



TÉRMINOS DE REFERENCIA

CONTRATACIÓN DE SERVICIO DEL COMEDOR PARA ESTUDIANTES DE LA UNAAT.

1. ÁREA USUARIA

Dirección de Bienestar Universitario de la Universidad Nacional Autónoma Altoandina de Tarma.

2.- FINALIDAD PÚBLICA:

La finalidad del presente servicio es brindar una alimentación balanceada (desayuno y almuerzo), en condiciones óptimas de higiene, salubridad y con la ración adecuada a estudiantes con bajos recursos económicos y con buen rendimiento académico que contribuirá al cumplimiento de sus tareas formativas en las mejores condiciones.

3.- ANTECEDENTES:

La UNAAT a través de la Dirección de Bienestar Universitario, ofrece a los miembros de la comunidad universitaria, diferentes programas de servicio de bienestar universitario en los que se considera entre otros, el comedor universitario dirigido a los estudiantes.

El comedor universitario de la UNAAT, es el servicio dependiente de la Dirección de Bienestar Universitario, tiene por finalidad brindar atención de alimentación a los estudiantes con escasos recursos económicos, alto rendimiento académicos.

El Servicio de comedor universitario, permite contribuir en la permanencia y mejor rendimiento académico del estudiante apoyándolo mediante un buen servicio alimentario.

4.- OBJETIVO:

Contratar una persona natural o jurídica dedicada a prestar servicios de alimentación colectiva para que brinde el servicio de alimentación (desayuno y almuerzo) a los estudiantes de la UNAAT, en las instalaciones del Comedor Universitario, conforme a las características, obligaciones y condiciones que se establecen para el semestre académico 2026-I.

5.- CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DEL SERVICIO A CONTRATAR.

Alcances

- Suministrar desayuno y almuerzo a los estudiantes beneficiarios de la Universidad Nacional Autónoma Altoandina de Tarma, contemplando en su programación diaria desayunos y almuerzos saludables. Los alimentos deberán ser preparados con productos de calidad y balanceados en su valor nutritivo conforme a las especificaciones técnicas que forman parte del contrato, esto incluye los equipos necesarios para garantizar la inocuidad de las preparaciones.



Descripción del servicio a contratar

- La Dirección de Bienestar Universitario, a través de Servicio Social y Nutrición, serán las encargadas de controlar y supervisar la calidad, cantidad, limpieza, horarios, despacho y atención al estudiante. En este sentido queda facultada para realizar las inspecciones sanitarias periódicas al establecimiento, dentro de ellos verifican los registros y documentación sanitaria pertinente, cuantas veces crea conveniente para el cumplimiento del servicio.
- La programación de raciones (desayunos y almuerzos) será propuesta por el proveedor, con su respectivo cálculo de nutrientes mayores, los que serán evaluados por la Dirección de Bienestar Universitario, quien otorgará la autorización respectiva para ejecutarlos o recomendará los cambios necesarios para su publicación.
- Las mesas y utensilios de la zona de consumo, serán limpiadas y desinfectadas por el equipo de trabajo del proveedor, con paño humedecido con desinfectante antes y después de cada uso, entre turno y turno.
- Ante algún acto de negligencia, en el que el proveedor haya ofrecido alimentos en mal estado generando cuadros de indisposición y de recuperación, serán asumidos por el proveedor.
- Efectuar la fumigación y desratización cada 04 meses las mismas que deberán estar a cargo de una empresa autorizada por la DIRESA, debiendo cubrir el costo de la misma e informando la actividad de la DBU.
- Mantener en lugar visible el programa de medidas sanitarias e higiene

DE LOS ALIMENTOS

DESCRIPCIÓN:

- Los menús deberán estar programados, con el fin de brindar los alimentos que cumplan con la cantidad, calidad e inocuidad de las preparaciones, cubriendo el porcentaje establecido según valor calórico programado para en el desayuno y almuerzo dentro de una dieta balanceada y equilibrada en hidratos de carbono, grasas y proteínas dirigidas a un público universitario.
- La estructura de cada menú se ceñirá a las especificaciones con su respectivo gramaje por ración proporcionada por la UNAAT, en los términos de referencia y para aquellos productos que no se hayan considerado se tomará como referencia la TABLA DE DOSIFICACIÓN DE ALIMENTOS PARA SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA.
- El aporte de kilocalorías estará basado en una dieta de 2500 kcal/día, la misma que se distribuye por tiempo de comida (desayuno y almuerzo) de la siguiente manera:

Distribución calórica por tiempo de comida:

| Ración alimentaria | Distribución porcentual | 2500 kcal/día |
|--------------------|-------------------------|---------------|
| Desayuno | 30% | 750 kcal |
| Almuerzo | 45% | 1125 kcal |



Distribución calórica por macronutrientes:

| Energía | Porcentaje | Características |
|---------------|---------------|---|
| Proteínas | 10- 15 % VCT | 90% de proteína de AVB y 10 % de BVB |
| Carbohidratos | 50 – 60% VCT | Considerar carbohidratos complejos para cubrir 25 g de fibra al día como mínimo |
| Grasas | 25 – 30 % VCT | No más del 10% de grasas saturadas |

