



BASES PARA LICITACIÓN DEL QUIOSCO ESCOLAR

Medios de comunicación: Página web: <https://cetprocesarvallejopucallpa.edu.pe/>

Facebook: <https://www.facebook.com/cetpro.cesarvallejopucallpa/> WhatsApp: 943470318.

El CETPRO o Centro de Educación Técnico Productiva “CÉSAR VALLEJO” es una Institución Educativa que brinda los servicios de Formación Técnica en diferentes PROGRAMAS DE ESTUDIO y en los TURNOS mañana, tarde y noche, en ese sentido se encuentra en la imperiosa necesidad de garantizar la calidad del servicio en todos los aspectos incluyendo el servicio del comedor.

El quiosco escolar surge como necesidad de garantizar que nuestros alumnos y personal en general mantengan su permanencia en el CETPRO durante los 3 turnos de servicio y evitar el riesgo o peligro en contra de su integridad física al salir de nuestra institución y no tengan problemas de salud por una inadecuada alimentación.

El quiosco es un establecimiento en el que se atienden los alumnos y personal que labora en el CETPRO con desayuno, almuerzo, comidas y bebidas en los periodos de descansos cortos (recreos).

A través del comedor escolar buscamos garantizar:

- Una nutrición balanceada que ofrezca la variedad de alimentos que necesita el organismo para un correcto funcionamiento.
- Calidad de los alimentos que se brinda a los alumnos, descartando todo tipo de alimentos y bebidas considerados dañinos para la salud, enfocándonos en el expendio de comida saludable.
- Calidad de atención, expresado en el buen trato y en las condiciones de higiene que exige un servicio de comedor.
- Precios accesibles a la economía de los estudiantes.

Para efectos de lograr todo lo que esperamos de este servicio, planteamos un **proceso de licitación** en búsqueda de la mejor oferta que **permita un buen servicio en el quiosco**, de acuerdo a las necesidades y requerimientos de los alumnos y personal del CETPRO.

OBJETIVOS:

- Presentar a la comunidad las condiciones del servicio de comida, que permita a posibles postores obtener toda la información válida y necesaria para su análisis y oportuna presentación de propuestas en función a dichas condiciones.
- Seleccionar a las personas naturales o jurídicas a fin de garantizar la presencia de un (1) concesionario que brinden un servicio de calidad de productos, buen trato y precios de venta acorde con el mercado.



CALENDARIO DEL PROCESO – ETAPAS DEL PROCESO FECHA

CONVOCATORIA VÍA WEB - 943470318	11 de enero del 2024
Presentación de consultas.	16 de enero del 2024
Absolución de consultas.	18 de enero del 2024
Presentación de sobres	19 de enero del 2024
Evaluación de propuestas – (Acto privado)	20-21 de enero del 2024
Publicación de otorgamiento de la buena pro.	22 de enero del 2024
Firma del contrato	23 de enero del 2024

CARACTERÍSTICAS DEL QUIOSCO ESCOLAR

- El quiosco escolar es un establecimiento dedicado únicamente al expendio de alimentos y bebidas saludables para su consumo dentro de las instalaciones del CETPRO.
- El CETPRO y el COMITÉ de QUIOSCO observará estrictamente las pautas higiénicas, condiciones y requisitos sanitarios exigidos para la elaboración, conservación y expendio de alimentos establecidos por la legislación vigente, las cuales deben estar detalladas en las propuestas presentadas.
- **El Concesionario tiene la EXCLUSIVIDAD** de expendio de desayunos, menús y/o cualquier alimento y bebida elaborada dentro de la Institución Escolar de lunes a viernes.
- El Concesionario deberá dejar libre el local si fuera solicitado por la Dirección General para una actividad institucional determinada, esta solicitud será hecha con la debida anticipación (una semana antes).

PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS.

