



PERÚ

Ministerio de
Educación

Dirección Regional de Educación
de Lima Metropolitana

Instituto de Educación Superior
Tecnológico Público "Argentina"

"Año de la unidad, la paz y el
desarrollo"



BASES ADMINISTRATIVAS

CONCESIÓN DE SERVICIOS Nº 001-2023-IESTP "A"

(Tercera Convocatoria)

"CONCESIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMEDOR PARA LA SEDE CENTRAL EN EL I.E.S.T.P. ARGENTINA"

AÑO - 2023





BASES

"CONCESIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMEDOR PARA LA SEDE CENTRAL EN EL I.E.S.T.P. ARGENTINA"

CAPÍTULO I

1.1. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

La presente contratación tiene por objeto seleccionar a un concesionario (persona natural o jurídica) para que brinde el servicio de cafetería y comedor que ofrezca menús completos, variados, atractivos, balanceados y nutritivos elaborado bajo rigurosos estándares de calidad que garanticen la inocuidad de las preparaciones y de acuerdo a las exigencias y necesidades de los trabajadores, funcionarios y servidores para la Sede Central del I.E.S.T.P. "ARGENTINA", sito Av. Alfonso Ugarte Cdra. 9 con Jr. Ilo #490 – Lima, para el funcionamiento de la Cafetería y Comedor.

El servicio de concesión de alimentos consiste en brindar almuerzo expedido bajo la forma de menú en la modalidad de autoservicio, platos a la carta, dietas blandas e hipocalórica o por indicación médica; asimismo el servicio de desayuno, cafetería comprende la venta de sándwich, galletas, pasteles, postres helados, bebidas gaseosas, agua mineral con/sin gas, jugos de fruta, leche, infusiones y similares, etc.

1.2. FINALIDAD PUBLICA

Brindar atención del servicio de cafetería y comedor que ofrezca menús completos, variados, atractivos, balanceados y nutritivos, para los trabajadores, funcionarios y servidores del I.E.S.T.P. "ARGENTINA".

1.3. REQUISITOS

Podrá participar cualquier persona natural o jurídica, sin impedimento para contratar con el Estado, y que cuente con experiencia en la actividad materia del presente servicio.

1.4. BASE LEGAL

- ✓ Código Civil
- ✓ Ley N° 27444 Ley de Procedimiento Administrativo General
- ✓ Ley N° 26842 – Ley General de Salud
- ✓ Ley N° 27806 Ley de Transparencia y de Acceso de la Información Pública
- ✓ D.S N° 007-98-S.A "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos Bebidas, Modificado por D.S N° 001-20015-SA y D.S N° 004-2017-SA"
- ✓ D.S N° 022-2001-SA "Reglamento Sanitario para las Actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios"
- ✓ R.M N° 363-2005/MINSA – Normas Sanitarias para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios afines.
- ✓ D.S. N° 007-2017-SA Reglamento de Saneamiento Ambiental.
- ✓ D.S. N° 034-2008-AG Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- ✓ Ley N° 29783-Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo
- ✓ Ley N° 29151, Ley General del Sistema de Bienes Nacionales.
- ✓ Decreto Supremo N° 007-2008-VIVIENDA que aprueba el Reglamento de la Ley N° 29151, Ley General del Sistema de Bienes Nacionales.
- ✓ Decreto Supremo N° 028-2007-ED que aprueba el Reglamento de Gestión de Recursos Propios y Actividades Productivas y Empresariales en las Instituciones Educativas Públicas.

La ENTIDAD queda eximida de toda responsabilidad originada por el CONSECIONARIO en el incumplimiento de las Leyes, Reglamentos o Disposiciones antes indicadas.





1.5. PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de la concesión es al **término del año fiscal**, computado a partir del día siguiente de la suscripción del contrato.

1.6. ENTIDAD QUE INVITA

Instituto de Educación Superior Tecnológico Público "Argentina"

1.7. COSTO DE LAS BASES

El costo de las bases es de **S/. 40.00 (Cuarenta y 00/100 Soles)**, depositado en el **Banco de la Nación Cuenta Corriente N° 0000 288934** y luego canjearlo por un Recibo en la oficina de Tesorería del I.E.S.T.P. "ARGENTINA".

1.8. COMISIÓN EVALUADORA

El proceso de selección será llevado a cabo por el Comité de Gestión de Recursos Propios y Actividades Productivas y Empresariales de la ENTIDAD.





CAPÍTULO II ETAPAS DEL PROCESO DE SELECCIÓN

2.1. CRONOGRAMA DEL PROCESO

Etapa	Fecha, hora y lugar
Convocatoria y publicación	21 de Abril de 2023 : Portal web de la Institución: http://www.istpargentina.edu.pe
Venta y Registro de participantes	Del 24 de Abril al 26 de Abril de 2023. De 08:00 a 16:15 hrs. en la Oficina de Tesorería, según modelo indicado en: (Formulario N° 01) de las bases publicadas
Visita a instalaciones	Del 24 al 25 de Abril de 2023. De 09:00 a 15:00 hrs. Previa coordinación con el encargado de Bienes Patrimoniales, al correo elatorret@istpargentina.edu.pe
Formulación de Consultas	Del 24 al 25 de Abril de 2023. De 08:00 a 16:15 hrs. : Mesa de Partes del I.E.S.T.P. "ARGENTINA" dirigido al Presidente de la Comisión, al correo mesadepartes@istpargentina.edu.pe
Absolución de Consultas	26 de Abril de 2023. : Se notificará a los correos electrónicos consignados según ficha de registro de participante indicado en el (Formulario N° 01)
Presentación de Propuestas * <i>En acto privado</i>	27 de Abril de 2023 : Mesa de Partes de 08:00 Hrs. a 16:00 Hrs. , al correo: mesadepartes@istpargentina.edu.pe
Evaluación de propuestas y otorgamiento de concesión * <i>En acto privado</i>	28 de Abril de 2023 : En las Instalaciones del I.E.S.T.P. "ARGENTINA" y a los correos electrónicos de los participantes.

