

BASES PARA LA PRESTACIÓN DE LA CONCESIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR INSTITUCIONAL y CAFETERIA DEL IESTP “4 DE JUNIO DE 1821” - 2026

I DISPOSICIONES GENERALES

1.1 Objetivo

El presente proceso tiene por objeto seleccionar a una persona natural o jurídica que brinde la concesión del Servicio de Comedor Institucional y cafetería para estudiantes, personal docente y administrativo del IESTP “4 de Junio de 1821”.

1.2 Finalidad

La finalidad de la selección del concesionario del Servicio de Comedor Institucional y cafetería, es brindar el servicio de alimentación variado, nutritivo y económico, que comprende:

- Comedor institucional (primer piso): 19 mesas y 76 sillas, con instalaciones de gas para cocina; cafetería (segundo piso): 8 mesas y 32 sillas

1.3 Base Legal

El Servicio de Comedor Institucional y cafetería del IESTP “4 de junio de 1821”, queda sujeto a los siguientes dispositivos legales:

- Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- Ley N° 28976, Ley Marco de Licencia de Funcionamiento.
- Ley N° 27444, Ley de Procedimientos Administrativo General
- Ley N° 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo y su Reglamento.
- Decreto Legislativo N° 1062, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos y su Reglamento.
- Resolución Ministerial N° 363-2005/MINSA Normas Sanitarias para el funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines.

1.4 Plazo de Ejecución

El plazo de ejecución del Servicio de Comedor Institucional, será de nueve (09) meses, el cual incluye un periodo de prueba de tres (03) meses. El plazo de ejecución puede ser renovado, por acuerdo de las partes, por el mismo periodo y/o hasta por un (01) años, previo informe favorable de la Unidad de Bienestar y Empleabilidad, en función de la calidad del servicio, la satisfacción de los usuarios y el cumplimiento de las condiciones de la prestación.

1.5 Del Servicio, Horario y Costos de los Alimentos

- | | |
|--|--|
| ➤ Potencial de comensales ¹ | 800 personas aproximado |
| ➤ Servicios Básicos | Desayunos y almuerzos |
| ➤ Días de atención del servicio | Lunes a Viernes |
| ➤ Horario de atención en general | 7:30 a.m. a 16:00 horas |
| ➤ Sistema de Servicio: | Autoservicio, servicio en mesa, delivery |

¹ El instituto NO GARANTIZA un número mínimo de comensales, puesto que los estudiantes, docentes y administrativos no se encuentran obligados a consumir el servicio ofrecido por el Concesionario.

1.6 De los Ambientes y de la Prestación del Servicio

El servicio de Comedor Institucional y cafetería se brindará en los ambientes destinados el interior del bloque B primer y segundo piso del IESTP “4 de Junio de 1821”, sito en la Av. La Cultura 4 de Junio N° 413 Sector Monte Grande, Jaén.

1.7 Equipamiento

El IESTP “4 de Junio de 1821” ofrecerá la infraestructura y ambientes que corresponden a la cocina y sus zonas de distribución, así como, la zona de comida para los comensales, mesas y sillas destinados para el Servicio de Comedor y cafetería. El responsable del Servicio deberá contar con el equipamiento, menaje y todo cuanto sea necesario para la prestación del servicio.

1.8 Responsabilidad de las instalaciones del Comedor y Cafetería

El concesionario es responsable de la infraestructura que le entrega el instituto. De existir deterioro como consecuencia del uso o traslado de mercancías o equipos está obligado a reparar o reconstruirlas; bajo la supervisión del área o servicio correspondiente del IESTP “4 de Junio de 1821”.

1.9 Pago por Concesión del Servicio

El concesionario que resulte ganador del proceso deberá abonar al IESTP “4 de Junio de 1821” un **pago mensual por concepto de concesión del servicio del comedor y cafetería**, el cual será determinado en función de la propuesta económica presentada por el postor.

El monto mínimo referencial para la concesión será de S/ 2,000.00 mensuales, incluidos los impuestos de ley.

II DEL SERVICIO A CONCESIONAR

El Servicio de Comedor Institucional brindará la atención de desayunos, almuerzos, aperitivos y adicionales, considerando en su programación diaria menús que incluyan: menú económico, menú ejecutivo, dieta y platos a la carta.