Estructura de los servicios

| |
|--|
| <p>Desayuno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Plato de fondo: Segundo • Huevo sancochado: 1 unidad (2 veces a la semana) • Bebida caliente (en base a cereales) 300 ml • Pan (30 gramos) |
| <p>Almuerzo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sopa o entrada (2 veces por semana de sopa 400 ml y 3 veces por semana de entradas/ ensaladas) • Plato de fondo: Segundo (todos los cárnicos en forma d presa). • Fruta/postre (3 veces por semana de fruta de estación y dos de postres) • Refresco (300 ml) |

CANTIDAD Y/O GRAMAJE DE ALIMENTOS A SERVIRSE

La dosificación y el detalle de las frecuencias y gramajes básicos de los alimentos a servirse y de productos cárnicos y otros insumos se muestra en los siguientes cuadros.

Frecuencia básica de cárnicos para el segundo de los desayunos y almuerzo

| Proteína: Cárnicos/Huevos | Frecuencia semanal | |
|---|--------------------|---------------|
| | Desayuno | Almuerzo |
| Vacuno o Res (Entero, Picado y molido.) | 2 | 2 |
| Aves (pollo, pavita) | 2 | 2 |
| Cerdo | 0 | 1 (quincenal) |
| Trucha o Pescado eviscerado | 1 (quincenal) | 1 |
| Menudencias (mondongo, hígado, corazón, bofe, pulmón), huevo. | 1-2 | 1 |

Gramajes Básicos de Cárnicos para Platos de Fondo (En crudo)

Segundos del desayuno:

| Proteína: Cárnicos/ Huevos | Gramaje | |
|---|----------------|---------------|
| Vacuno (res/ cordero) | Molida | 80 g |
| | Pulpa | 80 g |
| | Con hueso | 120 g |
| Aves (pollo, pavita) | Pulpa (filete) | 80 g |
| Aves (pato, gallina, pavo) | Con hueso | 120 g – 160 g |
| Trucha, pescado eviscerado | Filete | 100 g |
| Menudencias (mondongo, hígado, corazón, bofe, pulmón) | Picado /filete | 80 g |
| Huevo | 2 unidades | 120 g |



Segundos del almuerzo:

| Cárnicos | | Gramaje |
|---|-------------------|-------------|
| Vacuno (res/ cordero) | Molida | 100 g |
| | Pulpa | 100 g |
| | Con hueso | 120 – 200 g |
| Aves (pollo, pavita, pavo) | Pulpa (filete) | 100 g |
| | Con hueso | 160 – 200 g |
| Cerdo | Pulpa sin grasa | 100 g |
| | Con hueso Chuleta | 160 – 200 g |
| Trucha, pescado eviscerado | Filete | 160 – 200 g |
| Menudencias (mondongo, hígado, corazón, bofe, pulmón) | Picado /filete | 100 g |

El uso de cárnicos/huevo/lácteos para la preparación se sopa y entradas (pesos cocidos)

| Cárnicos/ Huevo/Lácteos | | Gramaje |
|---|--|---------|
| Carnes de aves y vacuno, menudencias: Hígado, corazón, riñón. | Pulpa | 30 g |
| | Con hueso | 40 g |
| Huevo | 1 unidad | 50 g |
| Leche evaporada entera, queso | Según tipo de preparación (entradas: crema huancaína, crema de rocoto) | |

FRECUENCIA DE OTROS INSUMOS PARA LAS PREPARACIONES

| Producto alimento y/o | Cantidad | Frecuencia |
|---|---------------------------|----------------------------|
| Tubérculos y raíces (papa/camote/olluco) | Según tipo de preparación | Diario |
| Cereales y derivados (arroz, quinua, trigo, cebado, fideos) | Según tipo de preparación | Diario |
| Verduras y hortalizas | Según tipo de preparación | Diario |
| Pan | 30 g | Diario |
| Azúcar (bebidas) | 15 g | Diario |
| Leche evaporada entera (bebida) | 60 g | 2 - 3 veces por semana |
| Fruta entera | 120 – 200 g | 3 veces por semana |
| Fruta picada | 120 – 200 g | |
| Fruta de estación (bebida: desayuno/almuerzo) | 20 g | 2-3 veces por semana |
| Avena (harina) | 20 g | Según programación semanal |
| Maca (harina) | 30 g | |
| Quinua grano | 20 g | |
| Sémola | 25 g | |
| Café pasado | 15 ml | |
| Café en polvo | 2.5 g | |



6. RECURSOS A SER PREVISTOS POR LA UNAAT

La Dirección de Bienestar Universitario de la UNAAT, entregará al concesionario, el uso temporal de los ambientes del comedor universitario, para una eficaz y eficiente prestación de servicio.

El proveedor mantendrá en buenas condiciones e higiene los ambientes otorgados por la Universidad Nacional Autónoma Altoandina de Tarma, siendo de responsabilidad total del concesionario, asimismo en caso realice alguna mejora, estas deberán ser previamente autorizadas y serán por cuenta del concesionario sin cargos posteriores para la entidad.

