



Resolución de Presidencia N° 054-2024-UNIQ

Quillabamba, 15 de mayo de 2024

VISTOS, el Informe N° 01-2024-CS-UNIQ del Comité especial para el proceso de selección denominado: "Arrendamiento de un (1) módulo de consumo de alimentos y refrigerios, ubicados en la parte interior de la Universidad Nacional Intercultural de Quillabamba, el Arenal S/N.", de fecha 14 de mayo de 2024, el proveído N° 1169-2024 de la Oficina de Presidencia de la Comisión Organizadora, de fecha 14 de mayo de 2024, y;

CONSIDERANDO:

Que, conforme al cuarto párrafo del Art. 18 de la Constitución política del Estado, concordante con el Art. 8 de la Ley N° 30220 Ley Universitaria y modificado mediante Ley N° 31520; señalado en el Art. 29 otorga facultades a la Comisión Organizadora, a fin de que procedan a la constitución de los órganos de gobierno correspondientes de la Universidad Nacional Intercultural de Quillabamba, concordante con el numeral 19.1 del Art. 19 del Estatuto de la UNIQ;

Que, el literal f) y el último párrafo del punto 6.1.5 de la Resolución Viceministerial N° 244-2021-MINEDU y sus modificatorias, que aprueba el Documento Normativo denominado "Disposiciones para la constitución y funcionamiento de las Comisiones Organizadoras de las Universidades Públicas en proceso de Constitución", establece que son funciones del presidente el Dirigir la actividad académica de la Universidad y su gestión administrativa, económica y financiera. Asimismo, que el presidente de la Comisión Organizadora ejerce la titularidad del pliego presupuestal;

Que, de acuerdo al numeral 73.3 del Art. 73 del Decreto Supremo N° 004-2019-JUS, que aprueba el Texto Único Ordenado - TUO de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General, describe que: "Cada entidad es competente para realizar tareas materiales internas necesarias para el eficiente cumplimiento de su misión y objetivos";

Que, mediante el primer documento de vistos, los miembros titulares del comité especial para el proceso de selección ut-supra, conformado mediante Resolución de Presidencia N° 033-2024-UNIQ del 24 de abril de 2024, solicitan la aprobación de bases del proceso de selección denominado: "ARRENDAMIENTO DE UN (1) MÓDULO DE CONSUMO DE ALIMENTOS Y REFRIGERIOS, UBICADOS EN LA PARTE INTERIOR DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE QUILLABAMBA, EL ARENAL S/N.", en folios 08, resultando imperativo y de necesidad institucional el funcionamiento del módulo N° 01, destinado a la venta de alimentos y refrigerios;

En uso de las facultades y atribuciones conferidas por la Ley Universitaria Ley N° 30220, la Resolución Viceministerial N° 244-2021-MINEDU y sus modificatorias, el Estatuto Universitario, y demás normas concordantes;

SE RESUELVE:

Primero.- APROBAR, las bases del proceso de selección denominado: "ARRENDAMIENTO DE UN (1) MÓDULO DE CONSUMO DE ALIMENTOS Y REFRIGERIOS, UBICADOS EN LA PARTE INTERIOR DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE QUILLABAMBA, EL ARENAL S/N.", el mismo que en ocho (08) folios forma parte integrante de la presente Resolución.

Segundo.- DISPONER, a la Presidenta del comité especial para el proceso de selección conformado mediante acto administrativo, realizar las acciones pertinentes para el cabal cumplimiento de lo aprobado en la presente Resolución.

Tercero.- PUBLICAR, la presente Resolución en el Portal Institucional de la Universidad Nacional Intercultural de Quillabamba. www.uniq.edu.pe.

Regístrese, Comuníquese y Publíquese.



NEIL QUIROZ VILLAVICENCIO
Secretario General

Universidad Nacional Intercultural de Quillabamba



CERAPIO N. QUINTANILLA CONDOR
Presidente de la Comisión Organizadora

Universidad Nacional Intercultural de Quillabamba



BASES PARA ARRENDAMIENTO DE UN (1) MODULO DE CONSUMO DE ALIMENTOS Y REFRIGERIOS, UBICADOS EN LA PARTE INTERIOR DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURALIDAD DE QUILLABAMBA EL ARENAL S/N.



I. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

El objeto de Contratación es seleccionar a las personas naturales o jurídicas que se encargarán de la conducción de módulos destinados a la venta de alimentos, refrigerios, según corresponda, bajo la modalidad de arrendamiento y por el plazo de Un (1) año a partir de la suscripción del contrato renovable.

