

BASES ADMINISTRATIVAS CONVOCATORIA PÚBLICA PARA EL ARRENDAMIENTO DE LA CAFETERÍA DEL NIVEL SECUNDARIA DEL LICEO NAVAL “CONTRALMIRANTE MONTERO”

ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : Liceo Naval Contralmirante Montero"
Domicilio Legal : Av. Venezuela s/n Cdra 34 - san miguel
Teléfono : 514-7812

OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El objeto de la presente convocatoria es el arrendamiento de un ambiente de libre disponibilidad, cuyas características y especificaciones se detallan a continuación, dentro del local institucional destinado para la venta de alimentos al alumnado, personal docente y no docente del plantel, así como a visitantes en las mejores condiciones de higiene, salubridad, bioseguridad y precio:

Cafetería Ubicación	Dentro de las instalaciones de la IIEENN
Área del ambiente	28 m ²
Material	Material noble y madera, puerta de fierro, techo calamina.
Estado de Conservación	Bueno
Uso del ambiente	Exclusivo para el expendio de alimentos
Monto base del arrendamiento mensual	S/ 1800.00 Soles, (incluye pago de agua y luz)
Cantidad de estudiantes	560 aproximadamente

BASE LEGAL

- a) Decreto Legislativo N° 295 – Código Civil
- b) Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General
- c) Ley N° 28044 – Ley General de Educación
- d) Decreto Supremo N° 028-2007-ED – Reglamento de Gestión de Recursos Propios y Actividades Productivas Empresariales en las Instituciones Educativas
- e) Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niñas, niños y Adolescentes
- f) Resolución Ministerial N° 277-2005/MINSA, que aprueba el Programa de Promoción de la Salud en las Instituciones Educativas.
- g) Resolución Ministerial N° 720-2006/MINSA, que aprueba el Modelo de Abordaje de Promoción de la Salud en el Perú.
- h) Resolución Ministerial N° 461-2007/MINSA, que aprueba la Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en Contacto con Alimentos y Bebidas.
- i) Resolución Ministerial N° 908-2012/MINSA, que aprueba la Lista de Alimentos Saludables Recomendados para su Expendio en los Cafeterías Escolares de las Instituciones Educativas.
- j) Resolución Ministerial N° 161-2015/MINSA, que aprueba la Directiva sanitaria para la Promoción de Cafeterías Escolares Saludables en las Instituciones Educativas.

CONDICIONES GENERALES DEL ARREDAMIENTO

- a) El presente alquiler comprende la entrega en uso de arrendamiento de la Cafetería en el estado actual que se encuentra, el acondicionamiento es por cuenta del Arrendatario.
- b) El ambiente será exclusivamente dedicado para la elaboración y expendio de alimentos saludables, en la modalidad de Cafetería, en el horario de 07:45 horas a 16:00 horas de lunes a viernes, pudiendo permanecer hasta 17:00 horas a fin de realizar la limpieza del interior de la Cafetería y sus alrededores.

- c) El Arrendatario deberá mantener la infraestructura bajo su responsabilidad, garantizando tanto la calidad del servicio como la calidad del producto final, para lo cual deberá contar con los equipos que garanticen su preservación, es decir adecuados sistemas de refrigeración y almacenamiento.
- d) El Arrendatario deberá tener en cuenta las normas de seguridad, salubridad, bioseguridad e higiene reguladas por la normativa vigente del MINSA y la Municipalidad de San Miguel.
- e) Contar con el adecuado mobiliario y utensilios de giro del negocio, los cuales deben mantenerse en perfecto estado de conservación y limpieza.
- f) El personal puesto al servicio de atención al público deberá acreditar buena salud a través del respectivo carné de sanidad y carné de vacunación contra el Covid-19 con el esquema de vacunación completo.
- g) Respecto a la indumentaria del personal que labora en la Cafetería, éste deberá de contar con uniforme compuesto por: delantal, gorro y guantes.

VALOR REFERENCIAL DE LA RENTA:

Valor Referencial Mensual para alquiler de Cafetería	Garantía, un mes de renta	Valor Referencial Marzo a Diciembre(*)
S/. 1,800.00	S/. 1,800.00	S/. 17,100.00

(*) Considerando que la renta del mes de Diciembre corresponderá el 50% del su valor, siendo el 20 de diciembre 2024 la fecha máxima de entrega del local.

Las ofertas que contengan monto inferior al precio base no serán ser admitidas. Los pagos se realizarán por adelantado, siendo requisito para la suscripción del contrato de arrendamiento, el pago por adelantado de la primera mensualidad y la garantía.

