

UNIDAD DE GESTION EDUCATIVA LOCAL TACNA

BASES

**PROCESO DE ELECCIÓN DEL CONCESIONARIO QUE
PRESTARA EL SERVICIO DE COMEDOR Y CAFETERÍA
EN LA UNIDAD DE GESTION EDUCATIVA LOCAL TACNA**

PRIMERA CONVOCATORIA



2023

CONVOCATORIA PARA EL PROCESO DE ELECCIÓN DEL CONCESIONARIO QUE PRESTARÁ EL SERVICIO DE COMEDOR Y CAFETERÍA EN LA UNIDAD DE GESTIÓN EDUCATIVA LOCAL TACNA

BASES

CONTENIDO

- I. DISPOSICIONES GENERALES**
- II. CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO**
- III. ETAPAS DEL PROCESO DE ELECCIÓN**
- IV. FIRMA DE CONTRATO**
- V. ENTREGA DE LAS INSTALACIONES E INFRAESTRUCTURA**
- VI. PLAZO DE EJECUCIÓN Y INICIO DEL SERVICIO**
- VII. SUPERVISIÓN DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO**
- VIII. SANCIONES Y PENALIDADES**
- IX. DE LA SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS**
- X. RESOLUCIÓN DE CONTRATO**
- XI. ANEXOS**



I. DISPOSICIONES GENERALES

1.1 ENTIDAD CONVOCANTE

El presente proceso es convocado por la Unidad de Gestión Educativa Local TACNA, ubicado en la Asoc. Las Begonias Mz. I, Lt. 02-A – Distrito Crnl. Gregorio Albarracín Lanchipa.

1.2 OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente proceso de elección, tiene como finalidad evaluar y seleccionar a una persona natural o jurídica, con la que se celebrará un contrato de concesión para prestar el servicio de comedor y cafetería en la Unidad de Gestión Educativa Local Tacna, por un (1) año, periodo de tiempo en el que se brindará el servicio de comedor y cafetería para los trabajadores de la Unidad de Gestión Educativa Local Tacna.

Los ambientes del comedor y cafetería a concesionar se ubican en la Asoc. Las Begonias Mz. I, Lt. 02-A- Distrito Gregorio Albarracín Lanchipa, provincia y departamento de Tacna.

Nota: Se precisa que el presente proceso NO se encuentra regulado por la Ley de Contrataciones del Estado ni su reglamento.

1.3 REQUISITOS PARA SER POSTOR

- a) Ser persona natural o persona jurídica legalmente constituida de los rubros de comedor, cafetería, bufet y restaurantes, con personal capacitado, proveedores certificados y brinden una atención de óptima calidad.
- b) La participación de las personas jurídicas se efectúa por medio de su representante legal, apoderado o mandatario acreditado con certificado de vigencia de poder, expedido por Registros Públicos con una antigüedad no mayor de treinta (30) días calendario a la presentación de propuesta. Las personas naturales podrán participar directamente, presentando copia de DNI o a través de su apoderado o mandatario debidamente acreditado con Carta Poder.
- c) Los documentos que presente el participante como parte de su propuesta deberán estar en idioma español o traducidos, salvo la nomenclatura técnica que deberá mantenerse en su idioma original.



1.4 IMPEDIMENTOS PARA PARTICIPAR

- a) Se encuentran impedidos las personas naturales o jurídicas que se encuentran sancionados y/o inhabilitados para contratar con el estado.

1.5 DEFINICIONES

- a) **Comedor:** Establecimiento o lugar en el cual las personas se reúnen para ingerir su refrigerio además cuenta con un espacio para procesar o cocinar los alimentos.

- b) **Cafetería:** Es el establecimiento destinado a servir alimentos no procesados, ni cocinados en dicho local, a excepción de los sándwiches o emparedados fríos o calientes.
- c) **Concesionario:** Persona Natural o Jurídica que conduce un comedor y/o cafetería.
- d) **Infraestructura:** Conjunto de espacio, medios o instalaciones que se consideran básicos para el desarrollo de una actividad.
- e) **Concesión:** Contrato temporal, a través del cual se cede a favor de un tercero, denominado concesionario, infraestructura para la atención de los servicios de alimentación al interior de un inmueble. Dicho contrato podrá incluir accesoriamente la entrega de mobiliario y/o equipamiento.

1.6 BASE LEGAL

- a) Código Civil – Decreto Legislativo N° 295
- b) Ley de Procedimiento Administrativo General - Ley N° 27444.
- c) Ley General de Salud - Ley N° 26842.
- d) Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA.
- e) Reglamento de la Calidad del Agua para Consumo Humano, aprobado por Decreto Supremo N° 031-2010-SA.
- f) Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines, aprobada por Resolución Ministerial N° 363-2005-MINSA.
- g) Reglamento Nacional de Edificaciones Norma Técnica de Edificación S 200.
- h) Norma para el Establecimiento y Funcionamiento de servicios de alimentación colectivos, aprobada por Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.
- i) Normas Técnicas del Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo, aprobadas por Decreto Supremo N° 003-98-SA.
- j) Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo - Ley N° 29783 y sus modificatorias.
- k) Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo, aprobado por Decreto Supremo N° 005-2012-TR.



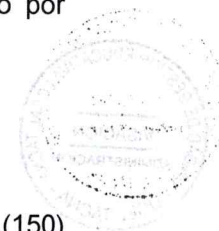
II. CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO

2.1 CANTIDAD REFERENCIAL DE COMENSALES

La UGEL Tacna, cuenta con una población aproximada de ciento cincuenta (150) colaboradores.

El ambiente del comedor puede atender a una cantidad estimada de cincuenta (50) comensales.

Cabe señalar que no es obligatorio para el personal la Unidad de Gestión Educativa Local Tacna, adquirir y consumir sus alimentos en el Comedor o la Cafetería.



2.2 PRECIOS REFERENCIALES

Los precios referenciales para el servicio de alimentación se muestran en el siguiente cuadro:

Servicio	Tipo	Precios Unitarios incluido el IGV en nuevos soles
Desayuno	Económico	S/6.00
	Ejecutivo	S/6.50
	Criollo	S/7.00
Almuerzo	Económico	S/8.00
	Dietético	S/9.00
	Ejecutivo	S/10.00

2.3 SERVICIOS QUE DEBE PRESTAR EL CONCESIONARIO

2.2.1. **Servicio de menú y platos a la carta**, como mínimo debe incluir:

2.2.1.1. Desayuno

07:30 a 09:00 horas, debiendo brindar el servicio con prioridad a los trabajadores de la Unidad de Gestión Educativa Local Tacna, ofreciendo los siguientes tres (03) tipos:

- **Desayuno Económico:** Incluye como mínimo:
 - Una (1) taza de café, infusión, avena, quinua, maca o etc. (envase de 10 onzas)
 - Un (1) vaso de jugo de fruta natural (envase de 10 onzas)
 - Un (1) sándwich de mantequilla, mermelada queso o aceituna.
- **Desayuno Americano:** Incluye como mínimo:
 - Una (1) taza de café, infusión, maca, avena, quinua o etc. (envase de 10 onzas).
 - Un (1) vaso de jugo de fruta natural (envase de 10 onzas)
 - Dos (2) sándwiches de mantequilla, mermelada queso o aceituna.
- **Desayuno Criollo:** Incluye como mínimo:
 - Una (1) taza de café, infusión, maca, avena, quinua o etc. (envase de 10 onzas).
 - Un (1) pan con chicharrón, tamal, salchicha o rellenas.

2.2.1.2. Almuerzo

De 12.30 hasta las 15.30 horas, debiendo brindar el servicio con prioridad a los trabajadores de la Unidad de Gestión Educativa Local Tacna, ofreciendo los siguientes tres (03) tipos:

- **Menú Económico:**
 - Una (1) entrada o un plato de sopa



- Un (1) plato de fondo (elegido por el comensal de una opción de por lo menos dos (2) platos calientes).
- Un (1) vaso de refresco de fruta natural o infusión, (envase tamaño ocho (8) onzas). con opción a solicitar uno adicional.

- **Menú Ejecutivo:**

- Una (1) entrada o un plato de sopa
- Un (1) plato de fondo (elegido por el comensal con dos opciones distintas al menú económico de dos (2) platos calientes).
- Un (1) postre o fruta.
- Un (1) vaso de refresco de fruta natural o infusión, (envase tamaño ocho (8) onzas). con opción a solicitar uno adicional.

- **Menú de Dieta Blanda**, para el personal que lo requiera:

- Un (1) plato de sopa dieta de pollo o carne de res.
- Un (1) plato de carne de pollo, pescado o res, sancochado, a la plancha, al vapor o sudada con verduras cocidas y/o arroz.
- Un (1) vaso de gelatina.
- Un (1) vaso de refresco o infusión. (envase tamaño diez (10) onzas)

2.2.2. Servicio de cafetería:

El postor deberá de proponer la variedad de productos y alimentos que se pondrán a disposición de los usuarios en la cafetería a ser concesionada, considerando los siguientes rubros:

- a) Sándwiches.
- b) Postres y Helados.
- c) Bebidas frías.
- d) Bebidas calientes.
- e) Golosinas y Snacks.