El modulo a los que hace referencia las bases presenta la ubicación y características señaladas en los planos que lo conforman.

II. BASE LEGAL

- Constitución política
- Ley universitaria N° 30220
- Ley N° 29620 de creación de la Universidad Nacional Interculturalidad de Quillabamba
- Decreto supremo N° 019-2019-VIVIENDA Texto Único Ordenado de la Ley N° 29151 - Ley General del Sistema Nacional de Bienes Estatales Decreto Supremo N° 007-2008- VIVIENDA – Reglamento de la Ley N° 29151.
- Directiva N° 0006-2021-EF/54.01 Directiva que regula los actos de adquisición y Disposición Final de bienes inmuebles patrimoniales en el marco del Sistema Nacional de Abastecimientos.
- Directiva N° 0002-2021- EF/54.01 Directiva que regula los actos de adquisición y Disposición Final de bienes inmuebles.
- Decreto supremo N° 004-2019-JUS Texto Único Ordenado de la Ley N° 27444, Ley de Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 30021, Ley de Promoción de Alimentación Saludable para niños, niñas y adolescentes.
- Resolución Ministerial 908-2012- MINSa, expendió de alimentos saludables en módulos.
- Norma Sanitaria N° 142-MINSA/2018/DIGESA "Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios afines".
- Otros dispositivos legales aplicables.

III. UBICACIÓN GEOGRAFICA

MODULO 01: Se encuentra en las instalaciones de la UNIQ, al costado del parque de maniobras de buses que esta junto al pabellón 03.

IV. MODALIDAD

Arrendamiento por invitación publica

V. DE LOS BIENES MATERIA DE ARRENDAMIENTO

La Universidad Nacional Interculturalidad de Quillabamba, a través de la Dirección General de Administración y Responsable de la Oficina de patrimonio, entregará a los ganadores la infraestructura que corresponde a cada modulo destinado a la venta de alimentos y refrigerios previa acta de entrega el cual estará dando inicio al arrendamiento de cada módulo.

El modulo cuentan con el espacio adecuado para el propósito señalado; así como servicio de agua y energía eléctrica (se recomienda a los postores visitar las

instalaciones arrendar con la finalidad de formular de mejor manera su propuesta económica).

Se adjunta la mención descripción (anexo 1).



VI. CONDICIONES DEL ARRENDAMIENTO

- Las personas ganadoras de la presente contratación serán responsables del mantenimiento y conservación de la infraestructura recibida, cualquier modificación será previa autorización de la Dirección de Administración.
- La contratación se acoge a la Resolución Ministerial 908-2012- MINSA, donde se recomienda el expendio de alimentos saludables en los quioscos (anexo 2). Los que serán verificados durante el funcionamiento por la Dirección de Bienestar Universitario.
- La contratista deberá mantener limpio las instalaciones arrendadas, adecuado higiene y manipulación de alimentos.
- La contratista deberá implementar los equipos necesarios a utilizar en las preparaciones y garantizar la correcta conservación de los alimentos perecibles y no perecibles.
- Asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas del consumo humano.
- Brindar servicio personalizado, eficiente y de calidad e inocua.
- Garantizar el estricto cumplimiento de los protocolos de bioseguridad.

VII. CONDICIONES ESPECIALES

- Al incumplimiento de los protocolos de bioseguridad estipulados en Norma Sanitaria N° 142-MINSA/2018/DIGESA "Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios afines", previa notificación escrita de DIGA, reiterativa de incumplimiento de la normativa será causal de resolución del contrato.
- Cumplimiento estricto del expendio de alimentos saludables en el módulo, según Resolución Ministerial 908-2012- MINSA, expendio de alimentos saludables en módulos.

VIII. RETRIBUCIÓN DEL ARRENDAMIENTO

El arrendamiento considera una retribución o merced conductiva de cargo de la persona ganadora de la contratación a favor de la UNIQ, la contraprestación por el arrendamiento será un monto fijo a pagar mensualmente, por mes adelantado a realizarse el primer día hábil de cada mes, conforme a la oferta económica que realicen los postores. Sobre la base de S/. 700.00 (setecientos con 00/100 soles).

IX. GARANTIAS.

El postor ganador debe abonar a la cuenta corriente de la Universidad el importe de S/. 2,000.00 (Dos mil con 00/100 soles), como garantía por el arrendamiento de cada Módulo.

X. RESTRICCIONES.

El postor ganador del modulo 03 no podrá participar en el presente concurso.

XI. PLAZO DE VALIDEZ DE LA OFERTA

La oferta contenida en la propuesta económica, tendrá una validez que se prolongará hasta la suscripción del contrato.



