

“AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL”

RESOLUCIÓN N° 414-2022-CO-UNJ


Jaén, 31 de agosto del 2022

VISTO: El Acta de Sesión Extraordinaria del 26 de agosto del 2022, Oficio N° 479-2022-UNJ-P/VPACAD de fecha 26 de agosto del 2022, Oficio Múltiple N° 077-2022-UNJ-P/VPACAD de fecha 23 de agosto 2022, Memorando N° 441-2022-UNJ-P de fecha 21 de julio del 2022; Memorando N° 017-2022-DBU/UNJ de fecha 26 de agosto del 2022; Informe N° 093-2022-UNJ/VPA/DBU/USAS de fecha 16 de agosto del 2022; Oficio N° 301-2022-DBU-VPA/UNJ de fecha 18 de agosto del 2022, y;



CONSIDERANDO:

Que, el artículo 18° de la Constitución Política del Perú establece “(...) que cada universidad es autónoma en su régimen normativo, de gobierno, académico, administrativo y económico. “Las universidades se rigen por sus propios estatutos en el marco de la Constitución y las Leyes”;



Que el artículo 8° de la Ley Universitaria N° 30220 establece que “(...) la autonomía inherente a las universidades, se ejerce de conformidad con lo establecido en la Constitución, la presente Ley y demás normativa aplicable”; el cual implica la potestad auto determinativa para la creación de normas internas (estatuto y reglamentos) destinados a regular la institución universitaria, organizar sus sistemas académico, económico y administrativo;

Que, mediante Resolución Viceministerial N° 006-2019-MINEDU, del 08 de enero del 2019, se reconformó la Comisión Organizadora de la Universidad Nacional de Jaén, la misma que quedó integrada por: Dr. Oscar Andrés Gamarra Torres, Presidente; Dr. Abner Milán Barzola Cárdenas, Vicepresidente Académico, Dr. Víctor Benjamín Carril Fernández Vicepresidente de Investigación;

Que, con Resolución N° 119-2022-CO-UNJ de fecha 31 de marzo del 2022, se encarga las funciones y atribuciones inherentes a la Presidencia de la Comisión Organizadora de la Universidad Nacional de Jaén, a partir del 1 de abril de 2022, al Dr. Víctor Benjamín Carril Fernández, Vicepresidente de Investigación de esta Casa Superior de Estudios, quedando autorizado para la firma de actos y decisiones en el marco de las funciones inherentes al cargo;

Que, el artículo 29° de la Ley Universitaria, Ley N° 30220, establece que la “Comisión Organizadora tiene a su cargo la aprobación del estatuto, reglamentos y documentos de gestión académica y administrativa de la universidad, formulados en los instrumentos de planeamiento, así como su conducción y dirección hasta que se constituyan los órganos de gobierno”;

Que, en el artículo 60° del Estatuto de la Universidad Nacional de Jaén, aprobado con Resolución N° 304-2020-CO-UNJ de fecha 29 de setiembre del 2021, precisa que La Dirección de Bienestar Universitario, es el órgano de línea dependiente del Vicerrectorado Académico; responsable de dirigir, efectuar y ofrecer a los estudiantes programas de bienestar en materia de deportes, recreación, cultura, arte, alimentación, salud, transporte, vivienda, apoyo psicológico y promoción social. El Director de la Dirección de Bienestar Universitario, es designado por el Consejo Universitario a propuesta del Vicerrector Académico;

Que, mediante Memorando N° 441-2022-UNJ-P de fecha 21 de julio del 2022, el Presidente de la Comisión Organizadora (e) requiere a la Dirección de Bienestar Universitaria, la elaboración de proyecto de Directiva para la implementación de cafetín en la Universidad Nacional de Jaén, considerando la normativa involucrada y vigente, con la finalidad de que se brinde el servicio de expendio de alimentos en nuestra universidad, garantizando un adecuada alimentación para el bienestar integral de los usuarios que acuden a esta Casa Superior de Estudios;

“AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL”