A manera de ejemplo, se podrá proponer los siguientes productos o alimentos:

- a) **Sándwiches:** Mixto (jamón y queso), mixto completo (jamón queso y huevo), aceituna, palta, hot dog, pollo, hamburguesa, hamburguesa con queso, hamburguesa con queso y huevo frito, triple, similares y otros.
- b) **Postres y Helados:** Kekes, Pasteles, Brownies, Pie de Limón, Pie de manzana, Crema volteada, Suspiro limeño, Gelatina, Mousses, Tortas, Alfajores, Leche asada, Arroz con leche, Mazamorra morada, Helados de marca reconocida, similares y otros.
- c) **Bebidas frías:** Jugos de fruta: naranja, piña, papaya, fresa, surtidos y con leche; gaseosas ½ litro; agua mineral ½ litro; chicha morada 16 onzas; similares y otros.
- d) **Bebidas calientes:** Café; leche; infusiones.



74648255	SILLA FIJA DE OTRO MATERIAL	BUENO
74648255	SILLA FIJA DE OTRO MATERIAL	BUENO
74648255	SILLA FIJA DE OTRO MATERIAL	BUENO
74648255	SILLA FIJA DE OTRO MATERIAL	BUENO
74648255	SILLA FIJA DE OTRO MATERIAL	BUENO
74648255	SILLA FIJA DE OTRO MATERIAL	BUENO
74648255	SILLA FIJA DE OTRO MATERIAL	BUENO
74648255	SILLA FIJA DE OTRO MATERIAL	BUENO
74648255	SILLA FIJA DE OTRO MATERIAL	BUENO
74648255	SILLA FIJA DE OTRO MATERIAL	BUENO
74648255	SILLA FIJA DE OTRO MATERIAL	BUENO
32648712	REPOSTERO DE MELAMINA	BUENO

- b) El concesionario recibirá en perfecto estado de funcionamiento los servicios generales (luz, agua y desagüe) así como las instalaciones de gas de los ambientes del comedor y la cafetería. La reparación de cualquier desperfecto o deterioro que sufran dichos servicios estarán a cargo del concesionario en coordinación con la Oficina de Administración de la UGEL Tacna.

2.6 REQUISITOS Y EXIGENCIAS DE LOS INSUMOS EN LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS:

Los insumos utilizados para la elaboración de los productos alimenticios que se expendan en el comedor y cafetería deberán reunir los requisitos de la calidad y sanidad exigidos en el Reglamento Sanitario de Alimentos del Ministerio de Salud, además de las siguientes características:

- a) La carne de res, pescado, ovino, cerdo, pollo o pavo, deberán ser de calidad de primera, proceder de camales y/o mercados autorizados, y corresponder a partes sanas y limpias de los músculos de los animales sacrificados.
- b) El pescado y mariscos deberán ser de primera calidad.
- c) La leche deberá ser evaporada envasada o fresca pasteurizada y el queso fresco pasteurizado.
- d) Los embutidos deberán proceder de marcas conocidas en el mercado.
- e) Las frutas, hortalizas, raíces, tubérculos y bulbos deberán corresponder a la clase extra y estar libres de magulladuras, pudrición hídrica o bacteriana; asimismo, deberán haber alcanzado su madurez fisiológica.
- f) Los productos alimenticios envasados deberán ser de primera calidad, contar con autorización registrada, conservar adherida su etiqueta o membrete y mostrar su fecha de vencimiento, a fin de comprobar calidad y contenido de los mismos. Se desecharán productos cuyos envases presenten deterioros que puedan malograr su contenido o no permitan establecer con certeza la calidad del producto y fecha de vencimiento o que haya expirado.
- g) Las grasas y aceites deben ser de origen 100% vegetal, preservado en envases originales de fábrica y bajo ningún concepto a granel. Para las frituras, el aceite deberá ser utilizado sólo una vez (no podrá guardarse ni reciclarse).



- h) Los jugos y refrescos deberán provenir de fruta fresca y guardar relación con la estación en la cual se expenden.
- i) Los postres serán de fruta fresca; los pasteles y tortas deberán ser del día.
- j) Los helados deberán ser de marcas reconocidas en el mercado.
- k) Otros productos no detallados deberán corresponder a niveles similares de calidad.
- l) Todas las bebidas frías serán preparadas con agua hervida fría, o agua purificada. No se permite la utilización de agua cruda.
- m) Está prohibido el uso de alimentos adulterados, de dudosa procedencia, contaminados o falsificados, así como el uso de alimentos guardados por más de seis (6) horas después de haber sido preparados o; después de veinticuatro (24) horas de haber sido retirados del congelador, si son refrigerados.
- n) Está prohibido el uso de alimentos reciclados, sobrantes o rechazados. El concesionario será responsable civil y penalmente de cualquier daño que pudiera causar por incumplimiento de esta prohibición.

2.6.1 SOBRE LOS MENÚS

- a) El Concesionario deberá considerar como un factor relevante al momento de planear la programación mensual del Menú diario, la variedad de platos lo cuales pueden repetirse hasta tres veces al mes y la consistencia de los mismos; de modo que el Concesionario tenga la oportunidad de brindar calidad y variedad en el servicio de alimentación.

2.6.2 LA PROGRAMACION MENSUAL

- a) La programación mensual deberá incluir todos los días del mes, el menú diario que deberá ajustarse a la siguiente frecuencia de ingredientes semanales:

INGREDIENTE	FRECUENCIA (NÚMERO DE VECES / SEMANTAL)
Carne Roja (res, cordero, cerdo)	2
Carne de pollo o Pavita	2
Carne de Pescado	1
Cereales (arroz, fideos, etc.) y Tubérculos, raíces	Diario
Leguminosas	1
Frutas	Diario
Vegetales	Diario

- b) El menú deberá contener los tipos de carnes indicados en el cuadro precedente, en las diversas variedades de comida que el Concesionario incluya en cada mes.



- c) La calidad del servicio y la presentación de los platos deben de cubrir las expectativas de los usuarios.
- d) En el caso de los refrescos, no podrán repetirse en semanas consecutivas y se prepararán con fruta fresca.

2.7 OBLIGACIONES DE LA UGEL TACNA

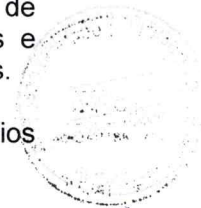
- 2.7.1** La UGEL Tacna facilitará un ambiente adecuado, ventilado e iluminado, provisto de mobiliario, para ser utilizado como comedor y cafetería por los trabajadores.
- 2.7.2** Facilitar al concesionario el ingreso a las instalaciones, de equipos, materiales y otros implementos o suministros necesarios para la operatividad del comedor y la cafetería.
- 2.7.3** Autorizar el retiro o reemplazo de equipos y materiales del concesionario; así como, comunicar previamente y por escrito a la UGEL Tacna el personal con el que laborará el concesionario, así como los reemplazos o ceses, a fin de cumplir con los controles de ingresos y salidas de las personas que ingresan a la entidad.
- 2.7.4** Brindar al concesionario instalaciones y equipos, de ser el caso, en buen estado para el desarrollo de las operaciones.
- 2.7.5** Proporcionar al concesionario información respecto al procedimiento institucional sobre la limpieza y eliminación de desechos (lugar, horario, etc.).
- 2.7.6** El mantenimiento preventivo de la infraestructura, mobiliario y equipos del comedor y la cafetería, al momento de la entrega al concesionario estará a cargo de la UGEL Tacna.
- 2.7.7** La UGEL Tacna asumirá los costos de suministro de agua, luz y teléfono (uso de anexos) que sea necesario utilizar en la prestación del servicio concesionado.

2.8 OBLIGACIONES DEL CONCESIONARIO

- 2.8.1** Realizar los mantenimientos preventivos y correctivos del mobiliario y/o equipos de cocina y electrodomésticos e infraestructura, pactados en la concesión y señalados en el Acta de entrega de terreno correspondiente al comedor y cafetería, los cuales tienen por objeto impedir la destrucción o el deterioro de los mismos, comprometiéndose mediante declaración jurada a contratar los servicios de mantenimiento indicado.
- 2.8.2** Asegurar que toda la infraestructura, sistemas eléctricos, sistemas de iluminación exterior e interior, sistema de agua y desagüe, se encuentren en óptimas condiciones operativas y de funcionamiento.
- 2.8.3** Contar con el Libro de Reclamaciones, conforme a lo establecido en el Código de Protección y Defensa del Consumidor.



