



# UNIVERSIDAD NACIONAL DE INGENIERÍA

## Facultad de Arquitectura Urbanismo y Artes

Servicio de Concesión de Cafetería N° 004-2024 FAUA -UNI

### ACTA DE REUNIÓN DE PUBLICACIÓN DE BASES

SERVICIO DE CONCESIÓN DE CAFETERÍA DE LA FACULTAD DE ARQUITECTURA, URBANISMO Y ARTES  
N° 004-2024 – UNI (PRIMERA CONVOCATORIA).

En la ciudad de Lima, siendo el día 18 de setiembre de 2024 a las 15:30 horas, se dio inicio a la reunión de la Concesión de Cafetería de la Facultad de Arquitectura, Urbanismo y Artes (Segunda Convocatoria), con los miembros del comité designados con Resolución Decanal Nro. 0078-2024-FAUA-UNI de fecha 04 de junio de 2024.

- |                                       |                |
|---------------------------------------|----------------|
| • C.P. GUILLEN ROMANÍ, CÉSAR AUGUSTO  | PRESIDENTE     |
| • ARQ. AREVALO CHAVEZ, GUILLERMO JOSÉ | SECRETARIO     |
| • ARQ. TELLO PALACIOS, PEDRO JOSÉ     | TERCER MIEMBRO |

La reunión fue convocada por el Presidente del Comité a mérito de continuar con las acciones propias de dicho proceso.

A continuación, se ejecutaron las siguientes acciones:

1. Se procedió con la Revisión y Aprobación de las Base para Servicio de Concesión de Cafetería de la Facultad de Arquitectura, Urbanismo y Artes N° 004-2024 – UNI (SEGUNDA CONVOCATORIA) en función del análisis de los aspectos técnicos y administrativos contenidos en los Términos de Referencia.

Por lo antes mencionado el Comité ha tomado los siguientes acuerdos:

- 1 Dar conformidad a las Bases para la Concesión del Servicio de Cafetería N° 004-2024 FAUA -UNI, procediendo a visar dicho documento por parte de sus integrantes.
- 2 Elevar las Bases a la Secretaria General de la Universidad Nacional de Ingeniería, para su publicación en la página Web Institucional ([WWW.UNI.EDU.PE](http://WWW.UNI.EDU.PE)).

Seguidamente se procedió a suscribir la presente acta en señal de conformidad; y no teniendo nada más que tratar, se levantó la reunión siendo las 14:10 horas.

  
\_\_\_\_\_  
SR. GUILLEN ROMANI, CÉSAR AUGUSTO  
DNI: 09631167  
PRESIDENTE

  
\_\_\_\_\_  
Sr. AREVALO CHAVEZ, GUILLERMO JOSÉ  
DNI: 07927603  
SECRETARIO

  
\_\_\_\_\_  
Sr. TELLO PALACIOS, PEDRO JOSE  
DNI: 07358466  
TERCER MIEMBRO



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE INGENIERÍA**

Facultad de Arquitectura Urbanismo y Artes

Servicio de Concesión de Cafetería N° 004-2024 FAUA -UNI

---

## **BASES**

**SERVICIO DE CONCESION DE CAFETERIA DE LA FACULTAD DE  
ARQUITECTURA, URBANISMO Y ARTES  
N° 004-2024-FAUA-UNI  
(Segunda Convocatoria)**

**Setiembre - 2024**



# UNIVERSIDAD NACIONAL DE INGENIERÍA

Facultad de Arquitectura Urbanismo y Artes

Servicio de Concesión de Cafetería N° 004-2024 FAUA -UNI

## BASES

### **SERVICIO DE CONCESION DE CAFETERIA DE LA FACULTAD DE ARQUITECTURA, URBANISMO Y ARTES**

#### **1. ENTIDAD CONVOCANTE**

Facultad de Arquitectura Urbanismo y Artes de la Universidad Nacional de Ingeniería, ubicado en la Av. Túpac Amaru N° 210, Distrito del Rímac.

#### **2. OBJETO DEL CONCURSO**

La presente concesión tiene por objetivo seleccionar a una persona natural o jurídica (concesionario) con capacidad de brindar el servicio de Cafetería, conforme a las exigencias y necesidades de los estudiantes, servidores, funcionarios y público en general que concurran a las instalaciones de la Facultad De Arquitectura, Urbanismo y Artes ubicado en Av. Túpac Amaru 210, Distrito del Rímac.

El ambiente dado en concesión cuenta con el área de cocina, mostrador, almacén y de atención es de 159.96m<sup>2</sup> (incluye instalación de mesas y sillas).

#### **3. RENTA MENSUAL**

La renta mensual por derecho de uso de local a pagar el Concesionario a la UNI, es de S/ 2,000 (dos mil y 00/100 Soles) como precio base, incluido el Impuesto General a las Ventas – IGV (incluye los servicios por consumo de agua y luz). Además, el pago durante los meses de enero, febrero y agosto será del 50% incluido el Impuesto General a las Ventas – IGV.

#### **BASE LEGAL**

- Resolución Rectoral Nro. 636 de fecha 28 de agosto de 1995, donde se aprobó las "**Disposiciones para el Otorgamiento de Concesiones de Servicios en la UNI**".
- Resolución Decanal Nro. 0078-2024-FAUA-UNI de fecha 04 de junio de 2024, se nombra a los miembros titulares y suplentes del "Comisión de Selección de Concesión de la Facultad de Arquitectura, Urbanismo y Artes de la Universidad Nacional de Ingeniería comisión a cargo de la conducción de la Concesión del Servicio de cafetería N° 004- 2024-FAUA-UNI.



# UNIVERSIDAD NACIONAL DE INGENIERÍA

Facultad de Arquitectura Urbanismo y Artes

Servicio de Concesión de Cafetería N° 004-2024 FAUA -UNI

## 4. REQUISITOS

Podrá participar toda persona natural o jurídica que no tenga impedimento para contratar con el Estado, y que cuente con experiencia en la actividad materia del presente servicio.

## 5. PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de la concesión es de un (01) año calendario, computados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato, prorrogable por igual periodo, siempre y cuando el arrendatario haya cumplido con todas sus obligaciones económicas de servicios y otros establecidos en el contrato.

## 6. CRONOGRAMA

Etapas	Fecha, hora y lugar
Convocatoria	Del 20 de setiembre de 2024
Registro de participantes	Del 20 al 25 de setiembre de 2024 <b>Horario:</b> De 9:00 a 15:00 horas <b>Lugar:</b> Área de Control Patrimonial de la Unidad de Abastecimiento
Visita a las instalaciones	Del 20 al 25 de julio de 2024 <b>Horario:</b> De 9:00 a 15:00 horas Previa coordinación con la oficina del Decanato o de la Unidad de servicios de la FAUA al teléfono: 481-2336 - Celular 997 607 836 (Sr. Henry Solís).
Formulación de consultas	El 26 de setiembre de 2024 <b>Horario:</b> De 9:00 a 15:00 horas <b>Lugar:</b> Mesa de partes de la Área de Control Patrimonial de la Unidad de Abastecimiento Av. Túpac Amaru 210, Distrito del Rímac, Pabellón Central Tercer Piso.
Absolución de consultas	El 27 de setiembre de 2024
Presentación de propuestas (Técnico – Económico)	El 30 de octubre de 2024 <b>Lugar: Mesa de partes de la Área de Control Patrimonial de la Unidad de Abastecimiento,</b> sitio en Av. Túpac Amaru 210 Distrito el Rímac, Pabellón Central tercer piso, en el horario de 9:00 a 15:00 horas.
Evaluación de propuestas y otorgamiento de la Buena Pro.	El 1 de octubre de 2024
Presentación de los requisitos para suscripción del contrato.	Hasta el 2 al 4 de octubre del 2024 <b>Horario:</b> De 9:00 a 15:00 horas <b>Lugar:</b> Área de Control Patrimonial de la Unidad de Abastecimiento
Suscripción de contrato	El 11 de octubre de 2024



# UNIVERSIDAD NACIONAL DE INGENIERÍA

Facultad de Arquitectura Urbanismo y Artes

Servicio de Concesión de Cafetería N° 004-2024 FAUA -UNI

## 7. VISITA PREVIA A LAS INSTALACIONES CRONOGRAMA

Los participantes podrán realizar una visita guiada a las instalaciones de la cafetería de la FAUA donde se desarrollará el servicio, en la fecha y hora indicada en el cronograma del proceso.

