



BASES PARA EL CONCURSO DE CONCESION 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, D.S. N° 17505.

III. LUGAR DE CONCESIÓN

- El local donde se llevará a cabo la concesión está ubicado en Av. 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 tengan 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.
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*).
- ☞ *Constancia médica de buena salud actualizada, emitida por Hospital - MINSA.*
- ☞ ***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.
- ☞ Los concesionarios deben enviar su Curriculum Vitae del personal que brindará el servicio.
- ☞ Presentar sus propuestas, ya que se tomarán en consideración para la evaluación:
 - ✍ Salubridad (certificado de salud, del hospital “Tito Villar Cabezas” - Bambamarca)
 - ✍ Propuesta Económica.
 - ✍ Experiencia (Constancias y/o certificados de acreditación su experiencia laboral).
 - ✍ Personal (cantidad de personal capacitado para trabajar)
 - ✍ Propuesta de platos (cantidad de platos saludables para abastecer)
 - ✍ Propuesta de Productos (cantidad de productos saludables)

Compromisos del postor

- Ser responsable de la veracidad de la información y de los documentos presentados en dicho proceso.
- Presentar obligatoriamente certificado de salud emitido por el Hospital - MINSA.



- 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 11 al 15 de abril 2024
Presentación de propuestas técnicas y económicas	15 de abril del 2024
Evaluación de Propuestas	16 de abril del 2024
Publicación de resultados	16 de abril del 2024
Firma de contrato	17 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, energizantes u otros similares.
 - Frituras y usos de grasas transgénicas (papas lays, chizitos, 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 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 **17 de abril del 2024**, en el IESPP “Bambamarca”, entre el concesionario y el representante legal del IESPP, contrato que tendrá una duración desde **el 17 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 en el 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



- Está 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 algún caso sub arrendar, ceder total o parcialmente la concesión bajo sanción de resolución del contrato.
- 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 constancia de buena salud actualizada otorgado por Hospital - MINSA
- Estar libre de enfermedad infecto contagiosa y cumplir con los controles periódicos que la institución exige (mínimo 2 durante la vigencia del contrato y para todo el personal que labora para el concesionario, constancia medica de buena 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 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, 11 de abril 2024.

La Comisión