

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

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



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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

Nº	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	<div>Importante</div> <div>• Abc</div>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
4	<div>Advertencia</div> <div>• Abc</div>	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
5	<div>Importante para la Entidad</div> <div>• Xyz</div>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

Nº	Características	Parámetros
1	Márgenes	Superior : 2.5 cm Inferior: 2.5 cm Izquierda: 2.5 cm Derecha: 2.5 cm
2	Fuente	Arial
3	Estilo de Fuente	Normal: Para el contenido en general Cursiva: Para el encabezado y pie de página Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
4	Color de Fuente	Automático: Para el contenido en general Azul : Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
5	Tamaño de Letra	16 : Para las dos primeras hojas de las Secciones General y Específica 11 : Para el nombre de los Capítulos. 10 : Para el cuerpo del documento en general 9 : Para el encabezado y pie de página Para el contenido de los cuadros, pudiendo variar, según la necesidad 8 : Para las Notas al pie
6	Alineación	Justificada: Para el contenido en general y notas al pie. Centrada : Para la primera página, los títulos de las Secciones y nombres de los Capítulos)
7	Interlineado	Sencillo

8	Espaciado	Anterior : 0 Posterior : 0
9	Subrayado	Para los nombres de las Secciones y para resaltar o hacer hincapié en algún concepto

INSTRUCCIONES DE USO:

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

Elaboradas en enero de 2019

Modificadas en junio 2019, diciembre de 2019, julio 2020, julio y diciembre 2021

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

CONCURSO PÚBLICO N° 01-2022-UNIFSLB/CS-1 PRIMERA CONVOCATORIA

**CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA
LOS ESTUDIANTES DE MENORES RECURSOS
ECONÓMICOS DE COMUNIDADES ORIGINARIAS
BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA
UNIFSLB PARA LOS CICLOS ACADÉMICOS 2022-I Y 2022-II**

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

Importante

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

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

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

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

Advertencia

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

Importante

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

1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

Importante

- *Los formularios electrónicos que se encuentran en el SEACE y que los proveedores deben llenar para presentar sus ofertas, tienen carácter de declaración jurada.*
- *En caso la información contenida en los documentos escaneados que conforman la oferta no coincida con lo declarado a través del SEACE, prevalece la información declarada en los documentos escaneados.*
- *No se tomarán en cuenta las ofertas que se presenten en físico a la Entidad.*

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

1.8. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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

1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

1.10. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.11. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS

Previo al otorgamiento de la buena pro, el comité de selección revisa las ofertas económicas que cumplen los requisitos de calificación, de conformidad con lo establecido para el rechazo de ofertas, previsto en el artículo 68 del Reglamento, de ser el caso.

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

1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

Importante

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

CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

Importante

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

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

Importante

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

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

- 1. La clasificadora de riesgo que asigna la clasificación a la empresa que emite la garantía debe encontrarse listada en el portal web de la SBS (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/clasificadoras-de-riesgo>).*
- 2. Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía.*
- 3. Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.*
- 4. Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en el portal web de la SBS, bastará que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en el Reglamento.*

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL “FABIOLA SALAZAR LEGUÍA” DE BAGUA
RUC Nº : 20561164437
Domicilio legal : JR. COMERCIO Nº 128, BAGUA, BAGUA, AMAZONAS
Teléfono: : 041- 471005
Correo electrónico: : logisticaunibagua@gmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la **CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS ESTUDIANTES DE MENORES RECURSOS ECONÓMICOS DE COMUNIDADES ORIGINARIAS BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIFSLB PARA LOS CICLOS ACADÉMICOS 2022-I Y 2022-II;**

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante **FORMATO Nº 02 SOLICITUD Y APROBACIÓN DE EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN, el 15/02/2022**

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No corresponde.

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.8. PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Los servicios materia de la presente convocatoria se prestarán en el plazo de **255 (Doscientos Cincuenta y Cinco días calendario)** en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

1.9. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben solicitarlo vía correo electrónico, la entrega es gratuita.

Importante

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

1.10. BASE LEGAL

- LEY N° 28411, LEY GENERAL DEL SISTEMA NACIONAL DE PRESUPUESTO.
- TEXTO ÚNICO ORDENADO DE LA LEY N° 28411, LEY GENERAL DEL SISTEMA NACIONAL DE PRESUPUESTO, APROBADO MEDIANTE DECRETO SUPREMO N° 304-2012-EF.
- LEY N° 31365, LEY DE PRESUPUESTO DEL SECTOR PÚBLICO PARA EL AÑO FISCAL 2022.
- LEY N° 31366, LEY DE EQUILIBRIO FINANCIERO DEL PRESUPUESTO DEL SECTOR PÚBLICO PARA EL AÑO FISCAL 2022.
- LEY N° 31367, LEY DE ENDEUDAMIENTO DEL SECTOR PÚBLICO PARA EL AÑO FISCAL 2022.
- TEXTO ÚNICO ORDENADO DE LA LEY N° 30225, LEY DE CONTRATACIONES DEL ESTADO, APROBADO MEDIANTE DECRETO SUPREMO N° 082-2019-EF.
- REGLAMENTO DE LA LEY DE CONTRATACIONES DEL ESTADO APROBADO MEDIANTE DECRETO SUPREMO N° 344-2018-EF, Y SUS MODIFICATORIAS.
- DIRECTIVA N° 002-2019-OSCE/CD.

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

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

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

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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

Advertencia

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

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

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

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

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

Adicionalmente se debe adjuntar el Anexo N° 6 en el caso de procedimientos convocados a precios unitarios, esquema mixto de suma alzada y precios unitarios, porcentajes u honorario fijo y comisión de éxito, según corresponda.

En el caso de procedimientos convocados a suma alzada únicamente se debe adjuntar el Anexo N° 6, cuando corresponda indicar el monto de la oferta de la prestación accesoria o que el postor goza de alguna exoneración legal.

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

Importante

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

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

Advertencia

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

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- b) Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, de ser el caso.
- c) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes de ser el caso.
- d) Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de su cuenta bancaria y la entidad bancaria en el exterior.
- e) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- f) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁵ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁶.
- i) Estructura de costos⁷.
- j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los servicios que conforman el paquete⁸.

Importante

- *En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".*
- *En los contratos periódicos de prestación de servicios en general que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.*
- *En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias,*

⁵ Para mayor información de las Entidades usuarias de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

⁶ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

⁷ Incluir solo cuando resulte necesario para la ejecución contractual, identificar los costos de cada uno de los rubros que comprenden la oferta.

⁸ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

Importante

- Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.
- De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya⁹.
- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida a través del correo: presidencia@unibagua.edu.pe, y de manera presencial en mesa de partes de la Universidad Nacional Intercultural “Fabiola Salazar Leguía” de Bagua, sito en Jr. Comercio N° 128- Bagua-Bagua-Amazonas.

Importante

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

2.5. ADELANTOS¹⁰

“La Entidad no otorgará adelanto directos.

2.6. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIÓDICOS (de manera mensual).

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

- Informe del funcionario responsable de la Dirección de Bienestar Universitario de la UNIFSLB emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar a través de Mesa de Partes de la UNIFSLB, sito en Jr. Ancash 520, Bagua 01721.

⁹ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

¹⁰ Si la Entidad ha previsto la entrega de adelantos, debe prever el plazo en el cual el contratista debe solicitar el adelanto, así como el plazo de entrega del mismo, conforme a lo previsto en el artículo 156 del Reglamento.

CAPÍTULO III
REQUERIMIENTO



Universidad Nacional Intercultural
"Fabiola Salazar Leguía"
Ley de Creación N° 29614

Vicepresidencia
Académica

Dirección de
Bienestar
Universitario

"Año del Fortalecimiento
de la Soberanía Nacional".

FORMATO 2

FORMATO DE REQUERIMIENTO DE SERVICIOS
(Adjunto a Hoja de Requerimiento SIGA)

REQUERIMIENTO N° 08-2022-UNIFSL-B/VPA/BU

Área Usuaria	Gasto Programado (marcar con un aspa)	
Dirección de Bienestar Universitario de Vicepresidencia Académica	(X) Si está Programado	() No está Programado
Objetivo de la Contratación		
Seleccionar y contratar al concesionario que brinde el servicio de alimentación a los estudiantes de menores recursos económicos de comunidades originarias beneficiarios del comedor universitario de la Universidad Nacional Intercultural Fabiola Salazar Leguía de Bagua durante el ciclo académico 2022-I para los meses de (abril, mayo, junio, julio, agosto) y el ciclo académico 2022-II (para los meses de setiembre, octubre, noviembre y diciembre). Concesionario con experiencia en el rubro de alimentos con la capacidad de brindar una atención en óptimas condiciones de higiene y salubridad.		
Justificación de la Contratación		
La presente contratación contribuirá al desarrollo de la educación universitaria beneficiando a estudiantes de comunidades originarias con rendimiento académico satisfactorio y escasos recursos económicos en el desarrollo de sus diferentes capacidades basados en los principios de méritos, capacidad, igualdad de oportunidades y profesionalismo de acuerdo a la Ley Universitaria 30220.		
Requerimiento SIGAM-MPU	N°	

Se adjuntan Términos de Referencia – TDR según FORMATO.

FECHA: 03/02/2022

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL
"FABIOLA SALAZAR LEGUIA" DE BAGUA
Mg. FÁTIMA DE LA MERCED PINGLO JURADO
Directora de la Dirección de Bienestar Universitario

Firma y sello

www.unibagua.edu.pe

Jr. Comercio N°128
Bagua, Amazonas, Perú
T: 041 – 471005



Universidad Nacional Intercultural
 "Fabiola Salazar Leguía"
 Ley de Creación N° 29614

Vicepresidencia
 Académica

Dirección de
 Bienestar
 Universitario

"Año del Fortalecimiento
 de la Soberanía Nacional".

FORMATO 4

**TÉRMINOS DE REFERENCIA (TDR)
 PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS EN GENERAL**

Área Usaria	DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO DE LA VICEPRESIDENCIA ACADEMICA
Denominación de la Contratación	CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS ESTUDIANTES DE MENORES RECURSOS ECONÓMICOS DE COMUNIDADES ORIGINARIAS BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIFSLB PARA LOS CICLOS ACADÉMICOS 2022-I Y 2022-II.

I. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

1.1 OBJETIVO GENERAL

Seleccionar a la persona natural o jurídica que brinde el servicio de alimentación a los estudiantes de la Universidad Nacional Intercultural Fabiola Salazar Leguía de Bagua – UNIFSLB para los semestres académicos 2022- I y 2022-II, dedicada a el rubro de alimentación.

1.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS

Lograr que estudiantes de bajos recursos que emigran de comunidades nativas y zonas rurales continúen sus estudios universitarios beneficiándose con una alimentación adecuada que les permita desarrollar sus actividades académicas con un mayor rendimiento mental y físico.
 Contribuir con este beneficio a la tranquilidad y equilibrio de aquellas familias de escasos recursos que envían a sus hijos a estudiar la universidad fuera de sus comunidades.
 Incentivar a nuestros estudiantes para que sigan desarrollando sus actividades académicas, artísticas y deportivas contribuyendo en su formación profesional.
 Fortalecer la sana alimentación de nuestros estudiantes.

II. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

2.1 DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Contratación de servicio de alimentación para los estudiantes de menores recursos económicos de comunidades originarias beneficiarios del comedor universitario de la UNIFSLB para los ciclos académicos 2022-I y 2022-II.

2.2 FINALIDAD PÚBLICA

La presente contratación contribuirá al desarrollo de la educación universitaria beneficiando a estudiantes de comunidades originarias con rendimiento académico satisfactorio y escasos recursos económicos en el desarrollo de sus diferentes capacidades basados en los principios de méritos, capacidad, igualdad de oportunidades y profesionalismo de acuerdo a la Ley Universitaria 30220, lo que nos permitirá contar con mejores profesionales puestos al servicio de la sociedad.

2.3 ANTECEDENTES

La Universidad Nacional Intercultural "Fabiola Salazar Leguía" de Bagua (UNIFSLB), se creó mediante Ley N° 29614, de fecha 17 de noviembre de 2010, para atender a la población Bagua, principalmente a las comunidades de las etnias Awajún y Wampis, por ser las más vulnerables, asimismo su licenciamiento se obtuvo mediante RESOLUCIÓN DEL CONSEJO DIRECTIVO N° 095-2018-SUNEDU/CD de fecha 13/08/2018

SISTEMA DE CONTRATACIÓN

A precios unitarios

ÁREA USUARIA

Dirección de Bienestar Universitario

2.4 ALCANCES Y DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

2.4.1 Alcances:

El presente documento es de alcance obligatorio para los postores, contratistas, colaboradores de la UNIFSLB, que en cumplimiento de sus funciones y/o actividades, participen en el Proceso de contratación del servicio de alimentación del Comedor Universitario.

En cumplimiento de la calidad y sanidad ofrecidas el contratista deberá cumplir lo siguiente:

- Asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas de consumo humano en las diferentes etapas de la cadena alimentaria: adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y servido de raciones.
- Brindar servicio personalizado, eficiente y de calidad, con una alimentación nutritiva, variada,



www.unibagua.edu.pe

Jr. Comercio N°128
 Bagua, Amazonas, Perú
 T: 041 – 471005



Universidad Nacional Intercultural
"Fabiola Salazar Leguía"
Ley de Creación N° 29614

Vicepresidencia
Académica

Dirección de
Bienestar
Universitario

"Año del Fortalecimiento
de la Soberanía Nacional"

balanceada, inocua y proporcionada, de acuerdo con los requerimientos establecidos por la Universidad Nacional Intercultural Fabiola Salazar Leguía de Bagua.

- Garantizar el estricto cumplimiento de los protocolos de bioseguridad para prevenir el contagio y propagación del COVID -19
- Facilitar al personal de la UNIFSLB o terceros autorizados la vigilancia del cumplimiento de las condiciones óptimas de higiene y salubridad, así como de la calidad de alimentos proveídos.
- Ofrecer ambientes dentro de la ciudad de Bagua asimismo este debe ser amplio, ventilado, limpio y seguro para el suministro de los alimentos y cumplimiento de las medidas de prevención ante el COVID-19.

2.4.2 Descripción del servicio:

Suministrar desayuno, almuerzo y cena a los estudiantes, los alimentos deberán ser preparados con productos de primera calidad y balanceados en su valor nutritivo conforme a las especificaciones técnicas que forman parte del contrato, esto incluye los equipos y materiales necesarios para garantizar la inocuidad de las preparaciones.

2.5 CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO

2.5.1 Calidad de los productos y alimentos.

- Sólo se podrán emplear o distribuir alimentos aptos para el consumo humano de acuerdo con las características físicas, químicas, microbiológicas y organolépticas exigidas por la Autoridad Sanitaria competente.
- Todos los productos para la preparación de los alimentos deberán proceder de fuentes de abastecimientos formales, lo que será demostrado con los respectivos comprobantes de pago (original y copia), cada vez que la Dirección de Bienestar Universitario lo solicite.
- Los alimentos industrializados a emplearse en la preparación de raciones deberán contar obligatoriamente con registro sanitario, identificación de código de lote, fecha de vencimiento y lo exigido por la Autoridad Sanitaria, con la finalidad de verificar su procedencia y aptitud.
- En caso de productos de procesamiento primario es de responsabilidad del concesionario la adquisición de alimentos aptos para el consumo humano, garantizando las condiciones de traslado y almacenamiento.
- La preparación de las raciones se realizará por cada día y turno de atención de acuerdo con el horario establecido por la UNIFSLB
- Los refrescos, jugos y postres se preparan de frutas con agua hervida.
- Las verduras y hortalizas deben estar frescas y en buen estado.
- El uso de grasas y aceites deberán ser 100% vegetal contenido en sus envases originales de fábrica, utilizados 1 sola vez y desechados en botellas con tapas, deberá utilizarse aceite vegetal de fuente de oliva, girasol, soja. No se utilizará aceite de palma en ninguna de sus presentaciones.
- El arroz debe de mostrarse en condiciones óptimas de consumo, tanto en color sabor, y textura (grano entero), con registro sanitario, N° de lote, siendo arroz extra.
- La utilización de glutamato mono sódico queda prohibida como insumo para la preparación de los alimentos.

2.6 RACIONES, HORARIO, PROGRAMACIÓN Y ATENCIÓN DEL SERVICIO

2.6.1 Raciones:

Las raciones para el ciclo 2022-I será de una cantidad aproximada de 255 diarias y para el ciclo 2022-II será de una cantidad aproximada de 315 diarias, están compuestas de desayuno, almuerzo y cena.

- Se incluirán los días decretados feriados, elecciones, aniversarios y/o actividades de la Universidad.
- 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.
- Cabe mencionar que según la dinámica del comedor universitario se podrá reducir raciones diarias, para evitar la pérdida de alimentos.
- Con respecto a las raciones, tanto de desayuno, almuerzo y cena serán servidos en un tiempo de 2. 5 horas después de preparados como máximo.

2.6.2 Horario:

- Atender el servicio, de lunes a domingo, otorgándole el desayuno, almuerzo y cena a los estudiantes en el horario establecido.
- En caso de cambios de horario, este se coordinará previamente con la Dirección de bienestar universitario.



www.unibagua.edu.pe

Jr. Comercio N°128
Bagua, Amazonas, Perú
T: 041 – 471005



Universidad Nacional Intercultural
 "Fabiola Salazar Leguia"
 Ley de Creación N° 29614

Vicepresidencia
 Académica

Dirección de
 Bienestar
 Universitario

"Año del Fortalecimiento
 de la Soberanía Nacional".

LUNES A SABADO	HORARIO
DESAYUNO	DE 06:00 a 9:00
ALMUERZO	DE 12:00 a 14:30
CENA	DE 18:30 a 20:30
DOMINGO	HORARIO
DESAYUNO	DE 07:00 a 09:00
ALMUERZO	DE 12:00 a 14:00
CENA	DE 18:00 a 20:00

2.6.3 Programación y atención del servicio:

La cantidad y calidad del servicio debe cumplir las características de equilibrio, variedad y adaptación a las necesidades y gustos generales, predominio de la gastronomía local y productos de temporada, lo mismo que los postores sustentarán con exactitud, en sus propuestas técnicas con las características indicadas por el Nutricionista habilitado, conforme lo señala la Ley N° 30225 Ley de Contrataciones del Estado, modificado por Decreto Legislativo N° 1444, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 344-2018-EF. Siendo las cantidades a atender los siguientes:

a) Semestre (ciclo) 2022-I

Inicio del servicio: 11 de abril de 2022
 Culminación del servicio: 21 de agosto 2022
 Total, de días de servicios: 133 días
 Total, raciones estimadas: 255 raciones.

DENOMINACIÓN	N° RACIONES DIARIAS (aproximadas)	Desde el 11 de abril (20 días)	Mayo (31 días)	Junio (30 días)	Julio (31 días)	Agosto Hasta el 21 (21 días)	N° DE RACIONES TOTALES – I SEMESTRE (aproximadas)
Desayuno	255	5100	7905	7650	7905	5355	33,915
Almuerzo	255	5100	7905	7650	7905	5355	33,915
Cena	255	5100	7905	7650	7905	5355	33,915
Total	765	15,300	23,715	22,950	23,715	16,065	101,745

*Estas raciones pueden variar dependiendo de la cantidad de alumnos matriculados.

b) Semestre (ciclo) 2022-II

Inicio del servicio: 22 de agosto de 2022
 Culminación del servicio: 21 de diciembre 2022
 Total, de días de servicios: 122 días
 Total, raciones estimadas: 315 raciones.

DENOMINACIÓN	N° RACIONES DIARIAS (aproximadas)	Desde el 22 de agosto (10 días)	Setiembre (30 días)	Octubre (31 días)	noviembre (30 días)	Diciembre hasta el 21 (21 días)	N° DE RACIONES TOTALES – II SEMESTRE (aproximadas)
Desayuno	315	3150	9450	9765	9450	6615	38,430
Almuerzo	315	3150	9450	9765	9450	6615	38,430
Cena	315	3150	9450	9765	9450	6615	38,430
Total	945	9450	28,350	29,295	28,350	19,845	115,290

* Estas raciones pueden variar dependiendo de la cantidad de alumnos matriculados.

- La presentación de las raciones debe incluir las composiciones y valores nutricionales de cada menú, conforme a los parámetros establecidos en el Cuadro de Dosificación y Frecuencia de Principales Alimentos en Crudo, que forman parte del presente requerimiento.
- La publicación del menú será responsabilidad del PROVEEDOR del servicio el cual deberá publicarse en un lugar visible del comedor.
- El ambiente del comedor seleccionado deberá estar libre de zancudos, moscas o cualquier otro tipo de insectos.



www.unibagua.edu.pe

Jr. Comercio N°128
 Bagua, Amazonas, Perú
 T: 041 – 471005



Universidad Nacional Intercultural
"Fabiola Salazar Leguia"
Ley de Creación N° 29614

Vicepresidencia
Académica

Dirección de
Bienestar
Universitario

"Año del Fortalecimiento
de la Soberanía Nacional".

- d) El contratista deberá realizar tres (3) fumigaciones y desratizaciones del local, la primera dentro de los 3 días calendario de suscrito el contrato, la segunda la primera quincena de julio y la tercera la primera quincena de setiembre, las mismas que deberán estar a cargo de una empresa autorizada por la DIRESA, debiendo cubrir también el costo de la misma, e informando la actividad a la Dirección de Bienestar Universitario.
- e) Clasificar los residuos (desperdicios), verificando que estos se encuentren alejados de los alimentos, utilizando para tal fin bolsas plásticas negras y cilindros con tapa, fuera de los ambientes de la cocina, este cilindro deberá ser vaciado y lavado diariamente para evitar la proliferación de vectores que contaminen el medio ambiente y ocasione diversas enfermedades.
- f) La programación del menú deberá estar diseñada solo por personal profesional en nutrición, basados en el concepto de alimentación nutritiva, que tienda a coadyuvar y mejorar la calidad de vida de los estudiantes.

2.7 ESTRUCTURA DE LOS MENÚS

La programación está definida en cuatro semanas continuas, las cuales deberán ser cíclicas y respetadas ya que forman parte de las bases, siendo de cumplimiento obligatorio, esta programación ha sido elaborada por una profesional especialista y acreditada en el área, donde se detalla el contenido de cada ración (desayuno, almuerzo, cena) con la materia prima a ser utilizada y sus cantidades (gramos y mililitros).

PROGRAMACIÓN DE MENÚS SEMANA 01						V.C.T. (mín.): 2,600 Kcal/día
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
DESAYUNO						
Bebida: 01 taza de ponche de habas c/vainilla Segundo: Saltado al jugo de res c/yuca sancochada Panes: 02 panes (01 pan c/palta)	Bebida: 01 taza de soya c/vainilla Segundo: Chupe de habas c/pota Panes: 02 panes (01 pan c/aceitunas)	Bebida: 01 taza de 7 semillas c/leche Segundo: Queso fresco + plátano sancochado Panes: 02 panes (01 pan c/sangrecita)	Bebida: 01 taza de jugo mixto (betarraga + piña + papaya) Segundo: Batea guisada c/papa sancochada Panes: 02 panes (01 pan c/queso fresco)	Bebida: 01 taza de quinua c/piña Segundo: Corazón a la parrilla c/camote sancochado Panes: 02 panes (01 pan c/aceitunas)	Bebida: 01 taza de jugo especial (fresa + leche + algarrobina) Segundo: Choclo sancochado c/queso fresco Panes: 02 panes (01 pan c/atún)	Bebida: 01 taza de avena c/leche Segundo: Tamal de pollo c/sarza criolla Panes: 02 panes (01 pan c/pollo)
ALMUERZO						
Sopa o Entrada: Caigua rellena c/carne molida c/papa sancochada Segundo: Adobo de pollo c/arroz blanco + plátano sancochado Refresco: de Carambola Fruta o Postre: Pionono	Sopa o Entrada: Chilcano de pescado Segundo: Pescado al vapor c/arroz blanco + papa sancochada + garbanzos Refresco: Limonada Fruta o Postre: Plátano de seda	Sopa o Entrada: Sopa de verduras c/menudencia Segundo: Aji de pollo c/arroz blanco + papa sancochada Refresco: de Manzana Fruta o Postre: Granadilla	Sopa o Entrada: Crema de rocoto c/papa sancochada Segundo: Arroz con chanco + Ensalada rusa Refresco: de Linaza c/limón Fruta o Postre: Mango	Sopa o Entrada: Sopa de sémola c/verduras Segundo: Pavita mechada c/arroz blanco + lentejas + camote sancochado Refresco: Chapo Fruta o Postre: Pastel de piña	Sopa o Entrada: Sopa de Shurumbo Segundo: Olluquito c/carne de res + arroz blanco Refresco: de Maracuyá Fruta o Postre: Uvas	Sopa o Entrada: Sopa de trigo c/chalona de carnero Segundo: Lomito saltado c/arroz blanco + papas fritas Refresco: de Naranja Fruta o Postre: Mazamorra de Plátano



www.unibagua.edu.pe

Jr. Comercio N°128
Bagua, Amazonas, Perú
T: 041 – 471005



Universidad Nacional Intercultural
"Fabiola Salazar Leguia"
Ley de Creación N° 29614

Vicepresidencia
Académica

Dirección de
Bienestar
Universitario

"Año del Fortalecimiento
de la Soberanía Nacional".

CENA						
Segundo: Saltado de mollejititas c/arroz blanco Infusión: Menta	Segundo: Fricasé de pavita c/arroz blanco Infusión: Muña	Segundo: Seco de res c/arroz blanco Infusión: Té	Segundo: Pechuga de pollo al vapor c/quinua graneada + plátano sancochado + ensalada de lechuga c/tomate Infusión: Hierbaluisa	Segundo: Hamburguesa de carne c/arroz blanco + Ensalada de caigua + rabanitos Infusión: Boldo	Segundo: Pescado en salsa blanca c/arroz blanco Infusión: Anís	Segundo: Pollo al horno c/arroz blanco + papa sancochada Infusión: Manzanilla
PROGRAMACIÓN DE MENÚS SEMANA 02				V.C.T. (mín.): 2,600 Kcal		
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
DESAYUNO						
Bebida: 01 taza de 7 semillas c/leche Segundo: Sufilé de acelgas Panes: 02 panes (01 pan c/queso fresco)	Bebida: 01 taza de quinua c/piña Segundo: Queso fresco + plátano sancochado Panes: 02 panes (01 pan c/hamburguesa)	Bebida: 01 taza de jugo de especial (arándanos + leche) Segundo: Sancochado de verduras c/carne de res Panes: 02 panes (01 pan c/palta)	Bebida: 01 taza de harina de maca c/leche Segundo: Tamales verdes c/carne de res + sarza criolla Panes: 02 panes (01 pan c/aceitunas)	Bebida: 01 taza de jugo mixto (manzana + piña + papaya) Segundo: Papas guisadas con atún Panes: 02 panes (01 pan c/queso fresco)	Bebida: 01 taza de trigo c/leche Segundo: Caldo de cabeza de cordero c/mote Panes: 02 panes (01 pan c/pollo)	Bebida: 01 taza de cañihua c/leche Segundo: Saltado de res Panes: 02 panes (01 pan c/mantequilla)
ALMUERZO						
Sopa o Entrada: Chupe de pescado c/papa amarilla Segundo: Sudado de pescado c/arroz blanco + camote sancochado Refresco: Limonada Fruta o Postre: Pie de Limón	Sopa o Entrada: Sopa de verduras c/charqui Segundo: Carne arrebozada c/arroz blanco + puré de acelgas Refresco: de Toronja Fruta o Postre: Mango	Sopa o Entrada: Causa limeña de atún c/mayonesa Segundo: Arroz con pollo c/ salsa criolla Refresco: de Chicha morada Fruta o Postre: Manzana Delicia	Sopa o Entrada: Aguadito c/menudencia de pollo Segundo: Tallarines rojos c/albóndigas Refresco: Jugo de Piña Fruta o Postre: Naranja	Sopa o Entrada: Sopa de trigo con papa amarilla Segundo: Hígado encebollado c/arroz + lentejas Refresco: Chicha morada Fruta o Postre: Papaya picada	Sopa o Entrada: Ceviche de pota + camote + yuca sancochada Segundo: Pescado al vapor c/garbanzos + arroz blanco Refresco: de Manzana Fruta o Postre: Mandarina	Sopa o Entrada: Rocoto relleno c/ papa sancochada Segundo: Tacacho c/cecina + chorizo c/salsa de cocona Refresco: Chapo Fruta o Postre: Mazamorra
CENA						
Segundo: Locro de zapallo c/bistec a la olla + quinua graneada Infusión: Hierbaluisa	Segundo: Guiso de bacalao c/sarza criolla + Arroz blanco Infusión: Manzanilla	Segundo: Escabeche de pescado c/arroz blanco Infusión: Cedrón	Segundo: Saltado de verduras c/chuleta de chanco + arroz blanco Infusión: Toronjil	Segundo: Pollo a la cacerola c/arroz blanco + frijoles Infusión: Muña	Segundo: Asado de res c/guiso de quinua Infusión: Anís	Segundo: Pepián de pavita c/arroz blanco + yuca sancochada Infusión: Cedrón



www.unibagua.edu.pe

Jr. Comercio N°128
Bagua, Amazonas, Perú
T: 041 – 471005



Universidad Nacional Intercultural
"Fabiola Salazar Leguia"
Ley de Creación N° 29614

Vicepresidencia
Académica

Dirección de
Bienestar
Universitario

"Año del Fortalecimiento
de la Soberanía Nacional".

