



BASES ADMINISTRATIVAS Y TÉCNICAS PARA LA LICITACION DEL COMEDOR SALUDABLE DEL IESPP "MARIA MADRE"

I. OBJETIVO:

El INSTITUTO DE EDUCACION SUPERIOR PADAGOGICO PUBLICO "MARIA MADRE" del CALLAO, en adelante, invita a participar en la licitación pública para entregar, en concesión, la explotación del comedor Saludable de la Institución.

Podrán participar en la licitación personas naturales o jurídicas que se interesen y que den cumplimiento a las presentes BASES ADMINISTRATIVAS Y TÉCNICAS.

No podrán participar como oferentes los funcionarios de la Institución, ni sus cónyuges.

II. PLAZO:

El Contrato tendrá una vigencia de **10 meses**, durante el período del calendario escolar del año 2023 (Marzo- Diciembre) y podrá ser extendido para el periodo 2024 en el caso de contar con la aprobación de la Dirección y Administración del Instituto y que el concesionario acepte las condiciones que se estipularán para ese periodo. Además, se evaluará, el cumplimiento del oferente en lo referido a la calidad del servicio y al producto entregado.

III. DE LA LICITACIÓN:

1. PUBLICACIÓN DE LA PROPUESTA PÚBLICA

Se publicarán en la página Web del Instituto del día 14 al 16 de febrero de 2023 y se podrá retirar las bases en la secretaría del Instituto en las mismas fechas, previo pago del sobre S/ 50.00.

2. PRESENTACION DE DOCUMENTACIÓN DE RESPALDO

La documentación de respaldo deberá ser presentada en sobre cerrado, en el IESPP "MARIA MADRE", ubicado en LA Av. Japón (Ex Bertello) cuadra 05 s/n. Ciudad Satélite Santa Rosa - Callao, el día 20 de febrero en horario de 08:30 hrs a 14:00 hrs. en secretaria del Instituto.

3. DOCUMENTACIÓN DE RESPALDO A PRESENTAR EN EL SOBRE:

- a) Identificación del oferente indicando **nombre, Ruc, estado civil, domicilio y correo electrónico. Junto con ello, deberá adjuntar certificado de antecedentes al día, otorgado por el Registro Civil.**
- b) Identificación de la(s) persona(s) que atenderán el kiosco indicando Nombre, Ruc, domicilio y fotocopia de Cedula de Identidad. Junto con ello, deberá adjuntar





PERÚ

Ministerio
de Educación

certificado de antecedentes al día, otorgado por el Registro Civil. (Solo si es distinto del oferente)

- c) Fotocopia del DNI en caso de personas naturales; y antecedentes legales de constitución y vigencia, en caso personas jurídicas, fotocopia de DNI del representante legal.
- d) Antecedentes de experiencia anterior en actividades similares, si dispone.
- e) **Listado con los productos a expender en el Comedor Institucional.**

La presentación de todos y cada uno de los documentos señalados, es requisito imprescindible para participar válidamente en la oferta, de modo que la no presentación de alguno de ellos, constituye causal suficiente para rechazar la oferta.

IV. ADJUDICACIÓN:

El IESPP "MARIA MADRE" adjudicará la concesión al oferente que haya presentado la oferta más conveniente a juicio exclusivo del INSTITUTO, considerando todos los antecedentes.

Los factores o criterios a evaluar en cada propuesta, son los siguientes:

1. **Experiencia (20%):** Se calificará de acuerdo a la siguiente tabla:

Criterio	Ponderación	Calificación	Puntaje
Experiencia	20 %	Mayor o igual a 5 años	20
		3 y 4 años	15
		1 y 2 años	10
		Menor a 1 año o no indica	0

Nota: El oferente deberá adjuntar a su propuesta certificados que acrediten su experiencia en el área.

2. **Propuesta de Comedor Institucional Saludable (50%):** Este factor se evaluará de acuerdo al número de productos saludables presentados en cada oferta, para ello, el oferente deberá presentar un listado de los productos que venderá en el comedor; por consiguiente, la calificación se realizará de acuerdo a la tabla siguiente:

Criterio	Ponderación	Calificación	Puntaje
Propuesta de Comedor Institucional Saludable	50 %	Mayor o igual a 40 productos saludables	50
		Entre 30 y 39 productos saludables	40
		Entre 20 y 29 productos saludables	30
		Entre 10 y 19 productos saludables	20





	Menor a 10 productos saludables o no indica	0
--	---------------------------------------------	---

3. Propuesta Económica (30%): Este factor se evaluará de acuerdo al valor que el oferente proponga en su oferta, y que luego entregará parcialmente de forma mensual en el INSTITUTO, ubicado en Av. Japón cuadra 5 (ex Bertello).