2.2. VISITA PREVIA A LAS INSTALACIONES

Los participantes podrán realizar una visita guiada a las instalaciones de la cafetería donde se desarrollará el servicio, en la fecha y hora indicada en el cronograma del proceso. Coordinar visita: Encargado de Bienes Patrimoniales, al correo elatorret@istpargentina.edu.pe

2.3. PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS

Acto privado, según cronograma.

En ambos supuestos, las propuestas se presentarán en **dos (2) archivos en formato PDF** y estarán dirigidas al Comité de selección de la **Concesión de Servicios N° 001-2023-IESTP"A"**, conforme al siguiente detalle:

**CARATULA
ARCHIVO N° 01:**

**Señores
Comité de Gestión de Recursos Propios y Actividades Productivas y Empresariales
Concesión de Servicios N° 001-2023-IESTP"A" - Tercera Convocatoria**

**CONCESIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMEDOR PARA LA SEDE
CENTRAL EN EL I.E.S.T.P. ARGENTINA**

**PROPUESTA TÉCNICA
[NOMBRE / RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR]**

CARATULA
ARCHIVO N° 02:

Señores
Comité de Gestión de Recursos Propios y Actividades Productivas y Empresariales
Concesión de Servicios N° 001-2023-IESTP"A" - Tercera Convocatoria

**CONCESIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMEDOR PARA LA SEDE
CENTRAL EN EL I.E.S.T.P. ARGENTINA**

OFERTA ECONÓMICA
[NOMBRE / RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR]

2.4. DOCUMENTACIÓN DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA

2.4.1 Documentos para la admisión de la Propuesta.

PROPUESTA TÉCNICA - DOCUMENTACIÓN OBLIGATORIA

- a) Carta de presentación y declaración jurada del postor participante (**Anexo N° 1**).
- b) Declaración jurada de no tener impedimento para contratar con el Estado (**Anexo N° 2**).
- c) Declaración jurada de cumplimiento de las condiciones generales de la prestación del servicio (**Anexo N° 3**).
- d) Tratándose de persona jurídica, copia del certificado de vigencia de poder del representante legal, apoderado o mandatario designado para tal efecto, expedido por registros públicos vigente.
En caso de persona natural, copia del documento nacional de identidad o documento análogo, o del certificado de vigencia de poder otorgado por persona natural, del apoderado o mandatario, según corresponda, vigente.
- e) Copia de DNI del postulante o del Representante legal de la empresa.
- f) Fotocopia de ficha RUC SUNAT, en condición de **habido y hallado**.
- g) Plan de medidas de salubridad y sanitarias a ser aplicadas para el menaje y el local (**Anexo N° 4**). Detallar actividades y frecuencia.
- h) Declaración jurada de experiencia del postor (**Anexo N° 7**).
- i) Declaración Jurada de pago de las remuneraciones del personal a su cargo y cumplimiento oportuno de todas las obligaciones laborales establecidas por el Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo.
- j) Declaración Jurada de cumplir con emitir el comprobante de pago por las ventas que realiza el Contratista, tal como lo indica la SUNAT, las cuales podrían ser:
 - a) Facturas.
 - b) Boletas de venta.
 - c) Tickets o cintas emitidos por máquinas registradoras.
 - d) Otros documentos que por su contenido y sistema de emisión permitan un adecuado control tributario y se encuentren expresamente autorizados, de manera previa, por la SUNAT
- k) Declaración jurada de contar con el SCTR y de Accidentes personales.

PARA TODOS LOS POSTORES

- Copia simple y legible de un contrato de Arrendamiento, constancia o certificado por el concepto de elaboración y expendio de alimentos preparados y envasados. Sólo se aceptarán documentos suscritos con empresas públicas o privadas. La comisión se reserva el derecho de verificar dicha información. Asimismo, en caso de presentarse documentos que no cumplan con lo establecido, serán descalificados.
- Relación de Personal Propuesto, según **Anexo N° 08**, adjuntando Hoja de vida documentada, considerando los siguientes requisitos: Fotocopia del documento de identidad, carnet de sanidad vigente y currículum vitae, que acredite experiencia en el cargo.
 - Administrador de concesionario o restaurante con experiencia mayor a 04 años.
 - Para el Cocinero: 03 años de experiencia mínima.



- Para el Asistente de cocina y/o azafatas : 02 años de experiencia mínima.
- Mejora de condiciones: se otorgará puntaje en favor de la propuesta que oferte el suministro de una determinada cantidad de raciones, similares a las del "Menú", a un costo inferior, mediante la presentación de una Declaración Jurada, **Anexo N° 09**.