XII. PLAZO DE ARRENDAMIENTO

Un (1) año a partir de la suscripción del contrato.

XIII. DEL CONTENIDO Y PRESTACIÓN DE LA PROPUESTA

Las propuestas se presentarán en mesa de partes de la UNIQ.
Las propuestas se presentarán en sobre cerrado y estará dirigida al Comité Especial, conforme al siguiente detalle:

SOBRE: Propuesta. El sobre será rotulado:

Señores
UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURALIDAD DE QUILLABAMBA
EL ARENAL S/N SANTA ANA – QUILLABAMBA – CUSCO
Att. Comité especial

Denominación de la convocatoria: **ARRENDAMIENTO DE UN (1) MODULO DE CONSUMO DE ALIMENTOS Y REFRIGERIOS, UBICADOS EN LA PARTE INTERIOR DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURALIDAD DE QUILLABAMBA EL ARENAL S/N.**
Nombre y/o razón social del postor: [.....]
Número de teléfono: [.....]

CONTENIDO DE LA PROPUESTA PARA EL MODULO 1: REQUISITOS MINIMOS:

- Fotocopia de DNI vigente
- Carnet Sanidad de todos los manipuladores de alimentos (a la firma de contrato)
- Propuesta económica del contenido de la oferta mensual.

XIV. DEL PROCEDIMIENTO

- Para el otorgamiento de la buena pro, en primer lugar, se verificará el cumplimiento de las condiciones que tengan los postores establecidos como requisitos mínimos (apertura de sobres); en caso no cumpla con los requisitos el postor será descalificado y se otorgará el arrendamiento al postor de la mayor propuesta de pago según el orden de prelación de corresponda.
- En caso de que el postor ganador no se presentará dentro del término previsto para suscripción del contrato, se adjudica al siguiente según orden de prelación sucesivamente.
- La oficialización del arrendamiento se efectuará mediante documento (acta) emitidos por la comisión designada, a fin de que el ganador del mismo, pueda proceder a la suscripción del contrato correspondiente.
- En caso de empate se procede al sorteo previa citación por el comité.

XV. DE LA FIRMA DE CONTRATO

- La firma de contrato se efectuará en la Oficina de la Dirección General de Administración de la UNIQ, dentro de los dos (2) días calendarios de otorgada la buena pro de arrendamiento emitido por la comisión nombrado por DIGA.
- El contrato estará sujeto a renovación previo acuerdo de las partes.
- Entre otras será parte del contrato la clausula de allanamiento futuro de acuerdo al artículo 594 del Código Procesal Civil.



XVI. DEL CRONOGRAMA DEL PROCESO DE ARRENDAMIENTO

| | |
|---|---|
| PUBLICACIÓN DE LA CONVOCATORIA | Del 16 al 20 de mayo del 2024, a través de la Pagina web de la UNIQ. |
| ENTREGA DE PROPUESTAS EN SOBRE CERRADO | Día 21 de mayo del 2024. Mesa de partes de la UNIQ, en las instalaciones de la Universidad cito el arenal S/N de forma presencial de lunes a viernes en el horario de 8:00am a 1:00pm y 3:00pm a 6:00pm. |
| CALIFICACION DE PROPUESTAS | Día 22 de mayo del 2024 |
| PUBLICACIÓN DE RESULTADOS | Día 23 de mayo del 2024, a través de la pagina web de la UNIQ. |

MEMORIA DESCRIPTIVA

MODULO N° 01

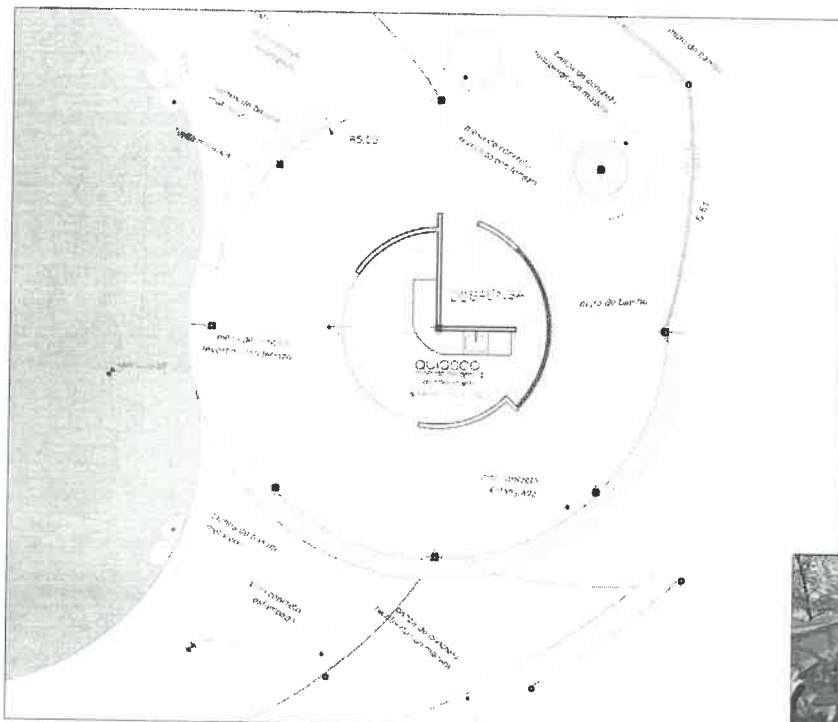
El modulo cuenta con instalaciones eléctricas empotradas.

