



UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA
CONSEJO UNIVERSITARIO
Ciudad Universitaria de Caracas

EL CONSEJO UNIVERSITARIO

DE LA

UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA

En ejercicio de la facultad prevista en el Artículo 26, Numeral 21 de la Ley de Universidades, dicta las siguientes

**NORMAS REGULATORIAS DE LAS ACTIVIDADES COMERCIALES EN LAS
INSTALACIONES DE LA
UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA**

CAPITULO I

Disposiciones Fundamentales

- Artículo 1º** Estas Normas tienen por objeto establecer el marco regulatorio de las actividades comerciales realizadas por terceros que se desarrollan en las instalaciones de la Universidad Central de Venezuela.
- Artículo 2º** A los fines de estas Normas, se entiende por terceros aquellas personas, naturales o jurídicas, que no forman parte de las Dependencias de la Universidad Central de Venezuela, ni ésta tiene participación accionaria, societaria, fundacional o de cualquier tipo en ellas, que se dedican a la venta de bienes o a la prestación de servicios en las instalaciones de la Universidad Central de Venezuela.
- Artículo 3º** Se entiende por instalaciones de la Universidad Central de Venezuela, todos aquellos espacios físicos o edificaciones, propiedad o posesión de la Universidad.
- Artículo 4º** Los ingresos recaudados por las actividades comerciales serán destinados prioritariamente a cubrir los gastos que le ocasionen a la Universidad Central de Venezuela.

CAPÍTULO II
Competencias

- Artículo 5º** Es competencia del Consejo Universitario, de acuerdo con lo establecido en los numerales 19 y 20 del artículo 26 de la Ley de Universidades, la autorización para el desarrollo de las actividades comerciales previstas en estas Normas y la celebración del respectivo contrato, previo cumplimiento de las previsiones de ley.
- Artículo 6º** El órgano responsable de la ejecución de estas Normas es el Vicerrectorado Administrativo, en cuyo ejercicio contará con el apoyo del Consejo de Preservación y Desarrollo, en lo sucesivo, COPRED, en los asuntos que aquí se le atribuyen, sin menoscabo de que el Vicerrectorado Administrativo pueda realizar consultas, solicitar información a otros órganos y dependencias de la Universidad Central de Venezuela o a organismos externos a ella.



UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA
CONSEJO UNIVERSITARIO
Ciudad Universitaria de Caracas

- Artículo 7º** El Vicerrectorado Administrativo, conforme a la atribución señalada en el Artículo 6, será competente para:
- a) Proponer al Consejo Universitario, conjuntamente con el COPRED, las políticas en materia comercial.
 - b) Revisar periódicamente las autorizaciones otorgadas para el desarrollo de actividades comerciales según estas Normas.
 - c) Evaluar los aspectos económicos y financieros de las solicitudes para nuevas actividades comerciales en las instalaciones de la Universidad Central de Venezuela.
 - d) Proponer al Consejo Universitario el otorgamiento de nuevas autorizaciones, prórrogas, o revocatorias, así como la modificación de los contratos existentes o celebración de nuevos contratos, para lo cual debe tener la opinión favorable del COPRED.
 - e) Negar, previa opinión del COPRED, las solicitudes que no se consideren convenientes a los intereses de la Universidad Central de Venezuela o no se ajusten a las políticas de la Universidad en esta materia.
 - f) Supervisar el funcionamiento general de las actividades comerciales, conjuntamente con el COPRED o de forma autónoma.
 - g) Recaudar los pagos de los cánones de arrendamiento establecidos en los contratos celebrados para actividades comerciales.
 - h) Resolver sobre el destino de los ingresos provenientes de las actividades comerciales, conforme a lo establecido en el Artículo 4, previa consulta al COPRED.
 - i) Instruir a los comerciantes en el cumplimiento de las medidas preventivas o correctivas, bajo apercibimiento de que su incumplimiento será sancionado, con vista a las sugerencias del COPRED, en todos aquellos asuntos que involucren la conservación del Patrimonio de la Ciudad Universitaria de Caracas.
 - j) Aplicar las medidas establecidas en los contratos, en caso de incumplimiento de las disposiciones allí previstas, según el procedimiento establecido en estas Normas.
 - k) Establecer los vínculos necesarios con otras dependencias de la Universidad Central de Venezuela o con instituciones externas a ella, a los fines del cumplimiento de estas Normas y de cualesquiera otras aplicables a la materia.

- Artículo 8º** El COPRED, respecto de estas Normas, tendrá las siguientes atribuciones:
- a) Velar por el adecuado funcionamiento de las actividades comerciales desde la perspectiva de la conservación del Patrimonio de la Ciudad Universitaria de Caracas, en su condición de Patrimonio Cultural de la humanidad, e informar de ello al Vicerrectorado Administrativo, así como de las medidas preventivas o correctivas que deban aplicarse.
 - b) Vigilar las condiciones e impacto en el medio ambiente donde se desarrollan las actividades comerciales.
 - c) Estimular el cumplimiento y observancia de lo contemplado en la Ley sobre Protección al Consumidor y al Usuario.
 - d) Coordinar las jornadas de inspección a los establecimientos comerciales.
 - e) Elaborar el informe contentivo de los resultados de la inspección, el cual será entregado al Vicerrectorado Administrativo para su remisión al comerciante, quien deberá publicarlo en su propio local, en un lugar fácilmente visible al público; caso contrario, será objeto de las medidas



UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA
CONSEJO UNIVERSITARIO
Ciudad Universitaria de Caracas

- previstas en el contrato, sin menoscabo de la publicación de dicho informe en los medios que el COPRED estime pertinentes.
- f) Evaluar los aspectos técnicos y operativos de las solicitudes para nuevas actividades comerciales en las instalaciones de la Universidad Central de Venezuela y proponer al Vicerrectorado Administrativo las autorizaciones correspondientes.
 - g) Velar por el cumplimiento del contrato y de las condiciones contractuales así como de las Normas técnicas, físicas, sanitarias y de calidad del servicio, contempladas en los anexos I y II que integran estas Normas e instruir el expediente respectivo, si fuese necesario.

CAPÍTULO III
Tramitación y Contrato

- Artículo 9º** El interesado en ejercer una actividad comercial en las instalaciones de la Universidad Central de Venezuela deberá presentar ante el COPRED, la planilla de solicitud debidamente llenada y acompañada de los documentos exigidos en ella.
- Artículo 10.** El COPRED advertirá al interesado sobre las omisiones o irregularidades que se observen en su solicitud y podrá requerirle información técnica adicional acerca de las actividades comerciales. Si en el plazo de quince (15) días hábiles, el interesado no suministrare la información requerida se considerará desistida la solicitud. De acuerdo con la complejidad del asunto, el COPRED podrá fijar un plazo mayor.
- Artículo 11.** El COPRED elaborará el informe respectivo y lo remitirá al Vicerrectorado Administrativo para su consideración. Si el Vicerrectorado Administrativo considera improcedente la solicitud, así lo hará del conocimiento del interesado; si la estima procedente, así lo hará saber al interesado y lo presentará para su consideración al Consejo Universitario.
- Artículo 12.** Si el Consejo Universitario aprueba la solicitud se procederá a la celebración del contrato respectivo, de acuerdo con la normativa universitaria, haciendo las notificaciones debidas. Caso contrario, se notificará al interesado por medio del Vicerrectorado Administrativo.
- Artículo 13.** Para la tramitación de la solicitud regirán los lapsos previstos en la Ley Orgánica de Procedimientos Administrativos.
- Artículo 14.** En los respectivos contratos se establecerá la obligación de los comerciantes de cumplir con lo siguiente:
- a) "Normas para la Conservación de las Edificaciones y Áreas Abiertas en la Ciudad Universitaria", aprobadas por el Consejo Universitario, en sesión del día 03 de mayo de 1999, y todas aquellas Normas o reglamentaciones previstas por ese Consejo para la protección, conservación y valoración de la Ciudad Universitaria de Caracas, Patrimonio Mundial.
 - b) "Reglamento de Uso del Nombre, Siglas y Símbolos de la Universidad Central de Venezuela", aprobado por el Consejo Universitario, en sesión del día 15 de julio de 1992, y todas aquellas Normas o reglamentaciones previstas por ese Consejo para la protección de la



UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA
CONSEJO UNIVERSITARIO
Ciudad Universitaria de Caracas

imagen de la Universidad Central de Venezuela y de la Ciudad Universitaria de Caracas, Patrimonio Mundial.

- c) Las Condiciones Contractuales y Normas técnicas, físicas, sanitarias y de calidad de servicio establecidas respectivamente en el Anexo I y Anexo II, aprobadas por el Consejo Universitario junto con las presentes Normas.

Artículo 15. En caso de incumplimiento del contrato y de estas Normas, el COPRED informará al Vicerrectorado Administrativo, a objeto de que éste solicite ante el Consejo Universitario la aplicación de las medidas a que hubiera lugar.

Artículo 16. Lo aquí previsto no impide, ni limita las sanciones y medidas que provengan de aquellos organismos públicos que tengan a su cargo la inspección, supervisión, control y vigilancia de estas actividades comerciales.

CAPÍTULO IV
Disposiciones Transitorias y Finales

Artículo 17. Dentro de los seis (6) meses siguientes a la aprobación de estas Normas, el COPRED a través del Vicerrectorado Administrativo, someterá a consideración del Consejo Universitario un plan estratégico de adecuación de las actividades comerciales, para ser ejecutado dentro de los dos (2) años siguientes a la aprobación del mismo.

Artículo 18. Se deroga la Resolución del Consejo Universitario No 196 de fecha 29 de noviembre de 1995 y cualquier norma o instrumento que colida con ella.

Artículo 19. Aquellas estructuras ya existentes dedicadas a las actividades comerciales, que atentan contra la imagen del conjunto arquitectónico, deberán adecuarse a las nuevas condiciones logrando así la preservación de los valores patrimoniales del conjunto de la Ciudad Universitaria de Caracas, o desincorporarse en aquellos casos críticos donde tal adecuación no fuera posible.