PROPUESTA ECONÓMICA

El postor presentará su propuesta económica sobre el precio base del local según formato adjunto en **Anexo N° 05 y Anexo N° 06**, en números y letras, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

- ✓ Los documentos contenidos en el sobre no deberán tener enmendaduras o correcciones.
- ✓ El monto de la oferta de pago deberá expresarse en nuevos soles, tanto en números como en letras y deberá considerar los factores de la Evaluación Económica; el mismo que no es materia de calificación.
- ✓ Ninguna oferta de pago será por debajo del precio mensual del Alquiler, de ser el caso, se desestimaré la propuesta.

2.5. ADMISIÓN DE PROPUESTAS

La admisibilidad de las propuestas para la convocatoria, se realizarán en actos separados:

- ✓ El contenido del Archivo PDF N° 01 será verificado que contenga toda la documentación de presentación obligatoria, en caso de incumplimiento se descalificará al postor; en caso que cumpla, la propuesta será ADMITIDA y pasará a la etapa de evaluación económica.
- ✓ La Comisión procederá a realizar la verificación de la propuesta económica.
- ✓ Antes de pasar a la etapa de evaluación económica y luego de haber sido declarada la propuesta como ADMITIDA, se le asignará el puntaje técnico.
- ✓ Asimismo, podrá verificar la autenticidad de toda la información presentada en la convocatoria hasta antes de la suscripción del contrato. Si el ganador de la convocatoria no presenta información que se ajuste a la verdad, será automáticamente descalificado, declarándose como ganador al postor que quedó en segundo lugar.

2.6. FACTORES DE EVALUACIÓN DE EXPEDIENTES

La evaluación de las propuestas se hará en base a los siguientes aspectos:

Evaluación Técnica:

FACTOR	CALIFICACIÓN	PUNTAJE MAX.
Experiencia del Postor – Anexo 07 Acreditación: con contratos y/o constancias y/o certificados.	<ul style="list-style-type: none"> • Mayor a 01 año y menor e igual a 05 años.. 10 pts. • Mayor a 05 años..... 30 pts. 	30 Puntos
Personal Propuesto – Anexo 08 Acreditación: con CV, contratos y/o constancias y/o certificados.	<u>Experiencia Administrador de concesionario</u> <ul style="list-style-type: none"> • Mayor a 04 años..... 10 pts. • Menor a 04 años..... 05 pts <u>Experiencia Cocinero</u> <ul style="list-style-type: none"> • Mayor a 03 años..... 10 pts. • Menor a 03 años..... 05 pts <u>Experiencia Asistente de cocina y/o azafatas</u> <ul style="list-style-type: none"> • Mayor a 02 años..... 10 pts. • Menor a 02 años..... 05 pts 	30 Puntos





Costos de Menú – Anexo 06	<ul style="list-style-type: none"> Mayor a 15 soles a más..... 00 pts. Mayor a 10 hasta 15 soles..... 08 pts. Menor e igual a 10 soles..... 20 pts. 	20 Puntos
Variedad del Menú	<ul style="list-style-type: none"> 02 menú diario..... 00 pts. 03 menús diarios..... 02 pts. De 04 menús diarios..... 10 pts. 	10 Puntos
Mejoras en favor del IESTP "Argentina" – Anexo 09	<ul style="list-style-type: none"> No presenta Mejoras..... 00 pts. Si presenta Mejoras..... 10 pts. 	10 Puntos
PUNTAJE TOTAL		100 Puntos

* El puntaje mínimo para pasar a la evaluación económica es de 50 puntos.

Evaluación Económica:

FACTOR	CALIFICACIÓN	PUNTAJE MAX.
Valor de la Renta Mensual a Pagar	<ul style="list-style-type: none"> Postor que oferte un monto igual o mayor a S/.2,500.00 Soles, se le asignará un puntaje de forma inversamente proporcional al monto propuesto. 	100 Puntos
PUNTAJE TOTAL		100 Puntos

* En caso de empate se considera el tiempo de experiencia como concesionario en el IESTP Argentina, de no existir se considera la experiencia en otros Institutos o I.E.

2.7. EVALUACIÓN Y DECLARACIÓN DEL GANADOR DE LA CONVOCATORIA

Para efectos de la declaración del ganador de la convocatoria, se tomará en cuenta la siguiente fórmula:

$$\text{PUNTAJE TOTAL DEL POSTOR} = 0.7 * \text{PTi} + 0.3 * \text{PEi}$$

Donde:

PTi = Puntaje por evaluación técnica del postor i

PEi = Puntaje por evaluación económica del postor i

2.8. DURACIÓN DE CONTRATO Y FECHA DE INICIO

2.8.1. El plazo de la concesión es al término del año fiscal, computado a partir del día siguiente de la suscripción del contrato.

2.8.2. La prórroga del contrato no es automática.

2.8.3. Una vez vencida la vigencia del contrato, el concesionario deberá restituir el ambiente junto con el mobiliario asignado (de haber), en las mismas condiciones en que fue entregado por LA ENTIDAD.

2.8.4. La ENTIDAD hará entrega del ambiente donde se desarrollará las actividades contratadas. En caso de no renovación, será devuelto por el concesionario en las mismas condiciones fumigado, desratizado, desinfectado.

