

BASES
CONCESIÓN DE LOS CAFETINES DE LA UNIVERSIDAD
NACIONAL AUTÓNOMA DE CHOTA

I. ANTECEDENTES

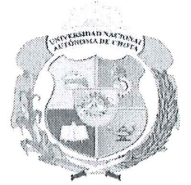
La Universidad Nacional Autónoma de Chota fue creada mediante Ley N° 29531, publicada con fecha 11 de mayo de 2010, es una persona jurídica de derecho público sin fines de lucro, con autonomía académica, económica, normativa y administrativa con forme a Ley. Se identifica con su sigla UNACH para todos los efectos legales y oficiales propios de la institución.

La casa superior de estudios, Universidad Nacional Autónoma de Chota, está destinada a impartir educación superior, promover el estudio de la realidad nacional, la investigación científica, la difusión del saber y la cultura, la extensión y la proyección social para contribuir al desarrollo local, regional y nacional.

La Universidad Nacional Autónoma de Chota (UNACH), en cumplimiento de su autonomía y fines educativos, convoca a la concesión de sus cafetines bajo un enfoque de Entorno Universitario Saludable.

II. BASE LEGAL

- Ley Universitaria N° 30220
- Ley N° 30884 que aprueba "La Ley que regula el plástico de un solo uso y los recipientes o envases descartables"
- Decreto Supremo N° 012-2018-SA, que aprueba el Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021- Ley de Promoción de la alimentación saludable.
- Decreto Supremo N° 017-2017-SA, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30021- Ley de Promoción de la Alimentación Saludable.
- Decreto Legislativo N° 1062, Ley de la Inocuidad de los Alimentos, y sus modificatorias.
- Ley N° 30021 y Ley N° 31919: Promoción de la alimentación saludable y etiquetado de advertencia (Octógonos)
- Resolución Ministerial N° 157-2021/MINSA que aprueba la NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA, Norma sanitaria para servicios de Alimentación Colectiva.
- Resolución Ministerial N° 208-2020/PRODUCE que aprueba la reanudación de actividades económicas en materia de Restaurantes y Servicios en materia de Restaurantes y Servicios Afines en la modalidad de atención en salón"
- Resolución Ministerial N° 195-2019/MINSA que aprueba Documento Técnico "Lineamientos para la Promoción y Protección de la Alimentación saludable en las Instituciones Educativas Públicas y Privadas de la Educación Básica"
- Resolución Ministerial N° 485-2015/MINSA que aprueba Documento Técnico "Orientaciones Técnicas para Promover Universidades Saludables"
- Resolución Ministerial N° 0155-2008-ED Guía para el Diseño, Administración, Funcionamiento, Conducción y Adjudicación de Quioscos en Instituciones Educativas Públicas.
- RESOLUCIÓN DE COMISIÓN ORGANIZADORA N° 690-2022-UNACH que aprueba la Directiva N° 012-2022-UNACH, denominada: "Directiva para el



funcionamiento interno y operativo del cafetín en el campus universitario Colpa matara y Colpa huacarís de la Universidad Nacional Autónoma de Chota".

- Norma Técnica Sanitaria N° 142- MINSAL/2018/DIGESA Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines, aprobada mediante la Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSAL.

III. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN:

La concesión de los cafetines de la Universidad Nacional Autónoma de Chota, que brindarán menús completos, variados, atractivos, balanceados y nutritivos, elaborados bajo un riguroso estándar de calidad que garanticen la inocuidad de las preparaciones.

IV. PLAZO DE LA CONCESIÓN:

El plazo para la concesión es de un (01) año calendario, contado a partir del día siguiente de la firma del contrato, período que puede ser prorrogado por un año más siempre y cuando el concesionario haya cumplido con todas sus obligaciones económicas de servicios y otras establecidas en el contrato.

V. CONDICIONES ECONÓMICAS Y OPERATIVAS

MONTO BASE DE RENTA MENSUAL: El pago base por derecho de uso de local para el servicio de concesión, es de S/. 500.00 (Quinientos soles con 00/10 nuevos soles), más el Impuesto General a las Ventas – IGV el monto incluye los servicios por consumo de agua y luz.

Además, el postor debe otorgar una garantía de S/. 1000.00 (Mil con 00/100 soles), por el uso del ambiente.

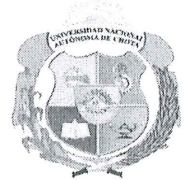
COBERTURA DEL SERVICIO

Número Potencial de comensales	1500 personas en promedio
Cobertura del servicio	De lunes a viernes
Sistema de servicio	Atención en mesa
Horario de Atención	De 07:00am a 7:00 pm Desayuno 07:00 am a 10:00 am Almuerzo 12:00 am a 3:00 pm Adicionales hasta las 7:00 pm.

Obligación Social: Garantizar un mínimo de 50 menús económicos diarios para estudiantes en situación de vulnerabilidad

VI. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Los presentes lineamientos son aplicables para el cumplimiento de aquellos sujetos a los que se les cederá en arrendamiento y/o concesión de las instalaciones de los cafetines universitarios en ambos Campus de la Universidad, cuya concesión se



otorgará en función a las presentes bases y los lineamientos internos para funcionamiento de los cafetines en las instalaciones de la universidad.