PROGRAMACIÓN DE MENÚS SEMANA 03					V.C.T. (mín.): 2,600 Kcal	
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
DESAYUNO						
Bebida: Harina de habas c/leche Segundo: Caldo verde c/queso + huevo Panes: 02 unidades (01 pan c/aceitunas)	Bebida: 01 taza de jugo especial (papaya + leche + miel) Segundo: Hígado encebollado c/mote sancochado Panes: 02 unidades (01 pan c/mermelada)	Bebida: Harina de plátano c/leche Segundo: Papa rellena c/carne molida + zarza criolla Panes: 02 unidades (1 pan c/sangrecita)	Bebida: 01 taza de 7 semillas c/leche Segundo: Ceviche de pollo c/camote sancochado Panes: 02 unidades (01 pan c/queso fresco)	Bebida: 01 taza de avena c/leche Segundo: Frito de cerdo c/yuca sancochada Panes: 02 unidades (01 pan c/palta)	Bebida: 01 taza de kiwicha c/leche Segundo: Atún guisado c/plátano sancochado Panes: 02 unidades (01 pan con manjar blanco)	Bebida: 01 taza de jugo especial (fresas + plátano + leche) Segundo: Juane de gallina c/zarza criolla Panes: 02 unidades (01 pan c/mortadela)
ALMUERZO						
Sopa o Entrada: Ceviche de pota c/yuca sancochada Segundo: Seco de res a la norteña c/arroz blanco + frijol panamito Refresco: de Cebada Fruta o Postre: Mandarina	Sopa o Entrada: Sopa Crema de zapallo c/leche Segundo: Tallarines verdes c/chuleta de chanco Refresco: de Carambola Fruta o Postre: Carlota de fresa	Sopa o Entrada: Ensalada de fideos c/huevo sancochado Segundo: Pollada c/arroz blanco ensalada de lechuga + papa sancochada Refresco: de ciruela Fruta o Postre: Plátano de la Isla	Sopa o Entrada: Sopa de Menestrón Segundo: Gallina al sillao c/arroz blanco + puré de papas Refresco: de Linaza con limón Fruta o Postre: Piña picada	Sopa o Entrada: Niños envueltos de jamón y queso Segundo: Pavita al jugo c/arroz blanco + garbanzos guisados Refresco: de Naranja Fruta o Postre: Manzana	Sopa o Entrada: Sopa a la minuta Segundo: Picante de mariscos c/arroz blanco Refresco: de Piña Fruta o Postre: Compota de higos	Sopa o Entrada: Sopa Wantán Segundo: Arroz chaufa de pollo + plátano frito Refresco: de Ciruela Fruta o Postre: Sandía
CENA						
Segundo: Cordero al jugo c/arroz blanco Infusión: Té	Segundo: Picante de carne c/arroz blanco Infusión: Manzanilla	Segundo: Pavita mechada c/arroz blanco frijol de castilla Infusión: Hierbaluisa	Segundo: Arroz chaufa de pollo + plátano frito Infusión: Anís	Segundo: Parrillada de carne c/arroz blanco + Ensalada de lechuga + tomate Infusión: Muña	Segundo: Carapulcra de chanco c/yuca sancochada Infusión: Té	Segundo: Arroz con carne + Ensalada de tomate + lechuga Infusión: Boldo



www.unibagua.edu.pe

Jr. Comercio N°128
Bagua, Amazonas, Perú
T: 041 – 471005



Universidad Nacional Intercultural
"Fabiola Salazar Leguia"
Ley de Creación N° 29614

Vicepresidencia
Académica

Dirección de
Bienestar
Universitario

"Año del Fortalecimiento
de la Soberanía Nacional".

PROGRAMACIÓN DE MENÚS SEMANA 04					V.C.T. (mín.): 2,600 Kcal	
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
DESAYUNO						
Bebida: Harina de chochoca c/leche Segundo: Caldo de gallina Panes: 02 unidades (01 pan c/palta)	Bebida: Jugo especial de mango c/leche Segundo: Corazón de res al jugo Panes: 02 unidades (01 pan con queso fresco)	Bebida: 01 taza de kiwicha c/leche Segundo: Sancochado de carne Panes: 02 unidades (01 pan c/manjar blanco)	Bebida: 01 taza de 7 semillas c/leche Segundo: Pavita al vapor c/ensalada de lechuga + tomate Panes: 02 unidades (01 pan c/aceitunas)	Bebida: 01 taza de quinua c/piña Segundo: Picante de mariscos Panes: 02 unidades (01 pan c/sangrecita)	Bebida: 01 taza de harina de maca c/leche Segundo: Bistec a olla c/arroz blanco + lentejas Panes: 02 unidades (01 pan c/mermelada)	Bebida: 01 taza de cañihua c/leche Segundo: Tamales verdes c/carne de res + sarza criolla Panes: 02 unidades (01 pan c/huevo)
ALMUERZO						
Sopa o Entrada: Causa limeña de atún Segundo: Pollo al vino c/arroz blanco + papa sancochada Refresco: de Piña Fruta o Postre: Mango	Sopa o Entrada: Sopa de menudencia de pollo Segundo: Enrollado de cerdo c/arroz blanco + arveja partida Refresco: de Maracuyá Fruta o Postre: Compota de piña	Sopa o Entrada: Aguadito rojo peruano Segundo: Cabrito a la norteña c/arroz blanco + frijol blanco Refresco: de Naranja Fruta o Postre: Arroz zambito	Sopa o Entrada: Sopa de Shurumbo Segundo: Olluquito c/presa de carne + arroz blanco Refresco: de Maracuyá Fruta o Postre: Uvas	Sopa o Entrada: Ceviche de pota c/yuca sancochada Segundo: Seco de res a la norteña c/arroz blanco + frijol panamito Refresco: de Cebada Fruta o Postre: Mandarina	Sopa o Entrada: Sopa a la huachana Segundo: Gallina estofada c/quinua graneada + frijol panamito Refresco: de Cebada Fruta o Postre: Plátano de seda	Sopa o Entrada: Ensalada rusa Segundo: Carapulcra c/chancha + yuca sancochada Refresco: de Manzana Fruta o Postre: Crema volteada
CENA						
Segundo: Sudado de pescado c/arroz blanco Infusión: Muña	Segundo: Bistec a olla c/arroz blanco + lenteja Infusión: Menta	Segundo: Mondonguito a la italiana c/arroz blanco + sarza criolla Infusión: Manzanilla	Segundo: Gallina mechada c/arroz blanco Infusión: Té	Segundo: Pavita al horno c/arroz blanco Infusión: Anís	Segundo: Picante de carne c/quinua graneada Infusión: Hierbaluisa	Segundo: Arroz con pollo c/sarza criolla Infusión: Manzanilla
<p>2.7.1 De las cantidades de los alimentos</p> <p>❖ En las siguientes tablas se precisan las cantidades de los alimentos más frecuentes de utilización para la preparación de las raciones; precisando que no están incluidos todos los alimentos; por cual estos mismos servirán como referencia para los pesos de otros alimentos no detallados en la siguiente tabla. Cabe resaltar que dichas cantidades se tomaron en concordancia con las estipuladas en la "Tabla de Dosificación de Alimentos para Servicios de Alimentación Colectiva".</p>						
Carnes Rojas (vacuno, ovino, porcino)			Mínimo dos (02) veces por semana, peso mínimo por porción 120 gramos (carne pulpa, deshuesada, cruda y suave).			





Universidad Nacional Intercultural
"Fabiola Salazar Leguia"
Ley de Creación N° 29614

Vicepresidencia
Académica

Dirección de
Bienestar
Universitario

"Año del Fortalecimiento
de la Soberanía Nacional".

Carnes Blancas (aves de corral)	Mínimo dos (02) veces por semana, peso mínimo por ración cruda 140 gramos como presa (incluido hueso, no se aceptará rabadillas o espinazo), el peso mínimo de la milanesa de pollo será de 120 gr., la pechuga de pollo será sin hueso y sin cartílago con 120 gramos por ración.
Productos Hidrobiológicos (pescado)	Mínimo una (01) vez por semana 150 gramos, en buen estado de conservación, sin cabeza y aleta caudal.
Visceras Frescas	En buen estado de conservación, verificado por la Unidad de Bienestar Universitario y Becas de la UNIFSLB cada 10 días , 120 gramos como peso mínimo; se revisará la procedencia, fecha de producción y fecha de vencimiento de la víscera
Postre y Frutas	El postre o frutas deberán considerarse todos los días de la semana de atención en forma variada (fruta de la estación, manzana, naranja, mandarina, plátano, papaya, gelatina, flan, mazamorra, queque, budín, arroz con leche, pie, entre otros), considerando una alternancia pertinente.
Sopas	Deberá considerarse 04 veces por semana como máximo.
Ensaladas	Deberá considerarse 03 veces por semana como máximo.
Nota: Los gramajes serán en crudo.	

La composición de los nutrientes que integran las raciones normales de estudiantes para satisfacer los requerimientos nutricionales y calóricos será:

Energía proveniente de proteínas	del 15% al 20% del valor calórico total.
Energía proveniente de carbohidratos	del 55% al 60% del valor calórico total.
Energía proveniente de grasas	del 20% al 25% del valor calórico total.



2.7.2 De la distribución de la estructura del servicio de alimentación

Para la elaboración de los menús se deberá utilizar los gramajes de la "Tabla de Dosificación de Alimentos para Servicios de Alimentación Colectiva" En las siguientes tablas:

www.unibagua.edu.pe

Jr. Comercio N°128
Bagua, Amazonas, Perú
T: 041 – 471005



Universidad Nacional Intercultural
"Fabiola Salazar Leguia"
Ley de Creación N° 29614

Vicepresidencia
Académica

Dirección de
Bienestar
Universitario

"Año del Fortalecimiento
de la Soberanía Nacional".

DESAYUNO	Valor Calórico: 600 Kcal.	
DISTRIBUCIÓN CALÓRICA	FORMAS DE DESAYUNO	
PROTEÍNAS: 15% (50% origen animal y 50% de origen vegetal)	Comida: 5 veces x semana + cocción de cereales con leche. Jugo especial: 2 veces x semana + Sándwich Desayuno innovador: 4 veces x mes	
CARBOHIDRATOS: 60%		
GRASAS: 25% (No más del 10% de grasas saturadas)		
ALMUERZO	Valor Calórico: 1400 Kcal.	
DISTRIBUCIÓN CALÓRICA	FORMAS DE ALMUERZO	VARIACIÓN DEL MENÚ
PROTEÍNAS: 15% (50% origen animal y 50% de origen vegetal)	Sopa o Entrada Segundo o Plato de fondo Postre: Fruta fresca o dulce Refresco: de Frutas de temporada o insumo Almuerzo especial: 01 vez por semana	Carne roja o de monte: 02 veces por semana. Pollo: 01 vez por semana. Carne de cerdo: 01 vez por semana Pescado: 02 veces por semana Vísceras: 01 vez por semana. Almuerzo especial: 4 veces por mes
CARBOHIDRATOS: 60%		
GRASAS: 25% (No más del 10% de grasas saturadas)		



www.unibagua.edu.pe

Jr. Comercio N°128
Bagua, Amazonas, Perú
T: 041 – 471005



Universidad Nacional Intercultural
"Fabiola Salazar Leguia"
Ley de Creación N° 29614

Vicepresidencia
Académica

Dirección de
Bienestar
Universitario

"Año del Fortalecimiento
de la Soberanía Nacional".

CENA	Valor Calórico: 600 Kcal.	
DISTRIBUCIÓN CALÓRICA	FORMAS DE CENA	VARIACIÓN DEL MENÚ
PROTEÍNAS: 15% (50% origen animal y 50% de origen vegetal)	Segundo o Plato de fondo Acompañados de una porción de papa, yuca, plátano o camote. Refresco o Infusión	Carne roja o de monte: 01 vez por semana. Pollo: 02 vez por semana. Carne de cerdo: 01 vez por semana Pescado: 02 veces por semana Vísceras: 01 vez por semana.
CARBOHIDRATOS: 60%		
GRASAS: 25% (No más del 10% de grasas saturadas)		

2.7.3 De las características técnicas

- ❖ El servicio debe ser personalizado, especializado, eficiente, de calidad e higiene, con una alimentación nutritiva, sana, variada, balanceada, inocua y proporcionada, de acuerdo a los requerimientos mínimos y a las necesidades de los estudiantes de nuestra universidad.
- ❖ La programación del menú deberá estar diseñada solo por personal profesional en nutrición, basados en el concepto de alimentación nutritiva, que tienda a coadyuvar y mejorar la calidad de vida de los estudiantes.
- ❖ El valor calórico de los regímenes normales de los alimentos de acuerdo a la labor intelectual de los estudiantes será **no menor de 2600 Kcal. /día**, que será distribuida de la siguiente forma:

ALIMENTO	Valor Calórico Total (mín.)
DESAYUNO	600 Kcal.
ALMUERZO	1400 Kcal.
CENA	600 Kcal.

a) Frecuencia semanal del desayuno:

- ❖ **Leche:** de la combinación de un cereal más leche evaporada (125 ml / ración), que contendrá 125 ml de leche fresca y/o leche evaporada. **No se aceptará el uso de leche modificada.** Para la preparación se hará uso de azúcar proveniente de la caña o remolacha, **no se hará uso de edulcorante.**
- ❖ **Pan:** francés dos (02) unidades de 30 gr. que deberá contener lo siguiente:
- ❖ Un (01) pan (con mermelada y/o mantequilla de crema de leche de vaca y/o manjar). **No se aceptará el uso de margarina (ácidos grasos trans), ni queso fundido.**
- ❖ Un (01) pan con las siguientes opciones durante la semana: queso fresco pasteurizado una vez como máximo, lomito saltado y/o asado de pollo una vez como máximo, hamburguesa de res y/o pollo una vez como máximo, tortillas de verduras una vez como máximo, palta y embutidos una vez como máximo, etc.
- ❖ **Mazamorra:** La preparación de la mazamorra se realizará con azúcar proveniente de la caña o remolacha. No se aceptará el uso de ningún edulcorante. Los gramajes de los postres se utilizarán de acuerdo a la "Tabla de Dosificación de Alimentos para Servicios de Alimentación Colectiva".



www.unibagua.edu.pe

Jr. Comercio N°128
Bagua, Amazonas, Perú
T: 041 – 471005



Universidad Nacional Intercultural
"Fabíola Salazar Leguía"
Ley de Creación N° 29614

Vicepresidencia
Académica

Dirección de
Bienestar
Universitario

"Año del Fortalecimiento
de la Soberanía Nacional".

❖ **Plato Principal:** con la obligatoriedad de las siguientes combinaciones balanceadas (gramaje en crudo):

CEREAL	+	MENESTRA	+	P.O.A.
(120 gr.)		(100 gr.)		(120 gr.)
CEREAL	+	P.O.A.	*P.O.A.: Producto de Origen Animal	
(150 gr.)		(120 gr.)		

Plato principal con cereal de 120 gr, tubérculo, tallo y/o raíz de 100 gr., y su correspondiente producto de origen animal (P.O.A.) de 120 gr. (pulpa) por ración: Carne de res pulpa (sin hueso, nervios y sin grasa), carne de cerdo pulpa (sin hueso, grasa, sin pellejo), pescado 150 gr. cada uno y vísceras 120 gr. (como mondongo, corazón e hígado); en el caso que el pollo sea en presa tendrá un gramaje de 140 gr. por ración, y en caso de pulpa de pollo será 120 gr. (deshuesado, sin pellejo), el gramaje será en crudo. Acompañado de plátano verde y/o yuca.

❖ **Jugos:** de frutas. Dependiendo de la preparación el gramaje. Fresca natural y con agua potable hervida y/o tratada y/o envasada. La preparación se realizará con azúcar proveniente de la caña o remolacha. No se aceptará el uso de ningún edulcorante. Los gramajes no descritos se utilizarán de acuerdo a la "Tabla de Dosificación de Alimentos para Servicios de Alimentación Colectiva".

b) Frecuencia semanal del almuerzo:

❖ **Sopa:** de carne 35gr. (pulpa, sin hueso) por ración. De pollo 35gr. por ración; de menudencias (cuello, espinazo, corazón) con un peso mínimo por ración de 40 gr. Con sus respectivos fideos o cereales; verduras y tubérculos, sus debidos condimentos naturales, no se hará uso de glutamato mono sódico. Sopa con una ración de volumen mínima 350 ml.

❖ **Ensalada:** Mixtura de verduras y/o hortalizas frescas y/o cocidas con un peso mínimo por ración de 120gr.

❖ **Entradas calientes:** (Acelgas rellenas, rocoto relleno, entre otros) o entradas frías (papa a la huancaína, huevo a la rusa, entre otros).

❖ Los insumos de la materia prima a utilizar para la sopa y/o ensalada serán con los gramajes según la "Tabla de Dosificación de Alimentos para Servicios de Alimentación Colectiva".

❖ **Plato Principal:** con la obligatoriedad de las siguientes combinaciones Balanceadas (gramaje en crudo) y acompañado de plátano verde o yuca.

CEREAL	+	MENESTRA	+	TUBÉRCULO	+	P.O.A.
(120 gr.)		(50 gr.)		(50 gr.)		(120 gr.)
CEREAL	+	MENESTRA	+	P.O.A.	*P.O.A.: Producto de Origen Animal	
(120 gr.)		(50 gr.)		(100 gr.)		
CEREAL	+	TUBÉRCULO	+	P.O.A.		
(120 gr.)		(100 gr.)		(120 gr.)		

Plato principal con cereal de 120 gr. menestras de 50 gr., tubérculo, tallo y/o raíz de 100 gr., y su correspondiente producto de origen animal (P.O.A.) de 120 gr. (pulpa) por ración: Carne de res pulpa (sin hueso, nervios y sin grasa), carne de cerdo pulpa (sin hueso, grasa, sin pellejo), pescado 150 gr. cada uno y vísceras 120 gr. (como mondongo, corazón e hígado); en el caso que el pollo sea en presa tendrá un gramaje de 140 gr. por ración, y en caso de pulpa de pollo será 120 gr. (deshuesado, sin pellejo), el gramaje será en crudo.

❖ **Refrescos:** Debe ser preparado con fruta fresca natural y con agua potable hervida y/o tratada y/o envasada. La preparación del refresco se realizará con azúcar rubia proveniente de la caña. No se aceptará el uso de ningún edulcorante. Los gramajes no descritos se utilizarán de acuerdo a la "Tabla de Dosificación de Alimentos para Servicios de Alimentación Colectiva".

❖ **Postre y Frutas:** Mazamoras, gelatinas, flan, budín, fruta, queques, arroz c/ leche, pie, crema volteada, suspiro a la limeña, arroz zambito, otros similares.

Las frutas de temporada deben ser de buena calidad reuniendo las características propias organolépticas (color, olor tamaño, sabor), según la ficha técnica del producto. El comité de supervisión deberá informar si no se cumple las características, de lo contrario se puede suspender la fruta y cambiar por otro postre que se tenga en stock. Debe tener un peso mínimo de 120 gr. por ración. La preparación del postre o mazamorra se realizará con azúcar rubia.



www.unibagua.edu.pe

Jr. Comercio N°128
Bagua, Amazonas, Perú
T: 041 – 471005



Universidad Nacional Intercultural
"Fabiola Salazar Leguia"
Ley de Creación N° 29614

Vicepresidencia
Académica

Dirección de
Bienestar
Universitario

"Año del Fortalecimiento
de la Soberanía Nacional".

No se aceptará el uso de ningún edulcorante. Los gramajes no descritos se utilizarán de acuerdo a la "Tabla de Dosificación de Alimentos para Servicios de Alimentación Colectiva".

c) Frecuencia semanal de la cena:

❖ **Plato Principal:** con la obligatoriedad de las siguientes combinaciones balanceadas (gramaje en crudo): Plato principal con cereal de 120 gr., tubérculo, tallo y/o raíz de 100 gr., y su correspondiente producto de origen animal (P.O.A.) de 120 gr. (pulpa) por ración: Carne de res pulpa (sin hueso, nervios y sin grasa), carne de cerdo pulpa (sin hueso, grasa, sin pellejo), pescado 150 gr. cada uno y vísceras 120 gr. (como mondongo, corazón e hígado); en el caso que el pollo sea en presa tendrá un gramaje de 140 gr. por ración, y en caso de pulpa de pollo será 120 gr. (deshuesado, sin pellejo), el gramaje será en crudo. Acompañado de plátano verde y/o yuca.
Refrescos: Refresco de frutas, debiendo ser éstos preparados con fruta fresca natural y agua Potable hervida y/o tratada y/o envasada. La preparación del refresco se realizará con azúcar proveniente de la caña o remolacha. No se aceptará el uso de ningún edulcorante. Los gramajes no descritos se utilizarán de acuerdo a la "Tabla de Dosificación de Alimentos para Servicios de Alimentación Colectiva".

2.5 RECURSOS A SER PROVISTOS POR EL CONTRATISTA

IMPLEMENTO DE COCINA	CANTIDAD	CARACTERISTICAS
EQUIPOS DE COCINA	CANTIDAD	CARACTERISTICAS
Ollas	02 unid.	De acero inoxidable de 40 litros
Ollas	02 unid.	De acero inoxidable de 20 litros
Olla arrocera	01 unid.	De fierro de N.80
Licuada Ind.x 15 Lts.	01 unid.	Eléctrica industrial
Licadoras	02 unid.	Tipo domestico
Refrigeradora	01 unid.	Mínimo 180 litros
Congeladoras	01 unid.	Mínimo 300 litros
Mesas de trabajo	01 unid.	De acero Inoxidable
Balanza	01 unid.	De reloj con sistema de resortes/10kg.
Balanza	01 unid.	Electrónica de sensibilidad para racionar/5kg.
Estantes	01 unid.	De Metal, mínimo 6 gabinetes
Ventiladores	02 unid.	pedestal, piso o pared
Cocinas semiindustriales	02 unid.	De cuatro hormillas cada una

- El implemento y el equipamiento especificados, son los mínimos con los que el contratista deberá contar para la prestación del servicio, por lo que deberá abastecerse con utensilios y/o equipos que no están especificados en este numeral, si así lo considera, para asegurar la correcta ejecución del servicio.
- El menaje y utensilios utilizados deberá ser de acero inoxidable y/o enlozados, quedando prohibida la utilización de menaje y utensilios de plástico o similar y aluminio; asimismo, deberá evitarse el uso de menaje y utensilios rotos, oxidados o en mal estado de conservación.

2.5.1 Del mantenimiento y conservación de los equipos

- El contratista deberá mantener el local y los equipos en excelentes condiciones de conservación e higiene según los criterios técnicos de seguridad e higiene que dicten las instancias correspondientes. De existir algún deterioro en la infraestructura o equipos, deberá correr con los gastos de su reparación.



www.unibagua.edu.pe

Jr. Comercio N°128
Bagua, Amazonas, Perú
T: 041 – 471005



Universidad Nacional Intercultural
"Fabiola Salazar Leguía"
Ley de Creación N° 29614

Vicepresidencia
Académica

Dirección de
Bienestar
Universitario

"Año del Fortalecimiento
de la Soberanía Nacional".

- b) Acondicionar los ambientes del local de alimentación (instalaciones de tuberías, cañerías, instalaciones eléctricas u otros), para brindar un mejor servicio a los estudiantes, a solicitud de la Dirección de Bienestar Universitario y/o Comité de Supervisión de la UNIFSLB.
- c) Mantener la basura en bolsas grandes de polietileno y eliminar diariamente los desechos y basura.
- d) Mantener limpio los ambientes al interior del Comedor, así como el perímetro alrededor del mismo, evitando la proliferación de desechos y el crecimiento de maleza, asimismo para la limpieza de los ambientes se deberá utilizar productos de primera calidad, que no sean abrasivos al olfato como Kerosene, etc.
- e) Cumplir con las normas de limpieza y desinfección de la vajilla, equipos y utensilios de cocina y mantener en perfecto estado de limpieza el piso, mesas, paredes, ventanas, etc., empleando para ello sustancias apropiadas y equipos pertinentes.

2.6 REQUERIMIENTO DEL CONTRATISTA Y SU PERSONAL

2.6.1 Requisitos del contratista

- a) Persona jurídica o natural dedicada al Servicio de Alimentación.
- b) Las instalaciones ofrecidas deben cumplir con las normas técnicas vigentes de defensa civil y con los permisos y autorizaciones para la prestación del servicio. La entidad en cualquier momento podrá requerir la documentación que lo acredite.

2.6.2 Perfil del personal

El personal del contratista deberá contar con los siguientes requerimientos obligatorios, los mismos que deberán ser presentados juntos con los documentos para el perfeccionamiento del contrato:

- a) Carné de sanidad vigente emitido por la municipalidad respectiva.
- b) Fotocopia del documento de identidad.
- c) El contratista deberá contar con personal capacitado en manipulación y preparación de alimentos con experiencia profesional y práctica, con capacidad y destrezas en las labores propias del desarrollo de sus funciones, brindando una buena atención con un trato adecuado y cordial para con los estudiantes comensales, es decir vocación de servicio.
- d) Será de cuenta y responsabilidad exclusiva del contratista, el pago de remuneraciones, bonificaciones, asignaciones, vacaciones, gratificaciones, indemnizaciones por accidentes de trabajo, y se responsabilizará por la cobertura de los seguros por potenciales riesgos de accidentes, enfermedades, daños, invalidez de su personal y/o de terceras personas que pudieran ocurrir durante la prestación del servicio, liberando a la Universidad Nacional Intercultural Fabiola Salazar Leguía de Bagua de toda responsabilidad, asumiendo el total de sus consecuencias en caso de ocurrencia.

El personal deberá ser el suficiente a fin de cubrir todas las necesidades de atención, teniendo en cuenta el siguiente detalle: Debe de atender el servicio con 9 trabajadores como mínimo durante el día a tiempo completo, y 1 Nutricionista a tiempo parcial con tiempos de permanencia correspondiente a una hora antes de cada servicio (desayuno, almuerzo, cena.)

La contratista una vez otorgada la buena pro, presentará ante la Dirección de Bienestar universitario de la UNIFSLB, los nombres y apellidos, profesión y/o especialidad de su personal profesional, técnico y auxiliar (documentado) responsables de la ejecución del contrato, 4 días antes del inicio del servicio, presentará también su protocolo de bioseguridad ante el covid -19 para la atención a los estudiantes dentro de las instalaciones del comedor.



www.unibagua.edu.pe

Jr. Comercio N°128
Bagua, Amazonas, Perú
T: 041 – 471005



Universidad Nacional Intercultural
"Fabiola Salazar Leguia"
Ley de Creación N° 29614

Vicepresidencia
Académica

Dirección de
Bienestar
Universitario

"Año del Fortalecimiento
de la Soberanía Nacional".

2.6.3 Personal:

a) Tiempo completo:

CARGO:	ADMINISTRADOR	FUNCIONES PRINCIPALES
FORMACIÓN ACADÉMICA	Secundaria completa.	Responsable de las coordinaciones con la UNIFSLB. Responsable de garantizar la eficiencia de los procesos operativos, administrativos y de servicio, gestionar y motivar adecuadamente al equipo de trabajo, gestionar correctamente el ingreso de materia prima y proveedores, velar por el mantenimiento de la infraestructura, equipos y servicios. Realizar las labores de control y registro, de entradas y salidas de materia prima.
EXPERIENCIA	Mínima de un (01) año en cargos iguales o similares, acreditado con certificados o constancias de trabajo.	
CANTIDAD	01	
CARGO:	COCINERO(A)	FUNCIONES PRINCIPALES
FORMACIÓN ACADÉMICA	Secundaria completa	Preparar, cocinar y presentar la comida. Preparar los ingredientes para consumir o cocinar. Comprobar la calidad de la comida.
EXPERIENCIA	Mínimo 01 año en cargos iguales o similares, acreditado con certificados o constancias de trabajo.	Comunicar al encargado del comedor cualquier deficiencia que observe. Proponer a la encargada la compra de alimentos por deficiencias en la despensa. Procurar que los alimentos se preparen en las condiciones higiénicas sanitarias adecuadas
CANTIDAD	01	
CARGO:	AYUDANTE DE COCINA	FUNCIONES PRINCIPALES
FORMACIÓN ACADÉMICA	Secundaria completa	Preparar, cocinar y presentar la comida. Preparar los ingredientes para consumir o cocinar. Comprobar la calidad de la comida.
EXPERIENCIA	Mínimo 01 año en cargos iguales o similares, acreditado con certificados o constancias de trabajo.	Comunicar al encargado del comedor cualquier deficiencia que observe. Proponer a la encargada la compra de alimentos por deficiencias en la despensa. Procurar que los alimentos se preparen en las condiciones higiénicas sanitarias adecuadas
CANTIDAD	02	Apoyo en el lavado, desinfectado, pelado y picado de alimentos.
CARGO:	MANIPULADORES DE ALIMENTOS Y DE SERVIR	FUNCIONES PRINCIPALES
EXPERIENCIA	Mínimo Un (01) año de experiencia en trabajos iguales o similares, acreditada con certificados o constancias de trabajo.	Apoyo en la manipulación de alimentos y de servir los alimentos.
CANTIDAD	03	



www.unibagua.edu.pe

Jr. Comercio N°128
Bagua, Amazonas, Perú
T: 041 – 471005



Universidad Nacional Intercultural
 "Fabiola Salazar Leguia"
 Ley de Creación N° 29614

Vicepresidencia
 Académica

Dirección de
 Bienestar
 Universitario

"Año del Fortalecimiento
 de la Soberanía Nacional".

CARGO:	AYUDANTE DE LIMPIEZA	FUNCIONES PRINCIPALES
EXPERIENCIA	Mínimo Un (01) año de experiencia en trabajos iguales o similares, acreditada con certificados o constancias de trabajo.	Limpieza Comedor de Alumnos y de áreas adyacentes al comedor Limpieza General Permanente y limpieza de servicios higiénicos permanente
CANTIDAD	01	

b) Tiempo parcial:

CARGO:	NUTRICIONISTA	FUNCIONES PRINCIPALES
FORMACIÓN ACADÉMICA	Nutricionista, titulado, colegiado y habilitado.	Planificar y controlar lo relacionado al aspecto nutricional de los servicios alimentación y será la persona responsable de la cantidad y calidad de los insumos que deben ser utilizados en la elaboración del número de raciones
EXPERIENCIA	Mínima de un (01) año en cargos iguales o similares, acreditado con certificados o constancias de trabajo.	Se encargará de asistir al cocinero(a) en los aspectos relacionados a la preparación de alimentos.
CANTIDAD	01	

2.6.4 Uniforme del Personal

Cada personal deberá contar con un mínimo de 02 juegos completos de uniformes y según la función que realice deberá cambiar de uniforme tantas veces sea necesario.

El uniforme que debe portar el personal del contratista consiste en lo siguiente:

Descripción de las prendas tanto para varón y mujer
▪ Cofia o gorra de tela color blanco que cubra todo el cabello.
▪ Delantal color blanco de material lavable para las operaciones preliminares a la atención del servicio
▪ Delantal de tela color blanco.
▪ Guantes de vinilo y nitrilo.
▪ Mascarilla de color blanco. (KN95)

2.7 RESPONSABILIDADES DEL CONTRATISTA

EL contratista se obliga ante la UNIFSLB, a brindar a sus estudiantes en forma eficaz y eficiente, el servicio de preparación de menús en el comedor, considerando dicho servicio en los siguientes rubros:

- a) La provisión de los productos perecibles (cárnicos, frutas y verduras) debe ser en su estado natural y el traslado de los productos congelados en cajas térmicas, manteniendo la cadena de frío especialmente acondicionadas para dicho fin y el envío de los productos manufacturados adecuadamente envasados.