## 8. PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS

- Las propuestas serán presentadas en Mesa de Partes del Área de Control Patrimonial de la Unidad de Abastecimiento, sito en Av. Túpac Amaru Nro. 210, Distrito El Rímac, Pabellón Central, Tercer Piso, en el horario de 08:00 a 15:30 horas, en el día indicado en el cronograma del proceso.
- Los participantes presentarán en dos (02) sobres cerrados dirigidos a la Comisión de Selección de Concesión de la FAUA. N° 004-2024-FAUA-UNI, conforme se indica:
- **Sobre N° 01:** Propuesta Técnica. El sobre será rotulado

Señores  
COMISIÓN DE SELECCIÓN DE CONCESIÓN DE LA FAUA. N° 004-2024-FAUA-UNI (Segunda Convocatoria).

**Presente.** -

### CONCESIÓN DEL SERVICIO CAFETERÍA FAUA-UNI

**SOBRE Nro. 01: PROPUESTA TÉCNICA**  
NOMBRE/RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR

- **Sobre N° 02:** Propuesta Económica. El sobre será rotulado

Señores  
COMISIÓN DE SELECCIÓN DE CONCESIÓN DE LA FAUA. N° 004-2024-FAUA-UNI (Segunda Convocatoria).

**Presente.** -

### CONCESIÓN DEL SERVICIO CAFETERÍA FAUA-UNI

**SOBRE Nro. 02: PROPUESTA ECONÓMICA**  
NOMBRE/RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR



### CONTENIDO DE LA PROPUESTA TÉCNICA

El sobre N° 1 deberá contener de carácter **OBLIGATORIO**, lo siguiente:

- a. Carta de presentación y declaración jurada del participante (**Anexo Nro.01**).
- b. Declaración jurada de no tener impedimento para contratar con el Estado (**Anexo Nro. 2**).
- c. Declaración jurada de cumplimiento de las condiciones generales de la prestación del servicio (**Anexo Nro. 3**).
- d. **Anexo Nro. 4** "Plan de Medidas de Salubridad y Sanitarias".
- e. **Anexo Nro. 5** "Descripción de Precios de alimentos"
- f. **Anexo Nro. 6** "Relación de Clientes"
- g. **Anexo Nro. 7** "Personal Propuesto para el Servicio de Cafetería".
- h. **Anexo Nro. 8** "Relación de Menajes y Equipos".
- i. Copia del DNI del participante o Representante Legal de la empresa.
- j. Copia de ficha de RUC SUNAT, en condición de habido y hallado.
- k. Copia de la partida registral donde se encuentra inscrita la constitución de la Empresa, de ser el caso. Las personas naturales extenderán una declaración jurada en la que señalen fecha de inicio de actividades.
- l. Copia del recibo de pago por haber adquirido las bases a **nombre del postor**.
- m. Constancia de visita a las instalaciones del espacio a concesionar expedida por la Facultad de Arquitectura Urbanismo y Artes
- n. Copia legalizada del recibo del servicio agua o luz, que conste la dirección del postor.
- o. Experiencia sobre el servicio a ofrecer, debidamente sustentado con documentos que acrediten los años en el rubro, anexando contratos celebrados con instituciones públicas y/o privadas, así como constancias expedidas por dichos entes donde se acredite el buen servicio realizado por el postor.
- p. Declaración jurada simple del postor de no contar con antecedentes policiales, el mismo que será presentado por el ganador de la concesión a la suscripción del contrato.
- q. Declaración jurada indicando no haber tenido juicio pendiente con el Estado, ni haber sido sancionado por no cumplir con sus obligaciones contractuales con alguna entidad del Estado, en particular con la UNI.
- r. Propuesta del servicio: contendrá la descripción del servicio.

**Importante:** La omisión de alguno de los documentos enunciados líneas arriba, traerá consigo la descalificación de la propuesta.



# UNIVERSIDAD NACIONAL DE INGENIERÍA

Facultad de Arquitectura Urbanismo y Artes

Servicio de Concesión de Cafetería N° 004-2024 FAUA -UNI

## 9. CONTENIDO DE LA PROPUESTA ECONÓMICA

- **Anexo Nro. 9:** Propuesta Económica  
**Nota:** El postor presentará su propuesta económica sobre la base de la renta mensual, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:
- Los documentos contenidos en el sobre no deberán tener enmendaduras o correcciones.
- El monto de la oferta de pago deberá expresarse en soles, tanto en número como en letras y deberá ser igual o superior al precio mensual de la concesión.
- Ninguna oferta de pago será por debajo del precio mensual de la concesión, de ser el caso, se desestimaré la propuesta.

## 10. ETAPAS PREVIAS A LA PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS

- **En cuanto a la Convocatoria.** - Se realizará a través de la publicación en la página web de la Universidad Nacional de Ingeniería, esto es [www.uni.edu.pe](http://www.uni.edu.pe).
- **En cuanto a la venta de Bases.** - Se realizará en la Unidad de Tesorería y Contabilidad de la Universidad Nacional de Ingeniería UTC-UNI, por el importe de S/. 10.00 más IGV, en el horario de 08:00 a 15:00 horas de lunes a viernes.
- **En cuanto a la presentación de consultas.** - Los interesados que hayan adquirido las bases, podrán formular consultas por escrito, dirigidos al Presidente del Comité de Concesión, en la fecha indicada en el cronograma del presente procedimiento de concesión, debiendo ser presentado en Mesa de Partes del Área de Control Patrimonial de la Unidad de Abastecimiento de la Universidad Nacional de Ingeniería, sito en Av. Túpac Amaru Nro. 210, Distrito El Rímac, Pabellón Central, Tercer Piso, en el horario de 09:00 hasta las 15:00 horas.
- **En cuanto a la absolución de consultas.** - Las respuestas a las consultas se harán de conocimiento de todos los postores que adquieran las presentes bases, quienes deberán reclamarlas en la Mesa de Partes del Área de Control Patrimonial de la Unidad de Abastecimiento, en la fecha indicada en el cronograma del presente procedimiento de concesión, en el horario de 8:00 hasta las 15:00 horas.

En caso de que el postor no hubiera efectuado ninguna consulta, se entenderá su tácito sometimiento a las normas previstas en las presentes bases, sin lugar



a reclamaciones posteriores derivadas de la interpretación que de ellas efectuó el Comité de Concesión.

**11. CRITERIOS PARA EVALUACIÓN DE PROPUESTAS**

11.1. La evaluación de las propuestas se realizará en acto privado, se tomará en cuenta la información contenida que tendrá un puntaje máximo de 100 puntos, considerando los aspectos técnicos (50 puntos) y económicos (50 puntos), de acuerdo con los siguientes factores:

**11.1.1. FACTORES Y PUNTAJES PARA LA EVALUACIÓN TÉCNICA**

**Para la evaluación técnica se considerará los siguientes factores:**

**EXPERIENCIA EN LA ACTIVIDAD (30 puntos)**

Presentar copia simple de constancias, certificados y/o contratos que acredite la experiencia del postor en la actividad (Concesionario, Cafetería) que es materia del presente proceso y que no podrá ser menor a 01 año (Anexo N°06):

- Mayor de 01 hasta 02 años : 10 puntos.
- Mayor de 02 hasta 04 años : 20 puntos.
- Experiencia mayor a 04 años . 30 puntos.

**EXPERIENCIA EN EL PERSONAL PROPUESTO (20 puntos)**

Presentar copia simple de constancias, certificados y/o contratos de trabajo en el rubro, que acrediten la experiencia del personal propuesto.

(Se realizará la suma total de los puntajes obtenidos)

<b>PERSONAL</b>	<b>PUNTAJE</b>
• Nutricionista con experiencia mayor a 02 años en el rubro.	05 puntos
• Cocinero con experiencia mayor a 02 años en el rubro.	10 puntos.
• Asistente de cocina con experiencia mayor a 01 año.	05 Puntos



**11.1.2. FACTOR Y PUNTAJE DE EVALUACIÓN ECONÓMICA**

Se otorgará el puntaje máximo de 50 puntos a la propuesta económica más alta, el resto de forma proporcional.