1. DE LA ALIMENTACIÓN:

a. Menú

Los menús elaborados por el Servicio del Comedor y cafetería, tienen como finalidad proporcionar los contenidos calóricos y nutricionales necesarios para la actividad física e intelectual que desarrollan los estudiantes y trabajadores del IESTP “4 de Junio de 1821”, poniendo especial énfasis en asegurar la calidad, inocuidad, salubridad y buen gusto; éstos deberán ser visados por un profesional en Nutrición.

b. Tipos de Alimentos

El Servicio de Comedor debe proponer como mínimo:

Desayuno:

Bebida caliente o jugo de fruta (01)	Leche, infusión, café, quinua, maca, soya, avena / fruta de Estación
Panes (02)	Sándwiches diversos, queso, jamón, aceituna, mantequilla y mermelada, huevos, palta, etc.

Almuerzo:

- Dos (2) alternativas de menús económicos que consten de: Sopa o entrada (mín. 2 alternativas; una debe ser ensalada de verduras frescas/cocidas). - Plato de fondo. - Bebida natural (refresco o caliente).
- Una (1) alternativa de menú ejecutivo que consten de: Sopa o entrada (mín. 2 alternativas; una debe ser ensalada de verduras frescas/cocidas). - Plato de fondo. - Bebida natural (refresco o caliente). - Postre o fruta de estación.
- Un (1) menú de dieta, según lo solicite el comensal (blanda, bajo en grasas, calorías, condimentos, etc.) con infusión o refresco natural y postre (compota, fruta natural, gelatina, flan, mazamorra, etc.)
- Platos a la Carta a elección.

El almuerzo debe contener complementos como ají, limón y cremas.

Refrigerios:

Ensaladas de frutas, yogurt y postres (bajo contenido calórico).

Jugos de fruta fresca (naranja, papaya, piña, surtido), refrescos naturales, etc.

Sándwiches diversos, postres, pasteles, etc.

2. DEL SERVICIO:

a. Características

El Servicio de Comedor realizará la preparación de los alimentos basándose en las normas de sanidad e inocuidad alimentaria, con el propósito que el personal usuario consuma alimentos salubres de calidad nutricional y cantidad calórica.

- ✓ Aplicar las especificaciones de calidad y sus niveles de control en la preparación y manipulación de alimentos.
- ✓ Ofrecer al comensal un menú variado y platos a la carta, balanceado nutricionalmente.
- ✓ La concesionaria deberá remitir cada inicio de semana a la Unidad de Bienestar y Empleabilidad la programación semanal de los menús diarios para conocimiento del personal, tomando en cuenta aspectos básicos de hábitos, preferencias alimenticias y salud de los usuarios.

b. Productos Ofrecidos

El servicio de Comedor ofrecerá los siguientes servicios:

- ✓ Desayuno
- ✓ Almuerzo (menú económico, menú ejecutivo, dieta y platos a la carta).
- ✓ Refrigerios.
- ✓ Servicio de catering para eventos institucionales que le sean requeridos.

c. Sistema del Servicio

El Servicio de Comedor se brindará bajo las siguientes modalidades:

- ✓ Línea de Servicio en Mesa: servido en mesa.

- ✓ Atención de venta de snacks naturales, meriendas, postres, ensaladas de frutas, jugos naturales e infusiones y agua de mesa envasado.
- ✓ Cuando el programa de Industrias Alimentarias procese y/o elabore productos de consumo (agua, snacks, otros), el concesionario deberá vender obligatoriamente los productos que ofrece el programa.

d. Vajilla – Menaje

El menaje del Servicio de Comedor y cafetería debe ser implementado en su totalidad por el concesionario del servicio; debidamente conservados y en buen estado, los equipos y utensilios deben ser resistentes a la corrosión y capaces de soportar repetidas operaciones de limpieza y desinfección. Las superficies deben ser lisas y estar exentas de orificios y grietas, no se podrán usar utensilios deteriorados, de madera o plástico.

e. Precios de Menús

El Servicio de Comedor y cafetería deberá considerar los siguientes precios referenciales:

- ✓ El costo del desayuno tendrá un precio no mayor de S/. 7.00 Soles, incluido IGV.
- ✓ El costo del menú económico, tendrá un precio no mayor de S/. 8.00 (ocho soles) incluido I.G.V. Un mínimo de 60 unidades/diarias para comensales del IESTP “4 de Junio de 1821”.
- ✓ El costo del menú ejecutivo, tendrá un precio no mayor de S/. 12.00 (doce soles), incluido IGV.
- ✓ El costo de la Dieta, Platos a la Carta y otro tipo de menús, serán convenidos entre ambas partes según criterios de mercado.
- ✓ El costo de refrigerios, etc. serán convenidos entre ambas partes según criterios del mercado.
- ✓ El listado de precios, así como cualquier aviso del servicio, se exhibirá al público en lugares visibles del comedor.
- ✓ El costo por servicio delivery para el caso de los menús, dietas y platos a la carta tendrá un incremento de S/ 1.00 (un sol) por los envases y cubiertos.