- b) EL contratista deberá garantizar la atención a los comensales, en el local propuesto en su Oferta.



www.unibagua.edu.pe

Jr. Comercio N°128
 Bagua, Amazonas, Perú
 T: 041 – 471005



Universidad Nacional Intercultural
"Fabiola Salazar Leguia"
Ley de Creación N° 29614

Vicepresidencia
Académica

Dirección de
Bienestar
Universitario

"Año del Fortalecimiento
de la Soberanía Nacional".

- c) Si por incumplimiento del presente contrato se generara daños a la salud y/o integridad física de los estudiantes, es obligación del contratista asumir los gastos del tratamiento requerido por el área de Tópico de la UNIFSLB y otros establecimientos de salud que el caso amerite.
- a) En la estructura de costo deben incluirse insumos, gastos de operación (gas, desinfección, calibraciones de equipos, (antes del inicio del servicio), calibraciones de los equipos (termómetros, balanzas), compra de equipos adicionales y utensilios, entre otros.
- b) Cualquier personal de la Dirección de Bienestar Universitario, podrá degustar los alimentos antes o durante el servicio.
- a) El contratista deberá contar al inicio del servicio con 01 botiquín de primeros auxilios, para el personal y para los comensales, donde deberá incluir mínimamente los siguientes medicamentos CLORFENAMINA 10 unidades como mínimo, CETRICINA 10 unidades como mínimo, medicamentos contra las alergias.
- b) El contratista deberá contar al inicio del servicio con 01 extintor de Acetato Potasio Clase K de 12 kg para cocina y almacén, así como 01 extintor De Polvo Químico Seco de 12 kg para el salón principal y almacén.
- c) Queda terminantemente prohibido el ingreso de personas no autorizadas a las distintas áreas del comedor universitario (docentes y/o personales administrativos que no sea parte de la Dirección de Bienestar Universitario)
- d) El contratista será responsable del mantenimiento de la totalidad del área (interior y exterior) del comedor, equipos y componentes instalados en las áreas de las cocinas, salón y almacenes.

2.7.1 Responsabilidades

- a) EL contratista asume plena y exclusiva responsabilidad frente a los reclamos y obligaciones relacionados con el servicio contratado, que se deriven de los controles de calidad y del estado sanitario de los alimentos que expende. Para tal fin ambas partes acuerdan expresamente que todos los reportes sobre los alimentos servidos, tanto para el desayuno, almuerzo y cena su composición general y valores nutricionales, así como las incidencias ocurridas durante la prestación del servicio, sean reportadas en un libro de ocurrencia legalizado, en el cual se efectuarán todas las anotaciones antes referidas, en forma diaria; dicho libro estará en poder de la Dirección de Bienestar Universitario de la UNIFSLB, pudiendo EL CONTRATISTA solicitar las anotaciones que estime conveniente.
- b) El contratista deberá contar con su libro de reclamaciones desde el primer día del servicio, colocado en un lugar donde los beneficiarios puedan tener libre acceso para su uso.
- a) EL contratista es responsable directo del personal seleccionado para la prestación del servicio contratado, no existiendo ningún vínculo de dependencia laboral con la UNIFSLB. En caso de reemplazo de personal previamente deberá presentar el curriculum documentado para ser evaluado por la Dirección de Bienestar Universitario de la UNIFSLB.

EL contratista queda estrictamente prohibido de servir:

- a) Alimentos fríos, cuando se trate de comidas calientes.
- b) Alimentos crudos y semi crudos, salvo que el Producto lo requiera.
- c) Alimentos guardados cocidos del día anterior.
- d) Alimentos contaminados y/o en condiciones antihigiénicas.
- e) Alimentos adulterados y/o descompuestos.

2.8 MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

- b) Área que coordinará con el proveedor: Dirección de Bienestar Universitario
- c) Área responsable de las medidas de control: Dirección de Bienestar Universitario
- d) Área que brindará la conformidad: Dirección de Bienestar Universitario

2.8.1 Labores de supervisión

- a) Los servicios de alimentación que se ofrezcan a los beneficiarios serán supervisados por la Dirección de Bienestar Universitario de la UNIFSLB, quienes desarrollarán labores de inspección, vigilancia y verificación permanente, una evaluación general basada en evidencias y hallazgos registrados en formatos que serán entregados al contratista para su mejora continua.
- b) Se realizará una encuesta periódica a los comensales para evaluar el servicio ofrecido.
- c) Las supervisiones se realizarán a los tres servicios. En caso de no cumplir con el peso requerido se procederá a calcular el peso faltante por ración, que será multiplicado por el total de las raciones y valorizado según los precios de mercado del día según el INEI. De igual modo se realizará el mismo procedimiento con toda la materia prima conformante del menú.
- d) De haber modificaciones en las cantidades de raciones diarias, la UNIFSLB-B informará al contratista con la



www.unibagua.edu.pe

Jr. Comercio N°128
Bagua, Amazonas, Perú
T: 041 – 471005



Universidad Nacional Intercultural
 "Fabiola Salazar Leguia"
 Ley de Creación N° 29614

Vicepresidencia
 Académica

Dirección de
 Bienestar
 Universitario

"Año del Fortalecimiento
 de la Soberanía Nacional".

- debida anticipación.
- e) Durante la supervisión se tomarán fotografías y grabarán videos en forma permanente de todos los ambientes del comedor durante todo el servicio (almacén de materia prima, cocina, área de lavados de menajes, comedor alumnos y servicios higiénicos), así como, la supervisión durante la preparación del servicio, limpieza y desinfección y atención del comedor. Filmaciones que serán tomadas como evidencia de los hallazgos encontrados de la labor que desarrolla el contratista.
 - f) Previo a la conformidad de los funcionarios encargados de la UNIFSLB, la Dirección de Bienestar Universitario de la UNIFSLB-B deberá presentar un informe acerca del cumplimiento de los servicios adjudicados en cuanto a la calidad del servicio, la cantidad de lo servido y la higiene del servicio prestado. Las calificaciones se basarán en los registros como resultado de las supervisiones diarias registradas en los formatos. La conformidad de recepción, no invalida el reclamo posterior por parte de LA UNIFSLB, por inadecuación a las especificaciones técnicas u otras situaciones anómalas verificables.
 - g) La persona encargada de la supervisión deberá levantar un Acta en el Libro de Ocurrencias de forma diaria, con los hechos desarrollados en el día, que impliquen incumplimiento de las Bases y el Contrato, la misma que deberá ser firmada por un representante del contratista (el Administrador o en su defecto el Nutricionista), en caso que algunas partes se negaran a firmar el libro de actas se procederá a registrar la negativa de la firma respectiva.

2.9 PENALIDADES:

N°	SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	FORMA DE CÁLCULO	PROCEDIMIENTO
1	Demora en la atención del servicio de alimentos en los horarios establecidos (Se considera demora pasado los 15')	0.05 de la UIT, por ocurrencia	Informe del responsable de la Dirección de Bienestar Universitario
2	No cumplir con la adecuada presentación (uniforme) del personal, de acuerdo a los Términos de Referencia	0.02 de la UIT, por personal por ocurrencia	
3	No contar con botiquín para primeros auxilios o extintor.	0.05 de la UIT, por ocurrencia	
4	Incumplimiento de algunas de las obligaciones descritas en los términos de referencia	0.2 de la UIT, por vez, por ocurrencia	
5	Permitir trabajar al personal cuando presenten signos visibles de enfermedad, drogadicción o estado etílico	0.2 de la UIT, por ocurrencia	
6	No publicar el menú en un lugar visible antes de empezar el servicio.	0.02 de la UIT, por ocurrencia	
7	No cumplimiento de las especificaciones técnicas respecto al gramaje, u otra unidad de medida de los alimentos	0.02 de la UIT, por ocurrencia	
8	Presencia de cabello, insecto u otros agentes contaminantes en los alimentos	0.05 de la UIT, por ocurrencia	
9	Paralizar parcial o totalmente algunos de los servicios de alimentación sin justificación alguna	1.5 UIT, por ocurrencia	
10	No cumplir con el valor nutricional establecido en los Términos de Referencia	0.10 de la UIT, por ocurrencia	
11	Incumplimiento de las raciones programadas por la Unidad responsable	0.05 de la UIT, por ocurrencia	



www.unibagua.edu.pe

Jr. Comercio N°128
 Bagua, Amazonas, Perú
 T: 041 – 471005



Universidad Nacional Intercultural
 "Fabiola Salazar Leguia"
 Ley de Creación N° 29614

Vicepresidencia
 Académica

Dirección de
 Bienestar
 Universitario

"Año del Fortalecimiento
 de la Soberanía Nacional".

11	No cumplir con las condiciones de salubridad e higiene en el local de atención (comedor, cocina, servicios higiénicos y almacén) y alrededores	1 UIT, por ocurrencia	
13	Insumos, Alimentos, frutas y otros en mal estado o con fecha de vencimiento expirado	1 UIT por ocurrencia	Resultados de los análisis efectuados por la Entidad.
14	El contratista cambie de personal propuesto de su oferta sin contar con la autorización previa de la Entidad	0.5 de la UIT, por día	Informe del responsable de la Dirección de Bienestar Universitario
15	Impedir el ingreso del supervisor de la Dirección de Bienestar Universitario y Deporte o de otro personal autorizado por la Dirección de Bienestar Universitario de la UNIFSLB, a las instalaciones del comedor universitario para que se verifique el cumplimiento de las obligaciones contractuales del concesionario.	0.05 de la UIT, por ocurrencia	Informe del responsable de la Dirección de Bienestar Universitario
16	Por permitir el ingreso de personas no autorizadas. (Docentes o personal administrativo que no pertenezca a la Dirección de Bienestar Universitario).	0.05 de la UIT, por ocurrencia	Informe del responsable de la Dirección de Bienestar Universitario
17	No contar con el libro de reclamaciones o no permitir el registro de reclamos por parte de los usuarios.	0.05 de la UIT, por ocurrencia	Informe del responsable de la Dirección de Bienestar Universitario
18	Por acumular 5 o más reclamos en el libro de reclamaciones durante el mes.	0.5 de la UIT, por ocurrencia	Informe del responsable de la Dirección de Bienestar Universitario
19	Por utilizar exceso de aceite o aceite recalentado o sustancias de condimentación no permitida (glutamato monosódico o similares) previo informe del supervisor encargado del área)	0.5 de la UIT, por ocurrencia	Informe del responsable de la Dirección de Bienestar Universitario
20	No cumplir con la programación de los menús aprobados por la DBU	0.5 de la UIT, por día	Informe del responsable de la Dirección de Bienestar Universitario
21	No implementar y no cumplir el plan covid en el comedor universitario.	0.5 de la UIT, por día	Informe del responsable de la Dirección de Bienestar Universitario
22	Por no cumplir con la fumigación y/o desratización en las oportunidades previstas en los presentes Términos de Referencia	01 UIT por cada día de atraso	Informe del responsable de la Dirección de Bienestar Universitario

Plazo de Ejecución

El plazo de ejecución de la prestación del servicio es de 255 días calendarios.

III. Forma de Pago

La Entidad deberá realizar el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en DE FORMA PERIÓDICA Y DE MANERA MENSUAL.

El monto total dependerá de las raciones diarias que se entreguen a los estudiantes de la Universidad Nacional "Fabiola Salazar Leguia" de Bagua, PREVIA CONFORMIDAD de la prestación del servicio por parte de la Dirección de Bienestar Universitario.



www.unibagua.edu.pe

Jr. Comercio N°128
 Bagua, Amazonas, Perú
 T: 041 – 471005



Universidad Nacional Intercultural
"Fabiola Salazar Leguía"
Ley de Creación N° 29614

Vicepresidencia
Académica

Dirección de
Bienestar
Universitario

"Año del Fortalecimiento
de la Soberanía Nacional".

REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

B	CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL																																													
B.1	EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO																																													
<p><u>Requisitos:</u></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>IMPLEMENTO DE COCINA</th> <th>CANTIDAD</th> <th>CARACTERÍSTICAS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>EQUIPOS DE COCINA</td> <td>CANTIDAD</td> <td>CARACTERÍSTICAS</td> </tr> <tr> <td>Ollas</td> <td>02 unid.</td> <td>De acero inoxidable de 40 litros</td> </tr> <tr> <td>Ollas</td> <td>02 unid.</td> <td>De acero inoxidable de 20 litros</td> </tr> <tr> <td>Olla arrocera</td> <td>01 unid.</td> <td>De fierro de N.80</td> </tr> <tr> <td>Licuada Ind.x 15 Lts.</td> <td>01 unid.</td> <td>Eléctrica industrial</td> </tr> <tr> <td>Licadoras</td> <td>02 unid.</td> <td>Tipo domestico</td> </tr> <tr> <td>Refrigeradora</td> <td>01 unid.</td> <td>Mínimo 180 litros</td> </tr> <tr> <td>Congeladoras</td> <td>01 unid.</td> <td>Mínimo 300 litros</td> </tr> <tr> <td>Mesas de trabajo</td> <td>01 unid.</td> <td>De acero Inoxidable</td> </tr> <tr> <td>Balanza</td> <td>01 unid.</td> <td>De reloj con sistema de resortes/10kg.</td> </tr> <tr> <td>Balanza</td> <td>01 unid.</td> <td>Electrónica de sensibilidad para racionar/5kg.</td> </tr> <tr> <td>Estantes</td> <td>01 unid.</td> <td>De Metal, mínimo 6 gabinetes</td> </tr> <tr> <td>Ventiladores</td> <td>02 unid.</td> <td>pedestal, piso o pared</td> </tr> <tr> <td>Cocinas semiindustrial</td> <td>02 unid.</td> <td>De cuatro homillas cada una</td> </tr> </tbody> </table> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido.</p> <p>Importante</p> <p><i>En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.</i></p>		IMPLEMENTO DE COCINA	CANTIDAD	CARACTERÍSTICAS	EQUIPOS DE COCINA	CANTIDAD	CARACTERÍSTICAS	Ollas	02 unid.	De acero inoxidable de 40 litros	Ollas	02 unid.	De acero inoxidable de 20 litros	Olla arrocera	01 unid.	De fierro de N.80	Licuada Ind.x 15 Lts.	01 unid.	Eléctrica industrial	Licadoras	02 unid.	Tipo domestico	Refrigeradora	01 unid.	Mínimo 180 litros	Congeladoras	01 unid.	Mínimo 300 litros	Mesas de trabajo	01 unid.	De acero Inoxidable	Balanza	01 unid.	De reloj con sistema de resortes/10kg.	Balanza	01 unid.	Electrónica de sensibilidad para racionar/5kg.	Estantes	01 unid.	De Metal, mínimo 6 gabinetes	Ventiladores	02 unid.	pedestal, piso o pared	Cocinas semiindustrial	02 unid.	De cuatro homillas cada una
IMPLEMENTO DE COCINA	CANTIDAD	CARACTERÍSTICAS																																												
EQUIPOS DE COCINA	CANTIDAD	CARACTERÍSTICAS																																												
Ollas	02 unid.	De acero inoxidable de 40 litros																																												
Ollas	02 unid.	De acero inoxidable de 20 litros																																												
Olla arrocera	01 unid.	De fierro de N.80																																												
Licuada Ind.x 15 Lts.	01 unid.	Eléctrica industrial																																												
Licadoras	02 unid.	Tipo domestico																																												
Refrigeradora	01 unid.	Mínimo 180 litros																																												
Congeladoras	01 unid.	Mínimo 300 litros																																												
Mesas de trabajo	01 unid.	De acero Inoxidable																																												
Balanza	01 unid.	De reloj con sistema de resortes/10kg.																																												
Balanza	01 unid.	Electrónica de sensibilidad para racionar/5kg.																																												
Estantes	01 unid.	De Metal, mínimo 6 gabinetes																																												
Ventiladores	02 unid.	pedestal, piso o pared																																												
Cocinas semiindustrial	02 unid.	De cuatro homillas cada una																																												
B.2	INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA																																													
<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor deberá acreditar uno u dos locales dentro del distrito de Bagua, cercano a la Sede Académica ubicada en Jr. Ancash N° 520, Distrito y Provincia de Bagua, Región Amazonas y/o a los albergues (albergue de Mujeres sito en Av. Circunvalación N° 1761, Distrito y Provincia de Bagua, Región Amazonas - Albergue de Varones sito en Av. Héroes del Cenepa N°1778, Distrito y Provincia de Bagua, Región Amazonas) para la preparación de los alimentos y que pueda albergar a los comensales con una capacidad de atención de 120 comensales en forma simultánea.</p>																																														



www.unibagua.edu.pe

Jr. Comercio N°128
Bagua, Amazonas, Perú
T: 041 – 471005



Universidad Nacional Intercultural
"Fabiola Salazar Leguía"
Ley de Creación N° 29614

Vicepresidencia
Académica

Dirección de
Bienestar
Universitario

"Año del Fortalecimiento
de la Soberanía Nacional".

	<p>Acreditación:</p> <p>Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida.</p> <p>Importante</p> <p><i>En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.</i></p>
B.3	CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE
B.3.1	FORMACIÓN ACADÉMICA
	<p>Requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nutricionista Título Profesional de Nutricionista. - Administrador Bachiller o Técnico en Administración o Secundaria completa. <p>Acreditación:</p> <p>El Título profesional del Nutricionista será verificado por el comité de selección en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: https://enlinea.sunedu.gob.pe/ // o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link : http://www.titulosinstitutos.pe/, según corresponda.</p> <p>Importante para la Entidad</p> <p><i>El postor debe señalar los nombres y apellidos, DNI y profesión del personal clave, así como el nombre de la universidad o institución educativa que expidió el grado o título profesional requerido.</i></p> <p>En caso el grado o título no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida.</p>
B.4	EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE
	<p>Requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nutricionista Experiencia mínima de un (01) años en cargos iguales o similares - Administrador Experiencia mínima de un (01) años en cargos iguales o similares <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>Acreditación:</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>



www.unibagua.edu.pe

Jr. Comercio N°128
Bagua, Amazonas, Perú
T: 041 – 471005



Universidad Nacional Intercultural
"Fabiola Salazar Leguia"
Ley de Creación N° 29614

Vicepresidencia
Académica

Dirección de
Bienestar
Universitario

"Año del Fortalecimiento
de la Soberanía Nacional".

Importante

- Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento.
- En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la experiencia adquirida por el personal clave en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo.
- Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.
- Al calificar la experiencia del personal, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del cargo o puesto no coincida literalmente con aquella prevista en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que realizó el personal corresponden con la función propia del cargo o puesto requerido en las bases.

C EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a una (01) vez el Valor Referencial, 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: Atención a Comensales, Servicio de Alimentación, Servicios de Bouffet.

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.

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

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".



www.unibagua.edu.pe

Jr. Comercio N°128
Bagua, Amazonas, Perú
T: 041 – 471005



Universidad Nacional Intercultural
"Fabiola Salazar Leguia"
Ley de Creación N° 29614

Vicepresidencia
Académica

Dirección de
Bienestar
Universitario

"Año del Fortalecimiento
de la Soberanía Nacional".

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 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 documentalente, y no mediante declaración jurada.

FECHA
03-02-2022.



UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL
"FABIOLA SALAZAR LEGUIA" DE BAGUA
Mg. FÁTIMA DE LA MERCED PINGLO JURADO
Directora de la Dirección de Bienestar Universitario

Firma y sello

www.unibagua.edu.pe


Jr. Comercio N°128
Bagua, Amazonas, Perú
T: 041 – 471005

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL "FABIOLA SALAZAR LEGUIA" DE BAGUA
CONCURSO PÚBLICO Nº 01-2022-UNIFSLB/CS-1 – PRIMERA CONVOCATORIA

UNIVERSIDAD NACIONAL
 INTERCULTURAL
 FABIOLA SALAZAR LEGUIA
 BAGUA

DIRECCIÓN
 DE
 BIENESTAR UNIVERSITARIO

COMEDOR UNIVERSITARIO

SEMANA 01: LUNES												
ALIMENTO	PESO BRUTO	PROT (g)	GRAS. (g)	CARB. (g)	PESO NETO	PROT (g)	GRASA (g)	CARB. (g)	KCAL x NUTRIENTE			TOTAL
DESAYUNO:	01 taza de ponche de habas c/vainilla + Saldado al jugo de res c/yuca sancochada + 02 panes (01 pan con palta)											
HARINA DE HABAS	20	4.90	0.40	11.90	20.00	4.90	0.40	11.90	19.60	3.60	47.60	70.80
AZÚCAR	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60	39.60
CARNE DE RES	120	25.56	1.92	0.00	120.00	25.56	1.92	0.00	102.24	17.28	0.00	119.52
CEBOLLA	44	0.60	0.10	4.60	41.00	0.56	0.09	4.29	2.24	0.84	17.15	20.22
TOMATE	26	0.20	0.00	1.00	24.00	0.18	0.00	0.92	0.74	0.00	3.69	4.43
ACEITE	5	0.00	5.00	0.00	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
YUCA	100	0.70	0.20	32.20	82.00	0.57	0.16	26.40	2.30	1.48	105.62	109.39
PAN	60	5.80	1.80	43.10	60.00	5.80	1.80	43.10	23.20	16.20	172.40	211.80
PALTA	50	0.60	4.10	1.80	33.00	0.40	2.71	1.19	1.58	24.35	4.75	30.69
SUB TOTAL						37.97	12.08	97.70	151.89	108.75	390.81	
									0.23	0.17	0.60	
									V.C. DESAYUNO			651.45
									% DESAYUNO			24.38
ALMUERZO:	Cajeta rellena c/carne molida + papa sancochada + Adobo de pollo c/arroz blanco + plátano sancochado + Pionono + Refresco de Carambola											
CAJETA	100	0.50	0.20	3.10	95.00	0.48	0.19	2.95	1.90	1.71	11.78	15.39
CARNE MOLIDA	120	25.60	2.00	0.00	120.00	25.60	2.00	0.00	102.40	18.00	0.00	120.40
HARINA	12	1.30	0.20	9.00	12.00	1.30	0.20	9.00	5.20	1.80	36.00	43.00
HUEVOS	8	0.90	0.60	0.10	8.00	0.90	0.60	0.10	3.60	5.40	0.40	9.40
CEBOLLA	20	0.30	0.00	2.10	18.00	0.27	0.00	1.89	1.08	0.00	7.56	8.64
TOMATE	20	0.10	0.00	0.80	18.00	0.09	0.00	0.72	0.36	0.00	2.88	3.24
ACEITUNAS	10	0.10	2.90	0.70	9.00	0.09	2.61	0.63	0.36	23.49	2.52	26.37
ACEITE	5	0.00	5.00	0.00	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
PAPA	130	2.30	0.10	25.00	112.00	1.98	0.09	21.54	7.93	0.78	86.15	94.86
POLLO	140	18.64	10.41	0.00	102.38	13.63	7.61	0.00	54.52	68.51	0.00	123.04
CEBOLLA	13	0.20	0.00	1.30	12.00	0.18	0.00	1.20	0.74	0.00	4.80	5.54
PIMIENTO	5	0.10	1.80	0.30	4.00	0.08	1.44	0.24	0.32	12.96	0.96	14.24
ARROZ BLANCO	100	8.20	0.50	77.80	100.00	8.20	0.50	77.80	32.80	4.50	311.20	348.50
ACEITE	8	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	0.00	72.00	0.00	72.00
PLÁTANO	130	0.90	0.20	36.00	88.00	0.61	0.14	24.37	2.44	1.22	97.48	101.13
PIONONO	100	10.00	6.00	51.00	100.00	10.00	6.00	51.00	40.00	54.00	204.00	298.00
CARAMBOLA	30	1.00	0.60	7.40	26.00	0.87	0.52	6.41	3.47	4.68	25.65	33.80
AZÚCAR	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60	39.60
SUB TOTAL						64.28	34.89	207.75	257.11	314.05	830.98	
									0.15	0.22	0.55	
									V. C. ALMUERZO			1402.14
									% ALMUERZO			52.47
CENA:	Saldado de mollejas c/arroz blanco + Infusión de Menta											
CEBOLLA	44	0.60	0.10	4.60	41.00	0.56	0.09	4.29	2.24	0.84	17.15	20.22
TOMATE	26	0.20	0.00	1.00	24.00	0.18	0.00	0.92	0.74	0.00	3.69	4.43
ACEITE	5	0.00	5.00	0.00	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
MOLLEJITAS	100	17.60	1.20	2.60	97.00	17.07	1.16	2.52	68.29	10.48	10.09	88.85
ARROZ	100	8.20	0.50	77.80	100.00	8.20	0.50	77.80	32.80	4.50	311.20	348.50
ACEITE	8	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	0.00	72.00	0.00	72.00
AZÚCAR EN INFUSIÓN	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60	39.60
SUB TOTAL						26.02	14.76	95.43	104.06	132.81	381.73	
ELABORADO Y REVISADO POR:												
 Lic. María Yolanda Flores Vidaurre NUTRICIONISTA CNP: 1217 CONSULTORA NUTRICIONAL									V. C. CENA			618.60
									% CENA			23.15
	VCT (g)								128.27	61.73	400.88	
	VCT (Kcal)								513.07	555.61	1603.52	
	VCT (%)								19.20	20.79	60.01	
								V. C. T. MENU				2672.20

SEMANA 01

ELABORADO POR:
 LIC. NUTRICIÓN
 MARIA YOLANDA FLORES VIDAURRE

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL "FABIOLA SALAZAR LEGUIA" DE BAGUA
CONCURSO PÚBLICO N° 01-2022-UNIFSLB/CS-1 – PRIMERA CONVOCATORIA

SEMANA 01: MARTES												
ALIMENTO	PESO BRUTO	PROT	GRAS.	CARB.	PESO NETO	PROT	GRASA	CARB.	KCAL x NUTRIENTE			TOTAL
		(g)	(g)	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASA	CARB.	
DESAYUNO:	01 taza de soya + Chupe de habas c/pota + 02 panes (01 pan con aceitunas)											
SOYA	30	2.60	0.50	22.10	25.00	2.17	0.42	18.42	8.67	3.75	73.67	86.08
AZÚCAR	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60	39.60
HABAS	45	1.80	0.10	4.10	16.00	0.64	0.04	1.46	2.56	0.32	5.83	8.71
LECHE EVAPORADA	25	1.70	2.00	2.70	25.00	1.70	2.00	2.70	6.80	18.00	10.80	35.60
HUEVOS	15	1.80	1.10	0.20	13.00	1.56	0.95	0.17	6.24	8.58	0.69	15.51
PAPA	35	0.60	0.00	6.60	30.00	0.51	0.00	5.66	2.06	0.00	22.63	24.69
POTA	120	18.72	1.68	3.72	120.00	18.72	1.68	3.72	74.88	15.12	14.88	104.88
ACEITE	3	0.00	3.00	0.00	3.00	0.00	3.00	0.00	0.00	27.00	0.00	27.00
PAN	60	5.80	1.80	43.10	60.00	5.80	1.80	43.10	23.20	16.20	172.40	211.80
ACEITUNAS	30	0.20	8.70	2.00	27.00	0.18	7.83	1.80	0.72	70.47	7.20	78.39
SUB TOTAL						31.28	17.72	86.92	125.12	159.44	347.70	
									0.20	0.25	0.55	
									V.C. DESAYUNO			632.26
									% DESAYUNO			23.93
ALMUERZO:	Aguadito de pescado + Pescado al vapor c/arroz blanco + papa sancochada+ garbanzos + Limonada + Plátano de seda											
PESCADO	40	8.10	1.47	0.00	40.00	8.10	1.47	0.00	32.40	13.23	0.00	45.63
CEBOLLA	6	0.10	0.00	0.60	5.00	0.08	0.00	0.50	0.33	0.00	2.00	2.33
TOMATE	10	0.10	0.00	0.40	9.00	0.09	0.00	0.36	0.36	0.00	1.44	1.80
APIO	20	0.10	0.00	0.70	16.00	0.08	0.00	0.56	0.32	0.00	2.24	2.56
PORO	20	0.40	0.10	1.10	15.00	0.30	0.08	0.83	1.20	0.68	3.30	5.18
FIDEOS	30	2.80	6.00	23.50	30.00	2.80	6.00	23.50	11.20	54.00	94.00	159.20
ARROZ	20	1.60	0.10	15.60	20.00	1.60	0.10	15.60	6.40	0.90	62.40	69.70
PAPA	130	2.30	0.10	25.00	112.00	1.98	0.09	21.54	7.93	0.78	86.15	94.86
ZANAHORIA	10	0.10	0.00	0.80	8.00	0.08	0.00	0.64	0.32	0.00	2.56	2.88
PESCADO	120	24.30	4.40	0.00	120.00	24.30	4.40	0.00	97.20	39.60	0.00	136.80
HUEVOS	15	1.80	1.10	0.20	13.00	1.56	0.95	0.17	6.24	8.58	0.69	15.51
HARINA DE TRIGO	6	0.60	0.10	4.50	6.00	0.60	0.10	4.50	2.40	0.90	18.00	21.30
GARBANZOS	60	11.50	3.70	36.10	60.00	11.50	3.70	36.10	46.00	33.30	144.40	223.70
PAPA	130	2.30	0.10	25.00	112.00	1.98	0.09	21.54	7.93	0.78	86.15	94.86
ARROZ	100	8.20	0.50	77.80	100.00	8.20	0.50	77.80	32.80	4.50	311.20	348.50
ACEITE	8	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	0.00	72.00	0.00	72.00
AZÚCAR	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60	39.60
PLÁTANO	170	1.80	0.40	25.00	119.00	1.26	0.28	17.50	5.04	2.52	70.00	77.56
SUB TOTAL						64.52	25.75	231.04	258.07	231.76	924.14	
									0.19	0.16	0.61	
									V. C. ALMUERZO			1413.96
									% ALMUERZO			53.51
CENA:	Fricasé de pavita c/arroz blanco + huevo sancochado + Infusión de Mulla											
PAVITA	140	25.20	1.00	0.00	140.00	25.20	1.00	0.00	100.80	9.00	0.00	109.80
ZANAHORIA	20	0.10	0.10	1.60	17.00	0.09	0.09	1.36	0.34	0.77	5.44	6.55
CEBOLLA	13	0.20	0.00	1.30	12.00	0.18	0.00	1.20	0.74	0.00	4.80	5.54
PIMIENTO	5	0.10	1.80	0.30	4.00	0.08	1.44	0.24	0.32	12.96	0.96	14.24
ARROZ	100	8.20	0.50	77.80	100.00	8.20	0.50	77.80	32.80	4.50	311.20	348.50
ACEITE	8	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	0.00	72.00	0.00	72.00
AZÚCAR EN INFUSIÓN	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60	39.60
SUB TOTAL						33.75	11.03	90.50	135.00	99.23	362.00	
									0.23	0.17	0.61	
									V. C. CENA			596.22
									% CENA			22.56
						VCT (Gr.)	129.55	54.49	408.46			
						VCT (Kc.)	518.19	490.42	1633.84			
						VCT (%)	19.61	18.56	61.83			
						V. C. T. MENU						2642.45