VII. MARCO CONCEPTUAL

DEFINICIONES OPERATIVAS

- **Alimento:** Cada una de las sustancias que un ser vivo ingiere para el mantenimiento de sus funciones vitales.
- **Calidad Sanitaria:** Es el conjunto de parámetros microbiológicos, características físico-químico y organolépticos que deben reunir un alimento para ser considerado apto para el consumo humano.
- **Comunidad universitaria:** Conjunto de personas que afectan, forman parte o se ven influidas por el ambiente educativo dentro de la universidad.
- **Entornos saludables:** Comprende los espacios físicos, psicológicos, sociales, culturales, económicos y ecológicos en los que la persona desarrolla su vida diaria, donde se establecen condiciones no sólo para proteger la salud sino para potenciarla. **Inocuidad de los alimentos:** Es garantizar que los alimentos no causen daño al consumidor cuando se preparen o consuman, de acuerdo con el uso al que se destinan. **Manipulador de alimentos:** Toda persona que manipule directamente alimentos envasados y no envasados, equipos y utensilios utilizados para los alimentos, o superficies que entren en contacto con los alimentos y que se espera, por tanto, cumplan los requisitos de higiene de los alimentos.
- **Prácticas saludables:** Son aquellas acciones relacionadas a la adopción, modificación o fortalecimiento de comportamientos orientados a producir resultados positivos sobre la salud y calidad de vida de las personas; a través de procesos y actividades que tienen lugar en las familias y organizaciones.
- **Alimento elaborado:** Son todos aquellos preparados culinariamente, en crudo o precocinado, de uno o varios alimentos de origen animal o vegetal, con o sin adición de otras sustancias, las cuales deben estar debidamente autorizadas. Podrá presentarse envasado o no y dispuesto para su consumo.
- **Alimento apto para el consumo humano:** un alimento es apto cuando cumple con las características de inocuidad, idoneidad, y aquellas establecidas en la norma sanitaria aprobada por la autoridad competente.
- **Desinfección:** Acción o efecto de matar o inactivar los agentes patógenos evitando su desarrollo de modo que no produzca la afección nociva a la salud, mediante agentes químicos y/o métodos higiénicamente satisfactorios.
- **Contaminante:** Cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias o añadidas intencionalmente a los alimentos, y que puedan comprometer la inocuidad o la aptitud de éstos.
- **Expendio:** En comercio, venta al por menor o menudeo.



- **Factores de riesgo:** Son todas aquellas causas que facilitan la contaminación cruzada, permiten la presencia de peligros biológicos, físicos o químicos en los alimentos, debido a malas prácticas de manipulación, de higiene y de saneamiento, que pueden causar enfermedades transmitidas por los alimentos, si no se controlan apropiadamente.
- **Medida de Seguridad:** Es toda acción preventiva y de control, de ejecución inmediata, dispuesta por la Autoridad Sanitaria, con el propósito de evitar el uso o consumo de alimentos con indicios o confirmados como no aptos para el consumo humano o que pongan en riesgo la salud pública.
- **Modalidades de servicio:**

A la carta/Menú: Modalidad en la cual las preparaciones se efectúan al momento o se encuentran parcialmente preparadas y el servicio se ofrece en mesa o para llevar.

Autoservicio: Modalidad que permite al comensal servirse los alimentos por sí mismo o mediante un manipulador que sirve las raciones a la elección del comensal.

VIII. DISPOSICIONES GENERALES DEL SERVICIO

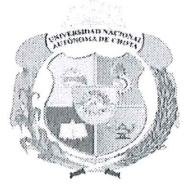
6.1 DE LOS USUARIOS

Se consideran usuarios de las cafeterías los estudiantes, personal docente, personal no docente y población en general que acceden a los campus universitarios, quienes podrán hacer uso de estos servicios de acuerdo con las disposiciones de la presente "Directiva para el funcionamiento interno y operativo del cafetín en el campus universitario Colpa matara y Colpa huacaris de la Universidad Nacional Autónoma de Chota", según RESOLUCIÓN DE COMISIÓN ORGANIZADORA N° 690-2022-UNACH que aprueba la Directiva N° 012-2022-UNACH.

6.2 OBLIGACIONES DE LOS USUARIOS

Dentro de las cafeterías, los usuarios deberán cumplir las siguientes normas de convivencia y practicas saludables:

1. Respetar las filas de espera y la disposición de distancia que guardan las mesas, sillas y todo artículo propio de cada cafetería.
2. Usar los platos, cubiertos y otros productos (servilletas, revolvedores, azúcar, aderezos y condimentos) estrictamente necesarios para tomar sus alimentos.
3. No se permitirá el ingreso de usuarios usando batas, mamelucos o similares de laboratorios.
4. Utilizar las instalaciones para fines estrictos de alimentación. Una vez finalizado su consumo, despejará el área para permitir a otros usuarios gozar de igual derecho.
5. Los prestadores del servicio y los usuarios deberán tratarse mutuamente con respeto y cortesía, así como evitar incurrir en actos que vulnere el orden y la armonía que deben imperar en las áreas de consumo de los alimentos.



6.3 DE LAS CONDICIONES PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO:

El servicio de Cafetines de la Universidad Nacional Autónoma de Chota se brindará en el ambiente especialmente adecuado y ubicado para dicho fin en los locales del cafetín de los Campus Universitario.

6.3.1 INFRAESTRUCTURA:

Los techos, paredes, ventanas, puertas y piso deben ser lisos fáciles de limpiar y desinfectar, iluminación adecuada y lámparas protegidas. Debe contar conexión de agua potable y conexión de desagüe (los tanques y cisternas deberán limpiarse y desinfectarse mensualmente).

6.3.1.1 Ubicación: estarán ubicados en lugares libres de plagas, humos, deben de ser de uso exclusivo para tal fin.

6.3.1.2 Punto de Lavado de manos: Debe contar con lavadero exclusivo, provisto de agua potable, dispensadores de jabón líquido, papel toalla y gel desinfectante, así como mensajes instructivos visibles para el correcto lavado de manos.

6.3.1.3 Evacuación de agua residual: Evitar que las grasas y aceites de cocina lleguen a los desagües.

6.3.1.4 Eliminación de Residuos Sólidos: Debe tener tachos para la segregación, los cuales deben estar en buen estado de conservación e higiene con tapas vaivén con bolsa plástica interna y rotulados según NTP 900.058(2019) "Código de colores para el almacenamiento de Residuos Sólidos", para facilitar la evacuación de los residuos al terminar cada jornada, debiéndose realizar el lavado y desinfección diariamente. Estos recipientes deberán ser suficientes y estar distribuidos en diferentes puntos del lugar donde se ubica el cafetín, en zonas adecuadas, evitando el ingreso de otros elementos que contaminen los alimentos.

6.3.1.5 Servicios Higiénicos: Deben mantenerse operativos en buen estado de conservación e higiene, contar con iluminación y ventilación. No tendrá comunicación directa con las áreas relacionadas al alimento.

