

BASES ESTÁNDAR 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

UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN ANTONIO ABAD DEL CUSCO



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

**CONCURSO PÚBLICO N°
004-2024-UNSAAC**

**CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ATENCIÓN DE
ALIMENTACIÓN PARA ALUMNOS DE LAS FILIALES
ANDAHUAYLAS, ESPINAR, PUERTO MALDONADO,
SANTO TOMÁS, CANAS Y CANCHIS**

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 DE SAN ANTONIO ABAD DEL CUSCO
RUC N° : 20172474501
Domicilio legal : AV. DE LA CULTURA N° 733 - CUSCO
Teléfono: : 989415081
Correo electrónico: : unidad.logistica@unsaac.edu.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE ATENCIÓN DE ALIMENTACIÓN PARA ALUMNOS DE LAS FILIALES ANDAHUAYLAS, ESPINAR, PUERTO MALDONADO, SANTO TOMÁS, CANAS Y CANCHIS.

<i>Item</i>	<i>Objeto</i>	<i>Cantidad de atenciones</i>
1	Servicio de atención de alimentación para alumnos de la Escuela Profesional de INGENIERÍA AGROPECUARIA DE LA FILIAL DE ANDAHUAYLAS de la Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco	5850
2	Servicio de atención de alimentación para alumnos de la Escuela Profesional de OBSTETRICIA FILIAL ANDAHUAYLAS de la Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco	5850
3	Servicio de atención de alimentación para alumnos de la Escuela Profesional de EDUCACIÓN FILIAL CANAS de la Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco	5850
4	Servicio de atención de alimentación para alumnos de la Escuela Profesional de INGENIERÍA FORESTAL FILIAL PUERTO MALDONADO de la Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco	5850
5	Servicio de atención de alimentación para alumnos de la Escuela Profesional de INGENIERÍA AGROPECUARIA FILIAL SANTO TOMAS de la Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco	5850
6	Servicio de atención de alimentación para alumnos de la Escuela Profesional de EDUCACIÓN FILIAL ESPINAR de la Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco	5850
7	Servicio de atención de alimentación para alumnos de la Escuela Profesional de MEDICINA VETERINARIA FILIAL ESPINAR de la Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco	5850
8	Servicio de atención de alimentación para alumnos de la Escuela Profesional de INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL FILIAL SICUANI de la Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco	5850
9	Servicio de atención de alimentación para alumnos de la Escuela Profesional de MEDICINA VETERINARIA FILIAL SICUANI de la Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco	5850

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado Memorando N° 192-2024-DIGA-UNSAAC, en fecha 30 de abril de 2024.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios / Recursos Directamente Recaudados

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

El presente procedimiento se rige por el sistema de SUMA ALZADA, 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 210 días calendarios (para cada ítem) en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

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 la suma de S/.5.00 (Cinco con 00/100 soles) en Caja de la Entidad, y podrá recabar las bases en la oficina de la Unidad de Abastecimiento de la UNSAAC en el horario de 7:00 a 15:00 horas, sito en la Av. de la Cultura N° 733 – Cusco.

1.10. BASE LEGAL

- Ley N.º 31953, Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- Ley N.º 31954, Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año Fiscal 2024.
- Decreto Supremo N° 082-2019-EF, que aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225. Ley de Contrataciones del Estado, y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, y sus modificatorias.
- Directivas vigentes del Organismo Supervisor de Contrataciones del Estado – OSCE.
- Directiva N° 001-2019-OSCE/CD. "Bases y Solicitud de Interés Estándar para los Procedimientos de Selección a convocar en el Marco de la Ley N° 30225. Decreto Supremo N° 021-2019-JUS, que aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley N° 27806, Ley de Transparencia y Acceso a la información Pública.

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) Los postores que apliquen el beneficio de la exoneración del IGV previsto en la 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)
- c) En el 01 al 09 los postores con domicilio en la provincia donde se prestará el servicio, o en las provincias colindantes, sean o no pertenecientes al mismo departamento o región, pueden presentar la solicitud de bonificación por servicios prestados fuera de la provincia de Lima y Callao, según Anexo N° 10.
- d) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa (Anexo N° 11)

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:

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.

- 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.
- 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 – PIDE⁵ 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 ⁶ (Anexo N° 12).
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁷.
- j) Estructura de costos⁸.
- k) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los servicios que conforman el paquete⁹.
- l) Documento en el cual se evidencie la relación del personal
- m) Copia simple del DNI del personal propuesto
- n) Copia simple del carnet de sanidad
- o) Carta de compromiso en donde cada persona natural descrito en los términos de referencia se comprometan a prestar el servicio de atención de alimentos.

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 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*

⁵ 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/>

⁶ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

⁷ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

⁸ Incluir solo cuando resulte necesario para la ejecución contractual, identificar los costos de cada uno de los rubros que comprenden la oferta.

⁹ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

<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 Haya¹⁰.
- 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 la Unidad de Abastecimiento de la Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco, sito en Av. de la Cultura N° 733 de la Ciudad Universitaria de Perayoc - Cusco, en el horario de 7:00 a 15:00 horas.

2.5. FORMA DE PAGO

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

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

- Informe del funcionario responsable del Comedor Estudiantil emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes de la Unidad de Abastecimiento, sito en la Av. de la Cultura N° 733 Wanchaq - Cusco - Cusco.

¹⁰ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

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. TERMINOS DE REFERENCIA

Los términos de referencia van adjuntos a las presentes bases como archivo independiente.

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN PARA TODOS LOS ITEMS

A	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	No corresponde
B	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
<u>Requisitos:</u> El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 2,000.00 (Dos Mil con 00/100 soles), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 1,000.00 (Un Mil con 00/100 soles), por la venta 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. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa. Se consideran servicios similares a los siguientes: servicios de preparación de alimentos y/o concesión de alimentos y/o atención de comedores y/o atención de alimentos y/o consumo de alimentos y/o relacionados a expendio de alimentos para personas. <u>Acreditación:</u> La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago ¹¹ , 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,	

¹¹ 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”.

debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.

En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.

Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.

Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.

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

Cuando en los contratos, órdenes de servicios o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

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

Importante

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

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 = Oferta P_i = Puntaje de la oferta a evaluar O_i = Precio i O_m = Precio de la oferta más baja PMP = Puntaje máximo del precio 100 puntos

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.

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 CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ATENCIÓN DE ALIMENTACIÓN PARA ALUMNOS DE LAS FILIALES ANDAHUAYLAS, ESPINAR, PUERTO MALDONADO, SANTO TOMÁS, CANAS Y CANCHIS, que celebra de una parte **Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco**, en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° 20172474501, con domicilio legal en Av. de la Cultura N° 733 del distrito, provincia y departamento de Cusco, 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° 04-2024-UNSAAC** para la contratación de CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ATENCIÓN DE ALIMENTACIÓN PARA ALUMNOS DE LAS FILIALES ANDAHUAYLAS, ESPINAR, PUERTO MALDONADO, SANTO TOMÁS, CANAS Y CANCHIS, 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 CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ATENCIÓN DE ALIMENTACIÓN PARA ALUMNOS DE LAS FILIALES ANDAHUAYLAS, ESPINAR, PUERTO MALDONADO, SANTO TOMÁS, CANAS Y CANCHIS.

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 PAGO¹²

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA], en PAGOS PARCIALES, 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

¹² En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

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, 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 el día siguiente de suscrito el contrato.

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 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.”

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.

CLÁUSULA NOVENA: 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 el responsable del comedor Estudiantil en el plazo máximo de siete (7) 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 DÉCIMA: 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 UNDÉCIMA: 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 un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

CLÁUSULA DUODÉCIMA: 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 TERCERA: 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 CUARTA: 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 QUINTA: 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 SEXTA: 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 SÉTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹³

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 OCTAVA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

Cualquiera de las partes puede elevar el presente contrato a Escritura Pública corriendo con todos

¹³ 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).

los gastos que demande esta formalidad.

CLÁUSULA DECIMA NOVENA: 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 N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹⁴.

¹⁴ 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° 04-2024-UNSAAC

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 ¹⁵		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 servicios¹⁶

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.

¹⁵ 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.

¹⁶ 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° 04-2024-UNSAAC

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 ¹⁷		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁸		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁹		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.

¹⁷ 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.

¹⁸ Ibídem.

¹⁹ Ibídem.

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 servicios²⁰

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.

²⁰ 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° 04-2024-UNSAAC
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° 04-2024-UNSAAC

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 CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ATENCIÓN DE ALIMENTACIÓN PARA ALUMNOS DE LAS FILIALES ANDAHUAYLAS, ESPINAR, PUERTO MALDONADO, SANTO TOMÁS, CANAS Y CANCHIS, 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 N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 04-2024-UNSAAC

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° 04-2024-UNSAAC

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° 04-2024-UNSAAC**.

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] [%]²¹

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]²²

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%²³

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

²¹ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²² Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²³ 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.

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 04-2024-UNSAAC
Presente.-

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

CONCEPTO	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

- *El postor debe consignar el precio total de la oferta, sin perjuicio que, de resultar favorecido con la buena pro, presente el detalle de precios unitarios para el perfeccionamiento del contrato.*
- *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].

Importante para la Entidad

- *En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:*
“El postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente”.
- *En caso de contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, consignar lo siguiente:*
“El postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias”.

Incluir o eliminar, según corresponda

ANEXO N° 7

ITEM 04

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES PARA LA APLICACIÓN DE LA
EXONERACIÓN DEL IGV

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 04-2024-UNSAAC

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro bajo juramento que gozo del beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, dado que cumplo con las condiciones siguientes:

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa²⁴ se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no presta servicios fuera de la Amazonía.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

Cuando se trate de consorcios, esta declaración jurada será presentada por cada uno de los integrantes del consorcio, salvo que se trate de consorcios con contabilidad independiente, en cuyo caso debe ser suscrita por el representante común, debiendo indicar su condición de consorcio con contabilidad independiente y el número de RUC del consorcio.

²⁴ En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 04-2024-UNSAAC
Presente.-

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

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁵	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁶	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁷ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁸	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁹	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³⁰
1										
2										
3										
4										

²⁵ 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.

²⁶ 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.

²⁷ 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”*.

²⁸ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

²⁹ 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.

³⁰ 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 ²⁵	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁶	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁷ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁸	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁹	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³⁰
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° 04-2024-UNSAAC
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° 10

**SOLICITUD DE BONIFICACIÓN DEL DIEZ POR CIENTO (10%) POR SERVICIOS PRESTADOS
FUERA DE LA PROVINCIA DE LIMA Y CALLAO
(DE SER EL CASO, SOLO PRESENTAR ESTA SOLICITUD EN EL ÍTEM 1,2,3,4,5,6,7,8 y 9**

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 04-2024-UNSAAC
Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], solicito la asignación de la bonificación del diez por ciento (10%) sobre el puntaje total en [CONSIGNAR EL ÍTEM O ÍTEMS, SEGÚN CORRESPONDA, EN LOS QUE SE SOLICITA LA BONIFICACIÓN] debido a que el domicilio de mi representada se encuentra ubicado en la provincia o provincia colindante donde se ejecuta la prestación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

- *Para asignar la bonificación, el comité de selección, verifica el domicilio consignado por el postor en el Registro Nacional de Proveedores (RNP).*
- *Para que el postor pueda acceder a la bonificación, debe cumplir con las condiciones establecidas en el literal f) del artículo 50 del Reglamento.*

Importante

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

ANEXO N° 10

**SOLICITUD DE BONIFICACIÓN DEL DIEZ POR CIENTO (10%) POR SERVICIOS PRESTADOS
FUERA DE LA PROVINCIA DE LIMA Y CALLAO
(DE SER EL CASO, SOLO PRESENTAR ESTA SOLICITUD EN EL ÍTEM 1,2,3,4,5,6,7,8 y 9**

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 04-2024-UNSAAC
Presente.-

Mediante el presente el que se suscribe, [.....], representante común del consorcio [CONSIGNAR EL NOMBRE DEL CONSORCIO], solicito la asignación de la bonificación del diez por ciento (10%) sobre el puntaje total en [CONSIGNAR EL ÍTEM O ÍTEMS, SEGÚN CORRESPONDA, EN LOS QUE SE SOLICITA LA BONIFICACIÓN] debido a que los domicilios de todos los integrantes del consorcio se encuentran ubicados en la provincia o provincias colindantes donde se ejecuta la prestación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

- *Para asignar la bonificación, el comité de selección, verifica el domicilio consignado de los integrantes del consorcio, en el Registro Nacional de Proveedores (RNP).*
- *Para que un consorcio pueda acceder a la bonificación, cada uno de sus integrantes debe cumplir con las condiciones establecidas en el literal f) del artículo 50 del Reglamento.*

ANEXO N° 11

**SOLICITUD DE BONIFICACIÓN DEL CINCO POR CIENTO (5%) POR TENER LA CONDICIÓN DE MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA
ITEM 1,2,3,4,5,6,7,8 y 9**

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 04-2024-UNSAAC
Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], solicito la asignación de la bonificación del cinco por ciento (5%) sobre el puntaje total obtenido, debido a que mi representada cuenta con la condición de micro y pequeña empresa.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

- *Para asignar la bonificación, el comité de selección, según corresponda, verifica 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/>.*
- *Para que un consorcio pueda acceder a la bonificación, cada uno de sus integrantes debe cumplir con la condición de micro y pequeña empresa.*

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° 04-2024-UNSAAC
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.

TERMINOS DE REFERENCIA

ITEM 01

**SERVICIO DE ATENCIÓN DE ALIMENTACIÓN
PARA ALUMNOS DE LA ESCUELA PROFESIONAL
DE INGENIERÍA AGROPECUARIA DE LA FILIAL
DE ANDAHUAYLAS DE LA UNIVERSIDAD
NACIONAL DE SAN ANTONIO ABAD DEL CUSCO.**

**REQUERIMIENTO PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ATENCIÓN DE
ALIMENTACIÓN PARA ALUMNOS DE LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA
AGROPECUARIA FILIAL ANDAHUAYLAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN
ANTONIO ABAD DEL CUSCO**

I. TÉRMINOS DE REFERENCIA

1. Denominación de la contratación

Contratación del servicio de atención de alimentación para alumnos de la escuela profesional de Ingeniería Agropecuaria filial Andahuaylas de la Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco.

2. Finalidad Pública

La presente contratación del servicio y atención de alimentación para los alumnos de la escuela profesional de Ingeniería Agropecuaria filial Andahuaylas tiene por finalidad contar con una alimentación balanceada según los requerimientos nutricionales de nuestra población estudiantil.

3. Objetivo de la contratación

Contratar el servicio de atención de alimentación para alumnos de la escuela profesional de Ingeniería Agropecuaria filial Andahuaylas de la Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco.

4. Características y condiciones del servicio a contratar

4.1. Descripción y cantidad del servicio a contratar

a) El Menú deberá contener lo siguiente:

ITEM	CONTENIDO DEL MENÚ-ALMUERZO
1	Cada tipo de menú deberá estar compuesto de: <ul style="list-style-type: none">- 1 unidad de pan- 1 unidad de fruta- Plato de sopa.- Plato de fondo (segundo)- Ensaladas de verduras, entradas o postres.- Refresco, hecho a base de fruta natural o infusiones

b) La cantidad total de atenciones será de 5850 menús que serán suministrados de lunes a viernes, exceptuando los sábados, domingos y feriados.

c) La cantidad total de atenciones por día será de 50 menús.

d) El horario de atención a los comensales universitarios se brindará en horario de 12:00Hrs a 14:00Hrs de lunes a viernes exceptuando los sábados, domingos; en caso de feriados nacionales, locales, festividades, aniversarios y huelgas, que impliquen la suspensión de labores académicas, el servicio de atención de alimentos será suspendido previa coordinación con el Área Usuaria (Dirección de la Escuela Profesional de Ingeniería Agropecuaria – Filial Andahuaylas), el mismo que deberá ser comunicado con una anticipación de con 24 horas.

Para efectos de cumplir con la atención de alimentación a los alumnos universitarios en forma puntual, el postor deberá tener los almuerzos preparados a las 11:45 a.m.

4.2 Condiciones del Servicio:

El postor deberá observar y cumplir con las siguientes condiciones de manera estricta.

De la Composición y Variedad en el Menú

Programación:

El proveedor remitirá los días jueves de cada semana la programación semanal del menú a la dirección de la escuela profesional, el mismo que debe ser derivado a la unidad de Bienestar Universitario de la UNSAAC, para su evaluación y aprobación correspondiente por parte del profesional Nutricionista en un máximo de 24 horas, debiendo tener en cuenta lo siguiente:

- **Cantidad:** cada programación del menú se elaborará con su correspondiente dosificación, de acuerdo con los requerimientos técnicos para la preparación del menú, establecido en el numeral 4.2.1 del presente TDR.
- **Variedad en la programación:** A fin de asegurar la variedad de los menús, solo puede programarse hasta un máximo de dos repeticiones del mismo plato en el mes.

4.2.1 Dosificación de los Alimentos para la preparación del Menú

Los alimentos para utilizar en las preparaciones deben considerar el gramaje contemplado en cada uno de los tiempos de comida establecidos en los literales A, B, C, D, E, F. La porción de los alimentos aquí establecida para cada tipo de preparación se expresa en crudo, y será supervisada por el administrador y/o persona encargada del servicio.

El postor debe observar la variedad y la composición del menú conforme al siguiente detalle:

- A. Pan:** Se brindará una 1 unidad de pan. El pan debe ser hecho a base de harina de trigo, con un peso de 30 a 35 gr.
- B. Fruta:** se brindará 1 unidad de fruta a cada alumno comensal. Dicha fruta tener las siguientes características:
- Grado de madurez óptimo para el consumo humano.
 - Deberá estar sana, sin podredumbre u otras alteraciones que impidan su consumo, limpias, exentas de materias extrañas visibles, olores y sabores extraños, plagas, magulladuras profundas, humedad anormal exterior.
 - Se podrá repetir hasta en 2 oportunidades la misma fruta durante una misma semana.

Solo se podrá entregar a los alumnos, las frutas que se indican en el siguiente cuadro.

Variedad de frutas	U.M	Cantidad	Gramaje	Características
Manzana	Unid	01	Mayor o igual a 200 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.
Mango	Unid	01	Mayor o igual a 200 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.

Pera	Unid	01	Mayor o igual a 200 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.
Lima	Unid	01	Mayor o igual a 200 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.
Naranja	Unid	01	Mayor o igual a 200 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.
Mandarina	Unid	01	Mayor o igual a 100 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.
Granadilla	Unid	01	Mayor o igual a 100 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.
Durazno	Unid	01	Mayor o igual a 100 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.
Sandia	Kg	200 gr.	200 gr.	La fruta podrá ser trozada, el peso indicado se considera solo la pulpa de la fruta, no considera cáscara.
Piña	Kg.	200 gr.	200 gr.	La fruta podrá ser trozada, el peso indicado se considera solo la pulpa de la fruta, no considera cáscara.
Plátano	Unid.	01	Mayor o igual a 150 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.

C. Sopas:

El proveedor deberá considerar dentro de la programación del menú los tipos de alimentos y frecuencia siguiente:

TIPO DE ALIMENTO	FRECUENCIA	RACIÓN RECOMENDADA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
Carne de Res picado o molida sin hueso y desgrasada.	1 vez por semana como mínimo	50 gr. pulpa Asado Guiso simple Carne picada Carne molida Corte sancochado de pecho.	Pulpa de apariencia marmórea, sin grasa, sin nervio, carente de puntos hemorrágicos. Superficie brillante, firme al tacto.
Pollo	1 vez por semana como mínimo	30 gr. Pulpa 60 gr. c/hueso	Fresco, debe tener la cobertura de grasa bien distribuida. No debe presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia. No deben tener presencia de plumas.
Tubérculos: Papa y/o	Diario	30 gr. sin cascara (sopa)	En buen estado de madurez, sin ataque

Camote y/o yuca y/u Olluco, de corresponder en la preparación.			de insecto, sin parásitos en la parte interna y externa.
Verduras, hortalizas y legumbres	Diario	Variado	Optimo grado de maduración. Sin presencia de perforaciones, comeduras, ni pústulas, ni pudrición húmeda o seca.
Huevo	Según se requiera en la preparación	50-60 gr.	Libre de impurezas, frescos, cáscara entera.
Fideos o pastas	01 vez por semana como mínimo	20 gr.	Fideos empacados, con fecha de vencimiento vigente.
Cereales: Arroz y/o Quinoa y/o trigo y/o morón y/o sémola.	2 veces a la semana	15 gr. – 20gr.	Grano entero o lustroso, libre de impurezas, clase superior o extra.

Podrán utilizarse ingredientes como leche evaporada o leche fresca pasteurizada (en lata, caja o bolsa con registro sanitario y fecha de vencimiento), queso fresco (pasteurizado, rotulado y etiquetado con registro sanitario).

D. Platos de fondos o segundos:

El proveedor deberá considerar dentro de la programación del menú los tipos de alimentos y frecuencia siguiente:

TIPO DE ALIMENTO	FRECUENCIA	RACIÓN RECOMENDADA (PULPA)	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
Carne de Res (de acuerdo al tipo de preparación) sin hueso y desgrasada.	2 veces por semana	100 gr. pulpa de carne 150 gr carne con hueso	Pulpa de carne con apariencia marmórea, sin grasa, sin nervio, carente de puntos hemorrágicos. Superficie brillante, firme al tacto.
Carne de Cerdo	Cada 15 días	120 gr. Pulpa 180gr. Chuleta	Pulpa de carne de color rosado característico. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libres de olores anormales.
Pollo o pavita.	2 veces por semana	120 gr. Pulpa 200gr. c/hueso (1 pollo entero = 10 porciones)	Fresco, debe tener la cobertura de grasa bien distribuida. No debe presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia. No deben tener presencia de plumas.

Pescado, pulpa.	1 vez por semana	100 gr. Neto	Ojos claros, brillantes, ligeramente salientes. Branquias de color rosado o rojo oscuro, brillante y sin olor. Piel clara y brillante, carne firme al tacto.
Vísceras: mondongo, hígado o corazón	Cada 15 días	120 gr.	Fresco, con apariencia marmórea, con poca grasa, sin nervio, carente de puntos hemorrágicos. Superficie brillante, firme al tacto.
Menestras	1 vez por semana	70 gr.	Seco deshidratado sin presencia de partículas extrañas. Libre de infestación de insectos vivos, muertos u otras plagas dañinas al grano en cualquiera de los estados biológicos (larva, pupa o adulto) o infestados (presencia de moho o levadura).
Arroz	Diario o Inter diario (de acuerdo con el plato elaborado)	100 gr.	Grano entero y lustroso, libre de impurezas, clase superior o extra
Tubérculos	Diario o Inter diario (de acuerdo con el plato elaborado)	Papa, camote, yuca (100 gr. A 120 gr.) Olluco guisado (200 gr.)	En buen estado de madurez, sin ataque de insecto, sin parásitos en la parte interna y externa.
Verduras, hortalizas y legumbres	Diario	80 gr a 100 gr por ración	Sin presencia de perforaciones, comeduras, ni pústulas, ni pudrición húmeda o seca.
Fideos o pastas	2 veces al mes	100 gr a 120 gr.	Fideos empacados, con fecha de vencimiento vigente.
Quinoa, trigo	1 vez a la semana	40 gr. – 50 gr.	Grano entero y lustroso, libre de impurezas, clase superior o extra.
Leche evaporada o Leche fresca pasteurizada	Según se requiera en la preparación	Según se requiera en la preparación	En lata, caja o bolsa, registro sanitario y fecha de vencimiento.
Queso fresco	Según se requiera en la preparación	30 gr. (como parte de la preparación)	Pasteurizado, rotulado y etiquetado con registro sanitario.

- E. **Tercero:** se debe ofrecer a los comensales una entrada o ensalada de verduras o un postre.

TIPO DE ALIMENTO	Frecuencia	RACIÓN RECOMENDADA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
Postres artesanales	1 vez a la semana	80 a 100 gr.	Postres elaborados de manera artesanal, como compotas de frutas, mazamoras, tortas, kekes.
Postres industriales	1 vez a la semana	3 onzas	Perteneciente al grupo de abarrotos, empacados con fecha de vencimiento y registro sanitario, por ejemplo: gelatina, flan, budín.
Ensaladas compuestas por verduras, hortalizas y legumbres	3 veces a la semana	Variado	Óptimo grado de maduración. Sin presencia de perforaciones, comeduras, ni pústulas, ni pudrición húmeda o seca.
Huevo	Como parte de la entrada.	50-60 gr. (entrada)	Libre de impurezas, frescos, cáscara entera.
Pollo	Como parte de la entrada.	40 a 50 gr. Pulpa (entrada)	Fresco, debe tener la cobertura de grasa bien distribuida. No debe presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia. No deben tener presencia de plumas.
Atún	Como parte de la entrada.	Mayor o igual a 30 gr. (entrada)	Filete o lomito, envase de hojalata, sin abolladuras, con registro sanitario.
Tubérculos: Papa o yuca	Como parte de la entrada.	50 a 100 gr. sin cascara (entrada o ensaladas)	Sin ataque de insecto, sin parásitos en la parte interna y externa.
Queso fresco	Como parte de la entrada.	30 gr. (entradas o ensaladas)	Pasteurizado, rotulado y etiquetado con registro sanitario.
Vinagretas	Como parte de la entrada.	A demanda para las ensaladas de verduras.	Conservar refrigerado. Uso para el mismo día.

- F. **Refresco:** Se considerará el refresco como una bebida para el alumno comensal con una cantidad mínima de 250 ml. A continuación, el tipo de refrescos y frecuencia que se debe brindar al estudiante:

Tipo de refresco	Frecuencia	Tipo de frutas	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
A base de frutas	2 veces a la semana	Maracuyá, carambola, naranja, limón, cocona, camu camu, piña, manzana, membrillo.	Grado de madurez óptimo para el consumo humano. Deberá estar sana, sin podredumbre u otras alteraciones que impidan su consumo.

			limpias, exentas de materias extrañas visibles, olores y sabores extraños, plagas, magulladuras profundas, humedad anormal exterior.
A base de filtrantes	1 vez a la semana	Té, manzanilla, anís.	Etiquetado y rotulado. Fecha de producción y fecha de vencimiento.
A base de semillas	1 vez a la semana	cebada, linaza, anís	Seco sin presencia de partículas extrañas. Libre de infestación de insectos vivos, muertos u otras plagas dañinas al grano en cualquiera de los estados biológicos (larva, pupa o adulto) o infestados (presencia de moho o levadura).
A base de hierbas	1 vez a la semana	Hinojo, hierba luisa, hierba buena,	Fresco, Sin presencia de perforaciones, comeduras, ni pústulas, ni pudrición húmeda o seca.

La cantidad de azúcar será de 15 a 20 gr por bebida. Sólo se podrá usar azúcar comercial, ya sea rubia o blanca, para endulzar los refrescos.

4.3 Manipuleo de Alimentos y Practicas Sanitarias

Al momento de la preparación del menú se debe considerar la higiene personal y las prácticas sanitarias. Puntos que pasamos a desarrollar:

4.3.1 Preparación y manipuleo de alimentos

- a. **Se Controla y Registra la Temperatura de Cocción:**
Se deben tomar y registrar la temperatura interna de todos los productos cárnicos cuando estos alcancen la cocción, esta temperatura debe ser superior a 80° C.
- b. **Preparaciones Cocidas y Frías en Refrigeración con Protección:**
Las preparaciones cocidas frías son refrigeradas a menor de 5°C y debidamente protegidas con film plástico o una tapa.
- c. **Se realiza Lavado y Desinfección de Mesas al Inicio y Entre Cambios de Actividad.**
- d. **Tiempo de Exposición a Temperatura Ambiente (Zona de Peligro):**
Se debe tomar en cuenta los tiempos mínimos de exposición a temperatura ambiente (Zona de peligro entre los 5°C a 60°C) de la preparación.

4.3.2 Higiene personal y prácticas sanitarias

- Varones afeitados, cabello corto y completamente cubierto. Los varones deben usar barba rasurada, cabello corto y cubierto con un cubre pelo. Las damas deben utilizar todo el tiempo el cubre pelo.
- Uñas cortas, sin anillos, relojes, pulseras ni cadenas. No deben usarse joyas, aretes, gargantilla, collares, pulseras, aros, relojes o muñequeras. Las uñas deben mantenerse cortas, limpias y sin ningún tipo de esmalte. No se permite el uso de elementos colgantes en ropa de trabajo (relojes, llaveros, lápices, prendedores, etc.)
- Indumentaria limpia. Toda persona que ingrese a la sala de elaboración debe utilizar uniforme / guardapolvo/ indumentaria (mandil blanco), gorro / cubre pelo y mascarilla limpios. Esto incluye visitas de cliente - personal que por algún motivo deba entrar a cocina.
Para el caso de reparaciones de equipos o su mantenimiento preventivo, se recomienda que esta no se realice en horario de preparación de alimentos.
- Personal Sano. Ninguna persona que esté afectada con alguna enfermedad contagiosa que pueda transmitirse a través de los alimentos, que sea portadora de organismos causantes de enfermedad, podrá trabajar en un establecimiento de servicios de alimentación.
- Correcto lavado de manos cada vez que se cambia de actividad.
- Uso de guantes para productos cocidos o listos para el consumo.
- Uso de Mascarilla cubriendo nariz y boca completamente.
- Toda persona que ingrese a la sala de elaboración debe usar una mascarilla descartable.
- No se consume alimentos, bebe, ni se fuma en las áreas de elaboración y de almacenes.
- Se permitirá solamente la degustación del alimento para verificación del sabor.

4.4 Preparación de los Alimentos

Preparación Previa

Las carnes, pescados, pollos, pavita y vísceras se lavarán con agua potable corriente antes de someterlas al proceso de cocción, con la finalidad de reducir al máximo la carga microbiana.

La preparación de las hortalizas, según corresponda, será la siguiente:

Primero: se remojarán o se lavarán en manojos bajo el chorro de agua potable, para lograr una acción de arrastre de tierra, huevos de parásitos, insectos y otros contaminantes.

Segundo: en el caso de las hortalizas o frutas que se utilizarán crudas, para sazonar o para la decoración de alimentos preparados se deberá utilizar una solución clorada con hipoclorito de sodio al 5% (lejía) en agua, a razón de una cucharadita (de té) en un (01) litro de agua y en ella se sumergirán los alimentos a desinfectar, durante 15 minutos. En su defecto, se efectuará con desinfectantes comerciales aprobados por el Ministerio de Salud y se seguirán las instrucciones del fabricante. La omisión de este proceso constituye **falta grave**.

Tercero: se enjuagarán con abundante agua potable corriente.

Los alimentos picados y trozados para la preparación del día que no se utilicen de inmediato, deberán conservarse en refrigeración y protegidos hasta su cocción o servido con film plástico o tapas de plástico.

Descongelación

La descongelación de alimentos debe realizarse gradualmente en refrigeración, o por inmersión (en envase hermético) en agua fría que corra en forma constante. Los alimentos descongelados deberán ser transferidos inmediatamente a cocción, y no podrán volver a congelarse.

Proceso de cocción

Durante el proceso de cocción se verificará el tiempo adecuado para cada tipo de alimento, siendo que no debe suministrarse el alimento medio crudo o cocido en exceso.

Las grasas y aceites utilizados para freír no deben estar quemados y deben renovarse inmediatamente cuando los cambios de color, olor y/o sabor sean evidentes. El uso de aceites re-quemados se constituye en **falta grave**.

Conservación de alimentos preparados

No se permitirá el almacenamiento de alimentos preparados, provenientes del menú diario, los mismos serán desechados o dispuestos según convenga al Restaurante.

En el caso de mayonesa, ají o vinagretas, estas no deberán utilizarse más de 24 horas en el caso de la mayonesa y ají licuado, 12 horas desde su preparación, para el caso de las vinagretas. Además, ellos se mantendrán en refrigeración a una temperatura no mayor de 5 °C en todo momento, y se sacarán pequeñas porciones para la distribución a los usuarios, cuando se requiera. El uso de salsas o preparaciones de este tipo, en condiciones inadecuadas (con signos de fermentación, o descomposición) constituye **falta grave**.

Si se produjese un caso de brote epidemiológico por el uso de alimentos contaminados con *Salmonella spp*, manifiesto en la presencia de al menos 10 comensales que sufren al mismo tiempo de un proceso infeccioso gastrointestinal compatible con infección por salmonella diagnosticada por el médico del Tópico Institucional, **será causal de rescisión del contrato** con el Concesionario, aplicándose una multa por los daños y perjuicios ocasionados a los usuarios. La presencia de un brote aislado de este tipo de diagnóstico será considerada **falta grave**.

Contaminación Cruzada

Las acciones que den lugar a Contaminación Cruzada constituyen **falta grave**.

- Los utensilios como cuchillos y tablas, que se utilizan para corte, trozado, fileteado, etc. de alimentos crudos, deben ser exclusivos para tal fin y mantenerse en buen estado de conservación e higiene, lavándose con frecuencia y desinfectándose diariamente, tal como se indica.
- Los alimentos crudos que se almacenan en frío deberán estar separados de los alimentos cocinados, y éstos en recipientes tapados que los protejan de la contaminación cruzada.
- Los cuchillos serán independientes y de uso exclusivo para cada tipo de alimentos: al menos 03: que se utilizan para verduras desinfectadas, frutas y carnes cocidas y no se mezclan o usan para carnes o verduras crudas, alimentos que también tendrán sus propios cuchillos identificados y se guardarán y usarán siempre en forma independiente.
- El pan que se constituye parte indispensable del almuerzo será manipulado exclusivamente con pinzas y se pondrá sobre un platillo de postre limpio y seco, por personal manipulador, y por lo tanto, obligado al uso de guantes.
- El personal encargado de la manipulación de los alimentos se lavará las manos antes de entrar en contacto con alimentos preparados.
- Las tablas de picar deberán ser diferenciadas por tipo de alimento.
- Las mesas de trabajo deben lavarse y desinfectarse después de utilizarse alimentos crudos.

Servido de Comidas

La vajilla, cubiertos y vasos deben estar limpios y desinfectados.

Para la manipulación de alimentos de consumo directo se deberá usar guantes desechables. La omisión o incumplimiento de este punto será considerada **falta grave**.

Emplear adecuadas técnicas para el correcto servicio de los utensilios y vajilla. No tocar con las manos nada que vaya a estar en contacto con la boca del usuario.

Tratamiento del agua

El agua para la preparación de refrescos deberá ser hervida.

El agua utilizada para la elaboración de los procesos alimentarios será de la red pública (grifo).

Obligaciones de Higiene Personal

El concesionario deberá garantizar, bajo responsabilidad, las prácticas de hábitos de higiene de su personal, para lo cual deberá observar lo siguiente:

- a. El personal masculino debe tener el cabello recortado y provisto de gorro y el personal femenino mantendrá el cabello recogido y provisto de gorro.
- b. Los manipuladores de alimentos deben mantener una esmerada higiene personal, especialmente en el lavado de manos, de la siguiente forma:
 - Antes de iniciar la manipulación de alimentos.
 - Inmediatamente después de haber utilizado los servicios higiénicos. Su omisión antes de ingresar a manipular los alimentos constituye falta grave.
 - Después de rascarse la cabeza u otra parte del cuerpo.
 - Después de manipular cajas, envases, bultos y otros artículos contaminados.
 - Después de manipular alimentos crudos como carnes, pescados, mariscos, etc. Su omisión antes de ingresar a manipular los alimentos constituye **falta grave**.
 - Después de barrer, trapear pisos, recoger y manipular los recipientes de residuos, limpiar mesas del comedor, tocar dinero y todas las veces que sea necesario.
- c. Los manipuladores de alimentos también deben observar hábitos de higiene estrictos durante la preparación y servicio de alimentos, tales como: evitar comer, fumar o escupir. Ellos deben tener las uñas recortadas, limpias y sin esmalte y, sus manos estarán libres de objetos o adornos personales como joyas, relojes u otros.

4.5 Medidas de Higiene y Saneamiento

a. Prácticas de Limpieza y Desinfección.

- Los detergentes que se utilicen deben eliminar la suciedad de las superficies, manteniéndola en suspensión para su fácil eliminación, tener buenas propiedades de enjuague y no ser corrosivos.
- El personal del proveedor se lavará las manos escrupulosamente antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de utilizar los servicios higiénicos, toser o estornudar, rascarse cualquier parte del cuerpo, después de manipular material contaminado como cajas, bultos o alimentos crudos y otros, y con frecuencia mientras está de servicio, así como todas las veces que sea necesario.
- El área de cocina se limpiará indefectiblemente cada hora, dado a que siempre se producen derrames y acumulo de suciedad.
- Los residuos, cualquiera sea su naturaleza deberán ser desechados diariamente en bolsas de plástico, recipientes con tapa, las que deben ser de material resistente y lavable, siendo de aplicación lo dispuesto en la Ley N° 27314 – Ley General de Residuos Sólidos y el Decreto Supremo N° 007-88-SA que aprueba el Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.

- El postor realizará una limpieza y desinfección más exhaustiva y profunda 2 veces al mes, en este caso los sábados, de pisos, equipos de refrigeración y congelación, campana de cocina, etc.
- Se debe incluir una desinsectación mensual como mínimo, de los ambientes del comedor. La presencia de insectos o de sus partes, especialmente moscas o cucarachas, dentro de alguna preparación o plato servido (incluyendo refrescos o infusiones) será considerada **Falta Grave**, pasible a penalización.

4.6 Mecanismo de Supervisión y Control de Calidad del Proceso, Insumos y Otros

Con el objeto de cumplir con el proceso de supervisión y control de calidad del servicio, será responsabilidad de la Dirección de Bienestar Universitario, de la Administración del Comedor Universitario y la dirección de la escuela profesional para que realice las siguientes funciones:

- Supervisar la calidad e idoneidad de los insumos, prácticas de manipulación e higiene, calidad e inocuidad de las preparaciones, y las óptimas condiciones de salubridad de la vajilla, utensilios en general y vasos.
- La frecuencia de supervisión **obligatoria y/o de rutina será** de forma aleatoria y se realizará mediante el levantamiento de un acta, que será suscrito por dichos miembros, el administrador del Restaurante y el profesional en nutrición del restaurante.
- La Supervisión inopinada o repentina debido a un suceso o sospecha de hallazgo que atente contra la salud de los usuarios o menoscabe seriamente la calidad del servicio brindado por el postor, se levantará un acta, este deberá ser firmado por el personal del Restaurante, implicado en el evento, en caso de que éste se negase, se conseguirá la firma de un testigo, y en caso de no existir, el sólo testimonio del representante de los supervisores podrá ser válido para las acciones legales y aplicación de la penalidad.
En caso de ser declarado no apto (contaminado), la Dirección de la escuela profesional, sustentará y comunicará mediante un oficio el hallazgo que atente contra la salud de los comensales universitarios, en tal caso, la Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco **podrá resolver el contrato**.
- El control de la distribución de las raciones diarias a los estudiantes estará a cargo de la Dirección de la escuela Profesional, teniendo la obligación de constatar bajo un padrón y/o listado y/o relación con los datos (nombres y apellidos, DNI, código, firma y demás información necesaria) de los estudiantes.

4.7 Sistema de Contratación

Suma Alzada

4.8 Lugar y plazo de ejecución de la prestación

4.8.1 Lugar

Los servicios se prestarán en instalaciones que el postor brinde dentro de Distrito de Andahuaylas, Provincia de Andahuaylas, Departamento de Apurímac, el mismo que deberá estar ubicado a 3km a la redonda de la escuela profesional, sito en el pasaje Ciudad Universitario S/N del Centro Poblado de Pochccota del Distrito de Andahuaylas, Provincia de Andahuaylas, Departamento de Apurímac.

4.8.2 Plazo

210 días calendarios, computados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.

4.9 Resultados esperados

Servicio de atención de alimentos preparados para los estudiantes de la Escuela Profesional.

5 Requisitos y recursos del proveedor

5.2 Requisitos del proveedor

- Persona Natural o Jurídica
- Contar con Ruc activo y habido
- Registro Nacional de Proveedores (RNP)
- No tener impedimento para contratar con el Estado.