El procedimiento para la presentación de las propuestas es el siguiente:

1. **Presentar en sobre cerrado la propuesta.**
2. El sobre llevará inscrito en la parte exterior el siguiente título:
"CONCURSO PARA LA ADJUDICACIÓN DE QUIOSCO ESCOLAR EN EL CETPRO CÉSAR VALLEJO"
3. NOMBRE DEL POSTOR:
4. Las propuestas se presentarán en forma legible. La información que presente el postor en su propuesta tendrá el **carácter de declaración jurada** y por tanto, deberá ajustarse a la verdad, reservándose la Comisión de Adjudicación el derecho de revisar y verificar dicha información.



5. Las propuestas que no cumplan con los requisitos exigidos, ni contengan todos los documentos requeridos en estas bases darán a lugar a la descalificación del postor.
6. Contenido del sobre:
 - Carta de Presentación como postor en relación al proceso de selección, consignando datos personales: Apellidos y nombres, DNI, dirección domiciliaria, email, teléfono.
 - Copia del DNI
 - Carne de salud actualizado, otorgado por la autoridad competente.
 - **Declaración Jurada simple manifestando:**
 - a) Estar libre de enfermedades infecto contagiosas.
 - b) No registrar antecedentes policiales, ni penales.
 - c) Poseer uniforme adecuado y aseado.
 - d) Experiencia para el desarrollo del servicio.
 - e) Conocer, aceptar y someterse a las Bases, condiciones y procedimientos del proceso de selección.
 - f) Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presente para efectos del proceso.
 - g) Comprometerse a mantener la oferta durante el proceso de selección y a suscribir el contrato en caso de resultar favorecidos con la Buena Pro.
 - Lista del equipamiento con el que cuenta en óptimas condiciones de uso y en cantidad suficiente para la atención (menaje, cubiertos, utensilios, artefactos eléctricos, recipientes adecuados con tapa para depositar la basura y, en general, todo cuanto sea necesario para brindar el servicio).
 - Lista de alimentos y bebidas a expender indicando precios de venta.
 - Procedimientos internos que garanticen la higiene de los alimentos expendidos en el quiosco.
 - La propuesta económica consignando el monto mensual ofrecido por el postor por los derechos de concesión del Quiosco. El precio base mínimo para el quiosco es de S/. 400.00 (cuatrocientos soles).
 - Listado de personas que le apoyarán en el negocio, cada uno con su respectivo carnet de sanidad.

EVALUACIÓN DE PROPUESTAS

- El CETPRO nombra una COMISIÓN EVALUADORA quienes tienen la responsabilidad de ejecutar e informar sobre el proceso de evaluación del Quiosco,
- NINGUNO DE LOS MIEMBROS DE LA COMISIÓN PODRÁ PARTICIPAR COMO CANDIDATO A LA CONCESIÓN DEL QUIOSCO.
- La Comisión Evaluadora revisa (en acto privado) los sobres presentados por los postores proponiendo al director el ganador.



- La Dirección elabora un ACTA DE ADJUDICACIÓN al postor que obtenga la BUENA PRO del quiosco.
- **PUBLICACIÓN DEL OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO**
 - El día 22 de enero del 2024 se publicará en la página web y Facebook del CETPRO el otorgamiento de la Buena Pro del ganador.
 - El resultado es INAPELABLE puesto que cuenta con la aprobación de la Dirección.

FIRMA DEL CONTRATO

La firma de contrato de Concesión se realizará el día 01 de enero del 2024 en el CETPRO entre el CONCESIONARIO y el representante legal del Centro de Educación Técnico Productiva “César Vallejo”, contrato que tendrá una duración o vigencia desde el 01 marzo a diciembre de 2024.

El contrato puede ampliarse para el año siguiente, sin necesidad de hacer una nueva licitación, dependiendo de la calidad del servicio del concesionario según el informe de la comisión de supervisión, bajo las condiciones de ampliación de contrato que se establece con el representante del CETPRO César Vallejo.

El pago del servicio de electricidad lo asume el CONCESIONARIO según verificación que marca el medidor o recibo, el CETPRO está en la obligación de entregar el recibo cancelado.