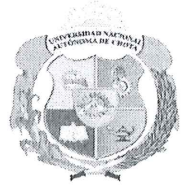
6.3.1.6 Vestuarios: Deben habilitar un estante perchero o lockers dispuesto para uso exclusivo para disposición de su vestimenta de trabajo

6.3.2 CONDICIONES FÍSICAS A CONSIDERAR:

(Áreas definidas: Se deben delimitar claramente las zonas de pre-elaboración, preparación, cocción, servido, almacenamiento y limpieza para evitar la contaminación cruzada)

6.3.2.1 Almacén de alimentos para el servicio:

El almacenamiento de productos no perecibles y perecibles deberán realizarse



adecuadamente de acuerdo a las condiciones de infraestructura. Debe tener tarimas, anaqueles o parihuelas, mantenidos en buenas condiciones, limpios y a una distancia mínima de 0,20 m. del piso, 0.60m. deltecho.

Caso contrario deberán adquirir los productos diariamente para su elaboración prohibiéndose bajo responsabilidad el almacenamiento inadecuado y producir una contaminación cruzada y el deterioro de vida útil de estos.

6.3.2.2 Almacén de productos químicos:

Los materiales de limpieza u otras sustancias tóxicas deben estar en sus envases originales, debidamente etiquetados con las indicaciones de uso y las medidas a seguir en idioma español en caso de intoxicaciones.

Estos productos deben almacenarse en lugares exclusivos, seguros y nunca en las áreas donde se manipulan y almacenan alimentos o bebidas y sólo podrán ser empleados por personal autorizado y debidamente capacitado para tal fin.

6.3.2.3 Áreas de la Cocina:

▪ Zona Previa:

En esta zona se incluye operaciones tales como: recorte, despiece,descamada, lavado de vísceras, lavado y desinfección de frutas y verduras y descongelación.

Las frutas y verduras que se utilicen deben ser lavadas y desinfectadas (lejía 5%), químico a 100 ppm (2ml de lejía por 1 litro de agua por un tiempo de contacto de 5 minutos) y ser enjuagadas con agua a chorro.

La descongelación debe ser en refrigeración durante 24 ó 48 horas, y por inmersión en agua cuando el alimento tiene un empaque vacío seguro. Un alimento descongelado nopuede ser congelado nuevamente.

▪ Zona de preparación del alimento:

Se utilizará tablas de colores para diferenciar al menos productos crudos de los cocidos.

Las carnes de aves, vacuno, cerdo y otras similares deben estar bien cocidas a una temperatura mínima de 80°C.

Los alimentos se podrán recalentar a 74°C durante 20 minutos sólo una vez.

Las grasas y aceites utilizados para freír no deben calentarse a más de 180°C y durante su reutilización deben filtrarse para eliminar partículas de alimentos que hubieran quedado en las frituras anteriores. Cuando los cambios de color, olor, turbidez, sabor den indicios de un recalentamiento excesivo o quemado deben desecharse.

▪ Zona de servido:

Cuando se exhiban alimentos preparados en la cocina delcomedor, estos se conservan en equipos o sistemas que permitan mantenerlos a temperaturas de seguridad y su distribución debe evitar la contaminación cruzada. Mantener



los platos fríos a menos de 5°C y los platos calientes a más de 60°C.

6.3.3 BUENAS PRÁCTICAS PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS:

6.3.3.1 Equipos y utensilios:

Deberán contar con toda la implementación de equipos, muebles, artefactos, vajillas y enseres de cocina que se ajusten a las normas establecidas, garantizando la carencia de factores de riesgo y medidas de seguridad.

Debe ser de material fácil de limpiar y desinfectar, aplicando 6 pasos:

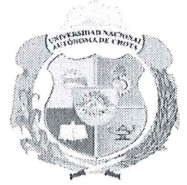
- Pre limpieza para eliminar suciedad grosera, visible.
- Lavado utilizando detergente.
- Enjuague.
- Desinfección con Lejía 5%: 2ml de lejía en un (01) litro de agua por un tiempo de contacto de 15 minutos.
- Enjuague.
- Secado y guardado protegido.

6.3.3.2 Los alimentos y bebidas: deberán de ser de calidad (conocer su lugar de procedencia a fin de contar con una calidad sanitaria de producto) los que deben cumplir con los requisitos siguientes:

- **Registro Sanitario y Caducidad:** Todos los productos deben contar con registro sanitario, fecha de vencimiento y envase íntegro, envases debidos que no presentan signos visibles de contaminación física por cuerpos extraños como piedras, pajas e insectos. Prohibida la venta de alimentos de procedencia dudosa o vencidos.
- **Temperaturas de Seguridad:** Mantener platos fríos a menos de 5°C y platos calientes a más de 60°C. Las carnes deben cocinarse a un mínimo de 80°C. Los alimentos que requieran de frío deberán inmediatamente ser ubicados en condiciones adecuadas de refrigeración y conservación. Los productos refrigerados y congelados se dispondrán en condiciones para cada tipo de productos con capacidad útil y apropiada, evitándose el guardado de alimentos preparados de varios días (caso dulce, flanes, y comida) para su atención al comensal.
- **Los alimentos de origen animal:** como leche y carnes (pescados, aves, vacuno, ovino u otro animal de abasto) deben mantenerse refrigerados (0°C a 4°C) y/o congelación (-18°C).
- **Frecuencia de verduras y frutas:**

Las verduras deberán ser frescas o cocidas y podrán ser servidas de manera diaria.

Las frutas frescas y debidamente lavadas podrán ser servidas enteras o picadas en caso forme parte del postre.



6.3.4. DE LAS RACIONES OFRECIDAS: ESTÁNDARES DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE

6.3.4.1. El concesionario tendrá que ofrecer el siguiente servicio Menús Variados y Balanceados:

- Desayunos.
- Almuerzos (Menú económico, menú estándar, menú ejecutivo y menú dieta de ser el caso).
- Adicionales (A solicitud del usuario).

El concesionario prohibirá estrictamente la venta de alimentos con octógonos ("Alto en Sodio", "Alto en Azúcar", etc.)