2.8.5. Culminado el contrato, el concesionario deberá retirar el menaje y demás bienes de su propiedad en un plazo no mayor a cinco (05) días calendario, caso contrario se procederá a realizar el cobro por concepto de almacenaje diario, equivalente a S/.50.00. Transcurrido un plazo máximo de quince (15) días calendario de no retiro



de sus bienes y pago por concepto de almacenaje, se declarará en abandono los bienes, procediéndose al remate de los mismos.

2.9. SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO

El Arrendamiento quedará perfeccionado con la suscripción del contrato.

El postor ganador de la convocatoria, otorgará a favor del I.E.S.T.P. "ARGENTINA" antes de la suscripción del contrato y como requisito para poder suscribirlo, el pago del primer mes como garantía de la contraprestación, de acuerdo al monto ofertado que será depositado al Banco de la Nación N° Cta. Cte. 00-068-371635.

El postor no podrá transferir o ceder parcial o totalmente el cumplimiento del contrato de Arrendamiento, teniendo responsabilidad total y directa sobre la ejecución y cumplimiento del contrato.

Durante el plazo de la ejecución de la prestación, el I.E.S.T.P. "ARGENTINA" realizará inopinadamente análisis de control de calidad.

El cómputo del periodo de Arrendamiento para efectos contractuales y administrativos, será a partir de la suscripción del contrato.

La institución se compromete a entregar el local de la Cafetería y Comedor materia de la convocatoria, en un plazo máximo de 01 día después de la fecha de la suscripción del contrato.

2.10. RESOLUCIÓN DE CONTRATO

El contrato de Arrendamiento podrá ser resuelto en caso de incumplimiento de las obligaciones contraídas por el concesionario o el I.E.S.T.P. "ARGENTINA".

Para la resolución de contrato cualquiera de las partes remitirá una carta notarial indicando expresamente el incumplimiento, plazo de subsanación en caso corresponda, que no será mayor a 10 días y bajo apercibimiento expreso de resolver el contrato.

2.11. SUPERVISIÓN Y CONTROL DEL SERVICIO DEL CONCESIONARIO

La ENTIDAD designará al personal encargado de supervisar el cumplimiento de las obligaciones del concesionario.

El personal designado del área usuaria realizará de manera inopinada una encuesta al personal de la Institución de satisfacción del servicio que brinda el Concesionario y se le comunicará dichos resultados para la mejora del servicio, de ser el caso.

2.12. PARTES INTEGRANTES DE LAS BASES

Forman parte integrante de las presentes Bases, los términos de referencia adjuntos, así como las normas que las contengan.



PERÚ

Ministerio de
Educación

Dirección Regional de Educación
de Lima Metropolitana

Instituto de Educación Superior
Tecnológico Público "Argentina"

"Año de la unidad, la paz y el
desarrollo"



ANEXO

TERMINOS DE REFERENCIA

“CONCESIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMEDOR PARA LA SEDE CENTRAL EN EL I.E.S.T.P. ARGENTINA”





CONCESIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMEDOR PARA LA SEDE CENTRAL EN EL I.E.S.T.P. ARGENTINA

CAPÍTULO I

1. OBJETO DEL CONCURSO

La presente contratación tiene por objeto seleccionar a un concesionario (persona natural o jurídica) para que brinde el servicio de cafetería y comedor que ofrezca menús completos, variados, atractivos, balanceados y nutritivos elaborado bajo rigurosos estándares de calidad que garanticen la inocuidad de las preparaciones y de acuerdo a las exigencias y necesidades de los trabajadores, funcionarios y servidores para la Sede Central del I.E.S.T.P. "ARGENTINA", sito Av. Alfonso Ugarte Cdra. 9 con Jr. Ilo #490 – Lima, para el funcionamiento de la Cafetería y Comedor.

El servicio de concesión de alimentos consiste en brindar servicios de cafetería y comedor expedido bajo la forma de menú en la modalidad de autoservicio, platos a la carta, dietas blandas e hipocalórica o por indicación médica; asimismo el servicio de desayuno, cafetería comprende la venta de sándwich, galletas, pasteles, postres helados, bebidas gaseosas, agua mineral con/sin gas, jugos de fruta, leche, infusiones y similares, etc.

2. FINALIDAD PUBLICA

Brindar atención del servicio de cafetería y comedor que ofrezca menús completos, variados, atractivos, balanceados y nutritivos, para los trabajadores, funcionarios y servidores del I.E.S.T.P. "ARGENTINA".

3. BASE LEGAL

- ✓ Código Civil
- ✓ Ley N° 27444 Ley de Procedimiento Administrativo General
- ✓ Ley N° 26842 – Ley General de Salud
- ✓ Ley N° 27806 Ley de Transparencia y de Acceso de la Información Pública
- ✓ D.S N° 007-98-S.A "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos Bebidas, Modificado por D.S N° 001-20015-SA y D.S N° 004-2017-SA"
- ✓ D.S N° 022-2001-SA "Reglamento Sanitario para las Actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios"
- ✓ R.M N° 363-2005/MINSA – Normas Sanitarias para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios afines.
- ✓ D.S. N° 007-2017-SA Reglamento de Saneamiento Ambiental.
- ✓ D.S. N° 034-2008-AG Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- ✓ Ley N° 29783-Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo
- ✓ Ley N° 29151, Ley General del Sistema de Bienes Nacionales.
- ✓ Decreto Supremo N° 007-2008-VIVIENDA que aprueba el Reglamento de la Ley N° 29151, Ley General del Sistema de Bienes Nacionales.
- ✓ Decreto Supremo N° 028-2007-ED que aprueba el Reglamento de Gestión de Recursos Propios y Actividades Productivas y Empresariales en las Instituciones Educativas Públicas.