ANEXO 1
CONDICIONES CONTRACTUALES

1. Las actividades comerciales sujetas a estas Normas, incluyen los expendios de comidas en cualquiera de sus modalidades, de libros, periódicos, revistas, papelerías, útiles e implementos de trabajo académico, centros de copiado e impresión, servicios bancarios, servicios de comunicaciones, servicios de transporte y cualesquiera otra actividad o servicio necesario para las actividades académicas y administrativas o de apoyo al personal y estudiantes de la Universidad Central de Venezuela o al público que en ella se desenvuelve.
2. Todo contrato debe mencionar con precisión y de acuerdo a los intereses de la Universidad Central de Venezuela, el tipo de actividad comercial o de servicio objeto del contrato. Debe especificar los productos y servicios a ser vendidos y ofrecidos, en función del tipo de actividad que se explote y de acuerdo a la definición establecida para dicha actividad. En tal sentido, deben existir contratos específicos en función de la actividad a desarrollar y sólo se autorizará la venta de los artículos o de los servicios ofertados incluidos en el contrato.



UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA
CONSEJO UNIVERSITARIO
Ciudad Universitaria de Caracas

3. El comerciante se somete a las políticas y decisiones de la Universidad Central de Venezuela, en lo que corresponde a los precios de los productos o servicios que ofrece, para lo cual serán considerados los niveles de precios resultantes de la evaluación económico-financiera de la actividad comercial, así como de las ventajas especiales derivadas de la condición de mercado cautivo de la institución. La Universidad Central de Venezuela, a través de sus órganos competentes, realizará inspecciones periódicas para verificar que los listados de precios mantienen la autorización vigente.
4. El comerciante se compromete a cumplir con todas las leyes vigentes, tanto en lo que respecta a las condiciones del local, las condiciones higiénicas y laborales de su personal, así como respecto a los productos a ser comercializados. De igual manera, el comerciante cumplirá con las disposiciones contables y tributarias vigentes y las derivadas de las leyes y reglamentos laborales.
 - a) La Universidad Central de Venezuela queda exenta de responsabilidad ante terceros por incumplimiento civil, mercantil o laboral del comerciante y no es responsable por los daños o pérdidas de sus bienes y equipos o por los daños y perjuicios que éstos le puedan ocasionar a terceros.
5. El comerciante se obliga respecto al espacio:
 - a) Ocupar solamente el área y ubicación del espacio especificado en el levantamiento planimétrico anexo al contrato, acompañado de un registro fotográfico o filmico de la condición original del sitio o local, con su registro respectivo y una memoria descriptiva detallada.
 - b) No alterar el espacio o local objeto del contrato. En caso de requerir realizar modificaciones al espacio, el comerciante está obligado a pedir permiso al COPRED.
 - c) Realizar el mantenimiento y limpieza del espacio que ocupa y de su área de influencia definida en el levantamiento planimétrico.
6. Queda expresamente establecido que el tiempo de duración del contrato no debe ser mayor a un (1) año. Deberán actualizarse los contratos, previa inspección y elaboración de un informe que aprobará o no la renovación o ejecución de un nuevo contrato.
 - a) La vigencia del contrato se podrá extender por más de un año en proporción a la inversión realizada en infraestructura física, siempre y cuando se cumpla con la normativa vigente.
7. El comerciante está obligado a pagar a la Universidad Central de Venezuela en los plazos estipulados en el contrato un canon de arrendamiento, el cual será establecido por el Vicerrectorado Administrativo, previo estudio de la actividad a explotar, ubicación y área de ocupación en metros cuadrados e incluirá los gastos por concepto de servicios básicos (agua, electricidad y aseo urbano), cuyo monto se determinará según el tipo de actividad comercial. Este canon podrá establecerse en unidades tributarias.
8. El comerciante se debe responsabilizar directamente por la administración y funcionamiento de la actividad comercial para la cual ha sido autorizado. El comerciante no podrá vender, traspasar o subarrendar el contrato, en forma parcial o total. Cualquier venta de acciones, traspasos, subarrendamientos o cualquier acto jurídico cuyo efecto sea la cesión parcial o total del contrato o del espacio estipulado significará automáticamente y de pleno derecho la rescisión del contrato, sin perjuicio de los cánones que hayan vencido y de los demás gastos ocasionados.



UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA
CONSEJO UNIVERSITARIO
Ciudad Universitaria de Caracas

9. El comerciante se compromete a aceptar las inspecciones periódicas realizadas por el Vicerrectorado Administrativo y el Consejo de Preservación y Desarrollo, para la verificación de las condiciones contractuales y sanitarias y acatará las medidas impuestas.
 - a) Cuando la Universidad Central de Venezuela, a través de sus órganos competentes, tuviese indicios de incumplimiento del contrato o de la normativa general por parte de quienes ejercen actividades comerciales en las instalaciones de la Universidad, se levantará un acta según lo previsto para estos fines. Dicha acta deberá ser firmada por el comerciante o por la persona que regente la actividad al momento de la inspección, a quien se otorgará copia de la misma.
 - b) Dentro de los tres (3) días hábiles siguientes al levantamiento y entrega del acta, el comerciante deberá presentar sus alegatos respecto de la inspección por ante el COPRED.
 - c) El COPRED, una vez analizados los alegatos, decidirá acerca de las medidas dirigidas a lograr un nivel satisfactorio de operación e instruirá de ello si fuere el caso, al comerciante y, si éste no diere cumplimiento a la misma dentro del plazo establecido contado a partir de la notificación respectiva, se procederá al cierre temporal de la actividad comercial, hasta por un máximo de cinco (5) días hábiles. Si al término de este lapso no hubiere dado cumplimiento a la medida o no hubiere iniciado los trabajos para dar cumplimiento a la medida, se procederá al cierre hasta por treinta (30) días hábiles. Cuando comprobada la gravedad de la falta que motivó la medida, subsistan situaciones perjudiciales que deban ser corregidas y los niveles de operación de la actividad sean de condiciones inaceptables, o se compruebe la falta de actuación por parte del comerciante para realizar las gestiones correctivas necesarias, se procederá a la rescisión del contrato.
10. Con el objeto de controlar la actividad comercial y el cumplimiento de esta normativa y cuando el comerciante ejerciendo sus derechos haya ocasionado situaciones de anomalía, todo contrato debe especificar que la Universidad Central de Venezuela a través del Consejo de Preservación y Desarrollo, responsable de la supervisión y control de las actividades comerciales, adoptará las medidas establecidas en estas Normas.

ANEXO 2
NORMAS TÉCNICAS, FÍSICAS, SANITARIAS Y DE CALIDAD DEL SERVICIO.

PATRIMONIO

1. El diseño y ubicación de los establecimientos comerciales, sus estructuras, instalaciones y equipos, así como el mobiliario urbano deberá ser aprobado por el Consejo de Preservación y Desarrollo, de acuerdo con la arquitectónica del conjunto universitario y de sus valores patrimoniales.
2. La estructura física no debe adosarse a paredes u otros elementos arquitectónicos con recubrimiento vitreo, cerramientos calados, o estructuras de concreto de obra limpia, vitrales, murales u obras de arte, e igualmente, debe mantener una distancia prudencial de los elementos señalados.



UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA
CONSEJO UNIVERSITARIO
Ciudad Universitaria de Caracas

3. La actividad comercial no debe interferir con la circulación peatonal en corredores o vestíbulos, no debe desarrollarse en los accesos a la Ciudad Universitaria de Caracas ni en sus áreas verdes, igualmente no debe obstruir la visibilidad de las obras de arte.
4. La actividad comercial no debe interferir con el desempeño de las diversas actividades académicas, de investigación y extensión propias de la Universidad Central de Venezuela.
5. Se limita la ubicación de estructuras físicas permanentes en el conjunto directivo cultural central y las áreas públicas de las plantas bajas de los edificios y en terrazas de las edificaciones originales, que desvirtúen la imagen de la Ciudad Universitaria de Caracas.
6. Se limita la presencia de símbolos, letreros, pendones, inscripciones u otros elementos decorativos en el exterior o interior del local o espacio, que desvirtúen la imagen de la Ciudad Universitaria de Caracas. El Consejo de Preservación y Desarrollo velará por los intereses de la Universidad Central de Venezuela, determinando la conveniencia de los mensajes, productos, imágenes que implica el desarrollo de la actividad temporal autorizada.
7. No se permite instalar elementos con clavos o pegamento, ni pintar, ni rayar, ni realizar otras acciones que puedan deteriorar las estructuras, frisos, acabados, murales, vitrales, obras de arte y áreas verdes, incluidas dentro del conjunto universitario.
8. Se restringe la instalación de antenas de telecomunicaciones y vallas permanentes en los techos o adosadas a las fachadas u otros tipos de elementos constructivos de las edificaciones existentes declarados Patrimonio Mundial, que desvirtúen la imagen de la Ciudad Universitaria de Caracas.
9. La actividad comercial no debe ocasionar y transmitir contaminación sonora, olfativa y visual, a ambientes y edificios cercanos.
10. En los casos de actividades temporales, una vez realizada la actividad, el responsable se compromete a dejar el espacio utilizado en las mismas condiciones iniciales, recolectando los residuos sólidos, materiales y otros objetos.
11. Se prohíbe la instalación de antenas o equipos de telefonía móvil celular a una distancia menor de diez (10) metros, de sitios en donde permanezcan personas por períodos prolongados, de acuerdo con las recomendaciones de CONATEL.

ESTRUCTURAS FÍSICAS

1. Para las condiciones generales de las edificaciones se dispone lo siguiente:
 - a) Si el establecimiento forma parte de una edificación del conjunto universitario, regirán, además de las Normas señaladas en este Reglamento, las disposiciones especiales y particulares que se establezcan para cada edificación y para el conjunto de edificaciones.
2. Sobre los acabados se dispone lo siguiente:
 - a) Las paredes de los ambientes donde se preparan alimentos y los servicios sanitarios, deben estar recubiertos de cerámica de color claro u otro material que garantice su limpieza, a una altura no menor de 2,10 m.



UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA
CONSEJO UNIVERSITARIO
Ciudad Universitaria de Caracas

- b) Los pisos, paredes y techos deben, incluso, tener acabado liso, mantenerse en buen estado de conservación y permanecer limpios, incluso durante las horas de labor. -
 - c) Los acabados internos y externos de pisos, paredes y techos deben ser resistentes. No deben presentar grietas, roturas u otras irregularidades.
3. Sobre las condiciones de ventilación e iluminación se dispone lo siguiente:
- a) Proveer de suficiente ventilación natural al área del ambiente (el área de la ventana o ventanas debe ser como mínimo el 15% del área total del ambiente) o mecánica (inyección y extracción) de los diferentes ambientes. La ventilación mecánica deberá cumplir con los Artículos 64 al 68, de las *Normas Sanitarias Para Proyecto, Construcción, Reparación, Reforma y Mantenimiento de Edificaciones*, publicada en la Gaceta Oficial N° 4.044 Extraordinario, del 8 de Septiembre de 1988.
 - b) El sistema de ventilación en ambientes donde se preparan alimentos, no debe interferir con las áreas de edificaciones vecinas, evitando la contaminación por olor.
 - c) Las tuberías, drenajes, lámparas o ductos colgados o ubicados en el techo no deben presentar riesgos de desprendimiento y filtraciones.
 - d) Proveer de suficiente iluminación natural o artificial las diferentes zonas de trabajo. En el área de servicio al público la intensidad mínima de iluminación será de 100 lux y el área de cocina o de trabajo será de 300 lux (Artículo 63 de las *Normas Sanitarias Para Proyecto, Construcción, Reparación, Reforma y Mantenimiento de Edificaciones*, publicada en la Gaceta Oficial N° 4.044 Extraordinario, del 8 de septiembre de 1988).
 - e) Los equipos, aparatos y componentes que conforman los mecanismos de ventilación e iluminación deben estar en buenas condiciones de uso y mantenimiento.
4. Para las instalaciones sanitarias se dispone lo siguiente:
- a) El conjunto de las instalaciones sanitarias cumplirá con todas las Normas aplicables contenidas en las *Normas Sanitarias Para Proyecto, Construcción, Reparación, Reforma y Mantenimiento de Edificaciones*, publicada en la Gaceta Oficial N° 4.044 Extraordinario, del 8 de septiembre de 1988.
 - b) Los pisos deberán poseer el correspondiente desagüe para facilitar la limpieza, provistos de un inodoro con su correspondiente rejilla. El piso debe tener la pendiente adecuada, que permita el drenaje hacia el punto de desagüe.
 - c) La red de aguas negras deberá contar con trampas de grasa; se debe empotrar a la red de cloacas con instalaciones apropiadas.
 - d) Prever una instalación y mantenimiento adecuado de la plomería.
 - e) No deben existir conexiones cruzadas (aguas negras y aguas blancas).
 - f) El agua provendrá de la red interna de la universidad. La forma de abastecimiento debe ser aprobada por las autoridades competentes.
 - g) El uso de tanques o de depósitos para almacenar agua en la Ciudad Universitaria de Caracas debe ser autorizado por el COPRED.
 - h) La red de aguas blancas debe incluir servicio permanente de agua caliente, utilizando calentadores eléctricos.
 - i) Los equipos, aparatos y componentes que conforman las instalaciones sanitarias deben estar en buenas condiciones de uso y mantenimiento.



UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA
CONSEJO UNIVERSITARIO
Ciudad Universitaria de Caracas

- j) Debe incluirse un área para el lavado de mopas, dotado de batea y de las instalaciones de agua necesarias, separado del área de preparación de alimentos.
 - k) Se establecerá un canon para el servicio de agua.
5. Para los servicios sanitarios y vestuarios se dispone lo siguiente:
- a) Deberá disponerse de sanitarios para los trabajadores de cada sexo, provistos de toallas desechables, jabón y papel higiénico, cesta para los papeles desechados y disponer de ambiente adecuado para cambiar las ropas de los trabajadores. Proveerlos de casilleros individuales.
6. Para la recolección de residuos sólidos se establece lo siguiente:
- a) Cada establecimiento debe disponer de un depósito para la recolección de los residuos sólidos, con capacidad suficiente. Las paredes y pisos deben estar recubiertos de cerámica de color claro u otro material que garantice su limpieza, a una altura no menor de 2,10 m. El espacio debe estar debidamente ventilado y debe poseer mallas contra insectos y roedores en puertas y ventanas. El piso estará provisto de un punto de drenaje con rejilla.
 - b) El depósito de residuos sólidos debe estar separado de las áreas de preparación y distribución de alimentos.
 - c) El espacio destinado a depósito debe ser refrigerado (sólo para restaurantes).
 - d) Es responsabilidad del establecimiento trasladar los residuos sólidos hasta los puntos de recolección, en los días y horas señaladas por el Consejo de Preservación y Desarrollo. El traslado desde el establecimiento hasta el punto de recolección debe hacerse en forma higiénica, utilizando bolsas debidamente cerradas.
 - e) Se debe proveer de envases para la recolección de residuos sólidos al área de servicio al público y al área de influencia de cada establecimiento, de acuerdo con cada caso.
 - f) Es responsabilidad del establecimiento mantener limpios los envases, así como el depósito para almacenar los residuos sólidos.
 - g) Se establecerá un canon para el servicio de recolección de residuos sólidos.
7. Para las instalaciones eléctricas se dispone lo siguiente:
- a) Las instalaciones eléctricas cumplen con el Código Eléctrico Nacional y demás Normas.
 - b) Si la Universidad Central de Venezuela así lo dispone, el establecimiento se dotará de medidor eléctrico.
 - c) La red eléctrica debe estar aterrada.
 - d) No deben existir conexiones cruzadas (eléctricas, de gas, de agua).
 - e) Los equipos, aparatos y componentes que conforman las instalaciones eléctricas deben mantenerse en buenas condiciones de uso y mantenimiento.
 - f) Se establecerá un canon para el servicio de electricidad.
8. Para las instalaciones de gas se dispone lo siguiente:
- a) No se permite la utilización de instalaciones de gas por bombonas.
 - b) Las instalaciones de gas cumplen con las normativas vigentes.
 - c) Los equipos, aparatos y componentes que conforman las instalaciones de gas deben mantenerse en buenas condiciones de uso y mantenimiento.



UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA
CONSEJO UNIVERSITARIO
Ciudad Universitaria de Caracas

9. Sobre el área de influencia se dispone lo siguiente:
 - a) Todo establecimiento comercial tendrá definida un área de influencia, cuya limpieza y mantenimiento será responsabilidad del comerciante.
 - b) El comerciante o prestador del servicio deberá mantener limpias las áreas verdes incluidas dentro del área de influencia.

10. Sobre las áreas y capacidad del establecimiento se dispone lo siguiente:
 - a) Cada establecimiento servirá a un número máximo de personas. De acuerdo con esta cantidad, se establecerá:
 - Área mínima de zona de mesas y silla.
 - Área mínima de atención al público (cuando no existan mesas o sillas).
 - Área mínima de cocina y preparación.
 - Área mínima de depósito.
 - Número mínimo de envases para basura.
 - b) Para cada establecimiento se fijará en el contrato un área para servicio al público y un número máximo de sillas y mesas. El comerciante o prestador del servicio no podrá exceder el área establecida, ni el número de mesas y sillas.

11. Para las áreas de depósito se dispone lo siguiente:
 - a) Todas las áreas y ambientes dedicados a depósitos deben cumplir con las condiciones de ventilación e iluminación.
 - b) Deben incluirse zonas de depósito debidamente separadas para:
 - Alimentos refrigerados.
 - Alimentos y bebidas no refrigerados.
 - Equipos y utensilios de limpieza.
 - Productos para cambio o devolución.
 - c) En los depósitos para alimentos, deben disponerse de tarimas con paletas colocadas a una altura mínima de 30 cm. sobre el piso.
 - d) Debe evitarse la absorción de olores de unos productos o alimentos a otros.

12. Para el área de limpieza se dispone lo siguiente:
 - a) Debe existir un ambiente para guardar los útiles de limpieza.

13. Para los servicios básicos se dispone lo siguiente:
 - a) Los servicios básicos: recolección de residuos sólidos, electricidad, agua y otros serán cancelados por el comerciante según los cánones o acuerdos establecidos para cada caso.

14. Para el equipamiento se dispone lo siguiente:
 - a) El diseño del mobiliario debe ser acorde a la calidad espacial del conjunto universitario.
 - b) En el caso de que la institución ceda al comerciante el uso de mobiliario o equipos, éste es responsable de su mantenimiento o su reposición en caso de daño o pérdida.

15. Para los productos y servicios a comercializar se dispone lo siguiente:
 - a) Todos los productos o servicios a ser comercializados deben estar autorizados por la Universidad.



UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA
CONSEJO UNIVERSITARIO
Ciudad Universitaria de Caracas

- b) Todos los productos o servicios a ser comercializados han de cumplir con la normativa vigente.
16. Para el sistema de detección, extinción, alarma y vías de escape se dispone:
- a) El comerciante debe cumplir con lo establecido en la Norma Venezolana COVENIN 823 "Guía Instructiva sobre los Sistemas de Detección, Alarma y Extinción de Incendios".
 - b) El comerciante debe cumplir con lo establecido en la Norma Venezolana COVENIN 810 "Características de los Medios de Escape en Edificaciones según el Tipo de Ocupación".
 - c) El comerciante y sus trabajadores deben atender las observaciones del Cuerpo de Bomberos Voluntarios de la Universidad Central de Venezuela.
 - d) El comerciante y sus trabajadores deben participar en los programas de capacitación, operativos, simulaciones y simulacros que se programen en su área de influencia, como parte del programa de mitigación de riesgos de la Universidad Central de Venezuela.

SANITARIAS Y DE CALIDAD DE SERVICIO

1. Para el manejo del establecimiento se dispone lo siguiente:
- a) No se permite la presencia de animales vivos en el establecimiento.
 - b) No se permiten viviendas o dormitorios en el establecimiento.
 - c) Se debe emplear cajero exclusivamente para el cobro.
 - d) Almacenar los manteles, vajilla, etc., en estanterías adecuadas, únicamente para tal fin.
 - e) No se permite el uso de envases de vidrio para la venta de bebidas u otros productos.
 - f) El azúcar para el uso del público debe presentarse en bolsitas individuales.
 - g) Para las mesas de servicio al público, se deben utilizar manteles individuales desechables (sólo para restaurantes).
2. Para las condiciones del personal se dispone lo siguiente:
- a) El comerciante y sus trabajadores deberán mantener el Certificado de Salud vigente.
 - b) Los trabajadores encargados de la preparación de alimentos y bebidas deben haber aprobado el curso de manipulación de alimentos.
 - c) Los trabajadores del establecimiento deberán usar uniforme limpio, bata, gorro, malla, cabello corto, barba rasurada, uñas limpias, etc.
 - d) Los trabajadores del establecimiento no deberán manipular alimentos con lesiones de piel, heridas en la mano, etc.
 - e) Los trabajadores del establecimiento deberán mantener hábitos higiénicos: no fumar en horas de labor, no toser y estornudar sobre los alimentos. Lavarse las manos al utilizar el sanitario, no estar en contacto con superficies sucias.
3. Para la limpieza y saneamiento ambiental se dispone lo siguiente:
- a) Debe existir un programa de limpieza y saneamiento ambiental, debidamente supervisado por uno de los trabajadores debidamente capacitado para ello.
 - b) Deben establecerse los procedimientos diarios y con la frecuencia necesaria, adecuados para garantizar unas condiciones higiénicas y de limpieza óptimas



UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA
CONSEJO UNIVERSITARIO
Ciudad Universitaria de Caracas

de todas las áreas incluidas en el establecimiento, así como en el área de influencia.