INFRAESTRUCTURA ADECUADA

Esta constituida por un área de (19.60m²) y con áreas de descanso, (227.00m²) áreas verdes (115.00m²) con un área total de 361.60m².

ÁREA DE MODULO

- El área de módulo es de estructura metálica con muros de concreto armado de 10cm y bambú el cual tendrá un revestimiento de mezcla cemento – arena 1:5 y pintados con pintura satinada.
- El piso del área del quiosco es de cerámico antideslizante de 45x45cm con zócalos de porcelanato de 30x60cm.
- La fachada enchapada con cerámico de piedra natural y la vereda será de piso concreto estampado de distintas texturas.
- Las coberturas son de planchas LAF recubierto con Aluzinc y policarbonato el cual están apoyadas sobre una estructura metálica.
- La puerta es de madera aguano con tablero rebajado y ventanas de marcos de aluminio con vidrios traslucidos de 6mm de espesor.
- Las instalaciones eléctricas son empotradas.



ÁREA DE DESCANSO

Áreas de descanso. Son asientos de concreto cubierto con madera aguano y mesas de concreto revestido con terrazo, las cuales estarán cubiertas por una cobertura de planchas LAF recubierto con Aluzinc y policarbonato apoyados

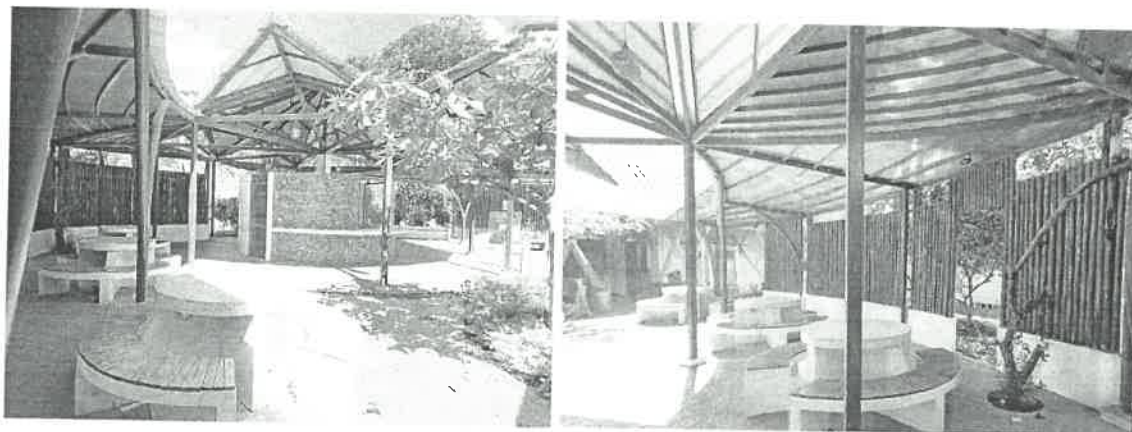


[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

sobre estructura metálica, el área del lavadero los muros también serán enchapados con piedra natural.



Three handwritten signatures in blue ink.

ANEXO 2

De acuerdo a la Resolución Ministerial 908-2012-MINSA, se recomienda el expendio de alimentos saludables en los quioscos escolares de las instituciones educativas.



Anexo

LISTA DE ALIMENTOS SALUDABLES RECOMENDADOS PARA SU EXPENDIO EN LOS QUIOSCOS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS

1. Cereales

- Cereales no refinados: kiwicha, quinua, kañihua, centeno, trigo, cebada, arroz, maíz y sus productos derivados en preparados bajos en sal, bajos en aceite, y/o bajos en azúcar.
- Productos de panificación y galletería: pan campesino, pan de cebada, pan de labranza, pan francés, entre otros de la localidad, así como panes, tostados y galletas con bajo contenido en sal, azúcar y grasas trans.