Al culminar el servicio, el proveedor deberá entregar los ambientes en las mismas condiciones que se entregó antes del inicio del servicio

7. RESPONSABILIDADES DEL PROVEEDOR A CONTRATAR.

El proveedor es responsable directo de seleccionar al personal calificado para la prestación del servicio contratado y no existiendo ningún vínculo de dependencia laboral con la UNAAT.

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

En caso se presente alguna manifestación o huelga contra el contratista por parte de los estudiantes, relacionado con la calidad del servicio prestado, la institución no se hace responsable por afectaciones económicas y/o materiales.

El concesionario deberá asumir el pago mensual por el consumo de los servicios básicos (agua y luz).

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

El personal mínimo para la preparación y distribución de alimento y servicio en general según las normas para el establecimiento y funcionamiento de servicios de alimentación colectiva Resolución Suprema N°0019-81-sa/dvm y normas sanitarias vigentes en el marco de la Emergencia Sanitaria ocasionada por el COVID-19 (Como medida preventivo - promocional).



PERSONAL MINIMO:

- COCINERO, CHEF O GASTRONOMO
- AYUDANTE DE COCINA
- AYUDANTE DE LIMPIEZA
- ASISTENTE ADMINISTRATIVO Y CONTROLADOR DE ASISTENCIA

Nota. - En caso de contar con más personal deberá contar con la autorización del área usuaria.

- ✓ Todo personal que labore deberá estar presentable con gorra que cubra todo el cabello de la cabeza, guantes y mascarillas descartables para quienes manipulan o sirven alimentos, guantes de jebe y mandilones de plástico para el personal que lava vajillas. Es obligación del personal en cuanto a su vestimenta estar en perfectas condiciones de orden y aseo.
- ✓ En cuanto a la higiene personal, se exigirá que los empleados deberán mantener el cabello dentro de la gorra, deberán llevar uñas cortas, limpias, sin esmalte y sin presencia de ninguna herida. Las mujeres no deben usar ningún tipo de maquillaje y los hombres deben estar bien afeitados y cabello corto.
- ✓ No se permitirá el uso de alhajas, ni relojes en el personal que manipule y sirva alimentos, esta prohibición rige tanto para hombre como para mujeres.
- ✓ El proveedor, desde el inicio del contrato y de manera periódica capacitará a su personal con las normas de higiene, seguridad, manipulación de alimentos, manejo de desechos sólidos, buen servicio al usuario, y deberá presentar las evidencias al termino de cada semestre académico.
- ✓ El personal deberá utilizar secadores, paños de limpieza, limpios y se mantendrán en solución de cloro y agua caliente cada vez que sea necesario.
- ✓ El personal relacionado a suministrar las raciones, debe mantener limpio todos los ambientes para así evitar la proliferación de vectores y por ende la contaminación ambiental.

ESPECIFICACIONES DE LOS ALIMENTOS

De la calidad de los productos y alimentos

- Los insumos alimentarios adquiridos por el postor ganador deberá ser de marca reconocida, los alimentos envasados deberán contar con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente.

Requisitos de calidad y sanidad que deben satisfacer los alimentos de mayor consumo.

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

a. Carnes

Solamente se aceptará carnes procedentes de camales certificados.

- Se rechazará la carne de procedencia clandestina.
- La carne fresca debe mostrar las siguientes características:
- Consistencia al tacto firme y elástico, al ejercer presión con el dedo, no deba dejar huella; color rojo intenso más encendido que la carne fresca.



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA ALTOANDINA DE TARMA

- Las carnes con signos de alteración tales como: enranciamiento de las grasas, zonas verdosas, colores anormales y consistencia blanca (al descongelarse) no se admitirá.
- La carne de ave congelada tiene sonoridad a la percusión, presenta un color rosa pálido; no debe presentar hematomas ni zonas verdes o mal olor y cuando son descongelados deben presentar características similares a la carne de ave fresca.

b. Vísceras

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

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

c. Pescado

El pescado fresco debe mostrar las siguientes características:

- Carne dura a la presión de los dedos.
- Agallas de color rojo vivo
- Ojos brillantes y saltones
- Escamas bien adheridas
- Olor fresco (olor marino)
- El pescado congelado deberá presentar textura sólida; al descongelarse debe mostrar las características similares al pescado fresco, aunque con cierto grado de modificación en cuanto a la consistencia; no debe presentar zonas de coloración verdosa. Debe adquirirse preferentemente eviscerado y fileteado.

d. Huevo

- Deben presentarse íntegros, cáscaras sin residuos de excrementos y/o tierra.
- Deben mostrar los signos de frescura, tales como: cámara de aire pequeña; la clara deberá ser viscosa, transparente, sin manchas, ni restos de sangre, la yema firme y bien adherida a la clara.
- Se rechazarán los huevos quebrados, mal formados o sucios, así como la yema o clara que se vendan en forma separada y fuera de su cáscara.

e. Lácteos y derivados

▪ Leche

- Solo se aceptará el uso de leche evaporada enlatada para las preparaciones que cuenten con registro sanitario.
- Está prohibido el uso de mezclas lácteas.

▪ Queso fresco

- De preferencia se aceptará los productos pasteurizados, procedente de planta pasteurizadores.