5.3 Recursos a ser provistos por el proveedor

5.3.1 Personal

El servicio de alimentación implica el aprovisionamiento de alimentos crudos, la preparación del mismo, el uso de equipo adecuado para su preparación, y transporte, así como el personal dotado de un conocimiento específico, experiencia y destreza en el oficio según los siguientes requisitos:

PERSONAL	CANTIDAD/ PERSONAL CLAVE	FORMACIÓN ACADÉMICA/ EXPERIENCIA/ CAPACITACIÓN	FUNCIONES
Administrador/ Responsable	1/NO	-	Responder por el servicio del restaurante, así como por el mantenimiento de las buenas relaciones interpersonales.
			Conocer el contrato, responsabilizándose por la capacitación técnica y desempeño de sus empleados, así como de la motivación, desarrollo y promoción de los mismos.
			Presentar y elaborar informes cuando la Universidad lo solicite.
			<ul style="list-style-type: none">• Garantizar el cumplimiento de las normas y procedimientos de los indicadores de calidad y seguridad industrial, en cada uno de los procesos.• Presentación, mantenimiento y otros servicios prestados en la operación.
			Evaluar y controlar los menús ofrecidos en el contrato.
			Controlar la calidad de los productos de almacén.
			Degustar todos los platos elaborados, antes de servirse.
Especialista en Cocina o Cocinero	1/NO	-Experiencia mínima de un (01) año como	Preparar todo tipo de platos principales con guarniciones y acompañamientos.

		cocinero y/o chef y/o maestro de cocina y/o ayudante de cocina y/o responsable de cocina. Acreditación: Se acreditará mediante copia simple de certificado y/o constancia y/o contrato de trabajo	Elaborar las solicitudes de insumos para las preparaciones diarias.
			Coordinar con sus ayudantes la preparación de los platos diarios.
			Elaborar las preparaciones de acuerdo con el menú, presentación y calidad final de los productos preparados.
			Mantener y supervisar las buenas prácticas de manufactura antes durante y después de la preparación de platos
Ayudante de cocina	1	-	Efectuar el montaje y armado de las preparaciones.
			Apoyar en el aseo e higiene.
			Apoyar en operaciones preliminares y fundamentales de la cocina.
			Mantener la limpieza de su área de trabajo.
			Realizar todos los procedimientos de higiene y sanitización según estándar del contrato.
			Realizar cocciones de alimentos según minuta, respetando y tomando temperaturas según estándar del concesionario.
Vajillero o mozo	1	-	Mantener un correcto orden dentro del refrigerador, sin contaminación cruzada.
			Responsable del lavado de menaje y utensilios de cocina
			Apoyar en el aseo e higiene.
			Apoyar en operaciones preliminares y fundamentales de la cocina.
			Mantener la limpieza de su área de trabajo.
			Atención de los comensales.

6 Otras consideraciones para la ejecución de la prestación

6.2 Otras obligaciones

- El proveedor está obligado a presentar la relación del personal con copia simple del carnet de sanidad, copia simple de los DNI y una carta de compromiso en donde se comprometan de prestar el servicio de atención de alimentos, para la suscripción del contrato.
- El Cocinero podrá asumir el rol de administrador o responsable del servicio.

- El proveedor asumirá el costo de los insumos, productos, implementos, enseres, materiales, equipos de cocina. Deben tener la capacidad adecuada al volumen de los alimentos a preparar.
- El postor deberá contar con el equipo de cocina, menaje y vajilla necesarios para la atención del servicio en forma eficiente y rotativa de cincuenta (50) almuerzos en el lapso de dos horas.
- El restaurante deberá contar con un sistema de refrigeración para mantener alimentos en condiciones óptimas.
- El postor deberá prestar el servicio en un ambiente amplio que cubra mínimo un 70% y un máximo del 90% de atención a los alumnos.
- El postor deberá contar con al menos un servicio higiénico y un lavadero para el aseo de las manos, debiendo contar con jabón líquido y papel toalla.
- Cuando se realice cambios permanentes del personal, deberá presentar de forma obligatoria carnets de sanidad vigente, copia simple de los DNI (mayores de 18 años) y una carta de compromiso en donde se comprometan de prestar el servicio de atención de alimentos.

6.3 Subcontratación

Está prohibida la subcontratación del servicio.

6.4 Conformidad de la prestación

La Conformidad del servicio será otorgada por la Administración del Comedor Universitario, previo cumplimiento de lo establecido en los términos de referencia e informe de la Dirección de la escuela profesional de Ingeniería Agropecuaria filial Andahuaylas de la UNSAAC.

El otorgamiento de la conformidad del servicio no excluye el derecho de la Entidad a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos.

6.5 Forma de pago

El pago se realizará de forma periódica según el reporte de consumo de raciones diarias, esta información será remitida por el postor después del último día de cada mes de prestado el servicio por escrito a la Dirección de la escuela profesional de Ingeniería Agropecuaria filial Andahuaylas, con copia a la Administración del Comedor Universitario.

6.6 Otras penalidades aplicables

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
1	Por la demora en la prestación del servicio por día.	0.5 % de la UIT por cada día de retraso.	Acta de verificación donde quede redactada la penalidad encontrada
2	Por cada día en el cual se verifique el incumplimiento de la cantidad de las raciones alimenticias.	0.5 % de la UIT por cada día de retraso.	Acta de verificación donde quede redactada la penalidad encontrada
3	Si se detecta alimentos sin concluir la cocción y/o preparación y/o mal estado	5 % de la UIT por cada día de retraso.	Acta de verificación donde quede redactada la penalidad encontrada
4	Por detectar productos que no cuenten con fecha de vencimiento y/o adulterados y/o descompuestos.	10% de la UIT por cada producto.	Acta de verificación donde quede redactada la penalidad encontrada
5	Por cada vez que se verifique	3% de la UIT por	Acta de verificación donde

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
	vencimiento y/o adulterados y/o descompuestos.		
5	Por cada vez que se verifique que el ambiente de la cocina y el almacén esté sucio o en la Supervisión inopinada o repentina debido a un suceso o sospecha de hallazgo que atente contra la salud de los usuarios o menoscabe seriamente la calidad del servicio brindado por el postor.	3% de la UIT por cada día.	Acta de verificación donde quede redactada la penalidad encontrada
6	La presencia de insectos o de sus partes, especialmente moscas o cucarachas, dentro de alguna preparación o plato servido (incluyendo refrescos o infusiones).	10% de la UIT por cada producto.	Acta de verificación donde quede redactada la penalidad encontrada
7	Faltas graves, consideradas en el ítem 4.4 de los términos de referencia.	10% de la UIT por cada producto.	Acta de verificación donde quede redactada la penalidad encontrada

- La penalidad se aplicará en el momento que se observe una falta tipificada en la tabla de penalidades levantándose un acta de verificación donde quede redactada la penalidad encontrada.

6.7 Responsabilidad por vicios ocultos

El contratista es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los servicios prestados por un plazo de un (1) año, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

II. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	No corresponde

B.	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 2,000.00 (Dos mil con 00/100 soles), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 1,000.00 (Un mil con 00/100 soles), por la venta 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. En el caso de consorcios, todos los</p>

	<p>integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes: servicio de preparación de alimentos y/o concesión de alimentos y/o atención de comedores y/o atención de alimentación y/o consumo de alimentos y/o relacionados a expendio de alimentos para personas.</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 compra, 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.</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 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de suministro, 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.</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.</p> <p>Cuando en los contratos, órdenes de compra o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado</p>
--	---

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 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".

por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar un formato referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

Importante

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".

ITEM 02

**SERVICIO DE ATENCIÓN DE ALIMENTACIÓN
PARA ALUMNOS DE LA ESCUELA PROFESIONAL
DE OBSTETRICIA FILIAL ANDAHUAYLAS DE LA
UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN ANTONIO
ABAD DEL CUSCO.**

**REQUERIMIENTO PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ATENCIÓN DE
ALIMENTACIÓN PARA ALUMNOS DE LA ESCUELA PROFESIONAL DE OBSTETRICIA
FILIAL ANDAHUAYLAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN ANTONIO ABAD DEL
CUSCO**

I. TÉRMINOS DE REFERENCIA

1. Denominación de la contratación

Contratación del servicio de atención de alimentación para alumnos de la escuela profesional de Obstetricia filial Andahuaylas de la Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco.

2. Finalidad Pública

La presente contratación del servicio y atención de alimentación para los alumnos de la escuela profesional de Obstetricia filial Andahuaylas tiene por finalidad contar con una alimentación balanceada según los requerimientos nutricionales de nuestra población estudiantil.

3. Objetivo de la contratación

Contratar el servicio de atención de alimentación para alumnos de la escuela profesional de Obstetricia filial Andahuaylas de la Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco.

4. Características y condiciones del servicio a contratar

4.1. Descripción y cantidad del servicio a contratar

a) El Menú deberá contener lo siguiente:

ITEM	CONTENIDO DEL MENÚ-ALMUERZO
1	Cada tipo de menú deberá estar compuesto de: <ul style="list-style-type: none">- 1 unidad de pan- 1 unidad de fruta- Plato de sopa.- Plato de fondo (segundo)- Ensaladas de verduras, entradas o postres.- Refresco, hecho a base de fruta natural o infusiones

b) La cantidad total de atenciones será de 5850 menús que serán suministrados de lunes a viernes, exceptuando los sábados, domingos y feriados.

c) La cantidad total de atenciones por día será de 50 menús.

d) El horario de atención a los comensales universitarios se brindará en horario de 12:00Hrs a 14:00Hrs de lunes a viernes exceptuando los sábados, domingos; en caso de feriados nacionales, locales, festividades, aniversarios y huelgas, que impliquen la suspensión de labores académicas, el servicio de atención de alimentos será suspendido previa coordinación con el Área Usuaria (Dirección de la Escuela Profesional de Obstetricia – Filial Andahuaylas), el mismo que deberá ser comunicado con una anticipación de con 24 horas.

Para efectos de cumplir con la atención de alimentación a los alumnos universitarios en forma puntual, el postor deberá tener los almuerzos preparados a las 11:45 a.m.

4.2 Condiciones del Servicio:

El postor deberá observar y cumplir con las siguientes condiciones de manera estricta.

4.2.1 De la Composición y Variedad en el Menú

Programación:

El proveedor remitirá los días jueves de cada semana la programación semanal del menú a la dirección de la escuela profesional, el mismo que debe ser derivado a la unidad de Bienestar Universitario de la UNSAAC, para su evaluación y aprobación correspondiente por parte del profesional Nutricionista en un máximo de 24 horas, debiendo tener en cuenta lo siguiente:

- **Cantidad:** cada programación del menú se elaborará con su correspondiente dosificación, de acuerdo con los requerimientos técnicos para la preparación del menú, establecido en el numeral 4.2.1 del presente TDR.
- **Variedad en la programación:** A fin de asegurar la variedad de los menús, solo puede programarse hasta un máximo de dos repeticiones del mismo plato en el mes.

4.2.2 Dosificación de los Alimentos para la preparación del Menú

Los alimentos para utilizar en las preparaciones deben considerar el gramaje contemplado en cada uno de los tiempos de comida establecidos en los literales A, B, C, D, E, F. La porción de los alimentos aquí establecida para cada tipo de preparación se expresa en crudo, y será supervisada por el administrador y/o persona encargada del servicio.

El postor debe observar la variedad y la composición del menú conforme al siguiente detalle:

- A. Pan:** Se brindará una 1 unidad de pan. El pan debe ser hecho a base de harina de trigo, con un peso de 30 a 35 gr.
- B. Fruta:** se brindará 1 unidad de fruta a cada alumno comensal. Dicha fruta tener las siguientes características:
- Grado de madurez óptimo para el consumo humano.
 - Deberá estar sana, sin podredumbre u otras alteraciones que impidan su consumo, limpias, exentas de materias extrañas visibles, olores y sabores extraños, plagas, magulladuras profundas, humedad anormal exterior.
 - Se podrá repetir hasta en 2 oportunidades la misma fruta durante una misma semana.

Solo se podrá entregar a los alumnos, las frutas que se indican en el siguiente cuadro.

Variedad de frutas	U.M	Cantidad	Gramaje	Características
Manzana	Unid	01	Mayor o igual a 200 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.
Mango	Unid	01	Mayor o igual a 200 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.

Pera	Unid	01	Mayor o igual a 200 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.
Lima	Unid	01	Mayor o igual a 200 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.
Naranja	Unid	01	Mayor o igual a 200 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.
Mandarina	Unid	01	Mayor o igual a 100 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.
Granadilla	Unid	01	Mayor o igual a 100 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.
Durazno	Unid	01	Mayor o igual a 100 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.
Sandia	Kg	200 gr.	200 gr.	La fruta podrá ser trozada, el peso indicado se considera solo la pulpa de la fruta, no considera cáscara.
Piña	Kg.	200 gr.	200 gr.	La fruta podrá ser trozada, el peso indicado se considera solo la pulpa de la fruta, no considera cáscara.
Plátano	Unid.	01	Mayor o igual a 150 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.

C. Sopas:

El proveedor deberá considerar dentro de la programación del menú los tipos de alimentos y frecuencia siguiente:

TIPO DE ALIMENTO	FRECUENCIA	RACIÓN RECOMENDADA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
Carne de Res picado o molida sin hueso y desgrasada.	1 vez por semana como mínimo	50 gr. pulpa Asado Guiso simple Carne picada Carne molida Corte sancochado de pecho.	Pulpa de apariencia marmórea, sin grasa, sin nervio, carente de puntos hemorrágicos. Superficie brillante, firme al tacto.
Pollo	1 vez por semana como mínimo	30 gr. Pulpa 60 gr. c/hueso	Fresco, debe tener la cobertura de grasa bien distribuida. No debe presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia. No deben tener presencia de plumas.
Tubérculos: Papa y/o	Diario	30 gr. sin cascara (sopa)	En buen estado de madurez, sin ataque

Camote y/o yuca y/u Olluco, de corresponder en la preparación.			de insecto, sin parásitos en la parte interna y externa.
Verduras, hortalizas y legumbres	Diario	Variado	Optimo grado de maduración. Sin presencia de perforaciones, comeduras, ni pústulas, ni pudrición húmeda o seca.
Huevo	Según se requiera en la preparación	50-60 gr.	Libre de impurezas, frescos, cáscara entera.
Fideos o pastas	01 vez por semana como mínimo	20 gr.	Fideos empacados, con fecha de vencimiento vigente.
Cereales: Arroz y/o Quinoa y/o trigo y/o morón y/o sémola.	2 veces a la semana	15 gr. – 20gr.	Grano entero o lustroso, libre de impurezas, clase superior o extra.

Podrán utilizarse ingredientes como leche evaporada o leche fresca pasteurizada (en lata, caja o bolsa con registro sanitario y fecha de vencimiento), queso fresco (pasteurizado, rotulado y etiquetado con registro sanitario).

D. Platos de fondos o segundos:

El proveedor deberá considerar dentro de la programación del menú los tipos de alimentos y frecuencia siguiente:

TIPO DE ALIMENTO	FRECUENCIA	RACIÓN RECOMENDADA (PULPA)	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
Carne de Res (de acuerdo al tipo de preparación) sin hueso y desgrasada.	2 veces por semana	100 gr. pulpa de carne 150 gr carne con hueso	Pulpa de carne con apariencia marmórea, sin grasa, sin nervio, carente de puntos hemorrágicos. Superficie brillante, firme al tacto.
Carne de Cerdo	Cada 15 días	120 gr. Pulpa 180gr. Chuleta	Pulpa de carne de color rosado característico. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libres de olores anormales.
Pollo o pavita.	2 veces por semana	120 gr. Pulpa 200gr. c/hueso (1 pollo entero = 10 porciones)	Fresco, debe tener la cobertura de grasa bien distribuida. No debe presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia. No deben tener presencia de plumas.

Pescado, pulpa.	1 vez por semana	100 gr. Neto	Ojos claros, brillantes, ligeramente salientes. Branquias de color rosado o rojo oscuro, brillante y sin olor. Piel clara y brillante, carne firme al tacto.
Vísceras: mondongo, hígado o corazón	Cada 15 días	120 gr.	Fresco, con apariencia marmórea, con poca grasa, sin nervio, carente de puntos hemorrágicos. Superficie brillante, firme al tacto.
Menestras	1 vez por semana	70 gr.	Seco deshidratado sin presencia de partículas extrañas. Libre de infestación de insectos vivos, muertos u otras plagas dañinas al grano en cualquiera de los estados biológicos (larva, pupa o adulto) o infestados (presencia de moho o levadura).
Arroz	Diario o Inter diario (de acuerdo con el plato elaborado)	100 gr.	Grano entero y lustroso, libre de impurezas, clase superior o extra
Tubérculos	Diario o Inter diario (de acuerdo con el plato elaborado)	Papa, camote, yuca (100 gr. A 120 gr.) Olluco guisado (200 gr.)	En buen estado de madurez, sin ataque de insecto, sin parásitos en la parte interna y externa.
Verduras, hortalizas y legumbres	Diario	80 gr a 100 gr por ración	Sin presencia de perforaciones, comeduras, ni pústulas, ni pudrición húmeda o seca.
Fideos o pastas	2 veces al mes	100 gr a 120 gr.	Fideos empacados, con fecha de vencimiento vigente.
Quinua, trigo	1 vez a la semana	40 gr. – 50 gr.	Grano entero y lustroso, libre de impurezas, clase superior o extra.
Leche evaporada o Leche fresca pasteurizada	Según se requiera en la preparación	Según se requiera en la preparación	En lata, caja o bolsa, registro sanitario y fecha de vencimiento.
Queso fresco	Según se requiera en la preparación	30 gr. (como parte de la preparación)	Pasteurizado, rotulado y etiquetado con registro sanitario.

- E. Tercero:** se debe ofrecer a los comensales una entrada o ensalada de verduras o un postre.

TIPO DE ALIMENTO	Frecuencia	RACIÓN RECOMENDADA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
Postres artesanales	1 vez a la semana	80 a 100 gr.	Postres elaborados de manera artesanal, como compotas de frutas, mazamorras, tortas, kekes.
Postres industriales	1 vez a la semana	3 onzas	Perteneciente al grupo de abarrotos, empacados con fecha de vencimiento y registro sanitario, por ejemplo: gelatina, flan, budín.
Ensaladas compuestas por verduras, hortalizas y legumbres	3 veces a la semana	Variado	Óptimo grado de maduración. Sin presencia de perforaciones, comeduras, ni pústulas, ni pudrición húmeda o seca.
Huevo	Como parte de la entrada.	50-60 gr. (entrada)	Libre de impurezas, frescos, cáscara entera.
Pollo	Como parte de la entrada.	40 a 50 gr. Pulpa (entrada)	Fresco, debe tener la cobertura de grasa bien distribuida. No debe presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia. No deben tener presencia de plumas.
Atún	Como parte de la entrada.	Mayor o igual a 30 gr. (entrada)	Filete o lomito, envase de hojalata, sin abolladuras, con registro sanitario.
Tubérculos: Papa o yuca	Como parte de la entrada.	50 a 100 gr. sin cascara (entrada o ensaladas)	Sin ataque de insecto, sin parásitos en la parte interna y externa.
Queso fresco	Como parte de la entrada.	30 gr. (entradas o ensaladas)	Pasteurizado, rotulado y etiquetado con registro sanitario.
Vinagretas	Como parte de la entrada.	A demanda para las ensaladas de verduras.	Conservar refrigerado. Uso para el mismo día.

- F. Refresco:** Se considerará el refresco como una bebida para el alumno comensal con una cantidad mínima de 250 ml. A continuación, el tipo de refrescos y frecuencia que se debe brindar al estudiante:

Tipo de refresco	Frecuencia	Tipo de frutas	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
A base de frutas	2 veces a la semana	Maracuyá, carambola, naranja, limón, cocona, camu camu, piña, manzana, membrillo.	Grado de madurez óptimo para el consumo humano. Deberá estar sana, sin podredumbre u otras alteraciones que impidan su consumo,

			limpias, exentas de materias extrañas visibles, olores y sabores extraños, plagas, magulladuras profundas, humedad anormal exterior.
A base de filtrantes	1 vez a la semana	Té, manzanilla, anís.	Etiquetado y rotulado. Fecha de producción y fecha de vencimiento.
A base de semillas	1 vez a la semana	cebada, linaza, anís	Seco sin presencia de partículas extrañas. Libre de infestación de insectos vivos, muertos u otras plagas dañinas al grano en cualquiera de los estados biológicos (larva, pupa o adulto) o infestados (presencia de moho o levadura).
A base de hierbas	1 vez a la semana	Hinojo, hierba luisa, hierba buena,	Fresco, Sin presencia de perforaciones, comeduras, ni pústulas, ni pudrición húmeda o seca.

La cantidad de azúcar será de 15 a 20 gr por bebida. Sólo se podrá usar azúcar comercial, ya sea rubia o blanca, para endulzar los refrescos.

4.3 Manipuleo de Alimentos y Practicas Sanitarias

Al momento de la preparación del menú se debe considerar la higiene personal y las prácticas sanitarias. Puntos que pasamos a desarrollar:

4.3.1 Preparación y manipuleo de alimentos

- a. **Se Controla y Registra la Temperatura de Cocción:**
Se deben tomar y registrar la temperatura interna de todos los productos cárnicos cuando estos alcancen la cocción, esta temperatura debe ser superior a 80° C.
- b. **Preparaciones Cocidas y Frías en Refrigeración con Protección:**
Las preparaciones cocidas frías son refrigeradas a menor de 5°C y debidamente protegidas con film plástico o una tapa.
- c. **Se realiza Lavado y Desinfección de Mesas al Inicio y Entre Cambios de Actividad.**
- d. **Tiempo de Exposición a Temperatura Ambiente (Zona de Peligro):**
Se debe tomar en cuenta los tiempos mínimos de exposición a temperatura ambiente (Zona de peligro entre los 5°C a 60°C) de la preparación.

4.3.2 Higiene personal y prácticas sanitarias

- Varones afeitados, cabello corto y completamente cubierto. Los varones deben usar barba rasurada, cabello corto y cubierto con un cubre pelo. Las damas deben utilizar todo el tiempo el cubre pelo.
- Uñas cortas, sin anillos, relojes, pulseras ni cadenas. No deben usarse joyas, aretes, gargantilla, collares, pulseras, aros, relojes o muñequeras. Las uñas deben mantenerse cortas, limpias y sin ningún tipo de esmalte. No se permite el uso de elementos colgantes en ropa de trabajo (relojes, llaveros, lápices, prendedores, etc.)
- Indumentaria limpia. Toda persona que ingrese a la sala de elaboración debe utilizar uniforme / guardapolvo/ indumentaria (mandil blanco), gorro / cubre pelo y mascarilla limpios. Esto incluye visitas de cliente - personal que por algún motivo deba entrar a cocina.
Para el caso de reparaciones de equipos o su mantenimiento preventivo, se recomienda que esta no se realice en horario de preparación de alimentos.
- Personal Sano. Ninguna persona que esté afectada con alguna enfermedad contagiosa que pueda transmitirse a través de los alimentos, que sea portadora de organismos causantes de enfermedad, podrá trabajar en un establecimiento de servicios de alimentación.
- Correcto lavado de manos cada vez que se cambia de actividad.
- Uso de guantes para productos cocidos o listos para el consumo.
- Uso de Mascarilla cubriendo nariz y boca completamente.
- Toda persona que ingrese a la sala de elaboración debe usar una mascarilla descartable.
- No se consume alimentos, bebe, ni se fuma en las áreas de elaboración y de almacenes.
- Se permitirá solamente la degustación del alimento para verificación del sabor.

4.4 Preparación de los Alimentos

Preparación Previa

Las carnes, pescados, pollos, pavita y vísceras se lavarán con agua potable corriente antes de someterlas al proceso de cocción, con la finalidad de reducir al máximo la carga microbiana.

La preparación de las hortalizas, según corresponda, será la siguiente:

Primero: se remojarán o se lavarán en manojos bajo el chorro de agua potable, para lograr una acción de arrastre de tierra, huevos de parásitos, insectos y otros contaminantes.

Segundo: en el caso de las hortalizas o frutas que se utilizarán crudas, para sazonar o para la decoración de alimentos preparados se deberá utilizar una solución clorada con hipoclorito de sodio al 5% (lejía) en agua, a razón de una cucharadita (de té) en un (01) litro de agua y en ella se sumergirán los alimentos a desinfectar, durante 15 minutos. En su defecto, se efectuará con desinfectantes comerciales aprobados por el Ministerio de Salud y se seguirán las instrucciones del fabricante. La omisión de este proceso constituye **falta grave**.

Tercero: se enjuagarán con abundante agua potable corriente.

Los alimentos picados y trozados para la preparación del día que no se utilicen de inmediato, deberán conservarse en refrigeración y protegidos hasta su cocción o servido con film plástico o tapas de plástico.

Descongelación

La descongelación de alimentos debe realizarse gradualmente en refrigeración, o por inmersión (en envase hermético) en agua fría que corra en forma constante. Los alimentos descongelados deberán ser transferidos inmediatamente a cocción, y no podrán volver a congelarse.

Proceso de cocción

Durante el proceso de cocción se verificará el tiempo adecuado para cada tipo de alimento, siendo que no debe suministrarse el alimento medio crudo o cocido en exceso.

Las grasas y aceites utilizados para freír no deben estar quemados y deben renovarse inmediatamente cuando los cambios de color, olor y/o sabor sean evidentes. El uso de aceites re-quemados se constituye en **falta grave**.

Conservación de alimentos preparados

No se permitirá el almacenamiento de alimentos preparados, provenientes del menú diario, los mismos serán desechados o dispuestos según convenga al Restaurante.

En el caso de mayonesa, ají o vinagretas, estas no deberán utilizarse más de 24 horas en el caso de la mayonesa y ají licuado, 12 horas desde su preparación, para el caso de las vinagretas. Además, ellos se mantendrán en refrigeración a una temperatura no mayor de 5 °C en todo momento, y se sacarán pequeñas porciones para la distribución a los usuarios, cuando se requiera. El uso de salsas o preparaciones de este tipo, en condiciones inadecuadas (con signos de fermentación, o descomposición) constituye **falta grave**.

Si se produjese un caso de brote epidemiológico por el uso de alimentos contaminados con *Salmonella spp*, manifiesto en la presencia de al menos 10 comensales que sufren al mismo tiempo de un proceso infeccioso gastrointestinal compatible con infección por salmonella diagnosticada por el médico del Tópico Institucional, **será causal de rescisión del contrato** con el Concesionario, aplicándose una multa por los daños y perjuicios ocasionados a los usuarios. La presencia de un brote aislado de este tipo de diagnóstico será considerada **falta grave**.

Contaminación Cruzada

Las acciones que den lugar a Contaminación Cruzada constituyen **falta grave**.

- Los utensilios como cuchillos y tablas, que se utilizan para corte, trozado, fileteado, etc. de alimentos crudos, deben ser exclusivos para tal fin y mantenerse en buen estado de conservación e higiene, lavándose con frecuencia y desinfectándose diariamente, tal como se indica.
- Los alimentos crudos que se almacenan en frío deberán estar separados de los alimentos cocinados, y éstos en recipientes tapados que los protejan de la contaminación cruzada.
- Los cuchillos serán independientes y de uso exclusivo para cada tipo de alimentos: al menos 03: que se utilizan para verduras desinfectadas, frutas y carnes cocidas y no se mezclan o usan para carnes o verduras crudas, alimentos que también tendrán sus propios cuchillos identificados y se guardarán y usarán siempre en forma independiente.
- El pan que se constituye parte indispensable del almuerzo será manipulado exclusivamente con pinzas y se pondrá sobre un platillo de postre limpio y seco, por personal manipulador, y por lo tanto, obligado al uso de guantes.
- El personal encargado de la manipulación de los alimentos se lavará las manos antes de entrar en contacto con alimentos preparados.
- Las tablas de picar deberán ser diferenciadas por tipo de alimento.
- Las mesas de trabajo deben lavarse y desinfectarse después de utilizarse alimentos crudos.

Servido de Comidas

La vajilla, cubiertos y vasos deben estar limpios y desinfectados.

Para la manipulación de alimentos de consumo directo se deberá usar guantes desechables. La omisión o incumplimiento de este punto será considerada **falta grave**.

Emplear adecuadas técnicas para el correcto servicio de los utensilios y vajilla. No tocar con las manos nada que vaya a estar en contacto con la boca del usuario.

Tratamiento del agua

El agua para la preparación de refrescos deberá ser hervida.

El agua utilizada para la elaboración de los procesos alimentarios será de la red pública (grifo).

Obligaciones de Higiene Personal

El concesionario deberá garantizar, bajo responsabilidad, las prácticas de hábitos de higiene de su personal, para lo cual deberá observar lo siguiente:

- a. El personal masculino debe tener el cabello recortado y provisto de gorro y el personal femenino mantendrá el cabello recogido y provisto de gorro.
- b. Los manipuladores de alimentos deben mantener una esmerada higiene personal, especialmente en el lavado de manos, de la siguiente forma:
 - Antes de iniciar la manipulación de alimentos.
 - Inmediatamente después de haber utilizado los servicios higiénicos. Su omisión antes de ingresar a manipular los alimentos constituye falta grave.
 - Después de rascarse la cabeza u otra parte del cuerpo.
 - Después de manipular cajas, envases, bultos y otros artículos contaminados.
 - Después de manipular alimentos crudos como carnes, pescados, mariscos, etc. Su omisión antes de ingresar a manipular los alimentos constituye **falta grave**.
 - Después de barrer, trapear pisos, recoger y manipular los recipientes de residuos, limpiar mesas del comedor, tocar dinero y todas las veces que sea necesario.
- c. Los manipuladores de alimentos también deben observar hábitos de higiene estrictos durante la preparación y servicio de alimentos, tales como: evitar comer, fumar o escupir. Ellos deben tener las uñas recortadas, limpias y sin esmalte y, sus manos estarán libres de objetos o adornos personales como joyas, relojes u otros.

4.5 Medidas de Higiene y Saneamiento

a. Prácticas de Limpieza y Desinfección.

- Los detergentes que se utilicen deben eliminar la suciedad de las superficies, manteniéndola en suspensión para su fácil eliminación, tener buenas propiedades de enjuague y no ser corrosivos.
- El personal del proveedor se lavará las manos escrupulosamente antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de utilizar los servicios higiénicos, toser o estornudar, rascarse cualquier parte del cuerpo, después de manipular material contaminado como cajas, bultos o alimentos crudos y otros, y con frecuencia mientras está de servicio, así como todas las veces que sea necesario.
- El área de cocina se limpiará indefectiblemente cada hora, dado a que siempre se producen derrames y acumulo de suciedad.
- Los residuos, cualquiera sea su naturaleza deberán ser desechados diariamente en bolsas de plástico, recipientes con tapa, las que deben ser de material resistente y lavable, siendo de aplicación lo dispuesto en la Ley N° 27314 – Ley General de Residuos Sólidos y el Decreto Supremo N° 007-88-SA que aprueba el Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.

- El postor realizará una limpieza y desinfección más exhaustiva y profunda 2 veces al mes, en este caso los sábados, de pisos, equipos de refrigeración y congelación, campana de cocina, etc.
- Se debe incluir una desinsectación mensual como mínimo, de los ambientes del comedor. La presencia de insectos o de sus partes, especialmente moscas o cucarachas, dentro de alguna preparación o plato servido (incluyendo refrescos o infusiones) será considerada **Falta Grave**, pasible a penalización.

4.6 Mecanismo de Supervisión y Control de Calidad del Proceso, Insumos y Otros

Con el objeto de cumplir con el proceso de supervisión y control de calidad del servicio, será responsabilidad de la Dirección de Bienestar Universitario, de la Administración del Comedor Universitario y la dirección de la escuela profesional para que realice las siguientes funciones:

- Supervisar la calidad e idoneidad de los insumos, prácticas de manipulación e higiene, calidad e inocuidad de las preparaciones, y las óptimas condiciones de salubridad de la vajilla, utensilios en general y vasos.
- La frecuencia de supervisión **obligatoria y/o de rutina será** de forma aleatoria y se realizará mediante el levantamiento de un acta, que será suscrito por dichos miembros, el administrador del Restaurante y el profesional en nutrición del restaurante.
- La Supervisión inopinada o repentina debido a un suceso o sospecha de hallazgo que atente contra la salud de los usuarios o menoscabe seriamente la calidad del servicio brindado por el postor, se levantará un acta, este deberá ser firmado por el personal del Restaurante, implicado en el evento, en caso de que éste se negase, se conseguirá la firma de un testigo, y en caso de no existir, el sólo testimonio del representante de los supervisores podrá ser válido para las acciones legales y aplicación de la penalidad.
En caso de ser declarado no apto (contaminado), la Dirección de la escuela profesional, sustentará y comunicará mediante un oficio el hallazgo que atente contra la salud de los comensales universitarios, en tal caso, la Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco **podrá resolver el contrato**.
- El control de la distribución de las raciones diarias a los estudiantes estará a cargo de la Dirección de la escuela Profesional, teniendo la obligación de constatar bajo un padrón y/o listado y/o relación con los datos (nombres y apellidos, DNI, código, firma y demás información necesaria) de los estudiantes.

4.7 Sistema de Contratación

Suma Alzada

4.8 Lugar y plazo de ejecución de la prestación

4.8.1 Lugar

Los servicios se prestarán en instalaciones que el postor brinde dentro de Distrito de Andahuaylas, Provincia de Andahuaylas, Departamento de Apurímac, el mismo que deberá estar ubicado a 3km a la redonda de la escuela profesional, sito en el pasaje Ciudad Universitario S/N del Centro Poblado de Pochccota del Distrito de Andahuaylas, Provincia de Andahuaylas, Departamento de Apurímac.

4.8.2 Plazo

210 días calendarios, computados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.

4.9 Resultados esperados

Servicio de atención de alimentos preparados para los estudiantes de la Escuela Profesional.

5 Requisitos y recursos del proveedor

5.2 Requisitos del proveedor

- Persona Natural o Jurídica
- Contar con Ruc activo y habido
- Registro Nacional de Proveedores (RNP)
- No tener impedimento para contratar con el Estado.

5.3 Recursos a ser provistos por el proveedor

5.3.1 Personal

El servicio de alimentación implica el aprovisionamiento de alimentos crudos, la preparación del mismo, el uso de equipo adecuado para su preparación, y transporte, así como el personal dotado de un conocimiento específico, experiencia y destreza en el oficio según los siguientes requisitos:

PERSONAL	CANTIDAD/ PERSONAL CLAVE	FORMACIÓN ACADÉMICA/ EXPERIENCIA/ CAPACITACIÓN	FUNCIONES
Administrador/ Responsable	1/NO	-	Responder por el servicio del restaurante, así como por el mantenimiento de las buenas relaciones interpersonales.
			Conocer el contrato, responsabilizándose por la capacitación técnica y desempeño de sus empleados, así como de la motivación, desarrollo y promoción de los mismos.
			Presentar y elaborar informes cuando la Universidad lo solicite.
			<ul style="list-style-type: none">• Garantizar el cumplimiento de las normas y procedimientos de los indicadores de calidad y seguridad industrial, en cada uno de los procesos.• Presentación, mantenimiento y otros servicios prestados en la operación.
			Evaluar y controlar los menús ofrecidos en el contrato.
			Controlar la calidad de los productos de almacén.
			Degustar todos los platos elaborados, antes de servirse.
Especialista en Cocina o Cocinero	1/NO	-Experiencia mínima de un (01) año como	Supervisar la calidad y presentación del producto.
			Preparar todo tipo de platos principales con guarniciones y acompañamientos.

		cocinero y/o chef y/o maestro de cocina y/o ayudante de cocina y/o responsable de cocina. Acreditación: Se acreditará mediante copia simple de certificado y/o constancia y/o contrato de trabajo	Elaborar las solicitudes de insumos para las preparaciones diarias. Coordinar con sus ayudantes la preparación de los platos diarios. Elaborar las preparaciones de acuerdo con el menú, presentación y calidad final de los productos preparados.
			Mantener y supervisar las buenas prácticas de manufactura antes durante y después de la preparación de platos
Ayudante de cocina	1	-	Efectuar el montaje y armado de las preparaciones. Apoyar en el aseo e higiene. Apoyar en operaciones preliminares y fundamentales de la cocina. Mantener la limpieza de su área de trabajo. Realizar todos los procedimientos de higiene y sanitización según estándar del contrato. Realizar cocciones de alimentos según minuta, respetando y tomando temperaturas según estándar del concesionario. Mantener un correcto orden dentro del refrigerador, sin contaminación cruzada.
Vajillero o mozo	1	-	Responsable del lavado de menaje y utensilios de cocina Apoyar en el aseo e higiene. Apoyar en operaciones preliminares y fundamentales de la cocina. Mantener la limpieza de su área de trabajo. Atención de los comensales.

6 Otras consideraciones para la ejecución de la prestación

6.2 Otras obligaciones

- El proveedor está obligado a presentar la relación del personal con copia simple del carnet de sanidad, copia simple de los DNI y una carta de compromiso en donde se comprometan de prestar el servicio de atención de alimentos, para la suscripción del contrato.
- El Cocinero podrá asumir el rol de administrador o responsable del servicio.
- El proveedor asumirá el costo de los insumos, productos, implementos, enseres, materiales, equipos de cocina. Deben tener la capacidad adecuada al volumen de los alimentos a preparar.
- El postor deberá contar con el equipo de cocina, menaje y vajilla necesarios para la atención del servicio en forma eficiente y rotativa de cincuenta (50) almuerzos en el lapso de dos horas.
- El restaurante deberá contar con un sistema de refrigeración para mantener alimentos en condiciones óptimas.

- El postor deberá prestar el servicio en un ambiente amplio que cubra mínimo un 70% y un máximo del 90% de atención a los alumnos.
- El postor deberá contar con al menos un servicio higiénico y un lavadero para el aseo de las manos, debiendo contar con jabón líquido y papel toalla.
- Cuando se realice cambios permanentes del personal, deberá presentar de forma obligatoria carnets de sanidad vigente, copia simple de los DNI (mayores de 18 años) y una carta de compromiso en donde se comprometan de prestar el servicio de atención de alimentos.

6.3 Subcontratación

Está prohibida la subcontratación del servicio.

6.4 Conformidad de la prestación

La Conformidad del servicio será otorgada por la Administración del Comedor Universitario, previo cumplimiento de lo establecido en los términos de referencia e informe de la Dirección de la escuela profesional de Obstetricia filial Andahuaylas de la UNSAAC.

El otorgamiento de la conformidad del servicio no excluye el derecho de la Entidad a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos.

6.5 Forma de pago

El pago se realizará de forma periódica según el reporte de consumo de raciones diarias, esta información será remitida por el postor después del último día de cada mes de prestado el servicio por escrito a la Dirección de la escuela profesional de Obstetricia filial Andahuaylas, con copia a la Administración del Comedor Universitario.

6.6 Otras penalidades aplicables

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
1	Por la demora en la prestación del servicio por día.	0.5 % de la UIT por cada día de retraso.	Acta de verificación donde quede redactada la penalidad encontrada
2	Por cada día en el cual se verifique el incumplimiento de la cantidad de las raciones alimenticias.	0.5 % de la UIT por cada día de retraso.	Acta de verificación donde quede redactada la penalidad encontrada
3	Si se detecta alimentos sin concluir la cocción y/o preparación y/o mal estado	5 % de la UIT por cada día de retraso.	Acta de verificación donde quede redactada la penalidad encontrada
4	Por detectar productos que no cuenten con fecha de vencimiento y/o adulterados y/o descompuestos.	10% de la UIT por cada producto.	Acta de verificación donde quede redactada la penalidad encontrada
5	Por cada vez que se verifique que el ambiente de la cocina y el almacén esté sucio o en la Supervisión inopinada o repentina debido a un suceso o sospecha de hallazgo que atente contra la salud de los usuarios o menoscabe seriamente la calidad del servicio brindado por el	3% de la UIT por cada día.	Acta de verificación donde quede redactada la penalidad encontrada

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
	vencimiento y/o adulterados y/o descompuestos.		
5	Por cada vez que se verifique que el ambiente de la cocina y el almacén esté sucio o en la Supervisión inopinada o repentina debido a un suceso o sospecha de hallazgo que atente contra la salud de los usuarios o menoscabe seriamente la calidad del servicio brindado por el postor.	3% de la UIT por cada día.	Acta de verificación donde quede redactada la penalidad encontrada
6	La presencia de insectos o de sus partes, especialmente moscas o cucarachas, dentro de alguna preparación o plato servido (incluyendo refrescos o infusiones).	10% de la UIT por cada producto.	Acta de verificación donde quede redactada la penalidad encontrada
7	Faltas graves, consideradas en el ítem 4.4 de los términos de referencia.	10% de la UIT por cada producto.	Acta de verificación donde quede redactada la penalidad encontrada

- La penalidad se aplicará en el momento que se observe una falta tipificada en la tabla de penalidades levantándose un acta de verificación donde quede redactada la penalidad encontrada.

