



BASES PARA EL CONCURSO DE CONCESIÓN DE KIOSCO SALUDABLE POR LICITACIÓN PÚBLICA EN EL INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR PEDAGÓGICO PÚBLICO “BAMBAMARCA” - 2024

I. OBJETIVO Y FINES

El presente tiene como objetivos:

- ✍ Seleccionar a la(s) persona(s) natural(es) o jurídica(s) que oferten los servicios del Kiosco saludable y a la vez contar con una nutrición balanceada que ofrezca gran variedad de alimentos, con precios accesibles a la economía de todos los estudiantes.
- ✍ Garantizar el cumplimiento de la normatividad vigente referida a la calidad de los alimentos, la buena atención, la higiene y el cumplimiento de los protocolos de bioseguridad, evitando alimentos y bebidas que perjudiquen la salud de los usuarios.

Los fines son los siguientes:

- ✓ Otorgar la concesión de kiosco a quien(es) cumplan con los requisitos estipulados en las presentes bases.
- ✓ El kiosco saludable está destinado a expedir alimentos nutritivos, buscando mejorar la calidad de vida de todos los estudiantes y trabajadores de la institución.
- ✓ Los horarios de atención serán de lunes a viernes en el horario de atención de la Institución.

II. BASES LEGALES

- Ley General de Educación.
- Ley de Institutos de Educación Superior N° 30512.
- Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable.
- Resolución Ministerial N° 186-2022-MINEDU, funcionamiento de los Kioscos, cafeterías y comedores escolares.
- Código Sanitario, DS N° 17505.

III. LUGAR DE CONCESIÓN

- El local donde se llevará a cabo la concesión está ubicado en Jr. Ricardo Palma N° 903, a 30 metros aproximadamente, de la entrada principal el IESPP “Bambamarca”.
- Cuenta con las siguientes características:
 - El primer kiosco, Tiene 4 ambientes: 03 ambientes pequeños y 01 ambiente grande para recepción y atención. *(Ver Anexo 01)*
 - *El segundo kiosco, cuenta con dos ambientes: 01 para la preparación de alimentos y otro para la atención al usuario.*
- El concesionario y el IESPP “Bambamarca”, acuerdan las condiciones de muebles y enseres (Previo Inventario Institucional).

IV. MONTO

El monto base para la concesión del kiosco es S/ 300.00 (trescientos soles), primer kiosco. Y S/. 150.00(ciento cincuenta soles), segundo kiosco.

V. DE LOS POSTORES

Son aquellos que se presentan al concurso con sus propuestas que reúnan los requisitos indispensables y se presente en las fechas establecidas en las presentes bases:

- Los postores para ser concesionario del kiosco serán personas naturales o jurídicas ajenas, sin vínculo laboral con la institución educativa.
- No pueden ser postores las personas que exista vínculo parental entre el Concesionario y trabajadores del IESPP “Bambamarca”, en caso lo hubiera, no será considerado como postor a dicho concurso, quedando no apto.
- No pueden ser postores los que tengan deudas pendientes con la institución.
- Arrendatario: Es el postor que ha sido declarado ganador del concurso y ha firmado al contrato respectivo.
- Al participar en el presente concurso implica la aceptación del postor a todas las disposiciones, normas y acuerdos institucionales.

VI. PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS

El procedimiento para la presentación de las propuestas se realizará de la siguiente manera:

- ✍ Presentar en un sobre cerrado la propuesta. El sobre llevará inscrito en la parte exterior el siguiente título: “CONCURSO PARA LA CONCESIÓN DEL KIOSCO SALUDABLE DEL INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR PEDAGÓGICO PÚBLICO - BAMBAMARCA 2024”
Indicar el NOMBRE DEL POSTOR y número de kiosco al que postula.
- ✍ Los concesionarios deben enviar su propuesta alimentaria y Curriculum Vitae del personal que brindará el servicio.
- ✍ Las propuestas se presentarán en forma legible. La información que presente el postor en su propuesta tendrá el carácter de declaración jurada, por lo tanto, deberá ajustarse a la verdad y sujeto a las sugerencias de la Comisión de Evaluación.
- ✍ Las propuestas que NO cumplan con los requisitos exigidos, ni contengan todos los documentos requeridos en estas bases, darán lugar a la descalificación inmediata del postor.