3. DEL PERSONAL

a) Dotación y documentación de personal

El Servicio de Comedor debe contar como mínimo con el siguiente personal que garantice la buena y adecuada atención que demanda la población usuaria:

- ✓ Administrativo - caja: uno (01)
- ✓ Cocinero: uno (01)
- ✓ Ayudante de cocina: dos (02)
- ✓ Mozos: dos (02)
- ✓ Limpieza: uno (01)

El personal deberá acreditar experiencia en la ejecución del servicio de alimentación, a través de certificados o constancias de trabajo por un periodo mayor a seis (06) meses.

De ser seleccionado como ganador de la concesión del Comedor Institucional y cafetería del IESTP “4 de Junio de 1821”; deberá presentar como parte de los requisitos, a la firma del Contrato, la siguiente documentación de cada personal a su cargo:

1. Currículo vitae actualizado.
2. Certificado de Antecedentes Policiales.
3. Carné Sanitario y adicionalmente recuento de hongos en manos.
4. Pólizas vigentes de seguros de salud y/o accidentes personales.

b) Presentación, higiene personal y prácticas sanitarias

- ✓ El personal debe ser amable y de buen trato con los comensales que hacen uso del Comedor.
- ✓ La presentación de los varones debe ser: cabello corto y completamente cubierto. Las damas deberán utilizar siempre el cubre pelo.
- ✓ Las uñas deben mantenerse cortas, limpias y sin ningún tipo de esmalte. No se permite el uso de elementos colgantes en ropa de trabajo (relojes, llaveros, lápices, prendedores, etc.), no deben usarse joyas: aretes, gargantilla, collares, pulseras, aros, relojes o muñequeras.
- ✓ Los manipuladores de alimentos (del área de cocina) deben usar ropa protectora de color blanco que les cubra el cuerpo, llevar completamente cubierto el cabello y tener calzado adecuado.
- ✓ Toda persona que ingrese a los ambientes de elaboración de alimentos deberá colocarse el mandil blanco, gorro y mascarilla tapa boca limpios. Esto incluye a las visitas o personal que supervise el servicio.
- ✓ Las reparaciones de equipos o su mantenimiento preventivo en los ambientes de la cocina, deben realizarse fuera del horario de preparación de alimentos.
- ✓ El responsable del concesionario realizará la revisión de las medidas de higiene de su personal.
- ✓ Los lavaderos y lavamanos de cada área (incluyendo baño de personal) deben estar provistos de jabón desinfectante, escobillas de uñas, toalla de papel o secador de aire.
- ✓ Correcto lavado de manos cada vez que se cambia de actividad. Uso de guantes para productos cocidos o listos para el consumo.
- ✓ No está permitido fumar, ni beber bebidas alcohólicas en las áreas de elaboración y de almacenes de alimentos, ni el ingreso a laborar de personas en estado etílico o bajo la influencia de drogas ilegales.
- ✓ Igualdad en el servicio brindado al personal (sin preferencias). El incumplimiento de una o varias quejas del personal de la no atención (atención en el comedor, cafetería o delivery), ameritará una llamada de atención por escrito.

c) Capacitación del personal

Es responsabilidad del concesionario la capacitación sanitaria de los manipuladores de alimentos; el cual debe incluir los siguientes temas:

- ✓ Principios generales de higiene.
- ✓ Contaminación de alimentos y enfermedades de transmisión alimentaria.
- ✓ Buenas prácticas de manipulación de alimentos y bebidas.
- ✓ Programa de higiene y saneamiento.

- ✓ Aplicación de las fichas de evaluación sanitaria de restaurantes.