6.7 Responsabilidad por vicios ocultos

El contratista es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los servicios prestados por un plazo de un (1) año, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

II. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	No corresponde

B.	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 2,000.00 (Dos mil con 00/100 soles), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 1,000.00 (Un mil con 00/100 soles), por la venta 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. En el caso de consorcios, todos los</p>

	<p>integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes: servicio de preparación de alimentos y/o concesión de alimentos y/o atención de comedores y/o atención de alimentación y/o consumo de alimentos y/o relacionados a expendio de alimentos para personas.</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 compra, 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.</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 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de suministro, 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.</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.</p> <p>Cuando en los contratos, órdenes de compra o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado</p>
--	---

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 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".

por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar un formato referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

Importante

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".

ITEM 03

SERVICIO DE ATENCIÓN DE ALIMENTACIÓN
PARA ALUMNOS DE LA ESCUELA PROFESIONAL
DE **EDUCACIÓN FILIAL CANAS** DE LA
UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN ANTONIO
ABAD DEL CUSCO.

REQUERIMIENTO PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ATENCIÓN DE ALIMENTACIÓN PARA ALUMNOS DE LA ESCUELA PROFESIONAL DE EDUCACIÓN FILIAL CANAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN ANTONIO ABAD DEL CUSCO

I. TÉRMINOS DE REFERENCIA

1. Denominación de la contratación

Contratación del servicio de atención de alimentación para alumnos de la escuela profesional de Educación filial Canas de la Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco.

2. Finalidad Pública

La presente contratación del servicio y atención de alimentación para los alumnos de la escuela profesional de Educación filial Canas tiene por finalidad contar con una alimentación balanceada según los requerimientos nutricionales de nuestra población estudiantil.

3. Objetivo de la contratación

Contratar el servicio de atención de alimentación para alumnos de la escuela profesional de Educación filial Canas de la Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco.

4. Características y condiciones del servicio a contratar

4.1. Descripción y cantidad del servicio a contratar

a) El Menú deberá contener lo siguiente:

ITEM	CONTENIDO DEL MENÚ-ALMUERZO
1	Cada tipo de menú deberá estar compuesto de: <ul style="list-style-type: none">- 1 unidad de pan- 1 unidad de fruta- Plato de sopa.- Plato de fondo (segundo)- Ensaladas de verduras, entradas o postres.- Refresco, hecho a base de fruta natural o infusiones

- b) La cantidad total de atenciones será de 5850 menús que serán suministrados de lunes a viernes, exceptuando los sábados, domingos y feriados.
- c) La cantidad total de atenciones por día será de 50 menús.
- d) El horario de atención a los comensales universitarios se brindará en horario de 12:00Hrs a 14:00Hrs de lunes a viernes exceptuando los sábados, domingos; en caso de feriados nacionales, locales, festividades, aniversarios y huelgas, que impliquen la suspensión de labores académicas, el servicio de atención de alimentos será suspendido previa coordinación con el Área Usuaria (Dirección de la Escuela Profesional de Educación – Filial Canas), el mismo que deberá ser comunicado con una anticipación de con 24 horas.

Para efectos de cumplir con la atención de alimentación a los alumnos universitarios en forma puntual, el postor deberá tener los almuerzos preparados a las 11:45 a.m.

4.2 Condiciones del Servicio:

El postor deberá observar y cumplir con las siguientes condiciones de manera estricta.

4.2.1 De la Composición y Variedad en el Menú

Programación:

El proveedor remitirá los días jueves de cada semana la programación semanal del menú a la dirección de la escuela profesional, el mismo que debe ser derivado a la unidad de Bienestar Universitario de la UNSAAC, para su evaluación y aprobación correspondiente por parte del profesional Nutricionista en un máximo de 24 horas, debiendo tener en cuenta lo siguiente:

- **Cantidad:** cada programación del menú se elaborará con su correspondiente dosificación, de acuerdo con los requerimientos técnicos para la preparación del menú, establecido en el numeral 4.2.1 del presente TDR.
- **Variedad en la programación:** A fin de asegurar la variedad de los menús, solo puede programarse hasta un máximo de dos repeticiones del mismo plato en el mes.

4.2.2 Dosificación de los Alimentos para la preparación del Menú

Los alimentos para utilizar en las preparaciones deben considerar el gramaje contemplado en cada uno de los tiempos de comida establecidos en los literales A, B, C, D, E, F. La porción de los alimentos aquí establecida para cada tipo de preparación se expresa en crudo, y será supervisada por el administrador y/o persona encargada del servicio.

El postor debe observar la variedad y la composición del menú conforme al siguiente detalle:

- A. Pan:** Se brindará una 1 unidad de pan. El pan debe ser hecho a base de harina de trigo, con un peso de 30 a 35 gr.
- B. Fruta:** se brindará 1 unidad de fruta a cada alumno comensal. Dicha fruta tener las siguientes características:
- Grado de madurez óptimo para el consumo humano.
 - Deberá estar sana, sin podredumbre u otras alteraciones que impidan su consumo, limpias, exentas de materias extrañas visibles, olores y sabores extraños, plagas, magulladuras profundas, humedad anormal exterior.
 - Se podrá repetir hasta en 2 oportunidades la misma fruta durante una misma semana.

Solo se podrá entregar a los alumnos, las frutas que se indican en el siguiente cuadro.

Variedad de frutas	U.M	Cantidad	Gramaje	Características
Manzana	Unid	01	Mayor o igual a 200 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.
Mango	Unid	01	Mayor o igual a 200 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.

Pera	Unid	01	Mayor o igual a 200 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.
Lima	Unid	01	Mayor o igual a 200 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.
Naranja	Unid	01	Mayor o igual a 200 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.
Mandarina	Unid	01	Mayor o igual a 100 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.
Granadilla	Unid	01	Mayor o igual a 100 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.
Durazno	Unid	01	Mayor o igual a 100 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.
Sandia	Kg	200 gr.	200 gr.	La fruta podrá ser trozada, el peso indicado se considera solo la pulpa de la fruta, no considera cáscara.
Piña	Kg.	200 gr.	200 gr.	La fruta podrá ser trozada, el peso indicado se considera solo la pulpa de la fruta, no considera cáscara.
Plátano	Unid.	01	Mayor o igual a 150 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.

C. Sopas:

El proveedor deberá considerar dentro de la programación del menú los tipos de alimentos y frecuencia siguiente:

TIPO DE ALIMENTO	FRECUENCIA	RACIÓN RECOMENDADA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
Carne de Res picado o molida sin hueso y desgrasada.	1 vez por semana como mínimo	50 gr. pulpa Asado Guiso simple Carne picada Carne molida Corte sancochado de pecho.	Pulpa de apariencia marmórea, sin grasa, sin nervio, carente de puntos hemorrágicos. Superficie brillante, firme al tacto.
Pollo	1 vez por semana como mínimo	30 gr. Pulpa 60 gr. c/hueso	Fresco, debe tener la cobertura de grasa bien distribuida. No debe presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia. No deben tener presencia de plumas.
Tubérculos: Papa y/o	Diario	30 gr. sin cascara (sopa)	En buen estado de madurez, sin ataque

Camote y/o yuca y/u Olluco, de corresponder en la preparación.			de insecto, sin parásitos en la parte interna y externa.
Verduras, hortalizas y legumbres	Diario	Variado	Optimo grado de maduración. Sin presencia de perforaciones, comeduras, ni pústulas, ni pudrición húmeda o seca.
Huevo	Según se requiera en la preparación	50-60 gr.	Libre de impurezas, frescos, cáscara entera.
Fideos o pastas	01 vez por semana como mínimo	20 gr.	Fideos empacados, con fecha de vencimiento vigente.
Cereales: Arroz y/o Quinoa y/o trigo y/o morón y/o sémola.	2 veces a la semana	15 gr. – 20gr.	Grano entero o lustroso, libre de impurezas, clase superior o extra.

Podrán utilizarse ingredientes como leche evaporada o leche fresca pasteurizada (en lata, caja o bolsa con registro sanitario y fecha de vencimiento), queso fresco (pasteurizado, rotulado y etiquetado con registro sanitario).

D. Platos de fondos o segundos:

El proveedor deberá considerar dentro de la programación del menú los tipos de alimentos y frecuencia siguiente:

TIPO DE ALIMENTO	FRECUENCIA	RACIÓN RECOMENDADA (PULPA)	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
Carne de Res (de acuerdo al tipo de preparación) sin hueso y desgrasada.	2 veces por semana	100 gr. pulpa de carne 150 gr carne con hueso	Pulpa de carne con apariencia marmórea, sin grasa, sin nervio, carente de puntos hemorrágicos. Superficie brillante, firme al tacto.
Carne de Cerdo	Cada 15 días	120 gr. Pulpa 180gr. Chuleta	Pulpa de carne de color rosado característico. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libres de olores anormales.
Pollo o pavita.	2 veces por semana	120 gr. Pulpa 200gr. c/hueso (1 pollo entero = 10 porciones)	Fresco, debe tener la cobertura de grasa bien distribuida. No debe presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia. No deben tener presencia de plumas.

Pescado, pulpa.	1 vez por semana	100 gr. Neto	Ojos claros, brillantes, ligeramente salientes. Branquias de color rosado o rojo oscuro, brillante y sin olor. Piel clara y brillante, carne firme al tacto.
Vísceras: mondongo, hígado o corazón	Cada 15 días	120 gr.	Fresco, con apariencia marmórea, con poca grasa, sin nervio, carente de puntos hemorrágicos. Superficie brillante, firme al tacto.
Menestras	1 vez por semana	70 gr.	Seco deshidratado sin presencia de partículas extrañas. Libre de infestación de insectos vivos, muertos u otras plagas dañinas al grano en cualquiera de los estados biológicos (larva, pupa o adulto) o infestados (presencia de moho o levadura).
Arroz	Diario o Inter diario (de acuerdo con el plato elaborado)	100 gr.	Grano entero y lustroso, libre de impurezas, clase superior o extra
Tubérculos	Diario o Inter diario (de acuerdo con el plato elaborado)	Papa, camote, yuca (100 gr. A 120 gr.) Olluco guisado (200 gr.)	En buen estado de madurez, sin ataque de insecto, sin parásitos en la parte interna y externa.
Verduras, hortalizas y legumbres	Diario	80 gr a 100 gr por ración	Sin presencia de perforaciones, comeduras, ni pústulas, ni pudrición húmeda o seca.
Fideos o pastas	2 veces al mes	100 gr a 120 gr.	Fideos empacados, con fecha de vencimiento vigente.
Quinua, trigo	1 vez a la semana	40 gr. – 50 gr.	Grano entero y lustroso, libre de impurezas, clase superior o extra.
Leche evaporada o Leche fresca pasteurizada	Según se requiera en la preparación	Según se requiera en la preparación	En lata, caja o bolsa, registro sanitario y fecha de vencimiento.
Queso fresco	Según se requiera en la preparación	30 gr. (como parte de la preparación)	Pasteurizado, rotulado y etiquetado con registro sanitario.

- E. **Tercero:** se debe ofrecer a los comensales una entrada o ensalada de verduras o un postre.

TIPO DE ALIMENTO	Frecuencia	RACIÓN RECOMENDADA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
Postres artesanales	1 vez a la semana	80 a 100 gr.	Postres elaborados de manera artesanal, como compotas de frutas, mazamorras, tortas, kekes.
Postres industriales	1 vez a la semana	3 onzas	Perteneciente al grupo de abarotes, empacados con fecha de vencimiento y registro sanitario, por ejemplo: gelatina, flan, budín.
Ensaladas compuestas por verduras, hortalizas y legumbres	3 veces a la semana	Variado	Óptimo grado de maduración. Sin presencia de perforaciones, comeduras, ni pústulas, ni pudrición húmeda o seca.
Huevo	Como parte de la entrada.	50-60 gr. (entrada)	Libre de impurezas, frescos, cáscara entera.
Pollo	Como parte de la entrada.	40 a 50 gr. Pulpa (entrada)	Fresco, debe tener la cobertura de grasa bien distribuida. No debe presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia. No deben tener presencia de plumas.
Atún	Como parte de la entrada.	Mayor o igual a 30 gr. (entrada)	Filete o lomito, envase de hojalata, sin abolladuras, con registro sanitario.
Tubérculos: Papa o yuca	Como parte de la entrada.	50 a 100 gr. sin cascara (entrada o ensaladas)	Sin ataque de insecto, sin parásitos en la parte interna y externa.
Queso fresco	Como parte de la entrada.	30 gr. (entradas o ensaladas)	Pasteurizado, rotulado y etiquetado con registro sanitario.
Vinagretas	Como parte de la entrada.	A demanda para las ensaladas de verduras.	Conservar refrigerado. Uso para el mismo día.

- F. **Refresco:** Se considerará el refresco como una bebida para el alumno comensal con una cantidad mínima de 250 ml. A continuación, el tipo de refrescos y frecuencia que se debe brindar al estudiante:

Tipo de refresco	Frecuencia	Tipo de frutas	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
A base de frutas	2 veces a la semana	Maracuyá, carambola, naranja, limón, cocona, camu camu, piña, manzana, membrillo.	Grado de madurez óptimo para el consumo humano. Deberá estar sana, sin podredumbre u otras alteraciones que impidan su consumo,

			limpias, exentas de materias extrañas visibles, olores y sabores extraños, plagas, magulladuras profundas, humedad anormal exterior.
A base de filtrantes	1 vez a la semana	Té, manzanilla, anís.	Etiquetado y rotulado. Fecha de producción y fecha de vencimiento.
A base de semillas	1 vez a la semana	cebada, linaza, anís	Seco sin presencia de partículas extrañas. Libre de infestación de insectos vivos, muertos u otras plagas dañinas al grano en cualquiera de los estados biológicos (larva, pupa o adulto) o infestados (presencia de moho o levadura).
A base de hierbas	1 vez a la semana	Hinojo, hierba luisa, hierba buena,	Fresco, Sin presencia de perforaciones, comeduras, ni pústulas, ni pudrición húmeda o seca.

La cantidad de azúcar será de 15 a 20 gr por bebida. Sólo se podrá usar azúcar comercial, ya sea rubia o blanca, para endulzar los refrescos.

4.3 Manipuleo de Alimentos y Practicas Sanitarias

Al momento de la preparación del menú se debe considerar la higiene personal y las prácticas sanitarias. Puntos que pasamos a desarrollar:

4.3.1 Preparación y manipuleo de alimentos

- a. **Se Controla y Registra la Temperatura de Cocción:**
Se deben tomar y registrar la temperatura interna de todos los productos cárnicos cuando estos alcancen la cocción, esta temperatura debe ser superior a 80° C.
- b. **Preparaciones Cocidas y Frías en Refrigeración con Protección:**
Las preparaciones cocidas frías son refrigeradas a menor de 5°C y debidamente protegidas con film plástico o una tapa.
- c. **Se realiza Lavado y Desinfección de Mesas al Inicio y Entre Cambios de Actividad.**
- d. **Tiempo de Exposición a Temperatura Ambiente (Zona de Peligro):**
Se debe tomar en cuenta los tiempos mínimos de exposición a temperatura ambiente (Zona de peligro entre los 5°C a 60°C) de la preparación.

4.3.2 Higiene personal y prácticas sanitarias

- Varones afeitados, cabello corto y completamente cubierto. Los varones deben usar barba rasurada, cabello corto y cubierto con un cubre pelo. Las damas deben utilizar todo el tiempo el cubre pelo.
- Uñas cortas, sin anillos, relojes, pulseras ni cadenas. No deben usarse joyas, aretes, gargantilla, collares, pulseras, aros, relojes o muñequeras. Las uñas deben mantenerse cortas, limpias y sin ningún tipo de esmalte. No se permite el uso de elementos colgantes en ropa de trabajo (relojes, llaveros, lápices, prendedores, etc.)
- Indumentaria limpia. Toda persona que ingrese a la sala de elaboración debe utilizar uniforme / guardapolvo/ indumentaria (mandil blanco), gorro / cubre pelo y mascarilla limpios. Esto incluye visitas de cliente - personal que por algún motivo deba entrar a cocina.
Para el caso de reparaciones de equipos o su mantenimiento preventivo, se recomienda que esta no se realice en horario de preparación de alimentos.
- Personal Sano. Ninguna persona que esté afectada con alguna enfermedad contagiosa que pueda transmitirse a través de los alimentos, que sea portadora de organismos causantes de enfermedad, podrá trabajar en un establecimiento de servicios de alimentación.
- Correcto lavado de manos cada vez que se cambia de actividad.
- Uso de guantes para productos cocidos o listos para el consumo.
- Uso de Mascarilla cubriendo nariz y boca completamente.
- Toda persona que ingrese a la sala de elaboración debe usar una mascarilla descartable.
- No se consume alimentos, bebe, ni se fuma en las áreas de elaboración y de almacenes.
- Se permitirá solamente la degustación del alimento para verificación del sabor.

4.4 Preparación de los Alimentos

Preparación Previa

Las carnes, pescados, pollos, pavita y vísceras se lavarán con agua potable corriente antes de someterlas al proceso de cocción, con la finalidad de reducir al máximo la carga microbiana.

La preparación de las hortalizas, según corresponda, será la siguiente:

Primero: se remojarán o se lavarán en manojos bajo el chorro de agua potable, para lograr una acción de arrastre de tierra, huevos de parásitos, insectos y otros contaminantes.

Segundo: en el caso de las hortalizas o frutas que se utilizarán crudas, para sazonar o para la decoración de alimentos preparados se deberá utilizar una solución clorada con hipoclorito de sodio al 5% (lejía) en agua, a razón de una cucharadita (de té) en un (01) litro de agua y en ella se sumergirán los alimentos a desinfectar, durante 15 minutos. En su defecto, se efectuará con desinfectantes comerciales aprobados por el Ministerio de Salud y se seguirán las instrucciones del fabricante. La omisión de este proceso constituye **falta grave**.

Tercero: se enjuagarán con abundante agua potable corriente.

Los alimentos picados y trozados para la preparación del día que no se utilicen de inmediato, deberán conservarse en refrigeración y protegidos hasta su cocción o servido con film plástico o tapas de plástico.

Descongelación

La descongelación de alimentos debe realizarse gradualmente en refrigeración, o por inmersión (en envase hermético) en agua fría que corra en forma constante. Los alimentos descongelados deberán ser transferidos inmediatamente a cocción, y no podrán volver a congelarse.

Proceso de cocción

Durante el proceso de cocción se verificará el tiempo adecuado para cada tipo de alimento, siendo que no debe suministrarse el alimento medio crudo o cocido en exceso.

Las grasas y aceites utilizados para freír no deben estar quemados y deben renovarse inmediatamente cuando los cambios de color, olor y/o sabor sean evidentes. El uso de aceites re-quemados se constituye en **falta grave**.

Conservación de alimentos preparados

No se permitirá el almacenamiento de alimentos preparados, provenientes del menú diario, los mismos serán desechados o dispuestos según convenga al Restaurante.

En el caso de mayonesa, ají o vinagretas, estas no deberán utilizarse más de 24 horas en el caso de la mayonesa y ají licuado, 12 horas desde su preparación, para el caso de las vinagretas. Además, ellos se mantendrán en refrigeración a una temperatura no mayor de 5 °C en todo momento, y se sacarán pequeñas porciones para la distribución a los usuarios, cuando se requiera. El uso de salsas o preparaciones de este tipo, en condiciones inadecuadas (con signos de fermentación, o descomposición) constituye **falta grave**.

Si se produjese un caso de brote epidemiológico por el uso de alimentos contaminados con *Salmonella spp*, manifiesto en la presencia de al menos 10 comensales que sufren al mismo tiempo de un proceso infeccioso gastrointestinal compatible con infección por salmonella diagnosticada por el médico del Tópico Institucional, **será causal de rescisión del contrato** con el Concesionario, aplicándose una multa por los daños y perjuicios ocasionados a los usuarios. La presencia de un brote aislado de este tipo de diagnóstico será considerada **falta grave**.

Contaminación Cruzada

Las acciones que den lugar a Contaminación Cruzada constituyen **falta grave**.

- Los utensilios como cuchillos y tablas, que se utilizan para corte, trozado, fileteado, etc. de alimentos crudos, deben ser exclusivos para tal fin y mantenerse en buen estado de conservación e higiene, lavándose con frecuencia y desinfectándose diariamente, tal como se indica.
- Los alimentos crudos que se almacenan en frío deberán estar separados de los alimentos cocinados, y éstos en recipientes tapados que los protejan de la contaminación cruzada.
- Los cuchillos serán independientes y de uso exclusivo para cada tipo de alimentos: al menos 03: que se utilizan para verduras desinfectadas, frutas y carnes cocidas y no se mezclan o usan para carnes o verduras crudas, alimentos que también tendrán sus propios cuchillos identificados y se guardarán y usarán siempre en forma independiente.
- El pan que se constituye parte indispensable del almuerzo será manipulado exclusivamente con pinzas y se pondrá sobre un platillo de postre limpio y seco, por personal manipulador, y por lo tanto, obligado al uso de guantes.
- El personal encargado de la manipulación de los alimentos se lavará las manos antes de entrar en contacto con alimentos preparados.
- Las tablas de picar deberán ser diferenciadas por tipo de alimento.
- Las mesas de trabajo deben lavarse y desinfectarse después de utilizarse alimentos crudos.

Servido de Comidas

La vajilla, cubiertos y vasos deben estar limpios y desinfectados.

Para la manipulación de alimentos de consumo directo se deberá usar guantes desechables. La omisión o incumplimiento de este punto será considerada **falta grave**.

Emplear adecuadas técnicas para el correcto servicio de los utensilios y vajilla. No tocar con las manos nada que vaya a estar en contacto con la boca del usuario.

Tratamiento del agua

El agua para la preparación de refrescos deberá ser hervida.

El agua utilizada para la elaboración de los procesos alimentarios será de la red pública (grifo).

Obligaciones de Higiene Personal

El concesionario deberá garantizar, bajo responsabilidad, las prácticas de hábitos de higiene de su personal, para lo cual deberá observar lo siguiente:

- a. El personal masculino debe tener el cabello recortado y provisto de gorro y el personal femenino mantendrá el cabello recogido y provisto de gorro.
- b. Los manipuladores de alimentos deben mantener una esmerada higiene personal, especialmente en el lavado de manos, de la siguiente forma:
 - Antes de iniciar la manipulación de alimentos.
 - Inmediatamente después de haber utilizado los servicios higiénicos. Su omisión antes de ingresar a manipular los alimentos constituye falta grave.
 - Después de rascarse la cabeza u otra parte del cuerpo.
 - Después de manipular cajas, envases, bultos y otros artículos contaminados.
 - Después de manipular alimentos crudos como carnes, pescados, mariscos, etc. Su omisión antes de ingresar a manipular los alimentos constituye **falta grave**.
 - Después de barrer, trapear pisos, recoger y manipular los recipientes de residuos, limpiar mesas del comedor, tocar dinero y todas las veces que sea necesario.
- c. Los manipuladores de alimentos también deben observar hábitos de higiene estrictos durante la preparación y servicio de alimentos, tales como: evitar comer, fumar o escupir. Ellos deben tener las uñas recortadas, limpias y sin esmalte y, sus manos estarán libres de objetos o adornos personales como joyas, relojes u otros.

4.5 Medidas de Higiene y Saneamiento

a. Prácticas de Limpieza y Desinfección.

- Los detergentes que se utilicen deben eliminar la suciedad de las superficies, manteniéndola en suspensión para su fácil eliminación, tener buenas propiedades de enjuague y no ser corrosivos.
- El personal del proveedor se lavará las manos escrupulosamente antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de utilizar los servicios higiénicos, toser o estornudar, rascarse cualquier parte del cuerpo, después de manipular material contaminado como cajas, bultos o alimentos crudos y otros, y con frecuencia mientras está de servicio, así como todas las veces que sea necesario.
- El área de cocina se limpiará indefectiblemente cada hora, dado a que siempre se producen derrames y acumulo de suciedad.
- Los residuos, cualquiera sea su naturaleza deberán ser desechados diariamente en bolsas de plástico, recipientes con tapa, las que deben ser de material resistente y lavable, siendo de aplicación lo dispuesto en la Ley N° 27314 – Ley General de Residuos Sólidos y el Decreto Supremo N° 007-88-SA que aprueba el Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.

- El postor realizará una limpieza y desinfección más exhaustiva y profunda 2 veces al mes, en este caso los sábados, de pisos, equipos de refrigeración y congelación, campana de cocina, etc.
- Se debe incluir una desinsectación mensual como mínimo, de los ambientes del comedor. La presencia de insectos o de sus partes, especialmente moscas o cucarachas, dentro de alguna preparación o plato servido (incluyendo refrescos o infusiones) será considerada **Falta Grave**, pasible a penalización.

4.6 Mecanismo de Supervisión y Control de Calidad del Proceso, Insumos y Otros

Con el objeto de cumplir con el proceso de supervisión y control de calidad del servicio, será responsabilidad de la Dirección de Bienestar Universitario, de la Administración del Comedor Universitario y la dirección de la escuela profesional para que realice las siguientes funciones:

- Supervisar la calidad e idoneidad de los insumos, prácticas de manipulación e higiene, calidad e inocuidad de las preparaciones, y las óptimas condiciones de salubridad de la vajilla, utensilios en general y vasos.
- La frecuencia de supervisión **obligatoria y/o de rutina será** de forma aleatoria y se realizará mediante el levantamiento de un acta, que será suscrito por dichos miembros, el administrador del Restaurante y el profesional en nutrición del restaurante.
- La Supervisión inopinada o repentina debido a un suceso o sospecha de hallazgo que atente contra la salud de los usuarios o menoscabe seriamente la calidad del servicio brindado por el postor, se levantará un acta, este deberá ser firmado por el personal del Restaurante, implicado en el evento, en caso de que éste se negase, se conseguirá la firma de un testigo, y en caso de no existir, el sólo testimonio del representante de los supervisores podrá ser válido para las acciones legales y aplicación de la penalidad.
En caso de ser declarado no apto (contaminado), la Dirección de la escuela profesional, sustentará y comunicará mediante un oficio el hallazgo que atente contra la salud de los comensales universitarios, en tal caso, la Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco **podrá resolver el contrato**.
- El control de la distribución de las raciones diarias a los estudiantes estará a cargo de la Dirección de la escuela Profesional, teniendo la obligación de constatar bajo un padrón y/o listado y/o relación con los datos (nombres y apellidos, DNI, código, firma y demás información necesaria) de los estudiantes.

4.7 Sistema de Contratación

Suma Alzada

4.8 Lugar y plazo de ejecución de la prestación

4.8.1 Lugar

Los servicios se prestarán en instalaciones que el postor brinde dentro de la Provincia de Canas, Departamento de Cusco, el mismo que deberá estar ubicado a 2 km a la redonda de la escuela profesional, sito en K1, Yanaoca 08264 del distrito de Yanaoca, provincia de Canas, departamento de Cusco.

4.8.2 Plazo

210 días calendarios, computados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.

4.9 Resultados esperados

Servicio de atención de alimentos preparados para los estudiantes de la Escuela Profesional.

5 Requisitos y recursos del proveedor

5.2 Requisitos del proveedor

- Persona Natural o Jurídica
- Contar con Ruc activo y habido
- Registro Nacional de Proveedores (RNP)
- No tener impedimento para contratar con el Estado.

5.3 Recursos a ser provistos por el proveedor

5.3.1 Personal

El servicio de alimentación implica el aprovisionamiento de alimentos crudos, la preparación del mismo, el uso de equipo adecuado para su preparación, y transporte, así como el personal dotado de un conocimiento específico, experiencia y destreza en el oficio según los siguientes requisitos:

PERSONAL	CANTIDAD	FORMACIÓN ACADÉMICA/ EXPERIENCIA/ CAPACITACIÓN	FUNCIONES
Administrador/ Responsable	1	-	Responder por el servicio del restaurante, así como por el mantenimiento de las buenas relaciones interpersonales.
			Conocer el contrato, responsabilizándose por la capacitación técnica y desempeño de sus empleados, así como de la motivación, desarrollo y promoción de los mismos.
			Presentar y elaborar informes cuando la Universidad lo solicite.
			<ul style="list-style-type: none">• Garantizar el cumplimiento de las normas y procedimientos de los indicadores de calidad y seguridad industrial, en cada uno de los procesos.• Presentación, mantenimiento y otros servicios prestados en la operación.
			Evaluar y controlar los menús ofrecidos en el contrato.
			Controlar la calidad de los productos de almacén.
			Degustar todos los platos elaborados, antes de servirse.
Especialista en Cocina o Cocinero	1	-Experiencia mínima de un (01) año como	Supervisar la calidad y presentación del producto.
			Preparar todo tipo de platos principales con guarniciones y acompañamientos.

		<p>cocinero y/o chef y/o maestro de cocina y/o ayudante de cocina y/o responsable de cocina.</p> <p>Acreditación: Se acreditará mediante copia simple de certificado y/o constancia y/o contrato de trabajo</p>	<p>Elaborar las solicitudes de insumos para las preparaciones diarias.</p>
			<p>Coordinar con sus ayudantes la preparación de los platos diarios.</p> <p>Elaborar las preparaciones de acuerdo con el menú, presentación y calidad final de los productos preparados.</p> <p>Mantener y supervisar las buenas prácticas de manufactura antes durante y después de la preparación de platos</p>
Ayudante de cocina	1	-	<p>Efectuar el montaje y armado de las preparaciones.</p> <p>Apoyar en el aseo e higiene.</p> <p>Apoyar en operaciones preliminares y fundamentales de la cocina.</p> <p>Mantener la limpieza de su área de trabajo.</p> <p>Realizar todos los procedimientos de higiene y sanitización según estándar del contrato.</p> <p>Realizar cocciones de alimentos según minuta, respetando y tomando temperaturas según estándar del concesionario.</p> <p>Mantener un correcto orden dentro del refrigerador, sin contaminación cruzada.</p>
Vajillero o mozo	1	-	<p>Responsable del lavado de menaje y utensilios de cocina</p> <p>Apoyar en el aseo e higiene.</p> <p>Apoyar en operaciones preliminares y fundamentales de la cocina.</p> <p>Mantener la limpieza de su área de trabajo.</p> <p>Atención de los comensales.</p>

6 Otras consideraciones para la ejecución de la prestación

6.2 Otras obligaciones

- El proveedor está obligado a presentar la relación del personal con copia simple del carnet de sanidad, copia simple de los DNI y una carta de compromiso en donde se comprometan de prestar el servicio de atención de alimentos, para la suscripción del contrato.
- El Cocinero podrá asumir el rol de administrador o responsable del servicio.

- El proveedor asumirá el costo de los insumos, productos, implementos, enseres, materiales, equipos de cocina. Deben tener la capacidad adecuada al volumen de los alimentos a preparar.
- El postor deberá contar con el equipo de cocina, menaje y vajilla necesarios para la atención del servicio en forma eficiente y rotativa de cincuenta (50) almuerzos en el lapso de dos horas.
- El restaurante deberá contar con un sistema de refrigeración para mantener alimentos en condiciones óptimas.
- El postor deberá prestar el servicio en un ambiente amplio que cubra mínimo un 70% y un máximo del 90% de atención a los alumnos.
- El postor deberá contar con al menos un servicio higiénico y un lavadero para el aseo de las manos, debiendo contar con jabón líquido y papel toalla.
- Cuando se realice cambios permanentes del personal, deberá presentar de forma obligatoria carnets de sanidad vigente, copia simple de los DNI (mayores de 18 años) y una carta de compromiso en donde se comprometan de prestar el servicio de atención de alimentos.

6.3 Subcontratación

Está prohibida la subcontratación del servicio.

6.4 Conformidad de la prestación

La Conformidad del servicio será otorgada por la Administración del Comedor Universitario, previo cumplimiento de lo establecido en los términos de referencia e informe de la Dirección de la escuela profesional de Educación filial Canas de la UNSAAC.

El otorgamiento de la conformidad del servicio no excluye el derecho de la Entidad a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos.

6.5 Forma de pago

El pago se realizará de forma periódica según el reporte de consumo de raciones diarias, esta información será remitida por el postor después del último día de cada mes de prestado el servicio por escrito a la Dirección de la escuela profesional de Educación filial Canas, con copia a la Administración del Comedor Universitario.

6.6 Otras penalidades aplicables

<i>Otras penalidades</i>			
<i>Nº</i>	<i>Supuestos de aplicación de penalidad</i>	<i>Forma de cálculo</i>	<i>Procedimiento</i>
1	Por la demora en la prestación del servicio por día.	0.5 % de la UIT por cada día de retraso.	Acta de verificación donde quede redactada la penalidad encontrada
2	Por cada día en el cual se verifique el incumplimiento de la cantidad de las raciones alimenticias.	0.5 % de la UIT por cada día de retraso.	Acta de verificación donde quede redactada la penalidad encontrada
3	Si se detecta alimentos sin concluir la cocción y/o preparación y/o mal estado	5 % de la UIT por cada día de retraso.	Acta de verificación donde quede redactada la penalidad encontrada
4	Por detectar productos que no cuenten con fecha de vencimiento y/o adulterados y/o descompuestos.	10% de la UIT por cada producto.	Acta de verificación donde quede redactada la penalidad encontrada
5	Por cada vez que se verifique que el ambiente de la cocina	3% de la UIT por cada día.	Acta de verificación donde quede redactada la penalidad

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
	y el almacén esté sucio o en la Supervisión inopinada o repentina debido a un suceso o sospecha de hallazgo que atente contra la salud de los usuarios o menoscabe seriamente la calidad del servicio brindado por el postor.		encontrada
6	La presencia de insectos o de sus partes, especialmente moscas o cucarachas, dentro de alguna preparación o plato servido (incluyendo refrescos o infusiones).	10% de la UIT por cada producto.	Acta de verificación donde quede redactada la penalidad encontrada
7	Faltas graves, consideradas en el ítem 4.4 de los términos de referencia.	10% de la UIT por cada producto.	Acta de verificación donde quede redactada la penalidad encontrada

- La penalidad se aplicará en el momento que se observe una falta tipificada en la tabla de penalidades levantándose un acta de verificación donde quede redactada la penalidad encontrada a cargo de la Dirección de la escuela profesional de Educación filial Canas.

6.7 Responsabilidad por vicios ocultos

El contratista es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los servicios prestados por un plazo de un (1) año, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

II. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	No corresponde
B.	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<u>Requisitos:</u> El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 2,000.00 (Dos mil con 00/100 soles), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de postores que declaren tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 1,000.00 (Un mil con 00/100 soles), por la venta 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. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa. Se consideran bienes similares a los siguientes: servicio de preparación de alimentos y/o

<p>concesión de alimentos y/o atención de comedores y/o atención de alimentación y/o consumo de alimentos y/o relacionados a expendio de alimentos para personas.</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 compra, 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.</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 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de suministro, 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.</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.</p> <p>Cuando en los contratos, órdenes de compra 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 compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.</p>
--

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 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".

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar un formato referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

Importante

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".

Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco
COMEDOR UNIVERSITARIO

CPC. Francisco Coavoy Ferro
ADMINISTRADOR

ITEM 04

**SERVICIO DE ATENCIÓN DE ALIMENTACIÓN
PARA ALUMNOS DE LA ESCUELA PROFESIONAL
DE INGENIERÍA FORESTAL. FILIAL PUERTO
MALDONADO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL
DE SAN ANTONIO ABAD DEL CUSCO.**

REQUERIMIENTO PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ATENCIÓN DE ALIMENTACIÓN PARA ALUMNOS DE LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA FORESTAL FILIAL PUERTO MALDONADO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN ANTONIO ABAD DEL CUSCO

I. TÉRMINOS DE REFERENCIA

1. Denominación de la contratación

Contratación del servicio de atención de alimentación para alumnos de la escuela profesional de Ingeniería Forestal filial Puerto Maldonado de la Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco.

2. Finalidad Pública

La presente contratación del servicio y atención de alimentación para los alumnos de la escuela profesional de Ingeniería Forestal filial Puerto Maldonado tiene por finalidad contar con una alimentación balanceada según los requerimientos nutricionales de nuestra población estudiantil.

3. Objetivo de la contratación

Contratar el servicio de atención de alimentación para alumnos de la escuela profesional de Ingeniería Forestal filial Puerto Maldonado de la Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco.

4. Características y condiciones del servicio a contratar

4.1. Descripción y cantidad del servicio a contratar

a) El Menú deberá contener lo siguiente:

ITEM	CONTENIDO DEL MENÚ-ALMUERZO
1	Cada tipo de menú deberá estar compuesto de: <ul style="list-style-type: none">- 1 unidad de pan- 1 unidad de fruta- Plato de sopa.- Plato de fondo (segundo)- Ensaladas de verduras, entradas o postres.- Refresco, hecho a base de fruta natural o infusiones

- b) La cantidad total de atenciones será de 5850 menús que serán suministrados de lunes a viernes, exceptuando los sábados, domingos y feriados.
- c) La cantidad total de atenciones por día será de 50 menús.
- d) El horario de atención a los comensales universitarios se brindará en horario de 12:00Hrs a 14:00Hrs de lunes a viernes exceptuando los sábados, domingos; en caso de feriados nacionales, locales, festividades, aniversarios y huelgas, que impliquen la suspensión de labores académicas, el servicio de atención de alimentos será suspendido previa coordinación con el Área Usuaría (Dirección de la Escuela Profesional de Ingeniería Forestal filial Puerto Maldonado), el mismo que deberá ser comunicado con una anticipación de con 24 horas.

Para efectos de cumplir con la atención de alimentación a los alumnos universitarios en forma puntual, el postor deberá tener los almuerzos preparados a las 11:45 a.m.

4.2 Condiciones del Servicio:

El postor deberá observar y cumplir con las siguientes condiciones de manera estricta.

4.2.1 De la Composición y Variedad en el Menú

Programación:

El proveedor remitirá los días jueves de cada semana la programación semanal del menú a la dirección de la escuela profesional, el mismo que debe ser derivado a la unidad de Bienestar Universitario de la UNSAAC, para su evaluación y aprobación correspondiente por parte del profesional Nutricionista en un máximo de 24 horas, debiendo tener en cuenta lo siguiente:

- **Cantidad:** cada programación del menú se elaborará con su correspondiente dosificación, de acuerdo con los requerimientos técnicos para la preparación del menú, establecido en el numeral 4.2.1 del presente TDR.
- **Variedad en la programación:** A fin de asegurar la variedad de los menús, solo puede programarse hasta un máximo de dos repeticiones del mismo plato en el mes.

4.2.2 Dosificación de los Alimentos para la preparación del Menú

Los alimentos para utilizar en las preparaciones deben considerar el gramaje contemplado en cada uno de los tiempos de comida establecidos en los literales A, B, C, D, E, F. La porción de los alimentos aquí establecida para cada tipo de preparación se expresa en crudo, y será supervisada por el administrador y/o persona encargada del servicio.

El postor debe observar la variedad y la composición del menú conforme al siguiente detalle:

A. Pan: Se brindará una 1 unidad de pan. El pan debe ser hecho a base de harina de trigo, con un peso de 30 a 35 gr.

B. Fruta: se brindará 1 unidad de fruta a cada alumno comensal. Dicha fruta tener las siguientes características:

- Grado de madurez óptimo para el consumo humano.
- Deberá estar sana, sin podredumbre u otras alteraciones que impidan su consumo, limpias, exentas de materias extrañas visibles, olores y sabores extraños, plagas, magulladuras profundas, humedad anormal exterior.
- Se podrá repetir hasta en 2 oportunidades la misma fruta durante una misma semana.

