

TERMINOS DE REFERENCIA CONCESIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERIA SALUDABLE DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL "SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO"

CAPITULO I

1. ASPECTOS GENERALES

1.1 DEPENDENCIA QUE REQUIERE EL SERVICIO UNIVERSIDAD NACIONAL "SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO"

1. FINALIDAD PÚBLICA

Dar en concesión el servicio de Cafetería dentro de la UNIVERSIDAD NACIONAL "SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO" con la finalidad que el personal administrativo, docente, estudiantes, los visitantes y público en general se beneficien del servicio de cafetería otorgado por el concesionario que obtenga la buena pro.

2. PERFIL DEL CONCESIONARIO

2.1. El concesionario debe ser una persona jurídica, la cual deberá contar con una experiencia mínima de Tres (03) años en la prestación de servicios de cafetería.

2.2. El personal que se encarga de brindar el servicio estará debidamente capacitado en técnicas de servicio y atención al cliente; además, contará con los elementos de seguridad alimentaria necesarios como: cobertores de cabello, cubre boca, uniforme y delantal para garantizar un servicio óptimo para todos los comensales.

2.3. Es de cuenta y riesgo del Concesionario el pago de sueldos/jornales u honorarios, indemnizaciones por accidentes de trabajo, Póliza de Seguro, demás beneficios sociales que les corresponde de acuerdo a ley.

2.4. El concesionario deberá contar con el Carnet de Salud vigente, emitido por la municipalidad correspondiente, para manipulador de alimentos.

2.5 El concesionario debe regirse bajo las Normas de Calidad y Seguridad Alimentaria.

2.6 El concesionario debe cumplir con principios básicos y **prácticas** generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de los alimentos, con la Normas Sanitarias para el funcionamiento de restaurantes y servicios afines y el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

DEL SERVICIO

3.1 CARACTERISTICAS

3.1.1 El postor que obtenga la buena pro brindará el servicio de cafetería en el ambiente destinado para tal fin, ubicado: La Av. Centenario N° 200 Local central)

3.1.2 El Servicio es brindado bajo responsabilidad del CONCESIONARIO, al personal administrativo, docente, estudiantes, los a los visitantes y público en general de la UNIVERSIDAD NACIONAL "SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO"

3.1.3 Se brindará la atención bajo la modalidad de autoservicio y servicio a la mesa.

3.1.4 El personal encargado de la cafetería lo estará también de la limpieza de las mesas una vez que hayan sido desocupadas por los comensales.

3.1.5 El precio de los platos deberán estar fijados en la carta (bajo costo y de alto valor nutricional). El Concesionario se encargará de la preparación de los alimentos siguiendo todos los estándares de higiene y calidad para ofrecer platos sanitariamente seguros y gastronómicamente atractivos asimismo deberá cubrir los requerimientos nutricionales respectivos.

3.1.6 El Concesionario debe emitir un comprobante de pago sea de manera manual y/o electrónico a los comensales.

3.1.7 El Concesionario debe contar con un Libro de Reclamaciones.

3.1.8 La UNIVERSIDAD NACIONAL "SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO" ejerce supervisión permanente a través de la Dirección de Bienestar Universitario

3.2 SISTEMA DE CONTROL Y VERIFICACION

El concesionario debe tener especial cuidado, en cada inspección interna, del cumplimiento de sus estándares de calidad, asegurando así la inocuidad de los alimentos durante todo el proceso de producción que se cumplan, desde el inicio de la cadena de suministro hasta la distribución y de las preparaciones.

ACCIONES CORRECTIVAS

Luego de realizar y revisar las auditorías o inspecciones, se procederá a identificar las No Conformidades que existen en el sistema para poder desarrollar e implementar un Plan de Acción que evite la ocurrencia de éstos, o disminuya las consecuencias que se puedan generar. Para lograr mayor efectividad se dará prioridad a las no conformidades que son cruciales en los procesos o que presentan mayor cantidad de observaciones.