**EVALUACIÓN ECONÓMICA**

<b>ACTOR DE EVALUACIÓN</b>	<b>PUNTAJE PARA SU ASIGNACIÓN</b>
<b>A. PRECIO</b>	
<b>Evaluación:</b> Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.	Se otorgará el puntaje máximo a la propuesta económica más alta
<b>Acreditación:</b> Se acreditará mediante documento que contiene el precio de oferta <b>(Anexo 9)</b>	<b>50 puntos.</b>

**12. LOS POSTORES**

- Se considera como postor a las personas naturales o jurídicas que reúnan los requisitos establecidos en las presentes bases.
- **No pueden ser postores los concesionarios o exconcesionarios, que tengan deudas pendientes, incumplimientos contractuales o Contratos Vigentes con la Universidad Nacional de Ingeniería o aquellos contra los cuales la Universidad haya seguido procesos judiciales para la recuperación del ambiente concesionado.**
- No podrán ser pastores los concesionarios que cuenten con contrato vigente con la Universidad Nacional de Ingeniería.
- El participar en la presente convocatoria implica la aceptación tácita del postor a todas las disposiciones y normas establecidas en los documentos que forman parte de las presentes Bases y Reglamento.

**13. REQUISITOS DEL POSTORES**

- Es considerado postor, toda persona natural o jurídica que, en las fechas previstas en el cronograma del procedimiento de concesión, presente dos sobres cerrados conteniendo sus propuestas y reúnan los requisitos establecidos.



# UNIVERSIDAD NACIONAL DE INGENIERÍA

## Facultad de Arquitectura Urbanismo y Artes

Servicio de Concesión de Cafetería N° 004-2024 FAUA -UNI

- No deberá tener juicio pendiente con el estado, ni haber sido sancionado por no cumplir sus obligaciones contractuales con alguna entidad del estado.
- Presentar toda la documentación solicitada en los sobres 1 y 2.

### 14. SOBRE EL USO ADECUADO DEL ESPACIO A CONCESIONAR

- El ganador de la concesión sólo podrá darle al área concesionada el uso por el Servicio de Cafetería. El espacio concedido NO podrá ser destinado a un uso distinto.
- El ganador de la concesión deberá entregar a **LA UNI** una lista con los nombres de las personas que trabajen para él, a las cuales se les dará la autorización correspondiente para el ingreso.
- El ganador de la concesión no podrá colocar ningún tipo de anuncios publicitarios no relacionados con el servicio que presta en el espacio concesionado.
- El ganador de la concesión se obliga expresamente y bajo su responsabilidad a cumplir y hacer cumplir incluido su personal, todas y cada una de las normas internas de **LA UNI**, que le sean aplicables por la prestación del servicio a realizar.
- El ganador de la concesión 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 dentro de las normas de sanidad y salubridad vigente.
- Todo cambio o mejora que el ganador de la concesión realice al área concesionada, deberá ser autorizada por el Decanato FAUA para ello, el ganador deberá solicitarlo por escrito a dicha instancia, que, de ser aceptada, se procederá con implementar los cambios solicitados.
- El ganador de la concesión, bajo pena de resolución de contrato, está prohibido de:
  - ✓ Usar el local arrendado de un modo distinto al objeto de convocatoria.
  - ✓ Utilizar los pasadizos, paredes, columnas y otras partes de la infraestructura para hacer publicidad de sus servicios.
  - ✓ Utilizar puertas, ventanas, u otro material u objeto que interfiera con el libre tránsito del personal UNI.
  - ✓ Ceder, subarrendar o transferir a terceros la concesión.

### 15. DURACIÓN DEL CONTRATO Y FECHA DE INICIO

- El plazo para la concesión es de un (01) año, contados a partir del día siguiente de la firma del contrato, período que puede ser prorrogado por un (01) año



## UNIVERSIDAD NACIONAL DE INGENIERÍA

### Facultad de Arquitectura Urbanismo y Artes

Servicio de Concesión de Cafetería N° 004-2024 FAUA -UNI

más, siempre y cuando el concesionario haya cumplido con todas sus obligaciones económicas del servicio y otras establecidas en el contrato; al término del plazo correspondiente, se convocará a un nuevo concurso.

- Respecto a este punto, el área designada para la supervisión y control deberá informar al Titular de la Entidad, si el concesionario cumplió con sus obligaciones contractuales.
- Al vencimiento del plazo de la concesión, el concesionario deberá desocupar el inmueble y ceder toda inversión, mejora y/o acondicionamiento que haya realizado en el área establecida, sin obligación alguna de reembolso o indemnización por parte de la Facultad de Arquitectura, Urbanismo y Artes.

En caso de que las partes no renueven contrato, se le concederá al concesionario un plazo no mayor a 07 días calendario, a efectos de que retire el mobiliario de su propiedad. Transcurrido dicho plazo de no retiro de los bienes, estos tendrán la condición de abandono.

- Es necesario resaltar que LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE INGENIERÍA, no asumirá responsabilidad alguna por pérdidas, deterioros o sustracción de los bienes del concesionario.

#### **16.SUPERVISIÓN Y CONTROL DEL SERVICIO DEL CONCESIONARIO**

La Universidad Nacional de Ingeniería designa al Sr. Henry Solís Ruiz de la Unidad de Servicios de la FAUA-UNI, para la supervisión y/o control del espacio a concesionar, informando a la máxima autoridad el cumplimiento de las obligaciones contractuales del concesionario, emitiendo el informe que corresponda, trimestralmente.

#### **17.EVALUACIÓN DE PROPUESTAS Y OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO**

- Las propuestas serán evaluadas por el Comité de Selección conforme a los criterios establecidos en las presentes Bases y de acuerdo con la documentación sustentatoria presentada por los postores, dando a conocer a través de un cuadro comparativo el puntaje total obtenido de cada uno de ellos indicando el orden de prelación.
- La buena pro se otorgará al postor que obtenga el mayor puntaje total.
- La notificación de la buena pro se realizará mediante comunicación escrita.



**18. GARANTÍAS PARA PRESENTAR A LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO**

A la suscripción del contrato, el postor ganador de la concesión deberá hacer entrega de un (01) mes de adelanto y dos (02) meses de garantía, la cual tendrá como finalidad de asegurar y cubrir los daños y perjuicios que pudieran ocasionar a las instalaciones del local, así como el mobiliario entregado.

**19. REQUISITOS PARA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO**

El postor ganador de la concesión, dentro del plazo de 03 días hábiles, deberá presentar obligatoriamente, los siguientes documentos:

- Certificado de antecedentes policiales del ganador de la concesión, así como del personal que prestará la atención de dicho servicio.
- Recibo de pago por el importe del mes de adelanto del local dado en concesión, expedido por la Unidad de Tesorería (CAJA UNI).
- Recibo de pago por el depósito de dos (02) meses de garantía, expedido por la Unidad de Tesorería (CAJA UNI).

Los documentos antes descritos deberán ser presentados a Mesa de Partes del Área de Control Patrimonial de la Unidad de Abastecimiento de la Universidad Nacional de Ingeniería, sito en Av. Túpac Amaru Nro. 210, Distrito El Rímac, Pabellón Central, Tercer Piso, en el horario de 08:00 hasta las 15:00 horas, a efectos de que estos, posteriormente sean elevados a la Oficina Central de Asesoría Legal para el perfeccionamiento del contrato.



# UNIVERSIDAD NACIONAL DE INGENIERÍA

Facultad de Arquitectura Urbanismo y Artes

Servicio de Concesión de Cafetería N° 004-2024 FAUA -UNI

## TÉRMINOS DE REFERENCIA

### CONCESIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA PARA LA FACULTAD DE ARQUITECTURA, URBANISMO Y ARTES

#### 1. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN:

La concesión brindará servicio de Cafetería (no incluye menús), elaborado bajo un riguroso estándar de calidad que garanticen la inocuidad de las preparaciones.

#### 2. FINALIDAD PÚBLICA

Dar en concesión el servicio de Cafetería de la Facultad de Arquitectura, Urbanismo y Artes con la finalidad que los miembros de la comunidad universitaria (Docentes, Alumnos, Egresados y Personal No Docente), visitantes y público en general se beneficien del servicio de cafetería otorgado por el concesionario que obtenga la buena pro.

#### 3. PLAZO DE CONCESIÓN:

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

**RENTA MENSUAL:** El pago por derecho de uso del local para el Servicio de Concesión, es de S/ 2,000.00 (Dos mil y 00/100 Soles) como precio base, incluido el Impuesto General a las Ventas – IGV y los servicios por consumo de agua y luz. Además, el pago durante los meses de enero, febrero y agosto será de 50 % incluido el Impuesto General a las Ventas – IGV.