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA ALTOANDINA DE TARMA

- En el caso de disponer solamente de queso de elaboración artesanal (quesillos, requesón) este deberá mostrarse limpio al corte, exento de materias extrañas, como paja o tierra, de color, olor y sabor normales. En lo posible y como medida de prevención, se evitará la utilización del queso de cabra.

▪ Mantequilla

Deberá presentar las siguientes características:

- Consistencia sólida y aspecto homogéneo
- Color amarillo más o menos intenso, sabor y olor característico
- Se rechazará cualquier mantequilla con caracteres anormales.

f. Hortalizas

Deben tener las siguientes características:

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

g. Raíces, tubérculos y bulbos

Deben tener las siguientes características:

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

h. Fruta

Deben tener las siguientes características:

▪ Fruta fresca:

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

▪ Fruta Seca

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

i. Granos y derivados

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

El arroz debe presentar las siguientes características:

- Grano bien lustroso
- No estar mezclado con polvillo
- Carente de olor a humedad y de cuerpos extraños.
- No tener más de 0.5% de granos manchados.

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

El pan debe tener las siguientes características:

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



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

j. Productos Enlatados

- Todo alimento enlatado debe estar provista de una etiqueta, marbete o rótulo perfectamente adherido al envase, a fin de identificar al producto. Se desechan las conservas cuyos envases presentan abolladuras, perforaciones, oxidaciones, rezumaderos, abombamientos y resoldaduras.
- Al abrir el envase no se apreciará escape de gases, ni olores desagradables.
- Al reconocimiento del contenido, este deberá responder al tipo de producto envasado, rechazándose a todo aquel que presente características anormales.

DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

a. Alimentos perecibles.

1. Carnes

- Las carnes frescas deben almacenarse a temperaturas no mayores de 5°C y por períodos que no excedan las 72 horas.
- Las carnes congeladas se almacenarán en congeladores
- Una vez descongelada la carne deberá utilizarse inmediatamente (no más de 48 horas)
- La distancia mínima entre carcasas o trozos de carne debe ser de 0.30 cm
- La carne molida y las vísceras se descomponen con mayor rapidez, por lo tanto, deberán almacenarse en refrigeradora (por periodos no mayores de 48 horas y 24 horas para la carne molida).
- Los embutidos se almacenarán en su envoltura original

2. Pescado

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

3. Aves

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

4. Huevos

- Se conservarán en refrigeración a temperaturas por debajo por periodos no mayores de 30 días.
- A falta de refrigeración se almacenarán en ambientes frescos y aireados por un tiempo límite de dos semanas.
- No se almacenarán los huevos junto a productos de color penetrante.

5. Leche

- Se almacenarán en refrigeración a temperatura no mayor de 5°C, en recipientes con tapa y alejados de productos de color penetrante.



6. Hortalizas y frutas

- No se depositarán en el suelo, deben colocarse en anaqueles o envases como canastas, a cajones o sacos, de acuerdo a la naturaleza de producto.
- Los plátanos no se refrigeran.

CONSIDERACIONES ADICIONALES

- A la hora de planificar los menús se valorará las características gastronómicas y culinarias de la zona. Deberá tener presente el enfoque ofrecido por la Estrategia Sanitaria Nacional de Alimentación y Nutrición Saludable, con el fin de fomentar una alimentación saludable en los beneficiarios de la Universidad Nacional Autónoma Altoandina de Tarma.
- Los menús que no tengan aceptación serán suprimidos del programa de alimentos a servirse y reemplazados por otros que se ajusten a la norma y sean nutricionalmente similares.
- Las raciones diarias serán preparados en un ambiente de limpieza, inocuidad y orden, garantizando la calidad e higiene en la preparación de los mismos, de tal forma que lleguen a los comensales en las mejores condiciones de inocuidad y cantidad establecidos. Siguiendo lo contemplado en la Norma Sanitaria que establecen los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para alimentos y bebidas de consumo humano. RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 591-2008/MINSA.
- Las raciones alimenticias serán las mismas para todos los comensales sin que proceda admitir variación alguna, no obstante, se ofrecerán raciones alimenticias alternativas para aquellos comensales que lo requieran por prescripción médica el cual se coordinará con el área de nutrición.
- La Dirección de Bienestar Universitario-Servicio Social y/o Nutrición, serán las encargadas de controlar y supervisar la calidad, cantidad, limpieza, horarios, despacho y atención al estudiante. En este sentido queda facultada para realizar las inspecciones sanitarias periódicas al establecimiento, dentro de ellos verificar los registros y documentación sanitaria pertinente, cuantas veces crea conveniente el cumplimiento del servicio.
- En el comedor de la universidad no se usarán recipientes descartables de tecnopor, de utilizarlo se aplicará las sanciones correspondientes, debiendo utilizar envases descartables autorizados.
- La Dirección de Bienestar Universitario solicitará las copias de las facturas, boletas de venta, tickets, etc., de la adquisición de insumos para corroborar la calidad de los productos, ya que deben de ser de procedencia autorizada y de primera calidad, de no estar conforme se aplicará la sanción pecuniaria correspondiente.
- En caso de no completar con la atención de las raciones de los alimentos en el periodo establecido por motivos de fuerza mayor podrá extenderse hasta agotar las raciones
- No permitir el ingreso ni permanencia de personal ajeno al servicio, dentro del ambiente destinado para la preparación de alimentos.
- No permitir el ingreso a ningún ambiente del comedor ya sea de animales domésticos (perro, gato, etc.) y otro de estudio (palomas, ratones, etc.)
- Ante algún acto de negligencia, en el que el proveedor haya ofrecido alimentos en mal estado generando cuadros de indisposición y de recuperación, serán asumidos por el proveedor.