A continuación, se mencionan algunas de las situaciones en las que se puede implementar alguna acción correctiva / preventiva:

- Hallazgos del personal durante la ejecución de los servicios.
- Reclamos de los clientes.
- Ejecución de auditorías internas / externas, o inspecciones.
- Productos No Conformes identificados durante inspecciones.
- Visitas efectuadas a las instalaciones.

3.3 MANIPULEO DE ALIMENTOS Y PRACTICAS SANITARIAS

Se debe considerar la preparación y manipuleo de alimentos, la higiene personal y las prácticas sanitarias. Puntos que pasamos a desarrollar:

HIGIENE PERSONAL Y PRÁCTICAS SANITARIAS

- a. Varones afeitados, cabello corto y completamente cubierto: Los varones deben usar barba rasurada, cabello corto y cubierto con un cubre pelo.
- b. Las damas deben utilizar todo el tiempo el cubre pelo, uñas cortas sin esmaltes, sin anillos, relojes, pulseras ni cadenas: No se permite el uso de elementos colgantes en ropa de trabajo (relojes, llaveros, lápices, prendedores, etc.)
- c. Uniformes Completos y Limpios: Toda persona que ingrese a la sala de elaboración debe utilizar uniforme / guardapolvo (mandil blanco), gorro / cubre pelo y mascarilla limpios.

Esto incluye visitas, cliente - personal que por algún motivo deba entrar a cocina. Para el caso de reparaciones de equipos o su mantenimiento preventivo, se recomienda que esta no se realice en horario de elaboración.

- d. Personal Sano: Ninguna persona que esté afectada con alguna enfermedad contagiosa que pueda transmitirse a través de los alimentos, que sea portadora de organismos causantes de enfermedad, podrá trabajar en un establecimiento de servicios de alimentación.
- e. Lavaderos con Jabón Sanitizante, Toalla de Papel
- f. Correcto lavado de manos cada vez que se cambia de actividad.
- g. Uso de guantes para productos cocidos o listos para el consumo.
- h. Uso de Mascarilla cubriendo nariz y boca completamente: Toda persona que ingrese a la sala de elaboración debe usar una mascarilla descartable.
- i. No se consume alimentos, bebidas, ni se fuma en las áreas de elaboración y de almacenes.

4 3.4 PLAN DE COMPRAS Y LOGISTICA

Se debe asegurar el abastecimiento de productos de manera oportuna (en las fechas programadas).

El Concesionario debe seleccionar a sus principales proveedores de alimentos en base a la calidad de sus procesos productivos y productos finales. De esta manera, garantizan la inocuidad de los alimentos y por ende la salud de los comensales. Los proveedores realizarán los despachos directamente a la cafetería de la UNIVERSIDAD NACIONAL "SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO" Plan de Manejo de Insumos

- Stock Mínimo El concesionario debe mantener un stock mínimo de 5 días de insumos perecibles y no perecibles.

5 .5. LUGAR DE PREPARACION, HORARIO DE ATENCION Y SUPERVISION

La preparación de los alimentos se realizará en las instalaciones que proporcione UNIVERSIDAD NACIONAL "SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO", ubicado en la Av. Centenario N° 200 Independencia - Huaraz. Horario de atención y Supervisión La atención en el Servicio de cafetería para los visitantes y público en general de la UNIVERSIDAD NACIONAL "SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO" los días y horario se brindará según la demanda que estime el concesionario. Calidad de los Productos Los insumos alimentarios que adquiera el concesionario deben ser de procedencia nacional, marca reconocida y con Registro de Autorización Sanitaria de DIGESA, con fecha de producción y expiración. Los alimentos envasados deben contar con fechas de vencimiento vigente.