#### COBERTURA DEL SERVICIO

<b>Número potencial de comensales</b>	60 personas en promedio diario.
<b>Cobertura del servicio</b>	Lunes a sábado
<b>Sistema de servicio</b>	Autoservicio y Atención a la mesa
<b>Horario de Atención</b>	De 7:00 a 22:00 horas Desayuno 07:00 a 9:00 horas Merienda 11:30 a 15:00 horas Adicionales hasta las 22:00 horas

#### 4. DATOS GENERALES DE LOS SERVICIOS

4.1. **De los ambientes:** El servicio de cafetería se brindará en el ambiente especialmente adecuado y ubicado para dicho fin en el Local del Cafetín



# UNIVERSIDAD NACIONAL DE INGENIERÍA

## Facultad de Arquitectura Urbanismo y Artes

Servicio de Concesión de Cafetería N° 004-2024 FAUA -UNI

de la Facultad de Arquitectura, Urbanismo y Artes de la Universidad Nacional de Ingeniería, el cual cuenta con 184.55 m<sup>2</sup>, ubicado en la Av. Túpac Amaru 210 – Distrito del Rímac. Conforme al anexo N° "A" (plano y medidas).

**4.2. De los alimentos:** El contenido de los desayunos y meriendas deberá estar basado en una dieta que provea a los alumnos, docentes y personal administrativo un promedio de 2000 kilocalorías, según lo indicado por el Organismo Mundial de la Salud.

**4.3. De las actividades culturales:** El Concesionario deberá coordinar conjuntamente con la facultad las actividades culturales que se realizará con la finalidad de generar un valor agregado.

**4.4. La comisión de cafetería tendrá a su cargo la supervisión y control de:**

- La calidad y manipulación de los insumos
- Las condiciones de higiene y salubridad en la preparación de los alimentos
- La revisión anticipada del informe del profesional en Nutrición con la programación semanal/quincenal balanceada de los alimentos.
- Calidad integral de los alimentos
- Atención amable y esmerada del personal de servicio
- Igualdad en el servicio (sin preferencias)
- Está permitida la venta de postres, alimentos frescos (pasteles al horno, sándwiches, ensaladas de frutas y/o verduras), bebidas y otros (helados, refrescos de frutas, infusiones, cafés, etc.)
- Para la distribución de los alimentos en lugares distintos al ambiente del comedor, el Concesionario deberá asegurar su traslado en las mejores condiciones, a fin de asegurar su presentación, higiene y temperatura.

**4.5.** El Concesionario debe emitir un comprobante de pago sea de manera manual y/o electrónico a los comensales.

**4.6.** El Concesionario debe contar con un Libro de Reclamaciones.

**4.7.** El uso del uniforme es de carácter obligatorio.

## **5. DEL EQUIPAMIENTO PARA EL SERVICIO:**

Por parte de la Facultad de Arquitectura, Urbanismo y Artes de la Universidad Nacional de Ingeniería, ofrecerá la Infraestructura y ambientes destinados para la ejecución del servicio de concesión de cafetería, que comprende:

- Zona de lavado, elaboración de alimentos y cocina (31.30 m<sup>2</sup>).



- Zona de comedor (142.90 m<sup>2</sup>), con capacidad de 10 mesas circulares de 0.60 cm de diámetro para 3 o 4 personas (se usará como sala de exposición cuando requiera la facultad).
- Zona de almacén y servicio (10.35 m<sup>2</sup>)
- Zona de Barra de atención

El concesionario deberá proporcionar los bienes y/o equipos que considere necesarios para la prestación adecuada del servicio, así como un sistema de refrigeración para mantener los alimentos y con un sistema de purificación.

#### 6. DEL SERVICIO A PRESTAR

El concesionario deberá brindar el siguiente servicio (ANEXO Nro.5)

- Desayuno.
- Merienda.
- Lonche.
- Adicionales (A solicitud de la FAUA, en las actividades que se realicen).
- Deberá brindar por lo menos una opción vegana dentro de la carta a ofrecer.

Advertencia: La preparación no deber afectar con humo, grasas o ruidos a la actividad académica.

#### 7. MANIPULACION DE ALIMENTOS Y PRACTICAS SANITARIAS

Se debe considerar la preparación y manipulación de alimentos, la higiene personal y las prácticas sanitarias. Puntos que pasamos a desarrollar:

##### **HIGIENE PERSONAL Y PRÁCTICAS SANITARIAS**

- a. Varones afeitados, cabello corto y completamente cubierto:  
Los varones deben usar barba rasurada, cabello corto y cubierto con un cubre pelo. Las damas deben utilizar todo el tiempo el cubre pelo.
- b. Uñas cortas, sin anillos, relojes, pulseras ni cadenas:  
No deben usarse joyas: aretes, gargantilla, collares, pulseras, aros, relojes o muñequeras. Las uñas deben mantenerse cortas, limpias y sin ningún tipo de esmalte. No se permite el uso de elementos colgantes en ropa de trabajo (relojes, llaveros, lápices, prendedores, etc.).
- c. Uniformes Completos y Limpios:

Toda persona que ingrese a la sala de elaboración debe utilizar uniforme / guardapolvo (mandil blanco), gorro / cubre pelo y mascarilla limpios. Esto incluye visitas, cliente - personal que por algún motivo deba entrar a cocina.



# UNIVERSIDAD NACIONAL DE INGENIERÍA

## Facultad de Arquitectura Urbanismo y Artes

Servicio de Concesión de Cafetería N° 004-2024 FAUA -UNI

Para el caso de reparaciones de equipos o su mantenimiento preventivo, se recomienda que esta no se realice en horario de elaboración.

### d. Personal Sano:

Ninguna persona que esté afectada con alguna enfermedad contagiosa que pueda transmitirse a través de los alimentos, que sea portadora de organismos causantes de enfermedad, podrá trabajar en un establecimiento de servicios de alimentación.

### e. Check List de Higiene Personal

a. Los manipuladores de alimentos deben mantener una esmerada higiene personal, especialmente en el lavado de manos, de la siguiente forma:

- i. Antes de iniciar la manipulación de alimentos,
- ii. Inmediatamente después de haber utilizado los servicios higiénicos; su omisión antes de ingresar a manipular los alimentos constituye falta grave.
- iii. Después de rascarse la cabeza u otra parte del cuerpo-
- iv. Después de manipular cajas, bultos y otros artículos contaminados.
- v. Después de manipular alimentos crudos como carne, pescados, mariscos, etc., su omisión antes de ingresar a manipular los alimentos constituye falta grave.
- vi. Después de barrer, trapear pisos, recoger y manipular los recipientes de residuos, limpiar mesas de la cafetería, tocar dinero y todas las veces que sea necesario.
- vii. El personal masculino debe tener el cabello recortado y provisto de gorro y el personal femenino mantendrá el cabello recogido y provisto de gorro.

b. Los manipuladores de alimentos también deberán observar hábitos de higiene estrictos durante la preparación y servido de alimentos, tales como: evitar comer, fumar o escupir. Ellos deben tener las uñas recortadas, limpias y sin esmalte y, sus manos estarán libres de objetos o adornos personales como joyas, relojes u otros.

c. La falla en cualquiera de estas recomendaciones constituye en falta moderada, excepto cuando se indica lo contrario.

### f. Lavaderos con Jabón Sanitizante, Toalla de Papel y Cepillo de Uñas:

Facilidades para el lavado de manos. Los lavaderos y lavamanos de cada área deben estar provistos de agua fría, jabón desinfectante, escobillas de uñas, toalla de papel o secador de aire.

g. Correcto lavado de manos cada vez que se cambia de actividad.

h. Uso de guantes para productos cocidos o listos para el consumo.

i. Uso de Mascarilla cubriendo nariz y boca completamente:



# UNIVERSIDAD NACIONAL DE INGENIERÍA

## Facultad de Arquitectura Urbanismo y Artes

Servicio de Concesión de Cafetería N° 004-2024 FAUA -UNI

Toda persona que ingrese a la sala de elaboración debe usar una mascarilla descartable.

- j. No se consume alimentos, bebe, ni se fuma en las áreas de elaboración y de almacenes.

### **8. EQUIPOS Y UTENSILIOS**

#### **El Concesionario cubrirá lo siguiente:**

- Suministro de los siguientes equipos de cómputo: 01 Computadora, 01 Impresora y 01 Software Office.
- El Suministro de 01 Equipo Modem de Internet Inalámbrico para su uso particular.
- Equipos de cocina: Refrigeradora, Cocina, Campana extractora recirculante, Balones de gas, etc.
- Muebles: Mesas, sillas, sillas/banco para barra.
- El Personal del Concesionario debe tener un fotocheck.
- Auditorías trimestrales de la Dirección de Bienestar Universitario con su respectivo informe y plan de acción.
- Gastos de Supervisión.
- Gastos de Back Office.
- Instalación y mantenimiento de filtros de agua.
- Mantenimiento de la bomba de extracción de residuos sólidos de desagüe.
- Mantenimiento de la Infraestructura general (cambio de focos, pintura, etc.)
- Infraestructura de la Cafetería, de ser dañada.
- Limpieza y mantenimiento de trampas de grasa.
- La eliminación de residuos sólidos no deberá quedar residuo alguno en el interior y en ningún ambiente externo que no esté concebido para la eliminación de residuos.
- Trámite y mantenimiento de la vigencia de funcionamiento de la cafetería.
- Fumigación.
- Trámite de licencias y permisos municipales, en coordinación con la Facultad.