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA ALTOANDINA DE TARMA

- La concesionaria deberá contar con lockers exclusivo para almacenar la ropa de casa separada de la indumentaria de trabajo (lockers o cajas de plástico dos por trabajador) 1 para indumentaria de trabajo y 1 para indumentaria de casa
- Disponer área de desinfección de manos con lavamanos y alcohol en gel
- El abastecimiento de los víveres se realizará mínimo 1 vez por semana, a fin de asegurar y tener productos frescos en cantidad suficiente para realizar una buena atención, no deberá presentarse casos de desabastecimiento (por la capacidad del almacén deberá de ser más de dos veces). El concesionario lo realizará según la necesidad de abastecimiento de alimentos.
- El contratista deberá asegurar la calidad de los productos adquiridos (alimentos perecibles y no perecibles) y deberá llevar un registro de estos en el cual deberá indicar las fechas de ingresos y fechas de caducidad.
- Los víveres se almacenarán de forma adecuada.
- a los comensales se atenderá en recipientes de acero inoxidable u otro material que el contratista sugiera (Material apto para uso alimentario) y cuando sea necesario se reemplazará en caso muestre un deterioro o no preste las condiciones adecuadas que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos
- Los alimentos para servir deberán ser preparados en el día, no se utilizará comida recalentada.

CERTIFICACIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

De la Limpieza

- El servicio de concesionaria deberá especificar y aplicar sus programas de calidad, programa de manipulación de alimentos BPM, almacenamiento de insumos y plan de contingencias.
- Se aplicará el programa de limpieza y desinfección en todos los procesos de manipulación de alimentos, así mismo con los equipos, mesas y utensilios.

Del control de plagas

- Efectuar la fumigación y la desratización se efectuará cada 4 meses las mismas que deberán estar a cargo de una empresa autorizada por la DIRESA, debiendo cubrir el costo de la misma e informando la actividad de la DBU.

NORMAS SANITARIAS, CONTROL DE CALIDAD

- D.S N° 007-98-SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
- R.M N° 591-2008/MINSA. Norma de Criterios Microbiológicos de la Calidad de Inocuidad de los Alimentos y Bebidas de consumo humano.
- NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA: Norma Técnica Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva
- Tabla peruana de composición de alimentos del INS-CENAN
- Tabla de dosificación de alimentos para servicios de alimentación colectiva INS-CENAN
- Guía de intercambio de alimentos INS-CENAN
- Guías alimentarias para la población peruana INS-MINISTERIO DE SALUD.



8. - LUGAR Y PLAZO DE LA PRESTACIÓN:

El servicio se brindará en las instalaciones del comedor de la ciudad universitaria UNAAT-Huancucro.

- Región Junín
- Provincia de Tarma
- Distrito de Acobamba
- Sector: Huancucro.

El plazo de ejecución del servicio será de 12 días hábiles, a partir del 30 de junio de 2026, de lunes a viernes, exceptuando los días sábados, domingos y feriados (nacionales y no laborables).

Se describe a continuación el servicio que se brindará a partir del 30 de junio a 210 beneficiarios.

SEMESTRE 2026-I

- **Inicio: 30 de abril**
- **Fin: 15 de julio**

| N° de Raciones/día | Total, de días | Junio | Julio |
|--------------------|-----------------------------|-------|-------|
| | 12 | 1 | 11 |
| 210 | Desayunos y almuerzos / día | 210 | 2310 |

9.- FORMA DE PAGO

El pago será único, a la culminación de los días atendidos previa conformidad de servicio, emitido por la Dirección de Bienestar Universitario de la Universidad Nacional Autónoma Altoandina de Tarma.

10.-CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN.

- La conformidad será otorgada por la Dirección de Bienestar Universitario, previa presentación de informe de actividades en un plazo de siete (07) días calendario.
Área usuaria y/o área técnica estratégica: Dirección de Bienestar Universitario
Requisitos: Presentación del informe de actividades debidamente acompañado de la documentación que sustente su contenido.

11.-SUPERVISIÓN DEL SERVICIO

La Dirección de Bienestar Universitario y servicio social serán la encargada de las supervisiones de manera inopinada conjuntamente con la finalidad de cautelar el adecuado cumplimiento de la prestación del servicio y se mantenga las condiciones higiénico sanitarias operativas de producción y almacenamiento durante toda la ejecución del servicio del comedor universitario.

12.- PENALIDADES POR INCUMPLIMIENTO



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA ALTOANDINA DE TARMA

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la UNAAT le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto}}{f \times \text{plazo}}$$

Donde:
F = 0.40

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al monto vigente del contrato, componente o ítem que debió ejecutarse o, en caso de que estos involucren entregables cuantificables en monto y plazo, al monto y plazo del entregable que fuera materia de retraso.

