

BASES PARA EL "ARRENDAMIENTO DE MODULO 01 CON ÁREA DE QUIOSCO DE (19.60 M2) Y AREA DE CONSUMO DE ALIMENTOS Y REFRIGERIOS DE (186.70 M2) UBICADO EN EL ARENAL S/N EN LA PARTE INTERIOR DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE QUILLABAMBA"-1RA. 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 01.- Se encuentra en las instalaciones de la UNIQ, entre el pabellón Nro. 3 y el Estacionamiento de buses.

IV. MODALIDAD

Arrendamiento por invitación pública

V. DEL BIEN MATERIA DE ARRENDAMIENTO

000017

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 Módulo 1 destinados a la venta de alimentos y refrigerios previa Acta de Entrega el cual estará dando inicio al arrendamiento.

El módulo cuenta con el espacio adecuado para el propósito señalado; así como servicio de Agua y energía eléctrica. (Se recomienda a los postores visitar las instalaciones a 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(a) 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.

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.

X. PLAZO DEL ARRENDAMIENTO.

000014

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 3 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: BASES PARA EL "ARRENDAMIENTO DE MODULO 01 CON ÁREA DE QUIOSCO DE (19.60 M2) Y AREA DE CONSUMO DE ALIMENTOS Y REFRIGERIOS DE (186.70 M2) UBICADO EN EL ARENAL S/N EN LA PARTE INTERIOR DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE QUILLABAMBA"-1RA. CONVOCATORIA. MODULO AL QUE POSTULA: MODULO N° 01 NOMBRE Y/O RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR: [.....] NUMERO DE TELEFONO: [.....]

NOTA: EL MAL LLENADO DEL ROTULADO SERA MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN

CONTENIDO DE LA PROPUESTA PARA EL MODULO 1: (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.

- 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 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 lugar en el orden de prelación, y 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 CONVOCATORIA	DE LA	Del 25 al 30 de marzo de 2026, a través de la página Web de la UNIQ.
PRESENTACION DE PROPUESTAS EN SOBRE CERRADO		Día 31 de marzo del 2026. (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		Día 01 de abril del 2026
PUBLICACIÓN DE RESULTADOS.		Día 01 de abril del 2026, a través de la página Web de la UNIQ.

ANEXO A

MEMORIA DESCRIPTIVA

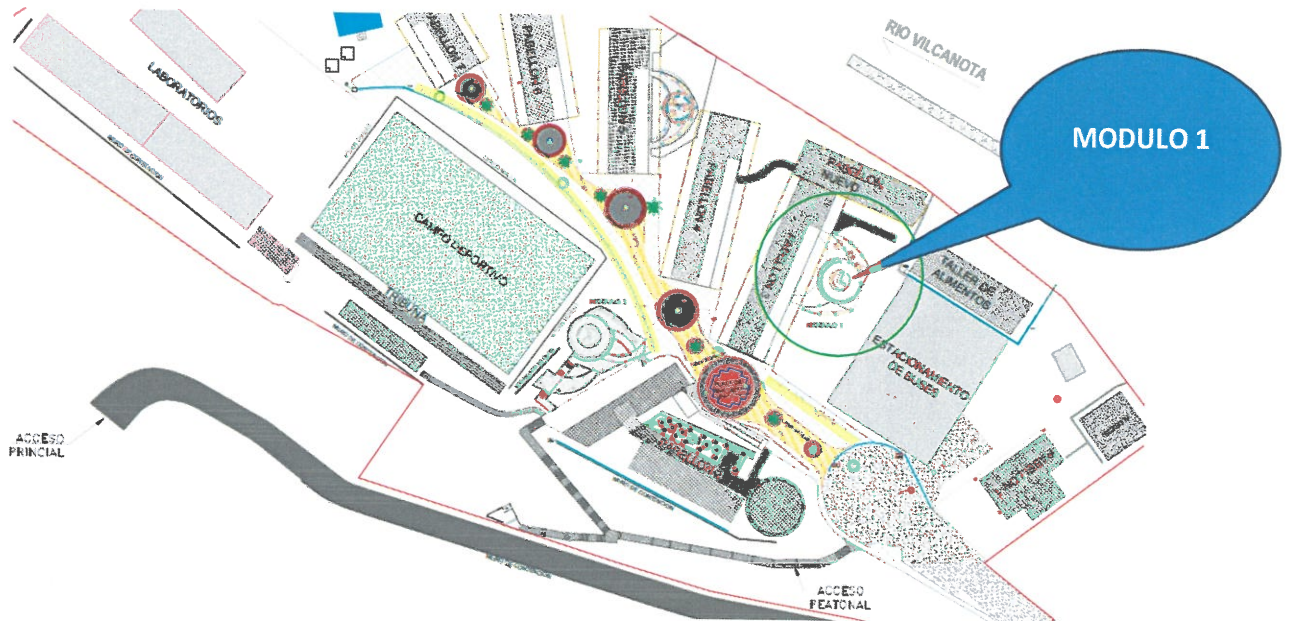
2.1 MODULO DE CONSUMO DE ALIMENTOS Y REFRIGERIOS.