RESOLUCIÓN N° 414-2022-CO-UNJ

Jaén, 31 de agosto del 2022

Que, a través del Oficio N° 301-2022-DBU-VPA/UNJ, de fecha 18 de agosto del 2022, la Directora de Bienestar Universitaria remite al Presidente de la Comisión Organizadora (e), la propuesta de normativa, para el funcionamiento y uso del servicio de cafetín de la Universidad Nacional de Jaén; cuyo objetivo es establecer los criterios para la concesión o arrendamiento de los ambientes, para uso del cafetín, elaborado por el área de Asistencia y Servicio Social, de la Dirección de Bienestar Universitario, para su revisión y/o aprobación;

Que, mediante Oficio N° 479-2022-UNJ-P/VPACAD, de fecha 26 de agosto del 2022, la Vicepresidencia Académica comunica al Presidente de la Comisión Organizadora (e), que se realizó una reunión de trabajo para la evaluación y actualización de la propuesta de Directiva para el Funcionamiento y uso del Servicio de Cafetines de la UNJ, en coordinación con la Dirección de Bienestar Universitario, Asesor Técnico de Presidencia y Director General de Administración; en dicho sentido, el Vicepresidente Académico opina favorablemente esta propuesta y solicita se apruebe en Sesión de Comisión; a fin de emitir el acto resolutorio de la referida Directiva;

Que, en Sesión Extraordinaria de Comisión Organizadora de fecha 26 de agosto del 2022, los miembros de la Comisión Organizadora de la Universidad Nacional de Jaén, aprobaron por unanimidad, la Directiva para el Funcionamiento y Uso del Servicio de Cafetines de la Universidad Nacional de Jaén;

Que, en uso de las atribuciones conferidas al Presidente de la Comisión Organizadora de la Universidad Nacional de Jaén contenidas en la ley universitaria – Ley N° 30220 y el Estatuto de esta Casa Superior de Estudios;

SE RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO.- APROBAR la Directiva para el Funcionamiento y Uso del Servicio de Cafetines de la Universidad Nacional de Jaén, el mismo que en anexo forma parte de la presente resolución.

ARTÍCULO SEGUNDO.- NOTIFICAR la presente Resolución a los interesados y las instancias correspondientes para su conocimiento y fines.

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE, PUBLIQUESE.

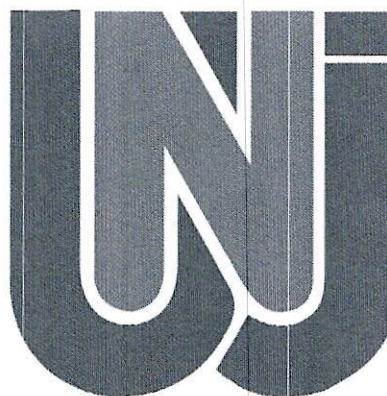



Dr. Víctor Benjamín Carril Fernández
Presidente (e)




Abg. Alejandra Karina Medina Rodríguez
Secretario General

DIRECTIVA PARA EL FUNCIONAMIENTO Y USO DEL SERVICIO DE CAFETINES DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE JAÉN.



DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

UNIDAD DE ASISTENCIA Y SERVICIO SOCIAL

AGOSTO DEL 2022.



ÍNDICE

I: GENERALIDADES	2
1.1. DEFINICIÓN	2
1.2. OBJETIVO	2
1.3. ALCANCE	2
1.4. ÁMBITO	2
1.5. BASE LEGAL	2
II: ASPECTOS GENERALES	3
2.1. REQUISITOS OBLIGATORIOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL CAFETÍN	4
III: CONDICIONES GENERALES DEL LOCAL DESTINADO AL SERVICIO DE CAFETÍN	5
3.1. INFRAESTRUCTURA	5
3.2. PERSONAL	6
3.3. ALIMENTACIÓN SALUDABLE	7
3.4. RESPONSABILIDAD CIVIL	7
IV: ADMINISTRACIÓN Y SUPERVISIÓN	8





DIRECTIVA PARA EL FUNCIONAMIENTO Y USO DEL SERVICIO DE CAFETINES DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE JAÉN

I.- GENERALIDADES:

1.1.- DEFINICIÓN:

La presente norma constituye un conjunto de pautas y criterios para el funcionamiento y uso del servicio de cafetín de la Universidad Nacional de Jaén, a fin de garantizar una alimentación saludable a los estudiantes, docentes y personal administrativo; asimismo, de garantizar la calidad e higiene de los alimentos que se provea.

