

BASES PARA CONCESIÓN DE QUIOSCO/COMEDOR ESCOLAR

1. BASES LEGALES

- Ley N° 26842, Ley General de Salud, y sus modificatorias.
- Ley N° 28044, Ley General de Educación, y sus modificatorias.
- Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niñas, Niños y Adolescentes.
- Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, y su modificatoria.
- Decreto Supremo N° 017-2017-SA, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30021 Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niñas, Niños y Adolescentes.
- Decreto Supremo N° 012-2018-SA, que aprueba el Manual de advertencias publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021, y su modificatoria. Resolución Ministerial N° 277-2005/MINSA, que aprueba el Programa de Promoción de la Salud en las Instituciones Educativas.
- Resolución Ministerial N° 298-2011/MINSA, que aprueba la Guía Técnica de Gestión de Promoción de la Salud en Instituciones Educativas para el Desarrollo Sostenible.
- Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA que aprueba la NTS N° 142MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.
- Resolución Ministerial N° 1353-2018/MINSA que aprueba el Documento Técnico: «Guías Alimentarias para la Población Peruana».
- Resolución Viceministerial N° 076-2019-MINEDU, que aprueba la Norma Técnica denominadas "Orientaciones para la promoción de la alimentación saludable y la gestión de quioscos, cafeterías y comedores escolares saludables en la educación básica".
- Directiva N°015-2023-GRP-GRDS/DREP-OADM



2. FUNDAMENTACIÓN

El Instituto de Educación Superior Tecnológico Público – Acora, es un Instituto que brinda los servicios de educación Superior, en ese sentido se ve la imperiosa necesidad de garantizar la calidad del servicio en todos los aspectos incluyendo el servicio del quiosco/comedor.

El quiosco/comedor del Instituto surge como necesidad de garantizar que nuestros estudiantes y personal trabajador en general que permanecen en el Instituto hasta pasada la 12.00 pm, 1.00 pm y 2.00 pm, tengan una alimentación saludable.

El Quiosco/Comedor del Instituto es un establecimiento anexo, en el que se atiende a los estudiantes y personal que labora en el Instituto con snack y bebidas en los periodos de descansos cortos (recreos). La atención del comedor se extiende a los padres de familia y/o visitantes.

A través del Quiosco/Comedor 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 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 estudiantes y personal de la Institución.

Para efectos de lograr todo lo que esperamos de este servicio, planteamos un proceso de Concesión en búsqueda de la mejor oferta que permita tener quiosco/comedor, con un servicio adecuado a las necesidades y requerimientos de alumnos y personal del Instituto.

3. OBJETIVOS:

Presentar a la comunidad educativa del IESTP Acora, 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 del concesionario que brinden un servicio en calidad de productos, buen trato y precios de venta acorde con el mercado.

CALENDARIO DEL PROCESO

ETAPAS DEL PROCESO	FECHA
Convocatoria	01/04/2024 al 02/04/2024
Venta de bases	01/04/2024 al 03/04/2024
Presentación de Consultas	04/04/2024 al 05/04/2024
Absolución de Consultas	08/04/2024
Presentación de sobres cerrados	09/04/2024 al 10/04/2024
Evaluación de Propuestas (acto privado)	11/04/2024
Publicación del otorgamiento de la Buena Pro	12/04/2024
Firma del Contrato	15/04/2024

4. CARACTERÍSTICAS DEL QUIOSCO/COMEDOR

La concesión que se otorgue consta de un establecimiento denominado quiosco/comedor y cabe precisar que en ningún caso se adjudicará otra concesión.

- El Quiosco/Comedor Institucional es un establecimiento dedicado únicamente al expendio de alimentos y bebidas saludables para su consumo dentro de las instalaciones del Instituto de Educación Superior Tecnológico Público – Acora.
- El Instituto 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 menús y/o cualquier alimento y bebida elaborada dentro de la Institución Escolar 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 mucha azúcar.
 - ❖ Frituras.
 - ❖ Galletas.

- ❖ Dulces y chocolates.
- ❖ Pastelillos empaquetados.
- ❖ Comida rápida como hamburguesas, pizzas, 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 el Instituto será decisión de la comisión supervisora nombrada para tal efecto.
- El Concesionario deberá dejar libre el Local si fuera solicitado por la Dirección General para una actividad determinada, esta solicitud será hecha con la debida anticipación (una semana antes).

5. PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS

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

- Presentar en sobre cerrado la propuesta.
- El sobre llevará inscrito en la parte exterior el siguiente título:

"CONCURSO PARA LA CONCESIÓN DE QUIOSCO/COMEDOR EN EL INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO-ACORA"

NOMBRE 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 de Concesión el derecho de revisar y verificar dicha información.