6.3.4.2. Estructura del Menú Diario

Componente	Requisito Saludable
Bebidas	Jugos naturales (bajo azúcar: <5g/200ml) o agua mineral. Prohibidas las gaseosas.
Proteínas	Aves y pescados (2-3 veces/semana), carnes rojas (máx 2 veces). Solo cocción saludable (vapor, horno, plancha).
Guarniciones	Priorizar granos enteros, tubérculos regionales y evitar frituras recurrentes.
Vegetales	Ensalada fresca o cocida obligatoria todos los días.

CONSIDERACIONES DEL DESAYUNO

Jugo de Fruta	Fruta de estación
Bebida Caliente	Leche, infusión, café, quinua, maca o avena.
Panes	Panes con relleno palta, huevo, etc.

CONSIDERACIONES DEL ALMUERZO

Entrada o sopa	Entrada fría o caliente
	Sopa variada
Plato de fondo	02 opciones de productos cárnicos
Guarniciones	Arroz, camote, papa y/o yuca
Fruta de estación o postre	Fruta natural o postres variados
Refresco	De fruta natural o infusiones.
Complementos	Ají, limón, cremas.

6.3.4.3. Frecuencia de Cárnico:

Tipo	Veces por Semana
Carne de aves	2 a 3 veces por semana
Carne de pescado	2 a 3 veces por semana
Carne de rojas: res, carnero, cerdo, cabrito	1 a 2 veces por semana
Vísceras (hígado, riñón, sangrecita, lengua)	1 a 2 veces por semana



6.3.4.4. Prohibiciones Críticas

- Uso de aceites reutilizados (máximo 180°C y filtrado diario).
- Venta de tabaco, alcohol y comida "chatarra" ultraprocesada.
- Uso de envases de plástico de un solo uso o Tecnopor.

6.3.4.5. **Todas las preparaciones culinarias** que se ofrezcan deben ser preparadas en los espacios asignados dentro de la universidad.

6.3.4.6. **El personal manipulador no tocará directamente** con las manos los alimentos sin envoltura, para ello utilizar servilleta de papel y/o pinzas.

6.3.4.7. **Se encuentra prohibido ingresar con animales, fumar y pegar carteles propagandas o cualquier tipo de publicidad ajena al servicio** que se brinda dentro de las instalaciones de las cafeterías. La publicidad sólo podrá colocarse en sitios previstos para tal fin. Los cafetines deberán cumplir con las condiciones generales de los locales destinados a los servicios de alimentación colectiva, ajustarse a las normas técnicas de ubicación (zona, factores ambientales) que incluyen en la higiene del local, bajo su responsabilidad evitar riesgos de contaminantes, proveyendo la inocuidad de los alimentos y calidad sanitaria.

6.3.4.8. **Los alimentos que se expenden en los cafetines deben reunir las condiciones sanitarias pertinentes**, otorgando que sean de primera calidad, se encuentra terminantemente prohibido la venta de alimentos de procedencia dudosa o clandestina, para el consumo de la comunidad Universitaria; así como también, se encuentra prohibido la venta de bebidas alcohólicas. Se procurará la oferta de un menú variado y balanceado, así como la existencia de utensilios suficientes y dispuestos en los lugares apropiados.

6.3.4.9. **Prohibido utilizar sobrantes y alimentos desechados** en la elaboración de nuevas comidas debiéndose eliminar.

6.3.4.10. **Los alimentos y bebidas no deben tener altos contenidos de azúcar, grasa saturada, sodio y/o contener grasa trans** (sin octógonos) de acuerdo a la Ley de Promoción de la Alimentación Saludable, su Reglamento aprobado por DS N° 017- 2017-SA y el Manual de Advertencias Publicitarias aprobado con DS N° 012-2018-SA y normas conexas.

6.1.1 MENAJE PARA LA ATENCIÓN DEL SERVICIO DE CAFETINES:

Se deberá garantizar el servicio de calidad que satisfaga la atención y el cuidado de la salud de los usuarios, y tendrá como mínimo el siguiente menaje:

- Platos y tazas de loza
- Vasos de vidrio



- Cubiertos de Acero inoxidable
- Ollas de acero inoxidable
- Parrillas de Almacenamiento de acero inoxidable
- Refrigerador y/o Congeladora, para dos tipos de productos
- Estante para almacenamiento para productos no perecibles.
- Exhibidora de Alimentos fríos preparados
- Dispensadora de Alimentos Calientes
- Bandejas
- Tachos de basura
- Equipos complementarios: cafetera, licuadora, batidora, entre otras.

6.1.2 MANIPULADOR DE ALIMENTOS:

La conducción de los cafetines de venta de alimentos deberá estar a cargo del personal calificado y con experiencia, tener conocimiento básico de manipulación de alimentos y arte culinario, a la vez los concesionarios deberán contar con personal responsable y permanente que presten garantía de una debida atención al usuario. El cual es responsable del expendio de alimentos cumpliendo con las Normas establecidas por el Reglamento Sanitario de Funcionamiento de autoservicio de alimento y bebidas:

6.1.2.1 Higiene del Personal: Mantener el cabello limpio, no llevar artículos de uso personal como aretes, collares, piercing, pulseras, reloj, celular, llaves, entre otros; no fumar ni comer durante las operaciones.

6.1.2.2 Salud: Garantizar el buen estado de salud del personal manipulador de alimentos y bebidas que trabaja en el servicio, para evitar enfermedades transmitidas por alimentos.

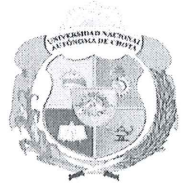
6.1.2.3 Capacitación: Tiene carácter obligatorio, debe efectuarse por lo menos cada seis meses y debe permitir la aplicación de los principios generales de higiene; las constancias de capacitación deben estar disponibles cuando la autoridad competente lo requiera durante una inspección.

6.1.2.4 Vestimenta: Los manipuladores de alimentos y bebidas deben usar ropa protectora de color blanco que les cubra el cuerpo, provisto de 3 mudas y delantales de tela para su cambio permanente, llevar gorra o cofia que cubra el cabello, mascarilla, tener calzado apropiado y de uso exclusivo para el trabajo; en las áreas de servido los manipuladores utilizarán adicionalmente guantes, los cuales deben ser descartables de un solo uso. Prohibido el uso de joyas, fumar o comer en áreas de trabajo

Toda la vestimenta debe ser lavable, mantenerse limpia y en buen estado de conservación. Los operarios de limpieza y desinfección de los establecimientos deben usar vestimenta de color diferente a los de la zona de elaboración de alimentos y bebidas y tener calzado impermeable.