4. DE LOS SISTEMAS DE CONTROL Y LIMPIEZA

a) Sistemas de Control

- ✓ Personal de cocina capacitado, con experiencia en manipulación de alimentos basado en la Norma Sanitaria para el funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines.
- ✓ Personal en cantidad suficiente para la atención a los comensales durante el horario de refrigerio. El concesionario deberá disponer de planes de contingencia para prevenir la acumulación de colas en la atención del servicio.
- ✓ Personal equipado con indumentaria adecuada y apropiada para la manipulación de alimentos y atención al público (de acuerdo a lo contemplado en ítem 3. Del Personal).
- ✓ El concesionario deberá contemplar medidas de seguridad alimentaria para prevenir contaminación entre el personal de atención de cajas y el personal de atención de servicio.
- ✓ Carné de sanidad y adicionalmente recuento de hongos en manos.
- ✓ Seguro de salud y/o accidentes personales vigentes.
- ✓ Que el concesionario cuente con capacitaciones de buenas prácticas de manufactura y buenas prácticas de higiene en alimentos y bebidas; o cuente con habilitación Sanitaria otorgada por DIGESA del Ministerio de Salud.
- ✓ Licencia de Funcionamiento a cargo del ganador de la concesión del servicio.
- ✓ La limpieza de los ambientes del uso del concesionario, deben ser diarias y deben realizar una vez por semana una limpieza profunda, asimismo, colocar en un lugar visible el rol de limpieza.
- ✓ El concesionario deberá contratar el servicio de fumigación de insectos y roedores, cada seis (06) meses y entregar la copia del certificado respectivo a la Unidad de Bienestar y Empleabilidad.
- ✓ El concesionario deberá contar con un (01) botiquín de primeros auxilios debidamente implementado.

Control de Alimentos

- ✓ Recepción de Alimentos: El concesionario debe registrar la información concerniente a la procedencia de los alimentos, descripción, composición, periodo de almacenamiento y condiciones de manejo y conservación.
- ✓ Almacén de Productos secos: Se tendrá en cuenta la vida útil del producto, se rotularán los empaques con la fecha de ingreso y salida de los alimentos, los almacenes deben mantenerse limpios, secos, ventilados y protegidos contra el ingreso de roedores y animales.
- ✓ Los equipos de enfriamiento (refrigeradoras u otros) deben contar con termómetros instalados en un lugar visible, que permitan el control adecuado de la temperatura y que sean calibrados periódicamente para garantizar su correcto funcionamiento.

b) Sistema de Limpieza

Plan de Limpieza

- ✓ Implementar un Plan de Limpieza que mantenga los ambientes del Comedor (zonas de comedor, cafetería, cocina, servicios higiénicos, almacén y procesamiento de alimentos) en un estado limpio y desinfectado en forma permanente a fin de evitar la existencia de agentes contaminantes, para lo cual se establece una frecuencia referencial mínima.
- ✓ Motivar al personal encargado de la limpieza y del manipuleo y preparación de alimentos a mantener la higiene de los ambientes, utensilios y de ellos mismos, garantizando que los alimentos preparados coadyuvarán a la conservación de la buena salud de los comensales.
- ✓ Implementar un Plan de control de plagas a realizarse periódicamente a los ambientes del comedor y cafetería.

Contenido del Plan de Limpieza

- ✓ El servicio deberá contar con un (1) personal encargado exclusivamente de la limpieza de las zonas de comedor, cafetería, servicios higiénicos, almacén y procesamiento de alimentos.
- ✓ El Plan de Limpieza, deberá detallar el procedimiento y preparación de los productos de limpieza. En la limpieza de los muebles, menaje, etc. Se emplearán productos químicos de uso permitido y registrado por la autoridad competente. Debe incluir el Control de Plagas.
- ✓ El Plan de Limpieza debe incluir la limpieza, mantenimiento y/o reparación de la campana extractora de las instalaciones de la cocina del comedor, con una periodicidad de tres (3) meses, el cual debe ser realizado por personal especializado y reportado mediante documento a la Unidad de Bienestar y Empleabilidad.
- ✓ Deberá detallar las medidas de higiene y seguridad que deberá seguir el personal a cargo de la prestación del servicio.

De ser seleccionado como ganador de la concesión del Comedor Institucional y cafetería del IESTP “4 de Junio de 1821”; deberá presentar como parte de los requisitos, a la firma del Contrato, el Plan del Sistema de Control y Limpieza y una Declaración Jurada de Cumplimiento del mismo.

5. DE LOS EQUIPOS, MOBILIARIO, AMBIENTES Y OTROS

- ✓ Los bienes muebles y artefactos eléctricos que ingresen al IESTP “4 de Junio de 1821” a ser utilizados para el servicio deberán ser inventariados y efectuados en un Acta de Ingreso de Bienes ante el área de Patrimonio e informado a la Unidad de Bienestar y Empleabilidad.
- ✓ Todo mobiliario, equipo, artefacto a usarse deben estar en perfecto estado de conservación, siendo su responsabilidad el mantenimiento de las mismas por el concesionario.

