



Resolución N° 106-2025-UNIQ-CO-P

Quillabamba, 21 de agosto de 2025

VISTOS, el Informe N° 03-2025-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 2da convocatoria de fecha 21 de agosto del 2025, el Informe N° 0219-2025/UNIQ-CO-DGA de la Dirección General de Administración de fecha 21 de agosto del 2025, el Proveído N° 2291 de la Presidencia de Comisión Organizadora, de fecha 21 de agosto de 2025 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 Informe N° 03-2025-CS-UNIQ, los miembros titulares del comité especial para el proceso de selección ut-supra, reconfirmado mediante Resolución de Presidencia N° 082-2025-UNIQ-CO-P del 09 de julio de 2025, 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- 2DA CONVOCATORIA.", en folios doce (12), resultando imperativo y de necesidad institucional el funcionamiento del módulo N° 03, 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, la Resolución Viceministerial N° 137-2024-MINEDU, 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- 2DA CONVOCATORIA", el mismo que en doce (12) 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.gob.pe/uniq

Regístrese, Comuníquese y Publíquese.



ALEX RICHARD PAREDES GIL
Secretario General
Universidad Nacional Intercultural de Quillabamba



MARIA ISABEL NIQUEN INGA
Presidenta de la Comisión Organizadora
Universidad Nacional Intercultural de Quillabamba



BASES PARA EL ARRENDAMIENTO DE UN (1) MODULO DE CONSUMO DE ALIMENTOS Y REFRIGERIOS, UBICADOS EN LA PARTE INTERIOR DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE QUILLABAMBA EL ARENAL S/N°-2DA CONVOCATORIA.

I. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

El objeto de Contratación es seleccionar a las personas Naturales o jurídicas que se encargaran 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 del acta de entrega.

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

II. BASE LEGAL

Constitución política

Ley Universitaria Ley N°30220.

Ley de creación de la Universidad Nacional Intercultural de Quillabamba Ley n°29620.

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 Directiva para la Gestión de bienes muebles 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 del Procedimiento Administrativo General

Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes

Resolución Ministerial 908-2012-MINSA. expendio de alimentos saludables en módulos.

Norma Sanitaria N°142-MINSA/2018/DIGESA “Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios afines”

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

Otros dispositivos legales aplicables

III. UBICACIÓN GEOGRAFICA


MODULO 03.- se encuentra en las instalaciones de la UNIQ, ingresando al estadio de la Institución.


IV. MODALIDAD

Arrendamiento por invitación pública

V. DEL BIEN MATERIA DE ARRENDAMIENTO

La Universidad Nacional Intercultural de Quillabamba, a través de la Dirección general de Administración y responsable de la oficina de patrimonio, entregará al ganador la infraestructura que corresponde al


UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE QUILLABAMBA
DIRECCION DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
Ing. Emerson Sánchez Bazán
DIRECTOR


UNIDAD EJECUTIVA DE GESTIÓN DE BIENES ESTATALES
DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN
MANT. 03-1588


UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE QUILLABAMBA
DIRECCION GENERAL DE ADMINISTRACION
CPC Brigitte Tópe Altamirano Coyun
ESPECIALISTA EN PERU COMPRAS

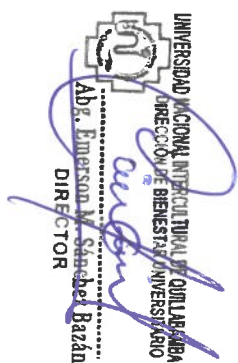
módulo 3 destinados a la venta de alimentos y refrigerios previa acta de Entrega el cual estará dando inicio al arrendamiento.

Los módulos 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 memoria descriptiva. (**Anexo A**).

VI. CONDICIONES DEL ARRENDAMIENTO

- El/la ganador de la presente contratación será responsable del mantenimiento y conservación de la Infraestructura recibida. Cualquier modificación será previa autorización de la dirección.
- El/la contratista se acoge a la Resolución Ministerial 908-2012-MINSA, donde se recomienda el expendio de alimentos saludables en los quioscos (**Anexo B**)
- El/la contratista deberá mantener limpio las instalaciones arrendadas, adecuado higiene y manipulación de los alimentos.
- El/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 de consumo humano.
- Brindar servicio personalizado, eficiente y de calidad e inocua
- Garantizar el estricto cumplimiento de los protocolos de bioseguridad para prevenir el contagio y propagación de enfermedades respiratorias.



UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE QUILABAMBА
DIRECCION DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
Abt. Emerson M. Sánchez Bazán
DIRECTOR

VII. 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/.850.00 (Ochocientos cincuenta con 00/100 soles).

VIII. 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 del Módulo, presentando el comprobante al momento de la suscripción del contrato

IX. PLAZO DE VALIDEZ DE LA OFERTA

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



UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE QUILABAMBА
DIRECCION GENERAL DE ADMINISTRACION
CPC Brigitte Trice Alarmano Coyun
ESPECIALISTA EN PERU COMPRAS



UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE QUILABAMBА
DIRECCION GENERAL DE ADMINISTRACION
CPC Brigitte Trice Alarmano Coyun
ESPECIALISTA EN PERU COMPRAS

X. PLAZO DEL ARRENDAMIENTO.

Un (1) año a partir del acta de la entrega por parte de la Dirección General de Administración y responsable de la oficina de Patrimonio.

XI. RESTRICCIONES

El postor ganador del módulo 2 no podrá participar en el presente concurso

XII. DEL CONTENIDO Y PRESENTACION 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 INTERCULTURAL DE QUILLABAMBA
 EL ARENAL S/N-SANTA ANA-QUILLABAMBA-CUSCO
 Att: Comité Especial

Denominación de la convocatoria: ARRENDAMIENTO DE UN MODULO DE CONSUMO DE ALIMENTOS Y REFRIGERIOS, UBICADOS EN LA PARTE INTERIOR DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE QUILLABAMBA EL ARENAL S/N° - 2DA CONVOCATORIA.
MODULO AL QUE POSTULA: MODULO N°03

NOMBRE Y/O RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR:
 [.....]

NUMERO DE TELEFONO: [.....]

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE QUILLABAMBA
 DIRECCION DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
 Abg. Emerson M. Sanchez Pazán
 DIRECTOR

UNIQ
 MESTRE DEL CENTRO DE INVESTIGACIONES Y DESARROLLO TECNOLÓGICO
 MATE. 09-1588

NOTA: EL MAL LLENADO DEL ROTULADO SERA MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN

CONTENIDO DE LA PROPUESTA PARA EL MODULO 3: (REQUISITOS MINIMOS):

- Datos de participante en la convocatoria de conformidad con las bases (ANEXO 1)
- Propuesta económica de la oferta de mensual (ANEXO 2)
- Fotocopia DNI vigente
- Copia simple de Ficha Ruc (activo -habido) relacionado al objeto de la convocatoria, (en caso de persona jurídica deberá adjuntar copia simple de vigencia poder).
- Declaración Jurada de compromiso de depósito de garantía y pago por adelantado ANEXO 3.
- Carnet de sanidad de todos los manipuladores de alimentos (presentar a la firma de contrato)
- Dichos documentos deberán estar firmados y llenados correctamente, caso contrario será descalificado, (firma y nombre completo y datos solicitados en los formatos)

XIII. 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 cumplan con estos requisitos el postor será descalificado.

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE QUILLABAMBA
 DIRECCION GENERAL DE ADMINISTRACION
 CPC Brigitte Ince Alvarado Cuyun
 ESPECIALISTA EN PERU COMPRAS

- Posteriormente el comité de selección otorgara la buena pro a la propuesta económica de mayor monto y que cumpla con los requisitos mínimos.
- En caso de empate se procede al sorteo previa citación por el comité.
- 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.

XIV. DE LA FIRMA DE CONTRATO

- La firma del contrato se efectuará en la Oficina de la Dirección General de Administración de la UNIQ, dentro de los dos (2) días hábiles siguientes de otorgada la buena pro, sin mediar citación alguna, el postor ganador se deberá presentar en la entidad con los documentos previstos en las bases para la suscripción de contrato (carnet de sanidad y comprobante del depósito de garantía).
- En caso de que el postor ganador no se presentará dentro del término previsto para la suscripción del contrato, se adjudicará al segundo postor que cumpla con los requisitos y así sucesivamente
- El contrato estará sujeto a renovación previo acuerdo de las partes.
- Entre otras será parte del contrato la cláusula de allanamiento futuro de acuerdo al artículo 594 del Código Procesal Civil.

