

**TERMINOS DE REFERENCIA**

**CONTRATACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA ESTUDIANTES BENEFICIARIOS QUE ASISTEN AL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA SEDE MARISCAL NIETO, DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE MOQUEGUA SEMESTRE I - II 2023**

**1. FINALIDAD DE LA CONTRATACION:**

El presente proceso tiene por finalidad la contratación del servicio de elaboración, preparación y servido de alimentos (saludables y balanceados), en el COMEDOR UNIVERSITARIO SEDE MARISCAL NIETO, de la UNIVERSIDAD NACIONAL DE MOQUEGUA, a donde asisten los ESTUDIANTES que han sido beneficiados con las becas parciales de alimentación, la contratación se realiza para la Sede Mariscal Nieto (427 raciones), el servicio se realizará en el periodo comprendido entre 02 mayo 2023 al 15 Diciembre 2023.<sup>1</sup>

**2. OBJETIVO**

Brindar una alimentación balanceada a los alumnos que sean beneficiarios de las Becas parciales de alimentación que otorga la Universidad Nacional de Moquegua.

**3. SERVICIO A CONTRATAR:**

ITEM	CUADRO GENERAL		
	SERVICIO	DETALLE	CANTIDAD RACIONES
01	ALMUERZO	ATENCION DEL SERVICIO DE ALMUERZO SEDE MARISCAL NIETO	27433
		CANTIDAD TOTAL DE RACIONES A ATENDER	

**3.1. DETALLES DEL SERVICIO A CONTRATAR: (NÚMERO DE RACIONES)**

SEDE MARISCAL NIETO								
SEMESTRE I				SEMESTRE II				TOTAL
	MAYO	JUNIO	JULIO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	
DIAS A ATENDER	22	20	15	14	22	20	15	128
RACIONES A ATENDER	206	206	206	221	221	221	221	1502
<b>TOTAL</b>	<b>4532</b>	<b>4120</b>	<b>3090</b>	<b>3094</b>	<b>4862</b>	<b>4420</b>	<b>3315</b>	<b>27433</b>

**3.2. CARACTERISTICAS TECNICAS DE LA RACION:**

**3.2.1. DEL VALOR CALORICO TOTAL Y PORCENTAJE A DISTRIBUIR EN EL ALMUERZO**

VALOR CALORICO TOTAL PROMEDIO: Se halló el promedio entre el requerimiento energético diario en zona urbana para mujeres 2003 kcal y varones 2620 kcal (18 -29 años)<sup>2</sup>

DISTRIBUCION PORCENTUAL PARA EL ALMUERZO		
Durante el almuerzo se cubrirá el 50% del VCT		
2311.5	kcal	100%
1155.75	kcal	50%

  
Lic. Rosario Ayara Uscamayta  
NUTRICIONISTA  
C.N.P. 6896

<sup>1</sup> Estas podrán incrementar a pedido del área usuaria, según la necesidad del servicio

<sup>2</sup> Requerimiento de energía para la población Peruana (INS-CENAN) DOCUMENTO DE TRABAJO

El almuerzo a atender deberá contener ENTRADA O SOPA, SEGUNDO Y POSTRE, ACOMPAÑADO DE UNA BEBIDA SALUDABLE CON BAJO CONTENIDO DE AZUCAR.

COLACION	CONTENIDO DIARIO POR RACION	
ALMUERZO	ENTRADA	SOPA
	SEGUNDO	
	POSTRE	
	BEBIDA	

### 3.2.2. DE LA DISTRIBUCION PORCENTUAL DE MACRO NUTRIENTES

Entendiendo que es muy importante la distribución porcentual de macronutrientes (Proteínas, grasas, carbohidratos), se trabajara con los siguientes valores promedio, 1150 kcal pudiendo llegar hasta 1300kcal.

DISTRIBUCION PORCENTUAL DE MACRONUTRIENTES PARA EL ALMUERZO <sup>3</sup>		
PROTEINAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
15 %	25 %	60 %
173.36 kcal	288.94 kcal	693.45 kcal
43.34 g	32.10 g	173.36 g

- Proteínas: Alimentos de origen animal como carnes (Pollo, res, pescado, cordero, chancho, etc.), huevos (Gallina, pollo, codorniz, etc.), leche, yogurt; proteínas de origen vegetal (Cereales, leguminosas, etc.), para una alimentación balanceada debe existir una relación adecuada entre proteínas de origen animal y vegetal.
- Grasas: Mantequilla, aceite, oleaginosas, aceitunas, paltas, etc., DE ACUERDO A LA NORMATIVA VIGENTE ESTA PROHIBIDO EL USO DE GRASAS TRANS
- Carbohidratos: Tubérculos, cereales, leguminosas, "harinas y derivados", etc.
- VITAMINAS Y MINERALES: No se encuentra dentro de la distribución porcentual puesto que estos nutrientes se consideran micronutrientes, pero es importante considerarlos en una alimentación balanceada es por esto que se debe considerar la inclusión en las diferentes preparaciones de frutas y vegetales.
- LIQUIDO: Fundamental para el correcto funcionamiento del organismo, motivo por el cual se debe considerar la preparación de mates, infusiones, jugos o refrescos naturales con bajo contenido de azúcar, no podrá incluirse "refrescos artificiales" es decir "refrescos de sobre", para preparación de los mismos deberá usarse AGUA POTABLE Y HERVIDA, O AGUA DE MESA.
- El contratista en coordinación con la DIRECCION DE BIENESTAR UNIVERSITARIO deberá preveer la comunicación oportuna por parte del comensal "Alumno" sobre la sensibilidad o alergia a algún alimento de tal manera que apliquen prácticas que eviten su uso o transferencia a las preparaciones a servir. RM N° 822-2018-MINSA
- En el marco de minimizar los riesgos de hipertensión arterial en la población y a fin de fomentar las decisiones libres e informadas de los consumidores, se recomienda la preparación con bajo contenido de sal y tener saleros en el área

  
Lic. Rosario Ayman Uccumayta  
NUTRICIONISTA  
C.N.P. 6896

<sup>3</sup> Valores estimados en base a 1155.75 kcal

de servido, los mismos que serán dispensados solo si el consumidor lo requiere. RM N° 822-2018-MINSA

- h) Deberá respetarse lo estipulado en las tablas de dosificación de alimentos para SERVICIOS DE ALIMENTACION COLECTIVA, para efectos de la verificación y supervisión por parte del especialista en Nutrición de la Oficina de Bienestar Universitario, ya que se tomará como patrón de control lo establecido en dichas tablas, pudiéndose encontrar gramajes mayores a los establecidos y en caso de encontrarse gramajes menores se procederá a penalizar.