Contenido del Sobre:

- ✍ Solicitud dirigida al Director del IESPP “Bambamarca”.
- ✍ Carta de presentación como postor en relación al proceso de selección, consignando: Datos Personales (*Apellidos y Nombres, Copia de DNI, Dirección domiciliaria, Email y Número de celular*).
- ✍ *Carnet de salud actualizado, otorgado por la autoridad competente (copia debidamente autenticada).*

Declaración Jurada Simple 01 (manifestando)

- ✍ Estar libre de enfermedades infecto contagiosas o graves.
- ✍ No tener antecedentes penales ni policiales.
- ✍ Compromiso de contar con uniforme adecuado y estar aseado para una correcta atención.

Compromisos del postor

- Ser responsable de la veracidad de la información y de los documentos presentados en dicho proceso.
- Presentar su propuesta económica.
- A mantener la oferta durante el proceso de selección y a suscribir el contrato en caso resultara ganador o favorecido por la Buena Pro.
- Contar con una lista de equipamiento que esté en óptimas condiciones de uso y en cantidad suficiente para la atención (menaje, cubiertos, utensilios, artefactos electrónicos, recipientes



adecuados para recojo de la basura con tapa y de manera general que ayude a brindar un mejor servicio.

- Indicar los tipos de alimentos, productos y bebidas con su lista de precios ofertados.
- Mencionar los procedimientos internos los cuales garanticen la inocuidad e higiene de los alimentos y bebidas en el Kiosco.

VII. CALENDARIO DEL PROCESO

| ETAPAS DEL PROCESO | FECHAS |
|---|----------------------------|
| Convocatoria y publicación de bases por medio radial y TV | Del 02 al 04 de abril 2024 |
| Presentación de propuestas técnicas y económicas | 05 de abril del 2024 |
| Evaluación de Propuestas | 08 de abril del 2024 |
| Publicación de resultados | 08 de abril del 2024 |
| Firma de contrato | 09 de abril del 2024 |

VIII. REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO

- El concesionario tiene la exclusividad de expendio de desayunos, menús y/o cualquier alimento y bebida elaborada dentro de la institución en el horario de lunes a viernes.
- Se deja claramente establecido que se encuentra prohibido el expendio de alimentos que se consideren “comida chatarra” bajo la denominación de la Organización Mundial de la Salud, tales como:
 - Refrescos y bebidas con alto contenido de azúcar: Frugos, bebidas alto en azúcar, energizantes, carrageninas u otros similares.
 - Frituras y usos de grasas transgénicas (papas lays, chisitos, Papas Picantes y otros)
 - Galletas, dulces, chocolates, pastelillos procesados y empaquetados.
 - Comida rápida como hamburguesas, pizzas, hot-dog y/o productos similares.
- Calidad de los alimentos que se brinda a los estudiantes y las estudiantes, descartando todo tipo de alimentos y bebidas consideradas dañinos para la salud, enfocándonos en el expendio de comida saludable.
- Los alimentos deben ser balanceados y variados (evitar el uso excesivo de hidratos de carbono) presentados en la pizarra con sus respectivos costos que esté al alcance de la economía de todos los estudiantes.
- Los alimentos deben tener una presentación aceptable manteniendo hábitos de higiene y orden en el servicio.
- Las porciones de alimentos deben ser servidos en cantidades acordes al costo, evitando la discriminación.
- Evitar el uso de uso de agua sin hervir en todos los alimentos, las ensaladas no deben contener agua.
- Brindar un servicio equitativo, evitando en todo momento y circunstancia la discriminación.
- Los jugos o batidos deben ser balanceados con consistencia de fruta, evitando el uso excesivo de agua azucarada.
- Los utensilios de servicio: platos, vasos, cubiertos y otros deben presentarse limpios y secos evitando el rehuso inmediato.
- La limpieza de mesas y sillas debe hacerse con anticipación a la atención al usuario, prohibiendo utilizar manteles húmedos y contaminados (no utilizar los mismos paños o manteles para la limpieza de mobiliario y vajilla), que atenten contra la salud. (evitar limpiar mesas al momento de ingerir los alimentos).

**IX. FIRMA DEL CONTRATO**

La firma del contrato de concesión se realizará el día **09 de abril del 2024**, en el IESPP “Bambamarca”, entre el concesionario y el representante legal del IESPP, contrato que tendrá una duración desde **el 09 de abril al 31 de diciembre del 2024**.