La oferta a ofrecer debe ser lo mas justa posible y que beneficie a ambas partes, es decir, al oferente y a la institucional, teniendo en consideración los costos de mercado.

Criterio	Ponderación	Calificación	Puntaje
Económico	30 %	Mayor a S/. 800.00	30
		Igual a S/. 800.00	20
		Menor a S/. 800.00	10

Importante:

- 3.1 El Instituto se reserva el derecho de aceptar o rechazar una o todas las ofertas si así lo estimare, sin expresión de causa alguna.
- 3.2 La adjudicación será aprobada por la Directora General del INSTITUTO.
- 3.3 La propuesta aceptada se conocerá el día 23 de febrero del 2023, mediante el envío de correo electrónico y será publicado en la página web www.iesppmariamadre a objeto que el adjudicado pueda comenzar sus actividades el día de iniciación del año escolar marzo - 2023, para lo cual, el proveedor previamente firmará el contrato.

VI. FIRMA DEL CONTRATO

Una vez que haya sido notificado el concesionario adjudicado a través de los medios indicados en la cláusula V, ítem 3. Propuesta Económica, punto 3.3 de las bases administrativas, el adjudicatario deberá firmar el contrato dentro del plazo de cinco (5) días hábiles, contados desde la fecha de notificación.

En caso que dicho adjudicatario no firme oportunamente o termine anticipadamente su contrato de concesión por cualquier causa, el INSTITUTO se reserva el derecho de adjudicar al segundo proveedor mejor evaluado y así sucesivamente, por el plazo remanente del año adjudicado.

VII. TÉRMINO ANTICIPADO DEL CONTRATO:

El contrato podrá terminarse anticipadamente por el INSTITUTO sin derecho a indemnización alguna para el adjudicatario, si concurre en alguna de las causales que se señalan a continuación:





PERÚ

Ministerio
de Educación



1. Que el concesionario no cumpla con las normas sanitarias que rigen el expendio de alimentos perecibles.
2. Que el concesionario sea sorprendido vendiendo productos prohibidos no autorizados, vencidos y/o guardados.
3. Cuando el concesionario se atrase en pago correspondiente por más de 15 días.
4. Mutuo acuerdo de las partes.
5. Incumplimiento grave de las obligaciones contraídas por el Adjudicatario.

VIII. OBLIGACIONES DEL CONCESIONARIO:

El concesionario mantendrá el Comedor Institucional en perfecto estado de conservación e higiene, siendo de su costo los gastos emanados por su mantenimiento y suministro de gas.

Al expirar el contrato, se entregará el Comedor Institucional y/o lugar donde se encuentra instalado en perfecto estado de conservación, el cual será recepcionado por la Directora General del instituto o el jefe de la unidad de administración.

La institución, podrá hacer uso del espacio del Comedor Institucional, en caso de necesidad institucional, en todo caso, se coordinará anticipadamente para no causar perjuicio alguno al concesionario.

IX. CLAUSULA PROHIBICIÓN:

Queda prohibido al concesionario subarrendar o ceder total o parcialmente a cualquier título del espacio de terreno y/o kiosco adjudicado.

BASES TÉCNICAS

I. DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO DE LA CONCESIÓN:

- 1.1 La licitación corresponde a la concesión del espacio de cocina y depósito, área del comedor.
- 1.2 En dicho espacio, se deberá ofrecer a los alumnos y personal del INSTITUTO alimentos que sean **considerados saludables**, los productos que para estos efectos se consideran dentro de la categoría saludables son los siguientes:
 - a) Agua mineral con o sin gas en envase individual
 - b) Bebidas light
 - c) Yogurt larga vida
 - d) Jaleas
 - e) Lácteos en envase individual, bajo contenido graso
 - f) Jugo de fruta, néctares light en envase individual
 - g) Galletas y queques en envase individual y sin relleno ni cubiertos