Todos los alimentos usados como materia prima para la elaboración y preparación de los platos ofertados a los comensales deberán contar con la CALIDAD conforme a Ley, hecho que es de responsabilidad exclusiva del proveedor, la Dirección de Bienestar Universitario podrá realizar inspecciones inopinadas para verificar el cumplimiento de la calidad.

- DECRETO LEGISLATIVO N° 1062, QUE APRUEBA LA LEY DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS
- REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS APROBADO MEDIANTE DECRETO SUPREMO N°007-98-SA SUS MODIFICATORIAS Y NORMAS COMPLEMENTARIAS
- RESOLUCIÓN SUPREMA N°0019-81-SA/DVM "NORMA PARA EL ESTABLECIMIENTO Y FUNCIONAMIENTO DE SERVICIOS DE ALIMENTACION COLECTIVA"
- RM 822-2018-MINSA (NTS 142-2018-DIGESA "NORMA SANITARIA PARA RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES.
- CODIGO ALIMENTARIO INTERNACIONAL.
- NORMAS TECNICAS PERUANAS PARA LOS DIFERENTES ALIMENTOS.
- NORMATIVA VIGENTE EN MATERIA DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS
- RM 591-2008-MINSA "NTS 71-MINSA/ DIGESA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLOGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO"
- RM 461-2007-MINSA QUE APROBO LA GUIA TECNICA PARA EL ANALISIS MICROBIOLOGICO DE SUPEFICIES EN CONTACTO CON ALIMENTOS Y BEBIDAS.
- RM 222-2009-MINSA "NTS 75-MINSA/ DIGESA PARA EL PROCEDIMIENTO DE ATENCION DE ALERTAS SANITARIAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO"
- LEY GENERAL DE SALUD N° 26842 ESTABLECE LAS NORMAS GENERALES SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN PROTECCIÓN DE LA SALUD
- GUIAS ALIMENTARIAS PARA LA POBLACIÓN PERUANA (RM N° 1353-2018/MINSA)

### **3.2.3. DE LA PLANIFICACION Y PREPARACION DEL SERVICIO REQUERIDO (ALMUERZO)**

Para la planificación del servicio de almuerzo se utilizará tablas elaboradas y autorizadas por el INSTITUTO NACIONAL DE SALUD y el CENTRO NACIONAL DE ALIMENTACION Y NUTRICION como, por ejemplo:

- a) Guía de intercambio de alimentos 2014. (INS – CENAN)
- b) Tabla de dosificación de alimentos para servicios de alimentación colectiva 2005 (INS-CENAN)<sup>4</sup>

  
Lic. Rosario Ayara Usamayta  
NUTRICIONISTA  
C.N.P. 6696

<sup>4</sup> La dosificación se realiza en porción de parte comestible.

- c) Tabla de composición de los alimentos industrializados 2002 (INS-CENAN)
- d) Tabla de composición de los alimentos 2008 versión Excel (INS-CENAN)
- e) Tabla de composición de los alimentos 2009 (INS-CENAN)
- f) Tabla de composición de los alimentos 2013 (INS-CENAN)<sup>5</sup>
- g) Otras tablas que estén aprobadas.

En la planificación del menú deberá precisarse que fuentes se usaron para la planificación y programación del servicio de almuerzo.

**IMPORTANTE:** Antes del inicio del servicio, el proveedor “contratista” deberá entregar la programación de los menús a la **DIRECCION DE BIENESTAR UNIVERSITARIO** con atención al servicio de Nutrición, la programación mensual de acuerdo a los días a atender durante ese mes de tal manera que la especialista en Nutrición pueda verificar el cumplimiento de las leyes de la alimentación (calidad, cantidad, adecuación y armonía), el menú mensual deberá ser presentado **UNA SEMANA ANTES** del inicio de cada mes, caso contrario se procederá a penalizar por cada día de retraso.

#### **3.2.4. DE LA CALIDAD DEL SERVICIO**

- Los alimentos deberán gozar de óptimas características organolépticas (color, olor, sabor, textura, forma, consistencia).
- El servicio de alimentación se brindará teniendo en consideración las normas de calidad, salubridad, higiene y seguridad.
- La preparación será diaria y servida en el día, queda prohibido el reuso o recalentado de los aceites y alimentos sobrantes.
- El envasado de la materia prima a utilizar deberá cumplir con lo que establece la Ley de Inocuidad de alimentos, el código alimentario, entre otras normas vigentes en materia de alimentación y salud.
- La planificación del menú deberá ser elaborado por la o el Nutricionista del proveedor “concesionaria” y presentada a la DBU para su publicación y conocimiento de los usuarios del servicio.
- El “proveedor” contratista deberá capacitar a su personal en temas relacionados a higiene y manipulación de alimentos, de manera constante, la misma que podrá ser realizada por personal competente de las municipalidades, entidades privadas o personas naturales capacitadas en temas sanitarios de alimentos.
- Los alimentos e insumos a utilizar deberán permitir la rastreabilidad del mismo.
- Se deberá evitar la CONTAMINACION CRUZADA de los alimentos, durante todas las etapas del servicio a prestar.