- 2.8.4** Todo el personal del concesionario está obligado a portar el carnet sanitario vigente, durante el periodo de ejecución de su servicio sin excepción, expedido por la entidad competente (Municipalidad Provincial o MINSA)
- 2.8.5** Asegurar limpieza permanente en todo el ambiente del comedor y la cafetería.
- 2.8.6** Asimismo, el trabajador asignado al lavado de platos o limpieza del local, deberá lavarse las manos durante veinte (20) segundos y cambiarse de guantes y uniforme antes de manipular alimentos.
- 2.8.7** Asumir el costo del gas, incluyendo de ser el caso, las maniobras de ingreso, traslado y medidas de seguridad correspondientes.
- 2.8.8** Asimismo, el concesionario garantizará la correcta presentación de su personal (uniformes limpios y completos).
- 2.8.9** El concesionario está obligado a observar y cumplir las Normas Sanitarias vigentes y demás disposiciones relacionadas con el servicio de alimentación, los procesos de seguridad alimenticia, almacenamiento, control, procesamiento alimenticio, limpieza e inocuidad alimentaria.
- 2.8.10** El concesionario velará por el orden y limpieza de todos los ambientes del comedor y la cafetería cedidos para la concesión.
- 2.8.11** El concesionario deberá cuidar que su personal en todo momento brinde un servicio de calidad, trato cortés y amable hacia los usuarios.
- 2.8.12** Es responsabilidad del concesionario mantener un adecuado stock de víveres e insumos que permita garantizar la atención.
- 2.8.13** Es responsabilidad del concesionario el transporte de los víveres e insumos desde el lugar de procedencia, al comedor y/o cafetería, el cual deberá realizarse en condiciones que no afecten la calidad y el estado sanitario de los mismos. Los envases que se utilicen para transportar los víveres e insumos deberán ser del tipo autorizado por las normas sanitarias vigentes.
- 2.8.14** El concesionario deberá contar con un botiquín básico de Primeros Auxilios y los extintores u otras medidas de seguridad, para cocina industrial.
- 2.8.15** El concesionario no deberá, por ningún motivo, guardar, almacenar, custodiar cualquier tipo de bien o mercancía que no sea de su propiedad o la de sus trabajadores.
- 2.8.16** En el caso que el concesionario por motivos de fuerza mayor decida no continuar prestando el servicio de alimentación en el comedor y la cafetería deberá comunicar el hecho mediante una carta notarial debidamente sustentada a la Oficina de Administración de la UGEL Tacna, en un plazo no menor de treinta (30) días calendarios de anticipación.



2.9 DEL PERSONAL DEL SERVICIO

El personal del concesionario deberá trabajar en forma permanente en las instalaciones de la UGEL, durante la vigencia del contrato y cumplir con los siguientes requisitos:

2.9.1 REQUISITOS

- a) El personal (Cocinero y Personal para atención en mesa) que labore para el concesionario, deberá cumplir con los siguientes requisitos mínimos, los mismos que serán acreditados a los cinco (5) días hábiles antes del inicio del servicio:
- Ser mayor de edad.
 - Tener buena salud física y mental.
 - No tener antecedentes policiales ni penales.
 - Contar con Carné Sanitario.

2.9.2 PERSONAL MÍNIMO

- a) El personal mínimo debidamente capacitado, con el que debe contar el concesionario para el servicio será el siguiente:
- Un (1) Cocinero
 - Un (1) Ayudante de cocina.
 - Dos (2) Personal para atención en mesa
- b) El personal de vacaciones, enfermo o con permiso otorgado por el concesionario será reemplazado inmediatamente; manteniendo permanentemente el número de trabajadores en el servicio. El personal reemplazante deberá cumplir necesariamente con el perfil solicitado en el párrafo precedente.

2.9.3 UNIFORME DEL PERSONAL

El concesionario cuidará permanentemente la correcta presentación y aseo de sus trabajadores. No podrán usar alhajas ni similares durante la jornada laboral.

En todo momento el personal deberá usar uniforme.

El uniforme debe constar de:

- Camisa
- Pantalón
- Delantal
- Gorro que cubra por completo el cabello y cuero cabelludo
- Otros implementos para la manipulación adecuada de alimentos.
- Implementos para las tareas de limpieza, de ser el caso.

2.10 MUEBLES, EQUIPOS Y MATERIALES

El concesionario deberá proporcionar como **mínimo** para la prestación del servicio, lo siguiente:



a) Equipamiento de atención:

- Una (1) Conservadora de alimentos
 - Exhibidores refrigerados de entradas y postres.
 - Un (1) frigobar (para la estación de café y postres)
 - Muebles porta cubiertos
 - Hornos microondas
 - Cafetera, waflera, hervidor, termos, licuadora y otros electrodomésticos.
- b) Vajilla Hotelera: Platos tendidos; platos de entrada; platos de postre; pirex; tazas con plato; vasos de vidrio transparente; cubiertos de acero inoxidable: tenedores, cuchillos, cucharas y cucharitas.
- c) Servilleteros y servilletas de papel doble.

Los utensilios que se utilicen deberán ser nuevos, de buena calidad y deben permitir una fácil y perfecta limpieza; queda prohibido el uso de utensilios en mal estado, despostillados, oxidados o susceptibles de oxidarse.

Todos los utensilios, mesas e instalaciones del comedor y la cafetería deberán encontrarse en perfectas condiciones de limpieza al momento de ponerlos a disposición para consumo de los alimentos. Cualquier falta de higiene, se considera falta grave, comunicándose para su inmediata corrección.

2.11 DE LA INFRAESTRUCTURA Y BIENES

- a) El concesionario será responsable por las pérdidas o daños que cause o que sus dependientes ocasionen a la infraestructura física y los bienes de la UGEL TACNA, debiendo asumir el costo de reparación o reposición.
- b) El concesionario se compromete al mantenimiento de los ambientes cedidos, que incluye el pintado al término del convenio, empleando para ello pintura y colores autorizados por LA UGEL Tacna.

2.12 HORARIO DE ATENCIÓN

Comedor. -

Almuerzo De 12:30 a 13:30 horas de lunes a viernes

Cafetería. -

De 07:30 a 16:30 horas como mínimo, de lunes a viernes

Cualquier excepción del horario indicado deberá ser aprobada por la Oficina de Administración de la UGEL Tacna.

III. ETAPAS DEL PROCESO DE ELECCIÓN

3.1 CRONOGRAMA DEL PROCESO DE ELECCIÓN

El calendario del presente proceso es el siguiente:

CRONOGRAMA	
FECHA PROGRAMADA	ACTIVIDAD
Día 1 y 2	Convocatoria (a través del portal de la página web de la UGEL Tacna)
Día 3	Publicación en la página web de las empresas

	aptas para la visita al comedor- cafetería de la UGEL Tacna. Así como la publicación de día y horario.
Día 4	Visita al comedor- Cafetería de la UGEL Tacna.
Día 5	Presentación de consultas escritas de los invitados por mesa de parte de la UGEL Tacna.
Día 6	Absolución de consultas escritas o aclaración de las bases vía correo electrónico.
Al día siguiente de notificada la absolución de consultas con un plazo de dos días.	Presentación de propuestas técnicas y Económicas en mesa de partes de la UGEL Tacna.
Al tercer día de recibidas las propuestas, con un plazo de cuatro días.	Apertura de los sobres, evaluación de propuestas y buena pro, publicada en la página web de la UGEL Tacna.

3.2 CONVOCATORIA

La convocatoria se realizará mediante la página web de la institución, acompañada de las bases del proceso de selección.

3.3 VISITA DE LOS PARTICIPANTES EN LAS INSTALACIONES DEL COMEDOR Y LA CAFETERÍA

Es obligatorio que el postor interesado en brindar el servicio realice una visita guiada a las instalaciones del comedor-cafetería de la sede de la UGEL Tacna, a fin de conocer las instalaciones donde se brindará el servicio.

La visita se podrá realizar en una de las dos fechas establecidas para tal fin en el Cronograma del Proceso de Selección (ver numeral 3.1); para ello le postor o su representante deberá presentarse en la sede, a las 10:00 horas, portando su DNI y una Carta de la empresa a la que representa, consignando los siguientes datos:

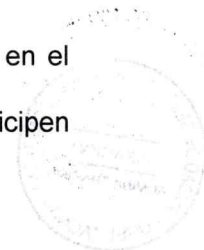
- Razón Social de la Empresa y el Número de RUC
- Nombre(s), Apellidos y número del DNI del Representante Legal
- Dirección de correo electrónico de la Empresa.
- Teléfono de la Empresa
- Nombre y Apellidos, número del DNI de la persona que en representación de la empresa asiste a la visita de las instalaciones del comedor-cafetería.

Notas Importantes

- No se aceptarán solicitudes de visita fuera de la fecha establecida en el Cronograma.
- La visita al local de la UGEL es obligatoria, los postores que no participen en la visita serán eliminados del proceso de elección en esta etapa.