PERÚ

Ministerio
de Educación



- h) Queques con fruta
- i) Semillas y frutos secos (higos, ciruelas, almendras, pasas, pistachos, etc)
- j) Cereales inflados en envases individuales (quínoa, arroz inflado, etc)
- k) Fruta o verdura natural entera previamente lavada con agua potable.
- l) Sándwich proveniente de fábricas autorizadas y debidamente rotulados, en pan integral, con agregado de pavo, pollo, atún, jamón, queso bajo en grasa, palta, tomate, porotos verdes, lechuga, dulce de membrillo.
- m) Helados de agua proveniente de fábricas autorizadas y siempre que se cuente con un equipo de congelación exclusivo para su conservación.
- n) Mix de frutas y ensaladas.
- o) El Comedor Institucional saludable **NO puede expender completos (hot-dog), pizza u otros alimentos con alto contenido en calorías, grasas o sodio.**
- p) **Alimentos sanos, frescos y de fácil consumo, enmarcados dentro del concepto de COMEDOR INSTITUCIONAL SALUDABLE, cuyo objetivo principal es Contribuir a que el establecimiento se convierta en una comunidad saludable.**
- q) Cuadernos, lápices y otros implementos de librería de uso ordinario, si fuese necesario.
- r) Artículos de urgencia de uso personal.

- 1.3 El oferente deberá dar cabal cumplimiento a las disposiciones legales vigentes, tanto sanitarias como municipales, en especial en el expendio de alimentos perecibles.
- 1.4 Está estrictamente prohibido el expendio de cigarrillos y bebidas alcohólicas.
- 1.5 El kiosco deberá funcionar en todas las jornadas en que funcione el INSTITUTO y sólo, en horarios de entradas, recreos, cambios de jornada y salida, salvo autorización especial de la Administración del INSTITUTO. Asimismo, el Comedor Institucional funcionará durante los periodos de vacaciones previo acuerdo con la administración en caso de ser necesario.
- 1.6 El kiosco deberá mantener los precios de los productos de acuerdo al valor de mercado.
- 1.7 Las normas internas de funcionamiento serán determinadas por el establecimiento, con acuerdo y/o conocimiento del concesionario y con consulta a la directora General. En todo caso, estas actividades no deben interferir en el normal funcionamiento del Instituto.
- 1.8 El concesionario será el único expendedor, lo cual fiscalizará la Administración del establecimiento, excepto en periodos de actividades propias del Instituto. Para ello el Administrador junto con el concesionario deberá coordinar la gestión de ventas paralelas durante esos periodos.
- 1.9 Sin perjuicio de lo anterior, se hace presente que se podrán expender alimentos para recolectar dinero para actividades propias del instituto, previa autorización de Dirección y/o Administración y solamente una vez al mes en horarios que no coincidan con el Comedor Institucional.





PERÚ

Ministerio
de Educación



- 1.10 El adjudicado o el personal encargado de atender el Comedor Institucional deberá mantener un adecuado trato hacia el alumnado, el profesorado, personal administrativo y personal que labore en la comunidad educativa y/o este de visita..
- 1.11 El concesionario deberá hacer un depósito por el valor equivalente a 02 mensualidades, una como pago adelantado del primer mes y otro como garantía, en caso de deterioro y/o daños causados durante la duración del contrato.
- 1.12 La Administración del instituto, no se hace responsable de las pérdidas, robos o deterioros que sufran el comedor institucional, así como tampoco, respecto del personal y bienes que el concesionario mantenga, más al finalizar el contrato deberá devolver el inventario recibido en las mismas condiciones.

II. DISPOSICIONES GENERALES

2.1 SERVICIOS BÁSICOS:

El pago de los consumos de electricidad y agua potable del comedor institucional, será de cargo y responsabilidad del establecimiento, el mismo, no podrá ser interrumpido o desconectado en caso alguno, salvo, que el concesionario estuviere en mora o incumpla con el presente contrato en alguna de sus partes.

2.2 MEJORAS:

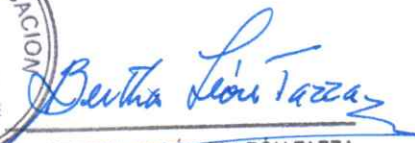
Las mejoras que efectúe el adjudicatario en el espacio arrendado quedarán a beneficio del respectivo establecimiento, desde el momento en que sean efectuadas, sin que este deba pagar suma alguna por ellas, ni tampoco al momento de su restitución, cualquiera sea su carácter, naturaleza o monto.

Callao, 13 de febrero 2023




Lic. Florencio Vilca Capira
JEFE DE LA UNIDAD DE ADMINISTRACIÓN
MARIÁ MADRE




Mg. BERTHA ANGÉLICA LEÓN TAZZA
DIRECTORA GENERAL DEL IESPP MARÍA MADRE