El Concesionario equipará la cafetería, así mismo se precisa que la cafetería debe contar con un sistema de refrigeración para mantener alimentos y con un sistema de purificación.

### **9. RECEPCION Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS**

#### **Recepción de alimentos**

El responsable de la recepción de las materias primas, ingredientes y productos procesados debe contar con la capacitación correspondiente.



### **Registro de ingreso y salida del producto**

El concesionario debe llevar un registro del almacén indicando el número de la guía de remisión o factura con fecha de ingreso, nombre del proveedor o compañía y nombre del producto. Además, debe llevar un registro de los ingresos y salidas diarias de productos y verificar que salga de almacén el primer producto que entró. La omisión de este proceso será considerada falta moderada.

Asimismo, deberá llevar un Registro de los Proveedores que lo abastece de alimentos, de tal modo que sea posible efectuar cualquier investigación epidemiológica o de rastreabilidad sobre la procedencia de dichos alimentos. La omisión de este proceso será considerada falta moderada.

### **Almacenamiento**

#### **a. Productos Secos**

El almacén debe mantenerse limpio, seco y protegido contra el ingreso de insectos, roedores y animales. Asimismo, está prohibido el ingreso de personas ajenas al servicio, excepto alguna persona delegada verbalmente o personal técnico sanitario encargado de las inspecciones sanitarias o pruebas pertinentes.

El establecimiento no guardará en sus instalaciones materiales o equipos en desuso o inservibles como cartones, cajas, costalillos u otros que puedan contaminar los alimentos y que propicien la proliferación de insectos y roedores.

El almacenamiento de los productos químicos tales como detergentes, desinfectantes, pinturas, insecticidas, combustibles, entre otros, deben guardarse en un ambiente separado, seguro y alejado de los alimentos.

#### **b. Productos Frescos**

En los equipos de refrigeración, la temperatura indicada es de 4°C para la conservación de frutas y verduras, <2°C para quesos, carnes y embutidos. El hallazgo de inadecuada temperatura para carnes y embutidos será considerado falta grave.

En caso de conservar alimentos congelados, la temperatura indicada es de 0°C a -10°C. Los alimentos que se recepcionen congelados deben almacenarse congelados, manteniendo la cadena de frío en forma permanente; no se podrá descongelar y volver a congelar las carnes.

Las temperaturas de estos equipos deben ser verificadas y registradas diariamente como parte del control de puntos críticos.



### c. Consideraciones

En el almacenamiento se tendrá en cuenta lo siguiente:

- Los alimentos de origen animal y vegetal se almacenarán por separado para evitar la contaminación cruzada y la transferencia de olores indeseables. Más grave aún es la contaminación cruzada de los productos crudos a cocidos o preparados o listos para consumir (frutas). Éstos se almacenarán o mantendrán en todo momento, tapados y alejados de los productos crudos, especialmente de las carnes, cuyo contacto puede producir contaminación cruzada al ser excelente medio de cultivo para microbios. El hallazgo de este problema será considerado falta grave.
- La refrigeración de las carnes no debe exceder de 24 horas, cualquiera sea su tipo, y ser a menos de 2 °C. El hallazgo de carnes en inadecuado estado de frescura o de conservación, será considerado falta grave.

### Conservación de alimentos preparados

No se permitirá el almacenamiento de alimentos preparados, provenientes de comidas diarias, los mismos serán desechados o dispuestos según convenga al concesionario.

En el caso de mayonesa, ají o vinagretas, estas no deberán utilizarse más de 24 horas en el caso de la mayonesa y ají licuado, 36 horas desde su preparación, para el caso de las vinagretas, Además, ellos se mantendrán en refrigeración a una temperatura no mayor de 5 °C en todo momento, y se sacarán pequeñas porciones para la distribución a los usuarios, cuando se requiera. El uso de salsas o preparaciones de este tipo, en condiciones inadecuadas (con signos de fermentación, o descomposición) constituye falta grave.

Si se produjese un caso de brote epidemiológico por el uso de mayonesa contaminada con *Salmonella spp*, manifiesto en la presencia de al menos 10 comensales que sufren al mismo tiempo de un proceso infeccioso gastrointestinal compatible con infección por salmonella diagnosticada por el médico del Tópico Institucional, **será causal de rescisión del contrato** con el Concesionario, aplicándose una multa por los daños y perjuicios ocasionados a los usuarios. La presencia de un brote aislado de este tipo de diagnóstico será considerada falta grave.

### Contaminación Cruzada

Las acciones que den lugar a Contaminación Cruzada constituyen falta grave.

- a. Los utensilios como cuchillos y tablas, que se utilizan para corte, trozado, fileteado, etc. de alimentos crudos, deben ser exclusivos para tal fin y



# UNIVERSIDAD NACIONAL DE INGENIERÍA

## Facultad de Arquitectura Urbanismo y Artes

Servicio de Concesión de Cafetería N° 004-2024 FAUA -UNI

mantenerse en buen estado de conservación e higiene, lavándose con frecuencia y desinfectándose diariamente, tal como se indica.

- b. Los alimentos crudos que se almacenan en frío deberán estar separados de los alimentos cocinados, y éstos en recipientes tapados que los protejan de la contaminación cruzada.
- c. Los cuchillos serán independientes y de uso exclusivo para cada tipo de alimentos: al menos 03: que se utilizan para verduras desinfectadas, frutas y carnes cocidas, y no se mezclan o usan para carnes o verduras crudas, alimentos que también tendrán sus propios cuchillos identificados y se guardarán y usarán siempre en forma independiente.
- d. El personal encargado de la manipulación de los alimentos se lavará las manos antes de entrar en contacto con alimentos preparados.
- e. Las mesas de trabajo deben lavarse y desinfectarse después de utilizarse alimentos crudos.

### Servido de Comidas

- a. La vajilla, cubiertos y vasos deben estar limpios y desinfectados.
- b. Para la manipulación de alimentos de consumo directo se deberá usar guantes desechables. La omisión o incumplimiento de este punto será considerada FALTA GRAVE.
- c. Emplear adecuadas técnicas para el correcto servido de los utensilios y vajilla. No tocar con las manos nada que vaya a estar en contacto con la boca del usuario.
- d. Los mozos o azafatas no podrán manipular las comidas crudas ni preparadas, ni alimentos de ningún tipo, ni tampoco los cubiertos.

### Tratamiento del agua

El agua para la preparación de refrescos deberá ser hervida o tratada mediante desinfectantes aprobados (pastillas de cloro, sales de plata o hipoclorito comercial - lejía) en las proporciones recomendadas por la autoridad sanitaria respectiva y no deberán conferir un sabor fuerte al agua ni al refresco.

El agua tratada se mantendrá en bidones cerrados, escrupulosamente lavados y desinfectados, la falta a este punto demostrada mediante pruebas bacteriológicas o por enfermedad de alguno de los usuarios será considerada FALTA GRAVE, por el riesgo a la salud que conlleva el consumo de agua no tratada, aún cuando sea de la red pública (grifo).

### Acreditación y Capacitación Sanitaria

El concesionario al iniciar el servicio deberá presentar a la Unidad de Servicios de la FAUA la relación detallada de sus trabajadores los cuales obligatoriamente deberán acreditar capacitación en higiene y manipulación



# UNIVERSIDAD NACIONAL DE INGENIERÍA

## Facultad de Arquitectura Urbanismo y Artes

Servicio de Concesión de Cafetería N° 004-2024 FAUA -UNI

de alimentos y contar con una experiencia mínima de tres (03) años en un servicio de alimentación de prestigio, indicando las funciones específicas que cumplirán. Dicho personal deberá permanecer en lo posible durante la vigencia del contrato; así mismo, cada vez que ocurra la necesidad de un cambio deberán comunicarlo a la Oficina General de Administración, adjuntando copia de los siguientes documentos:

- Declaración Jurada de no tener antecedentes penales
- Certificado domiciliario vigente o documento que acredite domicilio actual
- Constancias que acrediten experiencia en servicios de alimentación
- Fotocopia Simple del Documento Nacional de Identidad

### **Certificación de Salud**

El concesionario, al iniciar el servicio y cada 6 meses está obligado a presentar carnet de Salud vigente de todo su personal, sin excepción, expedido únicamente por la Municipalidad Metropolitana de Lima y un análisis de Secreción Faríngea para descarte de *Stafilococcus aureus*.