Los cafetines universitarios brindarán el servicio en el ámbito de cada Facultad, Centro Académico de Formación Tecnológica y Escuela de Post grado para lo cual fueron adjudicados y su administración estará a cargo de uno o más concesionarios.

1.2.- OBJETIVO:

Establecer los criterios para la concesión o arrendamiento del o los ambientes destinados para el uso de los cafetines, preparación, expendio y consumo de los alimentos a fin de asegurar las condiciones de salubridad, calidad e inocuidad para la salud de la comunidad universitaria que utilizan los servicios de los cafetines.

1.3.- ALCANCE:

La presente norma es aplicable a los proveedores ganadores de los procesos de concesión de los cafetines, de la Universidad Nacional de Jaén. A esta norma se sujetarán los servicios que provean de alimentación a toda la comunidad universitaria, a través del cafetín.

1.4.- ÁMBITO:

En la Universidad Nacional de Jaén, se implementarán cafetines (uno o más de uno en los módulos o pabellones que cuenta dicha institución).

1.5.- BASE LEGAL:

- Constitución Política del Perú, artículo 1, artículo 65, artículo 88.
- Ley universitaria 30220 y sus modificaciones.
- Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprobó el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificaciones.



- Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Resolución Ministerial N 222-2009/MINSA, que aprobó la NTS N° 075-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para el procesamiento de atención de alertas de alimentos y bebidas de consumo humano"
- Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA, que aprueba la NTS N° 142-MINSA Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.
- Resolución Ministerial N° 461- 2007/MINSA, que aprobó la Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Supervivencia en contacto con Alimentos y Bebidas.
- Resolución Ministerial N° 048-2015/MINSA (Documento Técnico Orientaciones Técnicas para promover Universidades Saludables).
- Resolución N° 304-2020-CO-UNJ, aprobar el Estatuto de la Universidad
- Resolución N° 337-2020-CO-UNJ, aprobar el Reglamento de Organizaciones y Funciones.



II.- ASPECTOS GENERALES:

Para efectos del presente documento Normativo, se consideran los siguientes términos:

- **Alimento:** Toda sustancia elaborada, semielaborada o en bruto, que se destina al consumo humano, incluidas bebidas, y otras sustancias que se utilicen en la fabricación, preparación o tratamiento de los alimentos, pero no incluye los cosméticos, ni el tabaco, ni las sustancias utilizadas solamente como medicamentos.
- **Cafetín:** Es el espacio donde se ofrecen exclusivamente alimentos y bebidas saludables que puedan requerir preparación y conservación en frío o calor. El cafetín debe contar con agua potable, desagüe y electricidad, a fin de garantizar las condiciones de inocuidad en los procesos de limpieza, preparación y conservación de los alimentos, de acuerdo a la normativa del Ministerio de Salud., así mismo debe contar con ambientes adecuados para el expendio de los alimentos y su consumo.
- **Alimentación saludable:** Es una alimentación variada, preferentemente en estado natural o con procesamiento mínimo, que aporta energía y todos los nutrientes esenciales que la persona, que necesita para mantenerse sana, permitiendo tener una mejor calidad de vida en todas las edades.
- **Alimentos perecibles** Son aquellos que para su conservación requieren ser almacenados en condiciones de refrigeración o de congelación.
- **Alimentos no perecibles:** Son aquellos que para su conservación no requieren ser almacenados en condiciones de refrigeración o de congelación, aunque sí pueden requerir condiciones controladas de humedad, temperatura u otras, según indicaciones de fabricante.





- **Inocuidad de los alimentos:** La garantía de que los alimentos no causen daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso al que se destinan.