- c) Se debe garantizar la dotación de utensilios, productos, recursos higiénicos necesarios para todas las áreas del establecimiento.

4. Para la protección de alimentos se dispone lo siguiente:

- a) Se deberá utilizar cavas o refrigeradoras separadas para carnes, pescados, vegetales, alimentos preparados, etc. (sólo para restaurantes).
- b) Cuando por razones de espacio se almacenan alimentos cocidos con alimentos crudos, colocar los alimentos cocidos en recipientes inoxidables en la parte superior de la refrigeradora o cava.
- c) Utilizar los alimentos congelados de una vez; descongelar lentamente en la refrigeradora o utilizar agua caliente.
- d) Los enlatados no deben presentar abolladuras, oxidación o fugas. Una vez abiertos, colocarlos en recipientes adecuados.
- e) Las frutas, legumbres y hortalizas deben ser lavadas minuciosamente.
- f) No servir alimentos preparados del día anterior.
- g) No almacenar productos tóxicos con alimentos.
- h) Los rellenos para la preparación de arepas, deberán protegerse en vitrinas exhibidores con puertas. Debe incluirse "baño de maría" para los preparados.
- i) Los alimentos y bebidas presentados en la zona de expendio deben mantenerse a la temperatura adecuada. Igualmente deben protegerse de fuentes de contaminación externas.
- j) Los alimentos pre-elaborados deben ser transportados en recipientes que los mantengan a una temperatura adecuada para evitar su descomposición.
- k) Los productos o alimentos y bebidas procesados en forma industrial o semi-industrial deben poseer número de registro sanitario.
- l) Transportar y distribuir el agua en forma higiénica.
- m) Utilizar únicamente hielo en cubitos o rolitos proveniente de industrias aprobadas por el Ministerio de Salud y Desarrollo Social, o de máquina propia en buen estado y dotada de filtro.
- n) Depositar el hielo en forma higiénica.
- o) Mantener los depósitos de comidas y otros productos debidamente cerrados.
- p) Mantener todas las comidas y otros productos debidamente envasados.
- q) El establecimiento debe contar con un filtro de agua.

5. Para los utensilios se dispone lo siguiente:

- a) El ambiente de la cocina debe estar equipado con: cocina tipo industrial eléctrica, campana y sistema de extracción de aire con diseño adecuado y salida hacia un área libre (sólo para restaurantes en la Ciudad Universitaria de Caracas).
- b) Los fregaderos deberán ser de acero inoxidable, con tres compartimentos para el lavado. Debe incluirse una escurridera para el secado de equipos y utensilios.
- c) Las mesas y otras superficies de contacto con alimentos deberán ser de material liso y de fácil limpieza.
- d) Las refrigeradoras y cavas deben mantenerse en buen estado de conservación y mantenimiento, deben poseer estanterías de material no absorbente y poseer termómetro (temperatura de 0° a 5° C).



UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA
CONSEJO UNIVERSITARIO
Ciudad Universitaria de Caracas

- e) Los alimentos cocidos se mantendrán a temperatura adecuada (66° C. o más). Deberá instalarse "baño de maría" con termostato (sólo para restaurantes).
 - f) Todos los equipos y utensilios para la preparación de alimentos, deben ser de diseño sanitario, fáciles de limpiar y desinfectar. Deben estar en buenas condiciones de mantenimiento y no deben estar deteriorados.
 - g) Las cocinas, freidoras, mesones, deben estar separados de la pared para evitar la proliferación de insectos y roedores, y para facilitar su limpieza.
 - h) Los utensilios como ollas, platos, bandejas, etc. deberán ser inoxidable, atóxicos y deberán mantenerse en buen estado, limpios y desinfectados.
 - i) Los equipos tales como asadores, freidoras, hornos, parrillas, etc. deben mantenerse en buen estado y limpios.
 - j) No deben reciclarse aquellos productos o artículos desechables.
6. Para control de insectos y roedores se dispone lo siguiente:
- a) Colocar chapa metálica de 15 cm. de altura en las puertas de acceso.
 - b) Todas las aberturas se protegerán con mallas anti-insecto.
 - c) Fumigar y desratizar por lo menos tres veces al año. Hacerlo con compañías debidamente autorizadas, utilizando productos no tóxicos ni contaminantes.
 - d) No almacenar objetos inservibles en desuso.
7. Para el manejo de residuos sólidos se dispone lo siguiente:
- a) Se deberán disponer los residuos sólidos en bolsas plásticas. Colocarla en recipientes adecuados con tapas.
 - b) Lavar los recipientes diariamente.
 - c) Disponer adecuadamente los residuos orgánicos, para evitar descomposición y malos olores.
8. Para el proceso de inspección se dispone lo siguiente:
- a) El comerciante debe conocer el contenido de las Normas y el Anexo referido a Aspectos Sanitarios y de Calidad de Servicio para Establecimientos Expendedores de Comida, así como el Formato de Inspección.
 - b) El comerciante debe permitir a las personas autorizadas por la Universidad Central de Venezuela la realización de las inspecciones, prestando su colaboración y permitiendo el acceso a todas las áreas.
 - c) El comerciante acepta todos los mecanismos correctivos y punitivos previstos en la Inspección.
 - d) El comerciante debe tener a la vista del público el resultado de la última inspección efectuada.

INSPECCIONES, EVALUACIONES Y MEDIDAS CORRECTIVAS

Una parte importante del conjunto de Normas aquí incluidas se refiere al manejo de los establecimientos expendedores de comidas, en sus tres variantes: cafeterías, establecimientos de distribución de comida previamente elaborada o restaurantes, no obstante, las inspecciones se realizarán a todos los establecimientos a fin de verificar el cumplimiento de las condiciones contractuales.



UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA
CONSEJO UNIVERSITARIO
Ciudad Universitaria de Caracas

Para los establecimientos expendedores de comida se aplica en forma particular y especial el ANEXO de NORMAS TÉCNICAS referidas a las estructuras físicas, sanitarias y de calidad del servicio en su totalidad. Los aspectos allí incluidos conforman una parte importante y delicada de este conjunto de Normas, debido a su extensión y especificidad. Varios de estos aspectos se refieren a procesos y su cumplimiento requiere de una vigilancia y atención constantes. De este modo, este conjunto de Normas requieren de una inspección permanente y continua. El mecanismo de inspección busca garantizar una calidad de servicio permanente y el seguimiento de procedimientos y formas de actuación adecuadas, igualmente en forma constante y rutinaria.

De esta forma, se incluye los formatos de inspección, dedicados a los aspectos sanitarios y de calidad de servicio y a la estructura física. Para los aspectos sanitarios, existen formatos semejantes elaborados por el Ministerio de Salud y Desarrollo Social. Sin embargo, las Normas planteadas se adecuan a las condiciones particulares de la Universidad Central de Venezuela y muy especialmente a la Ciudad Universitaria de Caracas en su carácter de Patrimonio Mundial y a las políticas y Normas ya existentes dentro de la Institución.

Se incluye un sistema de evaluación, que expresa en cantidades y porcentajes tanto el desempeño en conjunto como el de cada uno de los artículos y temas a inspeccionar. La evaluación da lugar a un conjunto de premios, correctivos y medidas a aplicar, según el caso.

Los mecanismos de los correctivos y medidas están previstos en el Anexo I. La obligación de exhibir los resultados de la última inspección a la vista del público es la segunda forma de evaluación, debido a que los usuarios podrán constatar la calidad de servicio que cada establecimiento le presta.

A continuación se agregan los formatos de inspección, así como el instructivo para producir la evaluación, y los criterios para establecer mecanismos correctivos y medidas.

FORMATO PARA LA INSPECCIÓN DE LAS CONDICIONES FÍSICAS DE ESTABLECIMIENTOS EXPENDEDORES DE COMIDA

C = CUMPLE
NC = NO CUMPLE

A. ASPECTOS GENERALES	C	NC	OBSERVACIONES
A.1. El diseño exterior e interior del establecimiento tiene aprobación del COPRED.			
A.2. No se han realizado modificaciones internas o externas, sin la autorización del COPRED.			
A.3. Las tuberías, drenajes, lámparas o ductos colgados o ubicados en el techo no presentan riesgo de desprendimiento y/o filtraciones.			
A.4. Se respetan las disposiciones especiales y particulares para el edificio en el que se ubica el establecimiento (en caso que existan).			
A.5. El comerciante cancela puntualmente el canon establecido en su contrato.			
B. ACABADOS	C	NC	OBSERVACIONES
B.1. Los pisos, paredes y techos tiene acabado liso, se mantienen en buen estado de conservación y permanecen limpios durante las horas de labor.			



UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA
CONSEJO UNIVERSITARIO
 Ciudad Universitaria de Caracas

B.2. Las paredes de los ambientes donde se preparan alimentos y los servicios sanitarios están recubiertas de cerámica de color claro o cualquier otro material que cumpla con los requerimientos sanitarios a una altura no menor de 2,10 m.			
B.3. Las paredes de los ambientes de depósito están recubiertas de cerámica de color claro a una altura no menor de 1,80 m.			
B.4. Los acabados internos y externos de pisos, paredes y techos son resistentes. No presentan grietas, roturas u otras irregularidades.			
C. VENTILACIÓN E ILUMINACIÓN	C	NC	OBSERVACIONES
C.1. La ventilación natural y mecánica cumple con la normativa vigente.			
C.2. El sistema de ventilación no interfiere con las áreas de otras edificaciones o locales vecinos.			
C.3. El sistema de ventilación no contamina por olor a otros ambientes, locales o edificaciones vecinas.			
C.4. Existe suficiente iluminación natural o artificial en los diversos ambientes, de acuerdo con la normativa vigente.			
C.5. Los equipos, aparatos y componentes que conforman los mecanismos de ventilación e iluminación se mantienen en buenas condiciones de uso y mantenimiento.			
D. INSTALACIONES SANITARIAS	C	NC	OBSERVACIONES
D.1. El conjunto de las instalaciones sanitarias cumple con todas las Normas aplicables vigentes.			
D.2. Los pisos poseen desagüe, inodoro con su correspondiente rejilla. El piso tiene la pendiente adecuada.			
D.3. La red de aguas negras se empotra a la red respectiva en forma apropiada.			
D.4. Se realiza un mantenimiento adecuado de la plomería.			
D.5. No existen conexiones cruzadas (aguas negras y aguas blancas).			
D.6. El agua proviene de la red interna de la Universidad, o de un tanque individual del establecimiento. La fuente está aprobada por las autoridades competentes.			
D.7. Si el establecimiento tiene tanque de almacenamiento subterráneo, está provisto de tapa segura contra suciedad, insectos y roedores. Se ha lavado y desinfectado en los últimos cuatro meses.			
D.8. Existe servicio permanente de agua caliente.			
D.9. Los equipos, aparatos y componentes que conforman las Instalaciones Sanitarias se mantienen en buenas condiciones de uso y mantenimiento.			
D.10. Existe un área para el lavado de mopas, dotado de batea y de las instalaciones de agua necesarias.			
D.11. El comerciante cancela puntualmente el canon por servicio de agua.			



UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA
CONSEJO UNIVERSITARIO
 Ciudad Universitaria de Caracas

E. SERVICIOS SANITARIOS	C	NC	OBSERVACIONES
E.1. Existen sanitarios para los trabajadores de cada sexo, provistos de toallas, jabón y papel higiénico, cesta para los papeles desechados.			
E.2. Existe un ambiente adecuado para cambiar las ropas de los trabajadores. Está provisto de casilleros individuales.			
F. DEPÓSITO DE RESIDUOS SÓLIDOS	C	NC	OBSERVACIONES
F.1. Existe depósito para el almacenamiento de los residuos sólidos, con capacidad suficiente. Las paredes y pisos están recubiertos de cerámica de color claro, a una altura no menor de 2,10 m. El espacio está debidamente ventilado y posee mallas contra insectos y roedores en puertas y ventanas. El piso está provisto de un punto de drenaje con rejilla.			
F.2. Este depósito está separado de las áreas de preparación y distribución de alimentos.			
F.3. Este depósito está refrigerado (sólo para restaurantes).			
F.4. El comerciante traslada los residuos sólidos desde el establecimiento hasta los puntos de recolección en forma higiénica, utilizando bolsas debidamente cerradas.			
F.5. El diseño de los envases para la recolección de los residuos sólidos está aprobado por el COPRED.			
F.6. El área de servicio al público y su área de influencia están provistas de envases para la recolección de residuos sólidos.			
F.7. Los envases de recolección se encuentran limpios. El establecimiento cumple con el vaciado y depósito.			
F.8. El comerciante cancela puntualmente el canon por servicio de recolección de residuos sólidos.			
G. INSTALACIONES ELÉCTRICAS	C	NC	OBSERVACIONES
G.1. El establecimiento cumple con la normativa vigente			
G.2. El establecimiento tiene medidor eléctrico.			
G.3. La red eléctrica está aterrada.			
G.4. No existen conexiones cruzadas de los servicios básicos.			
G.5. Los equipos, aparatos y componentes que conforman las instalaciones eléctricas se mantienen en buenas condiciones de uso y mantenimiento.			
G.6. El comerciante cancela puntualmente el canon por servicio de electricidad.			
H. INSTALACIONES DE GAS	C	NC	OBSERVACIONES
H.1. El establecimiento no tiene instalaciones de gas por bombonas.			
H.2. Los equipos, aparatos y componentes de las instalaciones de gas deben mantenerse en buenas condiciones de uso y mantenimiento.			
H.3. Las instalaciones de gas cumplen con las normativas vigentes.			



UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA
CONSEJO UNIVERSITARIO
 Ciudad Universitaria de Caracas

I. AREA DE INFLUENCIA	C	NC	OBSERVACIONES
I.1. El comerciante limpia y mantiene su área de influencia.			
I.2. El comerciante realiza el mantenimiento de las áreas verdes incluidas dentro de su área de influencia.			
J. ÁREAS Y CAPACIDAD	C	NC	OBSERVACIONES
J.1. El Establecimiento cumple con el número máximo de capacidad de servicio a los usuarios.			
J.2. El Establecimiento cumple con el área asignada para el público y con el número máximo de mesas y sillas.			
K. ÁREAS DE DEPÓSITO	C	NC	OBSERVACIONES
K.1. Todas las áreas y ambientes dedicados a depósitos cumplen con las mismas condiciones de ventilación e iluminación, señaladas en el capítulo correspondiente.			
K.2. Existen zonas de depósito debidamente separadas para: alimentos refrigerados, alimentos y bebidas no refrigeradas, equipos y utensilios de limpieza, productos para cambio o devolución.			
K.3. Existen tarimas con paletas a una altura mínima de 30 cms. sobre el piso e igualmente separadas 30 cms. de las paredes.			
K.4. No se produce absorción de olores entre diversos productos o alimentos.			
L. AREA DE LIMPIEZA	C	NC	OBSERVACIONES
L.1. Existe un ambiente para el lavado de los útiles de limpieza.			
M. PRODUCTOS Y SERVICIOS	C	NC	OBSERVACIONES
M.1. Los productos o servicios cumplen con la normativa vigente.			
M.2. Los productos o servicios ofertados están autorizados.			
M.3. El comerciante tiene expuesto al público los listados de precios autorizados.			
N. EQUIPAMIENTO	C	NC	OBSERVACIONES
N.1. El diseño de las mesas y sillas es acorde a la calidad espacial del conjunto universitario. Son resistentes, lavables, apilables y permiten la reposición de partes.			
N.2. Las sillas y mesas se mantienen en buen estado. Existe el mismo número de piezas señaladas en el inventario (válido para mobiliario cedido en comodato).			
O. DETECCIÓN, EXTINCIÓN, ALARMA Y VÍAS DE ESCAPE	C	NC	OBSERVACIONES
O.1. El Establecimiento cumple con lo establecido en la normativa vigente con relación a los sistemas de detección, alarma y extinción de incendios.			
O.2. El Establecimiento cumple con lo establecido en la normativa vigente con relación a los medios de escape en edificaciones.			
O.3. El comerciante y su personal atiende las observaciones del Cuerpo de Bomberos Voluntarios de la UCV.			



UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA
CONSEJO UNIVERSITARIO
 Ciudad Universitaria de Caracas

O.4. El comerciante y su personal participan en los programas de capacitación, operativos, simulaciones y simulacros que se programen en su área de influencia como parte del programa de Mitigación de Riesgos de la UCV.			
P. INSPECCIÓN	C	NC	OBSERVACIONES
P.1. El comerciante conoce tanto el contenido de las Normas y sus anexos, así como el formato de inspección.			
P.2. El comerciante permite a las personas autorizadas por la UCV la realización de las inspecciones, prestando su colaboración y permitiendo el acceso a todas las áreas.			
P.3. El comerciante acepta la aplicación de los mecanismos correctivos y las medidas que implican la inspección.			
P.4. El comerciante tiene expuesto, a la vista del público, el resultado de la última inspección.			

EVALUACIÓN

A cada uno de los puntos a evaluar en el presente formato le corresponde un aspecto del anexo técnico. En el momento en que el comerciante inicie sus actividades, se realizará una inspección, para verificar el cumplimiento óptimo de las Normas. Posteriormente, este FORMATO DE INSPECCIÓN se llenará cada cuatro (4) meses. Se aplicará sin previo aviso, a cualquier hora y día en que el establecimiento esté funcionando. La evaluación discriminada constituye un instrumento más preciso para verificar el cumplimiento de las Normas. A continuación, se presenta un cuadro en el que se incluyen los diversos aspectos inspeccionados y el número de puntos que conforma cada aspecto.

ASPECTOS INSPECCIONADOS	PUNTOS	C	NC	%
A. ASPECTOS GENERALES	5			
B. ACABADOS	4			
C. VENTILACIÓN E ILUMINACIÓN	5			
D. INSTALACIONES SANITARIAS	11			
E. SERVICIOS SANITARIOS	2			
F. DEPÓSITO DE RESIDUOS SÓLIDOS	8			
G. INSTALACIONES ELÉCTRICAS	6			
H. INSTALACIONES DE GAS	3			
I. ÁREA DE INFLUENCIA	2			
J. ÁREAS Y CAPACIDAD	2			
K. ÁREAS DE DEPÓSITO	4			
L. ÁREA DE LIMPIEZA	1			
M. PRODUCTOS O SERVICIOS	3			
N. EQUIPAMIENTO	2			
O. DETECCIÓN, EXTINCIÓN, ALARMA, VÍAS DE ESCAPE	4			
P. INSPECCIONES	4			
TOTALES	66			



UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA
CONSEJO UNIVERSITARIO
Ciudad Universitaria de Caracas

EVALUACIÓN Y EFECTIVIDAD

EVALUACIÓN = $\text{NUMERO TOTAL DE C} \times 100 / \text{NÚMERO DE ITEMS TOTAL}$
Ejemplo: EFECTIVIDAD EN INSTALACIONES SANITARIAS:
DATOS: cumple (C) 7 puntos y no cumple (NC) 4. Número total de items evaluados = 11.
EFECTIVIDAD = $7 \times 100 / 11 = 63,63\%$ DEFICIENTE

PREMIOS Y MEDIDAS CORRECTIVAS

El instrumento de evaluación que proponemos mostrará su eficacia a través del cumplimiento de la periodicidad propuesta (cada cuatro meses) y de las acciones correctivas para el establecimiento y comerciante, respectivamente. De este modo, se proponen los siguientes niveles de evaluación:

MAS DE 90 %=	MENCIÓN DE EXCELENCIA
70 % A 90 %=	SATISFACTORIO
ENTRE 40 Y 69%=	DEFICIENTE
MENOS DE 40%=	INACEPTABLE

A cada nivel de evaluación le corresponderán acciones y mecanismos de premiación, corrección o las medidas establecidas en estas Normas. A continuación se indican las acciones que conlleva cada nivel de evaluación.