III DEL PROCESO DE SELECCIÓN

1. Propuesta del Servicio de Concesión del Comedor Institucional

a) Propuesta técnica

- Solicitud para participar en la convocatoria de conformidad con las Bases (este documento debe contener los datos generales del postor).
- Ficha (RUC) actualizada, persona natural o jurídica.
- Constancia RNP (Registro Nacional de proveedores)
- Copia del D.N.I. en caso de persona natural y en caso de persona jurídica Vigencia Poder.

b) Propuesta económica

Lista de precios a cobrar por los diferentes productos en el **Anexo N° 1**. También se incluirá de manera referencial, una lista de otros productos que el concesionario considere ofertar en el Comedor.

Asimismo, el postor deberá presentar en su propuesta económica el monto mensual que abonará al IESTP “4 de Junio de 1821” por concepto de concesión del Servicio de Comedor Institucional y Cafetería.

La oferta mínima válida será de S/ 2,000.00 (Dos mil y 00/100 soles) mensuales, incluidos los impuestos de ley.

Las propuestas que presenten un monto inferior al establecido serán descalificadas automáticamente del proceso de selección.

El monto ofertado por el postor formará parte del contrato de concesión y deberá ser abonado mensualmente al IESTP “4 de Junio de 1821”, dentro de los primeros cinco (05) días hábiles de cada mes, mediante depósito en la cuenta institucional o pago en la caja del instituto, según lo disponga la administración. El incumplimiento del pago dentro del plazo establecido dará lugar a la aplicación de penalidades conforme a lo establecido en el contrato.

La documentación presentada debe estar foliada, sellada y rubricada en todas las páginas por el representante legal del postor.

Señores:

Comité de Selección

IESTP “4 de Junio de 1821”

“CONCESION DEL SERVICIO DE COMEDOR Y CAFETERÍA IESTP “4 DE JUNIO DE 1821”

NOMBRE/RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR

RUC: _____

Contenido de la propuesta

1 Experiencia:

El postor presentará su propuesta en un sobre cerrado en Mesa de Partes conteniendo lo siguiente:

- a. Declaración Jurada de datos del postor según **Formato N° 1**, incluyendo copia actualizada de la vigencia de poder del Representante Legal².
- b. Sujeción a las condiciones de la Concesión, según **Formato N° 2**.
- c. Capacitaciones de buenas prácticas de manufactura y buenas prácticas de higiene en alimentos y bebidas; o habilitación Sanitaria otorgada por DIGESA del Ministerio de Salud.
- d. Curriculum vitae documentado del cocinero adjuntando contratos.
- e. Experiencia del postor, mediante la presentación de contratos y boletas en el que indique el tipo de servicio, el número aproximado de atenciones/personas atendidas y el tiempo del servicio brindado. **Formato N° 3** (opcional).

2 Plan de Trabajo:

El Plan de trabajo orientado con lo requerido en el ítem II Servicio a Concesionar, comprendiendo como mínimo lo siguiente:

- a. Plan del Servicio, que describe la forma cómo se propone brindar el servicio garantizando el cumplimiento de plazos, calidad y seguridad requeridos para su funcionamiento.
- b. Relación del personal con el que se prestará el servicio y actividad que desarrollará cada uno de ellos; adjuntando los documentos requisitos para la firma del contrato.
- c. Planes de los Sistemas de Control y Limpieza (según lo contemplado en ítem 4. De los Sistemas de Control y Limpieza).
- d. Relación de equipos y mobiliario que instalará el concesionario, según **Anexo N° 2**.
- e. Propuestas adicionales que desee formular (mejoras al servicio).

2. Criterios de Evaluación

La determinación del ganador que brinde el Servicio de Comedor Institucional del IESTP "4 de Junio de 1821", será considerando la empresa o persona natural que obtenga el mayor puntaje sobre 100 puntos:

Evaluación técnica (máximo 50 puntos): Con documentos sustentatorios.

- **Capacitaciones de buenas prácticas de manufactura y buenas prácticas de higiene en alimentos y bebidas (máx. 20 puntos):**
 - Capacitaciones de buenas prácticas de manufactura en alimentos y bebidas (10 puntos): Dos puntos por cada 100 horas acumuladas
 - Capacitaciones de buenas prácticas de higiene en alimentos y bebidas (10 puntos): Dos puntos por cada 100 horas acumuladas
- **Experiencia en la actividad (máx. 10 puntos):**

Mayor a 4 años	: 10 puntos
Mayor a 3 hasta 4 años	: 8 puntos
Mayor a 2 hasta 3 años	: 6 puntos
Mayor a 1 hasta 2 años	: 4 puntos

² Solo en el caso de persona jurídica

De 6 meses hasta 1 año : 2 puntos

- **Personal propuesto (máx. 20 puntos):**

- Cocinero con experiencia:
 - Mayor a 4 años : 20 puntos
 - Mayor a 3 años : 16 puntos
 - Mayor a 2 años : 12 puntos
 - Mayor a 1 año : 8 puntos
 - De 6 meses hasta 1 año : 4 puntos

Evaluación económica (máximo 50 puntos):

- **Menor precio ofertado de alimentos (máx. 40 puntos):**

El puntaje se determinará considerando el **menor monto ofertado por los alimentos**.

