

BASES PARA CONCESIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR

1. FUNDAMENTACION

El Centro Educativo Particular Santa Ana, brinda los servicios de educación básica en los niveles de inicial, primaria y secundaria, en ese sentido se ve la imperiosa necesidad de garantizar la calidad del servicio en todos los aspectos incluyendo el servicio del comedor.

El servicio del comedor escolar surge como necesidad de garantizar que nuestros estudiantes y personal en general que permanece en el centro educativo hasta el término de la jornada escolar del nivel inicial, primaria, secundaria, talleres deportivos y otros; no tengan problemas de salud por una inadecuada alimentación.

El servicio del comedor escolar, es un establecimiento amplio en el que se atiende a las estudiantes y personal que labora en el centro educativo con el menú que incluye plato entrada o postre, plato de fondo y bebida.

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 las estudiantes, 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 padres de familia.

Para efectos de lograr todo lo que esperamos de este servicio, planteamos un proceso de licitación en búsqueda de la mejor oferta que permita que la atención del comedor se adecue a las necesidades y requerimientos de las estudiantes y del personal del centro educativo.

2. OBJETIVO

- Seleccionar a la persona natural o jurídica que tenga la capacidad de brindar el servicio de comedor y garantice la calidad de los alimentos, buen trato y precios de venta acorde con el mercado.

3. ETAPAS PREVIAS A LA PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS

3.1. CONVOCATORIA

El proceso de convocatoria para la licitación del Comedor se hará en la página web de la institución: www.cepsantana.edu.pe; así como en los lugares más visibles de la institución.

3.2. ABSOLUCION DE CONSULTAS

Las consultas se realizarán por escrito del **23 al 24 de febrero**, serán enviadas al siguiente correo electrónico: t-bienestar@staana.edu.pe; dirigido a la Comisión Evaluadora, las mismas que serán absueltas en un plazo máximo de un día hábil.

3.3. REGISTRO DE POSTOR

En esta etapa, los postores que deseen participar en el proceso, se registrarán en el siguiente link: <https://forms.office.com/r/D3gn4YRt4E> (Registro de Participación- Proceso Licitación de Comedor y Quiosco del C.E.P. Santa Ana) de acuerdo al cronograma.

3.4. REQUISITOS

- Ser persona jurídica o natural, con estado activo y habido en el sistema de SUNAT.
- Presentar la degustación del menú y el sobre con la documentación completa dentro del plazo establecido en el cronograma.

4. CRONOGRAMA DEL PROCESO

ETAPAS		FECHA	LUGAR
1	CONVOCATORIA	Del 21 al 28 de febrero del 2023	Página Web Institucional
2	REGISTRO DE POSTOR	Del 21 al 28 de febrero del 2023	(t-bienestar@staana.edu.pe)
3	ABSOLUCION DE CONSULTAS	27 de febrero del 2023	(t-bienestar@staana.edu.pe)
4	DEGUSTACIÓN Y PRESENTACION DE SOBRES	03 de marzo del 2023	Calle Arica N° 338 (12:30 pm hasta las 14:00 horas)
5	EVALUACIÓN DE PROPUESTAS	03 de marzo del 2023	
6	COMUNICACIÓN DEL OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO	06 de marzo del 2023	
6	FIRMA DE CONTRATO	07 de marzo del 2023	

5. PRESENTACIÓN DE LAS PROPUESTAS

Las propuestas serán presentadas de forma física en secretaría del centro educativo de la siguiente forma:

- Los participantes presentaran un sobre cerrado con la propuesta con el siguiente rotulado:

SEÑORES

COMISION EVALUADORA DE LA CONCESION DEL SERVICIO DE COMEDOR
EN EL C.E.P. SANTA ANA.

Presente. -

CONCESION DEL SERVICIO DE COMEDOR

NOMBRE/RAZON SOCIAL DEL POSTOR

- 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 Evaluadora el derecho de revisar y verificar dicha información.
- Las propuestas que no cumplan con los requisitos exigido, ni contengan todos los documentos requeridos por estas bases darán a lugar a la descalificación del postor.