XV. DEL CRONOGRAMA DEL PROCESO DE ARRENDAMIENTO

PUBLICACIÓN DE LA CONVOCATORIA	Del 22 de Agosto al 26 de Agosto del 2025, a través de la página Web de la UNIQ.
PRESENTACION DE PROPUESTAS EN SOBRE CERRADO	Dia 27 de Agosto del 2025. (Mesa de partes de la UNIQ, en las instalaciones de la universidad el arenal S/N de forma presencial). En el horario de 8:00am a 1:00pm y 3:00pm a 6:00pm.
CALIFICACIÓN DE PROPUESTAS	Dia 28 de Agosto del 2025
PUBLICACIÓN DE RESULTADOS.	Dia 28 de Agosto del 2025, a través de la página Web de la UNIQ.


 UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE QUILICURA
 DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
 Abg. Emerson M. Sánchez Bazán
 DIRECTOR


 UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE QUILICURA
 DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN
 MESTRO OSCAR VARGAS SANCHEZ
 DIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACIÓN
 M.A.L. 03-1588


 UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE QUILICURA
 DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN
 CPC Brigitte Ince Alzamano Coyun
 ESPECIALISTA EN PERU COMPRAS

ANEXO A

MEMORIA DESCRIPTIVA

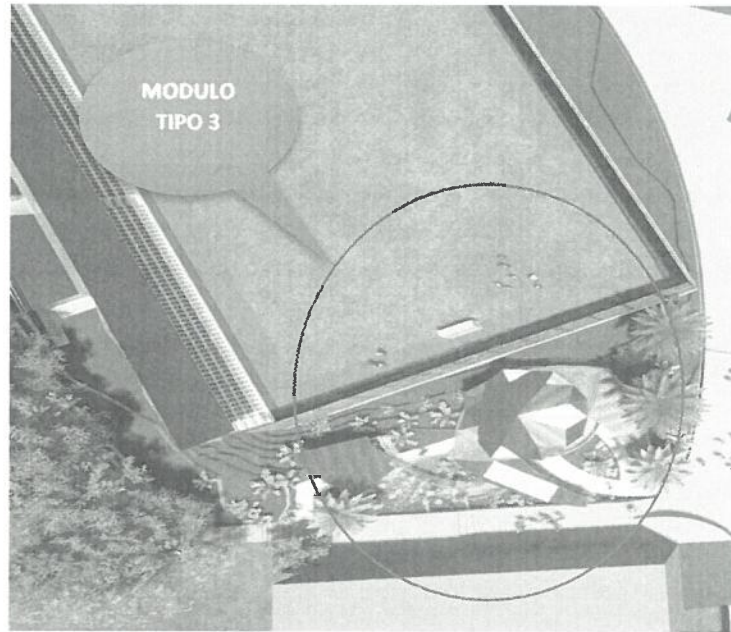
2.1 MODULOS DE CONSUMO DE ALIMENTOS Y REFRIGERIOS.

- MODULO 03

2.1.1 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROYECTO:

la inversión de ampliación marginal se inicia con la intervención de áreas destinadas a la recreación pasiva con la que no cuenta la actual sede el arenal de la universidad nacional intercultural de Quillabamba.

La infraestructura, contará con tres módulos, zonificados de la siguiente manera:



UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE QUILLABAMBA
DIRECCION DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
Abg. Emerson M. Sanchez Bazán
DIRECTOR

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE QUILLABAMBA
UNIDAD DE ASISTENCIA TECNICA Y SERVICIOS GENERALES
MAESTRO D.C. BRIGITTE TRICE ALAMIRANO COYUN
EN CONTINUA FORMACION
MAT. 03-1588

2.1.2 DESCRIPCIÓN DE LA INTERVENCIÓN A REALIZAR

MÓDULO 03:

❖ INFRAESTRUCTURA ADECUADA

Módulo tipo 03 está 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**

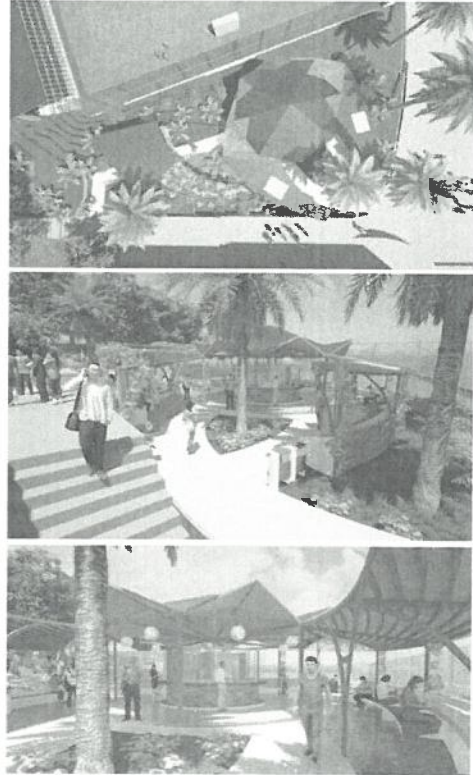
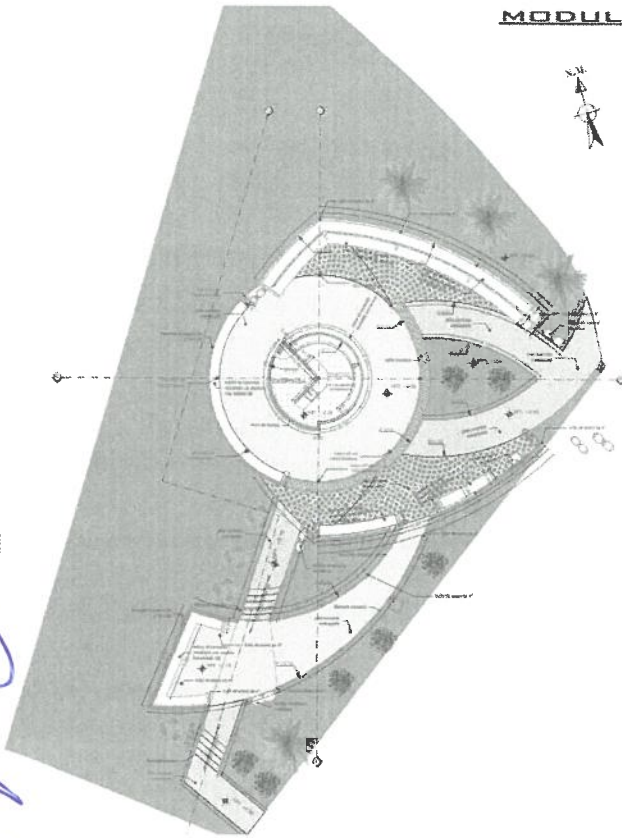
- El área de módulo es de estructura metálica con muros de concreto armado de 10cm y bambú el cual tendrá un revestimiento de mezcla cemento-arena 1:5 y pintados con pintura satinada,
- El piso del área del quiosco es de cerámico antideslizante de 45x45cm con zócalos de porcelanato de 30x60cm,
- La fachada 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,

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE QUILLABAMBA
DIRECCION GENERAL DE ADMINISTRACION
CPC Brigitte Trice Alamirano Coyun
ESPECIALISTA EN PERU COMPRAS

- La puerta es de madera aguano con tablero rebajado y ventanas de marcos de aluminio con vidrios translucidos de 6mm de espesor;
- Las instalaciones eléctricas son empotradas.

MODULO TIPO 03

VISTAS VIRTUALES



UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE QUILIABAMB
 DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
 Abg. Emerson M. Sánchez Bazán
 DIRECTOR

ÁREAS DE DESCANSO:

- Asientos de concreto recubierto con madera aguano y mesas de concreto revestido con terrazo, las cuales están cubiertas por una cobertura de planchas LAF recubierta con Aluzinc y policarbonato apoyados sobre estructura metálica, el área del lavadero los muros también están enchapados con cerámico de piedra natural.

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE QUILIABAMB
 DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
 Abg. Emerson M. Sánchez Bazán
 DIRECTOR

Área de modulo



Área de descanso y trabajo asientos de concreto y cobertura

Área de lavadero

x MOBILIARIO Y EQUIPAMIENTO:

- 05 UND. TACHO DE BASURAS METALICOS
- 01 UND. DISPENSADOR METALICO DE JABON LIQUIDO DE 1 LITRO

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE QUILIABAMB
 DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN
 CPC Brigitte Inca Altamirano Coyun
 ESPECIALISTA EN PERU COMPRAS

ANEXO B

¿ALIMENTOS QUE SE RECOMIENDAN EXPENDER EN UN MODULO UNIVERSITARIO?