- MODULO 01

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:

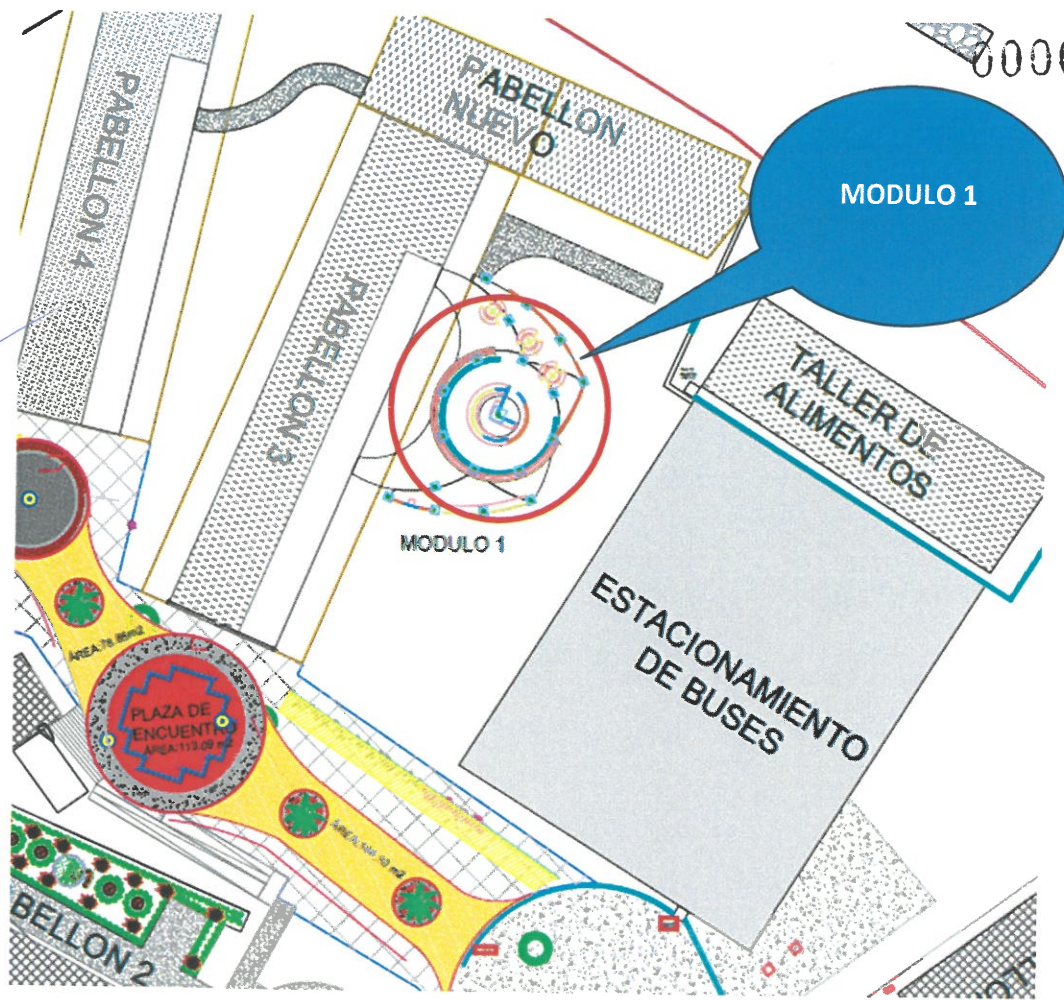


2.1.2 DESCRIPCIÓN DE LA INTERVENCIÓN A REALIZAR

➤ MÓDULO 03:

❖ INFRAESTRUCTURA ADECUADA

Se construyó un módulo tipo 01 que está constituida por un área de quiosco (19.60m²) y con áreas de descanso, (186.70m²) áreas verdes (55.00m²) con un área total de 261.30m².



2.1.1 ÁREA DE QUIOSCO:

- El área de quiosco es de estructura metálica con muros de concreto armado de 10cm y bambú el cual tiene un revestimiento de mezcla cemento-arena 1:5 y pintados con pintura satinada,
- El piso del área del snack es de cerámico antideslizante de 45x45cm con zócalos de porcelanato de 30x60cm,
- La fachada es enchapada con piedra natural y la vereda es de piso de concreto estampado de distintas texturas,
- Las coberturas son de planchas LAF recubierto con aluzinc y policarbonato el cual están apoyadas sobre una estructura metálica,
- Las puertas 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.

2.1.2 ÁREAS DE DESCANSO:

Asientos de concreto recubierto con madera de 6mm y mesas de concreto revestido con terrazo, las cuales estarán cubiertas por una cobertura de planchas LAF recubierta con aluzinc y policarbonatos apoyados sobre estructura metálica, el área del lavadero los muros también serán enchapados con cerámicos de piedra natural.

2.1.3 MOBILIARIO Y EQUIPAMIENTO:

- 04 UND. TACHO DE BASURAS METALICOS
- ND. DISPENSADOR METALICO DE JABON LIQUIDO DE 1 LITRO

¿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.
- 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, mollejas, 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.