Serán excluidos del servicio, todo aquel personal del concesionario que presente enfermedades infecto contagiosas, que puedan ser transmitidas a través de los alimentos, tales como tuberculosis, tifoidea, disentería amebiana y bacilar, diversas salmonelosis, difteria, parotiditis, hepatitis infecciosa, resfriado común, influenza, enfermedades venéreas, así como faringitis, laringitis, eczemas, micosis infecciosas, parasitosis de la piel, manos con heridas infectadas.



### **10. MEDIDAS DE HIGIENE Y SANEAMIENTO**

- El área de cocina se limpiará indefectiblemente cada hora dado que siempre se producen derrames y acumulo de suciedad.
- No se permite el ingreso de mascotas (gatos, perros, etc.).
- Los residuos, cualquiera sea su naturaleza deberán ser desechados diariamente en bolsas de plástico en recipientes con tapas las que deben ser de material resistente y lavable, siendo de aplicación lo dispuesto en la Ley N° 27314 Ley General de Residuos Sólidos y el Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.



### **Control de Plagas**

Se debe implementar un programa de prevención y control de roedores y otras plagas, actividad que debe realizarse con el local cerrado sin afluencia de



# UNIVERSIDAD NACIONAL DE INGENIERÍA

## Facultad de Arquitectura Urbanismo y Artes

Servicio de Concesión de Cafetería N° 004-2024 FAUA -UNI

público. La aplicación de rodenticidas, geles insecticidas (para cucarachas) y desinfectantes deberá ser realizado por personal contratado, experto en ese tipo de maniobras, utilizando solamente productos autorizados por el Ministerio de Salud y para uso en salud pública y teniendo cuidado de evitar la contaminación de alimentos, equipos y utensilios.

Se debe incluir una desinsectación bimensual de los ambientes de la cafetería, o según se requiera. La presencia de insectos o de sus partes, especialmente moscas o cucarachas, dentro de alguna preparación o plato servido (incluyendo refrescos o infusiones) será considerada Falta grave y penalizado de acuerdo con lo indicado en el inciso respectivo. La reincidencia por segunda vez de este suceso ocasionará la resolución del contrato.

### **11. MEDIDAS DE SEGURIDAD E INFRACCIONES**

En aplicación a las disposiciones establecidas en el presente proceso de selección, y a las Normas Sanitarias para el funcionamiento del Servicio de Alimentación expedidas por Ministerio de Salud, se dispondrá de las siguientes medidas de seguridad:

#### **Seguridad de la Cafetería**

La Facultad de Arquitectura, Urbanismo y Artes proporcionará al concesionario un número apropiado de extintores de acuerdo con el área y especificaciones técnicas del fabricante. Los extintores serán recargados por cuenta de la Facultad de acuerdo con lo establecido en las fechas indicadas y su ubicación y manejo serán de conocimiento de todo el personal de la concesión.

Las instalaciones eléctricas deben ser revisadas periódicamente, dando cuenta de los enchufes y conexiones defectuosas. El mantenimiento de estas instalaciones será por cuenta del concesionario.

El concesionario debe instalar en la cafetería de la FAUA, un botiquín de emergencia el mismo que debe contar con los elementos indispensables de primeros auxilios, de acuerdo a las normas proporcionadas por DEFENSA CIVIL.

#### **Infracciones**

- Preparar alimentos con productos alimenticios con fecha de vencimiento expirada, adulterados, deteriorados, contaminados, con envase abollado o sin rótulo, constituyen falta grave.
- Exhibir, almacenar alimentos juntamente con productos tóxicos como detergentes, desinfectantes y otros, constituyen falta grave.



# UNIVERSIDAD NACIONAL DE INGENIERÍA

## Facultad de Arquitectura Urbanismo y Artes

Servicio de Concesión de Cafetería N° 004-2024 FAUA -UNI

- Otras ya indicadas en líneas anteriores constituyen falta, cuya gravedad se especifica en cada ítem específico. El incumplimiento de prestaciones no especificadas expresamente como falta grave o moderada, son consideradas como Falta Leve.
- En la inspección rutinaria de la Administración de la FAUA, se calificará además la higiene y calidad del proceso en cada ítem, de acuerdo al siguiente detalle:
  - A: Bueno /apropiado
  - B: Regular o por mejorar
  - C: Deficiente, independientemente de las infracciones o faltas mencionadas dentro de cada uno de los puntos anteriores.
- Los hallazgos que no estén estipulados en el documento base de los Términos de Referencia, serán registrados en el rubro OBSERVACIONES y calificados de la misma forma (A, B y C), y el acumulo de 3 letras "C" en una inspección se constituye en falta grave, haciéndose merecedora de la penalidad respectiva.
- La acumulación de 3 letras "B" es falta moderada, y ambos tipos de falta deberán ser levantadas en la siguiente inspección, que deberá realizarse en el plazo de una semana, también en forma inopinada.
- La acumulación de tres faltas, independientemente del nivel de su gravedad, cuya observación se formuló expresamente y no han sido objeto de subsanación por parte del contratista, constituye causal de resolución del contrato.

## 12. POLIZA DE SEGUROS

La empresa CONCESIONARIA ganadora de la buena pro, para la firma del contrato y durante toda la vigencia del mismo, deberá mantener vigente las principales pólizas de seguros tales como la de Seguro de Accidentes Personales o Seguro complementario de Trabajo de Riesgo para sus trabajadores.





# UNIVERSIDAD NACIONAL DE INGENIERÍA

Facultad de Arquitectura Urbanismo y Artes

Servicio de Concesión de Cafetería N° 004-2024 FAUA -UNI

## PROFORMA DE CONTRATO

### SERVICIO DE CONCESION DE CAFETERIA DE LA FACULTAD DE ARQUITECTURA, URBANISMO Y ARTES N° 004-2024-FAUA-UNI

1. La UNIVERSIDAD NACIONAL DE INGENIERÍA, con RUC Nro. 20169004359, con domicilio legal en Av. Túpac Amaru Nro. 210, Distrito El Rímac, Provincia y Departamento de Lima, debidamente representada por su Rector ....., identificado con DNI Nro. ...., de acuerdo a la declaración que consta en la Resolución Rectoral Nro. .... de fecha ....., a quien en adelante se le denominará LA UNI y de la otra parte;
2. ...., identificado con DNI. Nro....., con RUC Nro....., con ..... domicilio legal en ..... Distrito de, ..... Provincia y Departamento de Lima, a quien en adelante se le denominará EL CONCESIONARIO, bajo los términos y condiciones siguientes.

#### CLÁUSULA SEGUNDA. – ANTECEDENTES

El..... de..... de 2024, el Comité de Concesión designado por Resolución Rectoral Nro. .... de fecha..... de..... de 2024, otorgó la Buena Pro de la CONCESIÓN DE CAFETERÍA DE LA FACULTAD DE ARQUITECTURA URBANISMO Y ARTES N° 004-2024 FAUA-UNI (Segunda Convocatoria) para la CONCESIÓN DE SERVICIO DE CAFETERIA PARA LA FACULTAD DE ARQUITECTURA URBANISMO Y ARTES, a cuyos detalles constan en los documentos integrantes del presente contrato.

#### CLÁUSULA SEGUNDA. - OBJETO DEL CONTRATO DE CONCESIÓN

El presente contrato tiene por objeto otorgar en concesión un área aproximada de 110m<sup>2</sup>, destinado para el Servicio de Cafetería para la FAUA-UNI, ubicado en el Distrito del Rímac, Provincia y Departamento de Lima.

La concesión no representa la transmisión de la propiedad del espacio materia de este contrato.



**CLÁUSULA TERCERA. - PLAZO DE EJECUCIÓN Y RENOVACIÓN**

El plazo de concesión que se otorga es de unidos (01) año que rige a partir del..... de..... 2024 hasta el.....de.....de 2024.

**LA UNI** convenir en la renovación de plazo de concesión a solicitud de **EL CONCESIONARIO** por un plazo no mayor al del presente contrato (01 año).

La solicitud de renovación se presentará por **EL CONCESIONARIO** con dos (01) mes de anticipación al vencimiento del plazo de concesión, debiendo haber cumplido con todas sus obligaciones a las que se encuentra sujeto en el presente contrato.