#### **3.2.5. DE LA PROGRAMACIÓN DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

- a) El proveedor “Contratista” presentará un (01) menú con su respectiva “evaluación nutricional” donde se pueda verificar la distribución porcentual de macronutrientes (carbohidratos, proteínas y grasas) en base a los requerimientos exigidos en los Términos de Referencia, esta planificación deberá estar sellada y firmada por la o el Nutricionista habilitada que forme parte del equipo de trabajo con el que se presenta la persona natural o jurídica participante, indicando la fuente.
- b) El servicio de preparación y atención de raciones alimenticias a los estudiantes de la Universidad comprende: (entrada o sopa, segundo, postre y refresco)



Lic. Rocío Amara Uscamayta  
NUTRICIONISTA  
C.N.P. 8896

<sup>5</sup> Actualización de las tablas de composición de alimentos.

COLACION	CONTENIDO DIARIO POR RACION		ATENCION
01 ALMUERZO	ENTRADA	SOPA	De lunes a viernes
	SEGUNDO		
	POSTRE		De 12:00 horas a 14:00 horas
	BEBIDA		

El inicio de la atención deberá ser puntual, siendo responsabilidad exclusiva del CONTRATISTA el inicio de la atención, de tal manera que los alumnos no se vean afectados en la ingesta de sus alimentos ni en la asistencia a sus clases.

- c) El espacio otorgado para que se preste el servicio de alimentación es de uso exclusivo para tal fin, quedando prohibido realizar otra actividad ajena al objeto de la convocatoria.
- d) El contratista está obligado de contar con un LIBRO DE RECLAMACIONES, ya sea en físico (LIBRO con hojas) o virtual (a través de una computadora). Deberá atender la queja o reclamo sobre el servicio, debidamente firmada por los estudiantes. Previa coordinación con el personal de la Dirección de Bienestar Universitario, informando el medio a emplear asimismo dicho libro deberá estar desde el inicio del servicio de alimentación.

### 3.2.6. DE LA SUPERVISION DEL SERVICIO:

La supervisión de la prestación estará a cargo de la Dirección de Bienestar Universitario a través del servicio de un o una Nutricionista quien verificará:

La calidad y cantidad de los insumos o materias primas, la evaluación e inspección se realizará desde el almacenamiento, preparación y servido de las raciones (Manipulación e higiene de los alimentos, almacenamiento si corresponde, el control de calidad del proceso productivo y de los alimentos terminados), verificará los menús<sup>6</sup> propuestos para el mes atendido (distribución porcentual de macro nutrientes y dosificación de los mismos) la misma que deberá estar acorde con lo requerido en los términos de referencia, todas las supervisiones se harán de manera inopinada.

La Dirección de Bienestar Universitario realizará de manera inopinada encuestas a los comensales del comedor para determinar el grado de aceptabilidad a los alimentos ofrecidos por el contratista, todo esto para salvaguardar la calidad (Sabor, presentación, variedad, cantidad, etc.) de las preparaciones ofrecidas.

La Dirección de Bienestar Universitario podrá solicitar inspecciones inopinadas a autoridades Sanitarias para verificar el cumplimiento de la normativa, esto no exime a la Dirección de Bienestar Universitario de la evaluación e inspección diaria que hará el profesional de la UNAM.

El contratista deberá presentar el **CERTIFICADO MICROBIOLOGICO** correspondiente como mínimo cada 02 meses de forma obligatoria "**RM 461-2007-MINSA**" que aprobó la GUIA TECNICA PARA EL ANALISIS MICROBIOLOGICO DE SUPERFICIES EN CONTACTO CON ALIMENTOS Y BEBIDAS, tanto en superficies vivas e inertes, la toma de muestra se realizará en presencia de la nutricionista de DBU previa coordinación con documento, asimismo el CONTRATISTA coordinará con la especialista de DBU para fijar un cronograma de entrega de certificado microbiológico, caso contrario será objeto de penalidad, siendo responsabilidad del contratista realizar dicho examen.

  
Lic. Rosario Ayman Uscamayta  
NUTRICIONISTA  
C.N.P. 6896

<sup>6</sup> De encontrarse irregularidades en la planificación del menú, se realizará como máximo dos llamados de atención y levantamiento de acta, al tercero hallazgo se procederá a cobrar las penalidades mencionadas.

Los PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE que comprende el PROGRAMA DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION y el PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO, deben ser aplicados por los diferentes servicios de alimentación, en cualquier modalidad, en vista que el SERVICIO DE ALIMENTACION se realizará en las instalaciones de la UNIVERSIDAD NACIONAL DE MOQUEGUA con la finalidad de no atentar contra los principios de trato igualitario y libre concurrencia que rigen las CONTRATACIONES DEL ESTADO, el contratista está obligado una vez se inicien las ACTIVIDADES en la universidad a elaborar:

#### 01 MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS (BPM)

Este manual deberá ser elaborado conforme a las características propias de la actividad que realiza dentro de las INSTALACIONES del Comedor Universitario, considerando como mínimo los aspectos establecidos en las NORMAS SANITARIAS.

En este manual se deberá detallar los puntos de control relacionados a los factores de riesgo que corresponden a la actividad que realiza en las instalaciones de la UNAM y deberá ser aplicado de forma OBLIGATORIA por todo el personal que interviene en las operaciones según la actividad que realiza.

#### 01 ANUAL DEL PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS)

Los establecimientos deben contar en forma documentada con un PHS detallado, de conformidad con las características propias de la actividad que realiza, considerando como mínimo los procedimientos de limpieza y desinfección de ambientes, instalaciones, equipos, mobiliarios de cocina, utensilios, superficies de trabajo, prevención y control de plagas, entre otros, con el propósito de minimizar riesgos de contaminación cruzada hacia los alimentos.

En este manual debe estar especificado el procedimiento de control de plagas. Por lo que, debe considerar los puntos de control a ser verificados con los registros de dichas verificaciones. Los productos de limpieza y desinfección a ser utilizados deben contar con registro sanitario de la autoridad competente.