Solo se podrá entregar a los alumnos, las frutas que se indican en el siguiente cuadro.

Variedad de frutas	U.M	Cantidad	Gramaje	Características
Manzana	Unid	01	Mayor o igual a 200 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.
Mango	Unid	01	Mayor o igual a 200 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.

Pera	Unid	01	Mayor o igual a 200 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.
Lima	Unid	01	Mayor o igual a 200 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.
Naranja	Unid	01	Mayor o igual a 200 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.
Mandarina	Unid	01	Mayor o igual a 100 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.
Granadilla	Unid	01	Mayor o igual a 100 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.
Durazno	Unid	01	Mayor o igual a 100 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.
Sandia	Kg	200 gr.	200 gr.	La fruta podrá ser trozada, el peso indicado se considera solo la pulpa de la fruta, no considera cáscara.
Piña	Kg.	200 gr.	200 gr.	La fruta podrá ser trozada, el peso indicado se considera solo la pulpa de la fruta, no considera cáscara.
Plátano	Unid.	01	Mayor o igual a 150 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.

C. Sopas:

El proveedor deberá considerar dentro de la programación del menú los tipos de alimentos y frecuencia siguiente:

TIPO DE ALIMENTO	FRECUENCIA	RACIÓN RECOMENDADA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
Carne de Res picado o molida sin hueso y desgrasada.	1 vez por semana como mínimo	50 gr. pulpa Asado Guiso simple Carne picada Carne molida Corte sancochado de pecho.	Pulpa de apariencia marmórea, sin grasa, sin nervio, carente de puntos hemorrágicos. Superficie brillante, firme al tacto.
Pollo	1 vez por semana como mínimo	30 gr. Pulpa 60 gr. c/hueso	Fresco, debe tener la cobertura de grasa bien distribuida. No debe presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia. No deben tener presencia de plumas.
Tubérculos: Papa y/o	Diario	30 gr. sin cascara (sopa)	En buen estado de madurez, sin ataque

Camote y/o yuca y/u Olluco, de corresponder en la preparación.			de insecto, sin parásitos en la parte interna y externa.
Verduras, hortalizas y legumbres	Diario	Variado	Optimo grado de maduración. Sin presencia de perforaciones, comeduras, ni pústulas, ni pudrición húmeda o seca.
Huevo	Según se requiera en la preparación	50-60 gr.	Libre de impurezas, frescos, cáscara entera.
Fideos o pastas	01 vez por semana como mínimo	20 gr.	Fideos empacados, con fecha de vencimiento vigente.
Cereales: Arroz y/o Quinoa y/o trigo y/o morón y/o sémola.	2 veces a la semana	15 gr. – 20gr.	Grano entero o lustroso, libre de impurezas, clase superior o extra.

Podrán utilizarse ingredientes como leche evaporada o leche fresca pasteurizada (en lata, caja o bolsa con registro sanitario y fecha de vencimiento), queso fresco (pasteurizado, rotulado y etiquetado con registro sanitario).

D. Platos de fondos o segundos:

El proveedor deberá considerar dentro de la programación del menú los tipos de alimentos y frecuencia siguiente:

TIPO DE ALIMENTO	FRECUENCIA	RACIÓN RECOMENDADA (PULPA)	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
Carne de Res (de acuerdo al tipo de preparación) sin hueso y desgrasada.	2 veces por semana	100 gr. pulpa de carne 150 gr carne con hueso	Pulpa de carne con apariencia marmórea, sin grasa, sin nervio, carente de puntos hemorrágicos. Superficie brillante, firme al tacto.
Carne de Cerdo	Cada 15 días	120 gr. Pulpa 180gr. Chuleta	Pulpa de carne de color rosado característico. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libres de olores anormales.
Pollo o pavita.	2 veces por semana	120 gr. Pulpa 200gr. c/hueso (1 pollo entero = 10 porciones)	Fresco, debe tener la cobertura de grasa bien distribuida. No debe presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia. No deben tener presencia de plumas.

Pescado, pulpa.	1 vez por semana	100 gr. Neto	Ojos claros, brillantes, ligeramente salientes. Branquias de color rosado o rojo oscuro, brillante y sin olor. Piel clara y brillante, carne firme al tacto.
Vísceras: mondongo, hígado o corazón	Cada 15 días	120 gr.	Fresco, con apariencia marmórea, con poca grasa, sin nervio, carente de puntos hemorrágicos. Superficie brillante, firme al tacto.
Menestras	1 vez por semana	70 gr.	Seco deshidratado sin presencia de partículas extrañas. Libre de infestación de insectos vivos, muertos u otras plagas dañinas al grano en cualquiera de los estados biológicos (larva, pupa o adulto) o infestados (presencia de moho o levadura).
Arroz	Diario o Inter diario (de acuerdo con el plato elaborado)	100 gr.	Grano entero y lustroso, libre de impurezas, clase superior o extra
Tubérculos	Diario o Inter diario (de acuerdo con el plato elaborado)	Papa, camote, yuca (100 gr. A 120 gr.) Olluco guisado (200 gr.)	En buen estado de madurez, sin ataque de insecto, sin parásitos en la parte interna y externa.
Verduras, hortalizas y legumbres	Diario	80 gr a 100 gr por ración	Sin presencia de perforaciones, comeduras, ni pústulas, ni pudrición húmeda o seca.
Fideos o pastas	2 veces al mes	100 gr a 120 gr.	Fideos empacados, con fecha de vencimiento vigente.
Quinoa, trigo	1 vez a la semana	40 gr. – 50 gr.	Grano entero y lustroso, libre de impurezas, clase superior o extra.
Leche evaporada o Leche fresca pasteurizada	Según se requiera en la preparación	Según se requiera en la preparación	En lata, caja o bolsa, registro sanitario y fecha de vencimiento.
Queso fresco	Según se requiera en la preparación	30 gr. (como parte de la preparación)	Pasteurizado, rotulado y etiquetado con registro sanitario.

- E. **Tercero:** se debe ofrecer a los comensales una entrada o ensalada de verduras o un postre.

TIPO DE ALIMENTO	Frecuencia	RACIÓN RECOMENDADA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
Postres artesanales	1 vez a la semana	80 a 100 gr.	Postres elaborados de manera artesanal, como compotas de frutas, mazamoras, tortas, kekes.
Postres industriales	1 vez a la semana	3 onzas	Perteneciente al grupo de abarotes, empacados con fecha de vencimiento y registro sanitario, por ejemplo: gelatina, flan, budín.
Ensaladas compuestas por verduras, hortalizas y legumbres	3 veces a la semana	Variado	Óptimo grado de maduración. Sin presencia de perforaciones, comeduras, ni pústulas, ni pudrición húmeda o seca.
Huevo	Como parte de la entrada.	50-60 gr. (entrada)	Libre de impurezas, frescos, cáscara entera.
Pollo	Como parte de la entrada.	40 a 50 gr. Pulpa (entrada)	Fresco, debe tener la cobertura de grasa bien distribuida. No debe presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia. No deben tener presencia de plumas.
Atún	Como parte de la entrada.	Mayor o igual a 30 gr. (entrada)	Filete o lomito, envase de hojalata, sin abolladuras, con registro sanitario.
Tubérculos: Papa o yuca	Como parte de la entrada.	50 a 100 gr. sin cascara (entrada o ensaladas)	Sin ataque de insecto, sin parásitos en la parte interna y externa.
Queso fresco	Como parte de la entrada.	30 gr. (entradas o ensaladas)	Pasteurizado, rotulado y etiquetado con registro sanitario.
Vinagretas	Como parte de la entrada.	A demanda para las ensaladas de verduras.	Conservar refrigerado. Uso para el mismo día.

- F. **Refresco:** Se considerará el refresco como una bebida para el alumno comensal con una cantidad mínima de 250 ml. A continuación, el tipo de refrescos y frecuencia que se debe brindar al estudiante:

Tipo de refresco	Frecuencia	Tipo de frutas	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
A base de frutas	2 veces a la semana	Maracuyá, carambola, naranja, limón, cocona, camu camu, piña, manzana, membrillo.	Grado de madurez óptimo para el consumo humano. Deberá estar sana, sin podredumbre u otras alteraciones que impidan su consumo,

			limpias, exentas de materias extrañas visibles, olores y sabores extraños, plagas, magulladuras profundas, humedad anormal exterior.
A base de filtrantes	1 vez a la semana	Té, manzanilla, anís.	Etiquetado y rotulado. Fecha de producción y fecha de vencimiento.
A base de semillas	1 vez a la semana	cebada, linaza, anís	Seco sin presencia de partículas extrañas. Libre de infestación de insectos vivos, muertos u otras plagas dañinas al grano en cualquiera de los estados biológicos (larva, pupa o adulto) o infestados (presencia de moho o levadura).
A base de hierbas	1 vez a la semana	Hinojo, hierba luisa, hierba buena,	Fresco, Sin presencia de perforaciones, comeduras, ni pústulas, ni pudrición húmeda o seca.

La cantidad de azúcar será de 15 a 20 gr por bebida. Sólo se podrá usar azúcar comercial, ya sea rubia o blanca, para endulzar los refrescos.

4.3 Manipuleo de Alimentos y Practicas Sanitarias

Al momento de la preparación del menú se debe considerar la higiene personal y las prácticas sanitarias. Puntos que pasamos a desarrollar:

4.3.1 Preparación y manipuleo de alimentos

- a. **Se Controla y Registra la Temperatura de Cocción:**
Se deben tomar y registrar la temperatura interna de todos los productos cárnicos cuando estos alcancen la cocción, esta temperatura debe ser superior a 80° C.
- b. **Preparaciones Cocidas y Frías en Refrigeración con Protección:**
Las preparaciones cocidas frías son refrigeradas a menor de 5°C y debidamente protegidas con film plástico o una tapa.
- c. **Se realiza Lavado y Desinfección de Mesas al Inicio y Entre Cambios de Actividad.**
- d. **Tiempo de Exposición a Temperatura Ambiente (Zona de Peligro):**
Se debe tomar en cuenta los tiempos mínimos de exposición a temperatura ambiente (Zona de peligro entre los 5°C a 60°C) de la preparación.

4.3.2 Higiene personal y prácticas sanitarias

- Varones afeitados, cabello corto y completamente cubierto. Los varones deben usar barba rasurada, cabello corto y cubierto con un cubre pelo. Las damas deben utilizar todo el tiempo el cubre pelo.
- Uñas cortas, sin anillos, relojes, pulseras ni cadenas. No deben usarse joyas, aretes, gargantilla, collares, pulseras, aros, relojes o muñequeras. Las uñas deben mantenerse cortas, limpias y sin ningún tipo de esmalte. No se permite el uso de elementos colgantes en ropa de trabajo (relojes, llaveros, lápices, prendedores, etc.)
- Indumentaria limpia. Toda persona que ingrese a la sala de elaboración debe utilizar uniforme / guardapolvo/ indumentaria (mandil blanco), gorro / cubre pelo y mascarilla limpios. Esto incluye visitas de cliente - personal que por algún motivo deba entrar a cocina.
Para el caso de reparaciones de equipos o su mantenimiento preventivo, se recomienda que esta no se realice en horario de preparación de alimentos.
- Personal Sano. Ninguna persona que esté afectada con alguna enfermedad contagiosa que pueda transmitirse a través de los alimentos, que sea portadora de organismos causantes de enfermedad, podrá trabajar en un establecimiento de servicios de alimentación.
- Correcto lavado de manos cada vez que se cambia de actividad.
- Uso de guantes para productos cocidos o listos para el consumo.
- Uso de Mascarilla cubriendo nariz y boca completamente.
- Toda persona que ingrese a la sala de elaboración debe usar una mascarilla descartable.
- No se consume alimentos, bebe, ni se fuma en las áreas de elaboración y de almacenes.
- Se permitirá solamente la degustación del alimento para verificación del sabor.

4.4 Preparación de los Alimentos

Preparación Previa

Las carnes, pescados, pollos, pavita y vísceras se lavarán con agua potable corriente antes de someterlas al proceso de cocción, con la finalidad de reducir al máximo la carga microbiana.

La preparación de las hortalizas, según corresponda, será la siguiente:

Primero: se remojarán o se lavarán en manojos bajo el chorro de agua potable, para lograr una acción de arrastre de tierra, huevos de parásitos, insectos y otros contaminantes.

Segundo: en el caso de las hortalizas o frutas que se utilizarán crudas, para sazonar o para la decoración de alimentos preparados se deberá utilizar una solución clorada con hipoclorito de sodio al 5% (lejía) en agua, a razón de una cucharadita (de té) en un (01) litro de agua y en ella se sumergirán los alimentos a desinfectar, durante 15 minutos. En su defecto, se efectuará con desinfectantes comerciales aprobados por el Ministerio de Salud y se seguirán las instrucciones del fabricante. La omisión de este proceso constituye **falta grave**.

Tercero: se enjuagarán con abundante agua potable corriente.

Los alimentos picados y trozados para la preparación del día que no se utilicen de inmediato, deberán conservarse en refrigeración y protegidos hasta su cocción o servido con film plástico o tapas de plástico.

Descongelación

La descongelación de alimentos debe realizarse gradualmente en refrigeración, o por inmersión (en envase hermético) en agua fría que corra en forma constante. Los alimentos descongelados deberán ser transferidos inmediatamente a cocción, y no podrán volver a congelarse.

Proceso de cocción

Durante el proceso de cocción se verificará el tiempo adecuado para cada tipo de alimento, siendo que no debe suministrarse el alimento medio crudo o cocido en exceso.

Las grasas y aceites utilizados para freír no deben estar quemados y deben renovarse inmediatamente cuando los cambios de color, olor y/o sabor sean evidentes. El uso de aceites re-quemados se constituye en **falta grave**.

Conservación de alimentos preparados

No se permitirá el almacenamiento de alimentos preparados, provenientes del menú diario, los mismos serán desechados o dispuestos según convenga al Restaurante.

En el caso de mayonesa, ají o vinagretas, estas no deberán utilizarse más de 24 horas en el caso de la mayonesa y ají licuado, 12 horas desde su preparación, para el caso de las vinagretas, Además, ellos se mantendrán en refrigeración a una temperatura no mayor de 5 °C en todo momento, y se sacarán pequeñas porciones para la distribución a los usuarios, cuando se requiera. El uso de salsas o preparaciones de este tipo, en condiciones inadecuadas (con signos de fermentación, o descomposición) constituye **falta grave**.

Si se produjese un caso de brote epidemiológico por el uso de alimentos contaminados con *Salmonella spp*, manifiesto en la presencia de al menos 10 comensales que sufren al mismo tiempo de un proceso infeccioso gastrointestinal compatible con infección por salmonella diagnosticada por el médico del Tópico Institucional, **será causal de rescisión del contrato** con el Concesionario, aplicándose una multa por los daños y perjuicios ocasionados a los usuarios. La presencia de un brote aislado de este tipo de diagnóstico será considerada **falta grave**.

Contaminación Cruzada

Las acciones que den lugar a Contaminación Cruzada constituyen **falta grave**.

- Los utensilios como cuchillos y tablas, que se utilizan para corte, trozado, fileteado, etc. de alimentos crudos, deben ser exclusivos para tal fin y mantenerse en buen estado de conservación e higiene, lavándose con frecuencia y desinfectándose diariamente, tal como se indica.
- Los alimentos crudos que se almacenan en frío deberán estar separados de los alimentos cocinados, y éstos en recipientes tapados que los protejan de la contaminación cruzada.
- Los cuchillos serán independientes y de uso exclusivo para cada tipo de alimentos: al menos 03: que se utilizan para verduras desinfectadas, frutas y carnes cocidas y no se mezclan o usan para carnes o verduras crudas, alimentos que también tendrán sus propios cuchillos identificados y se guardarán y usarán siempre en forma independiente.
- El pan que se constituye parte indispensable del almuerzo será manipulado exclusivamente con pinzas y se pondrá sobre un platillo de postre limpio y seco, por personal manipulador, y por lo tanto, obligado al uso de guantes.
- El personal encargado de la manipulación de los alimentos se lavará las manos antes de entrar en contacto con alimentos preparados.
- Las tablas de picar deberán ser diferenciadas por tipo de alimento.
- Las mesas de trabajo deben lavarse y desinfectarse después de utilizarse alimentos crudos.

Servido de Comidas

La vajilla, cubiertos y vasos deben estar limpios y desinfectados.

Para la manipulación de alimentos de consumo directo se deberá usar guantes desechables. La omisión o incumplimiento de este punto será considerada **falta grave**.

Emplear adecuadas técnicas para el correcto servicio de los utensilios y vajilla. No tocar con las manos nada que vaya a estar en contacto con la boca del usuario.

Tratamiento del agua

El agua para la preparación de refrescos deberá ser hervida.

El agua utilizada para la elaboración de los procesos alimentarios será de la red pública (grifo).

Obligaciones de Higiene Personal

El concesionario deberá garantizar, bajo responsabilidad, las prácticas de hábitos de higiene de su personal, para lo cual deberá observar lo siguiente:

- a. El personal masculino debe tener el cabello recortado y provisto de gorro y el personal femenino mantendrá el cabello recogido y provisto de gorro.
- b. Los manipuladores de alimentos deben mantener una esmerada higiene personal, especialmente en el lavado de manos, de la siguiente forma:
 - Antes de iniciar la manipulación de alimentos.
 - Inmediatamente después de haber utilizado los servicios higiénicos. Su omisión antes de ingresar a manipular los alimentos constituye falta grave.
 - Después de rascarse la cabeza u otra parte del cuerpo.
 - Después de manipular cajas, envases, bultos y otros artículos contaminados.
 - Después de manipular alimentos crudos como carnes, pescados, mariscos, etc. Su omisión antes de ingresar a manipular los alimentos constituye **falta grave**.
 - Después de barrer, trapear pisos, recoger y manipular los recipientes de residuos, limpiar mesas del comedor, tocar dinero y todas las veces que sea necesario.
- c. Los manipuladores de alimentos también deben observar hábitos de higiene estrictos durante la preparación y servicio de alimentos, tales como: evitar comer, fumar o escupir. Ellos deben tener las uñas recortadas, limpias y sin esmalte y, sus manos estarán libres de objetos o adornos personales como joyas, relojes u otros.

4.5 Medidas de Higiene y Saneamiento

a. Prácticas de Limpieza y Desinfección.

- Los detergentes que se utilicen deben eliminar la suciedad de las superficies, manteniéndola en suspensión para su fácil eliminación, tener buenas propiedades de enjuague y no ser corrosivos.
- El personal del proveedor se lavará las manos escrupulosamente antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de utilizar los servicios higiénicos, toser o estornudar, rascarse cualquier parte del cuerpo, después de manipular material contaminado como cajas, bultos o alimentos crudos y otros, y con frecuencia mientras está de servicio, así como todas las veces que sea necesario.
- El área de cocina se limpiará indefectiblemente cada hora, dado a que siempre se producen derrames y acumulo de suciedad.
- Los residuos, cualquiera sea su naturaleza deberán ser desechados diariamente en bolsas de plástico, recipientes con tapa, las que deben ser de material resistente y lavable, siendo de aplicación lo dispuesto en la Ley N° 27314 – Ley General de Residuos Sólidos y el Decreto Supremo N° 007-88-SA que aprueba el Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.

- El postor realizará una limpieza y desinfección más exhaustiva y profunda 2 veces al mes, en este caso los sábados, de pisos, equipos de refrigeración y congelación, campana de cocina, etc.
- Se debe incluir una desinsectación mensual como mínimo, de los ambientes del comedor. La presencia de insectos o de sus partes, especialmente moscas o cucarachas, dentro de alguna preparación o plato servido (incluyendo refrescos o infusiones) será considerada **Falta Grave**, pasible a penalización.

4.6 Mecanismo de Supervisión y Control de Calidad del Proceso, Insumos y Otros

Con el objeto de cumplir con el proceso de supervisión y control de calidad del servicio, será responsabilidad de la Dirección de Bienestar Universitario, de la Administración del Comedor Universitario y la dirección de la escuela profesional para que realice las siguientes funciones:

- Supervisar la calidad e idoneidad de los insumos, prácticas de manipulación e higiene, calidad e inocuidad de las preparaciones, y las óptimas condiciones de salubridad de la vajilla, utensilios en general y vasos.
- La frecuencia de supervisión **obligatoria y/o de rutina será** de forma aleatoria y se realizará mediante el levantamiento de un acta, que será suscrito por dichos miembros, el administrador del Restaurante y el profesional en nutrición del restaurante.
- La Supervisión inopinada o repentina debido a un suceso o sospecha de hallazgo que atente contra la salud de los usuarios o menoscabe seriamente la calidad del servicio brindado por el postor, se levantará un acta, este deberá ser firmado por el personal del Restaurante, implicado en el evento, en caso de que éste se negase, se conseguirá la firma de un testigo, y en caso de no existir, el sólo testimonio del representante de los supervisores podrá ser válido para las acciones legales y aplicación de la penalidad.
En caso de ser declarado no apto (contaminado), la Dirección de la escuela profesional, sustentará y comunicará mediante un oficio el hallazgo que atente contra la salud de los comensales universitarios, en tal caso, la Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco **podrá resolver el contrato**.
- El control de la distribución de las raciones diarias a los estudiantes estará a cargo de la Dirección de la escuela Profesional, teniendo la obligación de constatar bajo un padrón y/o listado y/o relación con los datos (nombres y apellidos, DNI, código, firma y demás información necesaria) de los estudiantes.

4.7 Sistema de Contratación

Suma Alzada

4.8 Lugar y plazo de ejecución de la prestación

4.8.1 Lugar

Los servicios se prestarán en instalaciones que el postor brinde dentro del Distrito de Tambopata, Provincia de Puerto Maldonado, Departamento de Madre de Dios., el mismo que deberá estar ubicado a 2km a la redonda de la escuela profesional, sito en la esquina de Jr. Piura con Jr. San Martín N° 451 Distrito de Tambopata, Provincia de Tambopata, Departamento de Madre de Dios.

4.8.2 Plazo

210 días calendarios, computados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.

4.9 Resultados esperados

Servicio de atención de alimentos preparados para los estudiantes de la Escuela Profesional.

5 Requisitos y recursos del proveedor

5.2 Requisitos del proveedor

- Persona Natural o Jurídica
- Contar con Ruc activo y habido
- Registro Nacional de Proveedores (RNP)
- No tener impedimento para contratar con el Estado.

5.3 Recursos a ser provistos por el proveedor

5.3.1 Personal

El servicio de alimentación implica el aprovisionamiento de alimentos crudos, la preparación del mismo, el uso de equipo adecuado para su preparación, y transporte, así como el personal dotado de un conocimiento específico, experiencia y destreza en el oficio según los siguientes requisitos:

PERSONAL	CANTIDAD/ PERSONAL CLAVE	FORMACIÓN ACADÉMICA/ EXPERIENCIA/ CAPACITACIÓN	FUNCIONES
Administrador/ Responsable	1/NO	-	<p>Responder por el servicio del restaurante, así como por el mantenimiento de las buenas relaciones interpersonales.</p> <p>Conocer el contrato, responsabilizándose por la capacitación técnica y desempeño de sus empleados, así como de la motivación, desarrollo y promoción de los mismos.</p> <p>Presentar y elaborar informes cuando la Universidad lo solicite.</p> <ul style="list-style-type: none">• Garantizar el cumplimiento de las normas y procedimientos de los indicadores de calidad y seguridad industrial, en cada uno de los procesos.• Presentación, mantenimiento y otros servicios prestados en la operación. <p>Evaluar y controlar los menús ofrecidos en el contrato.</p> <p>Controlar la calidad de los productos de almacén.</p> <p>Degustar todos los platos elaborados, antes de servirse.</p> <p>Supervisar la calidad y presentación del producto.</p>

Especialista en Cocina o Cocinero	1	-Experiencia mínima de un (01) año como cocinero y/o chef y/o maestro de cocina y/o ayudante de cocina y/o responsable de cocina. Acreditación: Se acreditará mediante copia simple de certificado y/o constancia y/o contrato de trabajo	Preparar todo tipo de platos principales con guarniciones y acompañamientos.
			Elaborar las solicitudes de insumos para las preparaciones diarias.
			Coordinar con sus ayudantes la preparación de los platos diarios.
			Elaborar las preparaciones de acuerdo con el menú, presentación y calidad final de los productos preparados.
Ayudante de cocina	1	-	Mantener y supervisar las buenas prácticas de manufactura antes durante y después de la preparación de platos
			Efectuar el montaje y armado de las preparaciones.
			Apoyar en el aseo e higiene.
			Apoyar en operaciones preliminares y fundamentales de la cocina.
Vajillero o mozo	1	-	Mantener la limpieza de su área de trabajo.
			Realizar todos los procedimientos de higiene y sanitización según estándar del contrato.
			Realizar cocciones de alimentos según minuta, respetando y tomando temperaturas según estándar del concesionario.
			Mantener un correcto orden dentro del refrigerador, sin contaminación cruzada.
			Responsable del lavado de menaje y utensilios de cocina
			Apoyar en el aseo e higiene.
			Apoyar en operaciones preliminares y fundamentales de la cocina.
			Mantener la limpieza de su área de trabajo.
			Atención de los comensales.

6 Otras consideraciones para la ejecución de la prestación

6.2 Otras obligaciones

- El proveedor está obligado a presentar la relación del personal con copia simple del carnet de sanidad, copia simple de los DNI y una carta de compromiso en donde se

comprometan de prestar el servicio de atención de alimentos, para la suscripción del contrato.

- El Cocinero podrá asumir el rol de administrador o responsable del servicio.
- El proveedor asumirá el costo de los insumos, productos, implementos, enseres, materiales, equipos de cocina. Deben tener la capacidad adecuada al volumen de los alimentos a preparar.
- El postor deberá contar con el equipo de cocina, menaje y vajilla necesarios para la atención del servicio en forma eficiente y rotativa de cincuenta (50) almuerzos en el lapso de dos horas.
- El restaurante deberá contar con un sistema de refrigeración para mantener alimentos en condiciones óptimas.
- El postor deberá prestar el servicio en un ambiente amplio que cubra mínimo un 70% y un máximo del 90% de atención a los alumnos.
- El postor deberá contar con al menos un servicio higiénico y un lavadero para el aseo de las manos, debiendo contar con jabón líquido y papel toalla.
- Cuando se realice cambios permanentes del personal, deberá presentar de forma obligatoria carnets de sanidad vigente, copia simple de los DNI (mayores de 18 años) y una carta de compromiso en donde se comprometan de prestar el servicio de atención de alimentos.

6.3 Subcontratación

Está prohibida la subcontratación del servicio.

6.4 Conformidad de la prestación

La Conformidad del servicio será otorgada por la Administración del Comedor Universitario, previo cumplimiento de lo establecido en los términos de referencia e informe de la Dirección de la escuela profesional de Ingeniería Forestal filial Puerto Maldonado de la UNSAAC.

El otorgamiento de la conformidad del servicio no excluye el derecho de la Entidad a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos.

6.5 Forma de pago

El pago se realizará de forma periódica según el reporte de consumo de raciones diarias, esta información será remitida por el postor después del último día de cada mes de prestado el servicio por escrito a la Dirección de la escuela profesional de Ingeniería Forestal filial Puerto Maldonado, con copia a la Administración del Comedor Universitario.

6.6 Otras penalidades aplicables

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
1	Por la demora en la prestación del servicio por día.	0.5 % de la UIT por cada día de retraso.	Acta de verificación donde quede redactada la penalidad encontrada
2	Por cada día en el cual se verifique el incumplimiento de la cantidad de las raciones alimenticias.	0.5 % de la UIT por cada día de retraso.	Acta de verificación donde quede redactada la penalidad encontrada
3	Si se detecta alimentos sin concluir la cocción y/o preparación y/o mal estado	5 % de la UIT por cada día de retraso.	Acta de verificación donde quede redactada la penalidad encontrada

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
4	Por detectar productos que no cuenten con fecha de vencimiento y/o adulterados y/o descompuestos.	10% de la UIT por cada producto.	Acta de verificación donde quede redactada la penalidad encontrada
5	Por cada vez que se verifique que el ambiente de la cocina y el almacén esté sucio o en la Supervisión inopinada o repentina debido a un suceso o sospecha de hallazgo que atente contra la salud de los usuarios o menoscabe seriamente la calidad del servicio brindado por el postor.	3% de la UIT por cada día.	Acta de verificación donde quede redactada la penalidad encontrada
6	La presencia de insectos o de sus partes, especialmente moscas o cucarachas, dentro de alguna preparación o plato servido (incluyendo refrescos o infusiones).	10% de la UIT por cada producto.	Acta de verificación donde quede redactada la penalidad encontrada
7	Faltas graves, consideradas en el ítem 4.4 de los términos de referencia.	10% de la UIT por cada producto.	Acta de verificación donde quede redactada la penalidad encontrada

- La penalidad se aplicará en el momento que se observe una falta tipificada en la tabla de penalidades levantándose un acta de verificación donde quede redactada la penalidad encontrada.

6.7 Responsabilidad por vicios ocultos

El contratista es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los servicios prestados por un plazo de un (1) año, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

II. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	No corresponde

B.	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<u>Requisitos:</u> El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 2,000.00 (Dos mil con 00/100 soles), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de postores que declaren tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 1,000.00 (Un mil con 00/100 soles), por la venta de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la

	<p>fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes: servicio de preparación de alimentos y/o concesión de alimentos y/o atención de comedores y/o atención de alimentación y/o consumo de alimentos y/o relacionados a expendio de alimentos para personas.</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 compra, 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.</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 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de suministro, 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.</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.</p>
--	--

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 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".

Cuando en los contratos, órdenes de compra 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 compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar un formato referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

Importante

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".

Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco
COMEDOR UNIVERSITARIO
CPC. Francisco Coavoy Ferro
ADMINISTRADOR

ITEM 05

**SERVICIO DE ATENCIÓN DE ALIMENTACIÓN
PARA ALUMNOS DE LA ESCUELA PROFESIONAL
DE INGENIERÍA AGROPECUARIA FILIAL SANTO
TOMAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN
ANTONIO ABAD DEL CUSCO.**

**REQUERIMIENTO PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ATENCIÓN DE
ALIMENTACIÓN PARA ALUMNOS DE LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA
AGROPECUARIA FILIAL SANTO TOMAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN
ANTONIO ABAD DEL CUSCO**

I. TÉRMINOS DE REFERENCIA

1. Denominación de la contratación

Contratación del servicio de atención de alimentación para alumnos de la escuela profesional de Ingeniería Agropecuaria filial Santo Tomas de la Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco.

2. Finalidad Pública

La presente contratación del servicio y atención de alimentación para los alumnos de la escuela profesional de Ingeniería Agropecuaria filial Santo Tomas tiene por finalidad contar con una alimentación balanceada según los requerimientos nutricionales de nuestra población estudiantil.

3. Objetivo de la contratación

Contratar el servicio de atención de alimentación para alumnos de la escuela profesional de Ingeniería Agropecuaria filial Santo Tomas de la Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco.

4. Características y condiciones del servicio a contratar

4.1. Descripción y cantidad del servicio a contratar

a) El Menú deberá contener lo siguiente:

ITEM	CONTENIDO DEL MENÚ-ALMUERZO
1	Cada tipo de menú deberá estar compuesto de: <ul style="list-style-type: none">- 1 unidad de pan- 1 unidad de fruta- Plato de sopa.- Plato de fondo (segundo)- Ensaladas de verduras, entradas o postres.- Refresco, hecho a base de fruta natural o infusiones

- b) La cantidad total de atenciones será de 5850 menús que serán suministrados de lunes a viernes, exceptuando los sábados, domingos y feriados.
- c) La cantidad total de atenciones por día será de 50 menús.
- d) El horario de atención a los comensales universitarios se brindará en horario de 12:00Hrs a 14:00Hrs de lunes a viernes exceptuando los sábados, domingos; en caso de feriados nacionales, locales, festividades, aniversarios y huelgas, que impliquen la suspensión de labores académicas, el servicio de atención de alimentos será suspendido previa coordinación con el Área Usuaria (Dirección de la Escuela Profesional de Ingeniería Agropecuaria – Filial Santo Tomas), el mismo que deberá ser comunicado con una anticipación de con 24 horas.

Para efectos de cumplir con la atención de alimentación a los alumnos universitarios en forma puntual, el postor deberá tener los almuerzos preparados a las 11:45 a.m.

4.2 Condiciones del Servicio:

El postor deberá observar y cumplir con las siguientes condiciones de manera estricta.

De la Composición y Variedad en el Menú Programación:

El proveedor remitirá los días jueves de cada semana la programación semanal del menú a la dirección de la escuela profesional, el mismo que debe ser derivado a la unidad de Bienestar Universitario de la UNSAAC, para su evaluación y aprobación correspondiente por parte del profesional Nutricionista en un máximo de 24 horas, debiendo tener en cuenta lo siguiente:

- **Cantidad:** cada programación del menú se elaborará con su correspondiente dosificación, de acuerdo con los requerimientos técnicos para la preparación del menú, establecido en el numeral 4.2.1 del presente TDR.
- **Variedad en la programación:** A fin de asegurar la variedad de los menús, solo puede programarse hasta un máximo de dos repeticiones del mismo plato en el mes.

4.2.1 Dosificación de los Alimentos para la preparación del Menú

Los alimentos para utilizar en las preparaciones deben considerar el gramaje contemplado en cada uno de los tiempos de comida establecidos en los literales A, B, C, D, E, F. La porción de los alimentos aquí establecida para cada tipo de preparación se expresa en crudo, y será supervisada por el administrador y/o persona encargada del servicio.

El postor debe observar la variedad y la composición del menú conforme al siguiente detalle:

- A. Pan:** Se brindará una 1 unidad de pan. El pan debe ser hecho a base de harina de trigo, con un peso de 30 a 35 gr.
- B. Fruta:** se brindará 1 unidad de fruta a cada alumno comensal. Dicha fruta tener las siguientes características:
- Grado de madurez óptimo para el consumo humano.
 - Deberá estar sana, sin podredumbre u otras alteraciones que impidan su consumo, limpias, exentas de materias extrañas visibles, olores y sabores extraños, plagas, magulladuras profundas, humedad anormal exterior.
 - Se podrá repetir hasta en 2 oportunidades la misma fruta durante una misma semana.

Solo se podrá entregar a los alumnos, las frutas que se indican en el siguiente cuadro.

Variedad de frutas	U.M	Cantidad	Gramaje	Características
Manzana	Unid	01	Mayor o igual a 200 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.
Mango	Unid	01	Mayor o igual a 200 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.

Pera	Unid	01	Mayor o igual a 200 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.
Lima	Unid	01	Mayor o igual a 200 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.
Naranja	Unid	01	Mayor o igual a 200 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.
Mandarina	Unid	01	Mayor o igual a 100 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.
Granadilla	Unid	01	Mayor o igual a 100 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.
Durazno	Unid	01	Mayor o igual a 100 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.
Sandia	Kg	200 gr.	200 gr.	La fruta podrá ser trozada, el peso indicado se considera solo la pulpa de la fruta, no considera cáscara.
Piña	Kg.	200 gr.	200 gr.	La fruta podrá ser trozada, el peso indicado se considera solo la pulpa de la fruta, no considera cáscara.
Plátano	Unid.	01	Mayor o igual a 150 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.

C. Sopas:

El proveedor deberá considerar dentro de la programación del menú los tipos de alimentos y frecuencia siguiente:

TIPO DE ALIMENTO	FRECUENCIA	RACIÓN RECOMENDADA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
Carne de Res picado o molida sin hueso y desgrasada.	1 vez por semana como mínimo	50 gr. pulpa Asado Guiso simple Carne picada Carne molida Corte sancochado de pecho.	Pulpa de apariencia marmórea, sin grasa, sin nervio, carente de puntos hemorrágicos. Superficie brillante, firme al tacto.
Pollo	1 vez por semana como mínimo	30 gr. Pulpa 60 gr. c/hueso	Fresco, debe tener la cobertura de grasa bien distribuida. No debe presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia. No deben tener presencia de plumas.
Tubérculos: Papa y/o	Diario	30 gr. sin cascara (sopa)	En buen estado de madurez, sin ataque

Camote y/o yuca y/u Olluco, de corresponder en la preparación.			de insecto, sin parásitos en la parte interna y externa.
Verduras, hortalizas y legumbres	Diario	Variado	Óptimo grado de maduración. Sin presencia de perforaciones, comeduras, ni pústulas, ni pudrición húmeda o seca.
Huevo	Según se requiera en la preparación	50-60 gr.	Libre de impurezas, frescos, cáscara entera.
Fideos o pastas	01 vez por semana como mínimo	20 gr.	Fideos empacados, con fecha de vencimiento vigente.
Cereales: Arroz y/o Quinoa y/o trigo y/o morón y/o sémola.	2 veces a la semana	15 gr. – 20gr.	Grano entero o lustroso, libre de impurezas, clase superior o extra.

Podrán utilizarse ingredientes como leche evaporada o leche fresca pasteurizada (en lata, caja o bolsa con registro sanitario y fecha de vencimiento), queso fresco (pasteurizado, rotulado y etiquetado con registro sanitario).

D. Platos de fondos o segundos:

El proveedor deberá considerar dentro de la programación del menú los tipos de alimentos y frecuencia siguiente:

TIPO DE ALIMENTO	FRECUENCIA	RACIÓN RECOMENDADA (PULPA)	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
Carne de Res (de acuerdo al tipo de preparación) sin hueso y desgrasada.	2 veces por semana	100 gr. pulpa de carne 150 gr carne con hueso	Pulpa de carne con apariencia marmórea, sin grasa, sin nervio, carente de puntos hemorrágicos. Superficie brillante, firme al tacto.
Carne de Cerdo	Cada 15 días	120 gr. Pulpa 180gr. Chuleta	Pulpa de carne de color rosado característico. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libres de olores anormales.
Pollo o pavita.	2 veces por semana	120 gr. Pulpa 200gr. c/hueso (1 pollo entero = 10 porciones)	Fresco, debe tener la cobertura de grasa bien distribuida. No debe presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia. No deben tener presencia de plumas.

Pescado, pulpa.	1 vez por semana	100 gr. Neto	Ojos claros, brillantes, ligeramente salientes. Branquias de color rosado o rojo oscuro, brillante y sin olor. Piel clara y brillante, carne firme al tacto.
Vísceras: mondongo, hígado o corazón	Cada 15 días	120 gr.	Fresco, con apariencia marmórea, con poca grasa, sin nervio, carente de puntos hemorrágicos. Superficie brillante, firme al tacto.
Menestras	1 vez por semana	70 gr.	Seco deshidratado sin presencia de partículas extrañas. Libre de infestación de insectos vivos, muertos u otras plagas dañinas al grano en cualquiera de los estados biológicos (larva, pupa o adulto) o infestados (presencia de moho o levadura).
Arroz	Diario o Inter diario (de acuerdo con el plato elaborado)	100 gr.	Grano entero y lustroso, libre de impurezas, clase superior o extra
Tubérculos	Diario o Inter diario (de acuerdo con el plato elaborado)	Papa, camote, yuca (100 gr. A 120 gr.) Olluco guisado (200 gr.)	En buen estado de madurez, sin ataque de insecto, sin parásitos en la parte interna y externa.
Verduras, hortalizas y legumbres	Diario	80 gr a 100 gr por ración	Sin presencia de perforaciones, comeduras, ni pústulas, ni pudrición húmeda o seca.
Fideos o pastas	2 veces al mes	100 gr a 120 gr.	Fideos empacados, con fecha de vencimiento vigente.
Quinoa, trigo	1 vez a la semana	40 gr. – 50 gr.	Grano entero y lustroso, libre de impurezas, clase superior o extra.
Leche evaporada o Leche fresca pasteurizada	Según se requiera en la preparación	Según se requiera en la preparación	En lata, caja o bolsa, registro sanitario y fecha de vencimiento.
Queso fresco	Según se requiera en la preparación	30 gr. (como parte de la preparación)	Pasteurizado, rotulado y etiquetado con registro sanitario.

