

BASES PARA CONCESIÓN DEL SERVICIO DE CAFETIN

1. FUNDAMENTACION:

El Instituto de Educación Superior Pedagógico Público de Educación Física Lampa, como institución educativa dedicada a la formación integral de futuros profesionales de la educación, reconoce la importancia de brindar un ambiente adecuado que favorezca el desarrollo académico, físico y social de su comunidad. En este contexto, el servicio de cafetín constituye un componente esencial del bienestar institucional, al ofrecer alimentos y bebidas que contribuyen al adecuado rendimiento y bienestar de estudiantes, docentes, personal administrativo y visitantes.

Con el objetivo de garantizar un servicio eficiente, seguro, higiénico y accesible, se establece la presente convocatoria para la **concesión del servicio de cafetín** dentro del campus del IESPPEF LAMPA. Las bases de esta concesión buscan asegurar que el proveedor seleccionado cumpla con criterios de calidad, salubridad, precios razonables y atención cordial, en concordancia con los valores institucionales y las normativas sanitarias vigentes.

Asimismo, esta iniciativa pretende fomentar la participación de proveedores que demuestren responsabilidad social, compromiso con prácticas sustentables (como la reducción de plásticos y la promoción de alimentos saludables), y disposición para adaptarse a las necesidades específicas de la comunidad educativa.

La concesión será otorgada mediante un proceso transparente, justo y competitivo, que garantice igualdad de oportunidades a todos los interesados, velando siempre por el beneficio de la comunidad del Instituto Pedagógico.

2. OBJETIVO:

El objetivo de las preses bases es establecer las condiciones técnicas, administrativas y sanitarias cesarías para seleccionar, mediante un proceso transparente y equitativo, al proveedor que estará a cargo de la concesión del servicio de cafetín del Instituto de Educación Superior Pedagógico Público de Educación Física.

Se busca garantizar un servicio que ofrezca alimentos y bebidas de calidad, a precios accesibles, que respondan a las necesidades nutricionales de una comunidad educativa orientada a la actividad física y la vida saludable. Asimismo, se pretende promover un espacio de alimentación que cumpla con los principios de higiene, seguridad alimentaria, atención cordial y compromiso con el bienestar integral de los estudiantes, docentes y personal del Instituto.

Estas bases tienen como finalidad asegurar que el servicio de cafetín contribuya positivamente al entorno educativo, respetando las normas legales vigentes y promoviendo valores institucionales como la salud, el respeto, la responsabilidad y la sostenibilidad ambiente.

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.iespplampa.edu.pe; así como en los lugares más visibles de la institución.

3.2. ABSOLUCION DE CONSULTAS

Las consultas se realizarán del **30 de junio**, al 01 de julio en las instalaciones del ESPPEF Lampa; dirigido a la Comisión Evaluadora, las mismas que serán absueltas en un plazo máximo de un día hábil.

3.3. REQUISITOS

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

4. CRONOGRAMA DEL PROCESO:

	ETAPAS	FECHA	LUGAR
1	CONVOCATORIA	Del 30 de junio al 01 de julio del 2025	Página Web Institucional y lugares visibles de la institución.
2	PRESENTACION DE SOBRES	Del 02 al 03 de julio del 2025	En la secretaria del IESPPEF Lampa
3	EVALUACIÓN DE PROPUESTAS	Del 04 de julio 2025	
4	COMUNICACIÓN DEL OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO	Del 04 de julio del 2025	Página Web Institucional y lugares visibles de la institución.
5	FIRMA DE CONTRATO	Del 04 de julio del 2025	

5. PRESENTACIÓN DE LAS PROPUESTAS:

Las propuestas serán presentadas de forma física en la secretaria del del IESPPEF Lampa y que cumplan con los siguientes documentos:

1. Copia de DNI o RUC vigente.
2. Licencia de funcionamiento (de ser aplicable).
3. Descripción del servicio (horarios, personal, limpieza, atención).
4. Menú tentativo (con precios accesibles y variedad alimentaria)
5. Protocolo de higiene y seguridad alimentaria
6. Propuesta de atención a estudiantes/personas con necesidades especiales (si aplica).
 - a. La propuesta económica consignando un monto fijo mensual de junio a diciembre, ofrecido por el postor por los derechos de concesión del cafetín El precio base mínimo para el cafetín es de **S/450.00** (Cuatrocientos cincuenta con 00/100 soles).
 - b. Propuesta económica referente al valor unitario del menú.

6. 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 100 puntos:

CRITERIO	PONDERACION
Propuesta técnica	40 puntos.
Propuesta económica	30 puntos.
Experiencia en servicios afines	20 puntos
Documentación	10 puntos
TOTAL	100 puntos.

Se adjudicará al postor que obtenga el mayor puntaje total cumpliendo con todos requisitos formales.

7. OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO:

1. Atender en el horario acordado con el Instituto.
2. Mantener en todo momento condiciones óptimas de limpieza, salubridad y orden.
3. Ofrecer productos adecuados para el consumo humano, con precios justos.
4. No vender bebidas alcohólicas, cigarrillos ni productos no autorizados.
5. Asumir la contratación y remuneración de su personal.
6. Cumplir con las normas del Ministerio de Salud y DIGESA en temas sanitarios.
7. Coordinar con la Dirección del Instituto cualquier mejora o adecuación en el espacio.

8. PROHIBICIONES

- Subarrendar el servicio o ceder la concesión sin autorización expresa del Instituto.
- Incurrir en faltas reiteradas de higiene o atención.
- Vender productos vencidos o de dudosa procedencia.

9. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

Se comunicará mediante la página web de la institución y lugares visibles de la institución, 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 Institución.; el contrato tendrá una duración de julio a diciembre 2025.

11. INFRAESTRUCTURA DEL COMEDOR.

- El servicio de comedor se brinda en el ambiente especialmente adecuado y ubicado para dicho fin, dentro de las instalaciones de la Institución.
- El concesionario solo podrá realizar mejoras en el local previa autorización expresa de la Dirección de IESPPEF Lampa; la mejora efectuada quedará en el local al término del contrato.
- 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.
- La institución ofrece las facilidades de:
 - Servicio eléctrico permanente.
 - Servicio de agua y desagüe permanente.
 - El pago del servicio de electricidad lo asume LA INSTITUCIÓN.
- El Concesionario tiene la **EXCLUSIVIDAD** de expendio de alimentos y bebidas dentro de las instalaciones de la Institución de lunes a viernes de 08:00 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).

12. COBERTURA DEL SERVICIO

El servicio deberá ser cubierto los días hábiles del mes, desde julio 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	400 personas aproximadamente
Frecuencia	Lunes a viernes (en días hábiles)
Sistema de Servicio	Atención inmediata
Horario de Atención	Lunes a viernes desde las 08:00 am hasta las 15:30 pm

13. DATOS GENERALES 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 alimentos saludables para ser consumidos en los horarios establecidos dentro de las instalaciones de la institución.

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.

14. DE LOS CONSUMIDORES Y OPORTUNIDADES DE ATENCIÓN

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

También a solicitud de la administración, en las diversas actividades que realiza la institución.

15. 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,

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

16. DE LA SUPERVISIÓN

La Comisión de Supervisión del expendio de alimentos está conformada por: Dirección y Administración.

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.

17. 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.

13. 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.

14. REQUISITOS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

- 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.

15. 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