3.6 MECANISMO DE SUPERVISIÓN Y CONTROL DE CALIDAD DEL PROCESO, INSUMOS Y OTROS La UNIVERSIDAD NACIONAL "SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO"

a través de la Dirección de Bienestar Universitario deberá supervisar y controlar la calidad del servicio y las óptimas condiciones de salubridad.

La frecuencia de supervisión obligatoria y/o de rutina será de una vez por mes de forma aleatoria y se realizará mediante el levantamiento de un acta y el llenado del formato Anexo A. La Supervisión inopinada o repentina debido a un suceso o sospecha de hallazgo que

atente contra la salud de los usuarios o menoscabe seriamente la calidad del servicio brindado por el concesionario, se hará con el Anexo B, Este deberá ser firmado por el personal del concesionario, implicado en el evento, en caso de que éste se negase, se conseguirá la firma de un testigo, y en caso de no existir, el sólo testimonio de la UNIVERSIDAD NACIONAL "SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO" o representante de la Dirección de Bienestar Universitario podrá ser válido para las acciones legales y aplicación de la penalidad. En el caso de encontrar en los alimentos a consumir, otorgados por la concesionaria, algún material contaminante y/o extraño, la UNIVERSIDAD NACIONAL "SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO" procederá al levantamiento de acta del suceso considerado como FALTA GRAVE, con lo cual se aplicará las penalidades del caso y de acuerdo a la gravedad del hallazgo. La UNIVERSIDAD NACIONAL "SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO" podrá solicitar inopinadamente los exámenes bromatológicos y microbiológicos correspondientes o convocar a la autoridad pertinente (Ministerio de Salud o Municipalidad correspondiente), para que realice la evaluación higiénico-sanitaria, determinando el contenido de microorganismos patógenos de cada muestra, y la inocuidad de la muestra, de acuerdo a la normatividad vigente (Título VI De la Vigilancia y Control Sanitario, Artículo 42°.- De la Vigilancia Sanitaria aprobado mediante Resolución Ministerial Na 363-2005 / MINSa que aprueba la norma sanitaria para el funcionamiento de Restaurantes y Servicios afines). En caso de ser declarado no apto (contaminado) el resultado de al menos una de las muestras analizadas del examen Microbiológico, la UNIVERSIDAD NACIONAL "SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO" podrá resolver el contrato de concesión de conformidad con las cláusulas de resolución contractual señaladas en los presente términos de referencia.

3.7 EQUIPOS Y UTENSILIOS

El Concesionario cubrirá lo siguiente:

- Trámite y mantenimiento de la vigencia de funcionamiento de la cafetería.
- Fumigación. El Concesionario equipará la cafetería, así mismo se precisa que la cafetería debe contar con un sistema de refrigeración para mantener alimentos y con un sistema de purificación que forman parte de la infraestructura de la cocina de la cafetería de la UNIVERSIDAD NACIONAL "SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO"

7 3.8 RECEPCION Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

Recepción de alimentos El responsable de la recepción de las materias primas, ingredientes y productos procesados debe contar con la capacitación correspondiente.

Deberá llevar un Registro de los Proveedores que lo abastece de alimentos, de tal modo que sea posible efectuar cualquier investigación epidemiológica o de rastreabilidad sobre la procedencia de dichos alimentos. La omisión de este proceso, será considerado falta moderada.

Almacenamiento a. Productos Secos El almacén debe mantenerse limpio, seco y protegido contra el ingreso de insectos, roedores y animales.

El establecimiento no guardará en sus instalaciones materiales o equipos en desuso o inservibles como cartones, cajas, costalillos u otros que puedan contaminar los alimentos y que propicien la proliferación de insectos y roedores.

El almacenamiento de los productos químicos tales como detergentes, desinfectantes, pinturas, insecticidas, combustibles, entre otros, deben guardarse en un ambiente separado, seguro y alejado de los alimentos.

b. Productos Frescos En los equipos de refrigeración, la temperatura indicada es de 4°C para la conservación de frutas y verduras,

MONTO A PAGAR CONCESION