Lic. María Yolanda Flores Yaguarine
 NUTRICIONISTA
 CNP: 12517
 CONSULTORA NUTRICIONAL

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL "FABIOLA SALAZAR LEGUIA" DE BAGUA
CONCURSO PÚBLICO Nº 01-2022-UNIFSLB/CS-1 – PRIMERA CONVOCATORIA


SEMANA 01: MIÉRCOLES												
ALIMENTO	PESO BRUTO	PROT	GRAS.	CARB.	PESO NETO	PROT	GRASA	CARB.	KCAL x NUTRIENTE			TOTAL
		(g)	(g)	(g)		PROT	GRASA	CARB.				
01 taza de 7 semillas c/leche + Queso fresco + plátano sancochado + 02 panes (01 pan con sangrecita)												
DESAYUNO:												
HARINA DE 7 SEMILLAS	20	2.80	0.44	15.20	20.00	2.80	0.44	15.20	11.20	3.96	60.80	75.96
LECHE	125	8.80	10.10	13.60	125.00	8.80	10.10	13.60	35.20	90.90	54.40	180.50
AZÚCAR	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60	39.60
QUESO	30	4.70	5.30	0.70	30.00	4.70	5.30	0.70	18.80	47.70	2.80	69.30
PLÁTANO	130	0.90	0.20	36.00	88.00	0.61	0.14	24.37	2.44	1.22	97.48	101.13
PAN	60	5.80	1.80	43.10	60.00	5.80	1.80	43.10	23.20	16.20	172.40	211.80
SANGRECITA	32.5	4.88	0.10	0.00	32.50	4.88	0.10	0.00	19.52	0.90	0.00	20.42
SUB TOTAL						27.59	17.88	106.87	110.36	160.88	427.48	
									0.16	0.23	0.61	
									V.C. DESAYUNO			698.71
									% DESAYUNO			26.21
Sopa de verduras c/merenducia + Aji de pollo c/arroz blanco + papa sancochada + Refresco de Manzana + Granadilla												
ALMUERZO:												
CEBOLLA	6	0.1	0	0.6	5.00	0.08	0.00	0.50	0.33	0.00	2.00	2.33
TOMATE	10	0.1	0	0.4	9.00	0.09	0.00	0.36	0.36	0.00	1.44	1.80
ZANAHORIA	10	0.1	0	0.8	8.00	0.08	0.00	0.64	0.32	0.00	2.56	2.88
APIO	20	0.1	0	0.7	16.00	0.08	0.00	0.56	0.32	0.00	2.24	2.56
PAPA	130	2.30	0.10	25.00	112.00	1.98	0.09	21.54	7.93	0.78	86.15	94.86
FIDEOS	30	2.80	6.00	23.50	30.00	2.80	6.00	23.50	11.20	54.00	94.00	159.20
PORO	20	0.4	0.1	1.1	15.00	0.30	0.08	0.83	1.20	0.68	3.30	5.18
RÍGIDO DE POLLO	40	6.8	2.8	1.9	38.00	6.46	2.66	1.81	25.84	23.94	7.22	57.00
ACEITE	3	0	3	0	3.00	0.00	3.00	0.00	0.00	27.00	0.00	27.00
POLLO	120	19.20	10.75	0.00	105.40	16.86	9.44	0.00	67.46	84.98	0.00	152.43
LECHE	125	8.80	10.10	13.60	125.00	8.80	10.10	13.60	35.20	90.90	54.40	180.50
PAN	30	0.10	0.00	0.70	30.00	0.10	0.00	0.70	0.40	0.00	2.80	3.20
PAPA	130	2.30	0.10	25.00	112.00	1.98	0.09	21.54	7.93	0.78	86.15	94.86
CEBOLLA	40	0.50	0.10	4.20	37.00	0.46	0.09	3.89	1.85	0.83	15.54	18.22
AJÍ AMARILLO	5	0.00	0.00	0.40	5.00	0.00	0.00	0.40	0.00	0.00	1.60	1.60
HUEVOS	15	1.80	1.10	0.20	13.00	1.56	0.95	0.17	6.24	8.58	0.69	15.51
ACEITUNAS	10	0.10	2.90	0.70	9.00	0.09	2.61	0.63	0.36	23.49	2.52	26.37
LECHUGA	12	0.10	0.00	0.20	11.00	0.09	0.00	0.18	0.37	0.00	0.73	1.10
ARROZ	100	8.20	0.50	77.80	100.00	8.20	0.50	77.80	32.80	4.50	311.20	348.50
ACEITE	8	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	0.00	72.00	0.00	72.00
MANZANA	22	0.1	0	2.7	19.00	0.09	0.00	2.33	0.35	0.00	9.33	9.67
AZÚCAR	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60	39.60
GRANADILLA	85	1.1	1	8.1	52.00	0.67	0.61	4.96	2.69	5.51	19.82	28.02
SUB TOTAL						50.78	44.22	185.83	203.14	397.95	743.30	
									0.15	0.20	0.55	
									V. C. ALMUERZO			1344.39
									% ALMUERZO			50.43
Seco de res c/arroz blanco + Té												
CENA:												
CARNE DE RES	120	25.56	1.92	0	120.00	25.56	1.92	0.00	102.24	17.28	0.00	119.52
CEBOLLA	13	0.2	0	1.3	12.00	0.18	0.00	1.20	0.74	0.00	4.80	5.54
PAPA	35	0.60	0.00	6.60	30.00	0.51	0.00	5.66	2.06	0.00	22.63	24.69
ZANAHORIA	20	0.10	0.10	1.60	17.00	0.09	0.09	1.36	0.34	0.77	5.44	6.55
ARVEJAS	31	1	0.1	2.5	13.00	0.42	0.04	1.05	1.68	0.38	4.19	6.25
ARROZ	100	8.20	0.50	77.80	100.00	8.20	0.50	77.80	32.80	4.50	311.20	348.50
ACEITE	8	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	0.00	72.00	0.00	72.00
AZÚCAR EN INFUSIÓN	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60	39.60
SUB TOTAL						34.96	10.55	96.97	139.85	94.92	387.86	
									0.22	0.15	0.62	
									V. C. CENA			622.64
									% CENA			23.36
						VCT (Gr.)	113.34	72.64	389.66			
						VCT (Kc.)	453.35	653.75	1558.64			
						VCT (%)	17.01	24.52	58.47			
						V. C. T. MENU						2665.74

ELABORADO Y REVISADO POR:


 Lic. María Yolanda Flores Velasco
 NUTRICIONISTA
 CNP: 1217
 CONSULTORÍA NUTRICIONAL

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL "FABIOLA SALAZAR LEGUIA" DE BAGUA
CONCURSO PÚBLICO Nº 01-2022-UNIFSLB/CS-1 – PRIMERA CONVOCATORIA

SEMANA 01: JUEVES

ALIMENTO	PESO BRUTO	PROT	GRAS.	CARB.	PESO NETO	PROT	GRASA	CARB.	KCAL x NUTRIENTE			TOTAL
		(g)	(g)	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASA	CARB.	
DESAYUNO: 01 taza de jugo mixto (betarraga + piña + papaya) + Sardina en salsa de tomate c/papa sancochada + 02 panes (01 pan con queso fresco)												
PAPAYA	80	0.25	0.05	5.90	66.00	0.21	0.04	4.87	0.83	0.37	19.47	20.67
PIÑA	172.5	0.45	0.20	10.70	108.50	0.28	0.13	6.73	1.13	1.13	26.92	29.18
BETARRAGA	52	0.80	0.00	4.40	46.00	0.71	0.00	3.89	2.83	0.00	15.57	18.40
AZÚCAR	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60	39.60
PAPA	130	2.30	0.10	25.00	112.00	1.98	0.09	21.54	7.93	0.78	86.15	94.86
CEBOLLA	13	0.20	0.00	1.30	12.00	0.18	0.00	1.20	0.74	0.00	4.80	5.54
SARDINA	60	13.40	5.40	0.00	60.00	13.40	5.40	0.00	53.60	46.60	0.00	102.20
PAN	60	5.80	1.80	43.10	60.00	5.80	1.80	43.10	23.20	16.20	172.40	211.80
ACEITE	5	0.00	5.00	0.00	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
QUESO	30	4.70	5.30	0.70	30.00	4.70	5.30	0.70	18.80	47.70	2.80	69.30
SUB TOTAL						27.26	17.75	91.93	109.05	159.78	367.71	
									0.17	0.25	0.58	
									V.C. DESAYUNO			636.55
									% DESAYUNO			23.39
ALMUERZO: Crema de rocoto c/papa sancochada + Arroz con chanco + Ensalada rusa + Refresco de Linaza c/Limón + Mango												
LECHE	25	1.70	2.00	2.70	25.00	1.70	2.00	2.70	6.80	18.00	10.80	35.60
QUESO	25	4.00	4.40	0.60	25.00	4.00	4.40	0.60	16.00	39.60	2.40	58.00
CEBOLLA	13	0.20	0.00	1.30	12.00	0.18	0.00	1.20	0.74	0.00	4.80	5.54
PAN	9	0.80	0.38	6.20	9.00	0.80	0.38	6.20	3.20	3.42	24.80	31.42
ACEITE	3	0.00	3.00	0.00	3.00	0.00	3.00	0.00	0.00	27.00	0.00	27.00
ROCOTO	5	0.00	0.00	0.40	5.00	0.00	0.00	0.40	0.00	0.00	1.60	1.60
HUEVO	15	1.80	1.10	0.20	13.00	1.56	0.95	0.17	6.24	8.58	0.69	15.51
ACEITUNAS	30	0.20	8.70	2.00	27.00	0.18	7.83	1.80	0.72	70.47	7.20	78.39
PAPA	130	2.30	0.10	25.00	112.00	1.98	0.09	21.54	7.93	0.78	86.15	94.86
ARROZ	130	10.70	0.70	101.10	130.00	10.70	0.70	101.10	42.80	6.30	404.40	453.50
ACEITE	8	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	0.00	72.00	0.00	72.00
CARNE DE CHANCHO	120	26.88	4.92	0.00	120.00	26.88	4.92	0.00	107.52	44.28	0.00	151.80
CEBOLLA	13	0.20	0.00	1.30	12.00	0.18	0.00	1.20	0.74	0.00	4.80	5.54
ARVEJAS	31	1.00	0.10	2.50	13.00	0.42	0.04	1.05	1.68	0.38	4.19	6.25
TOMATE	20	0.10	0.00	0.80	18.00	0.09	0.00	0.72	0.36	0.00	2.88	3.24
ZANAHORIA	40	0.20	0.20	3.10	34.00	0.17	0.17	2.64	0.68	1.53	10.54	12.75
CHOCLO	15	0.90	0.30	11.70	15.00	0.90	0.30	11.70	3.60	2.70	46.80	53.10
BETARRAGA	52	0.80	0.00	4.40	46.00	0.71	0.00	3.89	2.83	0.00	15.57	18.40
ZANAHORIA	40	0.20	0.20	3.20	34.00	0.17	0.17	2.72	0.68	1.53	10.88	13.09
PAPA	55	1.00	0.00	10.40	47.00	0.85	0.00	8.89	3.42	0.00	35.55	38.97
LINAZA	10	4.00	7.00	7.00	10.00	4.00	7.00	7.00	16.00	63.00	28.00	107.00
AZÚCAR	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60	39.60
MANGO	220	0.70	0.30	27.00	170.00	0.54	0.23	20.86	2.16	2.09	83.45	87.70
SUB TOTAL						56.02	40.18	206.28	224.09	361.65	825.11	
									0.16	0.26	0.58	
									V. C. ALMUERZO			1410.86
									% ALMUERZO			51.84
CENA: Pechuga de pollo al vapor c/quinoa graneada + plátano sancochado + ensalada de lechuga c/tomate + Hierbaluisa												
POLLO	120	17.50	16.30	17.80	120.00	17.50	16.30	17.80	70.00	146.70	71.20	287.90
QUINUA	100	8.80	3.80	42.60	100.00	8.80	3.80	42.60	35.20	34.20	170.40	239.80
LECHUGA	25	0.30	0.00	0.50	24.00	0.29	0.00	0.48	1.15	0.00	1.92	3.07
PLÁTANO	130	0.90	0.20	36.00	88.00	0.61	0.14	24.37	2.44	1.22	97.48	101.13
TOMATE	15	0.10	0.00	0.60	14.00	0.09	0.00	0.56	0.37	0.00	2.24	2.61
AZÚCAR EN INFUSIÓN	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60	39.60
SUB TOTAL						27.29	20.24	95.71	109.16	182.12	382.84	
									0.16	0.27	0.57	
ELABORADO Y REVISADO POR:												
									V. C. CENA			674.12
									% CENA			24.77
						VCT (Gr.)	110.58	78.17	393.92			
						VCT (Kc.)	442.31	703.55	1575.66			
						VCT (%)	16.25	25.85	57.90			
						V. C. T. MENU						2721.52
<div> Lic. María Yolanda Flores Velasco NUTRICIONISTA CNP: 1217 CONSULTORÍA NUTRICIONAL</div>												

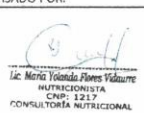
UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL "FABIOLA SALAZAR LEGUIA" DE BAGUA
CONCURSO PÚBLICO Nº 01-2022-UNIFSLB/CS-1 – PRIMERA CONVOCATORIA

SEMANA 01: VIERNES												
ALIMENTO	PESO BRUTO	PROT	GRAS.	CARB.	PESO NETO	PROT	GRASA	CARB.	KCAL x NUTRIENTE			TOTAL
		(g)	(g)	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASA	CARB.	
01 taza de quinua c/piña + Corazón a la parrilla c/camote sancocado + 02 panes (01 pan con aceitunas)												
DESAYUNO:												
QUINUA	20	2.70	1.20	13.30	20.00	2.70	1.20	13.30	10.80	10.80	53.20	74.80
PIÑA	52	0.10	0.10	3.30	33.00	0.06	0.06	2.09	0.25	0.57	8.38	9.20
AZÚCAR	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60	39.60
CORAZÓN DE RES	120	21.40	4.68	0.12	120.00	21.40	4.68	0.12	85.60	42.12	0.48	128.20
CAMOTE	135	1.50	0.30	28.10	109.00	1.21	0.24	22.69	4.84	2.18	90.75	97.78
PAN	60	5.80	1.80	43.10	60.00	5.80	1.80	43.10	23.20	16.20	172.40	211.80
ACEITUNAS	30	0.20	8.70	2.00	27.00	0.18	7.83	1.80	0.72	70.47	7.20	78.39
SUB TOTAL						31.35	15.82	93.00	125.42	142.34	372.01	
									0.20	0.22	0.58	
									V.C. DESAYUNO			639.77
									% DESAYUNO			23.61
Sopa de sémola c/verduras + Pavita mechada c/arroz blanco + lentejas + camote sancocado + Chapo + Pastel de piña												
ALMUERZO:												
CEBOLLA	6	0.1	0	0.6	5.00	0.08	0.00	0.50	0.33	0.00	2.00	2.33
TOMATE	10	0.1	0	0.4	9.00	0.09	0.00	0.36	0.36	0.00	1.44	1.80
ZANAHORIA	10	0.1	0	0.8	8.00	0.08	0.00	0.64	0.32	0.00	2.56	2.88
APIO	20	0.1	0	0.7	16.00	0.08	0.00	0.56	0.32	0.00	2.24	2.56
PAPA	130	2.30	0.10	25.00	112.00	1.98	0.09	21.54	7.93	0.78	86.15	94.86
SÉMOLA	20	1.00	0.10	8.90	12.00	0.60	0.06	5.34	2.40	0.54	21.36	24.30
MOLLEJITAS	30	4.9	0.3	0.7	27.00	4.41	0.27	0.63	17.64	2.43	2.52	22.59
ACEITE	3	0.00	3.00	0.00	3.00	0.00	3.00	0.00	0.00	27.00	0.00	27.00
PAVITA	140	25.20	1.00	0.00	140.00	24.30	0.96	0.00	97.20	8.68	0.00	105.88
CEBOLLA	13	0.20	0.00	1.30	12.00	0.18	0.00	1.20	0.74	0.00	4.80	5.54
ARROZ	100	8.20	0.50	77.80	100.00	8.20	0.50	77.80	32.80	4.50	311.20	348.50
ACEITE	8	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	0.00	72.00	0.00	72.00
LENTEJAS	70	15.80	0.70	42.70	70.00	15.80	0.70	42.70	63.20	6.30	170.80	240.30
CAMOTE	135	1.50	0.30	28.10	109.00	1.21	0.24	22.69	4.84	2.18	90.75	97.78
PLÁTANO	34	0.20	0.00	9.20	23.00	0.14	0.00	6.22	0.54	0.00	24.89	25.44
AZÚCAR	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60	39.60
PASTEL DE PIÑA	100	3.20	11.08	50.50	100.00	3.20	11.08	50.50	12.80	99.72	202.00	314.52
SUB TOTAL						60.36	24.90	240.58	241.42	224.12	962.32	
									0.17	0.16	0.67	
									V. C. ALMUERZO			1427.87
									% ALMUERZO			52.69
Hamburguesa de carne c/arroz blanco + Ensalada de caigua c/rabanitos + Infusión de boldo												
CENA:												
CARNE MOLIDA	60	12.80	1.00	0.00	60.00	12.80	1.00	0.00	51.20	9.00	0.00	60.20
HUEVOS	15	1.80	1.10	0.20	13.00	1.56	0.95	0.17	6.24	8.58	0.69	15.51
ACEITE	10	0.00	10.00	0.00	10.00	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
ARROZ	100	8.20	0.50	77.80	100.00	8.20	0.50	77.80	32.80	4.50	311.20	348.50
ACEITE	8	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	0.00	72.00	0.00	72.00
CAIGUA	37	0.20	0.10	1.10	34.00	0.18	0.09	1.01	0.74	0.83	4.04	5.61
RABANITOS	85	0.60	0.10	2.20	77.00	0.54	0.09	1.99	2.17	0.82	7.97	10.96
AZÚCAR EN INFUSIÓN	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60	39.60
SUB TOTAL						23.29	20.64	90.88	93.15	185.72	363.51	
									0.15	0.29	0.57	
ELABORADO Y REVISADO POR:												
									V. C. CENA			642.38
									% CENA			23.70
						VCT (Gr.)	115.00	61.35	424.46			
						VCT (Kc.)	459.99	552.19	1697.84			
						VCT (%)	16.97	20.38	62.65			
									V. C. T. MENU			2710.02


Lc. María Yolanda Flores Vidaurte
 NUTRICIONISTA
 CNP: 1217
 CONSULTORA NUTRICIONAL

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL "FABIOLA SALAZAR LEGUIA" DE BAGUA
CONCURSO PÚBLICO Nº 01-2022-UNIFSLB/CS-1 – PRIMERA CONVOCATORIA

SEMANA 01: SÁBADO


	PESO BRUTO	PROT	GRAS.	CARR.	PESO NETO	PROT	GRASA	CARR.	KCAL x NUTRIENTE			
ALIMENTO		(g)	(g)	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASA	CARR.	TOTAL
DESAYUNO:	01 taza de jugo de fresas + leche + Choclo sancocado c/queso fresco + 02 panes (01 pan con atún)											
FRESA	100	0.80	0.70	7.40	94.00	0.50	0.59	6.22	2.02	5.29	24.86	32.17
LECHE	125	8.80	10.10	13.60	125.00	8.80	10.10	13.60	35.20	90.90	54.40	180.50
EVAPORADA	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60	39.60
CHOCLO	130	2.70	0.70	23.10	83.00	1.72	0.45	14.75	6.90	4.02	58.99	69.91
QUESO	30	4.70	5.30	0.70	30.00	4.70	5.30	0.70	18.80	47.70	2.80	69.30
PAN	60	5.80	1.80	43.10	60.00	5.80	1.80	43.10	23.20	16.20	172.40	211.80
ATÚN	26	6.30	5.30	0.00	26.00	6.30	5.30	0.00	25.20	47.70	0.00	72.90
SUB TOTAL						27.83	23.53	88.26	111.31	211.81	353.06	
									0.16	0.31	0.52	
									V.C. DESAYUNO			676.18
									% DESAYUNO			24.62
ALMUERZO:	Sopa de Shurumbo + Olluquito c/carne de res + arroz blanco + Refresco de Maracuyá + Uvas											
PELLEJO DE CHANCHO	50	7.00	24.00	0.00	50.00	7.00	24.00	0.00	28.00	216.00	0.00	244.00
PLÁTANO	130	0.90	0.20	36.00	88.00	0.61	0.14	24.37	2.44	1.22	97.48	101.13
CEBOLLA	6	0.1	0	0.6	5.00	0.08	0.00	0.50	0.33	0.00	2.00	2.33
PAPA	130	2.30	0.10	25.00	112.00	1.98	0.09	21.54	7.93	0.78	86.15	94.86
FRÍJOL	20	4.40	0.40	12.00	20.00	4.40	0.40	12.00	17.60	3.60	48.00	69.20
ACEITE	3	0.00	3.00	0.00	3.00	0.00	3.00	0.00	0.00	27.00	0.00	27.00
OLLUCOS	200	2.20	0.20	28.60	200.00	2.20	0.20	28.60	8.80	1.80	114.40	125.00
CARNE DE RES	120	25.56	1.92	0	120.00	25.56	1.92	0.00	102.24	17.28	0.00	119.52
PAPA	130	2.30	0.10	25.00	112.00	1.98	0.09	21.54	7.93	0.78	86.15	94.86
CEBOLLA	13	0.20	0.00	1.30	12.00	0.18	0.00	1.20	0.74	0.00	4.80	5.54
ARROZ	100	8.20	0.50	77.80	100.00	8.20	0.50	77.80	32.80	4.50	311.20	348.50
ACEITE	8	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	0.00	72.00	0.00	72.00
MARACUYÁ	35	0.10	0.00	2.20	14.00	0.04	0.00	0.88	0.16	0.00	3.52	3.68
AZÚCAR	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60	39.60
UVAS	80	4.80	0.32	13.60	80.00	4.80	0.32	13.60	19.20	2.88	54.40	76.48
SUB TOTAL						57.04	38.65	211.93	228.16	347.83	847.70	
									0.16	0.31	0.50	
									V. C. ALMUERZO			1423.69
									% ALMUERZO			51.84
CENA:	Pescado en salsa blanca c/arroz blanco + Anís											
PESCADO	150	24.30	4.40	0.00	120.00	19.44	3.52	0.00	77.76	31.68	0.00	109.44
LECHE	25	1.70	2.00	2.70	25.00	1.70	2.00	2.70	6.80	18.00	10.80	35.60
EVAPORADA	4	0.40	0.10	2.90	4.00	0.40	0.10	2.90	1.60	0.90	11.60	14.10
HARINA DE TRIGO	3	0.00	3.00	0.00	3.00	0.00	3.00	0.00	0.00	27.00	0.00	27.00
ARROZ	100	8.20	0.50	77.80	100.00	8.20	0.50	77.80	32.80	4.50	311.20	348.50
ACEITE	8	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	0.00	72.00	0.00	72.00
AZÚCAR EN INFUSIÓN	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60	39.60
SUB TOTAL						29.74	17.12	93.30	118.96	154.08	373.20	
ELABORADO Y REVISADO POR:									0.16	0.31	0.50	
									V. C. CENA			646.24
									% CENA			23.53
						VCT (Gr.)	114.61	79.30	393.49			
						VCT (Kc.)	458.43	713.72	1573.96			
						VCT (%)	16.69	25.99	57.32			
										V. C. T. MENU		2746.12
 Lic. María Yolanda Flores Vidarte NUTRICIONISTA CNP: 1217 CONSULTORA NUTRICIONAL												

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL "FABIOLA SALAZAR LEGUIA" DE BAGUA
CONCURSO PÚBLICO Nº 01-2022-UNIFSLB/CS-1 – PRIMERA CONVOCATORIA

SEMANA 01: DOMINGO												
ALIMENTO	PESO BRUTO	PROT	GRAS.	CARB.	PESO NETO	PROT	GRASA	CARB.	KCAL x NUTRIENTE			TOTAL
		(g)	(g)	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASA	CARB.	
01 taza de avena c/leche + Tamal de pollo c/sarza croñla + 02 panes (01 pan con pollo)												
DESAYUNO:	20	2.70	0.80	14.40	20.00	2.70	0.80	14.40	10.80	7.20	57.60	75.60
AVENA	125	8.80	10.10	13.60	125.00	8.80	10.10	13.60	35.20	90.90	54.40	180.50
LECHE EVAPORADA	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60	39.60
AZÚCAR	65	1.40	0.30	11.60	42.00	0.90	0.19	7.50	3.62	1.74	29.98	35.34
MAÍZ	16	2.13	1.19	0.00	11.70	1.56	0.87	0.00	6.23	7.83	0.00	14.06
POLLO	10	0.10	2.90	0.70	9.00	0.09	2.61	0.63	0.36	23.49	2.52	26.37
ACEITUNA	25	0.30	0.00	2.60	23.00	0.28	0.00	2.39	1.10	0.00	9.57	10.67
CEBOLLA	60	5.80	1.80	43.10	60.00	5.80	1.80	43.10	23.20	16.20	172.40	211.80
PAN	23	3.68	2.06	0.00	20.20	3.23	1.81	0.00	12.93	16.28	0.00	29.21
POLLO						23.36	18.18	91.52	93.44	163.65	366.07	
SUB TOTAL									0.15	0.26	0.39	
									V.C. DESAYUNO			623.16
									% DESAYUNO			23.13
Sopa de trigo c/chalona de carnero + Lomito saltado c/arroz blanco + papas fritas + Jugo de Naranja + Manzana Delicia												
ALMUERZO:	6	0.1	0	0.6	5.00	0.08	0.00	0.50	0.33	0.00	2.00	2.33
CEBOLLA	10	0.10	0.00	0.40	9.00	0.09	0.00	0.36	0.36	0.00	1.44	1.80
TOMATE	3	0.00	3.00	0.00	3.00	0.00	3.00	0.00	0.00	27.00	0.00	27.00
ACEITE	20	10.10	2.30	0.00	20.00	10.10	2.30	0.00	40.40	20.70	0.00	61.10
CHALONA DE CARNERO	12	0.80	0.90	7.00	12.00	0.80	0.90	7.00	3.20	8.10	28.00	39.30
AJI PANCA	130	2.30	0.10	25.00	112.00	1.98	0.09	21.54	7.93	0.78	86.15	94.86
PAPA	30	2.60	0.50	22.10	30.00	2.60	0.50	22.10	10.40	4.50	88.40	103.30
TRIGO	120	25.56	1.92	0.00	120.00	25.56	1.92	0.00	102.24	17.28	0.00	119.52
CARNE DE RES	44	0.60	0.10	4.60	41.00	0.56	0.09	4.29	2.24	0.84	17.15	20.22
CEBOLLA	26	0.20	0.00	1.00	24.00	0.18	0.00	0.92	0.74	0.00	3.69	4.43
TOMATE	10	0.00	10.00	0.00	10.00	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
ACEITE	100	8.20	0.50	77.80	100.00	8.20	0.50	77.80	32.80	4.50	311.20	348.50
ARROZ	8	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	0.00	72.00	0.00	72.00
ACEITE	130	2.30	0.10	25.00	112.00	1.98	0.09	21.54	7.93	0.78	86.15	94.86
PAPA	10	0.00	10.00	0.00	10.00	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
ACEITE	50	1.30	0.50	21.40	26.10	0.68	0.26	11.17	2.71	2.35	44.68	49.75
NARANJA	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60	39.60
AZÚCAR	17	1.10	0.10	12.90	17.00	1.10	0.10	12.90	4.40	0.90	51.60	56.90
HARINA DE CHUÑO	34	0.20	0.00	9.20	23.00	0.14	0.00	6.22	0.54	0.00	24.89	25.44
PLÁTANO	20	0.00	0.00	19.80	20.00	0.00	0.00	19.80	0.00	0.00	79.20	79.20
AZÚCAR						54.05	37.75	216.04	216.22	339.72	864.16	
SUB TOTAL									0.15	0.24	0.61	
									V. C. ALMUERZO			1420.10
									% ALMUERZO			52.70
Pollo al horno c/arroz blanco + Manzana												
CENA:	160	21.30	11.90	0.00	117.00	15.58	8.70	0.00	62.30	78.32	0.00	140.62
POLLO	13	0.20	0.00	1.30	12.00	0.18	0.00	1.20	0.74	0.00	4.80	5.54
CEBOLLA	5	0.00	5.00	0.00	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
ACEITE	100	8.20	0.50	77.80	100.00	8.20	0.50	77.80	32.80	4.50	311.20	348.50
ARROZ	8	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	0.00	72.00	0.00	72.00
ACEITE	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60	39.60
AZÚCAR EN INFUSIÓN						23.96	22.20	88.90	95.84	199.82	355.60	
SUB TOTAL									0.15	0.31	0.55	
ELABORADO Y REVISADO POR:												
									V. C. CENA			651.26
									% CENA			24.17
						VCT (Gr.)	101.37	78.13	396.46			
						VCT (Kc.)	405.50	703.18	1585.83			
						VCT (%)	15.05	26.10	58.85			
						V. C. T. MENU						2694.51

Lic. María Yolanda Flores Viduere
 NUTRICIONISTA
 CNP: 1217
 CONSULTORA NUTRICIONAL

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL "FABIOLA SALAZAR LEGUIA" DE BAGUA
CONCURSO PÚBLICO Nº 01-2022-UNIFSLB/CS-1 – PRIMERA CONVOCATORIA