Si la solicitud de renovación se presenta fuera del plazo indicado, **LA UNI**, sin más trámite, desestimaré la solicitud por extemporánea. **LA UNI** resolverá la solicitud dentro del plazo de treinta (30) días siguientes a su presentación.

Producido el vencimiento del plazo de concesión, **EL CONCESIONARIO** está obligado a la desocupación y entrega inmediata del ambiente asignado a **LA UNI**.

**CLÁUSULA CUARTA. - OBLIGACIONES DEL CONCESIONARIO**

4.1 Las partes acuerdan que los servicios que comprenden la concesión otorgada se debe prestar de lunes a sábado, en el horario que comprende desde las 07:00 a 20:00 horas.

4.2 EL CONCESIONARIO se compromete a pagar en la Unidad de Tesorería de LA UNI, por derecho de uso de local, que comprende, además, el consumo de luz y agua Incluido el Impuesto General a las Ventas, la suma de S/ ..... (en letras y 00/100 soles), cantidad que deberá cubrirse por adelantado dentro de los primeros cinco (05) días de cada mes.

Si vencido el plazo de concesión, **EL CONCESIONARIO** no cumple con devolver el ambiente descrito en la cláusula segunda, continuará con la obligación de pagar una suma igual a la fijada por el derecho de uso y hasta la desocupación efectiva de dicha área.

4.3 Antes de la suscripción del presente documento **EL CONCESIONARIO** entregará a LA UNI, en garantía de fiel cumplimiento del contrato, la suma de ..... equivalente a dos (02) meses por derecho de uso del local que serán depositados en la Unidad de Tesorería de LA UNI, sin devengar intereses, ni indexaciones.



# UNIVERSIDAD NACIONAL DE INGENIERÍA

## Facultad de Arquitectura Urbanismo y Artes

Servicio de Concesión de Cafetería N° 004-2024 FAUA -UNI

Las partes acuerdan que la garantía será devuelta al vencimiento del contrato deduciendo los gastos por daños y perjuicios, si los hubiere. EL CONCESIONARIO

perderá el depósito otorgado en garantía si decide retirarse antes del vencimiento del plazo de la concesión.

- 4.4 **EL CONCESIONARIO** deberá entregar a **LA UNI** una lista con los nombres de las personas que trabajen para él, a las cuales se les dará la autorización correspondiente para el ingreso conforme al presente contrato, en ningún caso se permitirá el ingreso a persona distinta a las autorizadas por **LA UNI**, salvo, previa autorización por escrito de ésta.
- 4.5 **EL CONCESIONARIO** no podrá colocar ningún tipo de anuncios publicitarios no relacionados con el servicio que presta en el espacio concesionado.
- 4.6 **EL CONCESIONARIO** se obliga expresamente y bajo su responsabilidad a cumplir y hacer cumplir incluido su personal, todas y cada una de las normas internas de **LA UNI**, que le sean aplicables por la prestación del servicio de Concesión de Cafetería.
- 4.7 **EL CONCESIONARIO** es responsable del mantenimiento de los equipos instalados en el área cedida a concesionar.
- 4.8 **EL CONCESIONARIO** se compromete a usar el local señalado en la cláusula segunda única y exclusivamente para brindar el **Servicio Concesión de Cafetería**.

El local no podrá ser destinado a un uso distinto al previsto en el párrafo precedente.

- 4.9 Al término del plazo de concesión, **EL CONCESIONARIO** se obliga en un plazo no mayor a cinco (5) días posteriores, hacer devolución del ambiente que comprende la concesión.
- 4.10 **EL CONCESIONARIO** se obliga a devolver el ambiente referido en la cláusula segunda en buenas condiciones, tal como las recibe a través del presente contrato, salvo los deterioros originados por el uso normal; en caso contrario, responderá por los daños y perjuicios ocasionados a dicho bien.



4.11 **EL CONCESIONARIO** reconoce que la administración del personal de servicio de la concesión es de su exclusiva responsabilidad, no existiendo relación laboral, ni vínculo contractual de dicho personal con **LA UNI**.

4.12 **EL CONCESIONARIO** deberá mantener limpio el ambiente y los sectores adyacentes; las instalaciones en buen estado de funcionamiento.

**CLÁUSULA QUINTA. - SUPERVISIÓN Y CONTROL**

**LA UNI** tendrá en todo tiempo y momento el derecho de inspeccionar el estado físico, de uso y funcionamiento, en que se encuentre el espacio que ha sido destinado para la prestación del **Servicio Concesión de Cafetería**, labor que será realizada por.....

**CLÁUSULA SEXTA. - MORA AUTOMÁTICA Y CLÁUSULA PENAL**

**EL CONCESIONARIO** incurrirá automáticamente en mora por el sólo hecho de incumplimiento de las obligaciones contraídas en los plazos y términos expresados en el presente contrato. De incumplir con el pago puntual por derecho de uso, tendrá un recargo de 5/1000 por cada día de atraso.

**CLÁUSULA SÉPTIMA. - LIMITACIONES RESPECTO A LA CESIÓN DE POSICIÓN CONTRACTUAL Y TRANSFERENCIA DE LA CONCESIÓN**

**EL CONCESIONARIO** no podrá ceder su posición contractual derivado del presente contrato ni podrá transferir o gravar, arrendar ni usufructuar total o parcialmente bajo ningún título los derechos, intereses u obligaciones que de él se deriven.

**CLÁUSULA OCTAVA. - RESOLUCIÓN DE CONTRATO**

**LA UNI** podrá resolver el presente contrato cuando **EL CONCESIONARIO** incurra cualquiera de las siguientes causales:

- a) El incumplimiento de cualquiera de las cláusulas de este contrato, las bases y la propuesta técnica y económica.
- b) El incumplimiento de las disposiciones reglamentarias de **LA UNI** en materia de concesiones, las mismas que **EL CONCESIONARIO** en este acto declara conocer.
- c) La falta de pago correspondiente por derecho de uso señalado en el sub numeral 4.2, de acumularse dos (02) meses.
- d) El expendio de licores, el ejercicio de actividades reñidas con la moral y las buenas costumbres, así como aquellas que afecten la tranquilidad de la **FAUA-UNI**.
- e) Cuando otorgue al local uso diferente al que se ha señalado en este documento.



# UNIVERSIDAD NACIONAL DE INGENIERÍA

Facultad de Arquitectura Urbanismo y Artes

Servicio de Concesión de Cafetería N° 004-2024 FAUA -UNI

- f) Cuando se niegue a brindar las facilidades a funcionarios o personal a cargo de la supervisión de la concesión.

En caso **EL CONCESIONARIO** incurra en causal de resolución, **LA UNI** le notificará otorgándole un plazo razonable que no podrá exceder de siete (07) días hábiles para que subsane su incumplimiento, solamente en caso ello corresponda. Si **EL CONCESIONARIO** no efectuará dicha subsanación vencido el plazo otorgado para tal efecto, **LA UNI** declarará resuelto el contrato.

En cualquiera de estos casos, **EL CONCESIONARIO** perderá el importe de la garantía a que se refiere el subnumeral 4.3.

## CLÁUSULA NOVENA. - EXTINCIÓN DE CONCESIÓN

La concesión se extinguirá y por tanto el presente contrato dejará de surtir efectos, por vencimiento del plazo de concesión.

**CLÁUSULA DÉCIMA.** - Forma parte del presente contrato las Bases, la propuesta técnica y económica.

Las partes firman el presente documento por duplicado en señal de conformidad en la ciudad de Lima, ..... a los ..... días del mes de..... de 2024.



# UNIVERSIDAD NACIONAL DE INGENIERÍA

Facultad de Arquitectura Urbanismo y Artes  
Servicio de Concesión de Cafetería N° 004-2024 FAUA -UNI

## ANEXO Nro. 1

### DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

**COMISION DE SELECCIÓN DE CONCESIONES DE LA FACULTAD DE ARQUITECTURA, URBANISMO Y ARTES N° 004-2024 (Segunda Convocatoria)**

**Presente. –**

Estimados señores:

El que suscribe, ....., postor y/o Representante Legal de..... , identificado con....., con poder inscrito en la Localidad de....., en la Ficha Registra! Nro....., Asiento Nro....., **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

*Handwritten signatures in blue ink.*

Nombre o Razón Social		
Domicilio Legal:		
RUC Nro.	Teléfono	Correo

Lima, ..... De ..... de 2024

Firma, Nombres, Apellidos del postor o Representante Legal, según corresponda



**ANEXO Nro. 2**

**DECLARACIÓN JURADA DE NO TENER IMPEDIMIENTO PARA  
CONTRATAR CON EL ESTADO**

Señores

**COMISION DE SELECCIÓN DE CONCESIONES DE LA FACULTAD DE  
ARQUITECTURA, URBANISMO Y ARTES N° 004-2024 (Segunda  
Convocatoria)**

**Presente. –**

De mi consideración:

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante  
Legal....., declaro **BAJO JURAMENTO:**

1. No tener impedimento para participar en concursos para concesión de servicios convocados por el Estado.
2. Conocer, aceptar y someterme a las Bases, condiciones del procedimiento de selección.
3. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.
4. Conocer las sanciones contenidas en la Ley Nro. 27444, Ley del Procedimiento Administrativo Generales y sus modificatorias.