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

CEREALES

- Cereales no refinados: kiwicha, quinua, cañihua, centeno, trigo, cebada, arroz, maíz y sus productos derivados en preparaciones bajas en sal, bajas en aceite, y/o bajas 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, tostadas y galletas con bajo contenido en sal, azúcar y grasas trans.

FRUTAS, VEGETALES Y TUBÉRCULOS

- Frutos secos o semillas envasadas: maní, pecanas, nueces, habas, pasas, guindones, ajonjolí, almendras, castañas, entre otros; 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.

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

LÁCTEOS Y DERIVADOS

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

ALIMENTOS PREPARADOS

Preparaciones elaboradas con los alimentos indicados en la presente lista en condiciones higiénicas, como las siguientes:

- Ensalada de frutas.
- Ensalada de vegetales preparados y sin cremas.

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE QUILIMABAMBA
DIRECCION DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
Abg. Emerson Al. Sánchez Bazán
DIRECTOR

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE QUILIMABAMBA
DIRECCION GENERAL DE ADMINISTRACION
CPC. Blonnie Trillo Allamano Coyun
ESPECIALISTA EN PERU COMPRAS
MAT. 03-1586

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE QUILIMABAMBA
DIRECCION GENERAL DE ADMINISTRACION
CPC. Blonnie Trillo Allamano Coyun
ESPECIALISTA EN PERU COMPRAS

- Chapo, plátano asado, entre otras preparaciones de cada región.
- Carnes frescas o secas preparadas para sándwiches u otros: pescado de mar o de río, pollo, pavo, res, pota, majaz, sajino u otros; guisadas, sancochadas, horneadas o a la plancha, bien cocidos, sin salsas, ni cremas ni ají.
- Vísceras preparadas para sándwiches u otros: sangrecita, mollejititas, hígado, corazón, entre otros; guisadas, sancochadas, horneadas o a la plancha, bien cocidas, sin salsas, ni cremas ni ají.
- Utilizar aceites de origen vegetal; nunca utiliza manteca.
- No reutilizar el aceite para freír alimentos. Es necesario descartar el aceite utilizado después de cada fritura.

EN RELACIÓN A LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS:

- Todas las personas que trabajan en el quiosco deberán encontrarse libre de enfermedades infectocontagiosas, debiendo para ello realizar sus chequeos médicos y contar con el carné sanitario vigente expedido por el centro de salud o la municipalidad de su jurisdicción (Área de Sanidad).
- Lavarse las manos con agua y jabón antes de preparar los alimentos y después de ir al baño o sacar la basura.
- Realizar las buenas prácticas de salud respiratoria: cubrirse con el antebrazo para toser, no escupir dentro del ambiente de trabajo, así como realizar el lavado de manos.
- Evitar toser, estornudar o tocarse la nariz al manipular o preparar los alimentos.
- Usar el cabello recogido y cubrirlo con un gorro, además de mantener las uñas cortas, limpias y sin barniz, y las manos libres de objetos personales (joyas, relojes, etc.).
- En lo posible, el manipulador debe recibir el dinero con una mano y con la otra entregar el producto.
- Para probar los alimentos tomar una pequeña porción con una cuchara y ponerla en un plato, con otro cubierto probar la porción servida.
- Mantener limpias las instalaciones del quiosco y/o cafetín escolar.
- Usar uniforme completo de color blanco: chaqueta, gorro y zapatos cerrados y en buen estado de conservación.

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE QUILIABAMB
DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
Abg. Emerson M. Sánchez Bazán
DIRECTOR

EN RELACIÓN AL ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS:

Alimentos no perecederos:

- Utilizar estantes o tarimas para depositar los alimentos, nunca colocarlos directamente sobre el piso.
- Los alimentos como galletas, panes y tortas deberán protegerse de los agentes contaminantes, para lo cual deberán utilizarse envases con tapa.
- Los alimentos nunca deben almacenarse en un lugar común junto a productos o materiales de limpieza o químicos.
- No tocar el alimento directamente con las manos, estos deben tener envoltura y además emplear servilletas o pinzas para su manipulación.

Alimentos perecederos:

- Preferentemente comprar las frutas y verduras, diariamente para ofrecer alimentos frescos y en buen estado.
- Los alimentos que se consumen crudos, como frutas y verduras, deben ser lavados con agua y desinfectados en una solución de 2 a 4 gotas de cloro en un litro de agua antes de ofrecerlas para la venta.
- No guardar alimentos preparados para reutilizarlos al día siguiente. Los sobrantes deben descartarse.