DE LA DEGUSTACION

Los postores entregaran una muestra del menú en una lonchera, el mismo que será degustado y evaluado por la comisión. El plato de fondo es arroz chaufa, el acompañamiento o entrada o postor y la bebida queda a elección del postor.

6. CONTENIDO DE LAS PROPUESTAS

DEL SOBRE

El sobre cerrado deberá contener de carácter obligatorio la siguiente documentación:

- Carta de Presentación como postor en relación al proceso de selección, consignando datos personales: RUC, razón social, apellidos y nombres, DNI. Dirección domiciliaria, email y número telefónico (Anexo 01)
- Copia Legible del DNI del postor y/o representante legal.
- Copia de la ficha RUC SUNAT

- d. Carnet de salud actualizado, otorgado por la autoridad competente.
- e. Carnet de vacunación con tres dosis- Covid-19 (opcional).
- f. Copia de certificado de capacitación en manipulación de alimentos, inocuidad y promoción de la alimentación saludable.
- g. Declaración Jurada N° 01 (anexo 02) manifestando:
 - Estar libre de enfermedades infecto contagiosas.
 - No registrar antecedentes penales ni policiales (Concesionario y sus trabajadores que presten el servicio).
 - Poseer uniforme adecuada, aseado y en buenas condiciones.
 - Experiencia para el desarrollo del servicio.
- h. Declaración Jurada N° 02 (anexo 03) manifestando:
 - Conocer, aceptar y someterse a las bases, condiciones y procedimientos del proceso de selección.
 - Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presente para efectos del proceso.
 - Comprometerse a mantener la oferta durante el proceso de selección y a suscribir el contrato en caso de resultar favorecido con la Buena Pro.
- i. Declaración Jurada de contar equipamiento en optima 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). Incluir panel fotográfico del equipamiento y lista de equipos o menaje.
- j. Simulación del rol mensual del menú, el cual consta de: entrada o postre, plato de fondo y bebida, además se deberá incluir el peso aproximado del contenido del menú en general. Recordar que el menú debe estar alineado a los objetivos de este proceso.
- k. Manual de procedimientos internos que incluyan los protocolos de bioseguridad para garantizar la inocuidad e higiene de los alimentos expendidos en el comedor.
- l. La propuesta económica (anexo 04) consignando un monto fijo mensual de marzo a diciembre, ofrecido por el postor por los derechos de concesión del comedor. El precio base mínimo para el comedor es de **S/3,000.00** (Tres mil con 00/100 soles).
- m. Propuesta económica referente al valor unitario del menú.
- n. Propuesta del personal de apoyo, incluir carnet sanitario actualizado y carnet de vacunación (3 dosis).
- o. Lista de probables proveedores de insumos.
- p. Constancias y/o certificados de acreditación de experiencia.

DE LA DEGUSTACIÓN

La degustación se realizará mediante la presentación de una lonchera que contenga la simulación de un menú (entrada o acompañamiento del segundo o postre, plato de fondo y bebida), cada táper o contenedor presentado deberá tener una etiqueta con el peso neto y nombre del postor.

7. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La determinación del ganador que brinde el servicio de comedor, será considerando la empresa o persona natural que obtenga el mayor puntaje sobre 20 puntos:

- a. Propuesta económica, el puntaje máximo será de ocho (08) puntos.

ITEM	PERIODO	PUNTAJE
1	Ofertar el 15% adicional al valor del alquiler	8
2	Ofertar el 12% adicional al valor del alquiler Entre cinco y siete años	5
3	Ofertar el 10% adicional al valor del alquiler	3
4	Ofertar el 8% adicional al valor del alquiler	2
5	Oferta equivalente al valor de alquiler	1

- b. Constancias y/o Certificados de acreditación, se evaluará de acuerdo al tiempo de experiencia en el servicio de la concesión durante los últimos diez (10) años; el puntaje máximo será de siete (07) puntos, de acuerdo al siguiente detalle:

ITEM	PERIODO	PUNTAJE
1	Mayor a siete años	7
2	Entre cinco y siete años	5
3	Entre tres y cuatro años	3
4	Dos años	2
5	Un año	1

- c. Degustación del menú, el puntaje máximo será de cinco (05) puntos.

8. EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS

- ✓ El C.E.P. Santa Ana, nombra una Comisión Evaluadora, quienes tienen la responsabilidad de ejecutar el proceso de evaluación de las propuestas presentadas para la concesión del comedor (28 de febrero).

- ✓ Ninguno de los miembros de la comisión podrá participar como candidato a la concesión del comedor.
- ✓ La Comisión Evaluadora revisa en acto privado, los sobres presentados por los postores definiendo al ganador.
- ✓ La Comisión elabora un Acta de Adjudicación al postor que obtiene la buena pro del comedor.

9. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

Se comunicará mediante la página web de la institución y correo electrónico el otorgamiento de la Buena Pro al ganador y el agradecimiento por la participación a los no ganadores, de acuerdo al cronograma publicado. El resultado es inapelable.

Finalizado el proceso y entregadas las respuestas, el centro educativo no brindará información verbal, ni escrita respecto al resultado.

10. FIRMA Y DURACION DEL CONTRATO

La firma del contrato de Concesión se realizará de acuerdo al cronograma establecido entre el Concesionario y la representante de la Congregación Religiosa Hijas de Santa Ana; el contrato tendrá una duración de marzo a diciembre 2023.

El contrato puede ampliarse para el año siguiente, sin necesidad de hacer una nueva licitación, dependiendo de la calidad del servicio del concesionario según informe de la Comisión de Supervisión del comedor, bajo las condiciones de ampliación de contrato que se establece con la representante de la Congregación Religiosa Hijas de Santa Ana.

11. TÉRMINOS DE REFERENCIA

11.1. OBJETIVOS

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 las estudiantes, 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 padres de familia y del personal.

11.2. INFRAESTRUCTURA DEL COMEDOR

- a. El comedor cuenta con una infraestructura moderna y amplia adecuada para el servicio (no es para elaborar o cocinar los alimentos) y consta de:
 - Amplio espacio para comensales (comedor).
 - Ambiente para cocina.
 - Almacén.
 - Patio de servicio con lavandina y servicio higiénicos.
- b. El Centro Educativo ofrece las facilidades de:
 - Servicio eléctrico permanente.
 - Servicio de agua y desagüe permanente.

El pago del servicio de agua y electricidad lo asume EL CENTRO EDUCATIVO).

- c. El Concesionario tiene la **EXCLUSIVIDAD** de expendio de alimentos y bebidas dentro de las instalaciones del colegio de lunes a viernes de 11:00 a 15:30 horas. El Concesionario deberá dejar libre el Local o dejar de vender si fuera solicitado por la Institución para una actividad determinada, esta solicitud será hecha con la debida anticipación (dos días antes).

11.3. COBERTURA DEL SERVICIO

El servicio deberá ser cubierto los días hábiles del mes, desde marzo a diciembre. Considerar que las estudiantes tienen semanas de vacaciones cada fin de bimestre, a continuación se detalla el número potencial de comensales, frecuencia y sistema de servicio:

Número potencial de comensales	700 personas aproximadamente
Frecuencia	Lunes a Viernes (en días hábiles)
Sistema de Servicio	Atención inmediata
Horario de Atención	Lunes a Viernes desde las 11:00 am hasta las 15:30 pm

11.4. DATOS GENERALES DEL SERVICIO

DEL SERVICIO A PRESTAR

El concesionario deberá realizar la preparación de los alimentos en un ambiente adecuado fuera de las instalaciones de la institución.

El comedor es un establecimiento dedicado únicamente al expendio de almuerzos saludables para ser consumidos en los horarios establecidos dentro de las instalaciones de la institución educativa.

Se deja claramente establecido que se encuentra prohibido el expendio de alimentos que se consideran "comida chatarra" bajo la denominación de la OMS, tales como:

- Refrescos y bebidas con mucha azúcar.
- Frituras.
- Galletas, Dulces y Chocolates, pastelillos empaquetados.
- Comida rápida como hamburguesas, pizza, hot dogs.

Se precisa que la presente lista no es taxativa sino meramente enunciativa, y que finalmente la decisión de los productos que se expendan en la institución será decisión de la Comisión de supervisión nombrada para tal efecto.