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.

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.



N. SAAVEDRA



G. GABEZAR R.



O. AQUINO V.

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



B. OBT69 J

NOTA: Eventualmente, se realizarán visitas programadas y coordinadas con la Dirección de Bienestar Universitario (al inicio y a mediados del Semestre académico en curso)

ANEXO N°1

DATOS DEL PARTICIPANTE

SEÑORES:

COMITÉ ESPECIAL PARA LA CONVOCATORIA PUBLICA "ARRENDAMIENTO DE MODULO 01 CON ÁREA DE QUIOSCO DE (19.60 M2) Y AREA DE CONSUMO DE ALIMENTOS Y REFRIGERIOS DE (186.70 M2) UBICADO EN EL ARENAL S/N EN LA PARTE INTERIOR DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE QUILLABAMBA"-1RA. CONVOCATORIA"

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 2026**

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

PROPUESTA ECONOMICA MENSUAL

SEÑORES:

COMITÉ ESPECIAL PARA LA CONVOCATORIA PUBLICA "ARRENDAMIENTO DE MODULO 01 CON ÁREA DE QUIOSCO DE (19.60 M2) Y AREA DE CONSUMO DE ALIMENTOS Y REFRIGERIOS DE (186.70 M2) UBICADO EN EL ARENAL S/N EN LA PARTE INTERIOR DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE QUILLABAMBA"-1RA. CONVOCATORIA"

PRESENTE. -

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

N°	Concepto	Unidad de medida	Forma de pago	Precio mensual
1	Pago por arrendamiento de Modulo N°01 de la Universidad Nacional Intercultural de Quillabamba	Soles	Mensual	S/.....

QUILLABAMBA,..... DE DEL 2026.

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

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)