El cálculo del puntaje se realizará mediante la siguiente fórmula:

$$\text{Puntaje} = (\text{menor Oferta de alimento} / \text{Oferta del Postor}) \times 10$$

Donde:

Oferta del Postor: pago por tipo de alimento (desayuno, almuerzo, etc).

menor Oferta de alimento: monto de alimento más bajo presentado en el proceso.

- Desayuno : 10 puntos
- Menú estándar : 10 puntos
- Menú de dieta : 10 puntos
- Platos a la carta : 10 puntos

Asignación proporcional inversa al resto de postores.

- **Mayor precio ofertado por la concesión del comedor (máx. 10 puntos):**

El cual se detallará en el Anexo N° 1 del presente documento

El puntaje se determinará considerando el **mayor monto ofertado por concesión mensual**.

El cálculo del puntaje se realizará mediante la siguiente fórmula:

$$\text{Puntaje} = (\text{Oferta del Postor} / \text{Mayor Oferta Económica}) \times 10$$

Donde:

Oferta del Postor: monto mensual ofrecido por el participante.

Mayor Oferta Económica: monto mensual más alto presentado en el proceso.

3. Contratos de concesión y/o de prestación de servicio de alimentos:

- El cual se evaluará de acuerdo al tiempo de experiencia en el rubro de la concesión/prestación del servicio durante los últimos cuatro (04) años, teniendo en cuenta los contratos de concesión y/o de prestación de servicio de alimentos y boletas.

IV CRONOGRAMA DEL PROCESO

Ítem	Etapas	Periodo 2026
1	Publicación plataformas digitales y/o portal institucional	17 de marzo
2	Circulación de Cartas de Invitación	17 al 18 de marzo
3	Visita a instalaciones del Comedor y cafetería del IESTP "4 de Junio de 1821"	20 de marzo
4	Formulación de consultas	23 de marzo
5	Absolución de consultas	24 de marzo
6	Presentación de Propuestas en Mesa de Partes del IESTP "4 de Junio de 1821"*	25 y 26 de marzo
7	Revisión de propuestas	24 de marzo
8	Publicación de resultados	25 de marzo
9	Firma del Contrato	26 de marzo
10	Acondicionamiento del Comedor	27, 28 de marzo y del 01 al 04 de abril
11	Inicio de actividades del servicio del Comedor	06 de abril

* Av. La Cultura 4 de Junio N° 413 Sector Monte Grande, Jaén

V GARANTÍA

La garantía, se hará efectiva a la firma del contrato del concesionario ganador y tendrá la finalidad de resguardar el estado de conservación del patrimonio institucional, para lo cual el concesionario se obliga a dejar las instalaciones en el mismo o mejor estado del que las recibió; así como, garantizar el cumplimiento del contrato, por lo que en caso de resolverse por causal imputable al concesionario la entidad ejecutará la garantía.

Se presentará una carta fianza a favor del IESTP "4 de Junio de 1821" o un depósito en efectivo³, por el importe equivalente a media (0.5) UIT, la cual debe ser presentada previa a la firma del contrato. La garantía será devuelta, luego de finalizado el plazo de concesión establecido en el contrato, previa verificación del estado de conservación de los bienes muebles e inmuebles cedidos por el IESTP "4 de Junio de 1821" para el funcionamiento del comedor. Toda mejora será plenamente asumida por el concesionario, previa autorización del IESTP "4 de Junio de 1821".

VI IMPEDIMENTOS

No pueden ser postores los arrendatarios o ex arrendatarios, familiares hasta el tercer grado de consanguinidad que tengan deudas pendientes con el instituto o aquellos contra los cuales el Instituto haya seguido procesos judiciales para la recuperación del local arrendado o cobro de arriendos. Así mismo aquellos ex arrendatarios que no se les ha renovado el contrato por insatisfacción de los usuarios en las encuestas de opinión.