X. CONDICIONES DEL CONSECIONARIO

El concesionario brinda y atiende los servicios a todos los estudiantes, además al personal docente, administrativos y de servicios de lunes a viernes en los horarios establecidos por el IESPP “Bambamarca”, evitando la atención a terceras personas a la horario de refrigerio.

En las siguientes condiciones y horarios:

| DESAYUNO | HORARIO |
|--|---------------------------------------|
| Jugos, avena, quinua, chufra, ponche, champú, soya, pan, sándwich, tamales, humitas, tortillas, caldillos, empanadas y frutas diversas. | Lunes a Viernes 7:00am a 8:30am |
| REFRIGERIO | HORARIO |
| Platillos: Papa la Huancaína, cebiche, frito, ají de gallina, papa rellena, arroz con leche, gelatina, flan, mazamorra, ensaladas y otro similares. Se puede considerar los propuesto en el desayuno. | Lunes a Viernes 11:00am a 11:30am |
| ALMUERZO | HORARIO |
| Menú: Entrada (ensaladas y sopas). Plato Fuerte: (Segundos variados y balanceados, considerando la calidad de servicio) | Lunes a Viernes 1:00pm en adelante |

- Esta terminantemente prohibido el expendio de licores y cigarrillos.
- El concesionario está obligado a contar con el personal necesario que permita ofrecer una adecuada y oportuna atención.
- El concesionario deberá hacerse responsable de sus colaboradores. Por infracción a las normas de seguridad y salud en el trabajo.
- El concesionario no podrá en ningún caso sub arrendar, ceder total o parcialmente la concesión bajo sanción de resolución del contrato.
- Deberá tener su certificado de manipular alimentos expedido por la instancia correspondiente.
- El concesionario debe contar con el personal capacitado en higiene manipulación de alimentos y atención al usuario.
- Los menús propuestos deben contar con la aprobación de la comisión supervisora.
- El valor de los alimentos expendidos por el concesionario deberá ser pagados directamente por los usuarios del servicio, pudiendo el concesionario, bajo su criterio y bajo responsabilidad otorgar créditos a los usuarios que estime por 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 quejas sobre el vencimiento, adulteración o mala calidad del servicio o de los productos, la comisión de supervisión estará facultada para intervenir.
- El concesionario solo podrá realizar mejoras en el local previa autorización expresa, la mejora efectuada quedará en el local al término del contrato.

XI. DE LAS CONDICIONES SANITARIAS DE ACUERDO A LOS PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

- Poseer carnet de salud actualizado otorgado por el Ministerio de Salud.
- Estar libre de enfermedad infecto contagiosa 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, constancia medica de salud emitida por institución pertinente).



- Tener muy en cuenta las mejores condiciones de higiene personal especialmente en las manos.
- El personal que brinda el servicio debe usar mandil y gorros limpios para atender.
- No tocar directamente con las manos los alimentos sin envoltura o envase, para el efecto se utilizará servilletas y pinzas.
- No fumar, toser o escupir dentro de los ambientes concesionados.
- Contar con recipientes adecuados, con tapa para depositar residuos sólidos y biodegradables respectivamente.
- Obligación de mantener un buen trato y limpieza.
- Contar con envases adecuados con tapa para almacenar al agua limpia para el uso doméstico.
- Asegurar la protección de alimentos de cualquier contaminación.
- Mantener alejado los alimentos de detergentes, gas u otros productos tóxicos.
- Evitar la presencia de animales dentro de la cocina, comedor (perros, gatos y otros).

XII. 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 y registro sanitario correspondiente en relación la fecha de vencimiento.
- No se permitirá la venta de alimentos que procedan de fábricas clandestinas.
- Está prohibida la venta de sobras de alimentos desechados en la elaboración de nuevas comidas.
- Prohibir la utilización en el kiosco, otras actividades ajenas al servicio de alimentos a los estudiantes. (de no cumplirse se aplicarán la multa del 20% de una UIT del concesionario a favor del IESPP).

XIII. DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS

- El IESPP “Bambamarca” vigilará estrictamente los acuerdos precisados en los correspondientes contratos.
- En caso de incumplimiento del acápite precedente el IESPP “Bambamarca”, decidirá la resolución del contrato de manera inmediata, previo procedimiento.
- Cualquier otro punto no contemplado en el presente documento será revisado con autonomía de la decisión por la Comisión Evaluadora.
- La institución realizará monitoreos de forma programada y no programada frecuentemente, a fin de garantizar una buena atención.

Bambamarca, 02 de abril 2024.

LA COMISIÓN
Iespp Bambamarca