3.4 FORMULACIÓN Y ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS

Los postores podrán realizar consultas por escrito sobre el contenido de las bases, las mismas que deberán ser dirigidas al Comité de Elección del Concesionario de la Cafetería-Comedor de la Sede de la UGEL, y presentadas en la Mesa de Partes de la UGEL, en la fecha y horarios establecidos en el cronograma del proceso de selección.



La absolución de las consultas será remitida a los correos electrónicos de todos los postores, integrándose dichas respuestas a las presentes bases.

3.5 PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS

Las propuestas deberán ser dirigidas al comité de Elección del Concesionario de la Cafetería- Comedor de la sede y ser presentadas en la fecha y horario establecido en el Cronograma del Proceso de Selección mediante un escrito físico firmado por el representante legal del postor, en la mesa de partes.

La propuesta deberá incluir un (1) sobre cerrado, conteniendo la Propuesta Técnica y Económica del postor. El sobre deberá estar rotulado según lo siguiente:

SOBRE N° 1: Propuesta Técnica y Económica. El sobre será rotulado:

<p><u>Señores:</u> UNIDAD DE GESTION EDUCATIVA LOCAL TACNA – UGEL TACNA</p> <p><u>Presente:</u> At. Comité de Elección del Concesionario del Comedor – Cafetería.</p> <p>Asunto: Propuesta técnica y económica PROCESO DE SELECCIÓN DEL CONCESIONARIO QUE PRESTARÁ EL SERVICIO DE COMEDOR Y CAFETERÍA.</p> <p>Postor: Nombre o Razón social y número de RUC.</p>
--

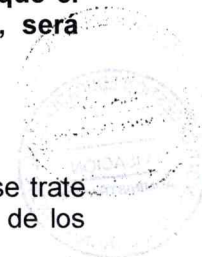
3.6 CONTENIDO DE LA PROPUESTA

Todas las páginas de la propuesta deberán estar foliadas correlativamente, empezando en el número 1, contando con la rúbrica del representante legal del postor, incluyendo de preferencia un índice en la propuesta

3.6.1 Documentos de presentación obligatoria: Los documentos que se detallan a continuación deberán ser presentados en forma obligatoria; **en caso que el Postor no presente la documentación e información solicitada, será descalificado en esta etapa del proceso:**

Se presentará en un original y una (1) copia.

- Declaración jurada de datos del postor, según **Anexo N° 2**. Cuando se trate de consorcio, esta declaración jurada será presentada por cada uno de los consorciados, adjuntando su promesa de Consorcio.
- Declaración jurada para la prestación del servicio, según **Anexo N° 3**.
- En caso de que el postor sea una persona jurídica deberá adjuntar una copia simple del documento registral vigente del representante legal del postor y copia de su DNI; en caso de persona natural deberá adjuntar una copia simple de su DNI.
- Documentos (contratos, constancias y otros documentos similares), que acrediten que el Postor cuenta con una experiencia no menor a un (01) año,



e) Documentos relacionados al Personal Propuesto para el servicio, según lo siguiente:

- **Para el puesto de Administrador:**
 - Nombre (s) y Apellidos
 - Copia simple de DNI
- **Para el puesto de Cocinero**
 - Nombre (s) y Apellidos
 - Copia simple de DNI
- **Para los puestos de Atención al Público**
 - Nombre (s) y Apellidos
 - Copia simple de DNI

Nota: El Comité de Elección del Concesionario, podrá solicitar a los postores, la subsanación de errores en los documentos e información contenida en la **documentación de presentación obligatoria de la Propuesta Técnica** que presente el postor.

3.6.2 Documentos de presentación facultativa: Para la asignación de puntaje en la etapa de evaluación de propuestas, el postor deberá incluir la siguiente documentación e información:

- a) Sobre el personal propuesto para el servicio:
- **Cocinero**
 - Constancias del servicio o documentos que acredite su experiencia en puestos de cocinero, hasta un máximo de 1 año.
 - **Ayudante de cocina por persona propuesta**
 - Constancias del servicio o documentos que acredite la experiencia del personal propuesto en puestos de cocina, ayudantes de cocina; hasta por un máximo de un año.
 - **Personal de atención al público, por cada persona propuesta**
 - Constancias del servicio o documentos que acrediten la experiencia del personal propuesto en puestos de atención al público en servicios de alimentación, hasta un máximo de un año.

3.6.3 Propuesta Económica

3.6.3.1 Documentos de presentación obligatoria: Los documentos que se detallan a continuación deberán ser presentados en forma obligatoria: **en caso de que el postor no presente la documentación e información solicitada, será descalificado en esta etapa del proceso:**

- a) El postor deberá indicar los precios por los Desayunos, Menú y Dieta que oferta, según el modelo del ANEXO N°4

Nota: Los precios ofertados deberán permanecer invariables durante la vigencia del contrato.



3.7 CALIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROPUESTAS

- a) La calificación de las propuestas se realizará considerando los criterios señalados en el ANEXO N°5 de las presentes Bases; otorgándose la Concesión del servicio a la empresa cuya propuesta obtenga el mayor puntaje total en la evaluación.
- b) En la fecha establecida en el cronograma del proceso de selección, mediante correo electrónico, se notificará a los postores, el resultado de la evaluación de las propuestas y el nombre del postor que ha obtenido la concesión.
- c) Los postores que consideren que la evaluación realizada no se ajusta a su propuesta, podrá solicitar reconsideración dentro de los dos (2) días hábiles siguientes de haber recibido la comunicación sobre los resultados del proceso de selección. La reconsideración únicamente podrá sustentarse en circunstancias que se desprendan de su propia propuesta. El pedido de reconsideración será resuelto dentro de los dos (2) días hábiles de haber sido interpuesto. Esta decisión es irreversible.

La calificación y evaluación de la propuesta es integral, realizándose en dos (2) etapas. La primera, es la técnica, cuya finalidad es calificar y evaluar la propuesta técnica y la segunda, es la económica, cuyo objetivo es calificar y evaluar el monto de la propuesta.

La propuesta técnica y económica, se evalúan asignándoles puntajes de acuerdo a los factores y criterios que se establezcan en el presente numeral.

Para acceder a la evaluación de la propuesta económica, la propuesta técnica del Postor deberá alcanzar el **puntaje mínimo de setenta (70) puntos**; las propuestas técnicas que no alcancen dicho puntaje serán descalificadas no pasando a la etapa de evaluación económica.

El Comité de Elección del Concesionario se reserva el derecho de verificar la información que presente el Postor durante el proceso de elección.

Si existieran defectos de forma, tales como errores u omisiones subsanables en los documentos presentados que no modifiquen el alcance de la propuesta técnica, el Comité de Elección del Concesionario otorga un plazo de dos (2) días hábiles contados a partir del día siguiente de notificado el requerimiento al postor.

Si luego de vencido el plazo otorgado, no se cumple con la subsanación, el Comité de Elección del Concesionario tendrá la propuesta por no admitida.

Son defectos no subsanables, según:

- 1 El haber omitido la presentación de algún documento en la propuesta técnica de los factores de evaluación.
- 2 Cuando el defecto del acto presentado sea de naturaleza sustantiva o de fondo, que modifique el alcance de la propuesta.

El Comité de Elección del Concesionario evaluará cada propuesta de acuerdo con las bases y conforme a una escala que sumará **cien (100) puntos**.

Solo una vez admitidas las propuestas, el Comité de Elección del Concesionario aplica los factores de evaluación previstos en las bases y asigna los puntajes correspondientes, conforme a los criterios establecidos para cada factor y a la



documentación sustentatoria presentada por el postor.

En el caso que la propuesta del postor no fuera admitida ó sea descalificada, el Comité de Elección del Concesionario incluye el motivo de esa decisión en el acta de los resultados del proceso.

Las propuestas que en la evaluación técnica alcancen el puntaje mínimo definido por el Comité de Elección del Concesionario, acceden a la evaluación económica. Las propuestas técnicas que no alcancen el puntaje establecido serán descalificadas en esta etapa.

Los miembros del Comité de Elección del Concesionario no tendrán acceso ni evaluarán a las propuestas económicas sino hasta que la evaluación técnica haya concluido.

La evaluación económica consiste en asignar el puntaje máximo establecido (100 puntos) a la propuesta económica de menor monto. Al resto de propuestas, se les asignara un puntaje inversamente proporcional, según la siguiente fórmula:

$$P_i = O_m \times PMPE / O_i$$

Donde:

P_i = Puntaje de la propuesta económica de la propuesta i
 O_i = propuesta económica de la propuesta i
 O_m = propuesta económica de monto o precio más bajo
 $PMPE$ = puntaje máximo

Una vez evaluadas las propuestas técnica y económica se procederá a determinar el puntaje total de las mismas.