El servicio del cafetín tendrá como propósito:

- ✓ Brindar un servicio de alimentación a la comunidad universitaria mediante la venta de productos necesarios para una adecuada nutrición.
- ✓ Administrar en forma transparente y con los más altos estándares de calidad, higiene y limpieza.
- ✓ Ofertar precios accesibles en la venta de los productos que se expendan.
- ✓ Mantener la calidad de los productos y servicios que se ofrecen.

2.1.- REQUISITOS OBLIGATORIOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL CAFETÍN:

- La Universidad Nacional de Jaén, otorgará en concesión el ambiente y las instalaciones, con el objeto de que sean utilizados para proporcionar el servicio de cafetín a los miembros de la comunidad universitaria que lo soliciten.
- El ambiente del cafetín será exclusivamente dedicado al expendio de alimentos en general.
- El local destinado para los servicios de alimentación no puede ser usado para fines distintos, salvo autorización expresa de la Dirección General de Administración.
- El local destinado para el servicio de cafetín deberá contar con los servicios básicos: agua potable desagüe, luz, además debe tener ventilación.
- Cumplir con la norma técnica de expendio de alimentos, establecida por el Ministerio de Salud en lo referente a higiene personal, requisitos sanitarios e higiene de equipos y utensilios.
- Promover el consumo de agua segura y refrescos, jugos: 100% natural con frutas de estación y/o temporada.
- El concesionario y/o arrendatario puede ser persona natural o jurídica, con experiencia en la prestación de servicios de alimentación, que garanticen la eficiencia del servicio, capacidad logística (menajes, equipos), económica y fuentes de financiamiento.





- El menaje debe ser estrictamente de vidrio, loza y/o aluminio, de ninguna manera se permite recipientes plásticos, por las sustancias volátiles, cancerígenas comprobadas científicamente.
- El concesionario y/o arrendatario colocará depósitos para la recolección de desechos y/o residuos en lugares adecuados, así mismo se responsabilizará de la disposición final diaria de los desechos.
- Queda prohibido el expendio o consumo de bebidas alcohólicas en las instalaciones de los servicios de alimentación u otras prohibidas.
- Queda prohibido ingresar animales, fumar y pegar carteles, propaganda o cualquier tipo de publicidad ajena al servicio que se brinda dentro de las instalaciones del cafetín.



III.- CONDICIONES GENERALES DEL LOCAL DESTINADO AL SERVICIO DE CAFETÍN:

Se deberá tener en consideración las normas de seguridad, salubridad e higiene, reguladas por la normatividad vigente, en cuanto a:

3.1. Infraestructura:

- El Concesionario y/o arrendatario, deberá mantener en perfecto estado la limpieza del ambiente (cocina, pisos, paredes), adecuada ubicación y evaluación de residuos sólidos, además de contar con un programa de higiene y saneamiento, diario y semanal.
- El local se ubicará dentro del campus universitario y en zonas que no ofrezcan riesgo de contaminación ambiental (malos olores, humo, hollín, polvo, aguas servidas, depósitos de basuras, presencia de animales).
- Para mantener buenas condiciones de higiene es esencial que el ambiente tenga una iluminación y ventilación adecuada.
- Deberán poseer instalaciones completas de agua potable y desagüe, luz y ventilación.
- La infraestructura y ambientes destinados al servicio de cafetín, debe comprender:
 - a) Zona de lavado
 - b) Zona de elaboración de alimentos
 - c) Zona de cocción
 - d) Zona de comedor
 - e) Zona de almacén



- El ambiente destinado para el uso y funcionamiento del servicio del cafetín, deberá considerarse el aforo permitido, teniendo en cuenta el distanciamiento y la normativa vigente por el Covid-19.

