

PROCESO No. 016/LOG/2026

**“CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE: CONTRATACIÓN DE
CONCESIONARIO PARA EL SERVICIO DE COMEDOR Y
QUIOSCO - AÑOS ESCOLARES 2027”**

Octubre 2026

BASES DE CONCURSO

Nº 016/LOG/2026

CAPITULO I

BASES ESPECÍFICAS

1. OBJETIVO:

LA COOPERATIVA DE SERVICIOS EDUCACIONALES ABRAHAM LINCOLN LTDA. en adelante **LA COOPERATIVA** convoca a concurso para la selección de una empresa para el “**CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE: CONTRATACIÓN DE CONCESIONARIO PARA EL SERVICIO DE COMEDOR Y QUIOSCO - AÑOS ESCOLARES 2027.**”, sito en Av. José Antonio Encinas No. 475, Urb. Parque de Monterrico, distrito de La Molina, provincia y departamento de Lima.

La presente licitación tiene por objeto seleccionar y contratar a un concesionario especializado para brindar de manera integral el servicio de alimentación del comedor y la atención del quiosco saludable del Colegio Peruano Norteamericano Abraham Lincoln durante el año escolar 2027.

El concesionario será responsable de la gestión integral del servicio, garantizando alimentos nutritivos, variados, inocuos y de calidad, así como una atención eficiente y oportuna a los usuarios.

2. CALENDARIO DEL CONCURSO:

2.1	Fecha de Invitación	:	13/10/2026
2.2	Fecha de Registro de Participantes	:	14/10/2026
2.3	Fecha de Presentación de Consultas	:	Hasta el 15/10/2026
2.4	Fecha de Absolución de Consultas	:	Hasta el 16/10/2026
2.5	Fecha de Envío de propuestas	:	Hasta el 20/10/2026
2.6	Fecha de Exposición de Propuestas	:	21/10/2026
2.7	Fecha de Evaluación y Homologación de propuestas	:	Hasta el 22/10/2026
2.8	Fecha Declaración del Ganador del Proceso	:	27/10/2026
2.9	Entrega de documentos por el Ganador	:	Según requerimiento de LA COOPERATIVA
2.10	Inicio de Ejecución del Servicio	:	08/02/2027

3. REGISTRO DE PARTICIPANTES:

El Registro de Participantes se efectuará a partir del mismo día de recibida la invitación hasta la fecha indicada en el Calendario del Concurso, para lo cual deberán enviar un correo a la dirección xquispe@abrahamlincoln.edu.pe y dtapia@abrahamlincoln.edu.pe indicando razón social, número de RUC, domicilio fiscal, teléfono y cuenta de correo electrónico.

Los participantes que soliciten ser notificados electrónicamente, deberán

consignar una dirección de correo electrónico y mantenerla activa, nombre de la persona a quien se deberá comunicar en la dirección de correo, a efectos de las notificaciones a que hubiere lugar.

4. CONSULTAS Y OBSERVACIONES:

Las consultas sobre alguna duda referida al concurso deben ser dirigidas a la siguiente dirección electrónica: xquispe@abrahamlincoln.edu.pe y dtapia@abrahamlincoln.edu.pe

Las respuestas a las consultas formarán parte integrante del presente Concurso. No se responderán consultas y observaciones a las bases, que se presenten extemporáneamente o que sean formuladas por quienes no se han registrado como participantes. Para que la empresa pueda participar en el Proceso deberá registrarse como participante hasta la fecha máxima indicada en el Calendario del Concurso.

Las respuestas serán notificadas a los participantes, a sus correos electrónicos y se publicaran todas las consultas y respuestas en general en la página web de **LA COOPERATIVA** sin indicar quién realizó la consulta.

5. FECHA DE ENVÍO DE PROPUESTAS:

El envío se realizará de manera virtual:

Mail: xquispe@abrahamlincoln.edu.pe y dtapia@abrahamlincoln.edu.pe

Fecha: hasta el 20 de octubre de 2026

Horario: hasta el medio día

6. ALCANCES DEL SERVICIO:

El servicio a contratar está definido en los Términos de Referencia (Anexo 2).