La ENTIDAD queda eximida de toda responsabilidad originada por el CONSESIONARIO en el incumplimiento de las Leyes, Reglamentos o Disposiciones antes indicadas.

4. PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de la concesión es al término del año fiscal, computado a partir del día siguiente de la suscripción del contrato.

La prórroga del contrato no es automática.





La ENTIDAD hará entrega del ambiente donde se desarrollará las actividades contratadas y será devuelto por el concesionario en las mismas condiciones fumigado, desratizado, desinfectado.

Culminado el contrato, el concesionario deberá retirar el menaje y demás bienes de su propiedad en un plazo no mayor a cinco (05) días calendario, caso contrario se procederá a realizar el cobro por concepto de almacenaje diario, equivalente a S/.50.00. Transcurrido un plazo máximo de quince (15) días calendario de no retiro de sus bienes y pago por concepto de almacenaje, se declarará en abandono los bienes, procediéndose al remate de los mismos.

5. GARANTÍAS

El postor ganador de la convocatoria, otorgará a favor del I.E.S.T.P. "ARGENTINA" antes de la suscripción del contrato y como requisito para poder suscribirlo, el pago del primer mes como garantía de la contraprestación, de acuerdo al monto ofertado que será depositado al Banco de la Nación N° Cta. Cte. 00-068-371635, la cual será devuelta a la finalización del contrato, previa entrega de las instalaciones en las mismas condiciones en las que la recibió, salvo por el desgaste del uso normal y ordinario.

6. SUPERVISIÓN Y CONTROL DEL SERVICIO DEL CONCESIONARIO

La ENTIDAD designará al personal encargado de supervisar el cumplimiento de las obligaciones del concesionario.

El personal designado del área usuaria realizará de manera inopinada una encuesta al personal de la Institución de satisfacción del servicio que brinda el Concesionario y se le comunicará dichos resultados para la mejora del servicio, de ser el caso.

7. DEL HORARIO

Sede Central del I.E.S.T.P. "ARGENTINA"	
Numero potencial de comensales	2,700
Cobertura del Servicio	Lunes a Viernes
Sistema de servicio	Autoservicio
Horario de atención	De 7:30 a 21:00 hrs Desayuno hasta las 8:30 hrs Almuerzo de 12:30 a 15:00 hrs Adicionales hasta las 21:00 hrs

8. EQUIPAMIENTO

- a) El I.E.S.T.P. "ARGENTINA" ofrecerá la Infraestructura y ambiente destinado para la concesión que corresponden a la cocina y la zona de distribución, así como para los comensales.
- b) El concesionario deberá proporcionar los bienes y equipos que considere necesario para la prestación adecuada del servicio.

9. OBLIGACIONES Y RESPONSABILIDADES DE LA EMPRESA CONCESIONARIA

- a. El concesionario deberá comunicar un número telefónico de su Oficina principal, correo electrónico y teléfono móvil del Administrador.
- b. Colocar en lugar visible los precios de todos los productos ofertados.
- c. Mantener la disponibilidad de cuatro (04) tipos de menú hasta el término del horario de almuerzo (15:00 hrs), En este caso de agotarse alguna de las opciones del menú, el concesionario está obligado ofrecer un plato alternativo, el cual estará compuesto como mínimo de bistec de res o filete de pollo acompañado de guarnición (Arroz, ensalada o papas fritas, entre otros).



- d. Cumplir con lo establecido en los reglamentos, dispositivos legales y ordenanzas de la Municipalidad, Ministerio de Salud, INDECOPI, SUNAT.
- e. Responsabilizarse por el mantenimiento de los equipos y componentes instalados en el Área de cocina y comedor.
- f. Contar con botiquín de primeros auxilios y emergencia
- g. Contar con un extinguidor operativo (vigente)
- h. Pago puntual de las remuneraciones del personal a su cargo, el cual no tendrá ningún vínculo laboral y/o civil con la Entidad y cumplimiento oportuno de todas las obligaciones laborales establecidas por el Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo.
- i. Brindará a su personal capacitación semestral en temas de contaminación de alimentos y enfermedades de transmisión alimentaria relacionados a alimentos preparados, principios generales de higiene, y/o la que le indique el Área Usuaría de la Corte.
- j. Mantener la limpieza, orden y buen estado de presentación de todos los ambientes, mobiliarios y demás bienes dentro de la cafetería.
- k. Efectuar el transporte y traslado de víveres y alimentos fuera de horario laboral (08:00 a 16:45 hrs).
- l. El concesionario para el desarrollo de sus actividades debe tener en cuenta, las normas sobre control sanitario de alimentos y bebidas del servicio de restaurantes y afines.
- m. Permitir de manera inopinada el recojo de muestras para los exámenes bromatológicos, por un centro especializado y autorizado por DIGESA o MINSA, autorizado por el Área Usuaría de la ENTIDAD.
- n. Asumir responsabilidades en caso de accidentes, daños, invalidez y/o accidentes fatales de su personal que pudiera ocurrir durante la prestación del servicio. LA ENTIDAD, se encuentra liberada de toda responsabilidad al respecto.
- o. Cumplir obligatoriamente con emitir el comprobante de pago por las ventas que realiza el CONSECIONARIO, tal como lo indica la SUNAT, las cuales podrían ser:
 - a) Facturas.
 - b) Boletas de venta.
 - c) Tickets o cintas emitidos por máquinas registradoras.
 - d) Otros documentos que por su contenido y sistema de emisión permitan un adecuado control tributario y se encuentren expresamente autorizados, de manera previa, por la SUNAT
- p. El concesionario deberá contar con una póliza de responsabilidad civil que cubra todos los daños que se deriven del mal estado o de la mala manipulación de un producto, como puede ser una intoxicación alimentaria.
- q. Devolver el local de cafetería, en caso de no renovación, el mismo que deberá estar totalmente fumigado (desratizado, desinfectado, etc.)