PLAZO DE ARRENDAMIENTO

El arrendamiento del ambiente se dará hasta el 17 de diciembre del año en curso, el mismo que entrará en vigor desde el día siguiente de la suscripción del presente contrato.

OBLIGACIONES Y RESPONSABILIDADES DEL ARRENDATARIO

EL ARRENDATARIO se obliga a destinar el bien arrendado única y exclusivamente para prestar el servicio de Cafetería y se compromete a:

- a) Publicar la lista de precios de los **ALIMENTOS SALUDABLES** que ofrece, en un lugar visible, el cual debe ser acorde a la zona.
- b) Ofrecer, el servicio de **ALIMENTOS SALUDABLES DE ACUERDO CON EL ANEXO 1** y a precios económicos.
- c) Existe Responsabilidad Civil del Arrendatario respecto al daño probado que pudiera sufrir cualquier persona, luego de consumir un producto con deficiencia en cuanto a su calidad, así como a consecuencia de un siniestro incendio y/o explosión.
- d) No conservar dentro del ambiente arrendado materiales inflamables, explosivos, químicos, armas de fuego, animales y/o mascotas, ni objetos que puedan causar deterioro al inmueble, así como atentar contra la tranquilidad del desarrollo de las actividades académicas del plantel.
- e) Cumplir con la limpieza y desinfección del local inmediatamente después de terminar con el servicio, debiendo limpiar minuciosamente los pisos, las estructuras auxiliares y las paredes de las zonas de manipulación de alimentos.
- f) Las mesas y sillas de la Cafetería se limpiarán diariamente y se retirarán del uso cuando presente algún desperfecto y/o pongan en riesgo la seguridad del usuario.

- g) Las vajillas, cubiertos y utensilios higienizados se almacenarán en armarios cerrados que no permitan la contaminación con el ingreso de insectos y/o roedores.
- h) El Arrendatario deberá manipular con extremo cuidado los desperdicios, verificando que éstos se encuentren alejados de los alimentos, utilizando para tal fin bolsas grandes, las mismas que se irán reemplazando por nuevas, debiendo ser colocadas en un cilindro con tapa fuera del ambiente, el cual debe ser vaciado y lavado en forma diaria.
- i) Permitir la inspección de las instalaciones arrendadas por parte del Departamento de Educación de la Dirección de Bienestar de la Marina y de las autoridades del Liceo Naval "Contralmirante Montero".
- j) No ceder a terceros bajo ningún título, ni subarriendo total o parcial, ni transferir el derecho de uso o posesión.
- k) Efectuar por cuenta y costo propio las reparaciones y mantenimiento que sean necesarios para conservar el inmueble en el mismo estado en que lo recibió, de no ser así la Institución Educativa Naval efectuará las reparaciones y los costos deduciéndose del depósito de garantía.
- l) No efectuar mejoras, cambios o modificaciones internas y externas en el espacio arrendado sin el consentimiento expreso y escrito de la Directora; todas las mejoras serán en beneficio de la Institución Educativa Naval sin obligación a pago alguno (Artículo 1681° inciso 8° del Código Civil).
- m) Exhibir en lugar visible el carné de sanidad, botiquín y extintor.
- n) Está prohibido de vender bebidas gaseosas, chicles, chupetes con chicle, chizitos, papitas (en todas sus presentaciones), tortees, doritos, chess tris, snacks, bebidas alcohólicas, cigarrillos y otros elementos tóxicos dañinos a la salud y las buenas costumbres.

CRONOGRAMA DEL PROCESO

El proceso de Arrendamiento por convocatoria del ambiente de la Cafetería está a cargo del Comité de Selección y se desarrollará según el siguiente cronograma:

Etapas	Fecha	Lugar y condiciones
Convocatoria	22 al 26 de febrero 2024	Página web del Liceo Naval "Contralmirante Montero"
Presentación de Propuestas	27 febrero 2024 08:00 a 14:00:00 Hrs.	En mesa de partes del Liceo Naval "Contralmirante Montero"
Apertura de Sobres y Evaluación de Propuestas	28 de febrero 2024 09:00 a 11:00 Hrs.	Por el Comité de Selección en el Liceo Naval "Contralmirante Montero"
Otorgamiento de Buena Pro	28 de febrero 2024 12:00 Hrs.	Por el Comité de Selección en el Liceo Naval "Contralmirante Montero"
Suscripción de Contrato	29 de febrero 2024 09:00 Hrs.	En la Dirección del Liceo Naval "Contralmirante Montero"

REQUISITOS PARA SER POSTOR

- a) Podrán participar en la presente convocatoria las personas naturales y/o jurídicas que garanticen la eficiencia del servicio, capacidad logística (menajes, equipos y mobiliario) y económica.
- b) Tener la documentación actualizada de su personería, en caso de personal natural copia simple del DNI; en caso de persona jurídica, copia del Registro de Poderes Actualizada y DNI del representante legal, Escritura Pública de Constitución y sus modificaciones y/o copia literal de la Partida Registral de Inscripción en el Registro de Personas Jurídicas.