- E. **Tercero:** se debe ofrecer a los comensales una entrada o ensalada de verduras o un postre.

TIPO DE ALIMENTO	Frecuencia	RACIÓN RECOMENDADA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
Postres artesanales	1 vez a la semana	80 a 100 gr.	Postres elaborados de manera artesanal, como compotas de frutas, mazamoras, tortas, kekes.
Postres industriales	1 vez a la semana	3 onzas	Perteneciente al grupo de abarotes, empacados con fecha de vencimiento y registro sanitario, por ejemplo: gelatina, flan, budín.
Ensaladas compuestas por verduras, hortalizas y legumbres	3 veces a la semana	Variado	Óptimo grado de maduración. Sin presencia de perforaciones, comeduras, ni pústulas, ni pudrición húmeda o seca.
Huevo	Como parte de la entrada.	50-60 gr. (entrada)	Libre de impurezas, frescos, cáscara entera.
Pollo	Como parte de la entrada.	40 a 50 gr. Pulpa (entrada)	Fresco, debe tener la cobertura de grasa bien distribuida. No debe presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia. No deben tener presencia de plumas.
Atún	Como parte de la entrada.	Mayor o igual a 30 gr. (entrada)	Filete o lomito, envase de hojalata, sin abolladuras, con registro sanitario.
Tubérculos: Papa o yuca	Como parte de la entrada.	50 a 100 gr. sin cascara (entrada o ensaladas)	Sin ataque de insecto, sin parásitos en la parte interna y externa.
Queso fresco	Como parte de la entrada.	30 gr. (entradas o ensaladas)	Pasteurizado, rotulado y etiquetado con registro sanitario.
Vinagretas	Como parte de la entrada.	A demanda para las ensaladas de verduras.	Conservar refrigerado. Uso para el mismo día.

- F. **Refresco:** Se considerará el refresco como una bebida para el alumno comensal con una cantidad mínima de 250 ml. A continuación, el tipo de refrescos y frecuencia que se debe brindar al estudiante:

Tipo de refresco	Frecuencia	Tipo de frutas	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
A base de frutas	2 veces a la semana	Maracuyá, carambola, naranja, limón, cocona, camu camu, piña, manzana, membrillo.	Grado de madurez óptimo para el consumo humano. Deberá estar sana, sin podredumbre u otras alteraciones que impidan su consumo.

			limpias, exentas de materias extrañas visibles, olores y sabores extraños, plagas, magulladuras profundas, humedad anormal exterior.
A base de filtrantes	1 vez a la semana	Té, manzanilla, anís.	Etiquetado y rotulado. Fecha de producción y fecha de vencimiento.
A base de semillas	1 vez a la semana	cebada, linaza, anís	Seco sin presencia de partículas extrañas. Libre de infestación de insectos vivos, muertos u otras plagas dañinas al grano en cualquiera de los estados biológicos (larva, pupa o adulto) o infestados (presencia de moho o levadura).
A base de hierbas	1 vez a la semana	Hinojo, hierba luisa, hierba buena,	Fresco, Sin presencia de perforaciones, comeduras, ni pústulas, ni pudrición húmeda o seca.

La cantidad de azúcar será de 15 a 20 gr por bebida. Sólo se podrá usar azúcar comercial, ya sea rubia o blanca, para endulzar los refrescos.

4.3 Manipuleo de Alimentos y Practicas Sanitarias

Al momento de la preparación del menú se debe considerar la higiene personal y las prácticas sanitarias. Puntos que pasamos a desarrollar:

4.3.1 Preparación y manipuleo de alimentos

- a. **Se Controla y Registra la Temperatura de Cocción:**
Se deben tomar y registrar la temperatura interna de todos los productos cárnicos cuando estos alcancen la cocción, esta temperatura debe ser superior a 80° C.
- b. **Preparaciones Cocidas y Frías en Refrigeración con Protección:**
Las preparaciones cocidas frías son refrigeradas a menor de 5°C y debidamente protegidas con film plástico o una tapa.
- c. **Se realiza Lavado y Desinfección de Mesas al Inicio y Entre Cambios de Actividad.**
- d. **Tiempo de Exposición a Temperatura Ambiente (Zona de Peligro):**
Se debe tomar en cuenta los tiempos mínimos de exposición a temperatura ambiente (Zona de peligro entre los 5°C a 60°C) de la preparación.

4.3.2 Higiene personal y prácticas sanitarias

- Varones afeitados, cabello corto y completamente cubierto. Los varones deben usar barba rasurada, cabello corto y cubierto con un cubre pelo. Las damas deben utilizar todo el tiempo el cubre pelo.
- Uñas cortas, sin anillos, relojes, pulseras ni cadenas. No deben usarse joyas, aretes, gargantilla, collares, pulseras, aros, relojes o muñequeras. Las uñas deben mantenerse cortas, limpias y sin ningún tipo de esmalte. No se permite el uso de elementos colgantes en ropa de trabajo (relojes, llaveros, lápices, prendedores, etc.)
- Indumentaria limpia. Toda persona que ingrese a la sala de elaboración debe utilizar uniforme / guardapolvo/ indumentaria (mandil blanco), gorro / cubre pelo y mascarilla limpios. Esto incluye visitas de cliente - personal que por algún motivo deba entrar a cocina.
Para el caso de reparaciones de equipos o su mantenimiento preventivo, se recomienda que esta no se realice en horario de preparación de alimentos.
- Personal Sano. Ninguna persona que esté afectada con alguna enfermedad contagiosa que pueda transmitirse a través de los alimentos, que sea portadora de organismos causantes de enfermedad, podrá trabajar en un establecimiento de servicios de alimentación.
- Correcto lavado de manos cada vez que se cambia de actividad.
- Uso de guantes para productos cocidos o listos para el consumo.
- Uso de Mascarilla cubriendo nariz y boca completamente.
- Toda persona que ingrese a la sala de elaboración debe usar una mascarilla descartable.
- No se consume alimentos, bebe, ni se fuma en las áreas de elaboración y de almacenes.
- Se permitirá solamente la degustación del alimento para verificación del sabor.

4.4 Preparación de los Alimentos

Preparación Previa

Las carnes, pescados, pollos, pavita y vísceras se lavarán con agua potable corriente antes de someterlas al proceso de cocción, con la finalidad de reducir al máximo la carga microbiana.

La preparación de las hortalizas, según corresponda, será la siguiente:

Primero: se remojarán o se lavarán en manojos bajo el chorro de agua potable, para lograr una acción de arrastre de tierra, huevos de parásitos, insectos y otros contaminantes.

Segundo: en el caso de las hortalizas o frutas que se utilizarán crudas, para sazonar o para la decoración de alimentos preparados se deberá utilizar una solución clorada con hipoclorito de sodio al 5% (lejía) en agua, a razón de una cucharadita (de té) en un (01) litro de agua y en ella se sumergirán los alimentos a desinfectar, durante 15 minutos. En su defecto, se efectuará con desinfectantes comerciales aprobados por el Ministerio de Salud y se seguirán las instrucciones del fabricante. La omisión de este proceso constituye **falta grave**.

Tercero: se enjuagarán con abundante agua potable corriente.

Los alimentos picados y trozados para la preparación del día que no se utilicen de inmediato, deberán conservarse en refrigeración y protegidos hasta su cocción o servido con film plástico o tapas de plástico.

Descongelación

La descongelación de alimentos debe realizarse gradualmente en refrigeración, o por inmersión (en envase hermético) en agua fría que corra en forma constante. Los alimentos descongelados deberán ser transferidos inmediatamente a cocción, y no podrán volver a congelarse.

Proceso de cocción

Durante el proceso de cocción se verificará el tiempo adecuado para cada tipo de alimento, siendo que no debe suministrarse el alimento medio crudo o cocido en exceso.

Las grasas y aceites utilizados para freír no deben estar quemados y deben renovarse inmediatamente cuando los cambios de color, olor y/o sabor sean evidentes. El uso de aceites re-quemados se constituye en **falta grave**.

Conservación de alimentos preparados

No se permitirá el almacenamiento de alimentos preparados, provenientes del menú diario, los mismos serán desechados o dispuestos según convenga al Restaurante.

En el caso de mayonesa, ají o vinagretas, estas no deberán utilizarse más de 24 horas en el caso de la mayonesa y ají licuado, 12 horas desde su preparación, para el caso de las vinagretas, Además, ellos se mantendrán en refrigeración a una temperatura no mayor de 5 °C en todo momento, y se sacarán pequeñas porciones para la distribución a los usuarios, cuando se requiera. El uso de salsas o preparaciones de este tipo, en condiciones inadecuadas (con signos de fermentación, o descomposición) constituye **falta grave**.

Si se produjese un caso de brote epidemiológico por el uso de alimentos contaminados con *Salmonella spp*, manifiesto en la presencia de al menos 10 comensales que sufren al mismo tiempo de un proceso infeccioso gastrointestinal compatible con infección por salmonella diagnosticada por el médico del Tópico Institucional, **será causal de rescisión del contrato** con el Concesionario, aplicándose una multa por los daños y perjuicios ocasionados a los usuarios. La presencia de un brote aislado de este tipo de diagnóstico será considerada **falta grave**.

Contaminación Cruzada

Las acciones que den lugar a Contaminación Cruzada constituyen **falta grave**.

- Los utensilios como cuchillos y tablas, que se utilizan para corte, trozado, fileteado, etc. de alimentos crudos, deben ser exclusivos para tal fin y mantenerse en buen estado de conservación e higiene, lavándose con frecuencia y desinfectándose diariamente, tal como se indica.
- Los alimentos crudos que se almacenan en frío deberán estar separados de los alimentos cocinados, y éstos en recipientes tapados que los protejan de la contaminación cruzada.
- Los cuchillos serán independientes y de uso exclusivo para cada tipo de alimentos: al menos 03: que se utilizan para verduras desinfectadas, frutas y carnes cocidas y no se mezclan o usan para carnes o verduras crudas, alimentos que también tendrán sus propios cuchillos identificados y se guardarán y usarán siempre en forma independiente.
- El pan que se constituye parte indispensable del almuerzo será manipulado exclusivamente con pinzas y se pondrá sobre un platillo de postre limpio y seco, por personal manipulador, y por lo tanto, obligado al uso de guantes.
- El personal encargado de la manipulación de los alimentos se lavará las manos antes de entrar en contacto con alimentos preparados.
- Las tablas de picar deberán ser diferenciadas por tipo de alimento.
- Las mesas de trabajo deben lavarse y desinfectarse después de utilizarse alimentos crudos.

Servido de Comidas

La vajilla, cubiertos y vasos deben estar limpios y desinfectados.

Para la manipulación de alimentos de consumo directo se deberá usar guantes desechables. La omisión o incumplimiento de este punto será considerada **falta grave**.

Emplear adecuadas técnicas para el correcto servicio de los utensilios y vajilla. No tocar con las manos nada que vaya a estar en contacto con la boca del usuario.

Tratamiento del agua

El agua para la preparación de refrescos deberá ser hervida.

El agua utilizada para la elaboración de los procesos alimentarios será de la red pública (grifo).

Obligaciones de Higiene Personal

El concesionario deberá garantizar, bajo responsabilidad, las prácticas de hábitos de higiene de su personal, para lo cual deberá observar lo siguiente:

- a. El personal masculino debe tener el cabello recortado y provisto de gorro y el personal femenino mantendrá el cabello recogido y provisto de gorro.
- b. Los manipuladores de alimentos deben mantener una esmerada higiene personal, especialmente en el lavado de manos, de la siguiente forma:
 - Antes de iniciar la manipulación de alimentos.
 - Inmediatamente después de haber utilizado los servicios higiénicos. Su omisión antes de ingresar a manipular los alimentos constituye falta grave.
 - Después de rascarse la cabeza u otra parte del cuerpo.
 - Después de manipular cajas, envases, bultos y otros artículos contaminados.
 - Después de manipular alimentos crudos como carnes, pescados, mariscos, etc. Su omisión antes de ingresar a manipular los alimentos constituye **falta grave**.
 - Después de barrer, trapear pisos, recoger y manipular los recipientes de residuos, limpiar mesas del comedor, tocar dinero y todas las veces que sea necesario.
- c. Los manipuladores de alimentos también deben observar hábitos de higiene estrictos durante la preparación y servicio de alimentos, tales como: evitar comer, fumar o escupir. Ellos deben tener las uñas recortadas, limpias y sin esmalte y, sus manos estarán libres de objetos o adornos personales como joyas, relojes u otros.

4.5 Medidas de Higiene y Saneamiento

a. Prácticas de Limpieza y Desinfección.

- Los detergentes que se utilicen deben eliminar la suciedad de las superficies, manteniéndola en suspensión para su fácil eliminación, tener buenas propiedades de enjuague y no ser corrosivos.
- El personal del proveedor se lavará las manos escrupulosamente antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de utilizar los servicios higiénicos, toser o estornudar, rascarse cualquier parte del cuerpo, después de manipular material contaminado como cajas, bultos o alimentos crudos y otros, y con frecuencia mientras está de servicio, así como todas las veces que sea necesario.
- El área de cocina se limpiará indefectiblemente cada hora, dado a que siempre se producen derrames y acumulo de suciedad.
- Los residuos, cualquiera sea su naturaleza deberán ser desechados diariamente en bolsas de plástico, recipientes con tapa, las que deben ser de material resistente y lavable, siendo de aplicación lo dispuesto en la Ley N° 27314 – Ley General de Residuos Sólidos y el Decreto Supremo N° 007-88-SA que aprueba el Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.

- El postor realizará una limpieza y desinfección más exhaustiva y profunda 2 veces al mes, en este caso los sábados, de pisos, equipos de refrigeración y congelación, campana de cocina, etc.
- Se debe incluir una desinsectación mensual como mínimo, de los ambientes del comedor. La presencia de insectos o de sus partes, especialmente moscas o cucarachas, dentro de alguna preparación o plato servido (incluyendo refrescos o infusiones) será considerada **Falta Grave**, pasible a penalización.

4.6 Mecanismo de Supervisión y Control de Calidad del Proceso, Insumos y Otros

Con el objeto de cumplir con el proceso de supervisión y control de calidad del servicio, será responsabilidad de la Dirección de Bienestar Universitario, de la Administración del Comedor Universitario y la dirección de la escuela profesional para que realice las siguientes funciones:

- Supervisar la calidad e idoneidad de los insumos, prácticas de manipulación e higiene, calidad e inocuidad de las preparaciones, y las óptimas condiciones de salubridad de la vajilla, utensilios en general y vasos.
- La frecuencia de supervisión **obligatoria y/o de rutina será** de forma aleatoria y se realizará mediante el levantamiento de un acta, que será suscrito por dichos miembros, el administrador del Restaurante y el profesional en nutrición del restaurante.
- La Supervisión inopinada o repentina debido a un suceso o sospecha de hallazgo que atente contra la salud de los usuarios o menoscabe seriamente la calidad del servicio brindado por el postor, se levantará un acta, este deberá ser firmado por el personal del Restaurante, implicado en el evento, en caso de que éste se negase, se conseguirá la firma de un testigo, y en caso de no existir, el sólo testimonio del representante de los supervisores podrá ser válido para las acciones legales y aplicación de la penalidad.
En caso de ser declarado no apto (contaminado), la Dirección de la escuela profesional, sustentará y comunicará mediante un oficio el hallazgo que atente contra la salud de los comensales universitarios, en tal caso, la Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco **podrá resolver el contrato**.
- El control de la distribución de las raciones diarias a los estudiantes estará a cargo de la Dirección de la escuela Profesional, teniendo la obligación de constatar bajo un padrón y/o listado y/o relación con los datos (nombres y apellidos, DNI, código, firma y demás información necesaria) de los estudiantes.

4.7 Sistema de Contratación

Suma Alzada

4.8 Lugar y plazo de ejecución de la prestación

4.8.1 Lugar

Los servicios se prestarán en instalaciones que el postor brinde dentro de Distrito de Santo Tomás, Provincia de Chumbivilcas, Departamento del Cusco, el mismo que deberá estar ubicado a 2 km a la redonda de la escuela profesional, sito en el Sector de Accopampa, del Distrito de Santo Tomás, Provincia de Chumbivilcas, Departamento del Cusco.

4.8.2 Plazo

210 días calendarios, computados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.

4.9 Resultados esperados

Servicio de atención de alimentos preparados para los estudiantes de la Escuela Profesional.

5 Requisitos y recursos del proveedor

5.2 Requisitos del proveedor

- Persona Natural o Jurídica
- Contar con Ruc activo y habido
- Registro Nacional de Proveedores (RNP)
- No tener impedimento para contratar con el Estado.

5.3 Recursos a ser provistos por el proveedor

5.3.1 Personal

El servicio de alimentación implica el aprovisionamiento de alimentos crudos, la preparación del mismo, el uso de equipo adecuado para su preparación, y transporte, así como el personal dotado de un conocimiento específico, experiencia y destreza en el oficio según los siguientes requisitos:

PERSONAL	CANTIDAD/ PERSONAL CLAVE	FORMACIÓN ACADÉMICA/ EXPERIENCIA/ CAPACITACIÓN	FUNCIONES
Administrador/ Responsable	1/NO	-	Responder por el servicio del restaurante, así como por el mantenimiento de las buenas relaciones interpersonales.
			Conocer el contrato, responsabilizándose por la capacitación técnica y desempeño de sus empleados, así como de la motivación, desarrollo y promoción de los mismos.
			Presentar y elaborar informes cuando la Universidad lo solicite.
			<ul style="list-style-type: none">• Garantizar el cumplimiento de las normas y procedimientos de los indicadores de calidad y seguridad industrial, en cada uno de los procesos.• Presentación, mantenimiento y otros servicios prestados en la operación.
			Evaluar y controlar los menús ofrecidos en el contrato.
			Controlar la calidad de los productos de almacén.
			Degustar todos los platos elaborados, antes de servirse.
			Supervisar la calidad y presentación del producto.

Especialista en Cocina o Cocinero	1	-Experiencia mínima de un (01) año como cocinero y/o chef y/o maestro de cocina y/o ayudante de cocina y/o responsable de cocina. Acreditación: Se acreditará mediante copia simple de certificado y/o constancia y/o contrato de trabajo	Preparar todo tipo de platos principales con guarniciones y acompañamientos.
			Elaborar las solicitudes de insumos para las preparaciones diarias.
			Coordinar con sus ayudantes la preparación de los platos diarios.
			Elaborar las preparaciones de acuerdo con el menú, presentación y calidad final de los productos preparados.
Ayudante de cocina	1	-	Mantener y supervisar las buenas prácticas de manufactura antes durante y después de la preparación de platos
			Efectuar el montaje y armado de las preparaciones.
			Apoyar en el aseo e higiene.
			Apoyar en operaciones preliminares y fundamentales de la cocina.
			Mantener la limpieza de su área de trabajo.
			Realizar todos los procedimientos de higiene y sanitización según estándar del contrato.
Vajillero o mozo	1	-	Realizar cocciones de alimentos según minuta, respetando y tomando temperaturas según estándar del concesionario.
			Mantener un correcto orden dentro del refrigerador, sin contaminación cruzada.
			Responsable del lavado de menaje y utensilios de cocina
			Apoyar en el aseo e higiene.
			Apoyar en operaciones preliminares y fundamentales de la cocina.
			Mantener la limpieza de su área de trabajo.
			Atención de los comensales.

6 Otras consideraciones para la ejecución de la prestación

6.2 Otras obligaciones

- El proveedor está obligado a presentar la relación del personal con copia simple del carnet de sanidad, copia simple de los DNI y una carta de compromiso en donde se

comprometan de prestar el servicio de atención de alimentos, para la suscripción del contrato.

- El Cocinero podrá asumir el rol de administrador o responsable del servicio.
- El proveedor asumirá el costo de los insumos, productos, implementos, enseres, materiales, equipos de cocina. Deben tener la capacidad adecuada al volumen de los alimentos a preparar.
- El postor deberá contar con el equipo de cocina, menaje y vajilla necesarios para la atención del servicio en forma eficiente y rotativa de cincuenta (50) almuerzos en el lapso de dos horas.
- El restaurante deberá contar con un sistema de refrigeración para mantener alimentos en condiciones óptimas.
- El postor deberá prestar el servicio en un ambiente amplio que cubra mínimo un 70% y un máximo del 90% de atención a los alumnos.
- El postor deberá contar con al menos un servicio higiénico y un lavadero para el aseo de las manos, debiendo contar con jabón líquido y papel toalla.
- Cuando se realice cambios permanentes del personal, deberá presentar de forma obligatoria carnets de sanidad vigente, copia simple de los DNI (mayores de 18 años) y una carta de compromiso en donde se comprometan de prestar el servicio de atención de alimentos.

6.3 Subcontratación

Está prohibida la subcontratación del servicio.

6.4 Conformidad de la prestación

La Conformidad del servicio será otorgada por la Administración del Comedor Universitario, previo cumplimiento de lo establecido en los términos de referencia e informe de la Dirección de la escuela profesional de Ingeniería Agropecuaria filial Santo Tomas de la UNSAAC.

El otorgamiento de la conformidad del servicio no excluye el derecho de la Entidad a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos.

6.5 Forma de pago

El pago se realizará de forma periódica según el reporte de consumo de raciones diarias, esta información será remitida por el postor después del último día de cada mes de prestado el servicio por escrito a la Dirección de la escuela profesional de Ingeniería Agropecuaria filial Santo Tomas, con copia a la Administración del Comedor Universitario.

6.6 Otras penalidades aplicables

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
1	Por la demora en la prestación del servicio por día.	0.5 % de la UIT por cada día de retraso.	Acta de verificación donde quede redactada la penalidad encontrada
2	Por cada día en el cual se verifique el incumplimiento de la cantidad de las raciones alimenticias.	0.5 % de la UIT por cada día de retraso.	Acta de verificación donde quede redactada la penalidad encontrada
3	Si se detecta alimentos sin concluir la cocción y/o preparación y/o mal estado	5 % de la UIT por cada día de retraso.	Acta de verificación donde quede redactada la penalidad encontrada

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
4	Por detectar productos que no cuenten con fecha de vencimiento y/o adulterados y/o descompuestos.	10% de la UIT por cada producto.	Acta de verificación donde quede redactada la penalidad encontrada
5	Por cada vez que se verifique que el ambiente de la cocina y el almacén esté sucio o en la Supervisión inopinada o repentina debido a un suceso o sospecha de hallazgo que atente contra la salud de los usuarios o menoscabe seriamente la calidad del servicio brindado por el postor.	3% de la UIT por cada día.	Acta de verificación donde quede redactada la penalidad encontrada
6	La presencia de insectos o de sus partes, especialmente moscas o cucarachas, dentro de alguna preparación o plato servido (incluyendo refrescos o infusiones).	10% de la UIT por cada producto.	Acta de verificación donde quede redactada la penalidad encontrada
7	Faltas graves, consideradas en el ítem 4.4 de los términos de referencia.	10% de la UIT por cada producto.	Acta de verificación donde quede redactada la penalidad encontrada

- La penalidad se aplicará en el momento que se observe una falta tipificada en la tabla de penalidades levantándose un acta de verificación donde quede redactada la penalidad encontrada.

6.7 Responsabilidad por vicios ocultos

El contratista es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los servicios prestados por un plazo de un (1) año, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

II. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	No corresponde

B.	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<u>Requisitos:</u> El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 2,000.00 (Dos mil con 00/100 soles), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de postores que declaren tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 1,000.00 (Un mil con 00/100 soles), por la venta de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la

	<p>fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes: servicio de preparación de alimentos y/o concesión de alimentos y/o atención de comedores y/o atención de alimentación y/o consumo de alimentos y/o relacionados a expendio de alimentos para personas.</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 compra, 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.</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 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de suministro, 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.</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.</p>
--	--

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 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".

Cuando en los contratos, órdenes de compra 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 compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar un formato referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

Importante

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".

Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco
COMEDOR UNIVERSITARIO

CPC. Francisco Coavoy Ferro
ADMINISTRADOR

ITEM 06

SERVICIO DE ATENCIÓN DE ALIMENTACIÓN
PARA ALUMNOS DE LA ESCUELA PROFESIONAL
DE **EDUCACIÓN FILIAL ESPINAR** DE LA
UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN ANTONIO
ABAD DEL CUSCO.

REQUERIMIENTO PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ATENCIÓN DE ALIMENTACIÓN PARA ALUMNOS DE LA ESCUELA PROFESIONAL DE EDUCACIÓN FILIAL ESPINAR DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN ANTONIO ABAD DEL CUSCO

I. TÉRMINOS DE REFERENCIA

1. Denominación de la contratación

Contratación del servicio de atención de alimentación para alumnos de la escuela profesional de Educación filial Espinar de la Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco.

2. Finalidad Pública

La presente contratación del servicio y atención de alimentación para los alumnos de la escuela profesional de Educación filial Espinar tiene por finalidad contar con una alimentación balanceada según los requerimientos nutricionales de nuestra población estudiantil.

3. Objetivo de la contratación

Contratar el servicio de atención de alimentación para alumnos de la escuela profesional de Educación filial Espinar de la Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco.

4. Características y condiciones del servicio a contratar

4.1. Descripción y cantidad del servicio a contratar

a) El Menú deberá contener lo siguiente:

ITEM	CONTENIDO DEL MENÚ-ALMUERZO
1	Cada tipo de menú deberá estar compuesto de: <ul style="list-style-type: none">- 1 unidad de pan- 1 unidad de fruta- Plato de sopa.- Plato de fondo (segundo)- Ensaladas de verduras, entradas o postres.- Refresco, hecho a base de fruta natural o infusiones

b) La cantidad total de atenciones será de 5850 menús que serán suministrados de lunes a viernes, exceptuando los sábados, domingos y feriados.

c) La cantidad total de atenciones por día será de 50 menús.

d) El horario de atención a los comensales universitarios se brindará en horario de 12:00Hrs a 14:00Hrs de lunes a viernes exceptuando los sábados, domingos; en caso de feriados nacionales, locales, festividades, aniversarios y huelgas, que impliquen la suspensión de labores académicas, el servicio de atención de alimentos será suspendido previa coordinación con el Área Usuaria (Dirección de la Escuela Profesional de Educación – Filial Espinar), el mismo que deberá ser comunicado con una anticipación de con 24 horas.

Para efectos de cumplir con la atención de alimentación a los alumnos universitarios en forma puntual, el postor deberá tener los almuerzos preparados a las 11:45 a.m.

4.2 Condiciones del Servicio:

El postor deberá observar y cumplir con las siguientes condiciones de manera estricta.

4.2.1 De la Composición y Variedad en el Menú

Programación:

El proveedor remitirá los días jueves de cada semana la programación semanal del menú a la dirección de la escuela profesional, el mismo que debe ser derivado a la unidad de Bienestar Universitario de la UNSAAC, para su evaluación y aprobación correspondiente por parte del profesional Nutricionista en un máximo de 24 horas, debiendo tener en cuenta lo siguiente:

- **Cantidad:** cada programación del menú se elaborará con su correspondiente dosificación, de acuerdo con los requerimientos técnicos para la preparación del menú, establecido en el numeral 4.2.1 del presente TDR.
- **Variedad en la programación:** A fin de asegurar la variedad de los menús, solo puede programarse hasta un máximo de dos repeticiones del mismo plato en el mes.

4.2.2 Dosificación de los Alimentos para la preparación del Menú

Los alimentos para utilizar en las preparaciones deben considerar el gramaje contemplado en cada uno de los tiempos de comida establecidos en los literales A, B, C, D, E, F. La porción de los alimentos aquí establecida para cada tipo de preparación se expresa en crudo, y será supervisada por el administrador y/o persona encargada del servicio.

El postor debe observar la variedad y la composición del menú conforme al siguiente detalle:

A. Pan: Se brindará una 1 unidad de pan. El pan debe ser hecho a base de harina de trigo, con un peso de 30 a 35 gr.

B. Fruta: se brindará 1 unidad de fruta a cada alumno comensal. Dicha fruta tener las siguientes características:

- Grado de madurez óptimo para el consumo humano.
- Deberá estar sana, sin podredumbre u otras alteraciones que impidan su consumo, limpias, exentas de materias extrañas visibles, olores y sabores extraños, plagas, magulladuras profundas, humedad anormal exterior.
- Se podrá repetir hasta en 2 oportunidades la misma fruta durante una misma semana.

Solo se podrá entregar a los alumnos, las frutas que se indican en el siguiente cuadro.

Variedad de frutas	U.M	Cantidad	Gramaje	Características
Manzana	Unid	01	Mayor o igual a 200 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.
Mango	Unid	01	Mayor o igual a 200 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.

Pera	Unid	01	Mayor o igual a 200 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.
Lima	Unid	01	Mayor o igual a 200 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.
Naranja	Unid	01	Mayor o igual a 200 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.
Mandarina	Unid	01	Mayor o igual a 100 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.
Granadilla	Unid	01	Mayor o igual a 100 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.
Durazno	Unid	01	Mayor o igual a 100 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.
Sandia	Kg	200 gr.	200 gr.	La fruta podrá ser trozada, el peso indicado se considera solo la pulpa de la fruta, no considera cáscara.
Piña	Kg.	200 gr.	200 gr.	La fruta podrá ser trozada, el peso indicado se considera solo la pulpa de la fruta, no considera cáscara.
Plátano	Unid.	01	Mayor o igual a 150 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.

C. Sopas:

El proveedor deberá considerar dentro de la programación del menú los tipos de alimentos y frecuencia siguiente:

TIPO DE ALIMENTO	FRECUENCIA	RACIÓN RECOMENDADA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
Carne de Res picado o molida sin hueso y desgrasada.	1 vez por semana como mínimo	50 gr. pulpa Asado Guiso simple Carne picada Carne molida Corte sancochado de pecho.	Pulpa de apariencia marmórea, sin grasa, sin nervio, carente de puntos hemorrágicos. Superficie brillante, firme al tacto.
Pollo	1 vez por semana como mínimo	30 gr. Pulpa 60 gr. c/hueso	Fresco, debe tener la cobertura de grasa bien distribuida. No debe presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia. No deben tener presencia de plumas.
Tubérculos: Papa y/o	Diario	30 gr. sin cascara (sopa)	En buen estado de madurez, sin ataque

Camote y/o yuca y/u Olluco, de corresponder en la preparación.			de insecto, sin parásitos en la parte interna y externa.
Verduras, hortalizas y legumbres	Diario	Variado	Optimo grado de maduración. Sin presencia de perforaciones, comeduras, ni pústulas, ni pudrición húmeda o seca.
Huevo	Según se requiera en la preparación	50-60 gr.	Libre de impurezas, frescos, cáscara entera.
Fideos o pastas	01 vez por semana como mínimo	20 gr.	Fideos empacados, con fecha de vencimiento vigente.
Cereales: Arroz y/o Quinoa y/o trigo y/o morón y/o sémola.	2 veces a la semana	15 gr. – 20gr.	Grano entero o lustroso, libre de impurezas, clase superior o extra.

Podrán utilizarse ingredientes como leche evaporada o leche fresca pasteurizada (en lata, caja o bolsa con registro sanitario y fecha de vencimiento), queso fresco (pasteurizado, rotulado y etiquetado con registro sanitario).

D. Platos de fondos o segundos:

El proveedor deberá considerar dentro de la programación del menú los tipos de alimentos y frecuencia siguiente:

TIPO DE ALIMENTO	FRECUENCIA	RACIÓN RECOMENDADA (PULPA)	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
Carne de Res (de acuerdo al tipo de preparación) sin hueso y desgrasada.	2 veces por semana	100 gr. pulpa de carne 150 gr carne con hueso	Pulpa de carne con apariencia marmórea, sin grasa, sin nervio, carente de puntos hemorrágicos. Superficie brillante, firme al tacto.
Carne de Cerdo	Cada 15 días	120 gr. Pulpa 180gr. Chuleta	Pulpa de carne de color rosado característico. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libres de olores anormales.
Pollo o pavita.	2 veces por semana	120 gr. Pulpa 200gr. c/hueso (1 pollo entero = 10 porciones)	Fresco, debe tener la cobertura de grasa bien distribuida. No debe presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia. No deben tener presencia de plumas.

Pescado, pulpa.	1 vez por semana	100 gr. Neto	Ojos claros, brillantes, ligeramente salientes. Branquias de color rosado o rojo oscuro, brillante y sin olor. Piel clara y brillante, carne firme al tacto.
Vísceras: mondongo, hígado o corazón	Cada 15 días	120 gr.	Fresco, con apariencia marmórea, con poca grasa, sin nervio, carente de puntos hemorrágicos. Superficie brillante, firme al tacto.
Menestras	1 vez por semana	70 gr.	Seco deshidratado sin presencia de partículas extrañas. Libre de infestación de insectos vivos, muertos u otras plagas dañinas al grano en cualquiera de los estados biológicos (larva, pupa o adulto) o infestados (presencia de moho o levadura).
Arroz	Diario o Inter diario (de acuerdo con el plato elaborado)	100 gr.	Grano entero y lustroso, libre de impurezas, clase superior o extra
Tubérculos	Diario o Inter diario (de acuerdo con el plato elaborado)	Papa, camote, yuca (100 gr. A 120 gr.) Olluco guisado (200 gr.)	En buen estado de madurez, sin ataque de insecto, sin parásitos en la parte interna y externa.
Verduras, hortalizas y legumbres	Diario	80 gr a 100 gr por ración	Sin presencia de perforaciones, comeduras, ni pústulas, ni pudrición húmeda o seca.
Fideos o pastas	2 veces al mes	100 gr a 120 gr.	Fideos empacados, con fecha de vencimiento vigente.
Quinua, trigo	1 vez a la semana	40 gr. – 50 gr.	Grano entero y lustroso, libre de impurezas, clase superior o extra.
Leche evaporada o Leche fresca pasteurizada	Según se requiera en la preparación	Según se requiera en la preparación	En lata, caja o bolsa, registro sanitario y fecha de vencimiento.
Queso fresco	Según se requiera en la preparación	30 gr. (como parte de la preparación)	Pasteurizado, rotulado y etiquetado con registro sanitario.

- E. **Tercero:** se debe ofrecer a los comensales una entrada o ensalada de verduras o un postre.

TIPO DE ALIMENTO	Frecuencia	RACIÓN RECOMENDADA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
Postres artesanales	1 vez a la semana	80 a 100 gr.	Postres elaborados de manera artesanal, como compotas de frutas, mazamorras, tortas, kekes.
Postres industriales	1 vez a la semana	3 onzas	Perteneciente al grupo de abarrotos, empacados con fecha de vencimiento y registro sanitario, por ejemplo: gelatina, flan, budín.
Ensaladas compuestas por verduras, hortalizas y legumbres	3 veces a la semana	Variado	Óptimo grado de maduración. Sin presencia de perforaciones, comeduras, ni pústulas, ni pudrición húmeda o seca.
Huevo	Como parte de la entrada.	50-60 gr. (entrada)	Libre de impurezas, frescos, cáscara entera.
Pollo	Como parte de la entrada.	40 a 50 gr. Pulpa (entrada)	Fresco, debe tener la cobertura de grasa bien distribuida. No debe presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia. No deben tener presencia de plumas.
Atún	Como parte de la entrada.	Mayor o igual a 30 gr. (entrada)	Filete o lomito, envase de hojalata, sin abolladuras, con registro sanitario.
Tubérculos: Papa o yuca	Como parte de la entrada.	50 a 100 gr. sin cascara (entrada o ensaladas)	Sin ataque de insecto, sin parásitos en la parte interna y externa.
Queso fresco	Como parte de la entrada.	30 gr. (entradas o ensaladas)	Pasteurizado, rotulado y etiquetado con registro sanitario.
Vinagretas	Como parte de la entrada.	A demanda para las ensaladas de verduras.	Conservar refrigerado. Uso para el mismo día.

- F. **Refresco:** Se considerará el refresco como una bebida para el alumno comensal con una cantidad mínima de 250 ml. A continuación, el tipo de refrescos y frecuencia que se debe brindar al estudiante:

Tipo de refresco	Frecuencia	Tipo de frutas	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
A base de frutas	2 veces a la semana	Maracuyá, carambola, naranja, limón, cocona, camu camu, piña, manzana, membrillo.	Grado de madurez óptimo para el consumo humano. Deberá estar sana, sin podredumbre u otras alteraciones que impidan su consumo.

			limpias, exentas de materias extrañas visibles, olores y sabores extraños, plagas, magulladuras profundas, humedad anormal exterior.
A base de filtrantes	1 vez a la semana	Té, manzanilla, anís.	Etiquetado y rotulado. Fecha de producción y fecha de vencimiento.
A base de semillas	1 vez a la semana	cebada, linaza, anís	Seco sin presencia de partículas extrañas. Libre de infestación de insectos vivos, muertos u otras plagas dañinas al grano en cualquiera de los estados biológicos (larva, pupa o adulto) o infestados (presencia de moho o levadura).
A base de hierbas	1 vez a la semana	Hinojo, hierba luisa, hierba buena,	Fresco, Sin presencia de perforaciones, comeduras, ni pústulas, ni pudrición húmeda o seca.

La cantidad de azúcar será de 15 a 20 gr por bebida. Sólo se podrá usar azúcar comercial, ya sea rubia o blanca, para endulzar los refrescos.

4.3 Manipuleo de Alimentos y Practicas Sanitarias

Al momento de la preparación del menú se debe considerar la higiene personal y las prácticas sanitarias. Puntos que pasamos a desarrollar:

4.3.1 Preparación y manipuleo de alimentos

- a. **Se Controla y Registra la Temperatura de Cocción:**
Se deben tomar y registrar la temperatura interna de todos los productos cárnicos cuando estos alcancen la cocción, esta temperatura debe ser superior a 80° C.
- b. **Preparaciones Cocidas y Frías en Refrigeración con Protección:**
Las preparaciones cocidas frías son refrigeradas a menor de 5°C y debidamente protegidas con film plástico o una tapa.
- c. **Se realiza Lavado y Desinfección de Mesas al Inicio y Entre Cambios de Actividad.**
- d. **Tiempo de Exposición a Temperatura Ambiente (Zona de Peligro):**
Se debe tomar en cuenta los tiempos mínimos de exposición a temperatura ambiente (Zona de peligro entre los 5°C a 60°C) de la preparación.

4.3.2 Higiene personal y prácticas sanitarias

- Varones afeitados, cabello corto y completamente cubierto. Los varones deben usar barba rasurada, cabello corto y cubierto con un cubre pelo. Las damas deben utilizar todo el tiempo el cubre pelo.
- Uñas cortas, sin anillos, relojes, pulseras ni cadenas. No deben usarse joyas, aretes, gargantilla, collares, pulseras, aros, relojes o muñequeras. Las uñas deben mantenerse cortas, limpias y sin ningún tipo de esmalte. No se permite el uso de elementos colgantes en ropa de trabajo (relojes, llaveros, lápices, prendedores, etc.)
- Indumentaria limpia. Toda persona que ingrese a la sala de elaboración debe utilizar uniforme / guardapolvo/ indumentaria (mandil blanco), gorro / cubre pelo y mascarilla limpios. Esto incluye visitas de cliente - personal que por algún motivo deba entrar a cocina.
Para el caso de reparaciones de equipos o su mantenimiento preventivo, se recomienda que esta no se realice en horario de preparación de alimentos.
- Personal Sano. Ninguna persona que esté afectada con alguna enfermedad contagiosa que pueda transmitirse a través de los alimentos, que sea portadora de organismos causantes de enfermedad, podrá trabajar en un establecimiento de servicios de alimentación.
- Correcto lavado de manos cada vez que se cambia de actividad.
- Uso de guantes para productos cocidos o listos para el consumo.
- Uso de Mascarilla cubriendo nariz y boca completamente.
- Toda persona que ingrese a la sala de elaboración debe usar una mascarilla descartable.
- No se consume alimentos, bebe, ni se fuma en las áreas de elaboración y de almacenes.
- Se permitirá solamente la degustación del alimento para verificación del sabor.