7. SISTEMA DE CONTRATACIÓN:

El presente proceso corresponde a una concesión de comedor y quiosco, con precios de venta a usuarios y merced conductiva mensual conforme al TDR (Anexo 2).

8. BASE LEGAL APLICABLE:

En todo lo que no esté considerado en las presentes bases, regirán las siguientes normas de **LA COOPERATIVA**, las mismas que se encuentran disponibles en su portal electrónico www.abrahamlincoln.edu.pe:

- Estatuto de la Cooperativa de Servicios Educativos Abraham Lincoln Ltda.
- Manual de Contrataciones de la Cooperativa de Servicios Educativos Abraham Lincoln Ltda.
- Código Civil Peruano.

Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones, de ser el caso.

CAPITULO II

BASES GENERALES

1. CONVOCATORIA:

Se efectuará mediante invitación directa a los participantes, a través de la página web de **LA COOPERATIVA** o a través de medios electrónicos.

2. CONDICIONES GENERALES:

2.1. La presentación de una propuesta implica la aceptación del participante a cumplir en todos sus términos, las condiciones y procedimientos previstos en las Bases del presente Proceso.

2.2. Las propuestas presentadas deberán reunir la totalidad de requisitos básicos exigidos para ser considerados como participantes hábiles.

2.3. LA COOPERATIVA se reserva el derecho de verificar en cualquier momento, dentro de la vigencia del servicio, de la veracidad de la información y documentación recibida dentro del presente proceso.

En caso se demuestre la falsedad de cualquiera de ellas se procederá a su descalificación durante el proceso de selección o de haberse dado la buena pro, ésta será revocada y se designará a otro Ganador; finalmente el candidato infractor quedará impedido de participar en otros procesos de selección con **LA COOPERATIVA** durante los cinco (05) años siguientes a la detección de la infracción.

2.4. En caso de discrepancia entre los documentos de contratación, se aplicará el orden de prelación previsto en el TDR y en el contrato, sin reducir los requisitos mínimos del servicio.

2.5. El personal de **EL PARTICIPANTE GANADOR** que trabaje en las instalaciones de **LA COOPERATIVA**, deberá contar como mínimo con la Póliza SCTR (Seguro Complementario de Trabajo y Riesgo) en el caso de realizar trabajo de riesgo.

EL PARTICIPANTE GANADOR deberá cumplir con los criterios ambientales y de Seguridad y Salud Ocupacional (SSO), así como lo previsto en el Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo de **LA COOPERATIVA** en cuanto corresponda, los cuales le serán remitidos por **LA COOPERATIVA**, en caso **EL PARTICIPANTE GANADOR** preste servicios al interior de la institución, sin que esto suponga una relación laboral, teniendo en cuenta que esto se trata de una relación civil entre las partes.

2.6. EL PARTICIPANTE GANADOR cobrará directamente a los usuarios los precios autorizados de alimentos y bebidas, y pagará a **LA COOPERATIVA** la merced conductiva establecida en el TDR y el contrato.

2.7. EL PARTICIPANTE GANADOR deberá presentar los registros del servicio y cumplir las obligaciones económicas, sanitarias y de supervisión indicadas en el TDR; la prestación ordinaria del comedor no genera facturación a **LA COOPERATIVA**.

2.8. LA COOPERATIVA verificará que cada una de las propuestas cumplan al 100% el alcance del proyecto.

2.9. El horario de atención y abastecimiento se ajustará a los tramos del TDR y a los horarios definitivos aprobados por **LA COOPERATIVA**, sin perjudicar las actividades académicas.

3. REQUISITO PARA SER PARTICIPANTE:

Podrán intervenir en el presente proceso de selección solamente aquellas Empresas (personas jurídicas), invitadas directamente por LA COOPERATIVA, que hayan demostrado cinco (05) clientes en servicios similares al objeto de la presente licitación, cuya ejecución se encuentre comprendida dentro de los últimos tres (03) años.