En todos los casos, deben contar con el visto bueno escrito y aprobado por la Comisión Supervisora. De no cumplirse con este punto se haría merecedor de una sanción hasta la resolución del contrato.

DE LOS CONSUMIDORES Y OPORTUNIDADES DE ATENCIÓN

La atención del concesionario es dirigida a las estudiantes de todos los niveles, al personal docente, administrativo y de mantenimiento; de lunes a viernes en los horarios establecidos por la institución educativa.

También a solicitud de la administración, en las diversas actividades que realiza el centro educativo por las noches, sábado y domingos (jornadas, retiros, entre otros).

DEL PERSONAL DE APOYO

El concesionario está obligado a contar con el personal necesario que permita ofrecer una adecuada y oportuna atención. No existirá ningún vínculo laboral entre el personal del Concesionario y el Centro Educativo Particular Santa Ana.

Todo el personal que atiende deberá tener el carnet sanitario, carnet de vacunación con 3 dosis y certificado de manipulación de alimentos expedido por la instancia correspondiente.

El concesionario deberá establecer un plan de capacitación del personal en higiene y manipulación de alimentos, deberá informar y pedir autorización a la comisión supervisora para el ingreso del personal de apoyo nuevo.

DE LA ATENCIÓN Y COBRANZA AL CLIENTE

El concesionario debe plantear y presentar un sistema de *Gestión de Atención y Comunicación* con el cliente o usuario para pagos y/o cobranzas, reclamos y otros que considere en su plan de negocio; esto desde el inicio de operaciones debe ser de público conocimiento a través de los canales oficiales del centro educativo.

El valor del almuerzo será pagado directamente por los usuarios del servicio, pudiendo el Concesionario, a su criterio y bajo su entera responsabilidad, otorgar créditos al usuario que estime conveniente.

El concesionario deberá entregar Boleta de Venta o factura según la solicitud de los usuarios.

DE LA SUPERVISIÓN

La Comisión de Supervisión del expendio de alimentos está conformada por: Dirección, Coordinación de Normas, Administración, Enfermería y Asistentía Social.

El Concesionario, está obligado a dar facilidades a la Comisión de Supervisión, cuando esté 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.

DEL ESPACIO FISICO

- ✓ El servicio de comedor se brinda en el ambiente especialmente adecuado y ubicado para dicho fin, dentro de las instalaciones del centro educativo.
- ✓ El concesionario solo podrá realizar mejoras en el local previa autorización expresa de la Dirección del centro educativo; la mejora efectuada quedará en el local al término del contrato.
- ✓ El Concesionario permite el uso de las mesas y de los microondas (que colocará el centro educativo para que las estudiantes calienten su refrigerio) de lunes a viernes, en los horarios establecidos por la institución.
- ✓ El concesionario no podrá en ningún caso subarrendar ni ceder total o parcialmente la concesión, bajo sanción de resolución del contrato.
- ✓ Previa coordinación, el concesionario cederá las instalaciones del comedor en las condiciones que lo requiera la Administración.

DE LAS CONDICIONES SANITARIAS

- Contar con recipientes adecuados, con tapa para depositar la basura y desperdicios.
- Obligación de mantener en buen estado la limpieza de las instalaciones, incluida la parte externa de la cocina del comedor.
- Asegurar la protección de alimentos de cualquier contaminación.
- Mantener alejado de los alimentos los detergentes, gas u otros productos tóxicos.
- Evitar la presencia de insectos y animales dentro del comedor.
- Cumplir con los protocolos de bioseguridad para el expendio de alimentos.

DE LAS CONDICIONES DE LOS ALIMENTOS

- Los alimentos que se expendan, deben estar en buen estado de conservación y en caso de ser envasados, contar con la autorización, registro sanitario correspondiente y fecha de vencimiento.
- No se permitirá la venta de alimentos que procedan de fábricas clandestinas.
- El rol de menús mensual deberá contar con la aprobación de la Comisión de Supervisión y debe estar avalado por un nutricionista colegiado.
- Los menús deben ser consumidas dentro de las primeras seis (06) horas y mantenerse bajo refrigeración sin exceder de las 24 horas de preparación.
- Está prohibido el uso de sobras y de alimentos desechados en la elaboración de nuevas comidas.