Lima, ..... De ..... de 2024

\_\_\_\_\_  
Firma, Nombres, Apellidos del postor o  
Representante Legal, según corresponda



**ANEXO Nro. 3**

**DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES  
GENERALES DE LA PRESTACIÓN DE SERVICIO**

Señores

**COMISION DE SELECCIÓN DE CONCESIONES DE LA FACULTAD DE  
ARQUITECTURA, URBANISMO Y ARTES N° 004-2024 (Segunda  
Convocatoria)**

**Presente. -**

De mi consideración:

Es grato dirigirme a usted para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado los documentos del procedimiento de la referencia proporcionados por el Comité y, conocer todas las condiciones existentes, el postor ofrece el **SERVICIO DE CONCESION DE CAFETERIA DE LA FACULTAD DE ARQUITECTURA, URBANISMO Y ARTES** de la Universidad Nacional de Ingeniería, de conformidad con los Términos de la Referencia, las demás condiciones que de indican en las presentes Bases y los documentos del procedimiento.

Lima, ..... De ..... de 2024

\_\_\_\_\_  
Firma, Nombres, Apellidos del postor o  
Representante Legal, según corresponda



**ANEXO Nro.4**

**PLAN DE MEDIDAS DE SALUBRIDAD Y SANITARIAS**

**Señores**

**COMISION DE SELECCIÓN DE CONCESIONES DE LA FACULTAD DE ARQUITECTURA, URBANISMO Y ARTES N° 004-2024 (Segunda Convocatoria)**

**Presente. –**

De mi consideración:

Es grato dirigirme a ustedes para hacer de su conocimiento que mi Representada ..... , se compromete a llevar a cabo las siguientes medidas de salubridad y sanidad, en forma mensual, según el siguiente detalle :

1. Desinfección de los cubiertos (detallar procedimiento y frecuencia)
2. Desinfección del menaje (detallar procedimiento y frecuencia)
3. Desinfección del ambiente (detallar procedimiento y frecuencia)
4. Desinfección de las mesas y sillas (detallar procedimiento y frecuencia)
5. Desinfección de los almacenes de alimentos y refrigeradoras (detallar procedimiento y frecuencia)
6. Fumigación Semestral.

Lima, ..... De ..... de 2024

\_\_\_\_\_  
Firma, Nombres, Apellidos del postor o Representante Legal, según corresponda



# UNIVERSIDAD NACIONAL DE INGENIERÍA

Facultad de Arquitectura Urbanismo y Artes

Servicio de Concesión de Cafetería N° 004-2024 FAUA -UNI

## ANEXO Nro.5

### DESCRIPCION Y PRECIOS

Señores

**COMISION DE SELECCIÓN DE CONCESIONES DE LA FACULTAD DE ARQUITECTURA, URBANISMO Y ARTES N° 004-2024 (Segunda Convocatoria)**

Presente. –

De mi consideración:

Es grato dirigirme a ustedes para hacer de su conocimiento que, de acuerdo a las condiciones establecidas en el presente proceso, mi propuesta para los menús a ofrecer en el **SERVICIO DE CONCESION DE CAFETERIA DE LA FACULTAD DE ARQUITECTURA, URBANISMO Y ARTES**, es el siguiente:

BEBIDAS CALIENTES	Precio Unitario
• Café Americano	
• Café Cortado	
• Chocolate	
• Infusiones	
BEBIDAS FRIAS	
• Té helado	
• Jugos Variados	
• Latte Helado	
• Agua mineral (con gas / sin gas) - gaseosas	
POSTRES	
• Torta de Chocolate	
• Budín	
• Pie de Limón	
• Tartaletas	

ALIMENTOS SALADOS	Precio Unitario
• Sandwiches	
• De Pollo	
• Mixto	
• Triple	
• Huevo con Tocino	
• Opciones Light (dos opciones)	
ALIMENTOS DULCES	
• Pastel de Choclo	
• Keke de zanahoria	
• Galletas (dos opciones)	
• Brownie	

Lima, ..... De ..... de 2024

Firma, Nombres, Apellidos del postor o Representante Legal, según corresponda



**ANEXO Nro. 6**

**DECLARACIÓN JURADA DE RELACIÓN DE CLIENTES**

**COMISION DE SELECCIÓN DE CONCESIONES DE LA FACULTAD DE ARQUITECTURA, URBANISMO Y ARTES N° 004-2024 (Segunda Convocatoria)**

**Presente. –**

De mi consideración:

El que suscribe..... , con DNI Nro..... , Representante Legal de la empresa..... , con RUC Nro..... , y con domicilio legal..... en declaro haber realizado servicio similar a los siguientes clientes:

Nro.	Cliente	Objeto del Servicio	Nro. Contrato-0/S-Comprobante de Pago	Fecha Inicio	Fecha Termino	Contacto	Teléfono Contacto
01							
02							
03							
04							
05							
06							
07							

Lima, ..... De ..... de 2024

Firma, Nombres, Apellidos del postor o Representante Legal, según corresponda



**ANEXO Nro. 7**

**DECLARACIÓN JURADA INDICANDO EL PERSONAL PROPUESTO  
PARA EL SERVICIO DE CONCESION DE CAFETERIA.**

Señores

**COMISION DE SELECCIÓN DE CONCESIONES DE LA FACULTAD DE  
ARQUITECTURA, URBANISMO Y ARTES N° 004-2024 (Segunda  
Convocatoria)**

**Presente. -**

De mi consideración:

Es grato dirigirme a ustedes, con la finalidad de presentarle el personal propuesto para efectuar el servicio de alimentación, según el siguiente detalle:

Nro.	Apellidos y Nombres	DNI	Especialidad	Años de Experiencia

Se deberá adjuntar el Currículum Vitae del personal propuesto, debidamente documentado.

Lima, ..... De ..... de 2024

\_\_\_\_\_  
Firma, Nombres, Apellidos del postor o Representante Legal, según corresponda



**ANEXO Nro. 8**

**DECLARACIÓN JURADA DE RELACION DE MENAJE Y EQUIPOS**

Señores:

**COMISION DE SELECCIÓN DE CONCESIONES DE LA FACULTAD DE ARQUITECTURA, URBANISMO Y ARTES N° 004-2024 (Segunda Convocatoria)**

**Presente. -**

De mi consideración:

El que suscribe..... , con DNI Nro..... Representante Legal de la empresa..... , con RUC Nro....., y con domicilio legal en....., quien se presenta como postor para la Convocatoria " **SERVICIO DE CONCESION DE CAFETERIA DE LA FACULTAD DE ARQUITECTURA, URBANISMO Y ARTES** ", declaro bajo juramento que cuento con los artículos de menaje y equipos descritos según el siguiente detalle:

a)
b)
b)
d)
e)
f)

Lima, ..... De ..... de 2024

Firma, Nombres, Apellidos del postor o Representante Legal, según corresponda



**ANEXO Nro. 9**

**PROPUESTA ECONÓMICA**

Señores

**COMISION DE SELECCIÓN DE CONCESIONES DE LA FACULTAD DE ARQUITECTURA, URBANISMO Y ARTES N° 004-2024 (Segunda Convocatoria)**

**Presente. -**

De mi consideración:

Es grato dirigirme a usted, a efectos de formular mi propuesta económica por el importe total de S/.....(en letras), como contraprestación mensual por el local cedido para el Servicio de Concesión de Cafetería del **SERVICIO DE CONCESION DE CAEFETERIA DE LA FACULTAD DE ARQUITECTURA, URBANISMO Y ARTES**, incluyendo el IGV.

Lima, ..... De ..... de 2024

\_\_\_\_\_  
Firma, Nombres, Apellidos del postor o Representante Legal, según corresponda