10. DEL SERVICIO A PRESTAR

El servicio de atención de cafetería y comedor a los servidores e invitados que laboran en el I.E.S.T.P. "ARGENTINA", considerando en su programación diaria, menús dietas y platos a la carta, etc.



10.1. Los servicios a prestar deberán considerar:

Aplicar minuciosamente las especificaciones de calidad y sus niveles de control en la preparación y manipulación de alimentos. Ofrecer al personal un menú de calidad, variado, tomando en cuenta los hábitos y preferencias alimenticias de los usuarios.

10.2. Características del Servicio

El concesionario realizará la preparación de los alimentos en base a los conceptos de inocuidad, calidad y satisfacción, con el propósito que el personal usuario consuma alimentos de alta calidad nutricional.

Garantizar una alimentación saludable en base a alimentos de alto valor nutritivo, manteniendo los estándares de calidad propuesto por la ENTIDAD.

La programación de menú deberá estar basado en el concepto de alimentación nutritiva, que atienda a coadyuvar y mejorar la calidad de vida de los servidores.

Se deberá tener en cuenta lo siguiente:

- Cumplimiento estricto de los estándares de calidad, seguridad y plan de contingencia contra riesgo laborales.
- Elaboración de dietas.
- Personal capacitado y con experiencia.
- Personal con carnet de sanidad vigente.
- Seguro del SCTR y de accidentes personales.
- Suministro de víveres a cargo de proveedores acreditados y validados.
- Stock garantizado de insumo (seco, congelados, frescos).

10.3. Servicio y Horario

El horario será el siguiente:

SERVICIO	HORARIO DE ATENCIÓN
Desayuno	07:30 hrs – 08:30 hrs
Almuerzo	12:30 hrs – 15:00 hrs
Adicional	Hasta las 22:00 hrs

10.4. Sistema de servicio

El servicio se brindará bajo las siguientes modalidades

- Servicio de autoservicio
- Atención de venta snack y no perecibles

10.5. Menú

El menú deberá tener como alternativa un menú dieta para el personal bajo indicación médica.

La programación de dietas se presentará mensualmente a la unidad administrativa, con una descripción detallada de los alimentos contenidos y su valor nutricional, en la cual se consideran la frecuencia de cárnicos y otros.



10.6. Frecuencia Cárnico

TIPO	VECES POR SEMANA
Carne de Vacuno	1
Carne de Pollo	2
Pescado	1
Cerdo o pavita	1

10.7. Frecuencia de verduras/frutas/refrescos

Verduras y frutas frescas (limpias). Las frutas serán servidas de dos formas: enteras (postre) o picada.

11. DEL PERSONAL DE ATENCIÓN

11.1. Dotación de personal

- **Un (01) Administrador;** tendrá a su cargo en forma permanente la responsabilidad de supervisar los aspectos administrativos de los servicios brindados y será la persona autorizada para realizar las coordinaciones con la Entidad.
- **Un (01) Cocinero**
- **Dos (02) Personal de mozos y/o azafatas.**

A la **suscripción del contrato** deberá presentar los siguientes documentos del personal:

- Lista de personal (indicar el cargo)
- Fotocopiad de DNI
- Certificado médico vigente/carnet sanitario
- **Del Cocinero;** (Copia de Título Profesional, otorgado de Instituto Superior, Como Técnico en Gastronomía y Arte Culinario, ó Título Profesional "Técnico en Técnico en Cocina" **o Certificados de trabajo que acrediten experiencia en el cargo**).
- Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda. Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.
- Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- Correo electrónico para notificar cualquier información referente a las actuaciones en la ejecución contractual.

11.2. Higiene personal y practicas sanitarias

- Varones afeitados, cabellos cortos y cubierto con cofia, Damas con cabello recogido y cofia.
- Unas cortas y limpias (sin pintar)
- Sin anillos, relojes, pulseras ni cadenas; no deben usarse joyas, aretes, gargantillas, collares o muñequeras.
- Uniforme o vestimenta completo y limpio que será proporcionado por el concesionario.
- Lavaderos con jabón desinfectante.
- No se consume alimentos, bebidas, ni fuma en las áreas de elaboración de alimentos.