- c) Registro Único de Contribuyentes – RUC – Sea Persona Jurídica o Natural.
- d) No tener antecedentes penales ni judiciales.
- e) No tener deudas pendientes de cancelación con el Liceo Naval “Contralmirante Montero” (para antiguos concesionarios).
- f) A la presentación del proceso, el postor se somete a las Bases Administrativas y a la legislación vigente.

PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS

Los postores presentarán sus propuestas técnicas y económicas en un sobre cerrado, dirigido al Liceo Naval “Contralmirante Montero”, en la fecha establecida en el Cronograma, debiendo contener:

- a) Índice (documentación debidamente foliada)
- b) Carta de solicitud como postor para el arrendamiento de la Cafetería conforme al **Anexo “2”**.
- c) Copia simple del Documento Nacional de Identidad – DNI en caso de persona jurídica copia simple de la vigencia de poder actualizada y DNI representante legal.
- d) Copia simple del Registro Único de Contribuyentes – RUC – sea Persona Jurídica o Persona Natural.
- e) Carta de compromiso obligándose a que en caso resulte ganador cumplirá con el pago de la garantía establecida.
- f) Declaración Jurada simple de no tener antecedentes penales ni judiciales.
- g) Lista de precios de menús a ser expendidos.
- h) Declaración Jurada de contar con menaje, equipo y mobiliario suficiente para el expendio de alimentos.
- i) Documentos que acrediten la experiencia en la Actividad.
- j) Declaración Jurada del Plazo de acondicionamiento.
- k) Las mejoras que ofrezca.
- l) La presentación de la propuesta económica debe indicar la propuesta de renta mensual, **Anexo “3”**.

EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

La evaluación de las propuestas estará a cargo del Comité de Selección y en acto privado el día señalado en el cronograma de la presente Base. Consistirá en asignar el máximo puntaje a la propuesta económica de mayor monto, siendo el puntaje proporcional respecto a los montos inferiores propuestos.

PENALIDADES

- a) Si el Arrendatario no cumpliera con abonar la renta mensual en la fecha de su vencimiento, éste deberá abonar la suma de S/. 50.00 con 00/100 soles diarios y acumulables hasta el día que cancele la renta vencida. Este pago constituye penalización por no pagar la renta puntualmente.
- b) Si el Arrendatario no cumpliera con desocupar el inmueble en la fecha de su vencimiento, éste deberá abonar la suma de s/. 50.00 con 00/100 soles diarios acumulables hasta el día que entregue el inmueble a la Institución Educativa Naval (señalada el 20 de diciembre 2024 la fecha máxima de entrega del local).

ANEXO 1

LISTA DE ALIMENTOS SALUDABLES RECOMENDADOS PARA SU EXPENDIO EN LOS CAFETERÍAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS

1. CEREALES

- a. Cereales no refinados: kiwicha, quinua, kañihua, centeno, trigo, cebada, arroz, maíz y sus productos derivados **en preparados** bajos en sal, bajos en aceite, y/o bajos en azúcar.
- b. Productos de panificación y galletería: pan campesino, pan de cebada, pan de labranza, pan francés, entre otros de la localidad, así como panes, tostados y galletas con bajo contenido en sal, azúcar y grasas.

2. FRUTAS, VEGETALES (HORTALIZAS, LEGUMBRES) Y TUBÉRCULOS

- a. Frutos secos o semillas envasadas: maní, pecanas, nueces, habas, pasas, guindones, ajonjolí, almendras, castañas, etc., al natural o tostados sin adición de azúcar o sal.
- b. Frutas frescas de estación, disponibles localmente según ámbitos geográficos, previamente lavadas y desinfectadas.
- c. Verduras y hortalizas frescas de estación, disponibles localmente, según ámbitos geográficos previamente lavadas y desinfectadas, preparadas y sin cremas.
- d. Tubérculos y raíces sancochadas: papa, olluco, oca, mashua, chuño o moraya, yacón, yuca, camote, entre otros, y preparados bajos en sal.
- e. Legumbres: habas, tarwi, sancochadas o tostadas bajas en sal y/o aceite.