El puntaje total de la propuesta será el promedio ponderado de ambas evaluaciones, de acuerdo al siguiente detalle:

$$PTP_i = c_1 PT_i + c_2 PE_i$$

Donde:

PTP_i = Puntaje total del postor i
 PT_i = Puntaje por evaluación técnica del postor i
 PE_i = Puntaje por evaluación económica del postor i

c_1 = Coeficiente de ponderación para la evaluación técnica = **0.70**
 c_2 = Coeficiente de ponderación para la evaluación económica = **0.30**

Donde: $c_1 + c_2 = 1.00$

En el supuesto que dos (2) o más propuestas empaten, el otorgamiento de la Buena Pro se efectuara observando el siguiente orden:

1. A favor del postor que haya obtenido el mejor puntaje técnico.
2. A través de sorteo en el mismo acto, por lo que se requiere la citación oportuna a los postores que hayan empatado.



3.8 SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO

Vencido los plazos señalados en el numeral 3.7., la UGEL citará al postor adjudicado para suscribir el contrato, cuyo modelo se muestra en el ANEXO N°6.

3.9 OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

En la fecha indicada en el cronograma el Comité de Elección del Concesionario procede a otorgar la Buena Pro a la propuesta ganadora, dando a conocer los resultados a través de un cuadro comparativo, en el que se consignara el orden de prelación y el puntaje técnico, económico y total obtenido por cada uno de los postores, quedando consentida el mismo día de su otorgamiento. Al día siguiente se procederá a notificar al postor ganador por correo electrónico.

El proceso de elección es declarado desierto cuando no quede ninguna propuesta válida o cuando el postor seleccionado no cumpla con firmar el contrato de concesión. En caso no se haya registrado ningún participante, dicha declaración podrá efectuarse culminada la etapa de registro de participantes.

IV. FIRMA DE CONTRATO

- a) El plazo para la presentación de la documentación requerida en las bases, para la suscripción del contrato será de cinco (5) días hábiles contados desde el día siguiente de haberse comunicado los resultados al concesionario ganador.
- b) Los precios ofertados para el servicio de comedor y cafetería deberán permanecer invariables desde la fecha de inicio de operaciones del concesionario hasta la liquidación del contrato.
- c) El servicio estará vigente por un (1) año, renovable hasta por dos (2) años adicionales, previa evaluación y aprobación de LA UGEL, la cual deberá ser comunicada por escrito con una anticipación no menor de treinta (30) días calendario al vencimiento, en representación de LA UGEL, la comunicación será cursada por la UEGEL TACNA, salvo manifestación expresa en contrario de cualquiera de las partes.

Para ello previamente se considerará el informe anual consolidado de las visitas de inspección, encuestas y acciones de supervisión y control ejecutados durante el período de contratación, realizado por la UGEL TACNA, con el fin de conocer la calidad del servicio brindado; así como el cumplimiento de las obligaciones pactadas en el contrato, según **Anexo N° 9 y 10**, en el caso de la renovación, ésta se efectuará con las mismas condiciones.

- d) Dentro del plazo de doce (12) días hábiles siguientes al consentimiento de la Buena Pro, debe suscribirse el contrato, para lo cual la UGEL TACNA, tendrá en cuenta previamente las siguientes acciones:
 - 1 Que el postor ganador presente la totalidad de la documentación prevista en las bases.
 - 2 De corresponder, solicita al postor ganador la subsanación de la documentación presentada.



- 3 Verificar el cumplimiento de la subsanación de las observaciones formuladas.
- 4 De corresponder, solicitar consulta legal a la Intendencia Nacional de Asesoría Legal Interna relacionada a alguna cláusula del proyecto de contrato.

En caso de que no se suscriba el contrato en el plazo establecido, se entenderá implícitamente la pérdida de la Buena Pro por parte del postor ganador, por lo tanto, la UGEL TACNA, notificará al postor que ocupó el segundo lugar en un plazo no mayor de cinco (5) días hábiles. Posteriormente se procede de acuerdo a lo indicado en el numeral anterior.

- e) Los documentos para la suscripción del contrato son:
 - Copia simple de la vigencia de poder del representante legal, en caso sea persona jurídica.
 - Copia simple del documento nacional de identidad, en caso sea persona natural.
 - Relación de alimentos y productos que se pondrán a disposición en la cafetería a ser concesionada, considerando sus precios unitarios por cada producto, incluyendo el IGV, según **Anexo N° 6**.
- f) El concesionario deberá entregar a los cinco (5) días hábiles antes del inicio del servicio, la siguiente documentación:
 - Relación del todo el personal adjuntando copia de sus DNI, y los documentos solicitados en los literales a), y b) del numeral 2.8.1
 - Documento en que identifique los nombres, apellidos, teléfonos y correos electrónicos de: i) Gerente General (o cargo equivalente) y ii) Administrador.
 - Permiso sanitario otorgado por la autoridad sanitaria correspondiente o documento donde se acredite haber iniciado con el trámite del permiso.

V. ENTREGA DE LAS INSTALACIONES E INFRAESTRUCTURA

En la fecha confirmada por la UGEL Tacna hará el acto de entrega de la infraestructura, instalaciones y bienes; asimismo suscribirá un Acta de Entrega en la que se detallan los bienes entregados y su estado.

VI. PLAZO DE EJECUCIÓN Y INICIO DEL SERVICIO

El plazo de ejecución del servicio tendrá una vigencia de un (1) año, renovable hasta por dos (2) años adicionales, previa evaluación y aprobación de LA UGEL TACNA, la cual deberá ser comunicada por escrito con una anticipación no menor de treinta (30) días calendario al vencimiento, en representación de la UGEL Tacna, la comunicación será cursada por la UGEL Tacna, salvo manifestación expresa en contrario de cualquiera de las partes.

Una vez seleccionado el concesionario y suscrito el contrato, Unidad de Gestión Educativa Local Tacna, notificará al concesionario a través de correo electrónico, la fecha en la que se le entregará los ambientes, mobiliario y equipos. A partir del día siguiente de la fecha de entrega se inicia el cómputo del plazo para la implementación y puesta de funcionamiento de la cafetería de Unidad de Gestión Educativa Local Tacna.



El inicio del servicio podrá ser prorrogado si mediara caso fortuito o fuerza mayor debidamente comprobado y con expresa autorización de la Unidad de Gestión Educativa Local Tacna. En caso que éste fuera invocado por el concesionario deberá presentar una solicitud escrita y justificada dirigida a la citada oficina dentro del plazo de diez (10) días calendarios, de no cumplirlos se resolverá el contrato.

VII. SUPERVISIÓN DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

La supervisión del servicio será realizada por la Oficina de Administración de la Unidad de Gestión Educativa Local Tacna, en lo referido a la calidad y condiciones del servicio.

En caso de advertirse observaciones al servicio, éstas se consignarán en un Acta y el concesionario tendrá un plazo máximo de siete (7) días calendarios para subsanarlas. De vencer el plazo otorgado sin que el concesionario hubiera cumplido con subsanar las observaciones, La Unidad de Gestión Educativa Local Tacna podrá resolver el contrato.

VIII. SANCIONES Y PENALIDADES

8.1 SANCIONES

Si el postor favorecido con la adjudicación no suscribiera el contrato quedará invalidado para futuras convocatorias que realice La Unidad de Gestión Educativa Local Tacna; en dicho supuesto el postor que ocupó el segundo lugar en el presente proceso de elección tendrá la opción de suscribir el contrato y brindar el servicio.

8.2 PENALIDADES

Las penalidades consistirán en lo siguiente:

- a) Por incumplimiento de los plazos que se indican a continuación se aplicará una penalidad del dos por ciento (2%) de la Unidad Impositiva Tributaria (UIT) vigente en el año que se determine el incumplimiento, por cada día calendario de retraso:
- Demora en el inicio de servicio.
 - Demora en el levantamiento de las observaciones al servicio que establezca la Unidad de Gestión Educativa Local Tacna, que sean establecidas en las Actas de Observación.

IX. DE LA SOLUCION DE CONTROVERSIAS

Los conflictos, discrepancias o controversias que se generen de la interpretación o ejecución del contrato derivado de la presente Convocatoria, se resolverán mediante conciliación o arbitraje y de conformidad con lo establecido en el Código Civil.

X. RESOLUCIÓN DE CONTRATO

La Unidad de Gestión Educativa Local Tacna, podrá resolver el contrato, comunicando notarialmente su decisión con cinco (5) días calendario de anticipación en los siguientes casos:

- a) El incumplimiento de las obligaciones que asuma el concesionario en virtud del contrato.



- b) Si se detectara falsedad en la información presentada por el concesionario.
- c) El retiro no autorizado de equipos, muebles y enseres de propiedad de Unidad de Gestión Educativa Local Tacna o del concesionario detallados en los anexos que forman parte integrante del contrato.
- d) Si el concesionario no observa y acata las normas internas de seguridad, así como las disposiciones sobre limpieza y mantenimiento de la infraestructura que utilizan.
- e) Cuando el Concesionario haya incurrido en diez (10) o más penalidades.