El incumplimiento del párrafo anterior dará lugar a la descalificación del participante en el Proceso.

De acuerdo con lo establecido en el numeral 4.1.15 del Manual de Contrataciones están impedidos de ser participantes:

- a) Los miembros del Consejo de Administración, del Consejo de Vigilancia, de los comités que tenga intervención directa con el proceso de contratación y toda persona natural que mantenga relación contractual con la Cooperativa, bajo cualquier modalidad (personal docente, administrativo y mantenimiento).
- b) El cónyuge, conviviente y los parientes hasta el cuarto grado de consanguinidad y segundo de afinidad de las personas señaladas en el párrafo anterior.
- c) Los socios que se encuentran inhabilitados.
- d) Las personas jurídicas integradas por las personas naturales señalados en los literales a), b) y c) que tengan una participación.
- e) Las personas naturales o jurídicas que se encuentren en el registro de inhabilitados por la OSCE.
- f) Las propuestas que contravengan este dispositivo se tendrán por no presentadas y los contratos celebrados serán nulos, sin perjuicio de las acciones legales a que hubiera lugar.

EL PARTICIPANTE GANADOR tiene bajo su cargo la responsabilidad económica, tributaria, administrativa, laboral, deberá proveer el personal adecuado; así como también los materiales, insumos y herramientas, suministros, equipos, implementos de seguridad, indumentaria, y demás facilidades en cantidad y calidad que se requiera para el correcto cumplimiento del servicio.

4. PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS

La recepción de las propuestas debe efectuarse de acuerdo con los plazos, oportunidades y medios indicados en las Bases.

Para que una propuesta sea admitida deberá incluir y acreditar la documentación de presentación obligatoria que se establezca en las Bases. Todos los documentos que contengan información referida a los requisitos para la admisión de propuestas y factores de evaluación.

El postor será responsable de la exactitud y veracidad de dichos documentos. Las propuestas se presentarán al mail indicado en las bases conteniendo la propuesta económica y la propuesta técnica.

4.1. CONTENIDO DE LA PROPUESTA TÉCNICA

La propuesta técnica deberá incluir obligatoriamente lo siguiente:

- a) **Cuestionario de proveedor.**
- b) **Presentación de la empresa:** Breve descripción del postor y de su experiencia relacionada en servicios de alimentación o concesión de comedores.
- c) **EI PARTICIPANTE** deberá presentar la relación como mínimo de **cinco (05) clientes en servicios similares al objeto de la presente licitación, cuya ejecución se encuentre comprendida dentro de los últimos tres (03) años.** La experiencia deberá acreditarse mediante actas de conformidad, referencias comerciales o cualquier otro documento donde indique el periodo que demuestre la experiencia y calidad de la empresa como proveedor de servicios similares o de mayor magnitud.
- d) **EI PARTICIPANTE** deberá presentar una descripción detallada del **modelo de atención**, organigrama del equipo de trabajo, sistema de pedidos, control de consumos, medios de pago y mecanismos para reducir tiempos de espera para la propuesta de la prestación del servicio de comedor.
- e) **EI PARTICIPANTE** deberá presentar un **Plan de Higiene e Inocuidad Alimentaria** aplicable a la prestación del servicio, detallando el procedimiento y/o protocolo de inocuidad, control de temperaturas, limpieza, desinfección, residuos, plagas y capacitación.
- f) **EI PARTICIPANTE** deberá presentar **la relación de equipos**, mobiliario y demás implementos que propone destinar para la prestación del servicio, indicando como mínimo su descripción, cantidad, características principales y condición (nuevo o existente), según corresponda. Asimismo, deberá detallar las mejoras y valores agregados incluidos en su propuesta, sin costo adicional para el Colegio, tales como renovación o incorporación de equipamiento, mejoras en infraestructura o mobiliario, implementación de tecnología, sistemas de atención y pago, mejoras en la experiencia del usuario, iniciativas de sostenibilidad u otros beneficios adicionales vinculados al servicio.
- g) **EL PARTICIPANTE** deberá presentar **Curriculum Vitae documentado** del personal propuesto como administrador y el nutricionista como mínimo.
- h) **Carta de Aceptación** y compromiso del postor.
- i) **Declaración jurada** de seriedad de oferta y de inexistencia de impedimentos para contratar con LA COOPERATIVA.
- j) **Ficha RUC**
- k) **DNI del representante legal**