6.1.2.5 Lavado de manos: Todo manipulador deberá lavarse las manos a lo largo de todo el día después de cada actividad de

- Haber utilizado los servicios higiénicos.
- Toser o estornudar cubriéndose con el antebrazo y pañuelos.



- Manipular cajas, envases, cubiertos y otros artículos contaminados.
- Manipular alimentos.
- Recoger y manipular basura y desperdicios.
- Coger dinero.

IX. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

7.2 Exclusividad de los cafetines.

Los cafetines son de uso exclusivo para consumo de alimentos y no se permitirá el mismo para la realización de otras actividades.

7.3 Del Procedimiento para las comprar de insumos necesarios para la cafetería universitaria.

El concesionario del servicio de alimentación en la cafetería tiene la responsabilidad de elaborar un Plan de compras para la ejecución de los requerimientos de un menú(s) balanceados que aporten nutrientes esenciales para el adecuado desarrollo de la persona, el cual será suministrado por el que prepara los alimentos.

7.4 De la Universidad Nacional Autónoma de Chota- Supervisión y Control.

7.4.1 La Dirección de Bienestar Universitario es la responsable de velar por el cumplimiento de las disposiciones dada a los concesionarios de los cafetines de la presente Directiva Interna para funcionamiento de los Cafetines, así como de la supervisión, control de higiene y salubridad en general, la calidad y cantidad de alimentos suministrados en la prestación del servicio.

7.3.3 Para que Universidad entregue la habilitación de funcionamiento a los establecimientos, dentro del centro de estudios, deben cumplir los requisitos óptimos, de aprobación aceptable de higiene exigidos por la DESA, garantizando que la comunidad universitaria tenga una alimentación saludable.

7.3.4 Para los casos de incumplimiento a las disposiciones de la presente directiva, la Dirección de Bienestar Universitario emitirá el informe técnico correspondiente ante la autoridad competente para las acciones que corresponda.

7.3.5 Las medidas de bioseguridad (lavado de manos, uso correcto de la mascarilla, distanciamiento social, otras) deberán exhibirse en un afiche impreso colocado en un lugar visible para todos los comensales.

7.5 DE LAS INFRACCIONES Y SANCIONES

7.4.1. El servicio impartido en los cafetines, por parte de los responsables que incurranen infracción a las disposiciones establecidas en la presente Directiva que implique daño a la salud de las personas (comensales) se harán acreedores según la gravedad de su falta y la condición de reincidencia del infractor a una o más de las sanciones siguientes:

N°	Indicador	Multa
LEVES		
1	Útiles de cocina deteriorados, cambio de personal sin previa notificación, no publicación de menús y precios de cada uno.	1 vez comete la falta amonestación 2 veces a más de reincide en la falta Multa de 0.05% de la UIT
2	Personal que brinda el servicio no cuenta con el equipo de protección personal limpio y adecuado.	1 vez comete la falta amonestación 2 veces a más de reincide en la falta Multa de 0.05% de la UIT



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE CHOTA
Creada por Ley N°29531, del 11 de mayo del 2010
Universidad Licenciada con Resolución N°160-2018-SUNEDU/CD
"Un sueño hecho realidad"



3	Personal que brinda el servicio no usa adecuadamente el equipo de protección personal.	1 vez comete la falta amonestación 2 veces a más de reincide en la falta Multa de 0.05% de la UIT
GRAVES		
4	Carencia en la limpieza y desinfección de los espacios donde se brinda el servicio de cafetería.	Multa de 0.10% de la UIT
5	Incumplir con las medidas de regulación sanitaria al momento de preparar y servir los menús ofrecidos	Multa de 0.10% de la UIT
6	Vender o proporcionar de cualquier forma, bebidas alcohólicas, tabaco y otros derivados, etc.	Multa de 0.10% de la UIT
MUY GRAVE		
7	Expendir al público, comestibles o bebidas adulteradas o en estado de descomposición o después de la fecha de caducidad.	Cierre Temporal
8	Preparación de menús con insumos vencidos o con comidas guardadas	Cierre Temporal
9	Realizar cualquier otra acción u omisión que atente, vulnere, o sea un riesgo para la salud pública	Multa de 0.15% de la UIT
10	De reincidir por más de tres ocasiones en cualquiera de las anteriores	Clausura o cancelación de la autorización o concesión de funcionamiento y/o sanciones correspondientes en el contrato pactado.

7.6 DERECHOS Y OBLIGACIONES DEL CONCESIONARIO

7.6.1 Quienes conduzcan o administren el cafetín tienen la obligación de adoptar las medidas necesarias para garantizar la promoción de la salud y la seguridad de los trabajadores y de terceras personas en sus instalaciones o ambientes de trabajo.

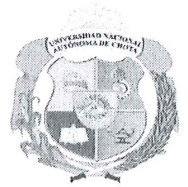
7.6.2 Las condiciones de higiene y seguridad que debe reunir los lugares de trabajo, los equipos, maquinarias, instalaciones, materiales y cualquier otro elemento relacionado con el desempeño de actividades, se sujetan a las disposiciones que dicta la autoridad de la salud competente.

7.5.3. El menú y los precios de los alimentos y demás productos que se vendan en las cafeterías, deberán colocarse en un lugar visible para los usuarios. El listado de los alimentos que se expenden en los cafetines deberá contar con los precios reales de suventa con aprobación de la Universidad Nacional Autónoma de Chota.

7.6.3 Cuidar la adecuada presentación, aseo y pulcritud del personal a su cargo, que estará correctamente uniformado durante el desempeño de sus labores, así mismo mantendrá la seriedad y respeto en el buen trato al comensal.