SEMANA 02: LUNES												
ALIMENTO	PESO BRUTO	PROT	GRAS.	CARB.	PESO NETO	PROT	GRASA	CARB.	KCAL x NUTRIENTE			TOTAL
		(g)	(g)	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASA	CARB.	
DESAYUNO: 01 taza de 7 semillas c/leche + Suflé de acelgas + 02 panes (01 pan c/queso fresco)												
HARINA DE 7 SEMILLAS	20	2.80	0.44	15.20	20.00	2.80	0.44	15.20	11.20	3.96	60.80	75.96
LECHE	125	8.80	10.10	13.60	125.00	8.80	10.10	13.60	35.20	90.90	54.40	180.50
AZÚCAR	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60	39.60
HUEVOS	30	3.60	2.20	0.50	26.00	3.12	1.91	0.43	12.48	17.16	1.73	31.37
ACELGAS	65	1.15	0.15	2.80	53.50	0.95	0.12	2.30	3.79	1.11	9.22	14.12
HARINA DE TRIGO	4	0.40	0.10	2.90	4.00	0.40	0.10	2.90	1.60	0.90	11.60	14.10
PAN	60	5.80	1.80	43.10	60.00	5.80	1.80	43.10	23.20	16.20	172.40	211.80
QUESO	30	4.70	5.30	0.70	30.00	4.70	5.30	0.70	18.80	47.70	2.80	69.30
SUB TOTAL						26.57	19.77	88.14	106.27	177.93	352.55	
									0.17	0.28	0.55	
									V.C. DESAYUNO			636.75
									% DESAYUNO			24.04
ALMUERZO: Chupe de pescado c/papa amarilla + Sudado de pescado c/arroz blanco + camote sancochado + Limonada + Pie de Limón												
PESCADO	40	8.10	1.47	0.00	40.00	8.10	1.47	0.00	32.40	13.23	0.00	45.63
TOMATE	26	0.20	0.00	1.00	24.00	0.18	0.00	0.92	0.74	0.00	3.69	4.43
CEBOLLA	6	0.10	0.00	0.60	5.00	0.08	0.00	0.50	0.33	0.00	2.00	2.33
LECHE EVAPORADA	25	1.70	2.00	2.70	25.00	1.70	2.00	2.70	6.80	18.00	10.80	35.60
QUESO	10	1.60	1.80	0.20	10.00	1.56	0.95	0.17	6.24	8.58	0.69	15.51
HUEVOS	15	1.80	1.10	0.20	13.00	1.56	0.95	0.17	6.24	8.58	0.69	15.51
PAPA	130	2.30	0.10	25.00	112.00	1.98	0.09	21.54	7.93	0.78	86.15	94.86
ACEITE	3	0.00	3.00	0.00	3.00	0.00	3.00	0.00	0.00	27.00	0.00	27.00
PESCADO	120	24.30	4.40	0.00	120.00	24.30	4.40	0.00	97.20	39.60	0.00	136.80
CEBOLLA	44	0.60	0.10	4.60	41.00	0.56	0.09	4.29	2.24	0.84	17.15	20.22
TOMATE	26	0.20	0.00	1.00	24.00	0.18	0.00	0.92	0.74	0.00	3.69	4.43
YUYO	24	0.60	0.00	2.00	24.00	0.60	0.00	2.00	2.40	0.00	8.00	10.40
ACEITE	5	0.00	5.00	0.00	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
ARROZ	100	8.20	0.50	77.80	100.00	8.20	0.50	77.80	32.80	4.50	311.20	348.50
ACEITE	8	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	0.00	72.00	0.00	72.00
CAMOTE	135	1.50	0.30	28.10	109.00	1.21	0.24	22.69	4.84	2.18	90.75	97.78
AZÚCAR	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60	39.60
PIE DE LIMÓN	100	2.10	12.20	66.10	100.00	2.10	12.20	66.10	8.40	109.80	264.40	382.60
SUB TOTAL						52.32	38.90	209.71	209.30	350.08	838.82	
									0.15	0.25	0.60	
									V. C. ALMUERZO			1398.20
									% ALMUERZO			52.78
CENA: Locro de zapallo c/bistec a la olla + quinua granada												
ZAPALLO	100	0.50	0.10	4.60	72.00	0.36	0.07	3.31	1.44	0.65	13.25	15.34
ARVEJA	1.8	0.60	0.00	1.50	0.80	0.27	0.00	0.67	1.07	0.00	2.67	3.73
CHOCLO	65	1.40	0.30	11.60	42.00	0.90	0.19	7.50	3.62	1.74	29.98	35.34
QUESO	10	1.60	1.80	0.20	10.00	1.60	1.80	0.20	6.40	16.20	0.80	23.40
CEBOLLA	44	0.60	0.10	4.60	41.00	0.56	0.09	4.29	2.24	0.84	17.15	20.22
ACEITE	5	0.00	5.00	0.00	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
BISTEC	120	25.56	1.92	0.00	120.00	25.56	1.92	0.00	102.24	17.28	0.00	119.52
QUINUA	100	8.80	3.80	42.60	100.00	8.80	3.80	42.60	35.20	34.20	170.40	239.80
ACEITE	8	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	0.00	72.00	0.00	72.00
AZÚCAR EN INFUSIÓN	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60	39.60
SUB TOTAL						38.05	20.88	68.46	152.20	187.91	273.84	
									0.25	0.41	0.45	
									V. C. CENA			613.95
									% CENA			23.18
ELABORADO Y REVISADO POR:												
 Lic. María Yolanda Flores Villacume NUTRICIONISTA CNP: 1217 CONSULTORA NUTRICIONAL						VCT (g)	116.94	79.55	366.30			
						VCT (Kcal)	467.76	715.93	1465.22			
						VCT (%)	17.66	27.03	55.31			
									V. C. T. MENU			2648.91


UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL "FABIOLA SALAZAR LEGUIA" DE BAGUA
CONCURSO PÚBLICO Nº 01-2022-UNIFSLB/CS-1 – PRIMERA CONVOCATORIA

SEMANA 02: MARTES

ALIMENTO	PESO BRUTO	PROT	GRAS.	CARB.	PESO NETO	PROT	GRASA	CARB.	KCAL x NUTRIENTE			TOTAL
DESAYUNO:		(g)	(g)	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASA	CARB.	
01 taza de quinua c/pila + Queso fresco + plátano sancochado + 02 panes (01 pan c/hamburguesa)												
QUINUA	20	2.70	1.20	13.30	20.00	2.70	1.20	13.30	10.80	10.80	53.20	74.80
PIÑA	52	0.10	0.10	3.30	33.00	0.06	0.06	2.09	0.25	0.57	8.38	9.20
AZÚCAR	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60	39.60
QUESO	30	4.70	5.30	0.70	30.00	4.70	5.30	0.70	18.80	47.70	2.80	69.30
PLÁTANO	130	0.90	0.20	36.00	88.00	0.61	0.14	24.37	2.44	1.22	97.48	101.13
PAN	60	5.80	1.80	43.10	60.00	5.80	1.80	43.10	23.20	16.20	172.40	211.80
CARNE MOLIDA	60	12.80	1.00	0.00	60.00	12.80	1.00	0.00	51.20	9.00	0.00	60.20
ACEITE	10	0.00	10.00	0.00	10.00	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
SUB TOTAL						26.67	19.50	93.46	106.69	175.49	373.85	
									0.16	0.27	0.57	
									V.C. DESAYUNO			656.03
									% DESAYUNO			23.97
ALMUERZO: Sopa de verduras c/charqui + Carne arrebozada c/arroz blanco + puré de acelgas + Refresco de Cebada + Mango												
CHARQUI	20	11.5	0.7	0	20.00	11.50	0.70	0.00	46.00	6.30	0.00	52.30
CEBOLLA	6	0.1	0	0.6	5.00	0.08	0.00	0.50	0.33	0.00	2.00	2.33
AJÍ PANCA	12	0.8	0.9	7	12.00	0.80	0.90	7.00	3.20	8.10	28.00	39.30
TOMATE	10	0.1	0	0.4	9.00	0.09	0.00	0.36	0.36	0.00	1.44	1.80
ZANAHORIA	10	0.1	0	0.8	8.00	0.08	0.00	0.64	0.32	0.00	2.56	2.88
APIO	20	0.1	0	0.7	16.00	0.08	0.00	0.56	0.32	0.00	2.24	2.56
PAPA	130	2.30	0.10	25.00	112.00	1.98	0.09	21.54	7.93	0.78	86.15	94.86
FIDEOS	30	2.80	6.00	23.50	30.00	2.80	6.00	23.50	11.20	54.00	94.00	159.20
PORO	20	0.4	0.1	1.1	15.00	0.30	0.08	0.83	1.20	0.68	3.30	5.18
ACEITE	3	0.00	3.00	0.00	3.00	0.00	3.00	0.00	0.00	27.00	0.00	27.00
CARNE DE RES	120	25.56	1.92	0.00	120.00	25.56	1.92	0.00	102.24	17.28	0.00	119.52
HUEVOS	15	1.80	1.10	0.20	13.00	1.56	0.95	0.17	6.24	8.58	0.69	15.51
HARINA DE TRIGO	4	0.40	0.10	2.90	4.00	0.40	0.10	2.90	1.60	0.90	11.60	14.10
ACEITE	10	0.00	10.00	0.00	10.00	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
ARROZ	100	8.20	0.50	77.80	100.00	8.20	0.50	77.80	32.80	4.50	311.20	348.50
ACEITE	8	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	0.00	72.00	0.00	72.00
PAPA	130	2.30	0.10	25.00	112.00	1.98	0.09	21.54	7.93	0.78	86.15	94.86
MANTEQUILLA	10	0.00	8.20	0.00	10.00	0.00	8.20	0.00	0.00	73.80	0.00	73.80
ACELGA	130	2.30	0.30	5.60	107.00	1.89	0.25	4.61	7.57	2.22	18.44	28.23
LECHE EVAPORADA	22	1.50	1.70	2.30	22.00	1.50	1.70	2.30	6.00	15.30	9.20	30.50
AZÚCAR	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60	39.60
MANGO	220	0.70	0.30	27.00	170.00	0.54	0.23	20.86	2.16	2.09	83.45	87.70
SUB TOTAL						59.35	42.70	195.01	237.40	384.29	780.03	
									0.17	0.27	0.56	
									V. C. ALMUERZO			1401.73
									% ALMUERZO			51.23
CENA: Sardina en salsa de tomate c/sarza criolla + Arroz blanco + Manzana												
BACALAO	60	49.10	1.70	0.00	60.00	49.10	1.70	0.00	196.40	15.30	0.00	211.70
CEBOLLA CHINA	5	0.10	0.00	0.30	4.00	0.08	0.00	0.24	0.32	0.00	0.96	1.28
CEBOLLA	13	0.20	0.00	1.30	12.00	0.18	0.00	1.20	0.74	0.00	4.80	5.54
ARROZ	100	8.20	0.50	77.80	100.00	8.20	0.50	77.80	32.80	4.50	311.20	348.50
ACEITE	8	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	0.00	72.00	0.00	72.00
AZÚCAR EN INFUSIÓN	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60	39.60
SUB TOTAL						57.56	10.20	89.14	230.26	91.80	356.56	
									0.34	0.14	0.53	
									V. C. CENA			678.62
									% CENA			24.80
						VCT (Gr.)	143.59	72.40	377.61			
						VCT (Kc.)	574.35	651.58	1510.45			
						VCT (%)	20.89	23.81	55.20			
						V. C. T. MENU						2736.38

Lic. María Yolanda Flores Vidaurte
 NUTRICIONISTA
 CNP: 12137
 CONSULTORA NUTRICIONAL

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL "FABIOLA SALAZAR LEGUIA" DE BAGUA
CONCURSO PÚBLICO Nº 01-2022-UNIFSLB/CS-1 – PRIMERA CONVOCATORIA

SEMANA 02: MIÉRCOLES											
ALIMENTO	PESO BRUTO	PROT	GRAS.	CARB.	PESO NETO	PROT	GRASA	CARB.	KCAL x NUTRIENTE		
	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASA	CARB.
DESAYUNO: 01 taza de jugo de espárrago (arándanos + leche) + Sancochado de verduras c/carne de res + 02 panes (01 pan c/palta)											
ARÁNDANOS	75	0.60	0.20	10.90	75.00	0.60	0.20	10.90	2.40	1.80	43.60
LECHE EVAPORADA	125	8.80	10.10	13.60	125.00	8.80	10.10	13.60	35.20	90.90	54.40
AZÚCAR	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60
CARNE DE RES	35	4.90	0.40	0.00	23.00	3.22	0.26	0.00	12.88	2.37	0.00
CEBOLLA	6	0.1	0	0.6	5.00	0.08	0.00	0.50	0.33	0.00	2.00
TOMATE	10	0.1	0	0.4	9.00	0.09	0.00	0.36	0.36	0.00	1.44
ZANAHORIA	10	0.1	0	0.8	8.00	0.08	0.00	0.64	0.32	0.00	2.56
APIO	20	0.1	0	0.7	16.00	0.08	0.00	0.56	0.32	0.00	2.24
PAPA	130	2.30	0.10	25.00	112.00	1.98	0.09	21.54	7.93	0.78	86.15
PORO	20	0.4	0.1	1.1	15.00	0.30	0.08	0.83	1.20	0.68	3.30
PAN	60	5.80	1.80	43.10	60.00	5.80	1.80	43.10	23.20	16.20	172.40
PALTA	50	0.60	4.10	1.80	33.00	0.40	2.71	1.19	1.58	24.35	4.75
SUB TOTAL						21.43	15.23	103.11	85.72	137.07	412.45
									0.13	0.22	0.63
									V.C. DESAYUNO		635.24
									% DESAYUNO		23.75
ALMUERZO: Causa limeña de atún + Arroz con pollo c/salsa criolla + Chicha morada + Plátano											
PAPA	170	3.1	0.1	32.6	146.00	2.66	0.09	28.00	10.65	0.77	111.99
ARVEJAS	36	1.1	0.1	3	16.00	0.49	0.04	1.33	1.96	0.40	5.33
PALTA	50	0.60	4.10	1.80	33.00	0.40	2.71	1.19	1.58	24.35	4.75
VAJITAS	20	1.00	0.15	3.95	20.00	1.00	0.15	3.95	4.00	1.35	15.80
ZANAHORIA	40	0.2	0.2	3.2	34.00	0.17	0.17	2.72	0.68	1.53	10.88
AJÍ AMARILLO	12	0.20	0.20	1.10	12.00	0.20	0.20	1.10	0.80	1.80	4.40
ACEITE	10	0.00	10.00	0.00	10.00	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00
HUEVOS	15	10.8	1.1	0.2	13.00	9.36	0.95	0.17	37.44	8.58	0.69
ATÚN	26	6.3	5.3	0	26.00	6.30	5.30	0.00	25.20	47.70	0.00
MAYONESA	14	0.1	10.5	0.1	14.00	0.10	10.50	0.10	0.40	94.50	0.40
ACEITUNAS	10	0.1	2.9	0.7	9.00	0.09	2.61	0.63	0.36	23.49	2.52
ARROZ	130	10.70	0.70	101.10	130.00	10.70	0.70	101.10	42.80	6.30	404.40
ACEITE	8	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	0.00	72.00	0.00
AJÍ AMARILLO	12	0.20	0.20	1.10	12.00	0.20	0.20	1.10	0.80	1.80	4.40
POLLO	160	21.30	11.90	0.00	117.00	15.58	8.70	0.00	62.30	78.32	0.00
CEBOLLA	13	0.20	0.00	1.30	12.00	0.18	0.00	1.20	0.74	0.00	4.80
ARVEJAS	31	1.00	0.10	2.50	13.00	0.42	0.04	1.05	1.68	0.38	4.19
TOMATE	20	0.10	0.00	0.80	18.00	0.09	0.00	0.72	0.36	0.00	2.88
ZANAHORIA	40	0.20	0.20	3.10	34.00	0.17	0.17	2.64	0.68	1.53	10.54
CHOCLO	15	0.90	0.30	11.70	15.00	0.90	0.30	11.70	3.60	2.70	46.80
AZÚCAR	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60
PLÁTANO	160	0.4	0.1	21.7	149.00	0.37	0.09	20.21	1.49	0.84	80.83
SUB TOTAL						49.38	50.93	188.80	197.52	458.34	755.22
									0.14	0.32	0.54
									V. C. ALMUERZO		1411.07
									% ALMUERZO		52.75
CENA: Escabeche de pescado c/arroz blanco + Cedrón											
PESCADO	150	24.30	4.40	0.00	120.00	19.44	3.52	0.00	77.76	31.68	0.00
AJÍ AMARILLO	12	0.20	0.20	1.10	12.00	0.20	0.20	1.10	0.80	1.80	4.40
CEBOLLA	13	0.20	0.00	1.30	12.00	0.18	0.00	1.20	0.74	0.00	4.80
HUEVOS	15	10.8	1.1	0.2	13.00	9.36	0.95	0.17	37.44	8.58	0.69
ARROZ	100	8.20	0.50	77.80	100.00	8.20	0.50	77.80	32.80	4.50	311.20
ACEITE	8	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	0.00	72.00	0.00
AZÚCAR EN UNIÓN	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60
SUB TOTAL						37.38	13.17	90.17	149.54	118.56	360.69
									0.24	0.16	0.52
									V. C. CENA		628.79
									% CENA		23.51
ELABORADO Y REVISADO POR:											
 Lic. María Yolanda Flores Vidaurte NUTRICIONISTA C.M.P. 1217 CONSULTORA NUTRICIONAL						VCT (Gr.)	108.19	79.33	382.09		
						VCT (Kc.)	432.78	713.97	1528.35		
						VCT (%)	16.18	26.69	57.13		
						V. C. T. MENU					
											2675.10

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL "FABIOLA SALAZAR LEGUIA" DE BAGUA
CONCURSO PÚBLICO Nº 01-2022-UNIFSLB/CS-1 – PRIMERA CONVOCATORIA

SEMANA 02: JUEVES

ALIMENTO	PESO BRUTO	PROT	GRAS.	CARB.	PESO NETO	PROT	GRASA	CARB.	KCAL x NUTRIENTE			TOTAL
		(g)	(g)	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASA	CARB.	
01 taza de harina de maca c/leche + Tamales verdes c/carne + 02 panes (01 pan c/aceitunas)												
HARINA DE MACA	20	2.80	0.40	14.80	20.00	2.80	0.40	14.80	11.20	3.60	59.20	74.00
LECHE	125	8.80	10.10	13.60	125.00	8.80	10.10	13.60	35.20	90.90	54.40	180.50
EVAPORADA	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60	39.60
AZÚCAR	65	1.40	0.30	11.60	42.00	0.90	0.19	7.50	3.62	1.74	29.98	35.34
MAÍZ	20	4.26	0.32	0.00	20.00	4.26	0.32	0.00	17.04	2.88	0.00	19.92
CARNE DE RES	25	0.30	0.00	2.60	23.00	0.28	0.00	2.39	1.10	0.00	9.57	10.67
CEBOLLA	60	5.80	1.80	43.10	60.00	5.80	1.80	43.10	23.20	16.20	172.40	211.80
PAN	30	0.20	8.70	2.00	27.00	0.18	7.83	1.80	0.72	70.47	7.20	78.39
ACEITUNAS												
SUB TOTAL						23.02	20.64	93.09	92.08	185.79	372.35	
									0.14	0.29	0.57	
									V.C. DESAYUNO			650.23
									% DESAYUNO			23.88
Aguadito c/menudencia de pollo + Tallarines rojos c/albóndigas + Jugo de Piña + Naranja												
CEBOLLA	6	0.1	0	0.6	5.00	0.08	0.00	0.50	0.33	0.00	2.00	2.33
TOMATE	10	0.1	0	0.4	9.00	0.09	0.00	0.36	0.36	0.00	1.44	1.80
ZANAHORIA	10	0.1	0	0.8	8.00	0.08	0.00	0.64	0.32	0.00	2.56	2.88
APIO	20	0.1	0	0.7	16.00	0.08	0.00	0.56	0.32	0.00	2.24	2.56
ARVEJAS	18	0.6	0	1.5	8.00	0.27	0.00	0.67	1.07	0.00	2.67	3.73
PAPA	130	2.30	0.10	25.00	112.00	1.98	0.09	21.54	7.93	0.78	86.15	94.86
ARROZ	30	2.50	0.20	23.30	30.00	2.50	0.20	23.30	10.00	1.80	93.20	105.00
PORO	20	0.4	0.1	1.1	15.00	0.30	0.08	0.83	1.20	0.68	3.30	5.18
HIGADO DE POLLO	40	6.8	2.8	1.9	38.00	6.46	2.66	1.81	25.84	23.94	7.22	57.00
ACEITE	3	0	3	0	3.00	0.00	3.00	0.00	0.00	27.00	0.00	27.00
CARNE MOLIDA	120	25.60	2.00	0.00	120.00	25.60	2.00	0.00	102.40	18.00	0.00	120.40
FIDEOS	125	11.80	25.00	97.80	125.00	11.80	25.00	97.80	47.20	225.00	391.20	663.40
ACEITE	5	0.00	5.00	0.00	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
TOMATE	53	0.40	0.10	2.10	48.00	0.36	0.09	1.90	1.45	0.82	7.61	9.87
ZANAHORIA	40	0.20	0.20	3.10	34.00	0.17	0.17	2.64	0.68	1.53	10.54	12.75
CEBOLLA	40	0.50	1.00	4.20	37.00	0.46	0.93	3.89	1.85	8.33	15.54	25.72
ACEITE	10	0.00	10.00	0.00	10.00	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
PIÑA	34.5	0.90	0.40	21.30	21.70	0.57	0.25	13.40	2.26	2.26	53.59	58.12
AZÚCAR	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60	39.60
NARANJA	25	0.60	0.30	10.60	12.90	0.31	0.15	5.47	1.24	1.39	21.88	24.51
SUB TOTAL						51.11	49.61	185.18	204.45	446.52	740.74	
									0.15	0.32	0.53	
									V. C. ALMUERZO			1391.70
									% ALMUERZO			51.12
Saltado de verduras c/mollejas + arroz blanco + Infusión de Toronjil												
CEBOLLA	44	0.60	0.10	4.60	41.00	0.56	0.09	4.29	2.24	0.84	17.15	20.22
TOMATE	26	0.20	0.00	1.00	24.00	0.18	0.00	0.92	0.74	0.00	3.69	4.43
ACEITE	10	0.00	10.00	0.00	9.90	0.00	9.90	0.00	0.00	89.10	0.00	89.10
MOLLEJITAS	120	21.12	1.44	3.12	116.40	20.49	1.40	3.03	81.95	12.57	12.11	106.62
ARROZ	100	8.20	0.50	77.80	100.00	8.20	0.50	77.80	32.80	4.50	311.20	348.50
ACEITE	8	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	0.00	72.00	0.00	72.00
AZÚCAR EN INFUSIÓN	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60	39.60
SUB TOTAL						29.43	19.89	95.94	117.72	179.01	383.74	
									0.17	0.26	0.56	
									V. C. CENA			680.47
									% CENA			25.00
						VCT (Gr.)	103.56	90.15	374.21			
						VCT (Kc.)	414.25	811.32	1496.83			
						VCT (%)	15.22	29.80	54.98			
									V. C. T. MENU			2722.40

ELABORADO Y REVISADO POR:


Dra. María Yolanda Flores Vidaurte
 NUTRICIONISTA
 CNP: 1217
 CONSULTORA NUTRICIONAL

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL "FABIOLA SALAZAR LEGUIA" DE BAGUA
CONCURSO PÚBLICO Nº 01-2022-UNIFSLB/CS-1 – PRIMERA CONVOCATORIA

SEMANA 02: VIERNES

	PESO BRUTO	PROT	GRAS.	CARB.	PESO NETO	PROT	GRASA	CARB.	KCAL x NUTRIENTE			
ALIMENTO		(g)	(g)	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASA	CARB.	TOTAL
DESAYUNO:	01 taza de jugo mixto (manzana + piña + papaya) + Papas guisadas con atún + 02 panes (01 pan c/queso fresco)											
MANZANA	30	0.10	0.00	3.90	27.00	0.09	0.00	3.51	0.36	0.00	14.04	14.40
PIÑA	52	0.10	0.10	3.30	33.00	0.06	0.06	2.09	0.25	0.57	8.38	9.20
PAPAYA	80.5	0.25	0.05	5.40	66.00	0.20	0.04	4.43	0.82	0.37	17.71	18.90
AZÚCAR	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60	39.60
PAPA	130	2.30	0.10	25.00	112.00	1.98	0.09	21.54	7.93	0.78	86.15	94.86
CEBOLLA	13	0.20	0.00	1.30	12.00	0.18	0.00	1.20	0.74	0.00	4.80	5.54
TOMATE	20	0.10	0.00	0.80	18.00	0.09	0.00	0.72	0.36	0.00	2.88	3.24
ATÚN	46	11.20	9.50	0.00	46.00	11.20	9.50	0.00	44.80	85.50	0.00	130.30
ACEITE	5	0.00	5.00	0.00	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
PAN	60	5.80	1.80	43.10	60.00	5.80	1.80	43.10	23.20	16.20	172.40	211.80
QUESO	30	4.70	5.30	0.70	30.00	4.70	5.30	0.70	18.80	47.70	2.80	69.30
SUB TOTAL						24.31	21.79	87.19	97.26	196.12	348.76	
									0.15	0.31	0.54	
									V.C. DESAYUNO			642.13
									% DESAYUNO			23.67
ALMUERZO:	Sopa de trigo c/chalona de camero + Hígado encebollado c/arroz blanco + lentejas + Chicha morada + Papaya picada											
CEBOLLA	6	0.1	0	0.6	5.00	0.08	0.00	0.50	0.33	0.00	2.00	2.33
TOMATE	10	0.10	0.00	0.40	9.00	0.09	0.00	0.36	0.36	0.00	1.44	1.80
ACEITE	3	0.00	3.00	0.00	3.00	0.00	3.00	0.00	0.00	27.00	0.00	27.00
CHALONA DE CARNERO	20	10.10	2.30	0.00	20.00	10.10	2.30	0.00	40.40	20.70	0.00	61.10
AJÍ PANCA	12	0.80	0.90	7.00	12.00	0.80	0.90	7.00	3.20	8.10	28.00	39.30
PAPA	130	2.30	0.10	25.00	112.00	1.98	0.09	21.54	7.93	0.78	86.15	94.86
TRIGO	30	2.60	0.50	22.10	30.00	2.60	0.50	22.10	10.40	4.50	88.40	103.30
HÍGADO DE RES	120	24	5.52	0	120.00	24.00	5.52	0.00	96.00	49.68	0.00	145.68
ACEITUNAS	10	0.1	2.9	0.7	9.00	0.09	2.61	0.63	0.36	23.49	2.52	26.37
CEBOLLA	62	0.80	0.10	6.40	57.00	0.74	0.09	5.88	2.94	0.83	23.54	27.30
AJÍ AMARILLO	12	0.20	0.20	1.10	12.00	0.20	0.20	1.10	0.80	1.80	4.40	7.00
TOMATE	26	0.20	0.00	1.00	24.00	0.18	0.00	0.92	0.74	0.00	3.69	4.43
ACEITE	10	0.00	10.00	0.00	10.00	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
ARROZ	100	8.20	0.50	77.80	100.00	8.20	0.50	77.80	32.80	4.50	311.20	348.50
ACEITE	8	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	0.00	72.00	0.00	72.00
LENTEJAS	70	15.80	0.70	42.70	70.00	15.80	0.70	42.70	63.20	6.30	170.80	240.30
AZÚCAR	10	0.00	10.00	0.00	10.00	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
PAPAYA	161	0.50	0.10	10.80	132.00	0.41	0.08	8.85	1.64	0.74	35.42	37.80
SUB TOTAL						65.27	44.49	189.39	261.10	400.41	757.56	
									0.18	0.29	0.53	
									V. C. ALMUERZO			1419.07
									% ALMUERZO			52.32
CENA:	Pollo a la cacerola c/arroz blanco + Muña											
POLLO	160	21.30	11.90	0.00	117.00	15.58	8.70	0.00	62.30	78.32	0.00	140.62
CEBOLLA	13	0.20	0.00	1.30	12.00	0.18	0.00	1.20	0.74	0.00	4.80	5.54
ACEITE	5	0.00	5.00	0.00	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
ARROZ	100	8.20	0.50	77.80	100.00	8.20	0.50	77.80	32.80	4.50	311.20	348.50
ACEITE	8	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	0.00	72.00	0.00	72.00
AZÚCAR EN INFUSIÓN	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60	39.60
SUB TOTAL						23.96	22.20	88.90	95.84	199.82	355.60	
ELABORADO Y REVISADO POR:									0.15	0.31	0.55	
									V. C. CENA			651.26
									% CENA			24.01
						VCT (Gr.)	113.55	88.48	365.48			
						VCT (Kc.)	454.20	796.34	1461.92			
						VCT (%)	16.74	29.36	53.90			
									V. C. T. MENU			2712.46

ELABORADO Y REVISADO POR:


Lic. María Yolanda Flores Villalume
 NUTRICIONISTA
 CNP: 1217
 CONSULTORA NUTRICIONAL

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL “FABIOLA SALAZAR LEGUA” DE BAGUA
CONCURSO PÚBLICO N° 01-2022-UNIFSLB/CS-1 – PRIMERA CONVOCATORIA