CONDICIONES DEL CONCESIONARIO

- El Concesionario brinda y atiende los servicios de desayunos, almuerzos (y otros) a los alumnos, al personal docente, administrativo y de servicio, de lunes a viernes, en los horarios establecidos por el CETPRO: sólo en los momentos de descanso (recreo). Está terminantemente prohibido vender a los alumnos en horas de clases. A excepción por indicación de las autoridades de la institución por cualquiera sea los motivos.
- Se expendrán menús, emparedados, refrescos, jugos naturales y dulces (deberá evitarse utilizar carnes procesadas). En todos los casos, deben contar con el visto bueno ESCRITO Y APROBADO por la Comisión de Supervisión. De no cumplirse con este punto se hará merecedor de una sanción que va desde 20% de una UIT hasta la resolución del contrato
- Está terminantemente prohibido el expendio de licor y cigarrillos.
- El concesionario está obligado a contar con el personal necesario que permita ofrecer una adecuada y oportuna atención, previa información a la Dirección.



- El concesionario no podrá en ningún caso subarrendar ni ceder total o parcialmente la Concesión, bajo sanción de resolución del presente contrato.
- Todo el personal que atiende deberá tener el carnet sanitario para la manipulación de alimentos expedido por la instancia correspondiente.
- El concesionario deberá establecer un plan de capacitación del personal en higiene y manipulación de alimentos.
- El concesionario podrá realizar su transacción comercial con la moneda digital (yape o plin, así como transferencias bancarias)
- El valor de los alimentos expendidos por el Concesionario será pagado directamente por los usuarios del servicio, pudiendo el Concesionario, a su criterio y bajo su entera responsabilidad, otorgar créditos a los usuarios que estime conveniente.
- El Concesionario, está obligado a dar facilidades a La Comisión de Supervisión, cuando éste solicite las muestras necesarias para garantizar la calidad de los productos.
- En caso de duda sobre algún producto, La Comisión de Supervisión estará facultada para intervenir.
- El Concesionario solo podrá realizar mejoras en el local previa autorización expresa de la Dirección del CETPRO César Vallejo. La mejora efectuada quedará en el local al término del contrato.
- **De las condiciones sanitarias:**
 - Contar con recipientes adecuados, con tapa para depositar la basura y desperdicios.
 - Obligación de mantener un buen estado de limpieza.
 - Contar con envases adecuados con tapa para el almacenamiento de agua limpia para el uso doméstico.
 - Asegurar la protección de alimentos de cualquier contaminación.
 - Mantener alejado de los alimentos los productos químicos como detergentes, gas u otros productos tóxicos.
 - Evitar la presencia de animales dentro del Comedor (perros, gatos, roedores, etc.)
 - De las condiciones de los alimentos:
 1. Los alimentos que se expendan, deben estar en buen estado de conservación y en caso de ser envasados, contar con la autorización y registro sanitario correspondiente.
 2. No se permitirá la venta de alimentos que procedan de fábricas clandestinas.
 3. La lista de alimentos que se expendan y los precios de venta contarán con la aprobación de la COMISIÓN DE SUPERVISIÓN.
 4. En los casos de comidas preparadas, estas deben ser consumidas dentro de las primeras seis (06) horas y mantenerse bajo refrigeración sin exceder de las 24 horas de preparación.
 5. Está prohibido el uso de sobras y de alimentos desechados en la elaboración de nuevas comidas.



- Requisitos del manipulador de alimentos:

1. Poseer carne de Salud actualizado, otorgado por el Ministerio de Salud.
2. Estar libre de enfermedades infecto contagiosas y cumplir con los controles periódicos que la institución exige (mínimo 3 durante la vigencia del contrato y para todo el personal que labora para el concesionario).
3. Exhibir y mantener rigurosamente las mejores condiciones de higiene personal especialmente en las manos.
4. Usar ropas adecuadas y limpias para el trabajo.
5. No tocar directamente con las manos los alimentos sin envoltura o envase, para el efecto se utilizará servilletas, pinzas o guantes.
6. No fumar, toser ni escupir dentro de los ambientes concesionados.

DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS.

Cualquier otro punto no contemplado en el presente documento será revisado con autonomía de decisión por la Comisión Evaluadora nombrada por el Centro de Educación Técnico Productiva “César Vallejo”.

Pucallpa 10 de enero 2023.

LA COMISIÓN