En el caso de que el Concesionario, por caso fortuito o fuerza mayor, se encuentre imposibilitado para prestar el servicio durante el plazo del contrato original, podrá solicitar la resolución de contrato, mediante una carta notarial dirigida a la Oficina de Administración de la Unidad de Gestión Educativa Local Tacna, con un plazo de anticipación de treinta (30) días calendario.



XI ANEXOS

ANEXO N° 1

REGISTRO DE PARTICIPANTES		
1. DATOS DEL PROCESO		
1.1.	Entidad Convocante	UGEL TACNA
1.2.	Objeto del Proceso	PROCESO DE ELECCIÓN DEL CONCESIONARIO QUE PRESTARÁ EL SERVICIO DE COMEDOR Y CAFETERÍA

2. DATOS DEL PARTICIPANTE		
2.1.	RUC	
2.2.	Razón Social	
2.3.	Domicilio	
2.4.	Distrito	
2.5.	Provincia	
2.6.	Representante Legal	
2.7.	Doc. Identidad Representante. Legal	
2.8.	Teléfono	
2.9.	Fax	
2.10.	Celular Representante	
2.11.	Correo Electrónico	

<p>Inscripción realizada por:</p> <p>DNI :</p> <p>Apellido y Nombres :</p>	<p>.....</p> <p>Firma</p>
--	----------------------------------



Adicionalmente, al presentar el presente formato, mi representada se compromete a realizar una visita a los ambientes de la Unidad de Gestión Educativa Local Tacna, destinados al servicio de comedor y cafetería, en las fechas y horarios establecidos en el cronograma de las bases.

ANEXO N° 2

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores:
COMITÉ DE ELECCIÓN DEL CONCESIONARIO

**PROCESO DE ELECCIÓN DEL CONCESIONARIO QUE PRESTARÁ EL SERVICIO DE
COMEDOR Y CAFETERÍA EN LA UGEL TACNA**

Presente.-

Estimados Señores:

El que se suscribe, [.....], postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], con poder inscrito en la localidad de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] en la Ficha N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] Asiento N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Nombre o Razón Social:
Domicilio Legal:
RUC:
Teléfono :
Fax:
Correo Electrónico:



Ciudad y fecha,



.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal, según corresponda**

ANEXO Nº 3

DECLARACIÓN JURADA PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Señores:

COMITÉ DE ELECCIÓN DEL CONCESIONARIO

PROCESO DE ELECCIÓN DEL CONCESIONARIO QUE PRESTARÁ EL SERVICIO DE COMEDOR Y CAFETERÍA EN LA UGEL TACNA

Presente.-

Estimados Señores:

Para efectos del Proceso de elección del concesionario que prestara el servicio de comedor y cafetería en la Intendencia de Aduana de Tacna **DECLARO BAJO JURAMENTO**, que:

1. Conocemos, aceptamos y nos sometemos a las Bases, condiciones y procedimientos del proceso de elección.
2. Somos responsables de la veracidad de los documentos e información que presentamos para efectos del proceso de elección.
3. Nos comprometemos a mantener nuestra oferta durante el proceso de elección y a suscribir el contrato en caso de resultar favorecido con la concesión.
4. Contrataremos los servicios de mantenimiento solicitados.
5. Los insumos utilizados para la elaboración de los productos alimenticios y los productos terminados que se expendan, cumplen con los requisitos y exigencias establecidas en las normas sanitarias.

Ciudad y fecha,

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o Representante legal, según corresponda

ANEXO N° 4

(Modelo de documento, para acreditar el factor de calificación: "Calidad del servicio")

La(Nombre de la entidad pública o privada), con RUC:
....., con domicilio legal:
....., deja constancia que la empresa:
....., nos ha brindado el servicio de administración
de(comedor o cafetería o bufet o restaurantes), considerando la siguiente
información:

- Identificación del contrato u orden de servicio:
- Monto contratado:
- Objeto del servicio:
- Periodo del servicio:
- Calidad del servicio:(Excelente, bueno, regular malo).....

Ciudad y fecha,

Firma y sello



Nota:

El presente modelo de documento deberá estar relacionado a los documentos presentados para acreditar la experiencia del postor.



**ANEXO N° 5
PROPUESTA ECONÓMICA**

Señores:
COMITÉ DE ELECCIÓN DEL CONCESIONARIO

PROCESO DE ELECCIÓN DEL CONCESIONARIO QUE PRESTARÁ EL SERVICIO DE COMEDOR Y CAFETERÍA EN LA UGEL TACNA

Presente.-

De nuestra consideración,
Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que, de acuerdo con los alimentos y productos propuestos por mí representada, , los precios unitarios ofertados, son los siguientes:

COMEDOR

RUBRO	PRECIO UNITARIO (S/)
Menú Económico:	
Menú Ejecutivo	
Menú de Dieta Blanda	
Menú de Dieta Baja en Calorías	
Platos a la Carta	



La propuesta económica incluye todos los tributos, seguros, transportes, inspecciones, pruebas, y de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que le sea aplicable y que pueda tener incidencia sobre el costo del servicio a contratar, excepto la de aquellos postores que gocen de exoneraciones legales.

Ciudad y fecha,

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o Representante legal o común, según corresponda

ANEXO N° 6

CAFETERIA

N°	RUBRO	PRECIO UNITARIO (S/) Incluye IGV
1	Sándwiches:	
	a)	
	b)	
	(..)	
2	Postres y Helados:	
	a)	
	b)	
	(..)	
3	Combinaciones (Combos):	
	a)	
	b)	
	(..)	
4	Bebidas frías:	
	a)	
	b)	
	(..)	
5	Bebidas calientes:	
	a)	
	b)	
	(..)	
6	Golosinas y Snacks:	
	a)	
	b)	
	(..)	



Ciudad y fecha,

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
 Representante legal o común, según corresponda**



ANEXO N° 7

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

I. FACTORES DE EVALUACIÓN TÉCNICA

A	Experiencia del postor en actividades similares	Puntaje (Hasta 30 puntos)
	<p>Se asignará puntaje al postor que acredite con copia de constancias o certificados o contratos con su respectiva conformidad o cualquier otro documento independiente de su denominación, en el cual se acredite que el postor ha contratado y cuenta con experiencia realizando actividades en la administración de servicios de comedor o cafetería o bufet o restaurantes, con instituciones públicas y/o privadas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mayores a dos (2) años de experiencia se otorgará 30 puntos. • Mayor a un (1) hasta dos (2) años de experiencia se otorgará 20 puntos.
B.	Calidad del servicio	Puntaje (Hasta 50 puntos)
	<p><u>Criterio:</u> Se evaluará el nivel de calidad del servicio prestado por el postor, respecto de los documentos presentados para acreditar la experiencia del postor, en función al número de documentos presentados para acreditar la calidad del servicio de los mismos.</p> <p><u>Acreditación:</u> Se asignará puntaje al postor que acredite con copia simple de cualquier documento que independiente de su denominación, incluyendo declaraciones juradas, en el cual se determine como mínimo lo siguiente:</p> <p>La identificación del documento que acredita la experiencia del postor, indicando como mínimo el objeto del servicio y la calidad del servicio, en la cual se deberá de desprender que el servicio fue o es: excelente o bueno, según modelo del Anexo N° 4.</p> <p>Los documentos que acreditan la calidad del servicio, deberán estar vinculados con los documentos presentados para acreditar la experiencia del servicio.</p>	<p>Se debe utilizar la siguiente fórmula de evaluación¹:</p> $PCP = \frac{PF \times CBC}{NC}$ <p><u>Donde:</u> PCP = Puntaje a otorgarse al postor. PF = Puntaje máximo al postor. NC = Número de documentos presentados para acreditar la experiencia del postor (validos). CBC = Número de documentos presentados para acreditar la calidad del servicio (validos).</p>
C.	Variedad de productos y alimentos	Puntaje (Hasta 20 puntos)
	<p><u>Criterio:</u> Se evaluará la variedad de productos y alimentos propuestos por el postor</p> <p><u>Acreditación:</u> Se asignará el máximo puntaje al postor que oferte la mayor variedad de productos y alimentos, a los demás postores, se les asignará un puntaje proporcional.</p> <p>Para tal fin deberán de presentar el Anexo N° 5.</p>	



ANEXO N° 8

MODELO DE CONTRATO DE CONCESIÓN

SERVICIO DE COMEDOR Y CAFETERÍA EN LA UNIDAD DE GESTIÓN EDUCATIVA LOCAL TACNA

Conste por el presente documento el contrato de concesión que celebran, de una parte, la Superintendencia Nacional de Administración Tributaria, en adelante **LA UNIDAD DE GESTIÓN EDUCATIVA LOCAL TACNA**, con domicilio en Av. Garcilaso de la Vega N° 1472 - Cercado de Lima, Provincia y Departamento de Lima, con RUC N° 2013132955 y representada por su Intendente Nacional de Administración señor(a) identificado(a) con Documento Nacional de Identidad N°, designado por Resolución de Superintendencia N°, y de la otra parte la empresa, en adelante **EL CONCESIONARIO**, con RUC N° con domicilio en, representada por el señor, identificado con Documento Nacional de Identidad N° con poder inscrito en el asiento N°..... de ficha del Registro Mercantil.....; de acuerdo con los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fechadel 2023, **LA UNIDAD DE GESTIÓN EDUCATIVA LOCAL TACNA** realizó un proceso para elegir a un concesionario para prestar el servicio de comedor y cafetería en LA UGEL TACNA.