4.4 Preparación de los Alimentos

Preparación Previa

Las carnes, pescados, pollos, pavita y vísceras se lavarán con agua potable corriente antes de someterlas al proceso de cocción, con la finalidad de reducir al máximo la carga microbiana.

La preparación de las hortalizas, según corresponda, será la siguiente:

Primero: se remojarán o se lavarán en manojos bajo el chorro de agua potable, para lograr una acción de arrastre de tierra, huevos de parásitos, insectos y otros contaminantes.

Segundo: en el caso de las hortalizas o frutas que se utilizarán crudas, para sazonar o para la decoración de alimentos preparados se deberá utilizar una solución clorada con hipoclorito de sodio al 5% (lejía) en agua, a razón de una cucharadita (de té) en un (01) litro de agua y en ella se sumergirán los alimentos a desinfectar, durante 15 minutos. En su defecto, se efectuará con desinfectantes comerciales aprobados por el Ministerio de Salud y se seguirán las instrucciones del fabricante. La omisión de este proceso constituye **falta grave**.

Tercero: se enjuagarán con abundante agua potable corriente.

Los alimentos picados y trozados para la preparación del día que no se utilicen de inmediato, deberán conservarse en refrigeración y protegidos hasta su cocción o servido con film plástico o tapas de plástico.

Descongelación

La descongelación de alimentos debe realizarse gradualmente en refrigeración, o por inmersión (en envase hermético) en agua fría que corra en forma constante. Los alimentos descongelados deberán ser transferidos inmediatamente a cocción, y no podrán volver a congelarse.

Proceso de cocción

Durante el proceso de cocción se verificará el tiempo adecuado para cada tipo de alimento, siendo que no debe suministrarse el alimento medio crudo o cocido en exceso.

Las grasas y aceites utilizados para freír no deben estar quemados y deben renovarse inmediatamente cuando los cambios de color, olor y/o sabor sean evidentes. El uso de aceites re-quemados se constituye en **falta grave**.

Conservación de alimentos preparados

No se permitirá el almacenamiento de alimentos preparados, provenientes del menú diario, los mismos serán desechados o dispuestos según convenga al Restaurante.

En el caso de mayonesa, ají o vinagretas, estas no deberán utilizarse más de 24 horas en el caso de la mayonesa y ají licuado, 12 horas desde su preparación, para el caso de las vinagretas. Además, ellos se mantendrán en refrigeración a una temperatura no mayor de 5 °C en todo momento, y se sacarán pequeñas porciones para la distribución a los usuarios, cuando se requiera. El uso de salsas o preparaciones de este tipo, en condiciones inadecuadas (con signos de fermentación, o descomposición) constituye **falta grave**.

Si se produjese un caso de brote epidemiológico por el uso de alimentos contaminados con *Salmonella spp*, manifiesto en la presencia de al menos 10 comensales que sufren al mismo tiempo de un proceso infeccioso gastrointestinal compatible con infección por salmonella diagnosticada por el médico del Tópico Institucional, **será causal de rescisión del contrato** con el Concesionario, aplicándose una multa por los daños y perjuicios ocasionados a los usuarios. La presencia de un brote aislado de este tipo de diagnóstico será considerada **falta grave**.

Contaminación Cruzada

Las acciones que den lugar a Contaminación Cruzada constituyen **falta grave**.

- Los utensilios como cuchillos y tablas, que se utilizan para corte, trozado, fileteado, etc. de alimentos crudos, deben ser exclusivos para tal fin y mantenerse en buen estado de conservación e higiene, lavándose con frecuencia y desinfectándose diariamente, tal como se indica.
- Los alimentos crudos que se almacenan en frío deberán estar separados de los alimentos cocinados, y éstos en recipientes tapados que los protejan de la contaminación cruzada.
- Los cuchillos serán independientes y de uso exclusivo para cada tipo de alimentos: al menos 03: que se utilizan para verduras desinfectadas, frutas y carnes cocidas y no se mezclan o usan para carnes o verduras crudas, alimentos que también tendrán sus propios cuchillos identificados y se guardarán y usarán siempre en forma independiente.
- El pan que se constituye parte indispensable del almuerzo será manipulado exclusivamente con pinzas y se pondrá sobre un platillo de postre limpio y seco, por personal manipulador, y por lo tanto, obligado al uso de guantes.
- El personal encargado de la manipulación de los alimentos se lavará las manos antes de entrar en contacto con alimentos preparados.
- Las tablas de picar deberán ser diferenciadas por tipo de alimento.
- Las mesas de trabajo deben lavarse y desinfectarse después de utilizarse alimentos crudos.

Servido de Comidas

La vajilla, cubiertos y vasos deben estar limpios y desinfectados.

Para la manipulación de alimentos de consumo directo se deberá usar guantes desechables. La omisión o incumplimiento de este punto será considerada **falta grave**.

Emplear adecuadas técnicas para el correcto servicio de los utensilios y vajilla. No tocar con las manos nada que vaya a estar en contacto con la boca del usuario.

Tratamiento del agua

El agua para la preparación de refrescos deberá ser hervida.

El agua utilizada para la elaboración de los procesos alimentarios será de la red pública (grifo).

Obligaciones de Higiene Personal

El concesionario deberá garantizar, bajo responsabilidad, las prácticas de hábitos de higiene de su personal, para lo cual deberá observar lo siguiente:

- a. El personal masculino debe tener el cabello recortado y provisto de gorro y el personal femenino mantendrá el cabello recogido y provisto de gorro.
- b. Los manipuladores de alimentos deben mantener una esmerada higiene personal, especialmente en el lavado de manos, de la siguiente forma:
 - Antes de iniciar la manipulación de alimentos.
 - Inmediatamente después de haber utilizado los servicios higiénicos. Su omisión antes de ingresar a manipular los alimentos constituye falta grave.
 - Después de rascarse la cabeza u otra parte del cuerpo.
 - Después de manipular cajas, envases, bultos y otros artículos contaminados.
 - Después de manipular alimentos crudos como carnes, pescados, mariscos, etc. Su omisión antes de ingresar a manipular los alimentos constituye **falta grave**.
 - Después de barrer, trapear pisos, recoger y manipular los recipientes de residuos, limpiar mesas del comedor, tocar dinero y todas las veces que sea necesario.
- c. Los manipuladores de alimentos también deben observar hábitos de higiene estrictos durante la preparación y servicio de alimentos, tales como: evitar comer, fumar o escupir. Ellos deben tener las uñas recortadas, limpias y sin esmalte y, sus manos estarán libres de objetos o adornos personales como joyas, relojes u otros.

4.5 Medidas de Higiene y Saneamiento

a. Prácticas de Limpieza y Desinfección.

- Los detergentes que se utilicen deben eliminar la suciedad de las superficies, manteniéndola en suspensión para su fácil eliminación, tener buenas propiedades de enjuague y no ser corrosivos.
- El personal del proveedor se lavará las manos escrupulosamente antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de utilizar los servicios higiénicos, toser o estornudar, rascarse cualquier parte del cuerpo, después de manipular material contaminado como cajas, bultos o alimentos crudos y otros, y con frecuencia mientras está de servicio, así como todas las veces que sea necesario.
- El área de cocina se limpiará indefectiblemente cada hora, dado a que siempre se producen derrames y acumulo de suciedad.
- Los residuos, cualquiera sea su naturaleza deberán ser desechados diariamente en bolsas de plástico, recipientes con tapa, las que deben ser de material resistente y lavable, siendo de aplicación lo dispuesto en la Ley N° 27314 – Ley General de Residuos Sólidos y el Decreto Supremo N° 007-88-SA que aprueba el Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.

- El postor realizará una limpieza y desinfección más exhaustiva y profunda 2 veces al mes, en este caso los sábados, de pisos, equipos de refrigeración y congelación, campana de cocina, etc.
- Se debe incluir una desinsectación mensual como mínimo, de los ambientes del comedor. La presencia de insectos o de sus partes, especialmente moscas o cucarachas, dentro de alguna preparación o plato servido (incluyendo refrescos o infusiones) será considerada **Falta Grave**, pasible a penalización.

4.6 Mecanismo de Supervisión y Control de Calidad del Proceso, Insumos y Otros

Con el objeto de cumplir con el proceso de supervisión y control de calidad del servicio, será responsabilidad de la Dirección de Bienestar Universitario, de la Administración del Comedor Universitario y la dirección de la escuela profesional para que realice las siguientes funciones:

- Supervisar la calidad e idoneidad de los insumos, prácticas de manipulación e higiene, calidad e inocuidad de las preparaciones, y las óptimas condiciones de salubridad de la vajilla, utensilios en general y vasos.
- La frecuencia de supervisión **obligatoria y/o de rutina será** de forma aleatoria y se realizará mediante el levantamiento de un acta, que será suscrito por dichos miembros, el administrador del Restaurante y el profesional en nutrición del restaurante.
- La Supervisión inopinada o repentina debido a un suceso o sospecha de hallazgo que atente contra la salud de los usuarios o menoscabe seriamente la calidad del servicio brindado por el postor, se levantará un acta, este deberá ser firmado por el personal del Restaurante, implicado en el evento, en caso de que éste se negase, se conseguirá la firma de un testigo, y en caso de no existir, el sólo testimonio del representante de los supervisores podrá ser válido para las acciones legales y aplicación de la penalidad.
En caso de ser declarado no apto (contaminado), la Dirección de la escuela profesional, sustentará y comunicará mediante un oficio el hallazgo que atente contra la salud de los comensales universitarios, en tal caso, la Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco **podrá resolver el contrato**.
- El control de la distribución de las raciones diarias a los estudiantes estará a cargo de la Dirección de la escuela Profesional, teniendo la obligación de constatar bajo un padrón y/o listado y/o relación con los datos (nombres y apellidos, DNI, código, firma y demás información necesaria) de los estudiantes.

4.7 Sistema de Contratación

Suma Alzada

4.8 Lugar y plazo de ejecución de la prestación

4.8.1 Lugar

Los servicios se prestarán en instalaciones que el postor brinde dentro de la Provincia de Espinar, Departamento de Cusco, el mismo que deberá estar ubicado a 2 km a la redonda de la escuela profesional, sito en el barrio magisterial 1ra etapa S/N del distrito de Yauri, provincia de Espinar, departamento de Cusco.

4.8.2 Plazo

210 días calendarios, computados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.

4.9 Resultados esperados

Servicio de atención de alimentos preparados para los estudiantes de la Escuela Profesional.

5 Requisitos y recursos del proveedor

5.2 Requisitos del proveedor

- Persona Natural o Jurídica
- Contar con Ruc activo y habido
- Registro Nacional de Proveedores (RNP)
- No tener impedimento para contratar con el Estado.

5.3 Recursos a ser provistos por el proveedor

5.3.1 Personal

El servicio de alimentación implica el aprovisionamiento de alimentos crudos, la preparación del mismo, el uso de equipo adecuado para su preparación, y transporte, así como el personal dotado de un conocimiento específico, experiencia y destreza en el oficio según los siguientes requisitos:

PERSONAL	CANTIDAD/ PERSONAL CLAVE	FORMACIÓN ACADÉMICA/ EXPERIENCIA/ CAPACITACIÓN	FUNCIONES
Administrador/ Responsable	1/NO	-	Responder por el servicio del restaurante, así como por el mantenimiento de las buenas relaciones interpersonales.
			Conocer el contrato, responsabilizándose por la capacitación técnica y desempeño de sus empleados, así como de la motivación, desarrollo y promoción de los mismos.
			Presentar y elaborar informes cuando la Universidad lo solicite.
			<ul style="list-style-type: none">• Garantizar el cumplimiento de las normas y procedimientos de los indicadores de calidad y seguridad industrial, en cada uno de los procesos.• Presentación, mantenimiento y otros servicios prestados en la operación.
			Evaluar y controlar los menús ofrecidos en el contrato.
			Controlar la calidad de los productos de almacén.
			Degustar todos los platos elaborados, antes de servirse.
			Supervisar la calidad y presentación del producto.
Especialista en Cocina o Cocinero	1/NO	-Experiencia mínima de un (01) año como	Preparar todo tipo de platos principales con guarniciones y acompañamientos.

		cocinero y/o chef y/o maestro de cocina y/o ayudante de cocina y/o responsable de cocina. Acreditación: Se acreditará mediante copia simple de certificado y/o constancia y/o contrato de trabajo	Elaborar las solicitudes de insumos para las preparaciones diarias.
			Coordinar con sus ayudantes la preparación de los platos diarios. Elaborar las preparaciones de acuerdo con el menú, presentación y calidad final de los productos preparados. Mantener y supervisar las buenas prácticas de manufactura antes durante y después de la preparación de platos
Ayudante de cocina	1	-	Efectuar el montaje y armado de las preparaciones. Apoyar en el aseo e higiene. Apoyar en operaciones preliminares y fundamentales de la cocina. Mantener la limpieza de su área de trabajo. Realizar todos los procedimientos de higiene y sanitización según estándar del contrato. Realizar cocciones de alimentos según minuta, respetando y tomando temperaturas según estándar del concesionario. Mantener un correcto orden dentro del refrigerador, sin contaminación cruzada.
Vajillero o mozo	1	-	Responsable del lavado de menaje y utensilios de cocina Apoyar en el aseo e higiene. Apoyar en operaciones preliminares y fundamentales de la cocina. Mantener la limpieza de su área de trabajo. Atención de los comensales.

6 Otras consideraciones para la ejecución de la prestación

6.2 Otras obligaciones

- El proveedor está obligado a presentar la relación del personal con copia simple del carnet de sanidad, copia simple de los DNI y una carta de compromiso en donde se comprometan de prestar el servicio de atención de alimentos, para la suscripción del contrato.
- El Cocinero podrá asumir el rol de administrador o responsable del servicio.

- El proveedor asumirá el costo de los insumos, productos, implementos, enseres, materiales, equipos de cocina. Deben tener la capacidad adecuada al volumen de los alimentos a preparar.
- El postor deberá contar con el equipo de cocina, menaje y vajilla necesarios para la atención del servicio en forma eficiente y rotativa de cincuenta (50) almuerzos en el lapso de dos horas.
- El restaurante deberá contar con un sistema de refrigeración para mantener alimentos en condiciones óptimas.
- El postor deberá prestar el servicio en un ambiente amplio que cubra mínimo un 70% y un máximo del 90% de atención a los alumnos.
- El postor deberá contar con al menos un servicio higiénico y un lavadero para el aseo de las manos, debiendo contar con jabón líquido y papel toalla.
- Cuando se realice cambios permanentes del personal, deberá presentar de forma obligatoria carnets de sanidad vigente, copia simple de los DNI (mayores de 18 años) y una carta de compromiso en donde se comprometan de prestar el servicio de atención de alimentos.

6.3 Subcontratación

Está prohibida la subcontratación del servicio.

6.4 Conformidad de la prestación

La Conformidad del servicio será otorgada por la Administración del Comedor Universitario, previo cumplimiento de lo establecido en los términos de referencia e informe de la Dirección de la escuela profesional de Educación filial Espinar de la UNSAAC.

El otorgamiento de la conformidad del servicio no excluye el derecho de la Entidad a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos.

6.5 Forma de pago

El pago se realizará de forma periódica según el reporte de consumo de raciones diarias, esta información será remitida por el postor después del último día de cada mes de prestado el servicio por escrito a la Dirección de la escuela profesional de Educación filial Espinar, con copia a la Administración del Comedor Universitario.

6.6 Otras penalidades aplicables

Otras penalidades			
Nº	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
1	Por la demora en la prestación del servicio por día.	0.5 % de la UIT por cada día de retraso.	Acta de verificación donde quede redactada la penalidad encontrada
2	Por cada día en el cual se verifique el incumplimiento de la cantidad de las raciones alimenticias.	0.5 % de la UIT por cada día de retraso.	Acta de verificación donde quede redactada la penalidad encontrada
3	Si se detecta alimentos sin concluir la cocción y/o preparación y/o mal estado	5 % de la UIT por cada día de retraso.	Acta de verificación donde quede redactada la penalidad encontrada
4	Por detectar productos que no cuenten con fecha de vencimiento y/o adulterados y/o descompuestos.	10% de la UIT por cada producto.	Acta de verificación donde quede redactada la penalidad encontrada
5	Por cada vez que se verifique	3% de la UIT por	Acta de verificación donde

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
5	Por cada vez que se verifique que el ambiente de la cocina y el almacén esté sucio o en la Supervisión inopinada o repentina debido a un suceso o sospecha de hallazgo que atente contra la salud de los usuarios o menoscabe seriamente la calidad del servicio brindado por el postor.	3% de la UIT por cada día.	Acta de verificación donde quede redactada la penalidad encontrada
6	La presencia de insectos o de sus partes, especialmente moscas o cucarachas, dentro de alguna preparación o plato servido (incluyendo refrescos o infusiones).	10% de la UIT por cada producto.	Acta de verificación donde quede redactada la penalidad encontrada
7	Faltas graves, consideradas en el ítem 4.4 de los términos de referencia.	10% de la UIT por cada producto.	Acta de verificación donde quede redactada la penalidad encontrada

- La penalidad se aplicará en el momento que se observe una falta tipificada en la tabla de penalidades levantándose un acta de verificación donde quede redactada la penalidad encontrada.

6.7 Responsabilidad por vicios ocultos

El contratista es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los servicios prestados por un plazo de un (1) año, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

II. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	No corresponde

B.	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 2,000.00 (Dos mil con 00/100 soles), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 1,000.00 (Un mil con 00/100 soles), por la venta 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. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p>

Se consideran bienes similares a los siguientes: servicio de preparación de alimentos y/o concesión de alimentos y/o atención de comedores y/o atención de alimentación y/o consumo de alimentos y/o relacionados a expendio de alimentos para personas.

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, 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 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

En el caso de suministro, 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.

Cuando en los contratos, órdenes de compra 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 compra o de cancelación del comprobante de pago,

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 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>según corresponda.</p> <p>Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar un formato referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>Importante</p> <p><i>En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria, conforme a la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".</i></p>
--	---

Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco
 COMEDOR UNIVERSITARIO


 CPC. Francisco Coayoy Ferro
 ADMINISTRADOR

ITEM 07

**SERVICIO DE ATENCIÓN DE ALIMENTACIÓN
PARA ALUMNOS DE LA ESCUELA PROFESIONAL
DE MEDICINA VETERINARIA FILIAL ESPINAR DE
LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN ANTONIO
ABAD DEL CUSCO.**

**REQUERIMIENTO PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ATENCIÓN DE
ALIMENTACIÓN PARA ALUMNOS DE LA ESCUELA PROFESIONAL DE MEDICINA
VETERINARIA FILIAL ESPINAR DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN ANTONIO
ABAD DEL CUSCO**

I. TÉRMINOS DE REFERENCIA

1. Denominación de la contratación

Contratación del servicio de atención de alimentación para alumnos de la escuela profesional de Medicina Veterinaria filial Espinar de la Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco.

2. Finalidad Pública

La presente contratación del servicio y atención de alimentación para los alumnos de la escuela profesional de Medicina Veterinaria filial Espinar tiene por finalidad contar con una alimentación balanceada según los requerimientos nutricionales de nuestra población estudiantil.

3. Objetivo de la contratación

Contratar el servicio de atención de alimentación para alumnos de la escuela profesional de Medicina Veterinaria filial Espinar de la Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco.

4. Características y condiciones del servicio a contratar

4.1. Descripción y cantidad del servicio a contratar

a) El Menú deberá contener lo siguiente:

ITEM	CONTENIDO DEL MENÚ-ALMUERZO
1	Cada tipo de menú deberá estar compuesto de: <ul style="list-style-type: none">- 1 unidad de pan- 1 unidad de fruta- Plato de sopa.- Plato de fondo (segundo)- Ensaladas de verduras, entradas o postres.- Refresco, hecho a base de fruta natural o infusiones

- b) La cantidad total de atenciones será de 5850 menús que serán suministrados de lunes a viernes, exceptuando los sábados, domingos y feriados.
- c) La cantidad total de atenciones por día será de 50 menús.
- d) El horario de atención a los comensales universitarios se brindará en horario de 12:00Hrs a 14:00Hrs de lunes a viernes exceptuando los sábados, domingos; en caso de feriados nacionales, locales, festividades, aniversarios y huelgas, que impliquen la suspensión de labores académicas, el servicio de atención de alimentos será suspendido previa coordinación con el Área Usuaría (Dirección de la Escuela Profesional de Medicina Veterinaria – Filial Espinar), el mismo que deberá ser comunicado con una anticipación de con 24 horas.

Para efectos de cumplir con la atención de alimentación a los alumnos universitarios en forma puntual, el postor deberá tener los almuerzos preparados a las 11:45 a.m.

4.2 Condiciones del Servicio:

El postor deberá observar y cumplir con las siguientes condiciones de manera estricta.

4.2.1 De la Composición y Variedad en el Menú

Programación:

El proveedor remitirá los días jueves de cada semana la programación semanal del menú a la dirección de la escuela profesional, el mismo que debe ser derivado a la unidad de Bienestar Universitario de la UNSAAC, para su evaluación y aprobación correspondiente por parte del profesional Nutricionista en un máximo de 24 horas, debiendo tener en cuenta lo siguiente:

- **Cantidad:** cada programación del menú se elaborará con su correspondiente dosificación, de acuerdo con los requerimientos técnicos para la preparación del menú, establecido en el numeral 4.2.1 del presente TDR.
- **Variedad en la programación:** A fin de asegurar la variedad de los menús, solo puede programarse hasta un máximo de dos repeticiones del mismo plato en el mes.

4.2.2 Dosificación de los Alimentos para la preparación del Menú

Los alimentos para utilizar en las preparaciones deben considerar el gramaje contemplado en cada uno de los tiempos de comida establecidos en los literales A, B, C, D, E, F. La porción de los alimentos aquí establecida para cada tipo de preparación se expresa en crudo, y será supervisada por el administrador y/o persona encargada del servicio.

El postor debe observar la variedad y la composición del menú conforme al siguiente detalle:

- A. **Pan:** Se brindará una 1 unidad de pan. El pan debe ser hecho a base de harina de trigo, con un peso de 30 a 35 gr.
- B. **Fruta:** se brindará 1 unidad de fruta a cada alumno comensal. Dicha fruta tener las siguientes características:
- Grado de madurez óptimo para el consumo humano.
 - Deberá estar sana, sin podredumbre u otras alteraciones que impidan su consumo, limpias, exentas de materias extrañas visibles, olores y sabores extraños, plagas, magulladuras profundas, humedad anormal exterior.
 - Se podrá repetir hasta en 2 oportunidades la misma fruta durante una misma semana.

Solo se podrá entregar a los alumnos, las frutas que se indican en el siguiente cuadro.

Variedad de frutas	U.M	Cantidad	Gramaje	Características
Manzana	Unid	01	Mayor o igual a 200 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.
Mango	Unid	01	Mayor o igual a 200 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.

Pera	Unid	01	Mayor o igual a 200 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.
Lima	Unid	01	Mayor o igual a 200 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.
Naranja	Unid	01	Mayor o igual a 200 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.
Mandarina	Unid	01	Mayor o igual a 100 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.
Granadilla	Unid	01	Mayor o igual a 100 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.
Durazno	Unid	01	Mayor o igual a 100 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.
Sandia	Kg	200 gr.	200 gr.	La fruta podrá ser trozada, el peso indicado se considera solo la pulpa de la fruta, no considera cáscara.
Piña	Kg.	200 gr.	200 gr.	La fruta podrá ser trozada, el peso indicado se considera solo la pulpa de la fruta, no considera cáscara.
Plátano	Unid.	01	Mayor o igual a 150 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.

C. Sopas:

El proveedor deberá considerar dentro de la programación del menú los tipos de alimentos y frecuencia siguiente:

TIPO DE ALIMENTO	FRECUENCIA	RACIÓN RECOMENDADA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
Carne de Res picado o molida sin hueso y desgrasada.	1 vez por semana como mínimo	50 gr. pulpa Asado Guiso simple Carne picada Carne molida Corte sancochado de pecho.	Pulpa de apariencia marmórea, sin grasa, sin nervio, carente de puntos hemorrágicos. Superficie brillante, firme al tacto.
Pollo	1 vez por semana como mínimo	30 gr. Pulpa 60 gr. c/hueso	Fresco, debe tener la cobertura de grasa bien distribuida. No debe presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia. No deben tener presencia de plumas.
Tubérculos: Papa y/o	Diario	30 gr. sin cascara (sopa)	En buen estado de madurez, sin ataque

Camote y/o yuca y/u Olluco, de corresponder en la preparación.			de insecto, sin parásitos en la parte interna y externa.
Verduras, hortalizas y legumbres	Diario	Variado	Optimo grado de maduración. Sin presencia de perforaciones, comeduras, ni pústulas, ni pudrición húmeda o seca.
Huevo	Según se requiera en la preparación	50-60 gr.	Libre de impurezas, frescos, cáscara entera.
Fideos o pastas	01 vez por semana como mínimo	20 gr.	Fideos empacados, con fecha de vencimiento vigente.
Cereales: Arroz y/o Quinoa y/o trigo y/o morón y/o sémola.	2 veces a la semana	15 gr. – 20gr.	Grano entero o lustroso, libre de impurezas, clase superior o extra.

Podrán utilizarse ingredientes como leche evaporada o leche fresca pasteurizada (en lata, caja o bolsa con registro sanitario y fecha de vencimiento), queso fresco (pasteurizado, rotulado y etiquetado con registro sanitario).

D. Platos de fondos o segundos:

El proveedor deberá considerar dentro de la programación del menú los tipos de alimentos y frecuencia siguiente:

TIPO DE ALIMENTO	FRECUENCIA	RACIÓN RECOMENDADA (PULPA)	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
Carne de Res (de acuerdo al tipo de preparación) sin hueso y desgrasada.	2 veces por semana	100 gr. pulpa de carne 150 gr carne con hueso	Pulpa de carne con apariencia marmórea, sin grasa, sin nervio, carente de puntos hemorrágicos. Superficie brillante, firme al tacto.
Carne de Cerdo	Cada 15 días	120 gr. Pulpa 180gr. Chuleta	Pulpa de carne de color rosado característico. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libres de olores anormales.
Pollo o pavita.	2 veces por semana	120 gr. Pulpa 200gr. c/hueso (1 pollo entero = 10 porciones)	Fresco, debe tener la cobertura de grasa bien distribuida. No debe presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia. No deben tener presencia de plumas.

Pescado, pulpa.	1 vez por semana	100 gr. Neto	Ojos claros, brillantes, ligeramente salientes. Branquias de color rosado o rojo oscuro, brillante y sin olor. Piel clara y brillante, carne firme al tacto.
Vísceras: mondongo, hígado o corazón	Cada 15 días	120 gr.	Fresco, con apariencia marmórea, con poca grasa, sin nervio, carente de puntos hemorrágicos. Superficie brillante, firme al tacto.
Menestras	1 vez por semana	70 gr.	Seco deshidratado sin presencia de partículas extrañas. Libre de infestación de insectos vivos, muertos u otras plagas dañinas al grano en cualquiera de los estados biológicos (larva, pupa o adulto) o infestados (presencia de moho o levadura).
Arroz	Diario o Inter diario (de acuerdo con el plato elaborado)	100 gr.	Grano entero y lustroso, libre de impurezas, clase superior o extra
Tubérculos	Diario o Inter diario (de acuerdo con el plato elaborado)	Papa, camote, yuca (100 gr. A 120 gr.) Olluco guisado (200 gr.)	En buen estado de madurez, sin ataque de insecto, sin parásitos en la parte interna y externa.
Verduras, hortalizas y legumbres	Diario	80 gr a 100 gr por ración	Sin presencia de perforaciones, comeduras, ni pústulas, ni pudrición húmeda o seca.
Fideos o pastas	2 veces al mes	100 gr a 120 gr.	Fideos empacados, con fecha de vencimiento vigente.
Quinoa, trigo	1 vez a la semana	40 gr. – 50 gr.	Grano entero y lustroso, libre de impurezas, clase superior o extra.
Leche evaporada o Leche fresca pasteurizada	Según se requiera en la preparación	Según se requiera en la preparación	En lata, caja o bolsa, registro sanitario y fecha de vencimiento.
Queso fresco	Según se requiera en la preparación	30 gr. (como parte de la preparación)	Pasteurizado, rotulado y etiquetado con registro sanitario.

- E. **Tercero:** se debe ofrecer a los comensales una entrada o ensalada de verduras o un postre.

TIPO DE ALIMENTO	Frecuencia	RACIÓN RECOMENDADA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
Postres artesanales	1 vez a la semana	80 a 100 gr.	Postres elaborados de manera artesanal, como compotas de frutas, mazamorras, tortas, kekes.
Postres industriales	1 vez a la semana	3 onzas	Perteneciente al grupo de abarrotos, empacados con fecha de vencimiento y registro sanitario, por ejemplo: gelatina, flan, budín.
Ensaladas compuestas por verduras, hortalizas y legumbres	3 veces a la semana	Variado	Óptimo grado de maduración. Sin presencia de perforaciones, comeduras, ni pústulas, ni pudrición húmeda o seca.
Huevo	Como parte de la entrada.	50-60 gr. (entrada)	Libre de impurezas, frescos, cáscara entera.
Pollo	Como parte de la entrada.	40 a 50 gr. Pulpa (entrada)	Fresco, debe tener la cobertura de grasa bien distribuida. No debe presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia. No deben tener presencia de plumas.
Atún	Como parte de la entrada.	Mayor o igual a 30 gr. (entrada)	Filete o lomito, envase de hojalata, sin abolladuras, con registro sanitario.
Tubérculos: Papa o yuca	Como parte de la entrada.	50 a 100 gr. sin cascara (entrada o ensaladas)	Sin ataque de insecto, sin parásitos en la parte interna y externa.
Queso fresco	Como parte de la entrada.	30 gr. (entradas o ensaladas)	Pasteurizado, rotulado y etiquetado con registro sanitario.
Vinagretas	Como parte de la entrada.	A demanda para las ensaladas de verduras.	Conservar refrigerado. Uso para el mismo día.

- F. **Refresco:** Se considerará el refresco como una bebida para el alumno comensal con una cantidad mínima de 250 ml. A continuación, el tipo de refrescos y frecuencia que se debe brindar al estudiante:

Tipo de refresco	Frecuencia	Tipo de frutas	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
A base de frutas	2 veces a la semana	Maracuyá, carambola, naranja, limón, cocona, camu camu, piña, manzana, membrillo.	Grado de madurez óptimo para el consumo humano. Deberá estar sana, sin podredumbre u otras alteraciones que impidan su consumo,

			limpias, exentas de materias extrañas visibles, olores y sabores extraños, plagas, magulladuras profundas, humedad anormal exterior.
A base de filtrantes	1 vez a la semana	Té, manzanilla, anís.	Etiquetado y rotulado. Fecha de producción y fecha de vencimiento.
A base de semillas	1 vez a la semana	cebada, linaza, anís	Seco sin presencia de partículas extrañas. Libre de infestación de insectos vivos, muertos u otras plagas dañinas al grano en cualquiera de los estados biológicos (larva, pupa o adulto) o infestados (presencia de moho o levadura).
A base de hierbas	1 vez a la semana	Hinojo, hierba luisa, hierba buena,	Fresco, Sin presencia de perforaciones, comeduras, ni pústulas, ni pudrición húmeda o seca.

La cantidad de azúcar será de 15 a 20 gr por bebida. Sólo se podrá usar azúcar comercial, ya sea rubia o blanca, para endulzar los refrescos.

4.3 Manipuleo de Alimentos y Practicas Sanitarias

Al momento de la preparación del menú se debe considerar la higiene personal y las prácticas sanitarias. Puntos que pasamos a desarrollar:

4.3.1 Preparación y manipuleo de alimentos

- a. **Se Controla y Registra la Temperatura de Cocción:**
Se deben tomar y registrar la temperatura interna de todos los productos cárnicos cuando estos alcancen la cocción, esta temperatura debe ser superior a 80° C.
- b. **Preparaciones Cocidas y Frías en Refrigeración con Protección:**
Las preparaciones cocidas frías son refrigeradas a menor de 5°C y debidamente protegidas con film plástico o una tapa.
- c. **Se realiza Lavado y Desinfección de Mesas al Inicio y Entre Cambios de Actividad.**
- d. **Tiempo de Exposición a Temperatura Ambiente (Zona de Peligro):**
Se debe tomar en cuenta los tiempos mínimos de exposición a temperatura ambiente (Zona de peligro entre los 5°C a 60°C) de la preparación.

4.3.2 Higiene personal y prácticas sanitarias

- Varones afeitados, cabello corto y completamente cubierto. Los varones deben usar barba rasurada, cabello corto y cubierto con un cubre pelo. Las damas deben utilizar todo el tiempo el cubre pelo.
- Uñas cortas, sin anillos, relojes, pulseras ni cadenas. No deben usarse joyas, aretes, gargantilla, collares, pulseras, aros, relojes o muñequeras. Las uñas deben mantenerse cortas, limpias y sin ningún tipo de esmalte. No se permite el uso de elementos colgantes en ropa de trabajo (relojes, llaveros, lápices, prendedores, etc.)
- Indumentaria limpia. Toda persona que ingrese a la sala de elaboración debe utilizar uniforme / guardapolvo/ indumentaria (mandil blanco), gorro / cubre pelo y mascarilla limpios. Esto incluye visitas de cliente - personal que por algún motivo deba entrar a cocina.
Para el caso de reparaciones de equipos o su mantenimiento preventivo, se recomienda que esta no se realice en horario de preparación de alimentos.
- Personal Sano. Ninguna persona que esté afectada con alguna enfermedad contagiosa que pueda transmitirse a través de los alimentos, que sea portadora de organismos causantes de enfermedad, podrá trabajar en un establecimiento de servicios de alimentación.
- Correcto lavado de manos cada vez que se cambia de actividad.
- Uso de guantes para productos cocidos o listos para el consumo.
- Uso de Mascarilla cubriendo nariz y boca completamente.
- Toda persona que ingrese a la sala de elaboración debe usar una mascarilla descartable.
- No se consume alimentos, bebe, ni se fuma en las áreas de elaboración y de almacenes.
- Se permitirá solamente la degustación del alimento para verificación del sabor.

4.4 Preparación de los Alimentos

Preparación Previa

Las carnes, pescados, pollos, pavita y vísceras se lavarán con agua potable corriente antes de someterlas al proceso de cocción, con la finalidad de reducir al máximo la carga microbiana.

La preparación de las hortalizas, según corresponda, será la siguiente:

Primero: se remojarán o se lavarán en manojos bajo el chorro de agua potable, para lograr una acción de arrastre de tierra, huevos de parásitos, insectos y otros contaminantes.

Segundo: en el caso de las hortalizas o frutas que se utilizarán crudas, para sazonar o para la decoración de alimentos preparados se deberá utilizar una solución clorada con hipoclorito de sodio al 5% (lejía) en agua, a razón de una cucharadita (de té) en un (01) litro de agua y en ella se sumergirán los alimentos a desinfectar, durante 15 minutos. En su defecto, se efectuará con desinfectantes comerciales aprobados por el Ministerio de Salud y se seguirán las instrucciones del fabricante. La omisión de este proceso constituye **falta grave**.

Tercero: se enjuagarán con abundante agua potable corriente.

Los alimentos picados y trozados para la preparación del día que no se utilicen de inmediato, deberán conservarse en refrigeración y protegidos hasta su cocción o servido con film plástico o tapas de plástico.

Descongelación

La descongelación de alimentos debe realizarse gradualmente en refrigeración, o por inmersión (en envase hermético) en agua fría que corra en forma constante. Los alimentos descongelados deberán ser transferidos inmediatamente a cocción, y no podrán volver a congelarse.

Proceso de cocción

Durante el proceso de cocción se verificará el tiempo adecuado para cada tipo de alimento, siendo que no debe suministrarse el alimento medio crudo o cocido en exceso.

Las grasas y aceites utilizados para freír no deben estar quemados y deben renovarse inmediatamente cuando los cambios de color, olor y/o sabor sean evidentes. El uso de aceites re-quemados se constituye en **falta grave**.

Conservación de alimentos preparados

No se permitirá el almacenamiento de alimentos preparados, provenientes del menú diario, los mismos serán desechados o dispuestos según convenga al Restaurante.

En el caso de mayonesa, ají o vinagretas, estas no deberán utilizarse más de 24 horas en el caso de la mayonesa y ají licuado, 12 horas desde su preparación, para el caso de las vinagretas. Además, ellos se mantendrán en refrigeración a una temperatura no mayor de 5 °C en todo momento, y se sacarán pequeñas porciones para la distribución a los usuarios, cuando se requiera. El uso de salsas o preparaciones de este tipo, en condiciones inadecuadas (con signos de fermentación, o descomposición) constituye **falta grave**.

Si se produjese un caso de brote epidemiológico por el uso de alimentos contaminados con *Salmonella spp*, manifiesto en la presencia de al menos 10 comensales que sufren al mismo tiempo de un proceso infeccioso gastrointestinal compatible con infección por salmonella diagnosticada por el médico del Tópico Institucional, **será causal de rescisión del contrato** con el Concesionario, aplicándose una multa por los daños y perjuicios ocasionados a los usuarios. La presencia de un brote aislado de este tipo de diagnóstico será considerada **falta grave**.

Contaminación Cruzada

Las acciones que den lugar a Contaminación Cruzada constituyen **falta grave**.

- Los utensilios como cuchillos y tablas, que se utilizan para corte, trozado, fileteado, etc. de alimentos crudos, deben ser exclusivos para tal fin y mantenerse en buen estado de conservación e higiene, lavándose con frecuencia y desinfectándose diariamente, tal como se indica.
- Los alimentos crudos que se almacenan en frío deberán estar separados de los alimentos cocinados, y éstos en recipientes tapados que los protejan de la contaminación cruzada.
- Los cuchillos serán independientes y de uso exclusivo para cada tipo de alimentos: al menos 03: que se utilizan para verduras desinfectadas, frutas y carnes cocidas y no se mezclan o usan para carnes o verduras crudas, alimentos que también tendrán sus propios cuchillos identificados y se guardarán y usarán siempre en forma independiente.
- El pan que se constituye parte indispensable del almuerzo será manipulado exclusivamente con pinzas y se pondrá sobre un platillo de postre limpio y seco, por personal manipulador, y por lo tanto, obligado al uso de guantes.
- El personal encargado de la manipulación de los alimentos se lavará las manos antes de entrar en contacto con alimentos preparados.
- Las tablas de picar deberán ser diferenciadas por tipo de alimento.
- Las mesas de trabajo deben lavarse y desinfectarse después de utilizarse alimentos crudos.

Servido de Comidas

La vajilla, cubiertos y vasos deben estar limpios y desinfectados.

Para la manipulación de alimentos de consumo directo se deberá usar guantes desechables. La omisión o incumplimiento de este punto será considerada **falta grave**.

Emplear adecuadas técnicas para el correcto servicio de los utensilios y vajilla. No tocar con las manos nada que vaya a estar en contacto con la boca del usuario.

Tratamiento del agua

El agua para la preparación de refrescos deberá ser hervida.

El agua utilizada para la elaboración de los procesos alimentarios será de la red pública (grifo).

Obligaciones de Higiene Personal

El concesionario deberá garantizar, bajo responsabilidad, las prácticas de hábitos de higiene de su personal, para lo cual deberá observar lo siguiente:

- a. El personal masculino debe tener el cabello recortado y provisto de gorro y el personal femenino mantendrá el cabello recogido y provisto de gorro.
- b. Los manipuladores de alimentos deben mantener una esmerada higiene personal, especialmente en el lavado de manos, de la siguiente forma:
 - Antes de iniciar la manipulación de alimentos.
 - Inmediatamente después de haber utilizado los servicios higiénicos. Su omisión antes de ingresar a manipular los alimentos constituye falta grave.
 - Después de rascarse la cabeza u otra parte del cuerpo.
 - Después de manipular cajas, envases, bultos y otros artículos contaminados.
 - Después de manipular alimentos crudos como carnes, pescados, mariscos, etc. Su omisión antes de ingresar a manipular los alimentos constituye **falta grave**.
 - Después de barrer, trapear pisos, recoger y manipular los recipientes de residuos, limpiar mesas del comedor, tocar dinero y todas las veces que sea necesario.
- c. Los manipuladores de alimentos también deben observar hábitos de higiene estrictos durante la preparación y servicio de alimentos, tales como: evitar comer, fumar o escupir. Ellos deben tener las uñas recortadas, limpias y sin esmalte y, sus manos estarán libres de objetos o adornos personales como joyas, relojes u otros.