13.- OTRAS PENALIDADES

| N° | Clasificación de las Infracciones | Tipo de falta | Penalidad del monto total a pagar por mes | Procedimiento |
|----|--|---------------|---|--|
| 1 | No cumplir con la preparación del menú semanal aprobados por la Dirección de Bienestar Universitario y fijados en los términos de referencia. | Grave | 3% | Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario |
| 2 | No cumplir con la entrega de la programación semanal de desayunos y almuerzos dosificados, visados por su nutricionista en el plazo establecido (viernes por la mañana de la semana) | Grave | 3% | Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario |
| 3 | No cumplir con el peso mínimo de acuerdo con la tabla de cantidades de alimentos a servirse por ración diaria precisado en los términos de referencia. | grave | 3%. | Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario |
| 4 | Si algún trabajador no cuenta con carné sanitario o certificado médico vigente. Se sancionará por cada trabajador. | Grave | 3% | Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario |
| 5 | No contar con el uniforme (personal) y/o cumplir con la adecuada presentación (uniforme) del personal. Se le sancionara por cada trabajador. | Leve | 2% | Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario |
| 6 | En caso de encontrar personas no autorizadas dentro del área del comedor. | grave | 3% | Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario |
| 7 | Demora en la atención del servicio de alimentos en los horarios establecidos (tolerancia 15 minutos) | Leve | 2% | Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario |
| 8 | No cumplir con las condiciones de salubridad e higiene en el local de atención. | Muy grave | 5% | Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario |



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA ALTOANDINA DE TARMA

| | | | | |
|----|--|-----------|----|--|
| 9 | Presencia de insectos, otros agentes contaminantes en los alimentos o insumos en estado de descomposición. | Muy grave | 5% | Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario |
| 10 | No contar con botiquín de primeros auxilios | Grave | 3% | Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario |

Para su aplicación, el supervisor designado por la entidad levantará un acta indicando fecha, hora y falta que ha incurrido el proveedor, el cual será notificado por la Dirección de Bienestar Universitario y se le otorgarán según tipos de faltas un plazo de días hábiles para subsanar, en caso contrario se evaluará la procedencia de resolver el contrato.

14.- ANTICORRUPCION Y ANTISOBORNO

El contratista declara no haber, directa o indirectamente, ofrecido, negociado o efectuado pago o, en general, entregado beneficio o incentivo ilegal en relación al servicio a prestarse bien a proporcionarse. En línea con ello, se compromete a actuar en todo momento con integridad, a abstenerse de ofrecer, dar o prometer, regalo u objeto alguno a cambio de cualquier beneficio, percibido de manera directa o indirecta; a cualquier miembro del Consejo Directivo, funcionarios públicos, empleados de confianza, servidores públicos; así como a terceros que tengan participación directa o indirecta en la determinación del requerimiento, conformidad de los contratos derivados u otros documentos o actuaciones que se realicen en la contratación de bienes, servicios y consultorías bajo la modalidad de contratos menores. El contratista se compromete a denunciar, en base de una creencia razonable o de buena fe cualquier intento de soborno, supuesto o real, que tuviera conocimiento a través de la Plataforma Digital Única de Denuncias del Ciudadano (<https://denuncias.servicios.gob.pe/>).

15. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

- La supervisión y conformidad del servicio estar a cargo de la Dirección de Bienestar Universitario de la Universidad Nacional Autónoma Altoandina de Tarma.
- La empresa proveedora debe tener en cuenta lo siguiente: El equipo de fiscalización o supervisión del control de la preparación y suministro de las raciones alimenticias, realizará visitas inopinadas a fin de velar el cumplimiento del servicio.
- La Entidad podrá, cuantas veces considere necesario, realizar análisis bromatológico y microbiológico de los insumos, así como el producto final (ración alimentaria).
- Está terminantemente prohibido el uso de residuos de comida para la preparación de nuevas raciones, ni utilizar comidas preparadas del día anterior.

16.- SOLUCION DE CONTROVERSIAS



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA ALTOANDINA DE TARMA

Los conflictos que se deriven de la ejecución e interpretación del contrato, orden de compra o de servicio, incluidos los que se refieran a su nulidad e invalidez, son resueltos mediante conciliación.

17.- RESOLUCION DE CONTRATO POR INCUMPLIMIENTO

La UNAAT puede resolver el contrato menor, en los siguientes casos:

- i. Por acumulación del monto máximo de la penalidad por mora y/o por otras penalidades, en la ejecución de la prestación a su cargo.
- ii. Caso fortuito o fuerza mayor que imposibilite la continuación del contrato.
- iii. Incumplimiento de obligaciones contractuales, por causa atribuible al contratista.
- iv. Hecho sobreviniente al perfeccionamiento del contrato, de supuesto distinto al caso fortuito o fuerza mayor, no imputable a ninguna de las partes, que imposibilite la continuación del contrato.
- v. Por incumplimiento de la cláusula anticorrupción y antisoborno. vi. Por la presentación de documentación falsa o inexacta durante la ejecución contractual.
- VI. Por la presentación con información inexacta o falsa de la Declaración Jurada de Prohibiciones e Incompatibilidades a que se hace referencia en la Ley N° 31564, Ley de prevención y mitigación del conflicto de intereses en el acceso y salida de personal del servicio público.
- VII. Por mutuo acuerdo entre las partes, de forma parcial o total, previa opinión del área usuaria y/o área técnica estratégica, en los casos de contrataciones de servicios técnicos, profesionales y/o especializados realizados por personas naturales, bajo locación de servicios.