Con fecha **EL CONCESIONARIO** obtuvo la Concesión del referido proceso para brindar el servicio de comedor y cafetería en la Asoc. Las Begonias Mz. I, Lt. 02-A, Distrito Gregorio Albarracín Lanchipa, de la UGEL Tacna.

La Administración y Supervisión del contrato estará a cargo de la Oficina de Soporte Administrativo de la Intendencia de Aduana Tacna de **LA UNIDAD DE GESTIÓN EDUCATIVA LOCAL TACNA** conforme a lo previsto en las Bases, los Términos de Referencia y el presente Contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO DEL CONTRATO

EL CONCESIONARIO se obliga a prestar el servicio de alimentación a los trabajadores del UGEL Tacna, mediante la atención del servicio de comedor y cafetería, de acuerdo a lo establecido en el presente Contrato, las Bases y Términos de Referencia, que forman parte integrante del mismo y a la propuesta técnica y económica presentada por **EL CONCESIONARIO** para dicho proceso.

Queda entendido que **EL CONCESIONARIO** no podrá alterar, modificar ni sustituir las características y oferta señaladas en su propuesta técnica y económica, sin autorización expresa de **LA UNIDAD DE GESTIÓN EDUCATIVA LOCAL TACNA**.

CLÁUSULA TERCERA: PRECIOS DE LOS ALIMENTOS Y PRODUCTOS

EL CONCESIONARIO se compromete a brindar el servicio de comedor y cafetería en la UGEL Tacna, a los siguientes precios, que permanecerán fijos durante la vigencia del Contrato, salvo la excepción prevista en el segundo párrafo de la Cláusula Sexta.



COMEDOR

RUBRO	PRECIO UNITARIO (S/)
Menú Económico:	
Menú Ejecutivo	
Menú de Dieta Blanda	
Menú de Dieta Baja en Calorías	
Platos a la Carta	

CLÁUSULA CUARTA: FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

La contraprestación por los servicios prestados por el concesionario será sufragada por el personal que los utilicen en efectivo, emitiendo el comprobante de pago correspondiente.

CLÁUSULA QUINTA: OBLIGACIONES DEL CONCESIONARIO

EL CONCESIONARIO se compromete a cumplir las obligaciones derivadas de las Bases, su oferta y del presente Contrato.

CLÁUSULA SEXTA: PÓLIZA DE SEGURO

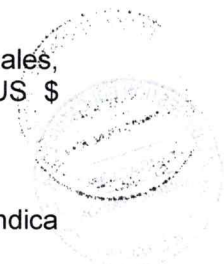
Las partes acuerdan que el Concesionario deberá contratar y mantener vigentes durante el plazo de duración del presente contrato las siguientes pólizas:

SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL

El límite contratado será Único y Combinado para daños materiales o personales, incluyendo daños directos o consecuenciales, con una cobertura mínima de: US \$ 50,000.00.

Exigencias específicas de cobertura:

- Responsabilidad Civil General Extracontractual (Actividad Declarada, indica expresamente el objeto y los trabajos a realizarse)
- Responsabilidad Civil Contractual
- Responsabilidad Civil Patronal (estarán cubiertos todos los trabajadores, sean estos empleados u obreros en planilla o no)
- Responsabilidad Civil de Locales y Operaciones (Incendio y/o explosión y/o daños por agua y/o daños por humo Alimentos y Bebidas)
- Gastos Admitidos hasta US\$ 3,000.00 por persona, entendiéndose como tales aquellos gastos que efectúe el asegurado inmediatamente después de la ocurrencia de un siniestro con la finalidad de auxiliar a las personas o repararles el daño material causado en forma inmediata y que de no efectuarse podrían generar un reclamo mayor.
- Locatarios y/o Arrendatarios



En caso se amplié la vigencia del contrato, el Concesionario deberá ampliar la vigencia de la póliza por el mismo plazo, manteniendo un periodo mínimo de treinta (30) días posteriores al vencimiento del contrato.

SEGURO DE DESHONESTIDAD

El concesionario deberá contar con una póliza de deshonestidad que cubra todo el personal asignado a la ejecución de los trabajos y/o prestación del servicio. Con una cobertura mínima de: US\$ 10,000.

Exigencias específicas de cobertura:

La póliza se extiende a cubrir las pérdidas que los trabajadores del Concesionario ocasionen a los bienes, dinero y/o valores de LA UGEL, sean propios y/o de terceros bajo cargo custodia y control y por los cuales sea responsable.

EXIGENCIAS GENERALES

- Incluir a **LA UNIDAD DE GESTIÓN EDUCATIVA LOCAL TACNA** como Asegurado Adicional.
- Presentar Factura cancelada de primas
- Original o Copia de póliza completa
- **LA UNIDAD DE GESTIÓN EDUCATIVA LOCAL TACNA** tendrá la denominación de tercero en caso de siniestro.
- Las coberturas son primarias con respecto a los intereses de **LA UGEL** y cualquier otro seguro mantenido por **LA UNIDAD DE GESTIÓN EDUCATIVA LOCAL TACNA** es en exceso y no concurrente.
- El asegurador renuncia a su derecho de subrogación contra **LA UNIDAD DE GESTIÓN EDUCATIVA LOCAL TACNA**
- El asegurador deberá notificar por escrito a **LA UGEL** de cualquier incumplimiento por parte del Contratista en el pago de las primas con por lo menos treinta (30) días calendarios de anticipación a la fecha en que tal incumplimiento pueda resultar en la suspensión de cobertura o cancelación de la póliza. La póliza solo podrá suspenderse o cancelarse si la compañía aseguradora ha cumplido esta condición.
- La póliza solo podrá suspenderse o cancelarse si la compañía aseguradora ha cumplido esta condición.
- Las pólizas no podrán cancelarse ni modificarse a solicitud del Concesionario sin la autorización por escrito de LA UGEL.
- **LA UGEL** queda liberada de cualquier obligación que pudiera exigírsele en su calidad de Asegurado Adicional bajo la póliza.



EL CONCESIONARIO estará obligado a adquirir, según corresponda, aquellos seguros establecidos por mandato legal expreso (SOAT, Vida Ley y SCTR), para lo cual deberá presentar a los cinco (5) días hábiles antes del inicio del servicio materia de la convocatoria.

En caso se amplié la vigencia del contrato, **EL CONCESIONARIO** deberá ampliar la vigencia de la Póliza por el mismo plazo.

CLÁUSULA SÉPTIMA: VIGENCIA DEL CONTRATO

La vigencia del presente contrato será por dos (2) años, renovable hasta por tres (3) años adicionales, previa evaluación y aprobación de **LA UNIDAD DE GESTIÓN EDUCATIVA LOCAL TACNA**, la cual deberá ser comunicada por escrito con una anticipación no menor de treinta (30) días calendario al vencimiento, en representación de **LA UNIDAD**

DE GESTIÓN EDUCATIVA LOCAL TACNA, la comunicación será cursada por la Oficina de Administración de la UGEL Tacna, salvo manifestación expresa en contrario de cualquiera de las partes.

Para ello previamente se considerará el informe anual consolidado de las visitas de inspección, encuestas y acciones de supervisión y control ejecutados durante el período de contratación, realizado por la Oficina de Administración de la UGEL Tacna, con el fin de conocer la calidad del servicio brindado; así como el cumplimiento de las obligaciones pactadas en el contrato, según **Anexo N° 9 y 10** de las bases del proceso de elección, en el caso de la renovación, ésta se efectuará con las mismas condiciones.

Asimismo, en caso de renovación los precios a los que se refiere la Cláusula Tercera podrán ser ajustados en función al IPC.

CLÁUSULA OCTAVA: CONFORMIDAD DEL SERVICIO

La conformidad del servicio es otorgada por:

La Oficina de Soporte Administrativo de la Intendencia de Aduana Tacna de **LA UNIDAD DE GESTIÓN EDUCATIVA LOCAL TACNA**, por la calidad del servicio de la atención del comedor, cafetería y por las otras obligaciones contraídas por **EL CONCESIONARIO**.