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE QUILIABAMB
DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
MAG. Oscar Pacheco
DIRECTOR

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE QUILIABAMB
DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN
CPC Brigitte Trice Alvarado Coyun
ESPECIALISTA EN PERU COMPRAS

EN RELACIÓN A LA HIGIENIZACIÓN DE EQUIPOS Y UTENSILIOS:

- Las cucharas, vasos, ollas, tabla de picar, vaso de licuadora, etc. deberán ser lavados a chorro de agua, utilizando para ello lavavajilla y luego ser desinfectados con agua caliente o solución clorada.
- Las superficies de preparación y exhibición de alimentos deben lavarse a diario con agua y detergente y desinfectarse con una solución clorada o agua hirviendo: antes de iniciar las labores del día y después de cada jornada de trabajo.
- Si el quiosco atiende dos turnos, este proceso de limpieza debe efectuarse después de cada turno.

EN RELACIÓN AL PROCEDIMIENTO PARA LIMPIEZA DEL LOCAL:

Se recomienda realizar el siguiente procedimiento:

- Barrer el piso cada día y los mostradores especialmente al término de la atención final.
- Las paredes, ventanas y puertas deben ser limpiadas semanalmente y el techo cada 15 días, para ello se deberá retirar el polvo impregnado utilizando franela o escobillones.
- Guardar los productos de limpieza y desinfección debidamente rotulados en sus envases originales y almacenarse en un gabinete cerrado y alejado de los alimentos.

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
----------------	---

¹ La refrigeración solo se considera para productos perecibles como carnes, quesos, leche, yogurt y similares

² a) Nombre del 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, o 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 cuando el producto lo requiera.

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE QUILIABAMA
DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
Abg. Emerson V. Sánchez Bazán
DIRECTOR



M. SAAVEDRA



R. CABEZAN R.



C. AQUINO V.



R. OSTOS J.

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE QUILIABAMA
C.A. DE ADMINISTRACIÓN Y SERVICIOS GENERALES
MAYOR C. S. RIVERA OCHOA
DIRECTOR GENERAL
MAY. 03-1586

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE QUILIABAMA
DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN
CFC Brigite Trice Alaimirano Coyun
ESPECIALISTA EN PERÚ COMPRAS

ANEXO N°1
DATOS DEL PARTICIPANTE

SEÑORES:

COMITÉ ESPECIAL PARA LA CONVOCATORIA PUBLICA "ARRENDAMIENTO DE UN (1) MODULO DE CONSUMO DE ALIMENTOS Y REFRIGERIOS, UBICADOS EN LA PARTE INTERIOR DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE QUILLABAMBA EL ARENAL S/N"

PRESENTE. -

De mi consideración, hago de conocimiento mis datos personales para la participación en la presente convocatoria:


NOMBRE O RAZÓN SOCIAL:


DOMICILIO LEGAL:

DNI N° RUC N°: TELEFONO N°.....

CORREO ELECTRONICO:

QUILLABAMBA, DE DEL 2025


UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE QUILLABAMBA
DIRECCION DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
Abg. Emerson M. Sánchez Bazán
DIRECTOR


UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE QUILLABAMBA
C.A.P. ADMINISTRACION Y SERVICIOS GENERALES
MANIFIESTA DE SERVICIOS Y SERVICIOS
DIRECCION GENERAL DE ADMINISTRACION
MANT. 03-1586

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante Legal (Según corresponda)


UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE QUILLABAMBA
DIRECCION GENERAL DE ADMINISTRACION
CPC Brigitte Inca Almirante Coyun
ESPECIALISTA EN PERU COMPRAS

ANEXO N°2


PROPUESTA ECONOMICA MENSUAL

SEÑORES:

COMITÉ ESPECIAL PARA LA CONVOCATORIA PUBLICA "ARRENDAMIENTO DE UN (1) MODULO DE CONSUMO DE ALIMENTOS Y REFRIGERIOS, UBICADOS EN LA PARTE INTERIOR DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE QUILLABAMBA EL ARENAL S/N"

PRESENTE. -

De mi consideración, A continuación, hago de conocimiento que mi oferta económica es la siguiente:


UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE QUILLABAMBA
DIRECCION DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
Abg. Emerson M. Sánchez Bazán
DIRECTOR

N°	Concepto	Unidad de medida	Forma de pago	Precio mensual
1	Pago por arrendamiento de Modulo N°03 de la Universidad Nacional Intercultural de Quillabamba	Soles	Mensual	S/.....


UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE QUILLABAMBA
DIRECCION DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
Abg. Emerson M. Sánchez Bazán
DIRECTOR
MAT. 021506

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o Representante Legal (Según corresponda)


UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE QUILLABAMBA
DIRECCION GENERAL DE ADMINISTRACION
CPC Brigitte Ince Almirante Coyuri
ESPECIALISTA EN PERU COMPRAS


ANEXO 3


DECLARACIÓN JURADA DE COMPROMISO DE DEPOSITO DE GARANTIA Y PAGO POR ADELANTADO


Yo, identificado con DNI N°..... RUC N°..... domiciliado en , por medio del presente, me comprometo con la Universidad Nacional Intercultural de Quillabamba, a efectuar el depósito de garantía y pago por adelantado a la cuenta corriente y caja de la institución el cual se cumplirán en forma oportuna, en caso de resultar ganador.

Atentamente;

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o Representante Legal (Según corresponda)


UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE QUILLABAMBA
DIRECCION DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
Abg. Emerson M. Sánchez Bazán
DIRECTOR


UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE QUILLABAMBA
DIRECCION GENERAL DE ADMINISTRACION
Jefe de Control Patrimonial
MAN. 03.1586


UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE QUILLABAMBA
DIRECCION GENERAL DE ADMINISTRACION
CPC. Brigitte Inocencio Alzamora Coyum
ESPECIALISTA EN PERU COMPRAS

ACTA DE INSTALACION DEL COMITÉ DE SELECCIÓN, ELABORACION Y APROBACION DEL PROYECTO DE BASES DEL PROCESO DE SELECCIÓN PARA EL ARRENDAMIENTO DEL MODULO 3 DE CONSUMO DE ALIMENTOS Y REFRIGERIOS, UBICADO EN LA PARTE INTERIOR DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE QUILLABAMBA EL ARENAL S/N° - 2DA CONVOCATORIA.

En la Ciudad de Quillabamba, a los 20 días del mes de agosto del año 2025, en la sede de la Universidad Nacional Intercultural de Quillabamba, sito Jr. Quillabamba N°340, siendo las 17:10 horas, se lleva a cabo el acto de instalación del comité de selección, elaboración y aprobación del proyecto de bases, a cargo del Comité de Selección designados mediante RESOLUCION N°82-2025-UNIQ-CO-P, teniendo como integrantes a **CPC. BRIGITTE TRILCE ALTAMIRANO COYURI** con DNI: 71940277 como presidente, **CPC. SILVERIO QUISPE SANCHEZ** con DNI: 23903490 como Miembro Titular y **ABOG. EMERSON M. SANCHEZ BAZAN** con DNI: 71087093 como Miembro Titular.

Primero. INSTALACION DE COMITÉ DE SELECCIÓN

Los miembros presentes del comité de selección dejan constancia de su instalación.

Segundo. ELABORACIÓN Y APROBACION DE PROYECTO DE BASES.

Acto seguido el Comité de Selección procede a elaborar las bases del presente procedimiento de selección, del mismo que se deja constancia sobre el monto de retribución del arrendamiento, se ratifica por mayoría que la retribución base será de S/.850 soles, por lo que en total libertad y conocimiento, se acuerda por unanimidad aprobar el mencionado proyecto de bases, a fin de que sea elevado al funcionario competente para su aprobación final y con ello poder convocar el procedimiento de selección.

Siendo las 17:55 horas del mismo día, se da por concluida el presente acto, procediendo a suscribirse en señal de conformidad.


UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE QUILLABAMBA
DIRECCION GENERAL DE ADMINISTRACION

CPC- Brigitte Trilce Altamirano Coyuri
BRIGITTE TRILCE ALTAMIRANO COYURI
PRESIDENTE


UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE QUILLABAMBA
DIRECCION DE BIENES PATRIMONIALES Y Bienes GENERALES

CPC- SILVERIO QUISPE SANCHEZ
SILVERIO QUISPE SANCHEZ
MIEMBRO


UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE QUILLABAMBA
DIRECCION DE BIENES PATRIMONIALES Y Bienes UNIVERSITARIO

Abg. Emerson M. Sánchez Bazán
DIRECTOR
EMERSON M. SANCHEZ BAZAN
MIEMBRO