18.- RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

La recepción conforme de la prestación por parte de la UNAAT no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 69 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, y 144 de su Reglamento, Aprobado por Decreto Supremo N°009-2025-EF.

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de UN (1) AÑO contado a partir de la conformidad otorgada por la UNAAT.

19.- RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

La información y material producido bajo los términos de este servicio, tales como escritos, medios magnéticos, digitales, y demás documentación generados por el servicio, pasa a propiedad de la UNAAT.

El proveedor debe mantener la confidencialidad y reserva absoluta en el manejo de la información y documentación a la que se tenga acceso relacionada a la prestación.

20.- REQUISITOS DE PROVEEDOR

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 120,000.00 (Ciento veinte 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.

Se consideran servicios similares a los siguientes: Servicio de comedores o concesionarios universitarios y/o comedores o concesionarios de hospitales y/o comedores o



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA ALTOANDINA DE TARMA

concesionarios de penitenciarias y/o comedores o concesionarios policiales; del sector público y/o privado.

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 pago¹, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

REQUISITOS DEL PERSONAL CLAVE

| CARGO | FORMACIÓN ACADÉMICA |
|---|--|
| Cocinero, chef o gastrónomo. | Profesional o técnico titulado que acredite su condición de Chef, cocinero o gastrónomo. |
| Ayudante de cocina | Secundaria completa o estudios superiores, debidamente acreditados. |
| Ayudante de limpieza. | Mínimo: estudios primarios completos acreditados o certificado de estudios superiores. |
| Asistente Administrativo y controlador de asistencia. | Egresado técnico o universitario en Administración, Contabilidad, Gastronomía, Computación e Informática, o carreras afines, acreditado. |

| CARGO | EXPERIENCIA |
|-----------------------------|--|
| Cocinero, chef o gastrónomo | Mínimo 01 año laborando como cocinero, chef, jefe de cocina o similares de restaurante, cafetería, comedores, desempeñándose en preparación de alimentos para personas en empresas que brinde servicios de alimentación colectiva y/o masiva para un grupo de personas (hospitales, fabricas, minas, universidades, colegios, establecimientos penitenciarios y afines). |
| Ayudante de cocina | Mínimo de 6 meses en puestos iguales o similares, en instituciones públicas o privadas, acreditado con certificados o constancias de trabajo, órdenes de servicio o recibos por honorarios. |
| Ayudante limpieza | Mínimo 6 meses como personal de limpieza o similares en entidades públicas o privadas. |
| Asistente Administrativo | Mínimo 1 año en funciones administrativas en entidades públicas o privadas, relacionadas al rubro o afines. |

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”.



| | |
|-------------------------------------|--|
| y controlador de asistencia. | |
|-------------------------------------|--|

Acreditación:

El postor debe señalar la denominación del puesto, cargo y/o posición, y tiempo de experiencia del personal clave propuesto (años, meses y días), adjuntando en su oferta, copia simple de cualquiera de los siguientes documentos: (i) contratos y su respectiva conformidad; (ii) constancias; (iii) certificados; o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente, demuestre la experiencia del personal propuesto.

Estos documentos deben señalar los nombres y apellidos del personal clave; el cargo desempeñado indicando el día, mes y año de inicio y culminación; el nombre de la entidad u organización que emite el documento; la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento.

En caso los documentos que acreditan la experiencia establezcan esta en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo. Se considera aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas. De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (traslape), para el cómputo de la misma solo se considera una vez el periodo traslapado. En ningún caso corresponde exigir que el mismo personal clave acredite experiencia en más de un cargo.

REQUISITOS DEL EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO

El proveedor asumirá el costo de los insumos productos implementos, enseres materiales y bienes necesarios para los diferentes procesos operativos que implique la preparación y atención de 210 comensales, materia de la presente convocatoria:

- 25 mesas de color uniforme
- Sillas de color uniforme (100 como mínimo)
- Stock de menajes: platos tendidos, platos hondos y demás vajillas (tazas, vasos y otros) de porcelana, vidrio o charolas de aceros quirúrgico o de acero inoxidable. Quedando prohibido la utilización menaje de material plástico no autorizado.
- Las cucharas, tenedores, cucharitas, cuchillo de material de acero inoxidable
- Los cucharones de acero inoxidable.
- Ollas soperas de acero inoxidable con capacidad para cubrir los comensales.
- ollas arroceras de acero inoxidable.
- Ollas a presión
- Tabla de picar
- Escurridor de platos.
- Sartenes de acero inoxidable
- licuadoras.
- 01 extintor de clase K de 6 kl
- 01 botiquín de primeros auxilios, implementado para accidentes de cocina y debe contener elementos indispensables de primeros auxilios de acuerdo a las normas proporcionadas por Defensa Civil.
- Jarras de vidrio con tapa
- Azafates rectangulares o charolas de aceros quirúrgico o de acero inoxidable.
- Tazones de acero en diferentes tamaños cantidad necesaria
- Coladores de metal
- 01 hervidor o termo



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA ALTOANDINA DE TARMA

- 03 contenedores para residuos sólidos con tapa (70-100 litros) 01 color verde, 01 color marrón y 01 color negro.
- 01 termómetros para alimentos.
- 01 balanza gramera digital.