3. LÍQUIDOS

- a. Jugos de frutas naturales de estación, disponibles localmente **lavadas** (para el caso de fresas deben ser desinfectadas) y sin azúcar o con bajo contenido de azúcar, preparados al momento.
- b. Refrescos de frutas naturales de estación previamente lavadas con bajo contenido de azúcar, disponibles localmente según ámbitos geográficos.
- c. Infusiones de hierbas aromáticas como: manzanilla, anís, hierbaluisa, hoja de coca, boldo, manayupa, cedrón, muña, jazmín, entre otras, frías o calientes sin o con bajo contenido de azúcar.
- d. Agua hervida o envasada con o sin gas.

4. LÁCTEOS Y DERIVADOS

- a. Leches enteras, semidescremadas o descremadas **pasteurizadas, no saborizadas**, sin colorantes, sin o con bajo contenido de azúcar.
- b. Yogures semi descremados o descremados con bajo contenido de azúcar.
- c. Quesos frescos pasteurizados u otros bajos en sal y grasas.

5. ALIMENTOS PREPARADOS

Preparaciones elaboradas con los alimentos indicados en la presente lista en condiciones higiénicas, como, por ejemplo:

- a. Ensalada de frutas
- b. Ensalada de vegetales preparados y sin cremas.
- c. Plátano asado, entre otras preparaciones de cada región.

- d. Carnes frescas o secas' preparados para sándwiches u otros.: pescado de mar o de río, pollo, pavo, res, pota u otros; guisados, sancochadas, horneados o a la plancha, bien cocidos, sin salsas, ni cremas ni ají,
- e. Vísceras preparadas para sándwiches u otros: sangrecita, mollejititas, hígado, corazón, entre otros; guisados, sancochadas, horneados o a la plancha, bien cocidos; sin salsas, ni cremas ni ají

INDICACIONES PARA SER TOMADAS EN CUENTA:

Los alimentos deben ser preparados en ambientes que reúnan las condiciones sanitarias que establezca la autoridad competente, así también se deberá desarrollar las buenas prácticas de manipulación, limpieza y desinfección a fin de asegurar su calidad sanitaria. Las preparaciones deben realizarse en el día y ser consumidas de inmediato.

- Los productos industrializados deberán contar con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente, además la información consignada en el rotulado de estos productos deberá cumplir con lo establecido en el Artículo 117° del Reglamento sobre Vigilancia Sanitaria y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98/SA.

Para el caso de alimentos perecibles como las carnes, leche y sus derivados, el establecimiento debe contar con equipos de refrigeración que permitan mantener la cadena de frío.

- Definiciones de ingredientes añadidos para alimentos preparados sólidos:

Bajo en azúcar	5g (1 cucharita) por 100 g
Bajo en sal	1,25 g (% cucharita) por 100g
Bajo en aceite	3g (1 cucharita) por 100 g

- Definiciones de ingredientes añadidos para alimentos preparados líquidos:

Bajo en azúcar	6.25 g (1 % cucharita) por vaso de 250 ml
----------------	---

ANEXO 2

SOLICITUD DEL POSTOR

Señores:

Liceo Naval "Contralmirante Montero",

(En caso de persona natural)

Yo.....identificado
Apellido Paterno Apellido Materno Nombres

con DNI N° domiciliado en

(En caso persona jurídica)

Razón Social:

RUC N°:

Representado por con DNI N°

Solicito me considere como postor para el arrendamiento del ambiente destinado a la Cafetería, ubicado en las instalaciones del Liceo Naval "Contralmirante Montero", sito en Av. Venezuela s/n Cdra 34 - san miguel Provincia y Departamento de Lima.

Lima, de del 2024

.....
Firma

DNI N°

ANEXO 3

PROPUESTA DE RENTA MENSUAL

Yo (Apellidos y nombres persona natural o representante legal en caso de persona jurídica, indicar razón social de la representada)..... identificado con DNI N° RUC N° y domicilio real en

Ofrezco para el arrendamiento de ambiente para Cafetería la suma de S/.....00 con 00/100 soles; por concepto de renta mensual del Cafetería ubicado en las instalaciones del Liceo naval "Contralmirante Montero" para la elaboración y expendio de alimentos saludables, en la modalidad de Cafetería, en concordancia a lo establecido en **la Resolución Ministerial N° 908-2012/MINSA**, que aprueba la Lista de Alimentos Saludables Recomendados para su Expendio en los Cafeterías Escolares de las Instituciones Educativas.

De conformidad a las Bases, incluye el pago de agua y luz, asimismo me comprometo a cancelar dichas mensualidades puntualmente y por adelantado, así como la Garantía en la caja del Liceo Naval "Contralmirante Montero" que emitirá un recibo de caja.

Lima, de del 2024

.....
Firma

DNI N°