Ambos manuales deberán presentarse al inicio de la prestación del servicio para su evaluación y aprobación correspondiente y deben estar ubicados en el comedor universitario, con la finalidad que sean verificados durante las inspecciones inopinadas de la DIRECCION DE BIENESTAR UNIVERSITARIO o de la AUTORIDAD COMPETENTE.

Los manuales deberán estar FIRMADOS y SELLADOS por el profesional coordinador del CONCESIONARIO quien deberá tener la capacitación para elaborar los mismos y quien será responsable del cumplimiento de dichos manuales.

  
Lic. Rosario Jimena Uccanaylla  
NUTRICIONISTA  
C.N.P. 9896

#### 3.2.7. TIPIFICACION DE LAS PENALIDADES Y FALTAS

De acuerdo al Art. 163º del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, se presenta adicionalmente las siguientes faltas y sus respectivas penalidades (Art. 163 OTRAS PENALIDADES):

PENALIDADES		
SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	FORMA DE CALCULO	PROCEDIMIENTO
La no subsanación oportuna de observaciones encontradas al momento de la supervisión.	Se aplicará la penalidad de 15% del monto total a pagar por día.  Nº de raciones diarias * 0.15	Según informe del personal a cargo de la Inspección del Comedor y validado por la DIRECCION DE BIENESTAR UNIVERSITARIO.



<b>La no presentación de los menús elaborados en el tiempo señalado en los TERMINOS DE REFERENCIA</b>	Se aplicará la penalidad de 10% del monto total a pagar por día.  N° de raciones diarias * 0.10	Según informe del personal a cargo de la Inspección del Comedor y validado por la DIRECCION DE BIENESTAR UNIVERSITARIO.
<b>La no presentación del certificado microbiológico en la fecha programada con la Nutricionista de la DBU</b>	Se aplicará la penalidad de 10% del monto total a pagar por día.  N° de raciones diarias * 0.10	Según informe del personal a cargo de la Inspección del Comedor y validado por la DIRECCION DE BIENESTAR UNIVERSITARIO.
<b>Inicio de atención del servicio de alimentación posterior a la hora establecida en los TERMINOS DE REFERENCIA</b>	Se aplicará la penalidad de 10% del monto total a pagar por día.  N° de raciones diarias * 0.10	Según informe del personal a cargo de la Inspección del Comedor y validado por la DIRECCION DE BIENESTAR UNIVERSITARIO.
<b>No instalación de los equipos mínimos requeridos para cada una de las SEDES, se aplicará la penalidad según cada día de retraso.</b>	Se aplicará la penalidad de 10% del monto total a pagar por día.  N° de raciones diarias * 0.10	Según informe del personal a cargo de la Inspección del Comedor y validado por la DIRECCION DE BIENESTAR UNIVERSITARIO.
<b>Por encontrarse gramajes menores de las tablas de dosificación de alimentos para SERVICIOS DE ALIMENTACION COLECTIVA en el momento de la verificación y supervisión.</b>	Se aplicará la penalidad de 10% del monto total a pagar por día.  N° de raciones diarias * 0.10	Según informe del personal a cargo de la Inspección del Comedor y validado por la DIRECCION DE BIENESTAR UNIVERSITARIO.

### 3.2.8. DE LOS UTENSILIOS, EQUIPOS PARA LA SEDE MARISCAL NIETO

La descripción de cada uno de los equipos requeridos será responsabilidad de los postores, considerándose como equipamiento mínimo lo siguiente por ítem:

- ✓ 01 cocina industrial (03 hornillas como mínimo)
- ✓ 01 congeladora (01 puerta mínimo de 50kg)
- ✓ 02 licuadoras (01 litro como mínimo y de vidrio)
- ✓ 01 refrigeradora (Mínimo 43 kilos)
- ✓ 01 horno microondas
- ✓ 01 horno semi industrial de tres bandejas como mínimo.
- ✓ 05 tablas de picar (amarillo, rojo, blanco, azul y verde)
- ✓ 01 extintor (PQS)

**Opcional:** otros accesorios, de acuerdo con los criterios del contratista.

El equipamiento mínimo requerido, deberá ser instalado previo al inicio de la ejecución contractual, de encontrarse alguna observación a este equipamiento se dará un plazo máximo de 01 semana, caso contrario se procederá a penalizar por los días de atraso.

### 3.2.9. DE LA ELIMINACION DE LOS RESIDUOS

- Los residuos sólidos deben disponerse en recipientes de plástico (tachos de basura), en buen estado de conservación e higiene, con tapa oscilante o similar que evite el contacto con las manos y deben de tener una bolsa plástica en el interior para facilitar la evacuación de los mismos diferenciados en dos colores: NEGRO (residuos comunes) y ROJO (residuos de cocina).

- Deben colocarse en cantidad suficiente tachos para residuales, tanto para cocina, comedor y otro lugar donde se genere residuos sólidos y ubicarlos de manera que no contaminen los alimentos.
- El contratista se hará responsable de la disposición de los residuos generados del comedor, fuera de las instalaciones de la universidad.

### **3.2.10. DEL INVENTARIO DE BIENES DE LA UNAM**

La Unidad de Patrimonio y la Dirección de Bienestar Universitario realizarán en presencia del proveedor "Contratista", el Inventario del mobiliario, infraestructura completa que forman parte del servicio de alimentación de la UNAM (Según SEDE MARISCAL NIETO), dicho inventario será firmado por ambas partes en señal de acuerdo y todo lo entregado inicialmente por la UNAM será devuelto por el Contratista, al término del contrato y **en iguales condiciones**,

La UNAM queda facultada a descontar del servicio, si durante la atención del servicio de alimentación el "contratista" hubiera dañado algún bien de la UNIVERSIDAD.

Así mismo, inicialmente se efectuará un inventario de los bienes que ingresan a las instalaciones de Cocina y comedor por parte del proveedor "Contratista" (Los mismos que deberán cumplir con las características estipuladas en la legislación vigente referente a material, uso y características básicas), cualquier bien que ingrese posteriormente, deberá informarse a la Unidad de Patrimonio para su registro.