La Oficina de Soporte Administrativo de la Intendencia de Aduana Tacna de **LA UNIDAD DE GESTIÓN EDUCATIVA LOCAL TACNA**, efectuará visitas de Inspección y realizará de forma inopinada encuestas de opinión al personal que hace uso del servicio de comedor y cafetería.

El resultado de las Visitas de Inspección y las Encuestas al Personal Usuario del Servicio y de las acciones de supervisión y control a la calidad y condiciones de servicio, será de conocimiento de **EL CONCESIONARIO**, a través de la copia de las Actas de Inspección o Informe de Resultado de las Encuestas, según corresponda; en caso de haber observaciones, se indicará un plazo para la subsanación por parte de **EL CONCESIONARIO**.

CLÁUSULA NOVENA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

LA UGEL podrá resolver el contrato, comunicando notarialmente su decisión, debiendo considerarse que la resolución del contrato se materializa el mismo día en que se notifica el documento que contiene la decisión de resolver el contrato en los siguientes casos:

- a) El incumplimiento de las obligaciones que asuma el concesionario en virtud del contrato.
- b) Si se detectara falsedad en la información presentada por el concesionario.
- c) El retiro no autorizado de equipos, muebles y enseres de propiedad de **LA UNIDAD DE GESTIÓN EDUCATIVA LOCAL TACNA** o de **EL CONCESIONARIO**.
- d) Si el concesionario no observa y acata las normas internas de seguridad, así como las disposiciones sobre limpieza y mantenimiento de la infraestructura que utilizan.
- e) Incurrir en penalidades que supere el 40% del valor de la Unidad Impositiva Tributaria (UIT) vigente en el año que se determine el incumplimiento por parte del concesionario.



f) En caso que **LA UNIDAD DE GESTIÓN EDUCATIVA LOCAL TACNA** por fuerza mayor tenga que hacer uso de la totalidad de los ambientes cedidos para la concesión.

g) Manifestación de disconformidad mayoritaria de los comensales, medible mediante encuestas.

CLÁUSULA DÉCIMA: DE LA INFRAESTRUCTURA Y BIENES.

EL CONCESIONARIO recibe de **LA UNIDAD DE GESTIÓN EDUCATIVA LOCAL TACNA**, la infraestructura, instalaciones y bienes, cuyo detalle se indica en el Acta de Entrega-Recepción de ambientes, mobiliario y equipos, que forma parte del presente Contrato.

Los bienes y equipos detallados a continuación, serán utilizados en la prestación del servicio de comedor y cafetería:

CODIGO	DESCRIPCION	COLOR	ESTADO
326433500006	CAMPANA EXTRACTORA METALICA	METALICO	BUENO
322260610179	HORNO MICROONDAS	BLANCO	BUENO
322260610600	HORNO MICROONDAS	BLANCO	BUENO
112263860266	REFRIGERADORA ELECTRICA DOMESTICA	BLANCO	BUENO
952285140636	TELEVISOR A COLORES	NEGRO	BUENO
112287620807	VENTILADOR ELECTRICO PARA TECHO	BLANCO	REGULAR
112287620806	VENTILADOR ELECTRICO PARA TECHO	BLANCO	REGULAR
112287620805	VENTILADOR ELECTRICO PARA TECHO	BLANCO	REGULAR
112283660194	VENTILADOR ELECTRICO PARA PARED	BLANCO	BUENO

EL CONCESIONARIO se compromete devolver a **LA UNIDAD DE GESTIÓN EDUCATIVA LOCAL TACNA**, a la finalización del Contrato toda la infraestructura, instalaciones y bienes entregados en concesión, en las condiciones que las recibe, sin más deterioro que el normal uso que se haga de ellas.

EL CONCESIONARIO se compromete al mantenimiento de los ambientes cedidos, que incluye el pintado al término del convenio, empleando para ello pintura y colores autorizados por **LA UGEL**.

El mantenimiento preventivo de los equipos, muebles, enseres e infraestructura propiedad de **LA UNIDAD DE GESTIÓN EDUCATIVA LOCAL TACNA**, estará a cargo de **EL CONCESIONARIO**, bajo la supervisión y conformidad de **LA UNIDAD DE GESTIÓN EDUCATIVA LOCAL TACNA**.

El mantenimiento correctivo estará a cargo de **LA UNIDAD DE GESTIÓN EDUCATIVA LOCAL TACNA**.

CLÁUSULA DÉCIMO PRIMERA: DE LOS SERVICIOS Y SU CONSUMO

EL CONCESIONARIO recibe de **LA UNIDAD DE GESTIÓN EDUCATIVA LOCAL TACNA**, las instalaciones eléctricas, de gas, agua, desagüe, y teléfonos (anexos), en perfecto estado de funcionamiento.



EL CONCESIONARIO se compromete devolver a **LA UNIDAD DE GESTIÓN EDUCATIVA LOCAL TACNA**, a la finalización del Contrato todas las instalaciones en las condiciones que las recibe, sin más deterioro que el normal uso que se haga de ellas.

CLÁUSULA DÉCIMO SEGUNDA: PROHIBICIÓN DE CESIÓN DEL CONTRATO

EL CONCESIONARIO no podrá transferir parcial ni totalmente las obligaciones que por este Contrato asume y tendrá la responsabilidad directa y total por la ejecución y cumplimiento del mismo.

CLÁUSULA DÉCIMO TERCERA: DECLARACIÓN JURADA

EL CONCESIONARIO declara bajo juramento que se compromete a cumplir las obligaciones derivadas del presente Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMO CUARTA: ANTICORRUPCIÓN

EL CONCESIONARIO declara y garantiza no haber, directa o indirectamente, o tratándose de una persona jurídica a través de sus socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios y/o asesores, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al presente contrato.

Asimismo, **EL CONCESIONARIO** se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios y/o asesores.

Además, **EL CONCESIONARIO** se compromete a comunicar a las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviera conocimiento; y adoptar medidas técnicas, organizativas y/o de personal apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas.

CLÁUSULA DÉCIMO QUINTA: DOMICILIO Y NOTIFICACIONES

Para los efectos del presente Contrato, ambas partes señalan que su domicilio legal es el consignado en la introducción del mismo. Cualquier cambio deberá ser comunicado por escrito y remitido notarialmente a la otra parte, surtiendo efectos legales a partir de recibida la comunicación. Requisito sin el cual las comunicaciones enviadas al domicilio anterior se considerarán válidas.

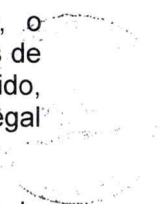
CLÁUSULA DECIMO SEXTA: CONTROVERSIAS Y DISCREPANCIAS.

Cualquier controversia o reclamo que surja de, o se relacione con, la ejecución y/o interpretación del presente Contrato será resuelto de manera definitiva mediante conciliación extrajudicial conforme a las disposiciones establecidas en la Ley de Conciliación y su Reglamento.

CLÁUSULA DÉCIMO SÉPTIMA: APLICACIÓN DE LAS NORMAS.

Las partes acuerdan que en todo lo no previsto en el presente Contrato, son de plena aplicación las Bases y los Términos de Referencia del proceso de elección, la Absolución de Consultas, la Propuesta Técnica y Económica de **EL CONCESIONARIO**, documentos que forman parte del mismo.

Asimismo, resultarán de aplicación supletoria las normas pertinentes del Código Civil.



CLÁUSULA DÉCIMO OCTAVA: APLICACIÓN DE PENALIDADES

Se aplicarán penalidades en los siguientes casos:

- Por retraso en el inicio del servicio
- Por incumplimiento en el mantenimiento o en la reparación de cualquier desperfecto de la infraestructura, mobiliario y equipos entregados para la dotación del servicio.
- Por incumplimiento en la ejecución del servicio de fumigación, según cronograma presentado y aprobado por la Oficina de Administración de la UGEL Tacna.
- Por incumplimiento en la presentación del programa de menús mensuales, según los términos de referencia.
- Por cada observación realizada en el Acta de Visita de Inspección respecto a la calidad de servicio del comedor y la cafetería.

Para cada uno de estos casos, se aplicará por cada día de retraso el dos por ciento (2%) de la Unidad Impositiva Tributaria (UIT) vigente en el año que se determine el incumplimiento por parte del Concesionario. El monto máximo de la penalidad acumulado a ser aplicada por observación, será hasta un máximo del 40% de la UIT.

Al respecto del monto de la penalidad aplicada deberá ser depositada en la cuenta de **LA UNIDAD DE GESTIÓN EDUCATIVA LOCAL TACNA** que la oficina de administración brindara al momento de hacer el requerimiento de pago de penalidad.

Suscrito por ambas partes en señal de conformidad por duplicado de un mismo tenor, en la Ciudad de Tacna a los, días del mes de del año 2023.



p. LA UGEL T

p. EL CONCESIONARIO