³ El mismo que se hará efectivo en Caja del IESTP "4 de Junio de 1821"

VII PENALIDADES

Las penalidades están referidas al incumplimiento de cualquiera de las obligaciones contraídas en el contrato y precisadas en estas condiciones de prestaciones del Servicio de Comedor del IESTP “4 de Junio de 1821”, respecto a:

- a) La calidad nutricional de los alimentos
- b) Las condiciones de salubridad e higiene en la manipulación de los alimentos
- c) Los mecanismos de seguridad de los ambientes y comensales
- d) La calidad del servicio y atención al público
- e) Los planes de limpieza y control de plagas
- f) No ofrecer los 60 menús económicos, establecidos como mínimo por día para los comensales del el IESTP “4 de Junio de 1821”.
- g) No levantar las observaciones y/o indicaciones de mejora en los plazos establecidos de las inspecciones y encuestas de satisfacción realizadas.
- h) No presentar documentos y/o acreditaciones solicitadas por el IESTP “4 de Junio de 1821”.
- i) Utilizar los servicios de energía eléctrica, agua y/o la infraestructura del comedor y cafetería del IESTP “4 de Junio de 1821”, para prestación de servicios a usuarios externos.
- j) Realizar modificaciones en la infraestructura, sin autorización previa del IESTP “4 de Junio de 1821”.
- k) Incumplir con los horarios de atención establecidos por el IESTP “4 de Junio de 1821”.

El concesionario tendrá un plazo de cuarenta y ocho horas para subsanar la deficiencia observada y comunicada formalmente por la Unidad de Bienestar y Empleabilidad del IESTP “4 de Junio de 1821”, caso contrario, se aplicará una primera multa económica equivalente al 25% de la UIT.

De producirse un segundo incumplimiento se aplicará un 50% de la UIT, y finalmente, de producirse un tercer incumplimiento, se procederá a la resolución del contrato, lo cual dará derecho al IESTP “4 de Junio de 1821”, a ejecutar la garantía presentada y de ser el caso, exigir la indemnización por los daños y perjuicios a que hubiere lugar.

Dichas penalidades deberán ser abonadas por el Concesionario del IESTP “4 de Junio de 1821”, en un plazo que no exceda los cinco (5) días de habersele comunicado la misma. Caso contrario, la entidad podrá resolver el contrato, lo cual dará derecho a el IESTP “4 de Junio de 1821”, a ejecutar la garantía presentada y de ser el caso, exigir la indemnización por los daños y perjuicios a que hubiera lugar.

VIII SUPERVISIÓN DEL SERVICIO

La supervisión de salubridad, higiene, calidad nutricional, seguridad y la atención a los usuarios, se realizarán mediante inspecciones opinadas e inopinadas, que estarán a cargo de la Unidad de Bienestar y Empleabilidad, Area de Calidad, junto con un profesional de Industrias Alimentarias, Enfermería técnica, Laboratorio Clínico.

Para una mejor atención a los comensales, se medirá el grado de satisfacción mediante encuestas periódicas, que permitirá realizar recomendaciones tanto en temas de higiene, salubridad, condiciones nutricionales, seguridad y calidad de servicio.



Anexo N° 1

Señores:

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCESIÓN DEL SERVICIO COMEDOR Y CAFETERÍA DEL IESTP "4 DE JUNIO DE 1821"

Presente.-

Referencia: Servicio de Comedor y Cafetería del IESTP "4 de Junio de 1821"

Pago mensual por concesión del servicio

El postor deberá indicar el **monto mensual que abonará al IESTP "4 de Junio de 1821" por concepto de concesión del Servicio de Comedor Institucional y Cafetería.**

Monto ofertado mensual por concesión:

S/ _____

Nota:

La oferta mínima válida será de **S/ 2000.00 (Dos mil y 00/100 soles) mensuales, incluidos los impuestos de ley.**

Propuesta Económica: Lista de precios de los productos a ofrecer por el concesionario

PRODUCTO	Precio Unitario S/.
Obligatorio:	
<u>Desayuno</u>	
<u>Menú económico</u>	
Menú ejecutivo	
<u>Menú dieta</u>	
<u>Platos a la carta</u>	
Opcionales:	
Bebidas calientes	
Bebidas frías	
Ensalada de frutas	
Jugos, extractos.	
Pasteles dulces y/o salados	
Sándwich	
Otros: detallar	

Jaén, ____ de _____ de 20__

Firma del Representante Legal _____

DNI N° _____

Razón Social o Nombre _____

RUC _____

Anexo N° 2

Señores:

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCESIÓN DEL SERVICIO COMEDOR Y CAFETERÍA DEL IESTP "4 DE JUNIO DE 1821"

Presente.-

Referencia: Servicio de Comedor y cafetería del IESTP "4 de Junio de 1821"

Relación de equipos y mobiliarios que instalarán el concesionario en el Comedor y cafetería Institucional

EQUIPO Y/O MOBILIARIO	Cantidad	Estado

Jaén, ____ de ____ de 20__

Firma del Representante Legal _____

DNI N° _____

Razón Social o Nombre _____

RUC _____

Formato N° 1

DECLARACIÓN JURADA

Jaén, ____ de _____ de 20 ____

Señores:

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCESIÓN DEL SERVICIO COMEDOR Y CAFETERÍA DEL IESTP "4 DE JUNIO DE 1821"

Presente.-

Referencia: BASES PARA LA PRESTACIÓN DE LA CONCESIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR INSTITUCIONAL y CAFETERIA DEL IESTP "4 DE JUNIO DE 1821" - 2026

De nuestra consideración:

Por medio de la presente les informamos que estamos participando en el presente proceso de selección para el "Servicio de Comedor y cafetería del IESTP "4 de Junio de 1821" siendo nuestras generales de ley las siguientes:

- Nombre o Razón Social
- Domicilio legal
- RUC N°
- Teléfono
- Representante Legal (Nombre, Número de DNI)
- Correo electrónico

(válido para las comunicaciones durante el proceso de selección de la concesión de la cafetería)

Atentamente,

Datos del Representante Legal:

Nombre y Apellido:

DNI N°

Firma

Formato N° 2

DECLARACIÓN JURADA DE SUJECCIÓN A LAS CONDICIONES PARA LA CONCESIÓN

Yo, _____, identificado con DNI N° _____, en calidad de representante legal de la empresa _____ con R.U.C. N° _____, domiciliada en _____, como postor al proceso para la concesión del **Servicio de Comedor y cafetería del IESTP “4 de Junio de 1821”** declaro:

- a) Que toda la información presentada es verdadera y confiable, exenta de toda duda.
- b) Aceptar y haber entendido los términos de las CONDICIONES recibidas. Así como, a no tener dudas sobre las mismas hasta antes de la entrega de la propuesta; por lo dejo a interpretación del IESTP “4 de Junio de 1821” cualquier vacío que de ella se pudiera generar.
- c) Cumplir, en caso de obtener la **buena pro/selección** del presente proceso, con firmar el respectivo contrato en todos sus términos y a proceder a su ejecución en forma inmediata a sola firma del respectivo contrato.
- d) Aceptar que en el caso de cualquier controversia o reclamo que surja en la ejecución o interpretación del contrato derivado del presente concurso, será resuelta de manera definitiva, en la ciudad de Jaén, mediante el sometimiento a un arbitraje de derecho, en idioma español, conforme a las disposiciones establecidas en la Ley de Arbitraje en lo que le fuera aplicable, haciendo renuncia expresa al fuero domiciliario.
- e) Conocer y estar de acuerdo con los términos del contrato del Servicio de Comedor y cafetería del IESTP “4 de Junio de 1821”, que figura en las presentes bases.

Jaén, _____ de _____ de 20____

Firma y nombre del representante legal

DNI N°

Correo electrónico

Teléfono fijo

Número de celular

Formato N° 3
(Opcional)

CONSTANCIA DE PRESTACION DEL SERVICIO

Señores:

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONSECIÓN DEL SERVICIO COMEDOR Y CAFETERÍA DEL IESTP "4 DE JUNIO DE 1821"

Presente.-

Referencia: BASES PARA LA PRESTACIÓN DE LA CONCESIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR INSTITUCIONAL y CAFETERIA DEL IESTP "4 DE JUNIO DE 1821" - 2026

De nuestra consideración:

Por medio del presente, dejamos constancia que la empresa _____, ha suministrado SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN tipo cafetería o snack a nuestra representada, con una capacidad aproximada de atención de _____ personas diarias, durante el período comprendido desde (mes/año) hasta (mes/año)

El servicio prestado a nuestra representada ha sido calificado, a nuestro criterio, como:

- Excelente
- Muy bueno
- Bueno
- Deficiente

Se expide la presente constancia con el carácter de declaración jurada para los fines que el interesado persigue.

Jaén, _____ de _____ de 20____

Firma y nombre del representante legal

DNI N°

Correo electrónico

Teléfono fijo

Número de celular