A la culminación del contrato, previa verificación de los bienes otorgados por la UNAM al proveedor, se autorizará el retiro de los bienes declarados.

Si la UNAM decide la entrega de otros equipos, mobiliarios, etc., **No previstos en la presente**, lo realizará en forma coordinada entre la DIRECCION DE BIENESTAR UNIVERSITARIO y el PROVEEDOR CONTRATISTA, previa elaboración de un acta de entrega y adenda al contrato.

Al finalizar el periodo de ejecución contractual, las instalaciones, el equipamiento y todo el equipo, menaje, utensilio u otros que hubieran sido otorgados por la UNAM, presentan daños o deterioros, se comunicará al contratista con la finalidad que los devuelva en el estado que le fueron entregados inicialmente, caso contrario se pedirá la ejecución de la garantía por fiel cumplimiento.

### **3.2.11. DEL LOCAL DE LA UNAM**

Se proporcionará un local para el funcionamiento del comedor Universitario para cada SEDE, con las siguientes características:

#### **Infraestructura**

- a) 01 Área de cocina
- b) 01 Sala de comensales

#### **Mobiliario y Equipos instalados**

Antes del inicio del servicio de alimentación se procederá a realizar un inventario y entrega del mobiliario y equipos a través de un ACTA, la cual será firmada por la oficina de bienestar universitario y el contratista.

#### **Servicios básicos:**

- a) Servicio de agua potable
- b) Servicio de energía eléctrica

### **3.2.12. NORMAS VIGENTES DE SALUBRIDAD, HIGIENE Y SEGURIDAD Y MEDIDAS HIGIENICAS SANITARIAS PREVISTAS PARA LA PREVENCIÓN DEL CONTAGIO DEL COVID 19**



Lic. Rosario Amaro Llanusa  
NUTRICIONISTA  
C.N.P. 8896



El contratista deberá cumplir con las normas vigentes de salubridad, higiene y seguridad en los ambientes de la cocina y el comedor universitario, así mismo, deberá contar con las medidas higiénicas sanitarias previstas para la prevención del contagio del COVID 19.

- DECRETO LEGISLATIVO N° 1062, que aprueba la Ley de inocuidad de los alimentos
- REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, aprobado mediante Decreto Supremo N°007-98-SA y sus modificatorias y normas complementarias
- RESOLUCIÓN SUPREMA N°0019-81-SA/DVM "Norma para el establecimiento y funcionamiento de servicios de alimentación colectiva"
- RM 822-2018-MINSA (NTS 142-2018-DIGESA "Norma sanitaria para restaurantes y servicios afines".
- CODIGO ALIMENTARIO INTERNACIONAL.
- NORMAS TECNICAS PERUANAS PARA LOS DIFERENTES ALIMENTOS.
- NORMATIVA VIGENTE EN MATERIA DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS
- RM 591-2008-MINSA "NTS 71-MINSA/ DIGESA, que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo
- RM 461-2007-MINSA que aprobó la "Guía técnica para el análisis microbiológico de superficies en contacto con alimentos y bebidas"
- RM 222-2009-MINSA "NTS 75-MINSA/ DIGESA, para el procedimiento de atención de alertas sanitarias de alimentos y bebidas de consumo humano
- LEY GENERAL DE SALUD N° 26842 establece las normas generales sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas en protección de la salud
- GUIAS ALIMENTARIAS PARA LA POBLACIÓN PERUANA (RM N° 1353-2018/MINSA)

### **3.2.13. RESPONSABILIDADES ADICIONALES DEL CONTRATISTA**

- El contratista se encargará del acondicionamiento del local manteniendo el orden y limpieza de mesas, sillas, servicios higiénicos y cocina.
- Mantener de manera adecuada la infraestructura y los equipos cedidos por la UNAM, dándoles el cuidado, mantenimiento y reparación adecuada en el momento que estos lo requieran.
- La entrega de infraestructura y los equipos cedidos por la UNAM, se realizarán previo inventario a cargo de la DIRECCION DE BIENESTAR UNIVERSITARIO, al momento de culminar el contrato, se realizará un inventario para verificar la devolución de los mismos, en las condiciones iniciales.

### **3.2.14. CONSIDERACIONES A TOMAR POR EL CONTRATISTA**

- El área usuaria, en el informe de conformidad, desagregará y descontará al proveedor, el 2% del monto total facturado mensualmente, por concepto de Servicios de Agua, Luz y depreciación de mobiliario e infraestructura de las instalaciones del SERVICIO DE ALIMENTACION de la UNIVERSIDAD NACIONAL DE MOQUEGUA, este descuento se realizará según monto facturado (SEDE MARISCAL NIETO).
- El inicio de operaciones se iniciará al día siguiente de firmado el contrato previa coordinación con el área usuaria.
- De manera OBLIGATORIA el contratista deberá usar las instalaciones de gas del comedor universitario. (El contratista asumirá los gastos del suministro de gas)



Lic. Rosario Ayman Uscomayta  
NUTRICIONISTA  
C.N.P. 6896

- El PROVEEDOR CONTRATISTA deberá presentar a la DIRECCION DE BIENESTAR UNIVERSITARIO, al inicio de la prestación del servicio, el PLAN DE SEGURIDAD Y EVACUACION EN CASO DE DESASTRE Y EMERGENCIA, para la evaluación y aprobación por el área correspondiente de la UNIVERSIDAD NACIONAL DE MOQUEGUA.

#### 4. PERFIL DEL PROVEEDOR.

El postor podrá ser persona natural o jurídica, dedicada al rubro de servicios de alimentación, asimismo deberá contar con la experiencia y conocimientos requeridos para brindar el servicio solicitado

#### 5. PLAZO DE EJECUCION

El plazo de ejecución del presente servicio es de 228 días calendario, el mismo que se computa desde el día siguiente de la suscripción del ACTA DE ENTREGA E INVENTARIO del mobiliario y equipos por parte de la Dirección de Bienestar Universitario a el Contratista.