REQUISITOS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

- Poseer carnet de Salud actualizado, otorgado por el Ministerio de Salud.
- Poseer carnet de vacunación con las 3 dosis.
- Estar libre de enfermedad infecto contagiosa y cumplir con los controles periódicos que la institución exige.
- Exhibir y mantener rigurosamente las mejores condiciones de higiene personal especialmente en las manos.
- Usar ropas adecuadas y limpias para el trabajo.
- No tocar directamente con las manos los alimentos sin envoltura o envase, para el efecto se utilizará servilletas, pinzas o guantes.
- No fumar, toser ni escupir dentro del comedor.

12. DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS

Cualquier otro punto no contemplado en el presente documento será revisado con autonomía de decisión por la Comisión Evaluadora nombrada por la Dirección.

LA COMISION



ANEXO N° 01

REGISTRO DE PARTICIPANTE

Señores

COMITÉ DE EVALUACION C.E.P. SANTA ANA

Presente. -

De nuestra consideración,

Asunto: Inscripción en Concurso para selección de Concesionario de Comedor

Agradeceré considerar mi inscripción como Participante en el Concurso de Selección de Concesionario de Comedor del C.E.P. Santa Ana, sometiéndome irrevocablemente a las reglas establecidas en las Bases.

Nombre /Razón Social:.....

Representante Legal:.....

D.N.I.:..... RUC:.....

Domicilio:.....

Teléfonos:.....

Correo electrónico:.....

(Consignar ciudad y fecha)

.....

Firma, Nombres y Apellidos

Participante o Representante Legal (según corresponda)



ANEXO N° 02

DECLARACION JURADA N° 01

DECLARACION JURADA DE CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS Y DE NO ESTAR IMPEDIDOS PARA CONTRATAR

Señores

COMITÉ DE EVALUACION C.E.P. SANTA ANA

Por medio de la presente, el que suscribe, _____, en
calidad de postor y/o representante legal de _____,
DECLARO BAJO JURAMENTO, que no me encuentro impedido de participar en el
Concurso; en este sentido manifiesto:

1. Estar libre de enfermedad infecto contagiosa.
2. No registrar antecedentes policiales, ni penales.
3. Poseer uniforme adecuado, aseado y en buenas condiciones.
4. Experiencia para el desarrollo del servicio.
5. Conozco, acepto y me someto a las Bases, condiciones y procedimiento de
concesión.

(Consignar ciudad y fecha)

.....

Firma, Nombres y Apellidos

Participante o Representante Legal (según corresponda)



ANEXO N° 03

DECLARACION JURADA N° 02

DECLARACION JURADA SOBRE EL PROCESO DE LICITACION DE LA
CONCESION DEL COMEDOR ESCOLAR

Señores

COMITÉ DE EVALUACION C.E.P. SANTA ANA

Por medio de la presente, el que suscribe, _____, en
calidad de postor y/o representante legal de _____,
DECLARO BAJO JURAMENTO, que no me encuentro impedido de participar en el
Concurso; en este sentido manifiesto:

1. Conozco, acepto y me someto a las Bases, condiciones y procedimiento de concesión.
2. Soy responsable de la veracidad de los documentos e información que presento a efectos del proceso.
3. Me comprometo a mantener la oferta durante el proceso de concesión y a suscribir el contrato, en caso que resulte favorecido con la Buena Pro.

(Consignar ciudad y fecha)

.....

Firma, Nombres y Apellidos

Participante o Representante Legal (según corresponda)



ANEXO N° 04

PROPUESTA ECONÓMICA

Señores

COMITÉ DE EVALUACION CEP SANTA ANA

Presente. -

De nuestra consideración,

Asunto: Propuesta Económica para Concurso de Selección de Concesionario de Comedor

A continuación, hacemos de conocimiento que nuestra propuesta económica es la siguiente:

DESCRIPCIÓN	PRECIO TOTAL
Alquiler mensual por el servicio de comedor	S/ Números (letras)

(Consignar ciudad y fecha)

.....

Firma, Nombres y Apellidos

Participante o Representante Legal (según corresponda)