12. COMPOSICION MÍNIMA DE LOS ALIMENTOS

a) Desayuno

DESAYUNO	
Jugo de fruta	Fruta de estación
Bebida Caliente	Leche, Infusión, Café, Quinoa, Maca, Soya, Avena
Panes (02)	Sándwiches diversos; queso, jamón, aceituna, mantequilla, mermelada, huevo, palta, etc.

b) Almuerzo

ALMUERZO	
ENTRADA	Entrada fría o caliente
	Sopa
PLATO DE FONDO	04 opciones de productos cárnicos
GUARNICIONES	Arroz, Camote, papa, yuca, etc.
FRUTAS DE ESTACION O POSTRE	Fruta natural o postres variados
COMPLEMENTOS	AjÍ, limón, cremas
REFRESCOS	De fruta natural (variada), infusiones

Contar con lo menos de cuatro (04) platos de menú por día y una dieta variada-balanceada.

13. COSTO DE LOS ALIMENTOS

El costo de los alimentos será asumido por el personal usuario, sin responsabilidad de la ENTIDAD, por los menús no consumidos o pagos no realizados.

14. RENTA MENSUAL

El depósito se efectuará mensualmente dentro de los cinco (05) días útiles del mes siguiente a la cuenta corriente **Nº 0000-288934** del Banco de la Nación.

15. PENALIDADES

PENALIDADES	
a) RESULTADO DE LOS EXAMENES BROMATOLOGICOS u OTROS: ➤ Por un primer resultado desfavorable del examen bromatológicos: ➤ Segundo resultado desfavorable: ➤ Tercer resultado desfavorable:	➤ Multa de 50% de la UIT ➤ Multa de 1 UIT ➤ Resolución de Contrato
b) Por no contar con el respectivo SCTR y de accidentes personales:	➤ Multa de 25% UIT
c) Por no cumplir con la renta mensual contratado dentro de los cinco (05) días útiles del mes siguiente:	➤ Multa de 2% UIT
d) No cumplir con el pago de remuneraciones respectivo a su personal a cargo	➤ Multa de 5% UIT
e) No cumplir con emitir el comprobante de pago por consumo realizado por persona de la ENTIDAD y/ Terceros	➤ Multa de 1% UIT
f) POR INCUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES: Se otorgará (Según indicado en el numeral 09 del TDR) ➤ A la Primera oportunidad un máximo de 48 hrs para su subsanación; ➤ Segunda oportunidad: ➤ Tercer Incumplimiento;	➤ Multa de 50% de la UIT ➤ Multa de 1 UIT ➤ Resolución de Contrato

Las penalidades serán abonadas en la ENTIDAD (Cuenta Corriente **Nº 0000-288934** del Banco de la Nación), dentro de los cinco (05) días calendarios de comunicadas.



FORMATO N° 01

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCESIÓN DE SERVICIOS N° 001-2023-IESTP"A"

Presente.-

FICHA DE INSCRIPCIÓN DE PARTICIPANTE A PROCESO DE SELECCIÓN					
NOMBRE DEL PARTICIPANTE (Persona Natural o Jurídica)					
RUC N°:		TELEFONOS:		CORREO:	
DOMICILIO LEGAL:					
NOMBRES Y APELLIDOS DEL PARTICIPANTE o DE SU REPRESENTANTE LEGAL (de ser el caso):				DNI N°	
RÉGIMEN DE NOTIFICACIONES					
() Autorizo al Comité de Selección, a cargo del proceso de selección de la Concesión de Servicios N° 001-2023-IESTP"A", que me notifique cualquier controversia durante la convocatoria y/o ejecución contractual.					
FECHA:					
Firma y Sello del Participante o de su Representante Legal (de ser el caso)					

Nota:

Entregar este formato debidamente llenado y firmado en la Oficina de Tesorería, en la fecha y hora indicados en el calendario del proceso.





PERÚ

Ministerio de
Educación

Dirección Regional de Educación
de Lima Metropolitana

Instituto de Educación Superior
Tecnológico Público "Argentina"

"Año de la unidad, la paz y el
desarrollo"



ANEXOS





ANEXO N° 1

CARTA DE PRESENTACION Y DECLARACIÓN JURADA DEL POSTOR PARTICIPANTE

Señores
COMITÉ DE SELECCION
CONCESIÓN DE SERVICIOS N° 001-2023-IESTP“A”
TERCERA CONVOCATORIA

Presente.-

Estimados Señores:

El que se suscribe, [.....], postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], con poder inscrito en la localidad de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] en la Ficha N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] Asiento N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Nombre o Razón Social :		
Domicilio Legal :		
RUC:	Teléfono :	Fax :
Correo Electrónico		

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o Representante legal, según corresponda





ANEXO N° 2

DECLARACIÓN JURADA DE NO TENER IMPEDIMENTO PARA CONTRATAR CON EL ESTADO

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCESIÓN DE SERVICIOS N° 001-2023-IESTP "A"
TERCERA CONVOCATORIA

Presente.-

De nuestra consideración:

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro bajo juramento:

1. No tener impedimento para participar en concursos para concesión de servicios convocados por el Estado.
2. Conocer, aceptar y someterme a las Bases, condiciones y procedimientos del proceso de selección.
3. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento a efectos del presente proceso de selección.
4. No haber incurrido y me obligo a no incurrir en actos de corrupción, así como respetar el principio de integridad
5. Comprometerme a mantener la oferta Económica presentada durante el procedimiento de selección y a perfeccionar el contrato, en caso de resultar favorecido con la buena pro.
6. Conocer las sanciones contenidas en la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o Representante legal, según corresponda





ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES GENERALES DE LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCESIÓN DE SERVICIOS N° 001-2023-IESTP"A"
TERCERA CONVOCATORIA
Presente.-

De nuestra consideración:

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado los documentos del proceso de la referencia proporcionados por la ENTIDAD y conocer todas las condiciones existentes, el postor ofrece la **CONCESIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMEDOR PARA LA SEDE CENTRAL EN EL I.E.S.T.P. ARGENTINA**, de conformidad con los Términos de Referencia, las demás condiciones que se indican en las presentes Bases y los documentos del proceso.