3.2. Personal:

- El personal puesto al servicio del cafetín, deberá identificar claramente el rol de cada uno de ellos, es decir, señalar el personal que se encargará de cocina, atención de pedidos, cobranza, entre otros, evitando de este modo la interferencia de roles; como, por ejemplo, quien manipula dinero en su rol de cajero y/o administrador, no deberá a su vez manipular algún tipo de alimentos.
- El personal debe estar capacitado en preparación de alimentos, prácticas de higiene con experiencia en el rubro de alimentos.
- El personal que labore o manipule alimentos en este establecimiento deberá contar con carnet de Vacunación y Sanitario vigente, emitido por el Ministerio de Salud, Municipalidad u otra institución del estado que esté acreditado para expender dicho carnet.
- La garantía de la salud del personal de servicio, deberá acreditar mediante documento del buen estado de salud de todos y cada una de las personas que se encuentran a su cargo.
- El personal deberá de usar la indumentaria completa, estos, deberán contar con un uniforme apropiado, es decir, delantal, guantes, mascarilla y gorro de color blanco, zapatos adecuados (cerrados) y evitar el uso de joyas, esmaltes de uñas; a fin de garantizar la calidad de inocuidad de los alimentos.
- El personal de cafetería, según corresponda a sus funciones, deberá velar por el buen uso de las instalaciones, mobiliario, equipos y utensilios de cada área, de manera que se mantengan limpios, descontaminados, en orden y en buen estado.
- La administración del personal de la concesión es de exclusiva responsabilidad del concesionario, no existe relación laboral y vinculo contractual de dicho personal con la Universidad.
- El concesionario deberá facilitar periódicamente, la inspección sanitaria correspondiente de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente.
- El concesionario deberá contar con los siguientes trabajadores, quienes deberán tener experiencia no menor a 2 años:





Un (01) Administrador (Si tuviera más de dos locales)

Un (01) maestro de cocina o chef o técnico en cocina (obligatorio)

Un (01) Asistente de cocina (opcional a la necesidad)

Un (01) Mozo (obligatorio)

Un (01) Cajero (obligatorio)

- El personal deberá de incrementarse, en caso que la demanda lo exija.
- Los alimentos deberán ser elaborados en perfectas condiciones de higiene, para lo cual el personal encargado de la preparación de los alimentos, deberá cumplir con las normas que establecen las autoridades de salud, en lo que respecta a la prestación de los servicios de alimentación.



3.3. Alimentación Saludable:

- El proceso de elaboración de los alimentos y utensilios deberán cumplir con las normas y condiciones de higiene y seguridad oficiales y con las que sean aplicables a las reglamentaciones universitarias.
- Los alimentos ofrecidos por el cafetín, deberán ser servidos correctamente y cumpliendo con las reglas de higiene. Se procurará la oferta de un menú variado y balanceado, así como la existencia de utensilios suficientes y dispuestos en los lugares apropiados.
- Ofrecer alimentos y bebidas nutritivas, saludables, higiénicas y variadas, a un precio accesible para la comunidad universitaria, las cuales también podrán ser distribuidas y servidas.
- Los productos alimenticios que se suministren deberán ser variados, saludables y de óptima calidad en cuanto a valor nutricional y energético.



3.4. Responsabilidad Civil:

Existe la responsabilidad civil respecto del daño probado, que pudiera sufrir cualquier persona, luego de consumir un producto con deficiencia en cuanto a la calidad, así como a consecuencia de un siniestro por incendio y/o explosión.

Sobre la oferta deberá mantener adecuados márgenes de precios, que permita al consumidor acceder al consumo de manera fácil y permanente, respetando los horarios a establecer.



IV.- ADMINISTRACIÓN Y SUPERVISIÓN:

- La Universidad Nacional de Jaén en coordinación con la Dirección General de Administración serán responsables de hacer cumplir con los requisitos establecidos en dicha normativa.
- La UNJ realizará la inspección del servicio del cafetín a través de la Dirección de Bienestar Universitario a fin de verificar el cumplimiento de las medidas sanitarias y de seguridad y otras en correspondencia a las normas vigentes relacionadas al servicio que prestan.



V.- DISPOSICIÓN COMPLEMENTARIA:

PRIMERA: En coordinación con logística la Dirección General de Administración determinará el proceso de selección para la concesión y adjudicación del servicio de los cafetines.

SEGUNDA: Se encuentra prohibida la sub contratación del servicio.