4.5 Medidas de Higiene y Saneamiento

a. Prácticas de Limpieza y Desinfección.

- Los detergentes que se utilicen deben eliminar la suciedad de las superficies, manteniéndola en suspensión para su fácil eliminación, tener buenas propiedades de enjuague y no ser corrosivos.
- El personal del proveedor se lavará las manos escrupulosamente antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de utilizar los servicios higiénicos, toser o estornudar, rascarse cualquier parte del cuerpo, después de manipular material contaminado como cajas, bultos o alimentos crudos y otros, y con frecuencia mientras está de servicio, así como todas las veces que sea necesario.
- El área de cocina se limpiará indefectiblemente cada hora, dado a que siempre se producen derrames y acumulo de suciedad.
- Los residuos, cualquiera sea su naturaleza deberán ser desechados diariamente en bolsas de plástico, recipientes con tapa, las que deben ser de material resistente y lavable, siendo de aplicación lo dispuesto en la Ley N° 27314 – Ley General de Residuos Sólidos y el Decreto Supremo N° 007-88-SA que aprueba el Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.

- El postor realizará una limpieza y desinfección más exhaustiva y profunda 2 veces al mes, en este caso los sábados, de pisos, equipos de refrigeración y congelación, campana de cocina, etc.
- Se debe incluir una desinsectación mensual como mínimo, de los ambientes del comedor. La presencia de insectos o de sus partes, especialmente moscas o cucarachas, dentro de alguna preparación o plato servido (incluyendo refrescos o infusiones) será considerada **Falta Grave**, pasible a penalización.

4.6 Mecanismo de Supervisión y Control de Calidad del Proceso, Insumos y Otros

Con el objeto de cumplir con el proceso de supervisión y control de calidad del servicio, será responsabilidad de la Dirección de Bienestar Universitario, de la Administración del Comedor Universitario y la dirección de la escuela profesional para que realice las siguientes funciones:

- Supervisar la calidad e idoneidad de los insumos, prácticas de manipulación e higiene, calidad e inocuidad de las preparaciones, y las óptimas condiciones de salubridad de la vajilla, utensilios en general y vasos.
- La frecuencia de supervisión **obligatoria y/o de rutina será** de forma aleatoria y se realizará mediante el levantamiento de un acta, que será suscrito por dichos miembros, el administrador del Restaurante y el profesional en nutrición del restaurante.
- La Supervisión inopinada o repentina debido a un suceso o sospecha de hallazgo que atente contra la salud de los usuarios o menoscabe seriamente la calidad del servicio brindado por el postor, se levantará un acta, este deberá ser firmado por el personal del Restaurante, implicado en el evento, en caso de que éste se negase, se conseguirá la firma de un testigo, y en caso de no existir, el sólo testimonio del representante de los supervisores podrá ser válido para las acciones legales y aplicación de la penalidad.
En caso de ser declarado no apto (contaminado), la Dirección de la escuela profesional, sustentará y comunicará mediante un oficio el hallazgo que atente contra la salud de los comensales universitarios, en tal caso, la Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco **podrá resolver el contrato**.
- El control de la distribución de las raciones diarias a los estudiantes estará a cargo de la Dirección de la escuela Profesional, teniendo la obligación de constatar bajo un padrón y/o listado y/o relación con los datos (nombres y apellidos, DNI, código, firma y demás información necesaria) de los estudiantes.

4.7 Sistema de Contratación

Suma Alzada

4.8 Lugar y plazo de ejecución de la prestación

4.8.1 Lugar

Los servicios se prestarán en instalaciones que el postor brinde dentro de la Provincia de Espinar, Departamento de Cusco, el mismo que deberá estar ubicado a 2 km a la redonda de la escuela profesional, sito en el barrio magisterial 1ra etapa S/N del distrito de Yauri, provincia de Espinar, departamento de Cusco.

4.8.2 Plazo

210 días calendarios, computados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.

4.9 Resultados esperados

Servicio de atención de alimentos preparados para los estudiantes de la Escuela Profesional.

5 Requisitos y recursos del proveedor

5.2 Requisitos del proveedor

- Persona Natural o Jurídica
- Contar con Ruc activo y habido
- Registro Nacional de Proveedores (RNP)
- No tener impedimento para contratar con el Estado.

5.3 Recursos a ser provistos por el proveedor

5.3.1 Personal

El servicio de alimentación implica el aprovisionamiento de alimentos crudos, la preparación del mismo, el uso de equipo adecuado para su preparación, y transporte, así como el personal dotado de un conocimiento específico, experiencia y destreza en el oficio según los siguientes requisitos:

PERSONAL	CANTIDAD/ PERSONAL CLAVE	FORMACIÓN ACADÉMICA/ EXPERIENCIA/ CAPACITACIÓN	FUNCIONES
Administrador/ Responsable	1/NO	-	Responder por el servicio del restaurante, así como por el mantenimiento de las buenas relaciones interpersonales.
			Conocer el contrato, responsabilizándose por la capacitación técnica y desempeño de sus empleados, así como de la motivación, desarrollo y promoción de los mismos.
			Presentar y elaborar informes cuando la Universidad lo solicite.
			<ul style="list-style-type: none">• Garantizar el cumplimiento de las normas y procedimientos de los indicadores de calidad y seguridad industrial, en cada uno de los procesos.• Presentación, mantenimiento y otros servicios prestados en la operación.
			Evaluar y controlar los menús ofrecidos en el contrato.
			Controlar la calidad de los productos de almacén.
			Degustar todos los platos elaborados, antes de servirse.
Especialista en Cocina o Cocinero	1/NO	-Experiencia mínima de un (01) año como	Supervisar la calidad y presentación del producto.
			Preparar todo tipo de platos principales con guarniciones y acompañamientos.

		cocinero y/o chef y/o maestro de cocina y/o ayudante de cocina y/o responsable de cocina. Acreditación: Se acreditará mediante copia simple de certificado y/o constancia y/o contrato de trabajo	Elaborar las solicitudes de insumos para las preparaciones diarias.
			Coordinar con sus ayudantes la preparación de los platos diarios. Elaborar las preparaciones de acuerdo con el menú, presentación y calidad final de los productos preparados. Mantener y supervisar las buenas prácticas de manufactura antes durante y después de la preparación de platos
Ayudante de cocina	1	-	Efectuar el montaje y armado de las preparaciones. Apoyar en el aseo e higiene. Apoyar en operaciones preliminares y fundamentales de la cocina. Mantener la limpieza de su área de trabajo. Realizar todos los procedimientos de higiene y sanitización según estándar del contrato. Realizar cocciones de alimentos según minuta, respetando y tomando temperaturas según estándar del concesionario. Mantener un correcto orden dentro del refrigerador, sin contaminación cruzada.
Vajillero o mozo	1	-	Responsable del lavado de menaje y utensilios de cocina Apoyar en el aseo e higiene. Apoyar en operaciones preliminares y fundamentales de la cocina. Mantener la limpieza de su área de trabajo. Atención de los comensales.

6 Otras consideraciones para la ejecución de la prestación

6.2 Otras obligaciones

- El proveedor está obligado a presentar la relación del personal con copia simple del carnet de sanidad, copia simple de los DNI y una carta de compromiso en donde se comprometan de prestar el servicio de atención de alimentos, para la suscripción del contrato.
- El Cocinero podrá asumir el rol de administrador o responsable del servicio.

- El proveedor asumirá el costo de los insumos, productos, implementos, enseres, materiales, equipos de cocina. Deben tener la capacidad adecuada al volumen de los alimentos a preparar.
- El postor deberá contar con el equipo de cocina, menaje y vajilla necesarios para la atención del servicio en forma eficiente y rotativa de cincuenta (50) almuerzos en el lapso de dos horas.
- El restaurante deberá contar con un sistema de refrigeración para mantener alimentos en condiciones óptimas.
- El postor deberá prestar el servicio en un ambiente amplio que cubra mínimo un 70% y un máximo del 90% de atención a los alumnos.
- El postor deberá contar con al menos un servicio higiénico y un lavadero para el aseo de las manos, debiendo contar con jabón líquido y papel toalla.
- Cuando se realice cambios permanentes del personal, deberá presentar de forma obligatoria carnets de sanidad vigente, copia simple de los DNI (mayores de 18 años) y una carta de compromiso en donde se comprometan de prestar el servicio de atención de alimentos.

6.3 Subcontratación

Está prohibida la subcontratación del servicio.

6.4 Conformidad de la prestación

La Conformidad del servicio será otorgada por la Administración del Comedor Universitario, previo cumplimiento de lo establecido en los términos de referencia e informe de la Dirección de la escuela profesional de Medicina Veterinaria filial Espinar de la UNSAAC.

El otorgamiento de la conformidad del servicio no excluye el derecho de la Entidad a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos.

6.5 Forma de pago

El pago se realizará de forma periódica según el reporte de consumo de raciones diarias, esta información será remitida por el postor después del último día de cada mes de prestado el servicio por escrito a la Dirección de la escuela profesional de Medicina Veterinaria filial Espinar, con copia a la Administración del Comedor Universitario.

6.6 Otras penalidades aplicables

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
1	Por la demora en la prestación del servicio por día.	0.5 % de la UIT por cada día de retraso.	Acta de verificación donde quede redactada la penalidad encontrada
2	Por cada día en el cual se verifique el incumplimiento de la cantidad de las raciones alimenticias.	0.5 % de la UIT por cada día de retraso.	Acta de verificación donde quede redactada la penalidad encontrada
3	Si se detecta alimentos sin concluir la cocción y/o preparación y/o mal estado	5 % de la UIT por cada día de retraso.	Acta de verificación donde quede redactada la penalidad encontrada
4	Por detectar productos que no cuenten con fecha de vencimiento y/o adulterados y/o descompuestos.	10% de la UIT por cada producto.	Acta de verificación donde quede redactada la penalidad encontrada
5	Por cada vez que se verifique	3% de la UIT por	Acta de verificación donde

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
	vencimiento y/o adulterados y/o descompuestos.		
5	Por cada vez que se verifique que el ambiente de la cocina y el almacén esté sucio o en la Supervisión inopinada o repentina debido a un suceso o sospecha de hallazgo que atente contra la salud de los usuarios o menoscabe seriamente la calidad del servicio brindado por el postor.	3% de la UIT por cada día.	Acta de verificación donde quede redactada la penalidad encontrada
6	La presencia de insectos o de sus partes, especialmente moscas o cucarachas, dentro de alguna preparación o plato servido (incluyendo refrescos o infusiones).	10% de la UIT por cada producto.	Acta de verificación donde quede redactada la penalidad encontrada
7	Faltas graves, consideradas en el ítem 4.4 de los términos de referencia.	10% de la UIT por cada producto.	Acta de verificación donde quede redactada la penalidad encontrada

- La penalidad se aplicará en el momento que se observe una falta tipificada en la tabla de penalidades levantándose un acta de verificación donde quede redactada la penalidad encontrada.

6.7 Responsabilidad por vicios ocultos

El contratista es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los servicios prestados por un plazo de un (1) año, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

II. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	No corresponde

B.	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 2,000.00 (Dos mil con 00/100 soles), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 1,000.00 (Un mil con 00/100 soles), por la venta 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. En el caso de consorcios, todos los</p>

	<p>integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes: servicio de preparación de alimentos y/o concesión de alimentos y/o atención de comedores y/o atención de alimentación y/o consumo de alimentos y/o relacionados a expendio de alimentos para personas.</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 compra, 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.</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 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de suministro, 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.</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.</p> <p>Cuando en los contratos, órdenes de compra o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado</p>
--	---

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 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".

por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar un formato referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

Importante

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".

Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco
COMEDOR UNIVERSITARIO

CPC. Francisco Coavoy Ferro
ADMINISTRADOR

ITEM 08

**SERVICIO DE ATENCIÓN DE ALIMENTACIÓN
PARA ALUMNOS DE LA ESCUELA PROFESIONAL
DE INGENIERIA AGROINDUSTRIAL FILIAL
SICUANI DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE
SAN ANTONIO ABAD DEL CUSCO.**

9

**REQUERIMIENTO PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ATENCIÓN DE
ALIMENTACIÓN PARA ALUMNOS DE LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA
AGROINDUSTRIAL FILIAL SICUANI DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN ANTONIO
ABAD DEL CUSCO**

I. TÉRMINOS DE REFERENCIA

1. Denominación de la contratación

Contratación del servicio de atención de alimentación para alumnos de la escuela profesional de Ingeniería Agroindustrial filial Sicuani de la Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco.

2. Finalidad Pública

La presente contratación del servicio y atención de alimentación para los alumnos de la escuela profesional de Ingeniería Agroindustrial filial Sicuani tiene por finalidad contar con una alimentación balanceada según los requerimientos nutricionales de nuestra población estudiantil.

3. Objetivo de la contratación

Contratar el servicio de atención de alimentación para alumnos de la escuela profesional de Ingeniería Agroindustrial filial Sicuani de la Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco.

4. Características y condiciones del servicio a contratar

4.1. Descripción y cantidad del servicio a contratar

a) El Menú deberá contener lo siguiente:

ITEM	CONTENIDO DEL MENÚ-ALMUERZO
1	Cada tipo de menú deberá estar compuesto de: <ul style="list-style-type: none">- 1 unidad de pan- 1 unidad de fruta- Plato de sopa.- Plato de fondo (segundo)- Ensaladas de verduras, entradas o postres.- Refresco, hecho a base de fruta natural o infusiones

- b) La cantidad total de atenciones será de 5850 menús que serán suministrados de lunes a viernes, exceptuando los sábados, domingos y feriados.
- c) La cantidad total de atenciones por día será de 50 menús.
- d) El horario de atención a los comensales universitarios se brindará en horario de 12:00Hrs a 14:00Hrs de lunes a viernes exceptuando los sábados, domingos; en caso de feriados nacionales, locales, festividades, aniversarios y huelgas, que impliquen la suspensión de labores académicas, el servicio de atención de alimentos será suspendido previa coordinación con el Área Usuaría (Dirección de la Escuela Profesional de Ingeniería Agroindustrial – Filial Sicuani), el mismo que deberá ser comunicado con una anticipación de con 24 horas.

Para efectos de cumplir con la atención de alimentación a los alumnos universitarios en forma puntual, el postor deberá tener los almuerzos preparados a las 11:45 a.m.

4.2 Condiciones del Servicio:

El postor deberá observar y cumplir con las siguientes condiciones de manera estricta.

De la Composición y Variedad en el Menú

Programación:

El proveedor remitirá los días jueves de cada semana la programación semanal del menú a la dirección de la escuela profesional, el mismo que debe ser derivado a la unidad de Bienestar Universitario de la UNSAAC, para su evaluación y aprobación correspondiente por parte del profesional Nutricionista en un máximo de 24 horas, debiendo tener en cuenta lo siguiente:

- **Cantidad:** cada programación del menú se elaborará con su correspondiente dosificación, de acuerdo con los requerimientos técnicos para la preparación del menú, establecido en el numeral 4.2.1 del presente TDR.
- **Variedad en la programación:** A fin de asegurar la variedad de los menús, solo puede programarse hasta un máximo de dos repeticiones del mismo plato en el mes.

4.2.1 Dosificación de los Alimentos para la preparación del Menú

Los alimentos para utilizar en las preparaciones deben considerar el gramaje contemplado en cada uno de los tiempos de comida establecidos en los literales A, B, C, D, E, F. La porción de los alimentos aquí establecida para cada tipo de preparación se expresa en crudo, y será supervisada por el administrador y/o persona encargada del servicio.

El postor debe observar la variedad y la composición del menú conforme al siguiente detalle:

- A. Pan:** Se brindará una 1 unidad de pan. El pan debe ser hecho a base de harina de trigo, con un peso de 30 a 35 gr.
- B. Fruta:** se brindará 1 unidad de fruta a cada alumno comensal. Dicha fruta tener las siguientes características:
- Grado de madurez óptimo para el consumo humano.
 - Deberá estar sana, sin podredumbre u otras alteraciones que impidan su consumo, limpias, exentas de materias extrañas visibles, olores y sabores extraños, plagas, magulladuras profundas, humedad anormal exterior.
 - Se podrá repetir hasta en 2 oportunidades la misma fruta durante una misma semana.

Solo se podrá entregar a los alumnos, las frutas que se indican en el siguiente cuadro.

Variedad de frutas	U.M	Cantidad	Gramaje	Características
Manzana	Unid	01	Mayor o igual a 200 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.
Mango	Unid	01	Mayor o igual a 200 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.

Pera	Unid	01	Mayor o igual a 200 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.
Lima	Unid	01	Mayor o igual a 200 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.
Naranja	Unid	01	Mayor o igual a 200 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.
Mandarina	Unid	01	Mayor o igual a 100 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.
Granadilla	Unid	01	Mayor o igual a 100 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.
Durazno	Unid	01	Mayor o igual a 100 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.
Sandia	Kg	200 gr.	200 gr.	La fruta podrá ser trozada, el peso indicado se considera solo la pulpa de la fruta, no considera cáscara.
Piña	Kg.	200 gr.	200 gr.	La fruta podrá ser trozada, el peso indicado se considera solo la pulpa de la fruta, no considera cáscara.
Plátano	Unid.	01	Mayor o igual a 150 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.

C. Sopas:

El proveedor deberá considerar dentro de la programación del menú los tipos de alimentos y frecuencia siguiente:

TIPO DE ALIMENTO	FRECUENCIA	RACIÓN RECOMENDADA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
Carne de Res picado o molida sin hueso y desgrasada.	1 vez por semana como mínimo	50 gr. pulpa Asado Guiso simple Carne picada Carne molida Corte sancochado de pecho.	Pulpa de apariencia marmórea, sin grasa, sin nervio, carente de puntos hemorrágicos. Superficie brillante, firme al tacto.
Pollo	1 vez por semana como mínimo	30 gr. Pulpa 60 gr. c/hueso	Fresco, debe tener la cobertura de grasa bien distribuida. No debe presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia. No deben tener presencia de plumas.
Tubérculos: Papa y/o	Diario	30 gr. sin cascara (sopa)	En buen estado de madurez, sin ataque

Camote y/o yuca y/u Olluco, de corresponder en la preparación.			de insecto, sin parásitos en la parte interna y externa.
Verduras, hortalizas y legumbres	Diario	Variado	Óptimo grado de maduración. Sin presencia de perforaciones, comeduras, ni pústulas, ni pudrición húmeda o seca.
Huevo	Según se requiera en la preparación	50-60 gr.	Libre de impurezas, frescos, cáscara entera.
Fideos o pastas	01 vez por semana como mínimo	20 gr.	Fideos empacados, con fecha de vencimiento vigente.
Cereales: Arroz y/o Quinoa y/o trigo y/o morón y/o sémola.	2 veces a la semana	15 gr. – 20gr.	Grano entero o lustroso, libre de impurezas, clase superior o extra.

Podrán utilizarse ingredientes como leche evaporada o leche fresca pasteurizada (en lata, caja o bolsa con registro sanitario y fecha de vencimiento), queso fresco (pasteurizado, rotulado y etiquetado con registro sanitario).

D. Platos de fondos o segundos:

El proveedor deberá considerar dentro de la programación del menú los tipos de alimentos y frecuencia siguiente:

TIPO DE ALIMENTO	FRECUENCIA	RACIÓN RECOMENDADA (PULPA)	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
Carne de Res (de acuerdo al tipo de preparación) sin hueso y desgrasada.	2 veces por semana	100 gr. pulpa de carne 150 gr carne con hueso	Pulpa de carne con apariencia marmórea, sin grasa, sin nervio, carente de puntos hemorrágicos. Superficie brillante, firme al tacto.
Carne de Cerdo	Cada 15 días	120 gr. Pulpa 180gr. Chuleta	Pulpa de carne de color rosado característico. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libres de olores anormales.
Pollo o pavita.	2 veces por semana	120 gr. Pulpa 200gr. c/hueso (1 pollo entero = 10 porciones)	Fresco, debe tener la cobertura de grasa bien distribuida. No debe presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia. No deben tener presencia de plumas.

Pescado, pulpa.	1 vez por semana	100 gr. Neto	Ojos claros, brillantes, ligeramente salientes. Branquias de color rosado o rojo oscuro, brillante y sin olor. Piel clara y brillante, carne firme al tacto.
Vísceras: mondongo, hígado o corazón	Cada 15 días	120 gr.	Fresco, con apariencia marmórea, con poca grasa, sin nervio, carente de puntos hemorrágicos. Superficie brillante, firme al tacto.
Menestras	1 vez por semana	70 gr.	Seco deshidratado sin presencia de partículas extrañas. Libre de infestación de insectos vivos, muertos u otras plagas dañinas al grano en cualquiera de los estados biológicos (larva, pupa o adulto) o infestados (presencia de moho o levadura).
Arroz	Diario o Inter diario (de acuerdo con el plato elaborado)	100 gr.	Grano entero y lustroso, libre de impurezas, clase superior o extra
Tubérculos	Diario o Inter diario (de acuerdo con el plato elaborado)	Papa, camote, yuca (100 gr. A 120 gr.) Olluco guisado (200 gr.)	En buen estado de madurez, sin ataque de insecto, sin parásitos en la parte interna y externa.
Verduras, hortalizas y legumbres	Diario	80 gr a 100 gr por ración	Sin presencia de perforaciones, comeduras, ni pústulas, ni pudrición húmeda o seca.
Fideos o pastas	2 veces al mes	100 gr a 120 gr.	Fideos empacados, con fecha de vencimiento vigente.
Quinoa, trigo	1 vez a la semana	40 gr. – 50 gr.	Grano entero y lustroso, libre de impurezas, clase superior o extra.
Leche evaporada o Leche fresca pasteurizada	Según se requiera en la preparación	Según se requiera en la preparación	En lata, caja o bolsa, registro sanitario y fecha de vencimiento.
Queso fresco	Según se requiera en la preparación	30 gr. (como parte de la preparación)	Pasteurizado, rotulado y etiquetado con registro sanitario.

- E. **Tercero:** se debe ofrecer a los comensales una entrada o ensalada de verduras o un postre.

TIPO DE ALIMENTO	Frecuencia	RACIÓN RECOMENDADA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
Postres artesanales	1 vez a la semana	80 a 100 gr.	Postres elaborados de manera artesanal, como compotas de frutas, mazamoras, tortas, kekes.
Postres industriales	1 vez a la semana	3 onzas	Perteneciente al grupo de abarotes, empacados con fecha de vencimiento y registro sanitario, por ejemplo: gelatina, flan, budín.
Ensaladas compuestas por verduras, hortalizas y legumbres	3 veces a la semana	Variado	Óptimo grado de maduración. Sin presencia de perforaciones, comeduras, ni pústulas, ni pudrición húmeda o seca.
Huevo	Como parte de la entrada.	50-60 gr. (entrada)	Libre de impurezas, frescos, cáscara entera.
Pollo	Como parte de la entrada.	40 a 50 gr. Pulpa (entrada)	Fresco, debe tener la cobertura de grasa bien distribuida. No debe presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia. No deben tener presencia de plumas.
Atún	Como parte de la entrada.	Mayor o igual a 30 gr. (entrada)	Filete o lomito, envase de hojalata, sin abolladuras, con registro sanitario.
Tubérculos: Papa o yuca	Como parte de la entrada.	50 a 100 gr. sin cascara (entrada o ensaladas)	Sin ataque de insecto, sin parásitos en la parte interna y externa.
Queso fresco	Como parte de la entrada.	30 gr. (entradas o ensaladas)	Pasteurizado, rotulado y etiquetado con registro sanitario.
Vinagretas	Como parte de la entrada.	A demanda para las ensaladas de verduras.	Conservar refrigerado. Uso para el mismo día.

- F. **Refresco:** Se considerará el refresco como una bebida para el alumno comensal con una cantidad mínima de 250 ml. A continuación, el tipo de refrescos y frecuencia que se debe brindar al estudiante:

Tipo de refresco	Frecuencia	Tipo de frutas	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
A base de frutas	2 veces a la semana	Maracuyá, carambola, naranja, limón, cocona, camu camu, piña, manzana, membrillo.	Grado de madurez óptimo para el consumo humano. Deberá estar sana, sin podredumbre u otras alteraciones que impidan su consumo,

			limpias, exentas de materias extrañas visibles, olores y sabores extraños, plagas, magulladuras profundas, humedad anormal exterior.
A base de filtrantes	1 vez a la semana	Té, manzanilla, anís.	Etiquetado y rotulado. Fecha de producción y fecha de vencimiento.
A base de semillas	1 vez a la semana	cebada, linaza, anís	Seco sin presencia de partículas extrañas. Libre de infestación de insectos vivos, muertos u otras plagas dañinas al grano en cualquiera de los estados biológicos (larva, pupa o adulto) o infestados (presencia de moho o levadura).
A base de hierbas	1 vez a la semana	Hinojo, hierba luisa, hierba buena,	Fresco, Sin presencia de perforaciones, comeduras, ni pústulas, ni pudrición húmeda o seca.

La cantidad de azúcar será de 15 a 20 gr por bebida. Sólo se podrá usar azúcar comercial, ya sea rubia o blanca, para endulzar los refrescos.

4.3 Manipuleo de Alimentos y Practicas Sanitarias

Al momento de la preparación del menú se debe considerar la higiene personal y las prácticas sanitarias. Puntos que pasamos a desarrollar:

4.3.1 Preparación y manipuleo de alimentos

- a. **Se Controla y Registra la Temperatura de Cocción:**
Se deben tomar y registrar la temperatura interna de todos los productos cárnicos cuando estos alcancen la cocción, esta temperatura debe ser superior a 80° C.
- b. **Preparaciones Cocidas y Frías en Refrigeración con Protección:**
Las preparaciones cocidas frías son refrigeradas a menor de 5°C y debidamente protegidas con film plástico o una tapa.
- c. **Se realiza Lavado y Desinfección de Mesas al Inicio y Entre Cambios de Actividad.**
- d. **Tiempo de Exposición a Temperatura Ambiente (Zona de Peligro):**
Se debe tomar en cuenta los tiempos mínimos de exposición a temperatura ambiente (Zona de peligro entre los 5°C a 60°C) de la preparación.

4.3.2 Higiene personal y prácticas sanitarias

- Varones afeitados, cabello corto y completamente cubierto. Los varones deben usar barba rasurada, cabello corto y cubierto con un cubre pelo. Las damas deben utilizar todo el tiempo el cubre pelo.
- Uñas cortas, sin anillos, relojes, pulseras ni cadenas. No deben usarse joyas, aretes, gargantilla, collares, pulseras, aros, relojes o muñequeras. Las uñas deben mantenerse cortas, limpias y sin ningún tipo de esmalte. No se permite el uso de elementos colgantes en ropa de trabajo (relojes, llaveros, lápices, prendedores, etc.)
- Indumentaria limpia. Toda persona que ingrese a la sala de elaboración debe utilizar uniforme / guardapolvo/ indumentaria (mandil blanco), gorro / cubre pelo y mascarilla limpios. Esto incluye visitas de cliente - personal que por algún motivo deba entrar a cocina.
Para el caso de reparaciones de equipos o su mantenimiento preventivo, se recomienda que esta no se realice en horario de preparación de alimentos.
- Personal Sano. Ninguna persona que esté afectada con alguna enfermedad contagiosa que pueda transmitirse a través de los alimentos, que sea portadora de organismos causantes de enfermedad, podrá trabajar en un establecimiento de servicios de alimentación.
- Correcto lavado de manos cada vez que se cambia de actividad.
- Uso de guantes para productos cocidos o listos para el consumo.
- Uso de Mascarilla cubriendo nariz y boca completamente.
- Toda persona que ingrese a la sala de elaboración debe usar una mascarilla descartable.
- No se consume alimentos, bebe, ni se fuma en las áreas de elaboración y de almacenes.
- Se permitirá solamente la degustación del alimento para verificación del sabor.

4.4 Preparación de los Alimentos

Preparación Previa

Las carnes, pescados, pollos, pavita y vísceras se lavarán con agua potable corriente antes de someterlas al proceso de cocción, con la finalidad de reducir al máximo la carga microbiana.

La preparación de las hortalizas, según corresponda, será la siguiente:

Primero: se remojarán o se lavarán en manojos bajo el chorro de agua potable, para lograr una acción de arrastre de tierra, huevos de parásitos, insectos y otros contaminantes.

Segundo: en el caso de las hortalizas o frutas que se utilizarán crudas, para sazonar o para la decoración de alimentos preparados se deberá utilizar una solución clorada con hipoclorito de sodio al 5% (lejía) en agua, a razón de una cucharadita (de té) en un (01) litro de agua y en ella se sumergirán los alimentos a desinfectar, durante 15 minutos. En su defecto, se efectuará con desinfectantes comerciales aprobados por el Ministerio de Salud y se seguirán las instrucciones del fabricante. La omisión de este proceso constituye **falta grave**.

Tercero: se enjuagarán con abundante agua potable corriente.

Los alimentos picados y trozados para la preparación del día que no se utilicen de inmediato, deberán conservarse en refrigeración y protegidos hasta su cocción o servido con film plástico o tapas de plástico.

Descongelación

La descongelación de alimentos debe realizarse gradualmente en refrigeración, o por inmersión (en envase hermético) en agua fría que corra en forma constante. Los alimentos descongelados deberán ser transferidos inmediatamente a cocción, y no podrán volver a congelarse.

Proceso de cocción

Durante el proceso de cocción se verificará el tiempo adecuado para cada tipo de alimento, siendo que no debe suministrarse el alimento medio crudo o cocido en exceso.

Las grasas y aceites utilizados para freír no deben estar quemados y deben renovarse inmediatamente cuando los cambios de color, olor y/o sabor sean evidentes. El uso de aceites re-quemados se constituye en **falta grave**.

Conservación de alimentos preparados

No se permitirá el almacenamiento de alimentos preparados, provenientes del menú diario, los mismos serán desechados o dispuestos según convenga al Restaurante.

En el caso de mayonesa, ají o vinagretas, estas no deberán utilizarse más de 24 horas en el caso de la mayonesa y ají licuado, 12 horas desde su preparación, para el caso de las vinagretas. Además, ellos se mantendrán en refrigeración a una temperatura no mayor de 5 °C en todo momento, y se sacarán pequeñas porciones para la distribución a los usuarios, cuando se requiera. El uso de salsas o preparaciones de este tipo, en condiciones inadecuadas (con signos de fermentación, o descomposición) constituye **falta grave**.

Si se produjese un caso de brote epidemiológico por el uso de alimentos contaminados con *Salmonella spp*, manifiesto en la presencia de al menos 10 comensales que sufren al mismo tiempo de un proceso infeccioso gastrointestinal compatible con infección por salmonella diagnosticada por el médico del Tópico Institucional, **será causal de rescisión del contrato** con el Concesionario, aplicándose una multa por los daños y perjuicios ocasionados a los usuarios. La presencia de un brote aislado de este tipo de diagnóstico será considerada **falta grave**.

Contaminación Cruzada

Las acciones que den lugar a Contaminación Cruzada constituyen **falta grave**.

- Los utensilios como cuchillos y tablas, que se utilizan para corte, trozado, fileteado, etc. de alimentos crudos, deben ser exclusivos para tal fin y mantenerse en buen estado de conservación e higiene, lavándose con frecuencia y desinfectándose diariamente, tal como se indica.
- Los alimentos crudos que se almacenan en frío deberán estar separados de los alimentos cocinados, y éstos en recipientes tapados que los protejan de la contaminación cruzada.
- Los cuchillos serán independientes y de uso exclusivo para cada tipo de alimentos: al menos 03: que se utilizan para verduras desinfectadas, frutas y carnes cocidas y no se mezclan o usan para carnes o verduras crudas, alimentos que también tendrán sus propios cuchillos identificados y se guardarán y usarán siempre en forma independiente.
- El pan que se constituye parte indispensable del almuerzo será manipulado exclusivamente con pinzas y se pondrá sobre un platillo de postre limpio y seco, por personal manipulador, y por lo tanto, obligado al uso de guantes.
- El personal encargado de la manipulación de los alimentos se lavará las manos antes de entrar en contacto con alimentos preparados.
- Las tablas de picar deberán ser diferenciadas por tipo de alimento.
- Las mesas de trabajo deben lavarse y desinfectarse después de utilizarse alimentos crudos.

Servido de Comidas

La vajilla, cubiertos y vasos deben estar limpios y desinfectados.

Para la manipulación de alimentos de consumo directo se deberá usar guantes desechables. La omisión o incumplimiento de este punto será considerada **falta grave**.

Emplear adecuadas técnicas para el correcto servicio de los utensilios y vajilla. No tocar con las manos nada que vaya a estar en contacto con la boca del usuario.

Tratamiento del agua

El agua para la preparación de refrescos deberá ser hervida.

El agua utilizada para la elaboración de los procesos alimentarios será de la red pública (grifo).

Obligaciones de Higiene Personal

El concesionario deberá garantizar, bajo responsabilidad, las prácticas de hábitos de higiene de su personal, para lo cual deberá observar lo siguiente:

- a. El personal masculino debe tener el cabello recortado y provisto de gorro y el personal femenino mantendrá el cabello recogido y provisto de gorro.
- b. Los manipuladores de alimentos deben mantener una esmerada higiene personal, especialmente en el lavado de manos, de la siguiente forma:
 - Antes de iniciar la manipulación de alimentos.
 - Inmediatamente después de haber utilizado los servicios higiénicos. Su omisión antes de ingresar a manipular los alimentos constituye falta grave.
 - Después de rascarse la cabeza u otra parte del cuerpo.
 - Después de manipular cajas, envases, bultos y otros artículos contaminados.
 - Después de manipular alimentos crudos como carnes, pescados, mariscos, etc. Su omisión antes de ingresar a manipular los alimentos constituye **falta grave**.
 - Después de barrer, trapear pisos, recoger y manipular los recipientes de residuos, limpiar mesas del comedor, tocar dinero y todas las veces que sea necesario.
- c. Los manipuladores de alimentos también deben observar hábitos de higiene estrictos durante la preparación y servicio de alimentos, tales como: evitar comer, fumar o escupir. Ellos deben tener las uñas recortadas, limpias y sin esmalte y, sus manos estarán libres de objetos o adornos personales como joyas, relojes u otros.

4.5 Medidas de Higiene y Saneamiento

a. Prácticas de Limpieza y Desinfección.

- Los detergentes que se utilicen deben eliminar la suciedad de las superficies, manteniéndola en suspensión para su fácil eliminación, tener buenas propiedades de enjuague y no ser corrosivos.
- El personal del proveedor se lavará las manos escrupulosamente antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de utilizar los servicios higiénicos, toser o estornudar, rascarse cualquier parte del cuerpo, después de manipular material contaminado como cajas, bultos o alimentos crudos y otros, y con frecuencia mientras está de servicio, así como todas las veces que sea necesario.
- El área de cocina se limpiará indefectiblemente cada hora, dado a que siempre se producen derrames y acumulo de suciedad.
- Los residuos, cualquiera sea su naturaleza deberán ser desechados diariamente en bolsas de plástico, recipientes con tapa, las que deben ser de material resistente y lavable, siendo de aplicación lo dispuesto en la Ley N° 27314 – Ley General de Residuos Sólidos y el Decreto Supremo N° 007-88-SA que aprueba el Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.

- El postor realizará una limpieza y desinfección más exhaustiva y profunda 2 veces al mes, en este caso los sábados, de pisos, equipos de refrigeración y congelación, campana de cocina, etc.
- Se debe incluir una desinsectación mensual como mínimo, de los ambientes del comedor. La presencia de insectos o de sus partes, especialmente moscas o cucarachas, dentro de alguna preparación o plato servido (incluyendo refrescos o infusiones) será considerada **Falta Grave**, pasible a penalización.

4.6 Mecanismo de Supervisión y Control de Calidad del Proceso, Insumos y Otros

Con el objeto de cumplir con el proceso de supervisión y control de calidad del servicio, será responsabilidad de la Dirección de Bienestar Universitario, de la Administración del Comedor Universitario y la dirección de la escuela profesional para que realice las siguientes funciones:

- Supervisar la calidad e idoneidad de los insumos, prácticas de manipulación e higiene, calidad e inocuidad de las preparaciones, y las óptimas condiciones de salubridad de la vajilla, utensilios en general y vasos.
- La frecuencia de supervisión **obligatoria y/o de rutina será** de forma aleatoria y se realizará mediante el levantamiento de un acta, que será suscrito por dichos miembros, el administrador del Restaurante y el profesional en nutrición del restaurante.
- La Supervisión inopinada o repentina debido a un suceso o sospecha de hallazgo que atente contra la salud de los usuarios o menoscabe seriamente la calidad del servicio brindado por el postor, se levantará un acta, este deberá ser firmado por el personal del Restaurante, implicado en el evento, en caso de que éste se negase, se conseguirá la firma de un testigo, y en caso de no existir, el sólo testimonio del representante de los supervisores podrá ser válido para las acciones legales y aplicación de la penalidad.
En caso de ser declarado no apto (contaminado), la Dirección de la escuela profesional, sustentará y comunicará mediante un oficio el hallazgo que atente contra la salud de los comensales universitarios, en tal caso, la Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco **podrá resolver el contrato**.
- El control de la distribución de las raciones diarias a los estudiantes estará a cargo de la Dirección de la escuela Profesional, teniendo la obligación de constatar bajo un padrón y/o listado y/o relación con los datos (nombres y apellidos, DNI, código, firma y demás información necesaria) de los estudiantes.

4.7 Sistema de Contratación

Suma Alzada

4.8 Lugar y plazo de ejecución de la prestación

4.8.1 Lugar

Los servicios se prestarán en instalaciones que el postor brinde dentro del Distrito de Sicuani, Provincia de Canchis, Departamento de Cusco, el mismo que deberá estar ubicado a 1 km a la redonda de la escuela profesional, sito en la Calle Cabo Concha Tupa S/N del Distrito de Sicuani, Provincia de Canchis, Departamento de Cusco.

4.8.2 Plazo

210 días calendarios, computados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.

4.9 Resultados esperados

Servicio de atención de alimentos preparados para los estudiantes de la Escuela Profesional.

5 Requisitos y recursos del proveedor

5.2 Requisitos del proveedor

- Persona Natural o Jurídica
- Contar con Ruc activo y habido
- Registro Nacional de Proveedores (RNP)
- No tener impedimento para contratar con el Estado.

5.3 Recursos a ser provistos por el proveedor

5.3.1 Personal

El servicio de alimentación implica el aprovisionamiento de alimentos crudos, la preparación del mismo, el uso de equipo adecuado para su preparación, y transporte, así como el personal dotado de un conocimiento específico, experiencia y destreza en el oficio según los siguientes requisitos:

PERSONAL	CANTIDAD/ PERSONAL CLAVE	FORMACIÓN ACADÉMICA/ EXPERIENCIA/ CAPACITACIÓN	FUNCIONES
Administrador/ Responsable	1/NO	-	Responder por el servicio del restaurante, así como por el mantenimiento de las buenas relaciones interpersonales.
			Conocer el contrato, responsabilizándose por la capacitación técnica y desempeño de sus empleados, así como de la motivación, desarrollo y promoción de los mismos.
			Presentar y elaborar informes cuando la Universidad lo solicite.
			<ul style="list-style-type: none">• Garantizar el cumplimiento de las normas y procedimientos de los indicadores de calidad y seguridad industrial, en cada uno de los procesos.• Presentación, mantenimiento y otros servicios prestados en la operación.
			Evaluar y controlar los menús ofrecidos en el contrato.
			Controlar la calidad de los productos de almacén.
			Degustar todos los platos elaborados, antes de servirse.
			Supervisar la calidad y presentación del producto.