Siendo que, el **plazo máximo** para la suscripción de la mencionada ACTA DE ENTREGA E INVENTARIO, de tres (03) días calendario, el mismo que se computa desde el día siguiente de la suscripción del contrato.

Un total de 128 días a atender, los cuales se distribuyen de la siguiente manera:

SEDE MARISCAL NIETO								
SEMESTRE I				SEMESTRE II				TOTAL
	MAYO	JUNIO	JULIO	SETIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	
DIAS A ATENDER	22	20	15	14	22	20	15	128
RACIONES A ATENDER	206	206	206	221	221	221	221	1502
<b>TOTAL</b>	<b>4532</b>	<b>4120</b>	<b>3090</b>	<b>3094</b>	<b>4862</b>	<b>4420</b>	<b>3315</b>	<b>27433</b>

#### 6. LUGAR DE EJECUCION

Instalaciones del Comedor Universitario – sede Mariscal Nieto de la UNIVERSIDAD NACIONAL DE MOQUEGUA

#### 7. CONFORMIDAD DE LA PRESTACION DEL SERVICIO

La conformidad del servicio será otorgada por el Jefe de Dirección de Bienestar Universitario quien debe verificar, mediante los informes del servicio de Nutrición y el servicio de Asistencia Social dependiendo de la naturaleza de la prestación, calidad, cantidad y cumplimiento de las condiciones contractuales correspondientes.

La conformidad se emite en un plazo máximo de 07 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 15 días, bajo responsabilidad del funcionario que debe emitir la conformidad.

#### 8. FORMA DE PAGO

El pago se efectuará en forma parcial (04) armadas mensuales después de realizada la prestación y otorgada la conformidad del servicio.

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

- Carta del contratista solicitando la conformidad parcial del servicio
- Carta de autorización de depósito en cuenta CCI
- Conformidad del servicio será otorgada por el jefe de la Dirección de Bienestar Universitario
- Comprobante de pago de servicios prestados en el mes.

  
Lic. Rosario Ayara Uscauylla  
NUTRICIONISTA  
C.N.P. 6896

## 9. CONSIDERACIONES ADICIONALES A PRESENTARSE, AL INICIO DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

- 9.1. TODO EL PERSONAL DEBERA CONTAR CON CARNÉ SANITARIO, el mismo que deberá encontrarse vigente, la presentación de este se hará de manera obligatoria al inicio de la prestación del servicio.
- 9.2. El personal deberá contar con su indumentaria adecuada y cumplir con la higiene y manipulación de alimentos de manera constante para evitar contaminación en cualquiera de las etapas del proceso productivo.
- 9.3. El personal deberá estar en perfecto estado de salud, de presentarse alguna enfermedad transmisible o en su defecto algún corte o herida, deberá actuarse conforme a la Normativa vigente en materia de alimentos e inocuidad alimentaria.
- 9.4. El Contratista deberá establecer las medidas pertinentes para evitar el contagio y propagación del COVID 19 durante el servicio de los alimentos (Presentación de PLAN DE PREVENCIÓN DE COVID19).
- 9.5. Para la firma del Contrato u notificación de la orden de servicio, deberá adjuntar una Declaración Jurada donde se compromete a implementar un protocolo COVID 19 para la atención de los alumnos que asisten al Comedor.
- 9.6. Queda prohibida la subcontratación.

## 10. CONDICIONES DEL CONSORCIO, de ser el caso

El número de consorciados será máximo de 01. El % mínimo de participación de cada consorciado es de 100%

## 11. REQUISITOS A SER EVALUADOS PARA SU CONTRATACION

### 11.1. REPRESENTACION

Promesa de consorcio de ser el caso, con firmas legalizadas, 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.

La promesa de consorcio debe ser suscrita por cada uno de sus integrantes.

#### Acreditación:

Promesa de consorcio con firmas legalizadas.

### 11.2. EQUIPAMIENTO ESTRATEGICO

La descripción de cada uno de los equipos requeridos será responsabilidad de los postores, considerándose como equipamiento mínimo lo siguiente por ítem:

- ✓ 01 cocina industrial (03 hornillas como mínimo)
- ✓ 01 congeladora (01 puerta mínimo de 50kg)
- ✓ 02 licuadoras (01 litro como mínimo y de vidrio)
- ✓ 01 refrigeradora (Mínimo 43 kilos)
- ✓ 01 horno microondas
- ✓ 01 horno semi industrial de tres bandejas como mínimo.
- ✓ 05 tablas de picar (amarillo, rojo, blanco, azul y verde)
- ✓ 01 extintor (PQS)

#### Acreditación:

Presentación de una declaración jurada que sustente la propiedad, la posesión, y/o el compromiso de compra venta o alquiler, que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido.

### 11.3. EXPERIENCIA Y CAPACITACION DEL PERSONAL

Como lo indica la norma todo Servicio de Alimentación deberá contar obligatoriamente con:

PERSONAL	REQUISITOS MINIMOS
Nutricionista	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Titulado, colegiado y habilitado ((el título, la colegiatura y habilidad del profesional se requerirá para la firma del contrato, debiendo estar habilitado durante toda la prestación del servicio)</li> <li>▪ Inscrita en SUNEDU bastara con la verificación del registro en SUNEDU</li> <li>▪ Experiencia en el ejercicio de la profesión no menor a 2 años y mínima 01 año en servicios de alimentación</li> <li>▪ Capacitación en buenas prácticas de manipulación, programas de higiene y saneamiento, almacenamiento y control de calidad de los alimentos, se acreditará con copias simples de los certificados de capacitación por un total de 15 horas lectivas y hoja de vida documentada.</li> <li>▪ Carnet sanitario vigente</li> <li>▪ Carné de vacunación para COVID 19, las 3 dosis</li> </ul>
Cocinero	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Título de chef o cocinero (se acreditará con la copia del título profesional) o Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación</li> <li>▪ Experiencia mínima de 03 años, se acreditará con la presentación de hoja de vida documentada como jefe de cocina en hospitales, comedores, universidades, hoteles o empresas privadas dedicadas a la prestación de servicio de alimentación al sector público o privado.</li> <li>▪ Capacitación en buenas prácticas de manipulación, higiene y saneamiento, control de calidad de alimentos, el cual se acreditará con la presentación de copias simples de los certificados por un total de 10 horas lectivas.</li> <li>▪ El cocinero o chef deberá dirigir, controlar y supervisar las actividades del Servicio.</li> <li>▪ Carnet sanitario vigente</li> <li>▪ Carné de vacunación para COVID 19, las 3 dosis</li> </ul>
Ayudante de cocina	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Experiencia mínima de 01 año en el área (cocinero, ayudante de cocina, similares en el sector público o privado) se acreditará con la presentación de la hoja de vida no documentada</li> <li>▪ Capacitación en buenas prácticas de manipulación, higiene y saneamiento y control de alimentos, se acreditará con copia simple de los certificados</li> <li>▪ Carnet sanitario vigente</li> <li>▪ Carné de vacunación para COVID 19, las 3 dosis</li> </ul>
Asistente / personal de limpieza	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Experiencia mínima de 01 año en el área (cocinero, ayudante de cocina, similares en el sector público o privado) se acreditará con la presentación de la hoja de vida no documentada</li> <li>▪ Capacitación en buenas prácticas de manipulación, higiene y saneamiento y control de alimentos, se acreditará con copia simple de los certificados</li> <li>▪ Carnet sanitario vigente</li> <li>▪ Carné de vacunación para COVID 19, las 3 dosis</li> </ul>

  
Lic. Rosario Amara Usamayo  
NUTRICIONISTA  
C.N.P. 9996

**DE FORMA OBLIGATORIA:** El personal propuesto deberá contar con carné de vacunación para COVID 19, las 3 dosis, según **Decreto Supremo que modifica el Reglamento de la Ley General de Inspección del Trabajo, aprobado por Decreto Supremo N° 019-2006-TR**, por lo que en la oferta presentada deberá adjuntar la copia de los carnés de vacunación, si el personal propuesto padece de alguna enfermedad rara o autoinmune, que no le permita recibir la vacuna o en su defecto no contar con la vacunación completa, deberá adjuntar el diagnóstico médico firmado y sellado por el médico tratante.

El personal deberá contar con su INDUMENTARIA ADECUADA y cumplir con la higiene y manipulación de alimentos de manera constante para evitar contaminación en cualquiera de las etapas del proceso productivo.

El personal deberá estar en perfecto estado de salud, de presentarse alguna enfermedad transmisible o en su defecto algún corte o herida, deberá actuarse conforme a la Normativa vigente en materia de alimentos e inocuidad alimentaria.

El Contratista deberá establecer las medidas pertinentes para evitar el contagio y propagación del COVID 19 durante el servido de los alimentos.

Para la firma del Contrato deberá adjuntar una Declaración Jurada donde se compromete a implementar un protocolo COVID 19 para la atención de los alumnos que asisten al Comedor.

#### CANTIDAD DE PERSONAL REQUERIDO

PERSONAL	CANTIDAD
Nutricionista	01
Representante legal o supervisor	01
Cocinero o chef	01
Ayudante de cocina	02
Asistentes	02
Personal de limpieza	01

#### 12.- RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

La Entidad puede resolver el CONTRATO girado a nombre del proveedor contratado, de conformidad con el artículo 36° de la Ley de Contrataciones del Estado y el artículo 135.1 de Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

#### 13.- OTRAS CONSIDERACIONES

- *Queda prohibida la subcontratación*

#### DOCUMENTACIÓN ADICIONAL PARA REALIZAR EL REQUERIMIENTO:

##### 3.1. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN<sup>7</sup>

<b>B</b>	<b>CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL</b>
<b>B.1</b>	<b>EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO</b>
	<u>Requisitos:</u>

  
Lic. Rosario Ayala Usamaria  
NUTRICIONISTA  
C.N.P. 6896

<sup>7</sup> La Entidad puede adoptar solo los requisitos de calificación contenidos en el presente capítulo, de acuerdo al artículo 28 del Reglamento. Los requisitos de calificación son fijados por el área usuaria en el requerimiento.

