



**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 atención 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 **09 meses**, durante el período del calendario escolar del año 2025 (abril- diciembre) y podrá ser extendido para el periodo 2026 en el caso de contar con la aprobación del Consejo Asesor 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 17 al 19 de marzo de 2025 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. Alejandro Bertello N° 494 Ciudad Satélite Santa Rosa - Callao, el día 21 de marzo en horario de 08:30 hrs a 13:00 hrs. en la oficina de mesa de partes e informes del Instituto.

3. DOCUMENTACIÓN DE RESPALDO A PRESENTAR EN EL SOBRE:

- a) Identificación del oferente si es persona natural, indicando **nombre, Ruc, DNI, estado civil, domicilio y correo electrónico, telef. celular. Junto con ello, deberá adjuntar Certificado de Antecedentes Penales al día, otorgado por el Registro Civil.**
- b) Identificación de la(s) persona(s) que atenderán el comedor indicando Nombres



- c) completos, DNI, Ruc, domicilio, DNI, telef. celular. certificado de antecedentes penales al día, otorgado por el Registro Civil. (Solo si es distinto del oferente)
- d) Fotocopia de Ficha RUC; y antecedentes legales de constitución y vigencia de poder, en caso personas jurídicas, fotocopia de DNI del representante legal.
- e) Antecedentes de experiencia anterior en actividades similares, si dispone.
- f) **Listado con precio de 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 (30%):** 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 con los respectivos precios en el comedor; por consiguiente, la calificación se realizará de acuerdo a la tabla siguiente:

Criterio	Ponderación	Calificación	Puntaje
Propuesta de Comedor Institucional Saludable	30 %	Mayor o igual a 40 productos saludable	30
		Entre 30 y 39 productos saludables	20
		Entre 20 y 29 productos saludables	10
		Entre 10 y 19 productos saludables	05
		Menor a 10 productos	00



3. Propuesta Económica (50%): Este factor se evaluará de acuerdo al valor que el oferente proponga en su oferta, y que luego entregará mensualmente en el INSTITUTO, ubicado en Av. Alejandro Bertello N° 494 Ciudad Satélite Santa Rosa - Callao

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

Critério	Ponderación	Calificación	Puntaje
Económico	50 %	Mayor o igual a S/.1,000.00	25
		Mayor o igual a S/. 900.00	15
		Menor a S/. 900.00	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 Comisión de Recursos Propios del Instituto del INSTITUTO.
- 3.3 La propuesta aceptada se conocerá el día viernes 24 de marzo del 2025, mediante el envío de un correo electrónico y será publicado en la página web www.iesppmariamadre a objeto que el adjudicado pueda comenzar sus actividades el día de inicio del año académico, primer día hábil de abril - 2024, para lo cual, el proveedor previamente firmará el contrato de adjudicación.

VI. FIRMA DEL CONTRATO

Una vez que haya sido notificado el concesionario adjudicado a través de los medios indicados, 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:

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, al Comité de Recursos Propios y/o al Jefe del área administrativa del instituto.

La institución, podrá hacer uso del espacio del Comedor Institucional en caso de necesidad institucional, en tal caso, 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
 - 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.
 - s) Fotocopiado
- 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 atender a los usuarios en todos los horarios que el INSTITUTO preste servicio, en especial a la hora de entrada, 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 a un valor ligeramente menor al 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 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 solamente una vez al mes en horarios que no coincidan con el Comedor Institucional.
- 1.9 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.
- 1.10 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.



PERU

Ministerio
de Educación



- 1.11 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, 12 de marzo 2025

LA COMISION



Florencio Vilca Capira
Lic. Florencio Vilca Capira
JEFE DE LA UNIDAD DE ADMINISTRACIÓN
IESPP MARIA MADRE



[Handwritten signature]