Las propuestas que no cumplan con los requisitos exigidos, ni contengan todos los documentos requeridos por estas bases darán a lugar a la descalificación del postor.

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 (sanidad) actualizado, otorgado por la autoridad competente.

Certificados de actualización y/o capacitación en manejo y preparación de alimentos

Declaración Jurada simple manifestando:

- Estar libre de enfermedad infecto contagiosa.
- No registrar antecedentes policiales, ni penales.
- Poseer uniforme adecuado y aseado.
- Experiencia para el desarrollo del servicio.

Declaración Jurada Simple 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 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 inocuidad e higiene.
- La Propuesta Económica consignando el monto mensual ofrecido por el postor por los derechos de concesión del Quiosco/Comedor.

6. ANEXO:

El precio base mínimo para el Quiosco/Comedor es de S/. 200.00 (dos cientos soles) mensuales.

7. EVALUACIÓN DE PROPUESTAS

- El Instituto nombra una COMISIÓN EVALUADORA quienes tienen la responsabilidad de ejecutar e informar sobre el proceso de evaluación de las propuestas presentadas para la concesión de Quiosco/Comedor, anexos al Director General.
- *NINGUNO DE LOS MIEMBROS DE LA COMISIÓN PODRÁ PARTICIPAR COMO CANDIDATO A LA CONCESIÓN DEL QUIOSCO/COMEDOR.*
- La Comisión Evaluadora revisa (en acto privado) los sobres presentados por los postores, donde el Director General dará a conocer al ganador.
- La Dirección General elabora un ACTA DE ADJUDICACIÓN al postor que obtenga la BUENA PRO del Quiosco/Comedor.



8. PUBLICACIÓN DEL OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

- El día 12 de abril de 2024 se publicará en la página web y panel informativo del Instituto el otorgamiento de la Buena Pro del ganador.
- El resultado es INAPELABLE puesto que cuenta con la aprobación de la Dirección General.

9. FIRMA DEL CONTRATO

La firma del contrato de Concesión se realizará el día 15 de abril de 2024 en el mismo Instituto entre el CONCESIONARIO y el representante legal del IESTP Acora, contrato que tendrá una duración de abril a diciembre del 2024.

El contrato puede ampliarse para el año siguiente, sin necesidad de hacer una nueva concesión, 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 Instituto de Educación Superior Tecnológico Público de Acora.



10. INFRAESTRUCTURA DEL QUIOSCO/COMEDOR

El Quiosco/comedor Institucional cuenta con una infraestructura, para el servicio. En cuanto a ambientes ofrece:

- Un ambiente de 6 m².
- El quiosco/comedor Institucional cuenta con una infraestructura de lámina de Zinc adecuada.

El Instituto ofrece también las facilidades de

- Servicio de agua permanente.
- El pago del servicio de agua lo asume el Instituto.
- Baño para uso del concesionario

11. CONDICIONES DEL CONCESIONARIO

El Concesionario brinda y atiende los servicios de Almuerzo y otros, a los estudiantes, al Personal Docente, Administrativo y de Servicios, de lunes a viernes, en los horarios establecidos por el Instituto.



- A solicitud de la Dirección General, en las diversas actividades que se realiza por las noches, sábados y domingos (jornadas, retiros, otros) Se expendrán menús, sándwiches, 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 haría 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.
- No existirá ningún vínculo laboral entre el personal del Concesionario y el Instituto De Educación Superior Tecnológico Público - Acora.
- 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 y certificado de manipular 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 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 estratégico de negocio, esto desde el inicio de operaciones debe ser de público conocimiento.
- 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 deberá entregar **Boleta de Venta o Factura** según la solicitud de los usuarios.
- 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 General del Instituto De Educación Superior Tecnológico Público – Acora, La mejora efectuada quedará en el local al término del contrato.
- El Concesionario, deberá habilitar 02 mesas con sus sillas o bancas y sombrillas respectivamente.



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 los alimentos alejados de detergentes, gas u otros productos tóxicos.
- Evitar la presencia de animales dentro del Quiosco/Comedor (perros, gatos, roedores, etc.)

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 y tener fechas vigentes de consumo.
- No se permitirá la venta de alimentos que procedan de fábricas clandestinas.
- La lista de alimentos que se expendan y los precios de venta contarán con la aprobación de la COMISIÓN DE SUPERVISIÓN.
- 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.
- 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 (Sanidad) 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).
- 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 de los ambientes concesionados.

12. DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS

Cualquier otro punto no contemplado en el presente documento será revisado con autonomía de decisión por la Comisión Evaluadora nombrada por el INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO - ACORA.

Acora 01 abril 2024.

LA COMISIÓN