

BASES DEL CONCURSO PÚBLICO PARA LA CONCESIÓN DEL CAFETÍN SALUDABLE ULADECH CATÓLICA – 2026

I. DATOS GENERALES DEL PROCESO

Nombre del proceso: Concurso Público para la Concesión del Cafetín Saludable – Uladech Católica.

Entidad convocante: Universidad Católica Los Ángeles de Chimbote – Oficina de Bienestar.

Modalidad: Concurso Público.

Lugar de prestación del servicio: Cafetín Universitario para Huaraz.

Plazo del contrato: Cuatro (04) meses o hasta dos (02) semestres académicos, renovable previa evaluación de desempeño y cumplimiento contractual.

Fecha de convocatoria: 11 de marzo de 2026.

II. OBJETO DEL CONCURSO

Seleccionar a un concesionario responsable de la administración y funcionamiento del Cafetín Saludable para Huaraz, garantizando:

Cumplimiento estricto de normas sanitarias y de salubridad vigentes.

Oferta de alimentos nutritivos, balanceados y económicamente accesibles.

Atención eficiente y respetuosa a estudiantes, docentes y personal administrativo.

Promoción de hábitos de alimentación saludable dentro de la comunidad universitaria.

III. REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN (SOBRE TÉCNICO)

El postulante deberá presentar en sobre cerrado la siguiente documentación:

Copia de DNI del titular o representante legal.

Ficha RUC actualizada (persona natural con negocio o persona jurídica).

Copia de recibo de servicio (últimos tres meses).

Declaración jurada de no adeudo a la Universidad.

Declaración jurada de no tener vínculo de consanguinidad (hasta tercer grado) ni afinidad (hasta segundo grado) con autoridades o funcionarios de la Universidad.

Experiencia mínima de un (01) año en administración de cafetines, restaurantes o servicios similares (adjuntar contratos o constancias).

Carnet sanitario vigente del titular y del personal propuesto.

Propuesta de menú semanal saludable (desayuno, almuerzo, lonche y snacks), detallando precios.

Relación de mobiliario, equipos y utensilios propios a aportar.

Declaración jurada de contar con capital de trabajo suficiente.

Datos de contacto actualizados.

IV. PROPUESTA ECONÓMICA (SOBRE ECONÓMICO)

El postulante deberá presentar su oferta económica mensual en soles (S/) por concepto de arrendamiento y uso del espacio físico, considerando el monto base referencial establecido por la Universidad.

La propuesta deberá incluir todos los gastos operativos, tributos y obligaciones contractuales.

V. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Las propuestas serán evaluadas sobre un total de 100 puntos:

CriterioPuntaje

Experiencia en el rubro 20 puntos

Calidad nutricional y variedad del menú 30 puntos

Propuesta económica 30 puntos

Presentación y degustación 20 puntos

Será adjudicado el postulante que obtenga el mayor puntaje acumulado.

VI. CRONOGRAMA DEL PROCESO

Actividad	Fecha
-----------	-------

Publicación de bases	11/03/2026
----------------------	------------

Presentación de propuestas	11/03/2026 al 15/03/2026
----------------------------	--------------------------

Evaluación técnica y degustación	16/03/2026 al 16/03/2026
----------------------------------	--------------------------

Evaluación económica	17/03/2026
----------------------	------------

Publicación de resultados	18/03/2026
---------------------------	------------

Firma de contrato	Dentro de las 72 horas hábiles posteriores a la adjudicación
-------------------	--

VII. OBLIGACIONES DEL CONCESIONARIO

El concesionario deberá:

Cumplir horarios establecidos por la Universidad.

Ofrecer únicamente alimentos saludables y accesibles.

Evitar venta de bebidas azucaradas y productos ultraprocesados.

Mantener higiene permanente del local.

Contar con personal uniformado y con carnet sanitario vigente.

Permitir inspecciones y supervisiones sin previo aviso.

VIII. SUPERVISIÓN Y CONTROL

La Oficina de Bienestar Universitario, a través del Servicio de Salud, realizará supervisiones mensuales del servicio, dejando constancia mediante actas e informes con registro fotográfico.

El incumplimiento será comunicado formalmente al concesionario para su subsanación inmediata.

IX. SANCIONES Y RESOLUCIÓN CONTRACTUAL

El incumplimiento dará lugar a:

Amonestación escrita.

Penalidad económica.

Resolución del contrato en caso de reincidencia o falta grave.

X. CUMPLIMIENTO DE NORMATIVA SANITARIA

El concesionario deberá cumplir obligatoriamente con la normativa sanitaria vigente en materia de manipulación, preparación y expendio de alimentos, conforme a las disposiciones emitidas por el Ministerio de Salud y la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA), incluyendo lo siguiente:

1. Condiciones del Personal Manipulador

Contar con carnet sanitario vigente emitido por autoridad competente.

Acreditar capacitación en manipulación higiénica de alimentos.

Uso obligatorio de:

Uniforme limpio

Mandil o chaqueta sanitaria

Gorro o cofia

Mascarilla (cuando corresponda)

Uñas cortas y sin esmalte

Prohibición de laborar en caso de enfermedad infectocontagiosa.

2. Condiciones del Local

El ambiente deberá:

Mantener adecuada ventilación e iluminación.

Contar con lavadero exclusivo para manos con:

Agua potable

Jabón líquido

Toallas desechables

Tener superficies lavables, impermeables y de fácil desinfección.

Contar con recipientes para residuos sólidos con tapa y bolsa.

Separar áreas de preparación y expendio.

3. Control de Alimentos

Uso obligatorio de insumos aptos para consumo humano.

Prohibición de alimentos vencidos o sin rotulado.

Aplicación del principio PEPS (Primero en entrar, primero en salir).

Conservación adecuada según tipo de alimento:

Refrigeración ($\leq 5^{\circ}\text{C}$)

Congelación (-18°C cuando corresponda)

No reutilización indebida de aceites.

4. Carta y Oferta Saludable

En concordancia con políticas de alimentación saludable:

Incluir diariamente frutas y/o ensaladas frescas.

Reducir frituras.

Evitar bebidas azucaradas y productos ultraprocesados.

Promover opciones integrales y proteínas magras.

Informar precios visibles y accesibles.

5. Supervisión y Medidas Correctivas

La Oficina de Bienestar Universitario, a través del Servicio de Salud, podrá:

Realizar inspecciones inopinadas.

Levantar actas sanitarias.

Solicitar subsanación inmediata de observaciones.

Aplicar penalidades en caso de incumplimiento reiterado.

Resolver el contrato ante falta grave que ponga en riesgo la salud de la comunidad universitaria.