4.2 CONTENIDO DE LA PROPUESTA ECONÓMICA

La **PROPUESTA ECONÓMICA** deberá ser presentada en soles (S/) e incluir el IGV y todos los tributos, costos y gastos aplicables, según corresponda.

EI PARTICIPANTE deberá detallar como mínimo lo siguiente:

- a) Precio del **desayuno económico y** complemento.
- b) Precio del **menú completo, menú sin entrada y menú dieta.**
- c) Relación de **productos ofrecidos en el quiosco**, indicando sus respectivos precios de venta.
- d) **Descuentos por pago adelantado**, promociones y/u otros beneficios económicos ofrecidos a los usuarios.
- e) **EI PARTICIPANTE** deberá considerar dentro de su propuesta el pago de una **merced conductiva** mensual de **S/ 1,000.00 (Mil y 00/100 soles)** a favor de LA COOPERATIVA, por el uso de los espacios destinados a la prestación del servicio.

Los precios ofertados deberán consignarse con **dos (02) decimales** e indicar sus condiciones y período de vigencia. Cualquier modificación posterior de los precios durante la ejecución del servicio deberá contar con **la autorización previa de LA COOPERATIVA.**

4.3 EVALUACIÓN DE PROPUESTAS

La evaluación de propuestas se realizará de la siguiente manera: Se verificará que la propuesta técnica cumpla con los requerimientos técnicos mínimos contenidos en TDR. Las propuestas que no cumplan dichos requerimientos no serán admitidas. Las propuestas técnicas admitidas, se les asignarán los puntajes correspondientes, conforme a la metodología de asignación de puntaje establecida para cada factor.

4.3.1. EVALUACION TECNICA

La evaluación técnica tendrá un puntaje máximo de cien (100) puntos. Se verificará primero el cumplimiento de los requisitos obligatorios de las Bases y del TDR; su incumplimiento determina la no admisión y no se compensa con puntajes de otros factores. Los factores y reglas de asignación son los siguiente:

4.3.1.1. Experiencia del postor y referencias (30 puntos)

Se valorará la experiencia acreditada en servicios similares o comparables, así como la experiencia específica en instituciones educativas. Los cinco (05) clientes mínimos cuya ejecución se encuentre comprendida dentro de los últimos tres (03) años según indica en el TDR constituyen requisito de admisión y no generan puntaje.

La experiencia deberá acreditarse mediante actas de conformidad o cualquier otro documento que demuestre la experiencia y calidad de la empresa como proveedor de servicios similares o de mayor magnitud, cada subfactor recibe un puntaje según se detalla:

a) Experiencia en instituciones educativas - 20 puntos

Se contabilizarán servicios acreditados de alimentación o concesión de comedores en instituciones educativas.

Nivel	Condición para asignar el puntaje	Puntos
Mayor experiencia	5 o más servicios educativos acreditados	20
Intermedia	3 a 4 servicios educativos acreditados	15
Básica	1 a 2 servicios educativos acreditados	10
Sin sustento	Ningún servicio educativo acreditado	0

b) Experiencia en servicios comparables - 10 puntos

Se contabilizarán servicios adicionales a los correspondientes a los cinco clientes mínimos. Los cinco clientes mínimos de admisión no se incluyen en este conteo.