SEMANA 02: SÁBADO

	PESO BRUTO	PROT	GRAS.	CARB.		PESO NETO	PROT	GRASA	CARB.	KCAL x NUTRIENTE			
ALIMENTO		(g)	(g)	(g)			(g)	(g)	(g)	PROT	GRASA	CARB.	TOTAL
DESAYUNO:	01 taza de cocoa c/leche + Caldo de cabeza de cordero c/mote + 02 panes (01 pan c/aceitunas)												
COCOA	2	0.40	0.30	1.00	2.00	0.40	0.30	1.00	1.60	2.70	4.00	8.30	
LECHE EVAPORADA	125	8.80	10.10	13.60	125.00	8.80	10.10	13.60	35.20	90.90	54.40	180.50	
AZÚCAR	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60	39.60	
CARNE DE CARNERO	120	15.30	17.10	0.00	90.00	11.48	12.83	0.00	45.90	115.43	0.00	161.33	
MOTE	15	0.90	0.30	11.70	15.00	0.90	0.30	11.70	3.60	2.70	46.80	53.10	
PAN	60	5.80	1.80	43.10	60.00	5.80	1.80	43.10	23.20	16.20	172.40	211.80	
POLLO	16	2.13	1.19	0.00	11.70	1.56	0.87	0.00	6.23	7.83	0.00	14.06	
SUB TOTAL						28.93	26.20	79.30	115.73	235.76	317.20		
									0.17	0.35	0.47		
									V.C. DESAYUNO			668.69	
									% DESAYUNO			24.72	
ALMUERZO:	Ceviche de pota + camote + yuca sancochada + Pescado al vapor c/garbanzos + arroz blanco + Refresco de Manzana + Mandarina												
POTA	120	18.72	1.68	3.72	120.00	18.72	1.68	3.72	74.88	15.12	14.88	104.88	
CEBOLLA	25	0.30	0.00	2.60	23.00	0.28	0.00	2.39	1.10	0.00	9.57	10.67	
CAMOTE	135	1.50	0.30	28.10	109.00	1.21	0.24	22.69	4.84	2.18	90.75	97.78	
CHOCLO	65	1.40	0.30	11.60	42.00	0.90	0.19	7.50	3.62	1.74	29.98	35.34	
CANCHA SERRANA	20	1.70	3.10	14.40	20.00	1.70	3.10	14.40	6.80	27.90	57.60	92.30	
YUYO	24	0.60	0.00	2.00	24.00	0.60	0.00	2.00	2.40	0.00	8.00	10.40	
YUCA	100	0.70	0.20	32.20	82.00	0.57	0.16	26.40	2.30	1.48	105.62	109.39	
PESCADO	120	24.30	4.40	0.00	120.00	24.30	4.40	0.00	97.20	39.60	0.00	136.80	
GARBANZOS	60	11.50	3.70	36.10	60.00	11.50	3.70	36.10	46.00	33.30	144.40	223.70	
CEBOLLA	62	0.80	0.10	6.40	57.00	0.74	0.09	5.88	2.94	0.83	23.54	27.30	
ACEITUNAS	10	0.1	2.9	0.7	9.00	0.09	2.61	0.63	0.36	23.49	2.52	26.37	
ARROZ	100	8.20	0.50	77.80	100.00	8.20	0.50	77.80	32.80	4.50	311.20	348.50	
ACEITE	8	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	0.00	72.00	0.00	72.00	
MANZANA	22	0.10	0.00	2.70	19.00	0.09	0.00	2.33	0.35	0.00	9.33	9.67	
AZÚCAR	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60	39.60	
MANDARINA	160	0.90	0.40	12.20	142.00	0.80	0.36	10.83	3.20	3.20	43.31	49.70	
SUB TOTAL						69.70	25.04	222.57	278.79	225.33	890.29		
									0.20	0.16	0.64		
									V. C. ALMUERZO			1394.41	
									% ALMUERZO			51.55	
CENA:	Asado de res c/guiso de quinoa + papa sancochada + Anís												
CARNE DE RES	120	25.56	1.92	0.00	120.00	25.56	1.92	0.00	102.24	17.28	0.00	119.52	
ZANAHORIA	20	0.10	0.10	1.60	17.00	0.09	0.09	1.36	0.34	0.77	5.44	6.55	
CEBOLLA	44	0.60	0.10	4.60	41.00	0.56	0.09	4.29	2.24	0.84	17.15	20.22	
TOMATE	26	0.20	0.00	1.00	24.00	0.18	0.00	0.92	0.74	0.00	3.69	4.43	
ACEITE	5	0.00	5.00	0.00	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00	
QUINUA	100	8.80	3.80	42.60	100.00	8.80	3.80	42.60	35.20	34.20	170.40	239.80	
ACEITE	8	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	0.00	72.00	0.00	72.00	
PAPA	130	2.30	0.10	25.00	112.00	1.98	0.09	21.54	7.93	0.78	86.15	94.86	
AZÚCAR EN INFUSIÓN	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60	39.60	
SUB TOTAL						37.17	18.98	80.61	148.68	170.86	322.43		
ELABORADO Y REVISADO POR:									0.23	0.27	0.50		
									V. C. CENA			641.97	
									% CENA			23.73	

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL "FABIOLA SALAZAR LEGUIA" DE BAGUA
CONCURSO PÚBLICO N° 01-2022-UNIFSLB/CS-1 – PRIMERA CONVOCATORIA


SEMANA 02: DOMINGO

	PESO BRUTO	PROT	GRAS.	CARB.	PESO NETO	PROT	GRASA	CARB.	KCAL x NUTRIENTE			
ALIMENTO		(g)	(g)	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASA	CARB.	TOTAL
DESAYUNO:	01 taza de cañihua c/leche + Saltado de res + 02 panes (01 pan c/mantequilla)											
HARINA DE CAÑIHUA	20	3.80	1.52	12.60	20.00	3.80	1.52	12.60	15.20	13.68	50.40	79.28
LECHE EVAPORADA	125	8.80	10.10	13.60	125.00	8.80	10.10	13.60	35.20	90.90	54.40	180.50
AZÚCAR	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60	39.60
CARNE DE RES	120	25.56	1.92	0.00	120.00	25.56	1.92	0.00	102.24	17.28	0.00	119.52
CEBOLLA	44	0.60	0.10	4.60	41.00	0.56	0.09	4.29	2.24	0.84	17.15	20.22
TOMATE	26	0.20	0.00	1.00	24.00	0.18	0.00	0.92	0.74	0.00	3.69	4.43
ACEITE	5	0.00	5.00	0.00	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
PAN	60	5.80	1.80	43.10	60.00	5.80	1.80	43.10	23.20	16.20	172.40	211.80
MANTEQUILLA	7	0.00	5.70	0.00	7.00	0.00	5.70	0.00	0.00	51.30	0.00	51.30
SUB TOTAL						44.70	26.13	84.41	178.81	235.20	337.64	
									0.28	0.31	0.45	
									V.C. DESAYUNO			751.65
									% DESAYUNO			27.12
ALMUERZO:	Rocoto relleno c/ papa sancochada + Tacacho c/cecina + chorizo c/salsa de cocona + Refresco de Chapo + Mango											
ROCOTO	70	0.00	0.00	4.00	70.00	0.00	0.00	4.00	0.00	0.00	16.00	16.00
AZÚCAR	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60	39.60
QUESO	60	9.40	10.60	11.40	60.00	9.40	10.60	11.40	37.60	95.40	45.60	178.60
CARNE MOLIDA	60	12.80	1.00	0.00	60.00	12.80	1.00	0.00	51.20	9.00	0.00	60.20
AJÍ PANCA	12	0.80	0.90	7.00	12.00	0.80	0.90	7.00	3.20	8.10	28.00	39.30
HUEVOS	15	1.80	1.10	0.20	13.00	1.56	0.95	0.17	6.24	8.58	0.69	15.51
LECHE EVAPORADA	125	8.80	10.10	13.60	125.00	8.80	10.10	13.60	35.20	90.90	54.40	180.50
ACEITE	5	0.00	5.00	0.00	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
TOMATE	20	0.10	0.00	0.80	18.00	0.09	0.00	0.72	0.36	0.00	2.88	3.24
CEBOLLA	13	0.20	0.00	1.30	12.00	0.18	0.00	1.20	0.74	0.00	4.80	5.54
PAPA	130	2.30	0.10	25.00	112.00	1.98	0.09	21.54	7.93	0.78	86.15	94.86
PLÁTANO	220	1.80	0.40	72.30	180.00	1.47	0.33	59.15	5.89	2.95	236.62	245.45
CECINA	50	20.00	4.80	0.00	50.00	20.00	4.80	0.00	80.00	43.20	0.00	123.20
CHORIZO	50	7.80	12.55	1.90	50.00	7.80	12.55	1.90	31.20	112.95	7.60	151.75
CEBOLLA	25	0.30	0.00	2.60	23.00	0.28	0.00	2.39	1.10	0.00	9.57	10.67
PLÁTANO	34	0.20	0.00	9.20	23.00	0.14	0.00	6.22	0.54	0.00	24.89	25.44
AZÚCAR	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60	39.60
MANGO	170	0.70	0.30	27.00	170.00	0.70	0.30	27.00	2.80	2.70	108.00	113.50
SUB TOTAL						66.00	46.62	176.10	264.00	419.55	704.41	
									0.19	0.30	0.51	
									V. C. ALMUERZO			1387.96
									% ALMUERZO			50.07
CENA:	Pepián de pavita c/arroz blanco + yuca sancochada + Cedrón											
PAVITA	140	25.20	1.00	0.00	140.00	25.20	1.00	0.00	100.80	9.00	0.00	109.80
MAÍZ	130	2.70	0.70	23.10	83.00	1.72	0.45	14.75	6.90	4.02	58.99	69.91
CEBOLLA	13	0.20	0.00	1.30	12.00	0.18	0.00	1.20	0.74	0.00	4.80	5.54
AJÍ AMARILLO	12	0.20	0.20	1.10	12.00	0.20	0.20	1.10	0.80	1.80	4.40	7.00
ACEITE	5	0.00	5.00	0.00	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
ARROZ	100	8.20	0.50	77.80	100.00	8.20	0.50	77.80	32.80	4.50	311.20	348.50
ACEITE	8	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	0.00	72.00	0.00	72.00
MANÍ	7	1.80	3.45	1.65	7.00	1.80	3.45	1.65	7.20	31.05	6.60	44.85
AZÚCAR EN INFUSIÓN	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60	39.60
SUB TOTAL						12.11	17.60	106.40	48.43	158.37	425.59	
ELABORADO Y REVISADO POR:									0.08	0.25	0.67	
									V. C. CENA			632.40
									% CENA			22.81
						VCT (Gr.)	122.81	90.35	366.91			
						VCT (Kc.)	491.25	813.12	1467.64			
						VCT (%)	17.72	29.83	52.94			
									V. C. T. MENU			2772.01


Lic. María Yolanda Flores Velazquez
 NUTRICIONISTA
 CNP: 1217
 CONSULTORIA NUTRICIONAL

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL "FABIOLA SALAZAR LEGUIA" DE BAGUA
CONCURSO PÚBLICO N° 01-2022-UNIFSLB/CS-1 – PRIMERA CONVOCATORIA

SEMANA 03: LUNES


	PESO BRUTO	PROT	GRAS.	CARB.	PESO NETO	PROT	GRASA	CARB.	KCAL x NUTRIENTE			
ALIMENTO		(g)	(g)	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASA	CARB.	TOTAL
DESAYUNO:	Harina de habas c/leche + Caldo verde c/queso + huevo + 02 unidades (01 pan c/aceitunas)											
HARINA DE HABAS	20	4.80	0.30	12.00	20.00	4.80	0.30	12.00	19.20	2.70	48.00	69.90
LECHE EVAPORADA	125	8.80	10.10	13.60	125.00	8.80	10.10	13.60	35.20	90.90	54.40	180.50
AZÚCAR	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60	39.60
HUACATAY	0.2	0.00	0.00	0.10	0.10	0.00	0.00	0.05	0.00	0.00	0.20	0.20
PAICO	0.5	0.10	0.00	0.20	0.20	0.04	0.00	0.08	0.16	0.00	0.32	0.48
PEREJIL	0.1	0.10	0.00	0.10	0.10	0.10	0.00	0.10	0.40	0.00	0.40	0.80
PAPA	130	2.30	0.10	25.00	112.00	1.98	0.09	21.54	7.93	0.78	86.15	94.86
QUESO	10	1.60	1.80	0.20	10.00	1.60	1.80	0.20	6.40	16.20	0.80	23.40
PAN	60	5.80	1.80	43.10	60.00	5.80	1.80	43.10	23.20	16.20	172.40	211.80
ACEITUNAS	30	0.20	8.70	2.00	27.00	0.18	7.83	1.80	0.72	70.47	7.20	78.39
SUB TOTAL						23.30	21.92	102.37	93.21	197.25	409.47	
									0.13	0.28	0.59	
									V.C. DESAYUNO			699.93
									% DESAYUNO			24.70
ALMUERZO:	Ceviche de pota c/yuca sancocoda + Seco de res a la norteña c/arroz blanco + frijol panamito + Refresco de Cebada + Mandarina											
POTA	120	18.72	1.68	3.72	120.00	18.72	1.68	3.72	74.88	15.12	14.88	104.88
CEBOLLA	25	0.30	0.00	2.60	23.00	0.28	0.00	2.39	1.10	0.00	9.57	10.67
CAMOTE	135	1.50	0.30	28.10	109.00	1.21	0.24	22.69	4.84	2.18	90.75	97.78
CHOCLO	65	1.40	0.30	11.60	42.00	0.90	0.19	7.50	3.62	1.74	29.98	35.34
CANCHA SERRANA	20	1.70	3.10	14.40	20.00	1.70	3.10	14.40	6.80	27.90	57.60	92.30
YUYO	24	0.60	0.00	2.00	24.00	0.60	0.00	2.00	2.40	0.00	8.00	10.40
YUCA	100	0.70	0.20	32.20	82.00	0.57	0.16	26.40	2.30	1.48	105.62	109.39
CARNE DE RES	120	25.56	1.92	0.00	120.00	25.56	1.92	0.00	102.24	17.28	0.00	119.52
ZAPALLO LOCHE	21	0.10	0.00	1.40	21.00	0.10	0.00	1.40	0.40	0.00	5.60	6.00
CEBOLLA	13	0.20	0.00	1.30	12.00	0.18	0.00	1.20	0.74	0.00	4.80	5.54
PAPA	130	2.30	0.10	25.00	112.00	1.98	0.09	21.54	7.93	0.78	86.15	94.86
ARROZ	100	8.20	0.50	77.80	100.00	8.20	0.50	77.80	32.80	4.50	311.20	348.50
ACEITE	8	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	0.00	72.00	0.00	72.00
FRÍJOL PANAMITO	60	13.10	1.30	36.10	60.00	13.10	1.30	36.10	52.40	11.70	144.40	208.50
AZÚCAR	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60	39.60
MANDARINA	160	0.90	0.40	12.20	142.00	0.80	0.36	10.83	3.20	3.20	43.31	49.70
SUB TOTAL						73.91	17.54	237.87	295.64	157.87	951.46	
									0.21	0.11	0.68	
									V. C. ALMUERZO			1404.98
									% ALMUERZO			49.58
CENA:	Cordero al jugo c/arroz blanco + Té											
CARNE DE CARNERO	120	15.30	17.10	0.00	120.00	15.30	17.10	0.00	61.20	153.90	0.00	215.10
CEBOLLA	13	0.20	0.00	1.30	12.00	0.18	0.00	1.20	0.74	0.00	4.80	5.54
TOMATE	20	0.10	0.00	0.80	18.00	0.09	0.00	0.72	0.36	0.00	2.88	3.24
ACEITE	5	0.00	5.00	0.00	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
ARROZ	100	8.20	0.50	77.80	100.00	8.20	0.50	77.80	32.80	4.50	311.20	348.50
ACEITE	8	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	0.00	72.00	0.00	72.00
AZÚCAR EN INFUSIÓN	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60	39.60
SUB TOTAL						23.77	30.60	89.62	95.10	275.40	358.48	
									0.13	0.36	0.49	
									V. C. CENA			728.98
									% CENA			25.72
 Lic. María Yolanda Flores Vidaurte NUTRICIONISTA CNP: 1217 CONSULTORA NUTRICIONAL						VCT (Gr.)	120.99	70.06	429.85			
						VCT (Kc.)	483.95	630.52	1719.42			
						VCT (%)	17.08	22.25	60.57			
						V. C. T. MENU						2833.88

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL "FABIOLA SALAZAR LEGUIA" DE BAGUA
CONCURSO PÚBLICO Nº 01-2022-UNIFSLB/CS-1 – PRIMERA CONVOCATORIA

SEMANA 03: MARTES

ALIMENTO	PESO BRUTO	PROT	GRAS.	CARB.	PESO NETO	PROT	GRASA	CARB.	KCAL x NUTRIENTE			TOTAL
		(g)	(g)	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASA	CARB.	
DESAYUNO:	01 taza de jugo especial (papaya + leche + miel) + Hígado encebollado c/mote sancochado + 02 unidades (01 pan c/mermelada)											
PAPAYA	161	0.50	0.10	10.80	132.00	0.41	0.08	8.85	1.64	0.74	35.42	37.80
LECHE EVAPORADA	125	8.80	10.10	13.60	125.00	8.80	10.10	13.60	35.20	90.90	54.40	180.50
MIEL DE ABEJA	20	0.10	0.00	16.50	20.00	0.10	0.00	16.50	0.40	0.00	66.00	66.40
HIGADO	120	24.00	7.20	0.00	120.00	24.00	7.20	0.00	96.00	64.80	0.00	160.80
TOMATE	26	0.20	0.00	1.00	24.00	0.18	0.00	0.92	0.74	0.00	3.69	4.43
CEBOLLA	44	0.60	0.10	4.60	41.00	0.56	0.09	4.29	2.24	0.84	17.15	20.22
MOTE	15	0.90	0.30	11.70	15.00	0.90	0.30	11.70	3.60	2.70	46.80	53.10
PAN	60	5.80	1.80	43.10	60.00	5.80	1.80	43.10	23.20	16.20	172.40	211.80
MERMELADA	20	0.10	0.00	13.80	20.00	0.10	0.00	13.80	0.40	0.00	55.20	55.60
SUB TOTAL						40.44	19.49	103.91	161.77	175.44	415.64	
									0.21	0.23	0.55	
									V.C. DESAYUNO			752.85
									% DESAYUNO			25.34
ALMUERZO:	Sopa Crema de zapallo c/leche + Tallarines verdes c/chuleta + Refresco de Carambola + Carlot de fresa											
ZAPALLO	100	0.5	0.1	4.6	72.00	0.36	0.07	3.31	1.44	0.65	13.25	15.34
HABAS	20	4.8	0.3	12	20.00	4.80	0.30	12.00	19.20	2.70	48.00	69.90
PAPA	130	2.30	0.10	25.00	112.00	1.98	0.09	21.54	7.93	0.78	86.15	94.86
POLLO	160	21.30	11.90	0.00	117.00	15.58	8.70	0.00	62.30	78.32	0.00	140.62
LECHE EVAPORADA	25	1.7	2	2.7	25.00	1.70	2.00	2.70	6.80	18.00	10.80	35.60
QUESO	10	1.60	1.80	0.20	10.00	1.60	1.80	0.20	6.40	16.20	0.80	23.40
FIDEOS	125	11.80	25.00	97.80	125.00	11.80	25.00	97.80	47.20	225.00	391.20	663.40
LECHE EVAPORADA	22	1.50	1.70	2.30	22.00	1.50	1.70	2.30	6.00	15.30	9.20	30.50
QUESO	15	2.40	2.60	0.30	15.00	2.40	2.60	0.30	9.60	23.40	1.20	34.20
ALBAHACA	15	0.30	0.10	0.80	11.00	0.22	0.07	0.59	0.88	0.66	2.35	3.89
CARNE DE CHANCHO	120	26.88	4.92	0.00	120.00	26.88	4.92	0.00	107.52	44.28	0.00	151.80
ACEITE	5	0.00	5.00	0.00	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
AZÚCAR	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60	39.60
CARLOTA DE FRESA	100	3.00	8.00	12.00	100.00	3.00	8.00	12.00	12.00	72.00	48.00	132.00
SUB TOTAL						71.82	60.25	162.64	287.27	542.28	650.55	
									5.15	0.37	0.44	
									V. C. ALMUERZO			1480.10
									% ALMUERZO			49.82
CENA:	Picante de carne c/arroz blanco + Manzanilla											
CARNE DE RES	120	25.56	1.92	0.00	120.00	25.56	1.92	0.00	102.24	17.28	0.00	119.52
ARVEJAS	31	1.00	0.10	2.50	13.00	0.42	0.04	1.05	1.68	0.38	4.19	6.25
ZANAHORIA	20	0.10	0.10	1.60	17.00	0.09	0.09	1.36	0.34	0.77	5.44	6.55
PAPA	130	2.30	0.10	25.00	112.00	1.98	0.09	21.54	7.93	0.78	86.15	94.86
CEBOLLA	13	0.20	0.00	1.30	12.00	0.18	0.00	1.20	0.74	0.00	4.80	5.54
ACEITE	5	0.00	5.00	0.00	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
ARROZ	100	8.20	0.50	77.80	100.00	8.20	0.50	77.80	32.80	4.50	311.20	348.50
ACEITE	8	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	0.00	72.00	0.00	72.00
AZÚCAR EN INFUSIÓN	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60	39.60
SUB TOTAL						36.43	15.63	112.85	145.72	140.70	451.39	
									0.20	0.15	0.61	
									V. C. CENA			737.81
									% CENA			24.84
						VCT (Gr.)	148.69	95.38	379.39			
						VCT (Kc.)	594.77	858.42	1517.57			
						VCT (%)	20.02	28.50	51.06			
									V. C. T. MENU			2970.76

ELABORADO Y REVISADO POR:


 Lic. María Yolanda Flores Vidaurte
 NUTRICIONISTA
 CNP: 1217
 CONSULTORÍA NUTRICIONAL

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL "FABIOLA SALAZAR LEGUIA" DE BAGUA
CONCURSO PÚBLICO Nº 01-2022-UNIFSLB/CS-1 – PRIMERA CONVOCATORIA

SEMANA 03: MIÉRCOLES

	PESO BRUTO	PROT	GRAS.	CARB.	PESO NETO	PROT	GRASA	CARB.	KCAL x NUTRIENTE			
ALIMENTO		(g)	(g)	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASA	CARB.	TOTAL
DESAYUNO:	Harina de plátano c/leche + Papa rellena c/carne molida + zarza criolla + 02 unidades (1 pan c/mermelada)											
HARINA DE PLÁTANO	23	0.20	0.00	9.20	23.00	0.20	0.00	9.20	0.80	0.00	36.80	37.60
LECHE	125	8.80	10.10	13.60	125.00	8.80	10.10	13.60	35.20	90.90	54.40	180.50
EVAPORADA	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60	39.60
AZÚCAR	170	3.10	0.10	32.60	146.00	2.66	0.09	28.00	10.65	0.77	111.99	123.41
PAPA	10	2.13	0.16	0.00	10.00	2.13	0.16	0.00	8.52	1.44	0.00	9.96
CARNE DE RES	10	0.10	2.90	0.70	9.00	0.09	2.61	0.63	0.36	23.49	2.52	26.37
ACEITUNA	25	0.30	0.00	2.60	23.00	0.28	0.00	2.39	1.10	0.00	9.57	10.67
ACEITE	5	0.00	5.00	0.00	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
PAN	60	5.80	1.80	43.10	60.00	5.80	1.80	43.10	23.20	16.20	172.40	211.80
SANGRECITA	32.5	4.88	0.10	0.00	32.50	4.88	0.10	0.00	19.52	0.90	0.00	20.42
SUB TOTAL						24.84	19.86	106.82	99.35	178.70	427.28	
									0.14	0.29	0.81	
									V.C. DESAYUNO			705.33
									% DESAYUNO			24.14
ALMUERZO:	Ensalada de fideos c/huevo sancochado + Pollada c/arroz blanco + ensalada de lechuga + papa sancochada + Refresco de Ciruela + Plátano de la Isla											
MANZANA	30	0.10	0.00	3.90	27.00	0.09	0.00	3.51	0.36	0.00	14.04	14.40
APIO	35	0.20	0.10	1.30	27.00	0.15	0.08	1.00	0.62	0.69	4.01	5.32
HUEJ	10	1.60	6.50	1.25	10.00	1.60	6.50	1.25	6.40	58.50	5.00	69.90
ACEITE	5	0.00	5.00	0.00	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
HUEVOS	8	0.90	0.60	0.10	7.00	0.79	0.53	0.09	3.15	4.73	0.35	8.23
FIDEOS	60	5.60	12.00	47.00	60.00	5.60	12.00	47.00	22.40	108.00	188.00	318.40
AZÚCAR	5	0.00	0.00	4.95	5.00	0.00	0.00	4.95	0.00	0.00	19.80	19.80
PEREJIL	0.2	0.10	0.00	0.10	0.20	0.10	0.00	0.10	0.40	0.00	0.40	0.80
PASAS	5	0.10	0.00	3.20	5.00	0.10	0.00	3.20	0.40	0.00	12.80	13.20
YOGURT	120	4.35	1.70	5.75	120.00	4.35	1.70	5.75	17.40	15.30	23.00	55.70
POLLO	160	21.30	11.90	0.00	117.00	15.58	8.70	0.00	62.30	78.32	0.00	140.62
AJÍ PANCA	12	0.80	0.90	7.00	12.00	0.80	0.90	7.00	3.20	8.10	28.00	39.30
HUEVOS	60	7.10	4.40	1.00	53.00	6.27	3.89	0.88	25.09	34.98	3.53	63.60
ARROZ	100	8.20	0.50	77.80	100.00	8.20	0.50	77.80	32.80	4.50	311.20	348.50
ACEITE	8	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	0.00	72.00	0.00	72.00
LECHUGA	25	0.30	0.00	0.50	24.00	0.29	0.00	0.48	1.15	0.00	1.92	3.07
PAPA	130	2.30	0.10	25.00	112.00	1.98	0.09	21.54	7.93	0.78	86.15	94.86
CIRUELA	20	0.15	0.05	2.28	20.00	0.15	0.05	2.28	0.60	0.45	9.12	10.17
AZÚCAR	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60	39.60
PLÁTANO	150	0.90	0.40	24.10	102.00	0.61	0.27	16.39	2.45	2.45	65.55	70.45
SUB TOTAL						46.66	48.20	203.12	186.64	433.79	812.48	
									0.13	0.30	0.57	
									V. C. ALMUERZO			1432.91
									% ALMUERZO			49.05
CENA:	Pavita mechada c/arroz blanco frijol de castilla + Hierbalisa											
PAVITA	140	25.20	1.00	0.00	140.00	24.30	0.96	0.00	97.20	8.68	0.00	105.88
CEBOLLA	13	0.20	0.00	1.30	12.00	0.18	0.00	1.20	0.74	0.00	4.80	5.54
TOMATE	20	0.10	0.00	0.80	18.00	0.09	0.00	0.72	0.36	0.00	2.88	3.24
ARROZ	100	8.20	0.50	77.80	100.00	8.20	0.50	77.80	32.80	4.50	311.20	348.50
ACEITE	8	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	0.00	72.00	0.00	72.00
FRÍJOL	60	13.10	1.30	36.10	60.00	13.10	1.30	36.10	52.40	11.70	144.40	208.50
CASTILLA	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60	39.60
SUB TOTAL						45.87	10.76	125.72	183.50	96.88	502.88	
									0.23	0.12	0.94	
									V. C. CENA			783.26
									% CENA			26.81
<div>Elaborado y Revisado por:  Lic. María Yolanda Flores Vidaurte NUTRICIONISTA CNP: 1217 CONSULTORA NUTRICIONAL</div>						VCT (Gr.)	117.37	78.82	435.66			
						VCT (Kc.)	469.49	709.37	1742.64			
						VCT (%)	16.07	24.28	59.65			
						V. C. T. MENU						2921.50

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL "FABIOLA SALAZAR LEGUIA" DE BAGUA
CONCURSO PÚBLICO Nº 01-2022-UNIFSLB/CS-1 – PRIMERA CONVOCATORIA

SEMANA 03: JUEVES

PESO BRUTO		PROT	GRAS.	CARB.	PESO NETO			KCAL x NUTRIENTE			TOTAL	
ALIMENTO		(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASA	CARB.		
DESAYUNO:	01 taza de 7 semillas c/leche + Ceviche de pollo c/camote sancochado + 02 unidades (01 pan queso fresco)											
HARINA DE 7 SEMILLAS	20	2.80	0.44	15.20	20.00	2.80	0.44	15.20	11.20	3.96	60.80	75.96
LECHE	125	8.80	10.10	13.60	125.00	8.80	10.10	13.60	35.20	90.90	54.40	180.50
AZÚCAR	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60	39.60
POLLO	140	18.64	10.41	0.00	102.38	13.63	7.61	0.00	54.52	68.51	0.00	123.04
CEBOLLA	13	0.20	0.00	1.30	12.00	0.18	0.00	1.20	0.74	0.00	4.80	5.54
CAMOTE	135	1.50	0.30	28.10	109.00	1.21	0.24	22.69	4.84	2.18	90.75	97.78
PAN	60	5.80	1.80	43.10	60.00	5.80	1.80	43.10	23.20	16.20	172.40	211.80
QUESO	30	4.70	5.30	0.70	30.00	4.70	5.30	0.70	18.80	47.70	2.80	69.30
SUB TOTAL						37.13	25.49	106.39	148.51	229.45	425.55	
									0.18	0.29	0.53	
									V.C. DESAYUNO			803.51
									% DESAYUNO			26.98
ALMUERZO:	Sopa de Menestrón + Gallina al sillao c/arroz blanco + puré de papas + Linaza con limón + Piña picada											
CARNE DE RES	35	7.50	0.60	0.00	35.00	7.50	0.60	0.00	30.00	5.40	0.00	35.40
FIDEOS	20	1.90	0.00	15.60	20.00	1.90	0.00	15.60	7.60	0.00	62.40	70.00
HABAS	20	4.80	0.30	12.00	20.00	4.80	0.30	12.00	19.20	2.70	48.00	69.90
FRÍJOL	20	4.40	0.40	12.00	20.00	4.40	0.40	12.00	17.60	3.60	48.00	69.20
PAPA	130	2.30	0.10	25.00	112.00	1.98	0.09	21.54	7.93	0.78	86.15	94.86
ARVEJAS	31	1.00	0.10	2.50	13.00	0.42	0.04	1.05	1.68	0.38	4.19	6.25
ZANAHORIA	40	0.20	0.20	3.10	34.00	0.17	0.17	2.64	0.68	1.53	10.54	12.75
ACEITE	3	0.00	3.00	0.00	3.00	0.00	3.00	0.00	0.00	27.00	0.00	27.00
ZAPALLO	30	0.10	0.00	1.40	21.00	0.07	0.00	0.98	0.28	0.00	3.92	4.20
CHOCLO	65	1.40	0.30	11.60	42.00	0.90	0.19	7.50	3.62	1.74	29.98	35.34
ALBAHACA	15	0.30	0.10	0.80	11.00	0.22	0.07	0.59	0.88	0.66	2.35	3.89
GALLINA	160	21.30	11.90	0.00	117.00	15.58	8.70	0.00	62.30	78.32	0.00	140.62
SILLAO	14	1.10	0.10	0.70	14.00	1.10	0.10	0.70	4.40	0.90	2.80	8.10
PIMIENTO	5	0.10	1.80	0.30	4.00	0.08	1.44	0.24	0.32	12.96	0.96	14.24
CEBOLLA CHINA	5	1.00	0.00	0.30	4.00	0.80	0.00	0.24	3.20	0.00	0.96	4.16
ARROZ	100	8.20	0.50	77.80	100.00	8.20	0.50	77.80	32.80	4.50	311.20	348.50
ACEITE	8	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	0.00	72.00	0.00	72.00
PAPA	150	2.70	0.10	28.80	129.00	2.32	0.09	24.77	9.29	0.77	99.07	109.13
LECHE EVAPORADA	22	1.50	1.70	2.30	22.00	1.50	1.70	2.30	6.00	15.30	9.20	30.50
MANTEQUILLA	5	0.00	4.10	0.00	5.00	0.00	4.10	0.00	0.00	36.90	0.00	36.90
LINAZA	10	4.00	7.00	7.00	10.00	4.00	7.00	7.00	16.00	63.00	28.00	107.00
AZÚCAR	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60	39.60
PIÑA	217	0.90	0.40	21.30	217.00	0.90	0.40	21.30	3.60	3.60	85.20	92.40
SUB TOTAL						56.84	36.89	218.13	227.37	332.04	872.53	
									0.15	0.23	0.61	
									V. C. ALMUERZO			1431.94
									% ALMUERZO			48.09
CENA:	Arroz chaufa de pollo + Anís											
ARROZ	130	10.70	0.70	101.10	130.00	10.70	0.70	101.10	42.80	6.30	404.40	453.50
HUEVOS	20	2.40	1.50	0.30	18.00	2.16	1.35	0.27	8.64	12.15	1.08	21.87
POLLO	160	21.30	11.90	0.00	117.00	15.58	8.70	0.00	62.30	78.32	0.00	140.62
CEBOLLA CHINA	20	0.40	0.10	1.30	17.00	0.34	0.09	1.11	1.36	0.77	4.42	6.55
SILLAO	14	1.10	0.10	0.70	14.00	1.10	0.10	0.70	4.40	0.90	2.80	8.10
ACEITE	8	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	0.00	72.00	0.00	72.00
AZÚCAR EN INFUSIÓN	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60	39.60
SUB TOTAL						29.88	18.94	113.08	119.50	170.43	452.30	
									0.15	0.23	0.61	
									V. C. CENA			742.23
									% CENA			24.93
						VCT (Gr.)	123.85	81.32	437.60			
						VCT (Kc.)	495.38	731.92	1750.38			
						VCT (%)	16.64	24.58	58.78			
						V. C. T. MENU						2977.69