	<p>La descripción de cada uno de los equipos requeridos será responsabilidad de los postores, considerándose como equipamiento mínimo lo siguiente por ítem.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 01 cocina industrial (03 hornillas como mínimo)</li> <li>✓ 01 congeladora (01 puerta mínimo de 50kg)</li> <li>✓ 02 licuadoras (01 litro como mínimo y de vidrio)</li> <li>✓ 01 refrigeradora (Mínimo 43 kilos)</li> <li>✓ 01 horno microondas</li> <li>✓ 01 horno semi industrial de tres bandejas como mínimo.</li> <li>✓ 05 tablas de picar (amarillo, rojo, blanco, azul y verde)</li> <li>✓ 01 extintor (PQS)</li> </ul> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p><b>Importante</b></p> <p><i>En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.</i></p> </div>						
<b>B.3</b>	<b>CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE</b>						
<b>B.3.1</b>	<b>FORMACIÓN ACADÉMICA</b>						
	<p>La descripción del personal es por el ítem al que se presente.</p> <p><u>Requisitos:</u></p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">PERSONAL REQUERIDO</th> <th style="width: 15%;">CANTIDAD</th> <th style="width: 52%;">FORMACION ACADEMICA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nutricionista</td> <td>01</td> <td>TÍTULO PROFESIONAL REQUERIDO como Nutricionista.</td> </tr> </tbody> </table> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>El TÍTULO PROFESIONAL, será verificado por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: <a href="https://enlinea.sunedu.gob.pe/">https://enlinea.sunedu.gob.pe/</a> o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link : <a href="http://www.titulosinstitutos.pe/">http://www.titulosinstitutos.pe/</a>, según corresponda.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p><b>Importante para la Entidad</b></p> <p><i>El postor debe señalar los nombres y apellidos, DNI y profesión del personal clave, así como el nombre de la universidad o institución educativa que expidió el grado o título profesional requerido.</i></p> </div> <p>En caso <b>EL TÍTULO PROFESIONAL REQUERIDO</b> no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida.</p>	PERSONAL REQUERIDO	CANTIDAD	FORMACION ACADEMICA	Nutricionista	01	TÍTULO PROFESIONAL REQUERIDO como Nutricionista.
PERSONAL REQUERIDO	CANTIDAD	FORMACION ACADEMICA					
Nutricionista	01	TÍTULO PROFESIONAL REQUERIDO como Nutricionista.					
<b>B.3.2</b>	<b>CAPACITACIÓN</b>						
	<p><u>Requisitos:</u></p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">PERSONAL REQUERIDO</th> <th style="width: 15%;">CANTIDAD</th> <th style="width: 52%;">CAPACITACION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nutricionista</td> <td>01</td> <td>Capacitación mínima de 15 horas lectivas en buenas prácticas de manipulación de alimentos y/o programas de higiene y/o saneamiento,</td> </tr> </tbody> </table>	PERSONAL REQUERIDO	CANTIDAD	CAPACITACION	Nutricionista	01	Capacitación mínima de 15 horas lectivas en buenas prácticas de manipulación de alimentos y/o programas de higiene y/o saneamiento,
PERSONAL REQUERIDO	CANTIDAD	CAPACITACION					
Nutricionista	01	Capacitación mínima de 15 horas lectivas en buenas prácticas de manipulación de alimentos y/o programas de higiene y/o saneamiento,					



		almacenamiento y/o control de calidad de los alimentos.						
<p><u>Acreditación:</u> Se acreditará con copia simple de CONSTANCIAS ó CERTIFICADOS.</p>								
<p><b>Importante</b></p> <p><i>Se podrá acreditar la capacitación mediante certificados de estudios de postgrado, considerando que cada crédito del curso que acredita la capacitación equivale a dieciséis horas lectivas, según la normativa de la materia.</i></p>								
<b>B.4</b>	<b>EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE</b>							
<p><u>Requisitos:</u></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Personal Requerido</th><th>Cantidad</th><th>Experiencia</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nutricionista</td><td>01</td><td>Mínimo de 1 año de experiencia en el cargo, en servicios de alimentación</td></tr> </tbody> </table> <p><u>De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (traslape), para el cómputo del tiempo de dicha experiencia sólo se considerará una vez el periodo traslapado.</u></p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</p> <p><b>Importante</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento</li> <li>En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la experiencia adquirida por el personal clave en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo.</li> <li>Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.</li> <li>Al calificar la experiencia del personal, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del cargo o puesto no coincida literalmente con aquella prevista en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que realizó el personal corresponden con la función propia del cargo o puesto requerido en las bases.</li> </ul>			Personal Requerido	Cantidad	Experiencia	Nutricionista	01	Mínimo de 1 año de experiencia en el cargo, en servicios de alimentación
Personal Requerido	Cantidad	Experiencia						
Nutricionista	01	Mínimo de 1 año de experiencia en el cargo, en servicios de alimentación						
<b>C</b>	<b>EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</b>							
<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 200,000.00 (Doscientos mil con 00/100) soles <b>POR CADA ÍTEM</b>, 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 en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 47,500.00 (Cuarenta y cinco mil con 00/100) soles <b>POR CADA ÍTEM</b>, 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</p>								

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: atenciones de servicios de alimentación en entidades públicas o instituciones privadas.

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago<sup>8</sup>, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad

En el caso de servicios de ejecución periódica o continuada, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.

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

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

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

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

Cuando en los contratos, órdenes de servicios o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de

<sup>8</sup> 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".*

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.*

# ANEXOS

**FORMATO A**

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PARA ESTUDIANTES DE LA UNAM										
MENU N°										
	PESO BRUTO	PESO NETO	% COMESTIBLE	PROTEINA	GRASA	CARBOHIDRATO	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
							PROTEINA	GRASA	CARBOHIDRATO	
ALMUERZO	descripcion breve del almuerzo									
ENTRADA / SOPA										
SEGUNDO										
FRUTA										
REFresco										
									V.C.T. (gramos)	
									V.C.T. (kcal)	
									VCT menú	

**Nombre y firma de la Nutricionista**

CNP N°.....

NOTA: 1. La presente relación deberá ser firmada por un Profesional Nutricionista Colegiado(a) y Habilitado(a) por el Respectivo Colegio Profesional. Este Formato se presentará con la Dosificación, Composición y valor calórico total de los Menús Propuestos para el mes.

  
Lic. Rosario Ayara Usamuyta  
NUTRICIONISTA  
C.N.P. 8896

FORMATO B

ACTA UNICA DE SUPERVISION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION

SEDE / FILIAL: .....  
FECHA: .....  
HORA DE INICIO: .....  
CONTRATO: .....

Se cuenta con la presencia de las siguientes personas:

Encargado de la sede / filial: .....  
Nutricionista de DBU: .....  
Representante del contratista: .....  
Otro (s): .....

**INCUMPLIMIENTO**

PENALIDAD N° \_\_\_\_\_  
Descripción del incumplimiento

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

PENALIDAD N° \_\_\_\_\_  
Descripción del incumplimiento

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

PENALIDAD N° \_\_\_\_\_  
Descripción del incumplimiento

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

PENALIDAD N° \_\_\_\_\_  
Descripción del incumplimiento

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

PENALIDAD N° \_\_\_\_\_  
Descripción del incumplimiento

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

  
Lic. Rosario Ayraza Uscamayta  
NUTRICIONISTA  
C.N.P. 6896