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE CHOTA
Creada por Ley N°29531, del 11 de mayo del 2010
Universidad Licenciada con Resolución N°160-2018-SUNEDU/CD
" Un sueño hecho realidad "



7.6.4 Es de responsabilidad del mantenimiento, reparación y limpieza interna y externade los establecimientos cuando lo requiera.

7.6.5 Efectuará la limpieza y desinfección después de terminar la jornada de trabajo cuantas veces sea necesario y en forma debida, como los pisos, equipos, vías de acceso, comedor y en las inmediaciones de los locales deberán limpiarse minuciosamente y desinfectarse diariamente.

7.6.6 La fumigación en los establecimientos deberá ser realizado por los concesionarios con una periodicidad no menor de 3 meses.

7.6.7 Al inicio de las actividades para impartir el servicio de alimentación, el concesionario deberá presentar un inventario de los bienes que ingresan al campus, dela unidad orgánica, que en este caso sería la Unidad de Servicios Generales.

7.6.8 Las mejoras que se realizan en la infraestructura y en beneficio del servicio a impartir, deberán ser previa autorización de la Universidad Nacional Autónoma de Chota, cabe mencionar que, éstas quedarán en propiedad la institución. Por otro lado, si el concesionario, desea brindar servicios complementarios como, por ejemplo: Internet, cable u otros, estos serán pagados por el concesionario, siendo estos gastos independientes del costo del alquiler y de la garantía que se deberá pagar.

7.6.9 El pago por alquiler es mensual y en forma puntual, en caso de incumplimiento seapegará a las disposiciones del contrato pactado, el cual regulará las especificaciones contractuales y/o garantías sujetas al cumplimiento del contrato.

7.6.10 El concesionario mantendrá la responsabilidad del personal encargado, respectoa la preparación de los alimentos, los que deberán gozar de un buen estado de salud, el cual deberá ser acreditado con certificados médicos, acompañado de análisis clínicos de descarte: hepatitis A y B, parasitosis, salmonelosis(considerar coprocultivo para salmonella), la dosis completa de vacunas contra el COVID-19, las cuales deberán ser otorgadas por la autoridad competente con una antigüedad no mayor de treinta (30) díasa su presentación debiendo renovarlos cada seis (06) meses, si así correspondiera. Estaacción debe aplicarse a todo el personal y será presentado al inicio del servicio.

7.6.11 Es de carácter obligatorio el cumplimiento del horario y forma de atención de acuerdo a lo establecido por la Dirección de Bienestar Universitario, el que guardará correspondencia con el horario de atención académica en el campus Colpa Matará y Colpa Huacarís.

7.6.12 La capacitación del personal es obligatoria para el ejercicio de la actividad, que será brindada por profesionales, de corresponder cada 6 meses, otorgándole al personal al final de cada capacitación su certificación previa evaluación de desempeño. Siendo responsabilidad del costo del certificado, de los concesionarios.

7.6.13 El concesionario se encuentra prohibido de ceder y subarrendar total o parcialmente el Ambiente arrendado bajo apercibimiento de resolución automática, ni destinar el local para fines de uso distintos al servicio de elaboración y expendio de alimentos, la misma que tendría como consecuencia la resolución del contrato de concesión.

7.6.14 Son responsables los sujetos de la funcionalidad y operatividad ante cualquier accidente y/o impedimento de su personal.

7.6.15 Contar con extintores recargados con fecha vigente de uso, ubicado en lugares adecuados, alejados de los alimentos.

7.6.16 Deberá contar con un botiquín equipado con los elementos indispensables de primeros auxilios.

7.6.17 El concesionario tiene prohibido expender al público tabaco y derivados,



bebidas alcohólicas, o productos ajenos al consumo alimentario.

7.6.18 Toda licencia de funcionamiento, de defensa civil y certificaciones de salud, por la autoridad competente, será exclusivamente responsabilidad del concesionario.

7.7 De los equipos, mobiliario, ambiente y otros:

7.7.1 El concesionario deberá presentar los equipos, artefactos y mobiliarios a usar en perfecto estado, necesarios para un adecuado servicio, siendo su responsabilidad el mantenimiento.

7.7.2 La vajilla, menaje, manteles, cubiertos, cristalería, ollas, sartenes, fuentes, etc.

7.7.3 Deberán ser nuevos o estar en excelentes condiciones de uso y en cantidad óptima para la atención; los mismos que deberán ser proporcionados por el concesionario, restaurantes. No se podrán usar artículos deteriorados, de madera o plástico.

7.7.4 El concesionario se compromete a mejorar la prestación del servicio, debiendo tomar en cuenta las observaciones y recomendaciones que hicieran los usuarios o el área de la universidad encargada de la supervisión, las cuales serán canalizadas a través de la Administración del concesionario.

7.7.5 El concesionario no podrá transferir total o parcialmente la Concesión, ni podrá subarrendar a terceros los ambientes cedidos en uso.

7.7.6 El concesionario podrá realizar mejoras para brindar una mejor impresión y atención al público.

7.8 De los alimentos:

7.8.1 Los alimentos deberán ser elaborados en perfectas condiciones de higiene, para lo cual el personal de las cafeterías encargados de la preparación de los alimentos, deberá cumplir con las normas que establecen las autoridades de salud en lo que respecta a la prestación del servicio.

7.8.2 Los ingredientes perecibles que se utilizarán en la preparación de los alimentos serán del mismo día o se mantendrán debidamente almacenados respetando estrictamente su condición.

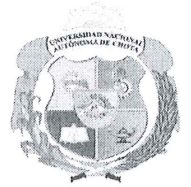
7.8.3 Los refrescos y jugos a prepararse serán de frutas naturales debiendo utilizar por cuenta del concesionario, agua envasada hervida o filtrada, no es recomendable usar pastillas para purificar el agua.

7.8.4 El concesionario deberá asegurar la aplicación de los principios generales de higiene en las operaciones que realice para la prestación del servicio materia de concesión.

7.8.5 Demás consideraciones según ANEXO N° 01 LISTA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA LA CAFETERÍA UNIVERSITARIA

X. SOBRE EL USO

El ganador del concurso sólo podrá usar el área concesionada, para uso único y exclusivo del cafetín saludable. Todo cambio o mejora a realizar al área concesionada por el ganador del concurso, desde el primer día del plazo de arrendamiento, deberá previamente ser solicitada formal y escrita a la Dirección General de Administración, en caso de ser aceptada, el cambio o mejora debe de



contar previamente con la aceptación escrita.