ELABORADO Y REVISADO POR:



 Lic. María Yolanda Flores Vidaurte
 NUTRICIONISTA
 CNSP: 12117
 CONSULTORÍA NUTRICIONAL

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL “FABIOLA SALAZAR LEGUIA” DE BAGUA
CONCURSO PÚBLICO N° 01-2022-UNIFSLB/CS-1 – PRIMERA CONVOCATORIA

SEMANA 03: VIERNES												
	PESO BRUTO	PROT	GRAS.	CARB.	PESO NETO	PROT	GRASA	CARB.	KCAL x NUTRIENTE			
ALIMENTO		(g)	(g)	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASA	CARB.	TOTAL
01 taza de avena c/leche + Frito de cerdo + 02 unidades (01 pan c/palta)												
AVENA	20	2.70	0.80	14.40	20.00	2.70	0.80	14.40	10.80	7.20	57.60	75.60
LECHE EVAPORADA	125	8.80	10.10	13.60	125.00	8.80	10.10	13.60	35.20	90.90	54.40	180.50
AZÚCAR	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60	39.60
CARNE DE CHANCHO	120	26.88	4.92	0.00	120.00	26.88	4.92	0.00	107.52	44.28	0.00	151.80
PAN	60	5.80	1.80	43.10	60.00	5.80	1.80	43.10	23.20	16.20	172.40	211.80
PALTA	50	0.60	4.10	1.80	33.00	0.40	2.71	1.19	1.58	24.35	4.75	30.69
SUB TOTAL						33.08	9.43	44.29	132.30	84.83	177.15	
									0.19	0.12	0.26	
									V.C. DESAYUNO			689.99
									% DESAYUNO			24.90
Niños envueltos de jamón y queso + Pavita al jugo c/arroz blanco + garbanzos guisados + Refresco de Naranja + Compota de Manzana												
HARINA DE TRIGO	100	10.4	2	74.8	100.00	10.40	2.00	74.80	41.60	18.00	299.20	358.80
JAMÓN	30	6	2	0	30.00	6.00	2.00	0.00	24.00	18.00	0.00	42.00
QUESO	20	3.2	3.5	0.4	20.00	3.20	3.50	0.40	12.80	31.50	1.60	45.90
ACEITE	5	0	5	0	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
PAVITA	140	25.20	1.00	0.00	140.00	24.30	0.96	0.00	97.20	8.68	0.00	105.88
CEBOLLA	13	0.20	0.00	1.30	12.00	0.18	0.00	1.20	0.74	0.00	4.80	5.54
PAPA	130	2.30	0.10	25.00	112.00	1.98	0.09	21.54	7.93	0.78	86.15	94.86
TOMATE	20	0.10	0.00	0.80	18.00	0.09	0.00	0.72	0.36	0.00	2.88	3.24
ARROZ	100	8.20	0.50	77.80	100.00	8.20	0.50	77.80	32.80	4.50	311.20	348.50
ACEITE	8	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	0.00	72.00	0.00	72.00
GARBANZOS	60	11.50	3.70	36.10	60.00	11.50	3.70	36.10	46.00	33.30	144.40	223.70
AZÚCAR	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60	39.60
COMPOTA DE MANZANA	100	0.20	0.20	17.00	100.00	0.20	0.20	17.00	0.80	1.80	68.00	70.60
SUB TOTAL						66.06	25.95	239.46	264.22	233.55	957.83	
									0.18	0.16	0.56	
									V. C. ALMUERZO			1455.61
									% ALMUERZO			52.53
Parrillada de carne c/arroz blanco + Ensalada de lechuga + tomate + Muña												
CARNE DE RES	120	25.56	1.92	0.00	120.00	25.56	1.92	0.00	102.24	17.28	0.00	119.52
AJÍ PANCA	12	0.80	0.90	7.00	12.00	0.80	0.90	7.00	3.20	8.10	28.00	39.30
LECHUGA	25	0.30	0.00	0.50	24.00	0.29	0.00	0.48	1.15	0.00	1.92	3.07
TOMATE	20	0.10	0.00	0.80	18.00	0.09	0.00	0.72	0.36	0.00	2.88	3.24
ARROZ	100	8.20	0.50	77.80	100.00	8.20	0.50	77.80	32.80	4.50	311.20	348.50
ACEITE	8	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	0.00	72.00	0.00	72.00
AZÚCAR EN INFUSIÓN	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60	39.60
SUB TOTAL						34.94	11.32	95.90	139.75	101.88	383.60	
									0.22	0.16	0.61	
ELABORADO Y REVISADO POR:												
									V. C. CENA			625.23
									% CENA			22.56
						VCT (Gr.)	134.07	46.70	379.65			
						VCT (Kc.)	536.28	420.27	1518.59			
						VCT (%)	19.35	15.17	54.81			
									V. C. T. MENU			2770.83

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL "FABIOLA SALAZAR LEGUIA" DE BAGUA
CONCURSO PÚBLICO Nº 01-2022-UNIFSLB/CS-1 – PRIMERA CONVOCATORIA

SEMANA 03: SABADO

ALIMENTO	PESO BRUTO	PROT	GRAS.	CARB.	PESO NETO	PROT	GRASA	CARR.	KCAL x NUTRIENTE			TOTAL
		(g)	(g)	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASA	CARB.	
DESAYUNO:	01 taza de kowicha c/leche + Atún guisado + 02 unidades (01 pan con manjar blanco)											
KIWICHA	20	2.90	1.56	14.00	20.00	2.90	1.56	14.00	11.60	14.04	56.00	81.64
LECHE EVAPORADA	125	8.80	10.10	13.60	125.00	8.80	10.10	13.60	35.20	90.90	54.40	180.50
ATÚN	46	11.20	9.50	0.00	46.00	11.20	9.50	0.00	44.80	85.50	0.00	130.30
CEBOLLA	13	0.20	0.00	1.30	12.00	0.18	0.00	1.20	0.74	0.00	4.80	5.54
TOMATE	20	0.10	0.00	0.80	18.00	0.09	0.00	0.72	0.36	0.00	2.88	3.24
ACEITE	5	0.00	5.00	0.00	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
PAN	60	5.80	1.80	43.10	60.00	5.80	1.80	43.10	23.20	16.20	172.40	211.80
MANJAR BLANCO	15	1.00	0.80	8.50	15.00	1.00	0.80	8.50	4.00	7.20	34.00	45.20
SUB TOTAL						29.97	28.76	81.12	119.90	258.84	324.48	
									0.17	0.37	0.46	
									V.C. DESAYUNO			703.22
									% DESAYUNO			28.18
ALMUERZO:	Sopa a la minuta de res + Picante de mariscos c/arroz blanco + Refresco de Piña + Compota de higos											
CARNE MOLIDA	15	3.20	0.20	0.00	15.00	3.20	0.20	0.00	12.80	1.80	0.00	14.60
CEBOLLA	13	0.20	0.00	1.30	12.00	0.18	0.00	1.20	0.74	0.00	4.80	5.54
TOMATE	20	0.10	0.00	0.80	18.00	0.09	0.00	0.72	0.36	0.00	2.88	3.24
PAPA	130	2.30	0.10	25.00	112.00	1.98	0.09	21.54	7.93	0.78	86.15	94.86
FIDEOS	30	2.80	6.00	23.50	30.00	2.80	6.00	23.50	11.20	54.00	94.00	159.20
ACEITE	3	0.00	3.00	0.00	3.00	0.00	3.00	0.00	0.00	27.00	0.00	27.00
HUEVOS	15	1.80	1.10	0.20	13.00	1.56	0.95	0.17	6.24	8.58	0.69	15.51
LECHE EVAPORADA	25	1.70	2.00	2.70	25.00	1.70	2.00	2.70	6.80	18.00	10.80	35.60
AJÍ PANCA	12	0.80	0.90	7.00	12.00	0.80	0.90	7.00	3.20	8.10	28.00	39.30
MARISCOS	120	24.00	0.60	0.00	120.00	24.00	0.60	0.00	96.00	5.40	0.00	101.40
ZANAHORIA	20	0.10	0.10	1.60	17.00	0.09	0.09	1.36	0.34	0.77	5.44	6.55
PAPA	130	2.30	0.10	25.00	112.00	1.98	0.09	21.54	7.93	0.78	86.15	94.86
CEBOLLA	13	0.20	0.00	1.30	12.00	0.18	0.00	1.20	0.74	0.00	4.80	5.54
ACEITE	5	0.00	5.00	0.00	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
ARROZ	100	8.20	0.50	77.80	100.00	8.20	0.50	77.80	32.80	4.50	311.20	348.50
ACEITE	8	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	0.00	72.00	0.00	72.00
PIÑA	345	0.90	0.40	21.30	217.00	0.57	0.25	13.40	2.26	2.26	53.59	58.12
AZÚCAR	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60	39.60
HIGOS	100	3.40	0.20	42.60	94.00	3.20	0.19	40.04	12.78	1.69	160.18	174.65
SUB TOTAL						50.53	27.85	222.07	202.12	250.65	888.29	
									0.13	0.19	0.66	
									V. C. ALMUERZO			1341.06
									% ALMUERZO			49.93
CENA:	Carapulcra de chancho c/yuca sancochada + Té											
CARNE DE CHANCHO	120	26.88	4.92	0.00	120.00	26.88	4.92	0.00	107.52	44.28	0.00	151.80
PAPA SECA	65	4.10	0.40	36.30	65.00	4.10	0.40	36.30	16.40	3.60	145.20	165.20
AJÍ PANCA	12	0.80	0.90	7.00	12.00	0.80	0.90	7.00	3.20	8.10	28.00	39.30
MANÍ	14	3.60	6.90	2.30	14.00	3.60	6.90	2.30	14.40	62.10	9.20	85.70
CEBOLLA	13	0.20	0.00	1.30	12.00	0.18	0.00	1.20	0.74	0.00	4.80	5.54
TOMATE	5	0.00	5.00	0.00	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
YUCA	100	0.70	0.20	32.20	82.00	0.57	0.16	26.40	2.30	1.48	105.62	109.39
AZÚCAR EN INFUSIÓN	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60	39.60
SUB TOTAL						36.14	18.28	83.10	144.55	164.56	332.42	
									0.23	0.26	0.92	
									V. C. CENA			641.53
									% CENA			23.89
 Lic. María Yolanda Flores Vidales NUTRICIONISTA CNP: 1217 CONSULTORA NUTRICIONAL						VCT (Gr.)	116.64	74.89	386.30			
						VCT (Kc.)	466.57	674.05	1545.18			
						VCT (%)	17.37	25.10	57.53			
						V. C. T. MENU			2685.80			

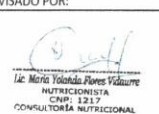
UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL "FABIOLA SALAZAR LEGUIA" DE BAGUA
CONCURSO PÚBLICO Nº 01-2022-UNIFSLB/CS-1 – PRIMERA CONVOCATORIA

SEMANA 03: DOMINGO

	PESO BRUTO	PROT	GRAS.	CARB.	PESO NETO	PROT	GRASA	CARB.	KCAL x NUTRIENTE				
ALIMENTO		(g)	(g)	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASA	CARB.	TOTAL	
DESAYUNO:	01 taza de jugo especial (fresas + plátano+ leche) + Juane de gallina c/zarza crolla + 02 unidades (01 pan c/mortadela)												
FRESA	100	0.60	0.70	7.40	84.00	0.50	0.59	6.22	2.02	5.29	24.86	32.17	
PLÁTANO	34	0.20	0.00	9.20	23.00	0.14	0.00	6.22	0.54	0.00	24.89	25.44	
LECHE EVAPORADA	125	8.80	10.10	13.60	125.00	8.80	10.10	13.60	35.20	90.90	54.40	180.50	
AZÚCAR	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60	39.60	
PLÁTANO	260	1.80	0.40	72.30	177.00	1.23	0.27	49.22	4.90	2.45	196.88	204.23	
GALLINA	140	18.64	10.41	0.00	102.38	13.63	7.61	0.00	54.52	68.51	0.00	123.04	
PAN	60	5.80	1.80	43.10	60.00	5.80	1.80	43.10	23.20	16.20	172.40	211.80	
MORTADELA	25	4.00	6.30	0.80	25.00	4.00	6.30	0.80	16.00	56.70	3.20	75.90	
SUB TOTAL						24.66	15.98	93.12	98.63	143.86	372.48		
									0.16	0.23	0.61		
									V.C. DESAYUNO			614.97	
									% DESAYUNO			23.30	
ALMUERZO:	Sopa Wantán + Arroz chaufa de pollo + plátano frito + Refresco de Cruela + Sandía												
WANTÁN	40	6.00	5.40	10.00	40.00	6.00	5.40	10.00	24.00	48.60	40.00	112.60	
POLLO	160	21.30	11.90	0.00	117.00	15.58	8.70	0.00	62.30	78.32	0.00	140.62	
FIDEOS	30	2.80	6.00	23.50	30.00	2.80	6.00	23.50	11.20	54.00	94.00	159.20	
ARROZ	130	10.70	0.70	101.10	130.00	10.70	0.70	101.10	42.80	6.30	404.40	453.50	
HUEVOS	20	2.40	1.50	0.30	18.00	2.16	1.35	0.27	8.64	12.15	1.08	21.87	
POLLO	160	21.30	11.90	0.00	117.00	15.58	8.70	0.00	62.30	78.32	0.00	140.62	
CEBOLLA CHINA	20	0.40	0.10	1.30	17.00	0.34	0.09	1.11	1.36	0.77	4.42	6.55	
SILLAO	14	1.10	0.10	0.70	14.00	1.10	0.10	0.70	4.40	0.90	2.80	8.10	
ACEITE	8	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	0.00	72.00	0.00	72.00	
PLÁTANO	130	0.90	0.20	36.00	88.00	0.61	0.14	24.37	2.44	1.22	97.48	101.13	
ACEITE	10	0.00	10.00	0.00	10.00	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00	
CIRUELA	20	0.15	0.05	2.28	20.00	0.15	0.05	2.28	0.60	0.45	9.12	10.17	
AZÚCAR	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60	39.60	
SANDÍA	100	0.50	0.10	6.00	80.00	0.40	0.08	4.80	1.60	0.72	19.20	21.52	
SUB TOTAL						55.41	49.30	178.02	221.64	443.74	712.10		
									0.16	0.32	0.52		
									V. C. ALMUERZO			1377.48	
									% ALMUERZO			52.20	
CENA:	Arroz con carne + Ensalada de tomate + lechuga + Boido												
CARNE DE RES	120	25.56	1.92	0.00	120.00	25.56	1.92	0.00	102.24	17.28	0.00	119.52	
ARVEJAS	31	1.00	0.10	2.50	13.00	0.42	0.04	1.05	1.68	0.38	4.19	6.25	
AJÍ PANCA	12	0.80	0.90	7.00	12.00	0.80	0.90	7.00	3.20	8.10	28.00	39.30	
CEBOLLA	13	0.20	0.00	1.30	12.00	0.18	0.00	1.20	0.74	0.00	4.80	5.54	
ZANAHORIA	40	0.20	0.20	3.10	34.00	0.17	0.17	2.64	0.68	1.53	10.54	12.75	
ARROZ	100	8.20	0.50	77.80	100.00	8.20	0.50	77.80	32.80	4.50	311.20	348.50	
ACEITE	8	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	0.00	72.00	0.00	72.00	
TOMATE	100					0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
LECHUGA	25	0.30	0.00	0.50	24.00	0.29	0.00	0.48	1.15	0.00	1.92	3.07	
AZÚCAR EN INFUSIÓN	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60	39.60	
SUB TOTAL						35.62	11.53	100.06	142.49	103.79	400.25		
									0.22	0.16	0.62		
ELABORADO Y REVISADO POR:													
									V. C. CENA		646.53		
									% CENA		24.50		
	VCT (Gr.)								115.69	76.82	371.21		
	VCT (Kc.)								462.76	691.39	1484.83		
	VCT (%)								17.54	26.20	56.27		
									V. C. T. MENU				2638.97


UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL "FABIOLA SALAZAR LEGUIA" DE BAGUA
CONCURSO PÚBLICO Nº 01-2022-UNIFSLB/CS-1 – PRIMERA CONVOCATORIA

SEMANA 04: LUNES

ALIMENTO	PESO BRUTO	PROT (g)	GRAS. (g)	CARB. (g)	PESO NETO	PROT (g)	GRASA (g)	CARB. (g)	KCAL x NUTRIENTE			TOTAL
									PROT	GRASA	CARB.	
DESAYUNO: Harina de chochoca c/leche + Caldo de gallina + 02 unidades (01 pan con aceitunas)												
HARINA DE CHOCHOCA	30	2.00	1.00	23.00	30.00	2.00	1.00	23.00	8.00	9.00	92.00	109.00
LECHE EVAPORADA	125	8.80	10.10	13.60	125.00	8.80	10.10	13.60	35.20	90.90	54.40	180.50
AZÚCAR	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60	39.60
GALLINA	160	21.30	11.90	0.00	117.00	15.58	8.70	0.00	62.30	78.32	0.00	140.62
FIDEOS	20	1.90	0.00	15.60	20.00	1.90	0.00	15.60	7.60	0.00	62.40	70.00
PAN	60	5.80	1.80	43.10	60.00	5.80	1.80	43.10	23.20	16.20	172.40	211.80
PALTA	50	0.60	4.10	1.80	33.00	0.40	2.71	1.19	1.58	24.35	4.75	30.69
SUB TOTAL						34.47	24.31	106.39	137.89	218.77	425.55	
									0.18	0.20	0.54	
									V.C. DESAYUNO			782.21
									% DESAYUNO			27.89
ALMUERZO: Causa limeña de atún + Pollo al vino c/arrozo blanco + papa sancochada + Refresco de Piña + Mango												
PAPA	170	3.1	0.1	32.6	146.00	2.66	0.09	28.00	10.65	0.77	111.99	123.41
ARVEJAS	36	1.1	0.1	3	16.00	0.49	0.04	1.33	1.96	0.40	5.33	7.69
PALTA	50	0.60	4.10	1.80	33.00	0.40	2.71	1.19	1.58	24.35	4.75	30.69
VAINITAS	20	1.00	0.15	3.95	20.00	1.00	0.15	3.95	4.00	1.35	15.80	21.15
ZANAHORIA	40	0.2	0.2	3.2	34.00	0.17	0.17	2.72	0.68	1.53	10.88	13.09
AJÍ AMARILLO	12	0.20	0.20	1.10	12.00	0.20	0.20	1.10	0.80	1.80	4.40	7.00
ACEITE	10	0.00	10.00	0.00	10.00	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
HUEVOS	15	10.8	1.1	0.2	13.00	9.36	0.95	0.17	37.44	8.58	0.69	46.71
ATÚN	26	6.3	5.3	0	26.00	6.30	5.30	0.00	25.20	47.70	0.00	72.90
MAYONESA	14	0.1	10.5	0.1	14.00	0.10	10.50	0.10	0.40	94.50	0.40	95.30
ACEITUNAS	10	0.1	2.9	0.7	9.00	0.09	2.61	0.63	0.36	23.49	2.52	26.37
POLLO	160	21.30	11.90	0.00	117.00	15.58	8.70	0.00	62.30	78.32	0.00	140.62
CEBOLLA	13	0.20	0.00	1.30	12.00	0.18	0.00	1.20	0.74	0.00	4.80	5.54
ACEITE	5	0.00	5.00	0.00	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
PASAS	5	0.10	0.00	3.20	5.00	0.10	0.00	3.20	0.40	0.00	12.80	13.20
ARROZ	100	8.20	0.50	77.80	100.00	8.20	0.50	77.80	32.80	4.50	311.20	348.50
ACEITE	8	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	0.00	72.00	0.00	72.00
PAPA	130	2.30	0.10	25.00	112.00	1.98	0.09	21.54	7.93	0.78	86.15	94.86
AZÚCAR	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60	39.60
MANGO	200	0.70	0.30	27.00	170.00	0.60	0.26	22.95	2.38	2.30	91.80	96.48
SUB TOTAL						47.40	55.26	175.78	189.62	497.36	703.12	
									0.14	0.35	0.51	
									V. C. ALMUERZO			1390.10
									% ALMUERZO			49.57
CENA: Súdado de pescado arroz blanco + Muña												
PESCADO	120	24.30	4.40	0.00	120.00	24.30	4.40	0.00	97.20	39.60	0.00	136.80
CEBOLLA	44	0.60	0.10	4.60	41.00	0.56	0.09	4.29	2.24	0.84	17.15	20.22
TOMATE	26	0.20	0.00	1.00	24.00	0.18	0.00	0.92	0.74	0.00	3.69	4.43
YUYO	24	0.60	0.00	2.00	24.00	0.60	0.00	2.00	2.40	0.00	8.00	10.40
ARROZ	100	8.20	0.50	77.80	100.00	8.20	0.50	77.80	32.80	4.50	311.20	348.50
ACEITE	8	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	0.00	72.00	0.00	72.00
AZÚCAR EN INFUSIÓN	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60	39.60
SUB TOTAL						33.84	12.99	94.91	135.37	116.94	379.64	
									0.21	0.15	0.60	
									V. C. CENA			631.95
									% CENA			22.54
ELABORADO Y REVISADO POR:												
 Lic. María Yolanda Flores Vidaurte NUTRICIONISTA CNP: 1217 CONSULTORÍA NUTRICIONAL						VCT (Gr.)	115.72	92.56	377.08			
						VCT (Kc.)	462.88	833.07	1508.31			
						VCT (%)	16.31	29.71	15.79			
										V. C. T. MENU		2804.26


UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL "FABIOLA SALAZAR LEGUIA" DE BAGUA
CONCURSO PÚBLICO Nº 01-2022-UNIFSLB/CS-1 – PRIMERA CONVOCATORIA

SEMANA 04: MARTES

ALIMENTO	PESO BRUTO	PROT	GRAS.	CARB.	PESO NETO	PROT	GRASA	CARB.	KCAL x NUTRIENTE			TOTAL
		(g)	(g)	(g)		(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASA	
DESAYUNO:	Jugo especial de mango c/leche + Corazón de res al jugo + 02 unidades (01 pan con queso fresco)											
MANGO	100	0.35	0.15	13.50	85.00	0.30	0.13	11.48	1.19	1.15	45.90	48.24
LECHE EVAPORADA	125	8.80	10.10	13.60	125.00	8.80	10.10	13.60	35.20	90.90	54.40	180.50
AZÚCAR	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60	39.60
CORAZÓN DE RES	120	21.40	4.68	0.12	120.00	21.40	4.68	0.12	85.60	42.12	0.48	128.20
CEBOLLA	44	0.60	0.10	4.60	41.00	0.56	0.09	4.29	2.24	0.84	17.15	20.22
TOMATE	26	0.20	0.00	1.00	24.00	0.18	0.00	0.92	0.74	0.00	3.69	4.43
PAN	60	5.80	1.80	43.10	60.00	5.80	1.80	43.10	23.20	16.20	172.40	211.80
QUESO	30	4.70	5.30	0.70	30.00	4.70	5.30	0.70	18.80	47.70	2.80	69.30
SUB TOTAL						41.74	22.10	84.10	166.96	198.91	336.42	
									0.24	0.23	0.48	
									V.C. DESAYUNO			702.29
									% DESAYUNO			25.87
ALMUERZO:	Sopa de menudencia de pollo + Enrollado de cerdo c/arroz blanco + arveja partida + Refresco de Maracayá + Compota de piña											
CEBOLLA	6	0.1	0	0.6	5.00	0.08	0.00	0.50	0.33	0.00	2.00	2.33
TOMATE	10	0.1	0	0.4	9.00	0.09	0.00	0.36	0.36	0.00	1.44	1.80
ZANAHORIA	10	0.1	0	0.8	8.00	0.08	0.00	0.64	0.32	0.00	2.56	2.88
APPO	20	0.1	0	0.7	16.00	0.08	0.00	0.56	0.32	0.00	2.24	2.56
PAPA	130	2.30	0.10	25.00	112.00	1.98	0.09	21.54	7.93	0.78	86.15	94.86
FIDEOS	30	2.80	6.00	23.50	30.00	2.80	6.00	23.50	11.20	54.00	94.00	159.20
PORO	20	0.4	0.1	1.1	15.00	0.30	0.08	0.83	1.20	0.68	3.30	5.18
HIGADO DE POLLO	40	6.8	2.8	1.9	38.00	6.46	2.66	1.81	25.84	23.94	7.22	57.00
ACEITE	3	0	3	0	3.00	0.00	3.00	0.00	0.00	27.00	0.00	27.00
HARINA DE TRIGO	60	5.20	0.90	44.20	60.00	5.20	0.90	44.20	20.80	8.10	176.80	205.70
CARNE DE CHANCHO	120	26.88	4.92	0.00	120.00	26.88	4.92	0.00	107.52	44.28	0.00	151.80
ARROZ	100	8.20	0.50	77.80	100.00	8.20	0.50	77.80	32.80	4.50	311.20	348.50
ACEITE	8	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	0.00	72.00	0.00	72.00
ARVEJA PARTIDA	60	13.00	1.90	36.70	60.00	13.00	1.90	36.70	52.00	17.10	146.80	215.90
MARACUYÁ	35	0.10	0.00	2.20	14.00	0.04	0.00	0.88	0.16	0.00	3.52	3.68
AZÚCAR	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60	39.60
COMPOTA DE PIÑA	220					0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL						65.19	28.04	219.21	260.78	252.37	876.83	
									0.19	0.18	0.61	
									V. C. ALMUERZO			1389.98
									% ALMUERZO			51.21
CENA:	Bistec a olla c/arroz blanco + Ensalada de lechuga + Menta											
BISTEC	120	25.56	1.92	0.00	120.00	25.56	1.92	0.00	102.24	17.28	0.00	119.52
AJÍ PANCA	12	0.80	0.90	7.00	12.00	0.80	0.90	7.00	3.20	8.10	28.00	39.30
ARROZ	100	8.20	0.50	77.80	100.00	8.20	0.50	77.80	32.80	4.50	311.20	348.50
ACEITE	8	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	0.00	72.00	0.00	72.00
LECHUGA	25	0.30	0.00	0.50	24.00	0.29	0.00	0.48	1.15	0.00	1.92	3.07
AZÚCAR EN INFUSIÓN	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60	39.60
SUB TOTAL						34.85	11.32	95.18	139.39	101.88	380.72	
									0.22	0.16	0.61	
									V. C. CENA			621.99
									% CENA			22.92
 Lic. María Yolanda Flores Yáñez NUTRICIONISTA CNP. 1217 CONSULTORA NUTRICIONAL						VCT (Gr.)	141.78	61.46	398.49			
						VCT (Kc.)	567.14	553.16	1593.97			
						VCT (%)	20.89	20.38	50.73			
						V. C. T. MENU						2714.26

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL "FABIOLA SALAZAR LEGUIA" DE BAGUA
CONCURSO PÚBLICO Nº 01-2022-UNIFSLB/CS-1 – PRIMERA CONVOCATORIA