En ese sentido, me comprometo a realizar el servicio con los términos de referencia, forma, plazo y condiciones establecidas en las bases y en el posterior contrato de concesión de cafetería a suscribir.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o Representante legal o común, según corresponda





ANEXO N° 4

PLAN DE MEDIDAS DE SALUBRIDAD Y SANITARIAS A SER APLICADAS PARA MENAJE Y EL LOCAL

Señores
COMITÉ DE SELECCION
CONCESIÓN DE SERVICIOS N° 001-2023-IESTP "A"
TERCERA CONVOCATORIA

Presente. -

De nuestra consideración:

Es grato dirigirme a ustedes para hacer de su conocimiento que mi representada ([nombre del concesionario](#)), se compromete a llevar a cabo las siguientes medidas de salubridad y sanidad, en forma mensual, según el siguiente detalle:

1. Desinfección de los cubiertos(detallar procedimiento y frecuencia)
2. Desinfección del menaje(detallar procedimiento y frecuencia)
3. Desinfección del ambiente de cocina (detallar procedimiento y frecuencia)
4. Desinfección de las mesas y sillas (detallar procedimiento y frecuencia)
5. Desinfección de los almacenes de alimentos y refrigeradores(detallar procedimiento y frecuencia)

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o Representante legal o común, según corresponda





ANEXO N° 5

CARTA DE PROPUESTA ECONÓMICA

Señores
COMITÉ DE SELECCION
CONCESIÓN DE SERVICIOS N° 001-2023-IESTP“A”
TERCERA CONVOCATORIA

Presente.-

De nuestra consideración:

Habiendo cumplido como postor apto en la presentación de la Propuesta Técnica para la presente convocatoria que realiza el I.E.S.T.P. "ARGENTINA", formulada a uds. Lo siguiente:

PROPUESTA ECONÓMICA

Nombre o Razón Social del Postor:

.....

Domicilio Legal:

.....

RUC N°:

.....

DNI N°:

.....

Por lo que ofrezco el importe sobre el precio base de:

En números: S/.

En letras: soles, como abono mensual, el cual incluye el IGV.

Atentamente,

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o Representante legal o común, según corresponda





ANEXO N° 6

DESCRIPCIÓN DE PRECIOS DEL DESAYUNO Y LOS MENÚS

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCESIÓN DE SERVICIOS N° 001-2023-IESTP"A"
TERCERA CONVOCATORIA

Presente.-

De nuestra consideración:

Es grato dirigirme a ustedes para hacer de su conocimiento que, de acuerdo a las condiciones establecidas en el presente proceso y Términos de referencia, mi oferta económica para los menús a ofrecer en el concesionario de cafetería y comedor, es el siguiente:

N°	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO S/.
1	MENU ESTANDAR	
2	MENU DIETA	
3	DESAYUNO	

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o Representante legal o común, según corresponda





ANEXO N° 7

DECLARACIÓN JURADA DE EXPERIENCIA DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCESIÓN DE SERVICIOS N° 001-2023-IESTP"A"
TERCERA CONVOCATORIA

Presente.-

El que suscribe.....con DNI N°....., Representante Legal de la empresa....., con RUC N°, y con domicilio legal en, declaro haber realizado servicio similar a los siguientes clientes:

N°	CLIENTE	OBJETO DEL SERVICIO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA INICIO	FECHA DE TÉRMINO	CONTACTO	TELÉFONO DE CONTACTO
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o Representante legal o común, según corresponda





ANEXO N° 08

DECLARACIÓN JURADA INDICANDO EL PERSONAL PROPUESTO PARA EL SERVICIO

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCESIÓN DE SERVICIOS N° 001-2023-IESTP "A"
TERCERA CONVOCATORIA

Presente.-

De nuestra consideración:

A través de la presente, nos es grato dirigirnos a ustedes a fin de presentarles el personal propuesto para efectuar el servicio de alimentación, según el siguiente detalle:

N°	Nombres y Apellidos completos	N° de DNI	Especialidad	Tiempo de experiencia (años)
1			Administrador de concesionario	
2			Cocinero	
3			Asistente de cocina y/o azafata	

Adjuntar documentación solicitada y Currículo Vitae documentado.

Atentamente,

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o Representante legal o común, según corresponda





ANEXO N° 09

DECLARACIÓN JURADA DE MEJORA DE CONDICIONES

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCESIÓN DE SERVICIOS N° 001-2023-IESTP"A"
TERCERA CONVOCATORIA

Presente.-

De nuestra consideración:

Yo, representante legal de con RUC, ofertamos como mejora de condiciones lo siguiente:

CRITERIO	COSTO

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o Representante legal o común, según corresponda