Equipos de Cocina

Los equipos de cocina y refrigeración deben ser proporcionados por el concesionario y tener la capacidad adecuada al volumen de los alimentos a preparar, su mantenimiento debe ser preventivo y correctivo.

- Cocina industrial de 6 hornillas
- Refrigeradora
- Congeladora
- Licuadora
- Horno microondas

Acreditación

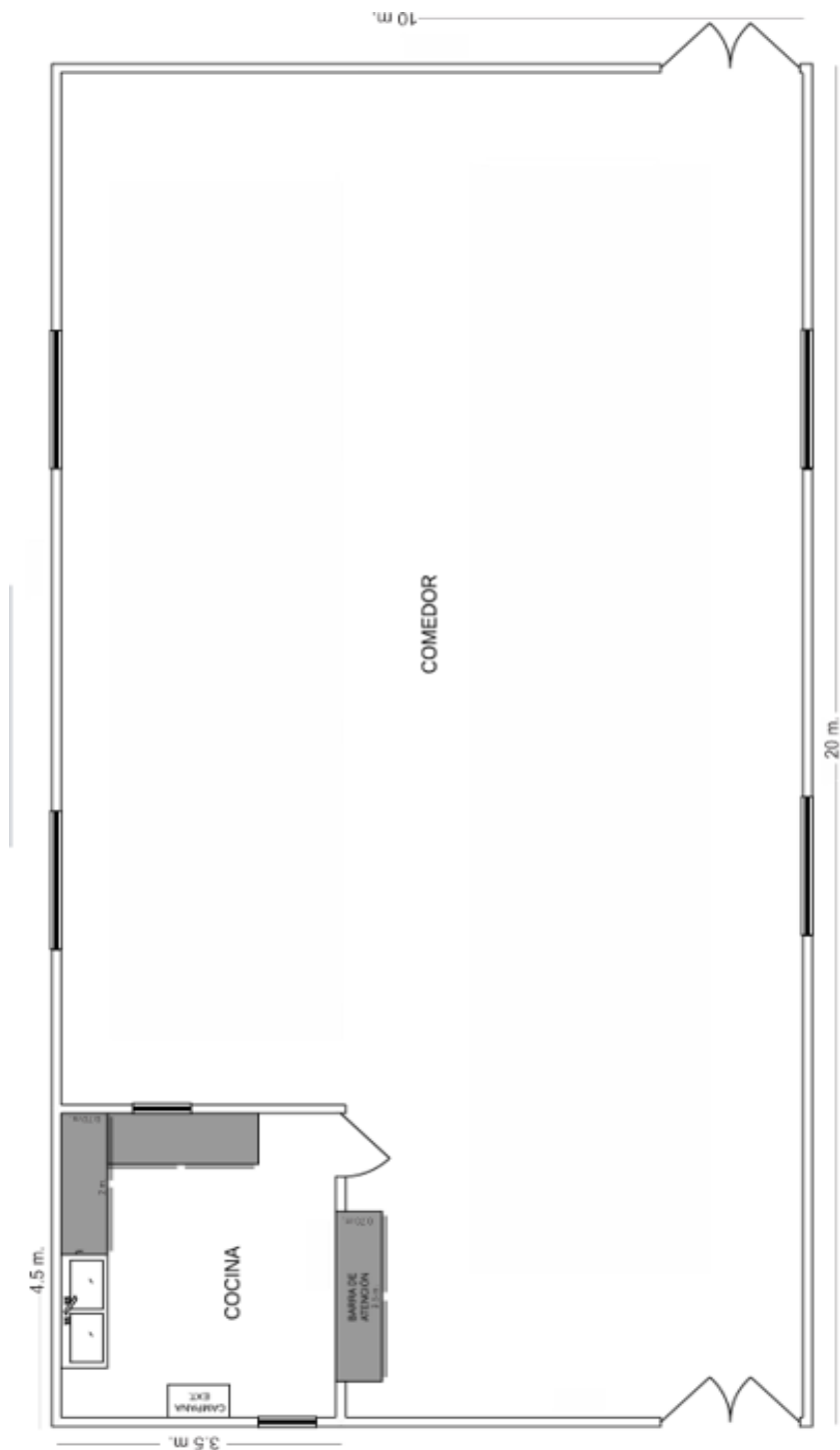
Copia de documentos que sustenten la propiedad, posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido.



ANEXO

AMBIENTE ACTUAL DEL COMEDOR UNIVERSITARIO

200m²





ANEXO





UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA ALTOANDINA DE TARMA





UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA ALTOANDINA DE TARMA





ZONA DE LAVADO DE VAJILLA