SEMANA 04: MIÉRCOLES

PESO BRUTO		PROT	GRAS.	CARB.	PESO NETO		PROT	GRASA	CARB.	KCAL x NUTRIENTE			
ALIMENTO		(g)	(g)	(g)		(g)	(g)	(g)		PROT	GRASA	CARB.	TOTAL
01 taza de kiwicha c/leche + Sancochado de carne + 02 unidades (01 pan c/manjar blanco)													
KIWICHA	20	2.90	1.56	14.00	20.00	2.90	1.56	14.00	11.60	14.04	56.00		81.64
LECHE EVAPORADA	125	8.80	10.10	13.60	125.00	8.80	10.10	13.60	35.20	90.90	54.40		180.50
AZÚCAR	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60		39.60
CARNE DE RES	120	25.56	1.92	0.00	120.00	25.56	1.92	0.00	102.24	17.28	0.00		119.52
COL CRESPA	25	0.40	0.10	1.20	24.00	0.38	0.10	1.15	1.54	0.86	4.61		7.01
APIO	20	0.10	0.00	0.70	16.00	0.08	0.00	0.56	0.32	0.00	2.24		2.56
PAN	60	5.80	1.80	43.10	60.00	5.80	1.80	43.10	23.20	16.20	172.40		211.80
MANDAR BLANCO	15	1.00	0.80	8.50	15.00	1.00	0.80	8.50	4.00	7.20	34.00		45.20
SUB TOTAL						44.52	16.28	90.81	178.10	146.48	363.25		
									0.26	0.21	0.53		
									V.C. DESAYUNO				687.83
									% DESAYUNO				25.66
ALMUERZO: Aguadito rojo peruano + Cabrito a la norteña c/arroz blanco + frijol blanco + Refresco: de Naranja + Arroz zambito													
CEBOLLA	6	0.1	0	0.6	5.00	0.08	0.00	0.50	0.33	0.00	2.00		2.33
TOMATE	10	0.1	0	0.4	9.00	0.09	0.00	0.36	0.36	0.00	1.44		1.80
ZANAHORIA	10	0.1	0	0.8	8.00	0.08	0.00	0.64	0.32	0.00	2.56		2.88
APIO	20	0.1	0	0.7	16.00	0.08	0.00	0.56	0.32	0.00	2.24		2.56
ARVEJAS	18	0.6	0	1.5	8.00	0.27	0.00	0.67	1.07	0.00	2.67		3.73
PAPA	130	2.30	0.10	25.00	112.00	1.98	0.09	21.54	7.93	0.78	86.15		94.86
ARROZ	30	2.50	0.20	23.30	30.00	2.50	0.20	23.30	10.00	1.80	93.20		105.00
PORO	20	0.4	0.1	1.1	15.00	0.30	0.08	0.83	1.20	0.68	3.30		5.18
HIGADO DE POLLO	40	6.8	2.8	1.9	38.00	6.46	2.66	1.81	25.84	23.94	7.22		57.00
ACEITE	3	0	3	0	3.00	0.00	3.00	0.00	0.00	27.00	0.00		27.00
CARNE DE CARNERO	120	15.30	17.10	0.00	120.00	15.30	17.10	0.00	61.20	153.90	0.00		215.10
ZAPALLO LOCHE	21	0.10	0.00	1.40	21.00	0.10	0.00	1.40	0.40	0.00	5.60		6.00
CEBOLLA	13	0.20	0.00	1.30	12.00	0.18	0.00	1.20	0.74	0.00	4.80		5.54
ACEITE	5	0.00	5.00	0.00	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00		45.00
ARROZ	100	8.20	0.50	77.80	100.00	8.20	0.50	77.80	32.80	4.50	311.20		348.50
ACEITE	8	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	0.00	72.00	0.00		72.00
FRÍJOL BLANCO	60	13.10	1.30	36.10	60.00	13.10	1.30	36.10	52.40	11.70	144.40		208.50
AZÚCAR	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60		39.60
ARROZ	25	2.10	0.10	19.50	25.00	2.10	0.10	19.50	8.40	0.90	78.00		87.30
CHANCACA	27	0.00	0.00	22.40	27.00	0.00	0.00	22.40	0.00	0.00	89.60		89.60
SUB TOTAL						50.83	38.02	218.50	203.30	342.19	873.98		
									0.34	0.24	0.62		
									V. C. ALMUERZO				1419.48
									% ALMUERZO				52.95
CENA: Mondonguito a la italiana c/arroz blanco + sarza criolla + Manzaniila													
MONDONGO	120					0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00		0.00
PAPA	130	2.30	0.10	25.00	112.00	1.98	0.09	21.54	7.93	0.78	86.15		94.86
CEBOLLA	13	0.20	0.00	1.30	12.00	0.18	0.00	1.20	0.74	0.00	4.80		5.54
ARVEJAS	130					0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00		0.00
ZANAHORIA	40	0.20	0.20	3.10	34.00	0.17	0.17	2.64	0.68	1.53	10.54		12.75
ARROZ	100	8.20	0.50	77.80	100.00	8.20	0.50	77.80	32.80	4.50	311.20		348.50
ACEITE	8	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	0.00	72.00	0.00		72.00
CEBOLLA	15					0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00		0.00
AZÚCAR EN INFUSIÓN	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60		39.60
SUB TOTAL						10.54	8.76	113.07	42.14	78.81	452.29		
									0.07	0.14	0.79		
									V. C. CENA				573.24
									% CENA				21.39
 Lc. María Yolanda Flores Vidaurte NUTRICIONISTA CNP: 1217 CONSULTORA NUTRICIONAL						VCT (Gr.)	105.89	63.05	422.38				
						VCT (Kc.)	423.55	567.48	1689.52				
						VCT (%)	15.80	21.17	63.02				
						V. C. T. MENU						2680.55	

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL "FABIOLA SALAZAR LEGUIA" DE BAGUA
CONCURSO PÚBLICO Nº 01-2022-UNIFSLB/CS-1 – PRIMERA CONVOCATORIA

SEMANA 04: JUEVES												
ALIMENTO	PESO BRUTO	PROT	GRAS.	CARB.	PESO NETO	PROT	GRASA	CARB.	KCAL x NUTRIENTE			TOTAL
		(g)	(g)	(g)		(g)	(g)	PROT	GRASA	CARB.		
DESAYUNO: 01 taza de 7 semillas c/leche + Pavita al vapor + ensalada de lechuga c/tomate + 02 unidades (01 pan c/aceitunas)												
HARINA DE 7 SEMILLAS	20	2.80	0.44	15.20	20.00	2.80	0.44	15.20	11.20	3.96	60.80	75.96
LECHE	125	8.80	10.10	13.60	125.00	8.80	10.10	13.60	35.20	90.90	54.40	180.50
AZÚCAR	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60	39.60
PAVITA	140	25.20	1.00	0.00	140.00	24.30	0.96	0.00	97.20	8.68	0.00	105.88
LECHUGA	25	0.30	0.00	0.50	24.00	0.29	0.00	0.48	1.15	0.00	1.92	3.07
TOMATE	15	0.10	0.00	0.60	14.00	0.09	0.00	0.56	0.37	0.00	2.24	2.61
PAN	60	5.80	1.80	43.10	60.00	5.80	1.80	43.10	23.20	16.20	172.40	211.80
ACEITUNAS	30	0.20	8.70	2.00	27.00	0.18	7.83	1.80	0.72	70.47	7.20	78.39
SUB TOTAL						42.26	21.13	84.64	169.05	190.21	338.56	
									0.24	0.27	0.49	
									V.C. DESAYUNO			697.81
									%		DESAYUNO	25.24
ALMUERZO: Sopa de Shurumbo + Olluquito c/carne de res + arroz blanco + Refresco de Maracuyá + Uvas												
PELLEJO DE CHANCHO	50	7.00	24.00	0.00	50.00	7.00	24.00	0.00	28.00	216.00	0.00	244.00
PLÁTANO	130	0.90	0.20	36.00	88.00	0.61	0.14	24.37	2.44	1.22	97.48	101.13
CEBOLLA	6	0.1	0	0.6	5.00	0.08	0.00	0.50	0.33	0.00	2.00	2.33
PAPA	130	2.30	0.10	25.00	112.00	1.98	0.09	21.54	7.93	0.78	86.15	94.86
FRÍJOL	20	4.40	0.40	12.00	20.00	4.40	0.40	12.00	17.60	3.60	48.00	69.20
ACEITE	3	0.00	3.00	0.00	3.00	0.00	3.00	0.00	0.00	27.00	0.00	27.00
OLLUCOS	200	2.20	0.20	28.60	200.00	2.20	0.20	28.60	8.80	1.80	114.40	125.00
CARNE DE RES	120	25.56	1.92	0	120.00	25.56	1.92	0.00	102.24	17.28	0.00	119.52
PAPA	130	2.30	0.10	25.00	112.00	1.98	0.09	21.54	7.93	0.78	86.15	94.86
CEBOLLA	13	0.20	0.00	1.30	12.00	0.18	0.00	1.20	0.74	0.00	4.80	5.54
ARROZ	100	8.20	0.50	77.80	100.00	8.20	0.50	77.80	32.80	4.50	311.20	348.50
ACEITE	8	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	0.00	72.00	0.00	72.00
MARACUYÁ	35	0.10	0.00	2.20	14.00	0.04	0.00	0.88	0.16	0.00	3.52	3.68
AZÚCAR	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60	39.60
UVAS	100	0.60	0.40	17.00	100.00	0.60	0.40	17.00	2.40	3.60	68.00	74.00
SUB TOTAL						52.84	38.73	215.33	211.36	348.55	861.30	
									0.15	0.25	0.61	
									V. C. ALMUERZO			1421.21
									%		ALMUERZO	51.41
CENA: Gallina mechada c/arroz blanco + Té												
GALLINA	160	21.30	11.90	0.00	117.00	15.58	8.70	0.00	62.30	78.32	0.00	140.62
AJÍ PANCA	12	0.80	0.90	7.00	12.00	0.80	0.90	7.00	3.20	8.10	28.00	39.30
CEBOLLA	13	0.20	0.00	1.30	12.00	0.18	0.00	1.20	0.74	0.00	4.80	5.54
ARROZ	100	8.20	0.50	77.80	100.00	8.20	0.50	77.80	32.80	4.50	311.20	348.50
ACEITE	8	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	0.00	72.00	0.00	72.00
AZÚCAR EN INFUSIÓN	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60	39.60
SUB TOTAL						24.76	18.10	95.90	99.04	162.92	383.60	
									0.15	0.25	0.59	
ELABORADO Y REVISADO POR:												
									V. C. CENA			645.56
									%		CENA	23.35
						VCT (Gr.)	119.86	77.96	395.87			
						VCT (Kg.)	479.45	701.67	1583.46			
						VCT (%)	17.34	25.38	57.26			
									V. C. T. MENU			2764.59


Lic. María Yolanda Flores Vidaurte
 NUTRICIONISTA
 CNP: 1217
 CONSULTORA NUTRICIONAL

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL "FABIOLA SALAZAR LEGUIA" DE BAGUA
CONCURSO PÚBLICO Nº 01-2022-UNIFSLB/CS-1 – PRIMERA CONVOCATORIA

SEMANA 04: VIERNES												
	PESO BRUTO	PROT	GRAS.	CARB.	PESO NETO	PROT	GRASA	CARB.	KCAL x NUTRIENTE			
ALIMENTO		(g)	(g)			(g)	(g)	(g)	PROT	GRASA	CARB.	TOTAL
DESAYUNO:	01 taza de quinua c/piña + Picante de mariscos + 02 unidades (01 pan c/sangrecita)											
QUINUA	20	2.70	1.20	13.30	20.00	2.70	1.20	13.30	10.80	10.80	53.20	74.80
PIÑA	52	0.10	0.10	3.30	33.00	0.06	0.06	2.09	0.25	0.57	8.38	9.20
AZÚCAR	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60	39.60
MARISCOS	120	24.00	0.60	0.00	120.00	24.00	0.60	0.00	96.00	5.40	0.00	101.40
ARVEJAS	31	1.00	0.10	2.50	13.00	0.42	0.04	1.05	1.68	0.38	4.19	6.25
ZANAHORIA	40	0.20	0.20	3.10	34.00	0.17	0.17	2.64	0.68	1.53	10.54	12.75
PAPA	130	2.30	0.10	25.00	112.00	1.98	0.09	21.54	7.93	0.78	86.15	94.86
CEBOLLA	13	0.20	0.00	1.30	12.00	0.18	0.00	1.20	0.74	0.00	4.80	5.54
ACEITE	5	0.00	5.00	0.00	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
PAN	60	5.80	1.80	43.10	60.00	5.80	1.80	43.10	23.20	16.20	172.40	211.80
SANGRECITA	32.5	4.88	0.10	0.00	32.50	4.88	0.10	0.00	19.52	0.90	0.00	20.42
SUB TOTAL						40.20	9.06	94.82	160.80	81.55	379.26	
									0.26	0.13	0.61	
									V.C. DESAYUNO			621.61
									% DESAYUNO			22.98
ALMUERZO:	Ceviche de papa c/yuca sancochada + Seco de res a la norteña c/arroz blanco + frijol panamito + Refresco de Cebada + Mandarina											
POTA	120	18.72	1.68	3.72	120.00	18.72	1.68	3.72	74.88	15.12	14.88	104.88
CEBOLLA	25	0.30	0.00	2.60	23.00	0.28	0.00	2.39	1.10	0.00	9.57	10.67
CAMOTE	135	1.50	0.30	28.10	109.00	1.21	0.24	22.69	4.84	2.18	90.75	97.78
CHOCLO	65	1.40	0.30	11.60	42.00	0.90	0.19	7.50	3.62	1.74	29.98	35.34
CANCHA SEBBANA	20	1.70	3.10	14.40	20.00	1.70	3.10	14.40	6.80	27.90	57.60	92.30
YUYO	24	0.60	0.00	2.00	24.00	0.60	0.00	2.00	2.40	0.00	8.00	10.40
YUCA	100	0.70	0.20	32.20	82.00	0.57	0.16	26.40	2.30	1.48	105.62	109.39
CARNE DE RES	120	25.56	1.92	0.00	120.00	25.56	1.92	0.00	102.24	17.28	0.00	119.52
ZAPALLO LOCHE	21	0.10	0.00	1.40	21.00	0.10	0.00	1.40	0.40	0.00	5.60	6.00
CEBOLLA	13	0.20	0.00	1.30	12.00	0.18	0.00	1.20	0.74	0.00	4.80	5.54
PAPA	130	2.30	0.10	25.00	112.00	1.98	0.09	21.54	7.93	0.78	86.15	94.86
ARROZ	100	8.20	0.50	77.80	100.00	8.20	0.50	77.80	32.80	4.50	311.20	348.50
ACEITE	8	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	0.00	72.00	0.00	72.00
FRÍJOL PANAMITO	60	13.10	1.30	36.10	60.00	13.10	1.30	36.10	52.40	11.70	144.40	208.50
AZÚCAR	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60	39.60
MANDARINA	160	0.90	0.40	12.20	142.00	0.80	0.36	10.83	3.20	3.20	43.31	49.70
SUB TOTAL						73.91	17.54	237.87	295.64	157.87	951.46	
									0.21	0.11	0.68	
									V. C. ALMUERZO			1404.98
									% ALMUERZO			51.94
CENA:	Pavita al horno c/arroz blanco + Anís											
PAVITA	140	25.20	1.00	0.00	140.00	24.30	0.96	0.00	97.20	8.68	0.00	105.88
AJÍ PANCA	12	0.80	0.90	7.00	12.00	0.80	0.90	7.00	3.20	8.10	28.00	39.30
SILLAO	14	1.10	0.10	0.70	14.00	1.10	0.10	0.70	4.40	0.90	2.80	8.10
AZÚCAR	5	0.00	0.00	4.95	5.00	0.00	0.00	4.95	0.00	0.00	19.80	19.80
ACEITE	5	0.00	5.00	0.00	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
ARROZ	100	8.20	0.50	77.80	100.00	8.20	0.50	77.80	32.80	4.50	311.20	348.50
ACEITE	8	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	0.00	72.00	0.00	72.00
AZÚCAR EN INFUSIÓN	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60	39.60
SUB TOTAL						34.40	15.46	100.35	137.60	139.18	401.40	
									0.20	0.21	0.59	
									V. C. CENA			678.18
									% CENA			25.07
						VCT (Gr.)	148.51	42.07	433.03			
						VCT (Kc.)	594.04	378.60	1732.13			
						VCT (%)	21.96	14.00	64.04			
									V. C. T. MENU			2704.77
 Lic. María Yolanda Flores Yáñez NUTRICIONISTA CNP: 1217 CONSULTORA NUTRICIONAL												

Lic. María Yolanda Flores Velazquez
 NUTRICIONISTA
 C.M.P. 12117
 CONSULTORIA NUTRICIONAL

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL “FABIOLA SALAZAR LEGUA” DE BAGUA
CONCURSO PÚBLICO N° 01-2022-UNIFSLB/CS-1 – PRIMERA CONVOCATORIA

SEMANA 04: SABADO												
ALIMENTO	PESO BRUTO	PROT	GRAS.	CARB.	PESO NETO	PROT	GRASA	CARB.	KCAL + NUTRIENTE			TOTAL
		(g)	(g)	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASA	CARB.	
01 taza de harina de maiz (fleeche + Bistec a olla c/arroz blanco + lentejas + 02 unidades (01 pan c/mermelada)												
DESAYUNO:												
HARINA DE MAIZ	20	2.80	0.40	14.80	20.00	2.80	0.40	14.80	11.20	3.60	59.20	74.00
LECHE EVAPORADA	125	8.80	10.10	13.60	125.00	8.80	10.10	13.60	35.20	90.90	94.40	180.50
AZUCAR	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60	39.60
BISTEC	120	25.56	1.92	0.00	120.00	25.56	1.92	0.00	102.24	17.28	0.00	119.52
AJÍ PANCA	12	0.80	0.90	7.00	12.00	0.80	0.90	7.00	3.20	8.10	28.00	39.30
PAN	60	5.80	1.80	43.10	60.00	5.80	1.80	43.10	23.20	16.20	172.40	211.80
HERMELADA	26					0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL						43.76	15.12	88.40	175.04	136.08	353.60	
									0.24	0.24	0.52	
									V.C. DESAYUNO			664.72
									% DESAYUNO			24.97
Sopa a la huachana + Gallina estofada c/arroz blanco + frijol panamito + Refresco de Cebada + Plátano de seda												
ALMUERZO:												
CARNE DE CARNERO	120	15.30	17.10	0.00	120.00	15.30	17.10	0.00	61.20	153.90	0.00	215.10
PAN	9	0.80	0.30	6.20	9.00	0.80	0.30	6.20	3.20	2.70	24.80	30.70
PAPA	130	2.30	0.10	25.00	112.00	1.98	0.09	21.54	7.93	0.78	86.15	94.86
CEBOLLA	13	0.20	0.00	1.30	12.00	0.18	0.00	1.20	0.74	0.00	4.80	5.54
TOMATE	20	0.10	0.00	0.80	18.00	0.09	0.00	0.72	0.36	0.00	2.88	3.24
SALCHICHA HUACHANA	60	7.70	14.20	0.20	60.00	7.70	14.20	0.20	30.80	127.80	0.80	159.40
ACEITUINAS	10	0.10	2.90	0.70	9.00	0.09	2.61	0.63	0.36	23.49	2.52	26.37
ACEITE	3	0.00	3.00	0.00	3.00	0.00	3.00	0.00	0.00	27.00	0.00	27.00
GALLINA	160	21.30	11.90	0.00	117.00	15.58	8.70	0.00	62.30	78.32	0.00	140.62
CEBOLLA	13	0.20	0.00	1.30	12.00	0.18	0.00	1.20	0.74	0.00	4.80	5.54
TOMATE	20	0.10	0.00	0.80	18.00	0.09	0.00	0.72	0.36	0.00	2.88	3.24
PAPA	130	2.30	0.10	25.00	112.00	1.98	0.09	21.54	7.93	0.78	86.15	94.86
ACEITE	5	0.00	5.00	0.00	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
ARROZ	100	8.20	0.50	77.80	100.00	8.20	0.50	77.80	32.80	4.50	311.20	348.50
ACEITE	8	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	0.00	72.00	0.00	72.00
AZUCAR	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60	39.60
PLATANO	170	1.80	0.40	25.00	119.00	1.26	0.28	17.50	5.04	2.52	70.00	77.56
SUB TOTAL						53.44	59.86	159.15	213.75	538.78	636.59	
									0.15	0.70	0.46	
									V. C. ALMUERZO			1389.12
									% ALMUERZO			52.18
CENA:												
Picante de carne c/quinoa granada + Hierbaluisa												
CARNE DE RES	120	25.56	1.92	0.00	120.00	25.56	1.92	0.00	102.24	17.28	0.00	119.52
ARVEJAS	31	1.00	0.10	2.50	13.00	0.42	0.04	1.65	1.68	0.38	4.19	6.25
ZANAHORIA	40	0.20	0.20	3.10	34.00	0.17	0.17	2.64	0.68	1.53	10.54	12.75
PAPA	130	2.30	0.10	25.00	112.00	1.98	0.09	21.54	7.93	0.78	86.15	94.86
CEBOLLA	13	0.20	0.00	1.30	12.00	0.18	0.00	1.20	0.74	0.00	4.80	5.54
ACEITE	5	0.00	5.00	0.00	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
QUINUA	100	8.80	3.80	42.60	100.00	8.80	3.80	42.60	35.20	34.20	170.40	239.80
ACEITE	5	0.00	5.00	0.00	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
AZUCAR EN INFUSION	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60	39.60
SUB TOTAL						37.12	16.02	78.92	148.46	144.16	315.69	
ELABORADO Y REVISADO POR:												
									0.24	0.24	0.52	
									V. C. CENA			608.31
									% CENA			22.85
				</								

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL “FABIOLA SALAZAR LEGUA” DE BAGUA
CONCURSO PÚBLICO N° 01-2022-UNIFSLB/CS-1 – PRIMERA CONVOCATORIA

SEMANA 04: DOMINGO												
ALIMENTO	PESO BRUTO	PRODT	GRAS.	CARB.	PESO NETO	PRODT	GRASA	CARB.	KCAL x NUTRIENTE			TOTAL
		(g)	(g)	(g)		(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASA	
DESAYUNO:	01 taza de cañihua c/fleche + Tamales verdes c/carne de res + sarza criolla + 02 unidades (01 pan chuevo)											
HARINA DE CAÑIHUA	20	3.80	1.52	12.60	20.00	3.80	1.52	12.60	15.20	13.68	50.40	79.28
FLECHE EVAPORADA	125	8.80	10.10	13.60	125.00	8.80	10.10	13.60	35.20	90.90	54.40	180.50
AZÚCAR	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60	39.60
MAÍZ	65	1.40	0.30	11.60	42.00	0.90	0.19	7.50	3.62	1.74	29.98	35.34
CARNE DE RES	20	4.26	0.32	0.00	20.00	4.26	0.32	0.00	17.04	2.88	0.00	19.92
CEBOLLA	25	0.30	0.00	2.60	23.00	0.28	0.00	2.39	1.10	0.00	9.57	10.67
PAN	60	5.80	1.80	43.10	60.00	5.80	1.80	43.10	23.20	16.20	172.40	211.80
HUEVOS	60	7.10	4.40	1.00	53.00	6.27	3.89	0.88	25.09	34.98	3.53	63.60
SUB TOTAL						17.51	6.20	53.87	120.45	160.38	359.88	
									6.19	6.25	9.55	
									V.C. DESAYUNO			640.72
									% DESAYUNO			23.00
ALMUERZO:	Ensalada rusa + Carapulcra de chancho + yuca senechoda + Refresco de Manzana + Creme volteada											
BETARRAGA	52	0.80	0.00	4.40	46.00	0.71	0.00	3.89	2.83	0.00	15.57	18.40
ZANAHORIA	40	0.20	0.20	3.20	34.00	0.17	0.17	2.72	0.68	1.53	10.88	13.09
PAPA	55	1.00	0.00	10.40	47.00	0.85	0.00	8.89	3.42	0.00	35.55	38.97
HUEVOS	30	3.60	2.20	0.40	27.00	3.24	1.98	0.36	12.96	17.82	1.44	32.22
PAPA SECA	50	4.10	0.40	36.30	50.00	4.10	0.40	36.30	16.40	3.60	145.20	165.20
CEBOLLA	13	0.20	0.00	1.30	12.00	0.18	0.00	1.20	0.74	0.00	4.80	5.54
TOMATE	20	0.10	0.00	0.80	18.00	0.09	0.00	0.72	0.36	0.00	2.88	3.24
CARNE DE CHANCHO	120	26.88	4.92	0.00	120.00	26.88	4.92	0.00	107.52	44.28	0.00	151.80
ARROZ	100	8.20	0.50	77.80	100.00	8.00	0.50	77.80	32.80	4.50	311.20	348.50
ACEITE	8	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	0.00	72.00	0.00	72.00
YUCA	100	0.70	0.20	32.20	82.00	0.57	0.16	26.40	2.30	1.48	105.62	109.39
MANZANA	22	1.00	0.00	2.70	19.00	0.86	0.00	2.33	3.45	0.00	9.33	12.78
AZÚCAR	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60	39.60
CREMA VOLTEADA	100	14.50	7.00	70.00	100.00	14.50	7.00	70.00	58.00	63.00	280.00	401.00
SUB TOTAL						60.36	23.13	240.52	241.46	208.21	962.06	
									0.17	0.16	9.68	
									V. C. ALMUERZO			1411.73
									% ALMUERZO			50.67
CENA:	Arroz con pollo c/sarza criolla + Manzaniella											
ARROZ	130	10.70	0.70	101.10	130.00	10.70	0.70	101.10	42.80	6.30	404.40	453.50
ACEITE	8	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	8.00	0.00	0.00	72.00	0.00	72.00
POLLO	160	21.30	11.90	0.00	117.00	15.58	8.70	0.00	62.30	78.32	0.00	140.62
CEBOLLA	13	0.20	0.00	1.30	12.00	0.18	0.00	1.20	0.74	0.00	4.80	5.54
ARVEJAS	31	1.00	0.10	2.50	13.00	0.42	0.04	1.05	1.68	0.38	4.19	6.25
TOMATE	20	0.10	0.00	0.80	18.00	0.09	0.00	0.72	0.36	0.00	2.88	3.24
ZANAHORIA	40	0.20	0.20	3.10	34.00	0.17	0.17	2.64	0.68	1.53	10.54	12.75
AZÚCAR EN JEROLISIÓN	10	0.00	0.00	9.90	10.00	0.00	0.00	9.90	0.00	0.00	39.60	39.60
SUB TOTAL						27.14	17.61	116.60	108.56	158.52	466.41	
ELABORADO Y REVISADO POR:									0.19	0.21	9.84	
									V. C. CENA			733.50
									% CENA			26.33
						VCT (Gr.)	105.02	46.95	410.99			
						VCT (Kc.)	420.07	422.53	1643.96			
						VCT (%)	15.06	15.17	59.01			
									V. C. T. MENU			2785.84

CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

FACTOR DE EVALUACIÓN		PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A.	PRECIO	
<u>Evaluación:</u> Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor. <u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante registro en el SEACE y el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6), según corresponda.		La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula: $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <i>i</i> = Oferta P_i = Puntaje de la oferta a evaluar O_i = Precio <i>i</i> O_m = Precio de la oferta más baja PMP = Puntaje máximo del precio <div style="text-align: right;">100 puntos</div>

Importante

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

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

Conste por el presente documento, la contratación del servicio de CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS ESTUDIANTES DE MENORES RECURSOS ECONÓMICOS DE COMUNIDADES ORIGINARIAS BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIFSLB PARA LOS CICLOS ACADÉMICOS 2022-I Y 2022-II, que celebra de una parte [CONSIGNAR EL NOMBRE DE LA ENTIDAD], en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], representada por [.....], identificado con DNI N° [.....], y de otra parte [.....], con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], inscrita en la Ficha N° [.....] Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], debidamente representado por su Representante Legal, [.....], con DNI N° [.....], según poder inscrito en la Ficha N° [.....], Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [.....], el comité de selección adjudicó la buena pro del **CONCURSO PÚBLICO Nº 01-2022-UNIFSLB/CS-1 – PRIMERA CONVOCATORIA** para la contratación de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹¹

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

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

LA ENTIDAD debe efectuar el pago de las contraprestaciones pactadas a favor del CONTRATISTA

¹¹ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

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

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

Importante para la Entidad

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

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA: PRESTACIONES ACCESORIAS¹²

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

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

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

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

EL CONTRATISTA entregó al perfeccionamiento del contrato la respectiva garantía incondicional,

¹² De conformidad con la Directiva sobre prestaciones accesorias, los contratos relativos al cumplimiento de la(s) prestación(es) principal(es) y de la(s) prestación(es) accesorias, pueden estar contenidos en uno o dos documentos. En el supuesto que ambas prestaciones estén contenidas en un mismo documento, estas deben estar claramente diferenciadas, debiendo indicarse entre otros aspectos, el precio y plazo de cada prestación.

solidaria, irrevocable, y de realización automática en el país al solo requerimiento, a favor de LA ENTIDAD, por los conceptos, montos y vigencias siguientes:

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

Importante

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

Importante

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

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

Importante

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

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

EL CONTRATISTA debe solicitar los adelantos dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO Y OPORTUNIDAD

PARA LA SOLICITUD], adjuntando a su solicitud la garantía por adelantos mediante carta fianza o póliza de caución acompañada del comprobante de pago correspondiente. Vencido dicho plazo no procederá la solicitud.

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

CLÁUSULA DÉCIMA: CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹³

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

“LA ENTIDAD”

“EL CONTRATISTA”

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley Nº 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹⁴.

¹³ De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

¹⁴ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

ANEXOS

ANEXO Nº 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO Nº 01-2022-UNIFSLB/CS-1 PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁵		Sí	No
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

... [CONSIGNAR SÍ O NO] autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de servicios¹⁶

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

¹⁵ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de prestación de servicios, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.

¹⁶ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.

Importante

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

ANEXO Nº 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO Nº 01-2022-UNIFSLB/CS-1 PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

El que se suscribe, [...], representante común del consorcio [CONSIGNAR EL NOMBRE DEL CONSORCIO], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] Nº [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Datos del consorciado 1					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁷		Sí		No	
Correo electrónico :					

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

Datos del consorciado ...					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁹		Sí		No	
Correo electrónico :					

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

... [CONSIGNAR SÍ O NO] autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

¹⁷ En los contratos periódicos de prestación de servicios, esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹⁸ Ibídem.

¹⁹ Ibídem.

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de servicios²⁰

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

²⁰ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.

ANEXO Nº 2

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO Nº 01-2022-UNIFSLB/CS-1 PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO Nº 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO Nº 01-2022-UNIFSLB/CS-1 PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO Nº 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO Nº 01-2022-UNIFSLB/CS-1 PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 01-2022-UNIFSLB/CS-1 PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta al **CONCURSO PÚBLICO N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**.

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]²¹

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%²³

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

²³ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

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

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

Importante

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

Importante para la Entidad

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

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 01-2022-UNIFSLB/CS-1 PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
TOTAL			

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

- El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:*

Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN].

ANEXO Nº 7

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO Nº 01-2022-UNIFSLB/CS-1 PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro bajo juramento que gozo del beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley Nº 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, dado que cumplo con las condiciones siguientes:

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 01-2022-UNIFSLB/CS-1 PRIMERA CONVOCATORIA
Presente.-

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

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

²⁵ Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

²⁶ Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

²⁷ Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN “Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz”. Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, “... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe”.

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

²⁹ El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

³⁰ Consignar en la moneda establecida en las bases.

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁵	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁶	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁷ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁸	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁹	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³⁰
5										
6										
7										
8										
9										
10										
...										
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO Nº 9

**DECLARACIÓN JURADA
(NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)**

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO Nº 01-2022-UNIFSLB/CS-1 PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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