MAS DE 90 %= MENCIÓN DE EXCELENCIA. Indica un nivel excelente. En este caso, la premiación será el conocimiento del público del nivel de calidad del servicio que presta el comerciante. Pueden considerarse incentivos adicionales.

70 % A 90 %= SATISFACTORIO. Indica un nivel satisfactorio. Constituye el nivel ideal en el que se deben encontrar todos los establecimientos. No implica mecanismos de corrección.

ENTRE 40 Y 69%= DEFICIENTE. Indica un nivel deficiente en cuanto a la estructura física del establecimiento. En este caso, se le concede al comerciante el tiempo máximo de cuatro meses (hasta la siguiente inspección) para que corrija aquellos aspectos que han sido evaluados como deficientes. La repetición de la calificación DEFICIENTE en la siguiente inspección, dará lugar a las medidas establecidas en el anexo I. En aquellos casos donde los correctivos implican un proceso más largo que el lapso entre las inspecciones se elaborará un cronograma de recuperación con el comerciante, de obligatorio cumplimiento.

MENOS DE 40%= INACEPTABLE. Indica que no se están cumpliendo una buena parte de las Normas relativas a la estructura física. En este caso, se dará lugar a las medidas establecidas en el anexo I.

Con el fin de conocer de forma más precisa el cumplimiento de las Normas, el **FORMATO DE INSPECCIÓN** incluirá al final un **CUADRO SÍNTESIS DE EVALUACIÓN**, en donde se podrá verificar la efectividad en cada uno de los aspectos evaluados. A continuación se muestra un ejemplo:



UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA
CONSEJO UNIVERSITARIO
 Ciudad Universitaria de Caracas

CUADRO SÍNTESIS DE EVALUACIÓN

ASPECTOS INSPECCIONADOS	PUNTOS	C	NC	EFFECTIVIDAD %	EVALUACION
A. ASPECTOS GENERALES	5	5	...	100,00 %	EXCELENTE
B. ACABADOS	4	3	1	75,00 %	SATISFACTORIO
C. VENTILACIÓN E ILUMINACIÓN	5	2	3	40,00 %	DEFICIENTE
D. INSTALACIONES SANITARIAS	11	11	---	100,00 %	EXCELENTE
E. SERVICIOS SANITARIOS	2	1	1	50,00 %	DEFICIENTE
F. DEPÓSITO DE RESIDUOS SÓLIDOS	8	6	2	75,00 %	SATISFACTORIO
G. INSTALACIONES ELÉCTRICAS	6	3	3	50,00 %	DEFICIENTE
H. INSTALACIONES DE GAS	3	3	---	100,00 %	EXCELENTE
I. ÁREA DE INFLUENCIA	2	2	---	100,00 %	EXCELENTE
J. ÁREAS Y CAPACIDAD	2	2	---	100,00 %	EXCELENTE
K. ÁREAS DE DEPÓSITO	4	2	2	50,00 %	DEFICIENTE
L. ÁREA DE LIMPIEZA	1	---	1	0,00 %	INACEPTABLE
M. PRODUCTOS O SERVICIOS	3	3	---	100,00 %	EXCELENTE
N. EQUIPAMIENTO	2	1	1	50,00 %	DEFICIENTE
O. DETECCIÓN, EXTINCIÓN, ALARMA Y VIAS DE ESCAPE	4	4	---	100,00 %	EXCELENTE
P. INSPECCIONES	4	3	1	75,00 %	SATISFACTORIO
TOTALES	66	51	15	72,81 %	SATISFACTORIO

C = CUMPLE

NC = NO CUMPLE

EFFECTIVIDAD (%) = PORCENTAJE DE EFFECTIVIDAD

EVALUACIÓN = MENCIÓN DE EXCELENCIA (MAS DE 90 %)

SATISFACTORIO (70 % A 90 %)

DEFICIENTE (ENTRE 40 Y 69%)

INACEPTABLE (MENOS DE 40%)

FORMATO PARA LA INSPECCIÓN DE LAS CONDICIONES SANITARIAS Y CALIDAD DE SERVICIO PARA ESTABLECIMIENTOS EXPENDEDORES DE COMIDA

C = CUMPLE

NC = NO CUMPLE

A. MANEJO DEL ESTABLECIMIENTO		NC	OBSERVACIONES
A.1. No se encuentran presentes animales vivos.			
A.2. No existe vivienda o dormitorio.			
A.3. Existe cajero exclusivamente para el cobro.			
A.4. Los manteles, vajillas, etc. se almacenan en estanterías adecuadas, únicamente destinadas a tal fin.			
A.5. No se utilizan envases de vidrio para la venta de bebidas.			
A.6. Los envases para las bebidas son desechables.			
A.7. El azúcar para el uso del público se presenta en bolsitas individuales.			
A.8. En las mesas de servicio al público, se utilizan manteles individuales desechables (sólo para restaurantes).			
B. CONDICIONES DEL PERSONAL	C	NC	OBSERVACIONES
B.1. El comerciante y sus trabajadores poseen Certificado de Salud vigente.			



UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA
CONSEJO UNIVERSITARIO
 Ciudad Universitaria de Caracas

B.2. Los trabajadores encargados de la preparación de alimentos y bebidas poseen Certificado de Curso de Manipulación de Alimentos.			
B.3. Los trabajadores presentan buena apariencia personal: uso de uniforme limpio, bata, gorro, malla, cabello corto o recogido, barba rasurada, uñas limpias, etc.			
B.4. Los trabajadores no manipulan alimentos con lesiones de piel, heridas en la mano, etc.			
B.5. Los trabajadores mantienen hábitos higiénicos: no fumar en horas de labor, no toser o estornudar sobre los alimentos. Lavarse las manos al utilizar el sanitario, no estar en contacto con superficies sucias.			
C. LIMPIEZA Y SANEAMIENTO AMBIENTAL	C	NC	OBSERVACIONES
C.1. Existe programa de limpieza y saneamiento ambiental, supervisado por un miembro del personal debidamente capacitado.			
C.2. Existen los procedimientos diarios o con la frecuencia necesaria para garantizar condiciones higiénicas y de limpieza óptimas de todas las áreas del establecimiento, así como en el área de influencia.			
C.3. Existe dotación de utensilios, productos, recursos higiénicos necesarios para todas las áreas del establecimiento.			
D. PROTECCIÓN DE ALIMENTOS	C	NC	OBSERVACIONES
D.1. Se utilizan cavas o refrigeradoras separadas para carnes, pescados, vegetales y alimentos preparados (sólo para restaurantes).			
D.2. Se colocan los alimentos cocidos en recipientes inoxidables en la parte superior de la refrigeradora o cava.			
D.3. Se utilizan los alimentos inmediatamente una vez descongelados.			
D.4. Los enlatados no presentan abolladuras, oxidación o fugas. Una vez abiertos, son colocados en recipientes adecuados.			
D.5. Las frutas, legumbres y hortalizas son lavadas minuciosamente.			
D.6. No se sirven alimentos preparados del día anterior.			
D.7. No se almacenan productos tóxicos con alimentos.			
D.8. Los rellenos para la preparación de arepas, están protegidos en vitrinas exhibidores con puertas, mantenidos en "Baño de María".			
D.9. Los alimentos y bebidas presentados en la zona de expendio se mantienen a la temperatura adecuada y protegidos de fuentes de contaminación externas.			
D.10. Los alimentos pre-elaborados son transportados en recipientes a una temperatura adecuada para evitar su descomposición.			
D.11. Los productos o alimentos y bebidas procesados en forma industrial o semi-industrial poseen número de			



UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA
CONSEJO UNIVERSITARIO
 Ciudad Universitaria de Caracas

registro sanitario.			
D.12. Se mantiene, almacena, transporta y distribuye el agua en forma higiénica.			
D.13. Se utiliza únicamente hielo en cubitos proveniente de industrias aprobadas por el MSDS, o de máquina propia en buen estado y dotada de filtro.			
D.14. Se deposita y manipula el hielo en forma higiénica.			
D.15. Se mantienen los depósitos de comida y otros productos debidamente cerrados.			
D.16. Se mantiene la comida y otros productos debidamente envasados.			
D.17. Existe filtro de agua.			
E. EQUIPOS Y UTENSILIOS	C	NC	OBSERVACIONES
E.1. La cocina está equipada con: cocina tipo industrial eléctrica, campana y sistema de extracción de aire con diseño adecuado y salida hacia un área libre (sólo para restaurantes).			
E.2. Los fregaderos son de acero inoxidable, de tres (3) compartimentos para el lavado. Incluye una escurridera para el secado de equipos y utensilios.			
E.3. Las mesas y otras superficies de contacto con alimentos son de material liso y de fácil limpieza.			
E.4. Las refrigeradoras y cavas están en buen estado de conservación y mantenimiento. Poseen estanterías de material no absorbente y el termómetro registra una temperatura entre 0° C. y 5° C.			
E.5. Los alimentos cocidos se mantienen una temperatura de 66° C. o más. Existe "Baño de María" con termostato (sólo para restaurantes).			
E.6. Todos los equipos y utensilios para la preparación de alimentos son de diseño sanitario, fáciles de limpiar y desinfectar. Están en buenas condiciones de mantenimiento y no están deteriorados.			
E.7. Las cocinas, freidoras, mesones, están separados de la pared.			
E.8. Los utensilios como ollas, platos, bandejas, etc. son inoxidables y atóxicos. Se mantienen en buen estado, limpios y desinfectados.			
E.9. Los equipos tales como asadoras, freidoras, hornos, parrillas, etc. se mantienen en buen estado y limpios.			
E.10. No se reciclan productos o artículos desechables.			
F. CONTROL DE INSECTOS Y ROEDORES	C	NC	OBSERVACIONES
F.1. Todas las puertas tienen chapa metálica de 15 cm. de altura.			
F.2. Todas las aberturas están protegidas con mallas anti-insecto.			
F.3. Se ha fumigado y desratizado tres veces durante el último año, con compañías autorizadas, con productos no tóxicos ni contaminantes.			
F.4. No se almacenan objetos inservibles en desuso.			



UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA
CONSEJO UNIVERSITARIO
 Ciudad Universitaria de Caracas

G. MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS	C	NC	OBSERVACIONES
G.1. Los residuos sólidos se depositan en bolsas plásticas, se coloca en recipientes adecuados con tapa. Se cumple con las disposiciones de recolección de basura establecidas por la UCV.			
G.2. Los envases se lavan diariamente.			
G.3. Los residuos orgánicos se disponen adecuadamente. Los programas de clasificación de residuos sólidos desarrollados por la UCV son de obligatoria aplicación.			
H. INSPECCION	C	NC	OBSERVACIONES
H.1. El comerciante conoce tanto el contenido de las Normas y sus anexos, así como el formato de inspección.			
H.2. El comerciante permite a las personas autorizadas por la UCV la realización de las Inspecciones, prestando su colaboración y permitiendo el acceso a todas las áreas.			
H.3. El comerciante acepta la aplicación de los mecanismos correctivos y las medidas que implican la inspección.			
H.4. El Establecimiento tiene expuesto, a la vista del público, el resultado de la última inspección.			

EVALUACIÓN

A cada uno de los puntos a evaluar en el presente formato le corresponde un aspecto del anexo técnico. En el momento en que el comerciante inicie sus actividades, se realizará una inspección para verificar el cumplimiento óptimo de las Normas. Posteriormente, este **FORMATO DE INSPECCIÓN** se llenará cada cuatro (4) meses. Se aplicará sin previo aviso, a cualquier hora y día en que el establecimiento esté funcionando. La evaluación discriminada constituye un instrumento más preciso para verificar el cumplimiento de las Normas. A continuación se presenta un cuadro en el que se incluyen los diversos aspectos inspeccionados y el número de puntos que conforma cada aspecto.

ASPECTOS INSPECCIONADOS	PUNTOS	C	NC	%
A. MANEJO DEL ESTABLECIMIENTO	8			
B. CONDICIONES DEL PERSONAL	5			
C. LIMPIEZA Y SANEAMIENTO AMBIENTAL	3			
D. PROTECCIÓN DE ALIMENTOS	17			
E. EQUIPOS Y UTENSILIOS	10			
F. CONTROL DE INSECTOS Y ROEDORES	4			
G. MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS	3			
H. INSPECCIÓN	4			
TOTALES	54			



UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA
CONSEJO UNIVERSITARIO
Ciudad Universitaria de Caracas

EVALUACIÓN Y EFECTIVIDAD

EVALUACIÓN = $\text{NUMERO TOTAL DE C} \times 100 / \text{NUMERO DE ITEMS TOTAL}$

Ejemplo:

EFECTIVIDAD EN EL MANEJO DEL ESTABLECIMIENTO:

DATOS: cumple (C) 5 puntos y no cumple (NC) 3. Número total de ítems evaluados = 8.

EFECTIVIDAD = $5 \times 100 / 8 = 62,50\%$ DEFICIENTE

PREMIOS Y MEDIDAS CORRECTIVAS

El instrumento de evaluación que proponemos mostrará su eficacia a través del cumplimiento de la periodicidad propuesta (cada cuatro meses) y de las medidas correctivas para el establecimiento. De este modo, se proponen los siguientes niveles de evaluación:

MAS DE 90 %= MENCIÓN DE EXCELENCIA

70 % A 90 %= SATISFACTORIO

ENTRE 40 Y 69%= DEFICIENTE

MENOS DE 40%= INACEPTABLE

A cada nivel de evaluación conllevará a acciones y mecanismos de premiación, corrección o las medidas establecidas en estas Normas. A continuación se indican las acciones que conlleva cada nivel de evaluación.

MAS DE 90 %= MENCIÓN DE EXCELENCIA. Indica un nivel excelente. En este caso, la premiación será el conocimiento del público del nivel de calidad del servicio que presta el establecimiento. Pueden considerarse incentivos adicionales.

70 % A 90 %= SATISFACTORIO. Indica un nivel satisfactorio. Constituye el nivel ideal en el que se deben encontrar todos los establecimientos expendedores de comida. No implica mecanismos de corrección o punitivos.

ENTRE 40 Y 69 %= DEFICIENTE. Indica un nivel deficiente y una carencia en el cumplimiento de aspectos sanitarios y de calidad de servicio por parte del establecimiento. En este caso, se le concede al comerciante el tiempo de cuatro meses (hasta la siguiente inspección) para que corrija aquellos aspectos que han sido evaluados como deficientes. La repetición de la calificación DEFICIENTE en la siguiente inspección, dará lugar a las medidas establecidas en estas Normas. En aquellos casos donde los correctivos implican un proceso más largo que el lapso entre las inspecciones se elaborará un cronograma de recuperación con el comerciante o prestador del servicio, de obligatorio cumplimiento.

MENOS DE 40%= INACEPTABLE. Indica que no se están cumpliendo una buena parte de los procedimientos y Normas sanitarias y de calidad de servicio. En este caso, se dará lugar a las medidas establecidas en estas Normas.

CUADRO SÍNTESIS DE EVALUACIÓN

Con el fin de conocer de forma más precisa el cumplimiento de las Normas, el FORMATO DE INSPECCIÓN incluirá al final un CUADRO SÍNTESIS DE EVALUACIÓN, en donde se podrá verificar la efectividad en cada uno de los aspectos incluidos en las Normas. A continuación se muestra un ejemplo:



UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA
CONSEJO UNIVERSITARIO
 Ciudad Universitaria de Caracas

CUADRO SÍNTESIS DE EVALUACIÓN

ASPECTOS INSPECCIONADOS	PUNTOS	C	NC	EFFECTIVIDAD	EVALUACIÓN
A. MANEJO DEL ESTABLECIMIENTO	8	6	2	75 %	SATISFACTORIO
B. CONDICIONES DEL PERSONAL	5	5	---	100 %	EXCELENTE
C. LIMPIEZA Y SANEAMIENTO AMBIENTAL	3	2	1	66,66 %	DEFICIENTE
D. PROTECCIÓN DE ALIMENTOS	17	8	9	47,05 %	DEFICIENTE
E. EQUIPOS Y UTENSILIOS	10	8	2	80,00 %	SATISFACTORIO
F. CONTROL DE INSECTOS Y ROEDORES	4	4	---	100 %	EXCELENTE
G. MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS	3	1	2	33,33 %	INACEPTABLE
H. INSPECCIÓN	4	4	---	100,00 %	EXCELENTE
TOTALES	54	38	16	70,37 %	SATISFACTORIO

C = CUMPLE

NC = NO CUMPLE

EFFECTIVIDAD (%) = PORCENTAJE DE EFFECTIVIDAD

EVALUACIÓN = MENCIÓN DE EXCELENCIA (MAS DE 90 %)

SATISFACTORIO (70 % A 90 %)

DEFICIENTE (ENTRE 40 Y 69%)

INACEPTABLE (MENOS DE 40%)

En este ejemplo hipotético, la evaluación discriminada por aspectos permite ver que este establecimiento cumple en forma SATISFACTORIA o EXCELENTE con los siguientes aspectos: MANEJO DEL ESTABLECIMIENTO, CONDICIONES DEL PERSONAL, EQUIPOS Y UTENSILIOS e INSPECCIÓN. Así mismo presenta niveles DEFICIENTES en los siguientes aspectos: LIMPIEZA Y SANEAMIENTO AMBIENTAL y PROTECCIÓN DE ALIMENTOS. Por último, presenta un nivel INACEPTABLE en: MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS. La evaluación discriminada permite tener un conocimiento más preciso de cuáles aspectos están fallando y por lo tanto, deben ser sometidos a mecanismos de corrección inmediatos.

FORMATO PARA LA INSPECCIÓN DE OTROS ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES

C = CUMPLE

NC = NO CUMPLE

A. ASPECTOS GENERALES	C	NC	OBSERVACIONES
A.1. El diseño exterior e interior del establecimiento tiene aprobación del COPRED.			
A.2. No se han realizado modificaciones internas o externas, sin la autorización del COPRED.			



UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA
CONSEJO UNIVERSITARIO
 Ciudad Universitaria de Caracas

A.3. Se respetan las disposiciones especiales y particulares para el edificio en el que se ubica el establecimiento (en caso de que existan).			
A.4. El comerciante cancela puntualmente el canon establecido en su contrato.			
B. VENTILACIÓN E ILUMINACIÓN	C	NC	OBSERVACIONES
B.1. La ventilación natural y mecánica cumplen con la normativa vigente.			
B.2. El sistema de ventilación no interfiere con las áreas de otras edificaciones o locales vecinos.			
B.3. El sistema de ventilación no produce contaminación sonora a otros ambientes, locales o edificaciones vecinas.			
B.4. Existe suficiente iluminación natural o artificial en los diversos ambientes, en concordancia con la normativa vigente.			
B.5. Los equipos, aparatos y componentes de los mecanismos de ventilación e iluminación se mantienen en buenas condiciones de uso y mantenimiento.			
C. INSTALACIONES SANITARIAS	C	NC	OBSERVACIONES
C.1. El conjunto de las instalaciones sanitarias cumplen con todas las normativas vigentes.			
C.2. Los pisos poseen desagüe para su limpieza, inodoro, con su correspondiente rejilla. El piso tiene la pendiente adecuada.			
C.3. La red de aguas negras se empotra a la red respectiva en forma apropiada.			
C.4. Se realiza un mantenimiento adecuado de la plomería.			
C.5. No existen conexiones cruzadas (aguas negras y aguas blancas).			
C.6. El agua proviene de la red interna de la universidad, o de un tanque individual del establecimiento. La fuente está aprobada por las autoridades competentes.			
C.7. Los equipos, aparatos y componentes de las instalaciones sanitarias se mantienen en buenas condiciones de uso y mantenimiento.			
C.8. El comerciante cancela puntualmente el canon por servicio de agua.			
D. RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS	C	NC	OBSERVACIONES
D.1. El comerciante traslada los residuos sólidos desde el establecimiento hasta los puntos de recolección en forma higiénica, utilizando bolsas debidamente cerradas.			
D.2. El diseño de los envases para la recolección de los residuos sólidos está aprobado por el COPRED.			
D.3. En caso de requerirlo el área de servicio al público y el área de influencia están provistas de envases para la recolección de residuos sólidos.			
D.4. Los envases de recolección se encuentran limpios. El establecimiento cumple con el vaciado y depósito.			
D.5. El comerciante o cancela puntualmente el canon por servicio de recolección de residuos sólidos.			



UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA
CONSEJO UNIVERSITARIO
 Ciudad Universitaria de Caracas

F. INSTALACIONES ELÉCTRICAS	C	NC	OBSERVACIONES
F.1. El establecimiento tiene medidor eléctrico.			
F.2. La red eléctrica está aterrada.			
F.3. No existen conexiones cruzadas de los servicios básicos.			
F.4. Los equipos, aparatos y componentes que conforman las instalaciones eléctricas se mantienen en buenas condiciones de uso y mantenimiento.			
F.5. El comerciante cancela puntualmente el canon por servicio de electricidad.			
G. AREA DE INFLUENCIA	C	NC	OBSERVACIONES
G.1. El comerciante limpia y mantiene el área de influencia.			
G.2. El comerciante realiza el mantenimiento de las áreas verdes incluidas dentro de su área de influencia.			
H. ÁREAS Y CAPACIDAD	C	NC	OBSERVACIONES
H.1. El establecimiento cumple con el número máximo de capacidad de servicio a los usuarios.			
H.2. El establecimiento cumple con el área asignada para el público.			
I. ÁREAS DE DEPÓSITO	C	NC	OBSERVACIONES
I.1. Todas las áreas y ambientes dedicados a depósitos cumplen con las mismas condiciones de ventilación e iluminación, señaladas en el capítulo correspondiente.			
J. ÁREA DE LIMPIEZA	C	NC	OBSERVACIONES
J.1. Existen los procedimientos diarios o con la frecuencia necesaria para garantizar condiciones higiénicas y de limpieza óptimas de todas las áreas del establecimiento, así como en el área de influencia.			
K. PRODUCTOS O SERVICIOS	C	NC	OBSERVACIONES
K.1. Los productos o servicios cumplen con la normativa vigente.			
K.2. Los productos o servicios ofertados están autorizados.			
K.3. El comerciante tiene los listados de precios autorizados.			
N. EQUIPAMIENTO	C	NC	OBSERVACIONES
N.1. El diseño de los equipos y mobiliario urbano es acorde a la calidad espacial del conjunto universitario.			
N.2. Mantienen los equipos y el mobiliario en buen estado.			
L. DETECCIÓN, EXTINCIÓN, ALARMA Y VÍAS DE ESCAPE.	C	NC	OBSERVACIONES
L.1. El establecimiento cumple con lo establecido en la normativa vigente con relación a los sistemas de detección, alarma y extinción de incendios.			
L.2. El establecimiento cumple con lo establecido en la normativa vigente con relación a los medios de escape en edificaciones.			
L.3. El comerciante y sus trabajadores atiende las observaciones del Cuerpo de Bomberos Voluntarios de la UCV.			



UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA
CONSEJO UNIVERSITARIO
 Ciudad Universitaria de Caracas

L.4. El comerciante y sus trabajadores participan en los programas de capacitación, operativos, simulaciones y simulacros que se programen en su área de influencia como parte del programa de Mitigación de Riesgos de la UCV.			
M. INSPECCIÓN	C	NC	OBSERVACIONES
M.1. El comerciante conoce tanto el contenido de las Normas y sus anexos, así como el formato de inspección.			
M.2. El comerciante permite a las personas autorizadas por la UCV la realización de las inspecciones, prestando su colaboración y permitiendo el acceso a todas las áreas.			
M.3. El comerciante acepta la aplicación de los mecanismos correctivos y las medidas que implican la inspección.			
M.4. El establecimiento tiene expuesto a la vista del público, el resultado de la última inspección.			

EVALUACIÓN Y MEDIDAS CORRECTIVAS

A cada uno de los puntos a evaluar en el presente formato le corresponde un aspecto del anexo técnico. En el momento en que el comerciante inicie sus actividades, se realizará una inspección, para verificar un cumplimiento óptimo de las Normas. Posteriormente, este FORMATO DE INSPECCIÓN se llenará cada cuatro (4) meses. Se aplicará sin previo aviso, a cualquier hora y día en que el establecimiento esté funcionando. La evaluación discriminada constituye un instrumento más preciso para verificar el cumplimiento de las Normas. A continuación se presenta un cuadro en el que se incluyen los diversos aspectos inspeccionados y el número de puntos que conforma cada aspecto.

ASPECTOS INSPECCIONADOS	PUNTOS	C	NC
A. ASPECTOS GENERALES	4		
B. VENTILACIÓN E ILUMINACIÓN	5		
C. INSTALACIONES SANITARIAS	8		
D. DEPÓSITO DE RESIDUOS SÓLIDOS	5		
E. INSTALACIONES ELÉCTRICAS	5		
F. ÁREA DE INFLUENCIA	2		
G. ÁREAS Y CAPACIDAD	2		
H. ÁREAS DE DEPÓSITO	1		
I. ÁREA DE LIMPIEZA	1		
J. PRODUCTOS O SERVICIOS	3		
K. EQUIPAMIENTO	2		
L. DETECCIÓN, EXTINCIÓN, ALARMA, VÍAS DE ESCAPE	4		
M. INSPECCIONES	4		
TOTALES	46		



UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA
CONSEJO UNIVERSITARIO
Ciudad Universitaria de Caracas

EVALUACIÓN Y EFECTIVIDAD

EVALUACIÓN = NUMERO TOTAL DE C X 100/ NUMERO DE ITEMS TOTAL

Ejemplo: EFECTIVIDAD EN INSTALACIONES SANITARIAS:

DATOS: cumple (C) 6 puntos y no cumple (NC) 2. Número total de items evaluados = 8.

EFECTIVIDAD = $6 \times 100 / 8 = 75,00\%$ SATISFACTORIO

PREMIOS Y MEDIDAS CORRECTIVAS

El instrumento de evaluación que proponemos mostrará su eficacia a través del cumplimiento de la periodicidad propuesta (cada seis meses) y de las medidas correctivas para el establecimiento. De este modo, se proponen los siguientes niveles de evaluación:

MAS DE 90 %=	MENCIÓN DE EXCELENCIA
70 % A 90 %=	SATISFACTORIO
ENTRE 40 Y 69%=	DEFICIENTE
MENOS DE 40%=	INACEPTABLE

A cada nivel de evaluación conllevará a acciones y mecanismos de premiación, corrección o sanción. A continuación se indican las acciones que conlleva cada nivel de evaluación.

MAS DE 90 %= MENCIÓN DE EXCELENCIA. Indica un nivel excelente. En este caso, la premiación será el conocimiento del público del nivel de calidad del servicio que presta el comerciante. Pueden considerarse incentivos adicionales.

70 % A 90 %= SATISFACTORIO. Indica un nivel satisfactorio. Constituye el nivel ideal en el que se deben encontrar todos los establecimientos. No implica mecanismos de corrección o punitivos.

ENTRE 40 Y 69%= DEFICIENTE. Indica un nivel deficiente en cuanto a la estructura física del establecimiento. En este caso, se le concede al comerciante el tiempo máximo de cuatro meses (hasta la siguiente inspección) para que corrija aquellos aspectos que han sido evaluados como deficientes. La repetición de la calificación DEFICIENTE en la siguiente inspección, dará lugar a las medidas establecidas en estas Normas. En aquellos casos donde los correctivos implican un proceso más largo que el lapso entre las inspecciones, se elaborará un cronograma de recuperación con el comerciante o prestador del servicio, de obligatorio cumplimiento.

MENOS DE 40%= INACEPTABLE. Indica que no se están cumpliendo una buena parte de las Normas relativas a la estructura física. En este caso, se dará lugar a las medidas establecidas en estas Normas.

CUADRO SINTESIS DE EVALUACIÓN

Con el fin de conocer de forma más precisa el cumplimiento de las Normas, el **FORMATO DE INSPECCIÓN** incluirá al final un **CUADRO SINTESIS DE EVALUACIÓN**, en donde se podrá verificar la efectividad en cada uno de los artículos respectivos. A continuación se muestra un ejemplo:



UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA
CONSEJO UNIVERSITARIO
Ciudad Universitaria de Caracas

CUADRO SÍNTESIS DE EVALUACIÓN

ASPECTOS INSPECCIONADOS	PUNTO S	C	NC	EFFECTIVIDA D (%)	EVALUACIÓN
A. ASPECTOS GENERALES	4	4	...	100,00 %	EXCELENTE
B. VENTILACIÓN E ILUMINACIÓN	5	2	3	40,00 %	DEFICIENTE
C. INSTALACIONES SANITARIAS	8	8	---	100,00 %	EXCELENTE
D. DEPÓSITO DE RESIDUOS SÓLIDOS	5	4	1	80,00 %	SATISFACTORIO
E. INSTALACIONES ELÉCTRICAS	5	3	2	60,00 %	DEFICIENTE
F. ÁREA DE INFLUENCIA	2	2	---	100,00 %	EXCELENTE
G. ÁREAS Y CAPACIDAD	2	2	---	100,00 %	EXCELENTE
H. ÁREAS DE DEPÓSITO	1	1	---	50,00 %	EXCELENTE
I. ÁREA DE LIMPIEZA	1	---	1	0,00 %	INACEPTABLE
J. PRODUCTOS O SERVICIOS	3	3	---	100,00 %	EXCELENTE
K. EQUIPAMIENTO	2	1	1	50,00 %	DEFICIENTE
L. DETECCIÓN, EXTINCIÓN, ALARMA Y VIAS DE ESCAPE	4	4	---	100,00 %	EXCELENTE
M. INSPECCIONES	4	3	1	75,00 %	SATISFACTORIO
TOTALES	46	37	9	73,46 %	SATISFACTORIO

C = CUMPLE

NC = NO CUMPLE

EFFECTIVIDAD (%) = PORCENTAJE DE EFFECTIVIDAD

EVALUACIÓN = MENCIÓN DE EXCELENCIA (MAS DE 90 %)

SATISFACTORIO (70 % A 90 %)

DEFICIENTE (ENTRE 40 Y 69%)

INACEPTABLE (MENOS DE 40%)

Dado, firmado y sellado en el Salón de Sesiones del Consejo Universitario en Caracas, a los veintiocho días del mes de septiembre del año dos mil cinco.


ANTONIO PARÍS P.
Rector-Presidente


CECILIA GARCÍA-ARROCHA
Secretaria

CGA/VR/mg.