El arrendatario se compromete a mantener el local limpio, seguro y bien cuidado, con iluminación adecuada, mobiliario y equipos en buenas condiciones que garanticen un servicio de calidad. El arrendatario deberá ofrecer un servicio de calidad, a precios acorde con la realidad de los alumnos.

XI. DE LOS SOBRES CERRADOS A PRESENTAR EN LA SUBASTA:

SOBRE N° 01.

- ✓ Solicitud para participar en la convocatoria de conformidad con las (este documento debe contener los datos generales del postor).
- ✓ Ficha (RUC), persona natural o jurídica.
- ✓ Copia del D.N.I. en caso de persona natural y en caso de persona jurídica Vigencia Poder.
- ✓ Experiencia documentada en el rubro de servicios de atención en cafetines y/o afines que permita observar los años de experiencia en el rubro y la calidad del servicio prestado, como mínimo 1 año.
- ✓ Detalle del equipamiento a ser utilizado, incluyendo marca, modelo y año de fabricación.
- ✓ No pueden ser postores los arrendatarios o ex arrendatarios, familiares hasta el tercer grado de consanguinidad que tengan deudas pendientes con la Universidad o aquellos contra los cuales la Universidad haya seguido procesos judiciales para la recuperación del local arrendado o cobro de arriendos. Así mismo aquellos ex arrendatarios que no se les ha renovado el contrato por insatisfacción de los usuarios en las encuestas de opinión.

SOBRE N° 02.

Propuesta de Renta mensual a pagar por adelantado.

XII. FORMA DE PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS.

Las bases del Concurso serán entregadas de manera gratuita.

Las ofertas se recibirán en la Mesa de partes de la Universidad Nacional Autónoma de Chota, cito en el Jr. José Osoreo N° 418- Chota- Cajamarca, en las fechas establecidas en el cronograma correspondiente, en el horario de 08:00 am a 15:00 horas, el cual deberá ser presentado en dos sobres cerrados (sobre N° 01 Y sobre N.º 02) conteniendo la documentación señalada en el párrafo precedente.

XIII. LOS DOCUMENTOS A PRESENTAR POR PARTE DEL PERSONAL DEL CONCESIONARIO

- Fotocopia de documento de identidad
- Certificados médicos, acompañado de análisis clínicos de descarte: hepatitis A y B, parasitosis, salmonelosis, (considerar coprocultivo para salmonella), VIH.
- Certificado de antecedentes policiales y judiciales (para firma del contrato).
- Currículo vitae del personal administrativo y cocinero, que acredite



experiencia en el cargo.

XIV. DEL PROCESO DEL CONCURSO

- ✓ El acto del concurso en la modalidad de presentación de propuestas en sobre cerrado se inicia con la presentación del sobre cerrado No 01 el día señalado en el cronograma correspondiente.
- ✓ En el plazo establecido, la Comisión evaluará las distintas propuestas, tomando en cuenta la reglamentación de los cafetines saludables.
- ✓ Previa a la suscripción del contrato y a la entrega de llaves, el ganador deberá depositar el pago por derecho de llave, el primer mes de renta antes de que ocupe el área establecida
- ✓ En caso que el ganador desistiera, tomará su lugar el que quede en segundo lugar, siempre que la comisión considere satisfactoria su propuesta económica y de servicios.
- ✓ El pago de la RENTA mensual adelantada será depositado en la Cuenta corriente que será facilitado por la Oficina de Tesorería y Contabilidad.
- ✓ El Boucher de pago de la RENTA mensual adelantada, será entregada en el Oficina de Tesorería y Contabilidad.
- ✓ En caso que el postor ganador no efectuará los pagos señalados en el plazo establecido en el punto anterior, el postor que quedo en segundo lugar en orden de mérito, deberá efectuar los compromisos antes indicados, al día siguiente de haber sido notificado.
- ✓ En el caso de que el postor que ocupo el segundo lugar, tampoco efectuará los pagos, perderá la opción; en este último caso, la comisión deberá convocar a un nuevo concurso.
- ✓ La asignación se hará de acuerdo al orden de prelación según costo ofertado de acuerdo a que Cafetín se Postule e indicar a que cafetín se postula:
 - ✓ Cafetín 1 Colpa Matara.
 - ✓ Cafetín 2 Colpa Matara.
 - ✓ Cafetín 1 Colpa Huacaris.
- ✓ Si para alguno de los cafetines no se presentara ningún postor, se evaluará y podrá considerar a aquellos postores que, cumpliendo con los requisitos establecidos, hayan postulado a los demás cafetines.

XV. CRONOGRAMA

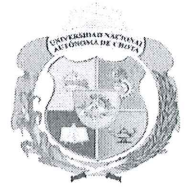
Publicación de la Convocatoria	Del 03 de marzo de 2026 al 05 de marzo de 2026 (Pagina Web y Redes Sociales de la UNACH)
Absolución de consultas (ingreso de consultas)	Del 03 de marzo de 2026 al 05 de marzo de 2026 (Mesa de Partes UNACH)
Presentación de Ofertas	06 de marzo de 2026 (07:00 am – 01:00 pm) en mesa de partes de la UNACH, cito en el Jr. José Osoro N° 418- Chota- Cajamarca.
Apertura y Calificación Sobres	06 de marzo de 2026.
Publicación de Resultado (Pagina web de la UNACH)	06 de marzo de 2026.
Suscripción del Contrato	09 de marzo de 2026.