Especialista en Cocina o Cocinero	1	-Experiencia mínima de un (01) año como cocinero y/o chef y/o maestro de cocina y/o ayudante de cocina y/o responsable de cocina. Acreditación: Se acreditará mediante copia simple de certificado y/o constancia y/o contrato de trabajo	Preparar todo tipo de platos principales con guarniciones y acompañamientos.
			Elaborar las solicitudes de insumos para las preparaciones diarias.
			Coordinar con sus ayudantes la preparación de los platos diarios.
			Elaborar las preparaciones de acuerdo con el menú, presentación y calidad final de los productos preparados.
Ayudante de cocina	1	-	Mantener y supervisar las buenas prácticas de manufactura antes durante y después de la preparación de platos
			Efectuar el montaje y armado de las preparaciones.
			Apoyar en el aseo e higiene.
			Apoyar en operaciones preliminares y fundamentales de la cocina.
Vajillero o mozo	1	-	Mantener la limpieza de su área de trabajo.
			Realizar todos los procedimientos de higiene y sanitización según estándar del contrato.
			Realizar cocciones de alimentos según minuta, respetando y tomando temperaturas según estándar del concesionario.
			Mantener un correcto orden dentro del refrigerador, sin contaminación cruzada.
			Responsable del lavado de menaje y utensilios de cocina
			Apoyar en el aseo e higiene.
			Apoyar en operaciones preliminares y fundamentales de la cocina.
			Mantener la limpieza de su área de trabajo.
			Atención de los comensales.

6 Otras consideraciones para la ejecución de la prestación

6.2 Otras obligaciones

- El proveedor está obligado a presentar la relación del personal con copia simple del carnet de sanidad, copia simple de los DNI y una carta de compromiso en donde se

comprometan de prestar el servicio de atención de alimentos, para la suscripción del contrato.

- El Cocinero podrá asumir el rol de administrador o responsable del servicio.
- El proveedor asumirá el costo de los insumos, productos, implementos, enseres, materiales, equipos de cocina. Deben tener la capacidad adecuada al volumen de los alimentos a preparar.
- El postor deberá contar con el equipo de cocina, menaje y vajilla necesarios para la atención del servicio en forma eficiente y rotativa de cincuenta (50) almuerzos en el lapso de dos horas.
- El restaurante deberá contar con un sistema de refrigeración para mantener alimentos en condiciones óptimas.
- El postor deberá prestar el servicio en un ambiente amplio que cubra mínimo un 70% y un máximo del 90% de atención a los alumnos.
- El postor deberá contar con al menos un servicio higiénico y un lavadero para el aseo de las manos, debiendo contar con jabón líquido y papel toalla.
- Cuando se realice cambios permanentes del personal, deberá presentar de forma obligatoria carnets de sanidad vigente, copia simple de los DNI (mayores de 18 años) y una carta de compromiso en donde se comprometan de prestar el servicio de atención de alimentos.

6.3 Subcontratación

Está prohibida la subcontratación del servicio.

6.4 Conformidad de la prestación

La Conformidad del servicio será otorgada por la Administración del Comedor Universitario, previo cumplimiento de lo establecido en los términos de referencia e informe de la Dirección de la escuela profesional de Ingeniería Agroindustrial filial Sicuani de la UNSAAC.

El otorgamiento de la conformidad del servicio no excluye el derecho de la Entidad a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos.

6.5 Forma de pago

El pago se realizará de forma periódica según el reporte de consumo de raciones diarias, esta información será remitida por el postor después del último día de cada mes de prestado el servicio por escrito a la Dirección de la escuela profesional de Ingeniería Agroindustrial filial Sicuani, con copia a la Administración del Comedor Universitario.

6.6 Otras penalidades aplicables

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
1	Por la demora en la prestación del servicio por día.	0.5 % de la UIT por cada día de retraso.	Acta de verificación donde quede redactada la penalidad encontrada
2	Por cada día en el cual se verifique el incumplimiento de la cantidad de las raciones alimenticias.	0.5 % de la UIT por cada día de retraso.	Acta de verificación donde quede redactada la penalidad encontrada
3	Si se detecta alimentos sin concluir la cocción y/o preparación y/o mal estado	5 % de la UIT por cada día de retraso.	Acta de verificación donde quede redactada la penalidad encontrada

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
4	Por detectar productos que no cuenten con fecha de vencimiento y/o adulterados y/o descompuestos.	10% de la UIT por cada producto.	Acta de verificación donde quede redactada la penalidad encontrada
5	Por cada vez que se verifique que el ambiente de la cocina y el almacén esté sucio o en la Supervisión inopinada o repentina debido a un suceso o sospecha de hallazgo que atente contra la salud de los usuarios o menoscabe seriamente la calidad del servicio brindado por el postor.	3% de la UIT por cada día.	Acta de verificación donde quede redactada la penalidad encontrada
6	La presencia de insectos o de sus partes, especialmente moscas o cucarachas, dentro de alguna preparación o plato servido (incluyendo refrescos o infusiones).	10% de la UIT por cada producto.	Acta de verificación donde quede redactada la penalidad encontrada
7	Faltas graves, consideradas en el ítem 4.4 de los términos de referencia.	10% de la UIT por cada producto.	Acta de verificación donde quede redactada la penalidad encontrada

- La penalidad se aplicará en el momento que se observe una falta tipificada en la tabla de penalidades levantándose un acta de verificación donde quede redactada la penalidad encontrada.

6.7 Responsabilidad por vicios ocultos

El contratista es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los servicios prestados por un plazo de un (1) año, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

II. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	No corresponde
B.	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 2,000.00 (Dos mil con 00/100 soles), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 1,000.00 (Un mil con 00/100 soles), por la venta de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la</p>

	<p>fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes: servicio de preparación de alimentos y/o concesión de alimentos y/o atención de comedores y/o atención de alimentación y/o consumo de alimentos y/o relacionados a expendio de alimentos para personas.</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 compra, 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.</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 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de suministro, 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.</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.</p>
--	--

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 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".

Cuando en los contratos, órdenes de compra 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 compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar un formato referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

Importante

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".

ITEM 09

**SERVICIO DE ATENCIÓN DE ALIMENTACIÓN
PARA ALUMNOS DE LA ESCUELA PROFESIONAL
DE MEDICINA VETERINARIA FILIAL SICUANI DE
LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN ANTONIO
ABAD DEL CUSCO.**

2

**REQUERIMIENTO PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ATENCIÓN DE
ALIMENTACIÓN PARA ALUMNOS DE LA ESCUELA PROFESIONAL DE MEDICINA
VETERINARIA FILIAL SICUANI DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN ANTONIO
ABAD DEL CUSCO**

I. TÉRMINOS DE REFERENCIA

1. Denominación de la contratación

Contratación del servicio de atención de alimentación para alumnos de la Escuela Profesional de Medicina Veterinaria filial Sicuani de la Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco.

2. Finalidad Pública

La presente contratación del servicio y atención de alimentación para los alumnos de la escuela profesional de Medicina Veterinaria filial Sicuani tiene por finalidad contar con una alimentación balanceada según los requerimientos nutricionales de nuestra población estudiantil.

3. Objetivo de la contratación

Contratar el servicio de atención de alimentación para alumnos de la escuela profesional de Medicina Veterinaria filial Sicuani de la Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco.

4. Características y condiciones del servicio a contratar

4.1. Descripción y cantidad del servicio a contratar

a) El Menú deberá contener lo siguiente:

ITEM	CONTENIDO DEL MENÚ-ALMUERZO
1	Cada tipo de menú deberá estar compuesto de: <ul style="list-style-type: none">- 1 unidad de pan- 1 unidad de fruta- Plato de sopa.- Plato de fondo (segundo)- Ensaladas de verduras, entradas o postres.- Refresco, hecho a base de fruta natural o infusiones

- b) La cantidad total de atenciones será de 5850 menús que serán suministrados de lunes a viernes, exceptuando los sábados, domingos y feriados.
- c) La cantidad total de atenciones por día será de 50 menús.
- d) El horario de atención a los comensales universitarios se brindará en horario de 12:00Hrs a 14:00Hrs de lunes a viernes exceptuando los sábados, domingos; en caso de feriados nacionales, locales, festividades, aniversarios y huelgas, que impliquen la suspensión de labores académicas, el servicio de atención de alimentos será suspendido previa coordinación con el Área Usuaría (Dirección de la Escuela Profesional de Medicina Veterinaria – Filial Sicuani), el mismo que deberá ser comunicado con una anticipación de con 24 horas.

Para efectos de cumplir con la atención de alimentación a los alumnos universitarios en forma puntual, el postor deberá tener los almuerzos preparados a las 11:45 a.m.

4.2 Condiciones del Servicio:

El postor deberá observar y cumplir con las siguientes condiciones de manera estricta.

4.2.1 De la Composición y Variedad en el Menú

Programación:

El proveedor remitirá los días jueves de cada semana la programación semanal del menú a la dirección de la escuela profesional, el mismo que debe ser derivado a la unidad de Bienestar Universitario de la UNSAAC, para su evaluación y aprobación correspondiente por parte del profesional Nutricionista en un máximo de 24 horas, debiendo tener en cuenta lo siguiente:

- **Cantidad:** cada programación del menú se elaborará con su correspondiente dosificación, de acuerdo con los requerimientos técnicos para la preparación del menú, establecido en el numeral 4.2.1 del presente TDR.
- **Variedad en la programación:** A fin de asegurar la variedad de los menús, solo puede programarse hasta un máximo de dos repeticiones del mismo plato en el mes.

4.2.2 Dosificación de los Alimentos para la preparación del Menú

Los alimentos para utilizar en las preparaciones deben considerar el gramaje contemplado en cada uno de los tiempos de comida establecidos en los literales A, B, C, D, E, F. La porción de los alimentos aquí establecida para cada tipo de preparación se expresa en crudo, y será supervisada por el administrador y/o persona encargada del servicio.

El postor debe observar la variedad y la composición del menú conforme al siguiente detalle:

- A. Pan:** Se brindará una 1 unidad de pan. El pan debe ser hecho a base de harina de trigo, con un peso de 30 a 35 gr.
- B. Fruta:** se brindará 1 unidad de fruta a cada alumno comensal. Dicha fruta tener las siguientes características:
- Grado de madurez óptimo para el consumo humano.
 - Deberá estar sana, sin podredumbre u otras alteraciones que impidan su consumo, limpias, exentas de materias extrañas visibles, olores y sabores extraños, plagas, magulladuras profundas, humedad anormal exterior.
 - Se podrá repetir hasta en 2 oportunidades la misma fruta durante una misma semana.

Solo se podrá entregar a los alumnos, las frutas que se indican en el siguiente cuadro.

Variedad de frutas	U.M	Cantidad	Gramaje	Características
Manzana	Unid	01	Mayor o igual a 200 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.
Mango	Unid	01	Mayor o igual a 200 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.

Pera	Unid	01	Mayor o igual a 200 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.
Lima	Unid	01	Mayor o igual a 200 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.
Naranja	Unid	01	Mayor o igual a 200 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.
Mandarina	Unid	01	Mayor o igual a 100 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.
Granadilla	Unid	01	Mayor o igual a 100 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.
Durazno	Unid	01	Mayor o igual a 100 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.
Sandía	Kg	200 gr.	200 gr.	La fruta podrá ser trozada, el peso indicado se considera solo la pulpa de la fruta, no considera cáscara.
Piña	Kg.	200 gr.	200 gr.	La fruta podrá ser trozada, el peso indicado se considera solo la pulpa de la fruta, no considera cáscara.
Plátano	Unid.	01	Mayor o igual a 150 gr.	La fruta NO podrá ser trozada. Se entrega al alumno de manera entera.

C. Sopas:

El proveedor deberá considerar dentro de la programación del menú los tipos de alimentos y frecuencia siguiente:

TIPO DE ALIMENTO	FRECUENCIA	RACIÓN RECOMENDADA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
Carne de Res picado o molida sin hueso y desgrasada.	1 vez por semana como mínimo	50 gr. pulpa Asado Guiso simple Carne picada Carne molida Corte sancochado de pecho.	Pulpa de apariencia marmórea, sin grasa, sin nervio, carente de puntos hemorrágicos. Superficie brillante, firme al tacto.
Pollo	1 vez por semana como mínimo	30 gr. Pulpa 60 gr. c/hueso	Fresco, debe tener la cobertura de grasa bien distribuida. No debe presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia. No deben tener presencia de plumas.
Tubérculos: Papa y/o	Diario	30 gr. sin cascara (sopa)	En buen estado de madurez, sin ataque

Camote y/o yuca y/u Olluco, de corresponder en la preparación.			de insecto, sin parásitos en la parte interna y externa.
Verduras, hortalizas y legumbres	Diario	Variado	Optimo grado de maduración. Sin presencia de perforaciones, comeduras, ni pústulas, ni pudrición húmeda o seca.
Huevo	Según se requiera en la preparación	50-60 gr.	Libre de impurezas, frescos, cáscara entera.
Fideos o pastas	01 vez por semana como mínimo	20 gr.	Fideos empacados, con fecha de vencimiento vigente.
Cereales: Arroz y/o Quinoa y/o trigo y/o morón y/o sémola.	2 veces a la semana	15 gr. – 20gr.	Grano entero o lustroso, libre de impurezas, clase superior o extra.

Podrán utilizarse ingredientes como leche evaporada o leche fresca pasteurizada (en lata, caja o bolsa con registro sanitario y fecha de vencimiento), queso fresco (pasteurizado, rotulado y etiquetado con registro sanitario).

D. Platos de fondos o segundos:

El proveedor deberá considerar dentro de la programación del menú los tipos de alimentos y frecuencia siguiente:

TIPO DE ALIMENTO	FRECUENCIA	RACIÓN RECOMENDADA (PULPA)	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
Carne de Res (de acuerdo al tipo de preparación) sin hueso y desgrasada.	2 veces por semana	100 gr. pulpa de carne 150 gr carne con hueso	Pulpa de carne con apariencia marmórea, sin grasa, sin nervio, carente de puntos hemorrágicos. Superficie brillante, firme al tacto.
Carne de Cerdo	Cada 15 días	120 gr. Pulpa 180gr. Chuleta	Pulpa de carne de color rosado característico. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libres de olores anormales.
Pollo o pavita.	2 veces por semana	120 gr. Pulpa 200gr. c/hueso (1 pollo entero = 10 porciones)	Fresco, debe tener la cobertura de grasa bien distribuida. No debe presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia. No deben tener presencia de plumas.

Pescado, pulpa.	1 vez por semana	100 gr. Neto	Ojos claros, brillantes, ligeramente salientes. Branquias de color rosado o rojo oscuro, brillante y sin olor. Piel clara y brillante, carne firme al tacto.
Vísceras: mondongo, hígado o corazón	Cada 15 días	120 gr.	Fresco, con apariencia marmórea, con poca grasa, sin nervio, carente de puntos hemorrágicos. Superficie brillante, firme al tacto.
Menestras	1 vez por semana	70 gr.	Seco deshidratado sin presencia de partículas extrañas. Libre de infestación de insectos vivos, muertos u otras plagas dañinas al grano en cualquiera de los estados biológicos (larva, pupa o adulto) o infestados (presencia de moho o levadura).
Arroz	Diario o Inter diario (de acuerdo con el plato elaborado)	100 gr.	Grano entero y lustroso, libre de impurezas, clase superior o extra
Tubérculos	Diario o Inter diario (de acuerdo con el plato elaborado)	Papa, camote, yuca (100 gr. A 120 gr.) Olluco guisado (200 gr.)	En buen estado de madurez, sin ataque de insecto, sin parásitos en la parte interna y externa.
Verduras, hortalizas y legumbres	Diario	80 gr a 100 gr por ración	Sin presencia de perforaciones, comeduras, ni pústulas, ni pudrición húmeda o seca.
Fideos o pastas	2 veces al mes	100 gr a 120 gr.	Fideos empacados, con fecha de vencimiento vigente.
Quinoa, trigo	1 vez a la semana	40 gr. – 50 gr.	Grano entero y lustroso, libre de impurezas, clase superior o extra.
Leche evaporada o Leche fresca pasteurizada	Según se requiera en la preparación	Según se requiera en la preparación	En lata, caja o bolsa, registro sanitario y fecha de vencimiento.
Queso fresco	Según se requiera en la preparación	30 gr. (como parte de la preparación)	Pasteurizado, rotulado y etiquetado con registro sanitario.

- E. **Tercero:** se debe ofrecer a los comensales una entrada o ensalada de verduras o un postre.

TIPO DE ALIMENTO	Frecuencia	RACIÓN RECOMENDADA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
Postres artesanales	1 vez a la semana	80 a 100 gr.	Postres elaborados de manera artesanal, como compotas de frutas, mazamorras, tortas, kekes.
Postres industriales	1 vez a la semana	3 onzas	Perteneciente al grupo de abarrotos, empacados con fecha de vencimiento y registro sanitario, por ejemplo: gelatina, flan, budín.
Ensaladas compuestas por verduras, hortalizas y legumbres	3 veces a la semana	Variado	Óptimo grado de maduración. Sin presencia de perforaciones, comeduras, ni pústulas, ni pudrición húmeda o seca.
Huevo	Como parte de la entrada.	50-60 gr. (entrada)	Libre de impurezas, frescos, cáscara entera.
Pollo	Como parte de la entrada.	40 a 50 gr. Pulpa (entrada)	Fresco, debe tener la cobertura de grasa bien distribuida. No debe presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia. No deben tener presencia de plumas.
Atún	Como parte de la entrada.	Mayor o igual a 30 gr. (entrada)	Filete o lomito, envase de hojalata, sin abolladuras, con registro sanitario.
Tubérculos: Papa o yuca	Como parte de la entrada.	50 a 100 gr. sin cascara (entrada o ensaladas)	Sin ataque de insecto, sin parásitos en la parte interna y externa.
Queso fresco	Como parte de la entrada.	30 gr. (entradas o ensaladas)	Pasteurizado, rotulado y etiquetado con registro sanitario.
Vinagretas	Como parte de la entrada.	A demanda para las ensaladas de verduras.	Conservar refrigerado. Uso para el mismo día.

- F. **Refresco:** Se considerará el refresco como una bebida para el alumno comensal con una cantidad mínima de 250 ml. A continuación, el tipo de refrescos y frecuencia que se debe brindar al estudiante:

Tipo de refresco	Frecuencia	Tipo de frutas	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
A base de frutas	2 veces a la semana	Maracuyá, carambola, naranja, limón, cocona, camu camu, piña, manzana, membrillo.	Grado de madurez óptimo para el consumo humano. Deberá estar sana, sin podredumbre u otras alteraciones que impidan su consumo,

			limpias, exentas de materias extrañas visibles, olores y sabores extraños, plagas, magulladuras profundas, humedad anormal exterior.
A base de filtrantes	1 vez a la semana	Té, manzanilla, anís.	Etiquetado y rotulado. Fecha de producción y fecha de vencimiento.
A base de semillas	1 vez a la semana	cebada, linaza, anís	Seco sin presencia de partículas extrañas. Libre de infestación de insectos vivos, muertos u otras plagas dañinas al grano en cualquiera de los estados biológicos (larva, pupa o adulto) o infestados (presencia de moho o levadura).
A base de hierbas	1 vez a la semana	Hinojo, hierba luisa, hierba buena,	Fresco, Sin presencia de perforaciones, comeduras, ni pústulas, ni pudrición húmeda o seca.

La cantidad de azúcar será de 15 a 20 gr por bebida. Sólo se podrá usar azúcar comercial, ya sea rubia o blanca, para endulzar los refrescos.

4.3 Manipuleo de Alimentos y Practicas Sanitarias

Al momento de la preparación del menú se debe considerar la higiene personal y las prácticas sanitarias. Puntos que pasamos a desarrollar:

4.3.1 Preparación y manipuleo de alimentos

- a. **Se Controla y Registra la Temperatura de Cocción:**
Se deben tomar y registrar la temperatura interna de todos los productos cárnicos cuando estos alcancen la cocción, esta temperatura debe ser superior a 80° C.
- b. **Preparaciones Cocidas y Frías en Refrigeración con Protección:**
Las preparaciones cocidas frías son refrigeradas a menor de 5°C y debidamente protegidas con film plástico o una tapa.
- c. **Se realiza Lavado y Desinfección de Mesas al Inicio y Entre Cambios de Actividad.**
- d. **Tiempo de Exposición a Temperatura Ambiente (Zona de Peligro):**
Se debe tomar en cuenta los tiempos mínimos de exposición a temperatura ambiente (Zona de peligro entre los 5°C a 60°C) de la preparación.

4.3.2 Higiene personal y prácticas sanitarias

- Varones afeitados, cabello corto y completamente cubierto. Los varones deben usar barba rasurada, cabello corto y cubierto con un cubre pelo. Las damas deben utilizar todo el tiempo el cubre pelo.
- Uñas cortas, sin anillos, relojes, pulseras ni cadenas. No deben usarse joyas, aretes, gargantilla, collares, pulseras, aros, relojes o muñequeras. Las uñas deben mantenerse cortas, limpias y sin ningún tipo de esmalte. No se permite el uso de elementos colgantes en ropa de trabajo (relojes, llaveros, lápices, prendedores, etc.)
- Indumentaria limpia. Toda persona que ingrese a la sala de elaboración debe utilizar uniforme / guardapolvo/ indumentaria (mandil blanco), gorro / cubre pelo y mascarilla limpios. Esto incluye visitas de cliente - personal que por algún motivo deba entrar a cocina.
Para el caso de reparaciones de equipos o su mantenimiento preventivo, se recomienda que esta no se realice en horario de preparación de alimentos.
- Personal Sano. Ninguna persona que esté afectada con alguna enfermedad contagiosa que pueda transmitirse a través de los alimentos, que sea portadora de organismos causantes de enfermedad, podrá trabajar en un establecimiento de servicios de alimentación.
- Correcto lavado de manos cada vez que se cambia de actividad.
- Uso de guantes para productos cocidos o listos para el consumo.
- Uso de Mascarilla cubriendo nariz y boca completamente.
- Toda persona que ingrese a la sala de elaboración debe usar una mascarilla descartable.
- No se consume alimentos, bebe, ni se fuma en las áreas de elaboración y de almacenes.
- Se permitirá solamente la degustación del alimento para verificación del sabor.

4.4 Preparación de los Alimentos

Preparación Previa

Las carnes, pescados, pollos, pavita y vísceras se lavarán con agua potable corriente antes de someterlas al proceso de cocción, con la finalidad de reducir al máximo la carga microbiana.

La preparación de las hortalizas, según corresponda, será la siguiente:

Primero: se remojarán o se lavarán en manojos bajo el chorro de agua potable, para lograr una acción de arrastre de tierra, huevos de parásitos, insectos y otros contaminantes.

Segundo: en el caso de las hortalizas o frutas que se utilizarán crudas, para sazonar o para la decoración de alimentos preparados se deberá utilizar una solución clorada con hipoclorito de sodio al 5% (lejía) en agua, a razón de una cucharadita (de té) en un (01) litro de agua y en ella se sumergirán los alimentos a desinfectar, durante 15 minutos. En su defecto, se efectuará con desinfectantes comerciales aprobados por el Ministerio de Salud y se seguirán las instrucciones del fabricante. La omisión de este proceso constituye **falta grave**.

Tercero: se enjuagarán con abundante agua potable corriente.

Los alimentos picados y trozados para la preparación del día que no se utilicen de inmediato, deberán conservarse en refrigeración y protegidos hasta su cocción o servido con film plástico o tapas de plástico.

Descongelación

La descongelación de alimentos debe realizarse gradualmente en refrigeración, o por inmersión (en envase hermético) en agua fría que corra en forma constante. Los alimentos descongelados deberán ser transferidos inmediatamente a cocción, y no podrán volver a congelarse.

Proceso de cocción

Durante el proceso de cocción se verificará el tiempo adecuado para cada tipo de alimento, siendo que no debe suministrarse el alimento medio crudo o cocido en exceso.

Las grasas y aceites utilizados para freír no deben estar quemados y deben renovarse inmediatamente cuando los cambios de color, olor y/o sabor sean evidentes. El uso de aceites re-quemados se constituye en **falta grave**.

Conservación de alimentos preparados

No se permitirá el almacenamiento de alimentos preparados, provenientes del menú diario, los mismos serán desechados o dispuestos según convenga al Restaurante.

En el caso de mayonesa, ají o vinagretas, estas no deberán utilizarse más de 24 horas en el caso de la mayonesa y ají licuado, 12 horas desde su preparación, para el caso de las vinagretas. Además, ellos se mantendrán en refrigeración a una temperatura no mayor de 5 °C en todo momento, y se sacarán pequeñas porciones para la distribución a los usuarios, cuando se requiera. El uso de salsas o preparaciones de este tipo, en condiciones inadecuadas (con signos de fermentación, o descomposición) constituye **falta grave**.

Si se produjese un caso de brote epidemiológico por el uso de alimentos contaminados con *Salmonella spp*, manifiesto en la presencia de al menos 10 comensales que sufren al mismo tiempo de un proceso infeccioso gastrointestinal compatible con infección por salmonella diagnosticada por el médico del Tópico Institucional, **será causal de rescisión del contrato** con el Concesionario, aplicándose una multa por los daños y perjuicios ocasionados a los usuarios. La presencia de un brote aislado de este tipo de diagnóstico será considerada **falta grave**.

Contaminación Cruzada

Las acciones que den lugar a Contaminación Cruzada constituyen **falta grave**.

- Los utensilios como cuchillos y tablas, que se utilizan para corte, trozado, fileteado, etc. de alimentos crudos, deben ser exclusivos para tal fin y mantenerse en buen estado de conservación e higiene, lavándose con frecuencia y desinfectándose diariamente, tal como se indica.
- Los alimentos crudos que se almacenan en frío deberán estar separados de los alimentos cocinados, y éstos en recipientes tapados que los protejan de la contaminación cruzada.
- Los cuchillos serán independientes y de uso exclusivo para cada tipo de alimentos: al menos 03: que se utilizan para verduras desinfectadas, frutas y carnes cocidas y no se mezclan o usan para carnes o verduras crudas, alimentos que también tendrán sus propios cuchillos identificados y se guardarán y usarán siempre en forma independiente.
- El pan que se constituye parte indispensable del almuerzo será manipulado exclusivamente con pinzas y se pondrá sobre un platillo de postre limpio y seco, por personal manipulador, y por lo tanto, obligado al uso de guantes.
- El personal encargado de la manipulación de los alimentos se lavará las manos antes de entrar en contacto con alimentos preparados.
- Las tablas de picar deberán ser diferenciadas por tipo de alimento.
- Las mesas de trabajo deben lavarse y desinfectarse después de utilizarse alimentos crudos.

Servido de Comidas

La vajilla, cubiertos y vasos deben estar limpios y desinfectados.

Para la manipulación de alimentos de consumo directo se deberá usar guantes desechables. La omisión o incumplimiento de este punto será considerada **falta grave**.

Emplear adecuadas técnicas para el correcto servicio de los utensilios y vajilla. No tocar con las manos nada que vaya a estar en contacto con la boca del usuario.

Tratamiento del agua

El agua para la preparación de refrescos deberá ser hervida.

El agua utilizada para la elaboración de los procesos alimentarios será de la red pública (grifo).

Obligaciones de Higiene Personal

El concesionario deberá garantizar, bajo responsabilidad, las prácticas de hábitos de higiene de su personal, para lo cual deberá observar lo siguiente:

- a. El personal masculino debe tener el cabello recortado y provisto de gorro y el personal femenino mantendrá el cabello recogido y provisto de gorro.
- b. Los manipuladores de alimentos deben mantener una esmerada higiene personal, especialmente en el lavado de manos, de la siguiente forma:
 - Antes de iniciar la manipulación de alimentos.
 - Inmediatamente después de haber utilizado los servicios higiénicos. Su omisión antes de ingresar a manipular los alimentos constituye falta grave.
 - Después de rascarse la cabeza u otra parte del cuerpo.
 - Después de manipular cajas, envases, bultos y otros artículos contaminados.
 - Después de manipular alimentos crudos como carnes, pescados, mariscos, etc. Su omisión antes de ingresar a manipular los alimentos constituye **falta grave**.
 - Después de barrer, trapear pisos, recoger y manipular los recipientes de residuos, limpiar mesas del comedor, tocar dinero y todas las veces que sea necesario.
- c. Los manipuladores de alimentos también deben observar hábitos de higiene estrictos durante la preparación y servicio de alimentos, tales como: evitar comer, fumar o escupir. Ellos deben tener las uñas recortadas, limpias y sin esmalte y, sus manos estarán libres de objetos o adornos personales como joyas, relojes u otros.

4.5 Medidas de Higiene y Saneamiento

a. Prácticas de Limpieza y Desinfección.

- Los detergentes que se utilicen deben eliminar la suciedad de las superficies, manteniéndola en suspensión para su fácil eliminación, tener buenas propiedades de enjuague y no ser corrosivos.
- El personal del proveedor se lavará las manos escrupulosamente antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de utilizar los servicios higiénicos, toser o estornudar, rascarse cualquier parte del cuerpo, después de manipular material contaminado como cajas, bultos o alimentos crudos y otros, y con frecuencia mientras está de servicio, así como todas las veces que sea necesario.
- El área de cocina se limpiará indefectiblemente cada hora, dado a que siempre se producen derrames y acumulo de suciedad.
- Los residuos, cualquiera sea su naturaleza deberán ser desechados diariamente en bolsas de plástico, recipientes con tapa, las que deben ser de material resistente y lavable, siendo de aplicación lo dispuesto en la Ley N° 27314 – Ley General de Residuos Sólidos y el Decreto Supremo N° 007-88-SA que aprueba el Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.

- El postor realizará una limpieza y desinfección más exhaustiva y profunda 2 veces al mes, en este caso los sábados, de pisos, equipos de refrigeración y congelación, campana de cocina, etc.
- Se debe incluir una desinsectación mensual como mínimo, de los ambientes del comedor. La presencia de insectos o de sus partes, especialmente moscas o cucarachas, dentro de alguna preparación o plato servido (incluyendo refrescos o infusiones) será considerada **Falta Grave**, pasible a penalización.

4.6 Mecanismo de Supervisión y Control de Calidad del Proceso, Insumos y Otros

Con el objeto de cumplir con el proceso de supervisión y control de calidad del servicio, será responsabilidad de la Dirección de Bienestar Universitario, de la Administración del Comedor Universitario y la dirección de la escuela profesional para que realice las siguientes funciones:

- Supervisar la calidad e idoneidad de los insumos, prácticas de manipulación e higiene, calidad e inocuidad de las preparaciones, y las óptimas condiciones de salubridad de la vajilla, utensilios en general y vasos.
- La frecuencia de supervisión **obligatoria y/o de rutina será** de forma aleatoria y se realizará mediante el levantamiento de un acta, que será suscrito por dichos miembros, el administrador del Restaurante y el profesional en nutrición del restaurante.
- La Supervisión inopinada o repentina debido a un suceso o sospecha de hallazgo que atente contra la salud de los usuarios o menoscabe seriamente la calidad del servicio brindado por el postor, se levantará un acta, este deberá ser firmado por el personal del Restaurante, implicado en el evento, en caso de que éste se negase, se conseguirá la firma de un testigo, y en caso de no existir, el sólo testimonio del representante de los supervisores podrá ser válido para las acciones legales y aplicación de la penalidad.
En caso de ser declarado no apto (contaminado), la Dirección de la escuela profesional, sustentará y comunicará mediante un oficio el hallazgo que atente contra la salud de los comensales universitarios, en tal caso, la Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco **podrá resolver el contrato**.
- El control de la distribución de las raciones diarias a los estudiantes estará a cargo de la Dirección de la escuela Profesional, teniendo la obligación de constatar bajo un padrón y/o listado y/o relación con los datos (nombres y apellidos, DNI, código, firma y demás información necesaria) de los estudiantes.

4.7 Sistema de Contratación

Suma Alzada

4.8 Lugar y plazo de ejecución de la prestación

4.8.1 Lugar

Los servicios se prestarán en instalaciones que el postor brinde dentro de Distrito de Sicuani, Provincia de Canchis, Departamento de Cusco, el mismo que deberá estar ubicado a 1.5 km a la redonda de la escuela profesional, sito en la Av. Arequipa N° 150 del Distrito de Sicuani, Provincia de Canchis, Departamento de Cusco.

4.8.2 Plazo

210 días calendarios, computados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.

4.9 Resultados esperados

Servicio de atención de alimentos preparados para los estudiantes de la Escuela Profesional.

5 Requisitos y recursos del proveedor

5.2 Requisitos del proveedor

- Persona Natural o Jurídica
- Contar con Ruc activo y habido
- Registro Nacional de Proveedores (RNP)
- No tener impedimento para contratar con el Estado.

5.3 Recursos a ser provistos por el proveedor

5.3.1 Personal

El servicio de alimentación implica el aprovisionamiento de alimentos crudos, la preparación del mismo, el uso de equipo adecuado para su preparación, y transporte, así como el personal dotado de un conocimiento específico, experiencia y destreza en el oficio según los siguientes requisitos:

PERSONAL	CANTIDAD/ PERSONAL CLAVE	FORMACIÓN ACADÉMICA/ EXPERIENCIA/ CAPACITACIÓN	FUNCIONES
Administrador/ Responsable	1/NO	-	Responder por el servicio del restaurante, así como por el mantenimiento de las buenas relaciones interpersonales.
			Conocer el contrato, responsabilizándose por la capacitación técnica y desempeño de sus empleados, así como de la motivación, desarrollo y promoción de los mismos.
			Presentar y elaborar informes cuando la Universidad lo solicite.
			<ul style="list-style-type: none">• Garantizar el cumplimiento de las normas y procedimientos de los indicadores de calidad y seguridad industrial, en cada uno de los procesos.• Presentación, mantenimiento y otros servicios prestados en la operación.
			Evaluar y controlar los menús ofrecidos en el contrato.
			Controlar la calidad de los productos de almacén.
			Degustar todos los platos elaborados, antes de servirse.
			Supervisar la calidad y presentación del producto.

Especialista en Cocina o Cocinero	1	-Experiencia mínima de un (01) año como cocinero y/o chef y/o maestro de cocina y/o ayudante de cocina y/o responsable de cocina. Acreditación: Se acreditará mediante copia simple de certificado y/o constancia y/o contrato de trabajo	Preparar todo tipo de platos principales con guarniciones y acompañamientos.
			Elaborar las solicitudes de insumos para las preparaciones diarias.
			Coordinar con sus ayudantes la preparación de los platos diarios.
			Elaborar las preparaciones de acuerdo con el menú, presentación y calidad final de los productos preparados.
Ayudante de cocina	1	-	Mantener y supervisar las buenas prácticas de manufactura antes durante y después de la preparación de platos
			Efectuar el montaje y armado de las preparaciones.
			Apoyar en el aseo e higiene.
			Apoyar en operaciones preliminares y fundamentales de la cocina.
Vajillero o mozo	1	-	Mantener la limpieza de su área de trabajo.
			Realizar todos los procedimientos de higiene y sanitización según estándar del contrato.
			Realizar cocciones de alimentos según minuta, respetando y tomando temperaturas según estándar del concesionario.
			Mantener un correcto orden dentro del refrigerador, sin contaminación cruzada.
			Responsable del lavado de menaje y utensilios de cocina
			Apoyar en el aseo e higiene.
			Apoyar en operaciones preliminares y fundamentales de la cocina.
			Mantener la limpieza de su área de trabajo.
			Atención de los comensales.

6 Otras consideraciones para la ejecución de la prestación

6.2 Otras obligaciones

- El proveedor está obligado a presentar la relación del personal con copia simple del carnet de sanidad, copia simple de los DNI y una carta de compromiso en donde se

comprometan de prestar el servicio de atención de alimentos, para la suscripción del contrato.

- El Cocinero podrá asumir el rol de administrador o responsable del servicio.
- El proveedor asumirá el costo de los insumos, productos, implementos, enseres, materiales, equipos de cocina. Deben tener la capacidad adecuada al volumen de los alimentos a preparar.
- El postor deberá contar con el equipo de cocina, menaje y vajilla necesarios para la atención del servicio en forma eficiente y rotativa de cincuenta (50) almuerzos en el lapso de dos horas.
- El restaurante deberá contar con un sistema de refrigeración para mantener alimentos en condiciones óptimas.
- El postor deberá prestar el servicio en un ambiente amplio que cubra mínimo un 70% y un máximo del 90% de atención a los alumnos.
- El postor deberá contar con al menos un servicio higiénico y un lavadero para el aseo de las manos, debiendo contar con jabón líquido y papel toalla.
- Cuando se realice cambios permanentes del personal, deberá presentar de forma obligatoria carnets de sanidad vigente, copia simple de los DNI (mayores de 18 años) y una carta de compromiso en donde se comprometan de prestar el servicio de atención de alimentos.

6.3 Subcontratación

Está prohibida la subcontratación del servicio.

6.4 Conformidad de la prestación

La Conformidad del servicio será otorgada por la Administración del Comedor Universitario, previo cumplimiento de lo establecido en los términos de referencia e informe de la Dirección de la escuela profesional de la Dirección de la escuela profesional de Medicina Veterinaria filial Sicuani de la UNSAAC.

El otorgamiento de la conformidad del servicio no excluye el derecho de la Entidad a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos.

6.5 Forma de pago

El pago se realizará de forma periódica según el reporte de consumo de raciones diarias, esta información será remitida por el postor después del último día de cada mes de prestado el servicio por escrito a la Administración del Comedor Universitario y la Dirección de la escuela profesional de Medicina Veterinaria filial Sicuani.

6.6 Otras penalidades aplicables

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
1	Por la demora en la prestación del servicio por día.	0.5 % de la UIT por cada día de retraso.	Acta de verificación donde quede redactada la penalidad encontrada
2	Por cada día en el cual se verifique el incumplimiento de la cantidad de las raciones alimenticias.	0.5 % de la UIT por cada día de retraso.	Acta de verificación donde quede redactada la penalidad encontrada
3	Si se detecta alimentos sin concluir la cocción y/o preparación y/o mal estado	5 % de la UIT por cada día de retraso.	Acta de verificación donde quede redactada la penalidad encontrada

Otras penalidades			
Nº	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
4	Por detectar productos que no cuenten con fecha de vencimiento y/o adulterados y/o descompuestos.	10% de la UIT por cada producto.	Acta de verificación donde quede redactada la penalidad encontrada
5	Por cada vez que se verifique que el ambiente de la cocina y el almacén esté sucio o en la Supervisión inopinada o repentina debido a un suceso o sospecha de hallazgo que atente contra la salud de los usuarios o menoscabe seriamente la calidad del servicio brindado por el postor.	3% de la UIT por cada día.	Acta de verificación donde quede redactada la penalidad encontrada
6	La presencia de insectos o de sus partes, especialmente moscas o cucarachas, dentro de alguna preparación o plato servido (incluyendo refrescos o infusiones).	10% de la UIT por cada producto.	Acta de verificación donde quede redactada la penalidad encontrada
7	Faltas graves, consideradas en el ítem 4.4 de los términos de referencia.	10% de la UIT por cada producto.	Acta de verificación donde quede redactada la penalidad encontrada

- La penalidad se aplicará en el momento que se observe una falta tipificada en la tabla de penalidades levantándose un acta de verificación donde quede redactada la penalidad encontrada.

6.7 Responsabilidad por vicios ocultos

El contratista es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los servicios prestados por un plazo de un (1) año, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

II. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	No corresponde
B.	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 2,000.00 (Dos mil con 00/100 soles), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 1,000.00 (Un mil con 00/100 soles), por la venta de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la</p>

	<p>fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes: servicio de preparación de alimentos y/o concesión de alimentos y/o atención de comedores y/o atención de alimentación y/o consumo de alimentos y/o relacionados a expendio de alimentos para personas.</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 compra, 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.</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 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de suministro, 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.</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.</p>
--	--

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 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".

Cuando en los contratos, órdenes de compra 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 compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar un formato referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

Importante

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".

Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco
COMEDOR UNIVERSITARIO

CPC. Francisco Coayoy Ferro
ADMINISTRADOR