2. Frutas, Vegetales (hortalizas, legumbres) y Tubérculos

- Frutos secos o semillas envasadas: maní, pecanas, nueces, habas, pasas, guindones, ajonjolí, almendras, castañas, etc., al natural o tostados sin adición de azúcar o sal.
- Frutas frescas de estación, disponibles localmente según ámbitos geográficos, previamente lavadas y desinfectadas.
- Verduras y hortalizas frescas de estación, disponibles localmente, según ámbitos geográficos previamente lavadas y desinfectadas, preparadas y sin cremas.
- Tubérculos y raíces sancochadas: papa, olluco, oca, mashua, chuño o moraya, yacón, yuca, camote, arracacha, dale dale, uncucha, entre otros, en preparados bajos en sal.
- Legumbres: habas, tarwi, sancochadas o tostadas bajas en sal y/o aceite.

3. Líquidos

- Jugos de frutas naturales de estación, disponibles localmente, lavadas (para el caso de fresas deben ser desinfectadas) y sin azúcar o con bajo contenido de azúcar, preparados al momento.
- Refrescos de frutas naturales de estación previamente lavadas, con bajo contenido de azúcar, disponibles localmente según ámbitos geográficos.
- Infusiones de hierbas aromáticas como: manzanilla, anís, hierbaluisa, hoja de coca, boldo, manayupa, cedrón, muña, jazmín, entre otras, frías o calientes sin o con bajo contenido de azúcar.
- Agua hervida o envasada con o sin gas.

4. Lácteos y derivados

- Leches enteras, semidescremadas o descremadas pasteurizadas, no saborizadas, sin colorantes, sin o con bajo contenido de azúcar.
- Yogures semi descremados o descremados con bajo contenido de azúcar.
- Quesos frescos pasteurizados u otros bajos en sal y grasas.



5. Alimentos preparados

Preparaciones elaboradas con los alimentos indicados en la presente lista en condiciones higiénicas, como por ejemplo:

- Ensalada de frutas
- Ensalada de vegetales preparados y sin cremas.
- Chapo, plátano asado, entre otras preparaciones de cada región.
- Carnes frescas o secas preparados para sándwiches u otros: pescado de mar o de río, pollo, pavo, res, pata, majaz, sajino u otros; guisados, sancochadas, horneados o a la plancha, bien cocidos, sin salsas, ni cremas ni aji.
- Visceras preparados para sándwiches u otros: sangrecita, mollejas, hígado, corazón, entre otros; guisados, sancochadas, horneados o a la plancha, bien cocidos, sin salsas, ni cremas ni aji.

INDICACIONES PARA SER TOMADAS EN CUENTA:

Los alimentos deben ser preparados en ambientes que reúnan las condiciones sanitarias que establezca la autoridad competente, así también se deberá desarrollar las buenas prácticas de manipulación, limpieza y desinfección a fin de asegurar su calidad sanitaria. Las preparaciones deben realizarse en el día y ser consumidas de inmediato.

- Los productos industrializados deberán contar con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente, además la información consignada en el rotulado de estos productos deberá cumplir con lo establecido en el Artículo 117° del Reglamento sobre Vigilancia Sanitaria y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98/SA².

Para el caso de alimentos perecibles como las carnes, leche y sus derivados, el establecimiento debe contar con equipos de refrigeración que permitan mantener la cadena de frío.

- Definiciones de ingredientes añadidos para alimentos preparados sólidos:

| | |
|----------------|-------------------------------|
| Bajo en azúcar | ≤ 5g (1 cucharita) por 100 g |
| Bajo en sal | 1,25 g (¼ cucharita) por 100g |
| Bajo en aceite | ≤ 3g (1 cucharita) por 100 g |

- Definiciones de ingredientes añadidos para alimentos preparados líquidos:

| | |
|----------------|---|
| Bajo en azúcar | 6.25 g (1 ¼ cucharita) por vaso de 250 ml |
|----------------|---|

² La categoría B bajo se considera para productos perecibles como carnes, queso, leche, yogurt y similares.

a) Nombre de producto; b) Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto; c) Nombre y dirección del fabricante; d) Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional; e) Registro sanitario; f) Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el CODEX Alimentarius o la norma sanitaria peruana que es aplicable; g) Código o clave de lote; h) Condiciones especiales de conservación del producto lo requiera.