XVI. DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS:

- El pago por el consumo por parte de los trabajadores de la Universidad, será única y exclusiva responsabilidad del concesionario, la universidad no se compromete a reconocer ninguna deuda por dicho concepto.
- Es responsabilidad del concesionario dar el tratamiento debido a los desechos sólidos, orgánicos, entre otros a fin de evitar la propagación de insectos y otros ácaros que perjudiquen la salubridad de los alimentos.
- El concesionario en épocas de clases, debe garantizar una cantidad mínima de 50 menús económicos para la atención a estudiantes.
- El concesionario debe regirse a la Directiva para el Funcionamiento Interno y Operativo del Cafetín en el Campus Universitario Colpa Matara de la UNACH aprobado con Resolución de Comisión Organizadora N° 690-2022-UNACH de fecha 20 de octubre de 2022, así como a la normativa sanitaria vigente establecida por DIGESA afín al servicio

[Handwritten signatures in blue ink]



ANEXO N° 01
LISTADO VERDE (ALIMENTOS PERMITIDOS)
LISTA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA LA CAFETERIA UNIVERSITARIA

Consideraciones Generales:

- Los alimentos y bebidas NO deben tener altos contenidos de azúcar, grasas saturadas, sodio y/o contener grasa trans (sin octógonos), de acuerdo a la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable, su Reglamento aprobado por DS N° 017-2017-SA y el Manual de Advertencias Publicitarias aprobado por DS N° 012-2018-SA y normas convexas.

Según la **Ley 30021**, solo pueden venderse alimentos naturales o con procesamiento mínimo.

CUADRO RESUMEN

Bebidas	Agua mineral, jugos de fruta natural (hechos al momento), chicha morada (maíz natural), emoliente, infusiones (té, manzanilla, cedrón) sin azúcar añadida o con edulcorantes naturales.
Frutas y Verduras	Frutas de estación enteras o picadas, ensaladas frescas y cocidas con aliños naturales (limón, oliva, vinagre)
Cereales y Granos	Quinoa, kiwicha, avena (no instantánea), arroz integral, maíz, pan integral, galletas artesanales de granos andinos.
Lácteos	Leche fresca o pasteurizada (sin saborizantes), yogur natural (bajo en azúcar), queso fresco pasteurizado.
Frutos Secos	Maní, nueces, almendras, pasas y castañas (tostados al natural, sin sal ni azúcar añadida)

DETALLE:

1. Cereales y derivados:

- Cebada tostada, maíz para pop corn, kiwicha pop, quinoa pop (cereales extruidos/expandidos) sin adición de azúcar, sal, colorantes, aditivos.
- Arroz, arroz fortificado, trigo, maíz, maíz mote, avena, centeno, cebada, maíz cancha, morón, quinoa, trigo mote, kiwicha, cañihua, entre otros granos enteros, partido o en harina, hojuelas y fideos.
- Pan francés, integral de maíz, otros panes regionales de preparación diaria (no industriales)
- Galleta de soda u otras sin cremas y coberturas
- Barras de cereal
- Queques caseros son coberturas ni relleno de cremas.

2. Verduras y hortalizas:

- Acelga, alcachofa, apio, berro, brócoli, caigua, cebolla, col, coliflor, hojas de quinoa, culantro, espinaca, lechuga, nabo, pepinillo, pimiento, poro, rabanito, tomate vainitas, zanahoria, zapallo, limón, ajos, ajíes, hierbas aromáticas, entre otros.

3. Frutas y derivados:

- Manzana, plátano, naranja, mandarina, durazno, tuna, fresa, uva, melón, papaya, mango, capulí o tomatillo, camu camu, granadilla, guayaba, guaba o pacaé, higo, pera, pijuayo, tuna, tumbo, zapote, derivados como la harina de plátano entre otros.
- Aceituna, palta.
- Guindones, higos, pasas, entre otros (sin adición de azúcar, colorante, aditivos, baño de crema, ni cobertura de chocolate).



4. Grasas, aceites y oleaginosas:

- Aceite vegetal.
- Maní, avellana, almendra, castaña, chía, linaza, pecanas, sacha inchi, semillas de girasol, ajonjolí, semillas de cacao, entre otros (sin adición de azúcar, sal, colorantes, aditivos, baño de crema, ni cobertura de chocolate).

5. Pescados y mariscos:

- Pescados: trucha, carachama, doncella, bonito, jurel, anchoveta, liza, caballa, pejerrey, pampanito, toyo, entre otros.
- Mariscos: choros, machas, pota, pulpo, entre otros.

6. Carnes y derivados:

- Carnes: aves (pollo, pavo, gallina, entre otros) res, cerdo, ternera, cuy, conejo, cordero, entre otros.
- Vísceras: sangre de res, cuy, cordero o cerdo, hígado, pulmón, molleja, corazón entre otros.

7. Leches y derivados:

- Leche entera o descremada pasteurizada en envase individual que no necesite refrigeración sin saborizantes artificiales, edulcorantes ni colorantes artificiales.
- Leche con adición de cereales pasteurizada en un envase individual que no necesite refrigeración sin saborizantes artificiales, edulcorantes ni colorantes artificiales.
- Leche entera o descremada si cuenta con refrigeración.
- Queso pasteurizado o queso fresco.
- Yogurt natural sin saborizantes y colorantes artificiales, aditivos ni edulcorantes.
- Yogurt bebible sin saborizantes y colorantes artificiales, aditivos ni edulcorantes.

8. Huevos y derivados:

- Huevos de gallina, codorniz, pata, etc.

9. Leguminosas y derivados:

- Frijol bayo, caballero, canario, Chiclayo, negro, panamito, castilla entre otros.
- Chocho o tarwi, pajuro, zarandaja, soya, pallar, garbanzo, arveja, haba, lenteja, etc.
- Harina de leguminosas.

10. Tubérculos, raíces y derivados:

- Papa, papa nativa, olluco, oca, masa, chuño o moraya, yacón, yuca, camote, arracacha, pituca, llacón, maca, beterraga, entre otros.
- Harina de tubérculos y raíces.

11. Líquidos:

- Agua mineral o de mesa embotellada con o sin gas.
- Jugos naturales producidos con extractos mecánicos o licuadora: jugo de naranja y piña u otros sin o con bajo contenido de azúcar (5gr. por 200 ml.).
- Refrescos naturales sin o con bajo contenido de azúcar (5gr. por 200 ml.).
- Infusiones, té o café sin o con bajo contenido de azúcar (5gr. por 200 ml.).

12. Preparaciones:

- Ensalada de frutas frescas de estación sin azúcar adicionada.
- Sánduche de queso, de aceitunas, de palta u otros.