Nivel	Condición para asignar el puntaje	Puntos
Mayor experiencia	5 o más servicios adicionales acreditados	10
Intermedia	3 a 4 servicios adicionales acreditados	8
Básica	1 a 2 servicios adicionales acreditados	5
Sin sustento	Ningún servicio adicional acreditado	0

4.3.1.2. Propuesta alimentaria y nutricional (35 puntos)

Se evaluará la calidad, variedad y adecuación por edad de la propuesta, con base en menús, fichas técnicas y documentación presentada. Cada subfactor recibe un puntaje según se detalla:

a) Menú y variedad - 10 puntos

Se revisarán los siguientes elementos:

- (i) programación mensual, con cinco días de atención por semana.
- (ii) alternativas para menú completo, menú sin entrada y menú dieta.
- (iii) rotación de preparaciones principales sin repetición dentro de la misma semana y quincenal.
- (iv) detalle de componentes y adecuación nutricional por grupo de edad.

Nivel	Condición para asignar el puntaje	Puntos
Excelente	Acredita los cuatro elementos	10
Adecuado	Acredita tres	5
Deficiente	Acredita uno o dos	3
Sin sustento	No acredita los elementos o mejoras indicados.	0

b) Fichas técnicas y porciones por edad - 10 puntos

Se revisarán los siguientes elementos:

- (i) fichas de todas las preparaciones del ciclo propuesto.
- (ii) ingredientes y gramajes por porción.
- (iii) porciones diferenciadas por grupos de edad atendidos.
- (iv) aporte nutricional e identificación de alérgenos, revisados por el nutricionista propuesto.

Nivel	Condición para asignar el puntaje	Puntos
Excelente	Cuatro elementos	10
Adecuado	Tres	5
Deficiente	Uno o dos	3
Sin sustento	No acredita los elementos o mejoras indicados.	0

c) Alternativas saludables - 5 puntos

Se revisarán los siguientes elementos:

- (i) opciones con frutas, verduras o cereales integrales.
- (ii) bebidas con bajo nivel azúcar añadida y preparaciones que prioricen cocción al horno, vapor o plancha.
- (iii) alternativas para restricciones alimentarias informadas, con procedimiento de identificación y prevención de contaminación cruzada.

Nivel	Condición para asignar el puntaje	Puntos
Excelente	Tres elementos documentados	5
Adecuado	Dos	3
Deficiente	Uno	1
Sin sustento	No acredita los elementos o mejoras indicados.	0

d) Presentación de degustación - 10 puntos

Se evaluará la calidad sensorial de las preparaciones alimenticias presentadas por el postor mediante una degustación presencial, con la finalidad de verificar su sabor, textura, cocción, presentación y temperatura de servicio, considerando su adecuación al público escolar.

La degustación comprenderá preparaciones equivalentes para todos los postores, con las mismas condiciones de evaluación. Se asignarán 2 puntos por cada criterio satisfactorio: sabor, textura, cocción, presentación y temperatura de servicio, hasta un máximo de 10 puntos. Los resultados se registrarán en una ficha de evaluación común.

Nivel	Condición para asignar el puntaje	Puntos
Excelente	Todos los componentes se presentan de manera apropiada	10

Adecuado	Todos los componentes se presentan de manera aceptable, con observaciones menores.	6
Deficiente	Todos los componentes se presentan de manera deficiente, con observaciones importantes.	2
Sin sustento	No cumple en ningún componente	0

4.3.1.3. INOCUIDAD Y CONTROL SANITARIO (15 PUNTOS)

a) BPM, BPH y POES - 5 puntos.

Se verificará que el plan incluya:

- (i) buenas prácticas de manipulación y de higiene.
- (ii) procedimientos operativos estandarizados de saneamiento.
- (iii) responsables y frecuencias.
- (iv) capacitación y formatos de verificación.
- (v) Plan de mantenimiento anual de equipos

Nivel	Condición para asignar el puntaje	Puntos
Excelente	Cinco elementos	5
Adecuado	Cuatro o tres	3
Deficiente	Dos o uno	1
Sin sustento	No acredita los elementos o mejoras indicados.	0

b) Temperaturas, Limpieza, residuos y plagas -10 puntos

Se revisarán los siguientes elementos:

- (i) Procedimiento o Protocolo de Control de Temperaturas y Trazabilidad de Alimentos
- (ii) Programa de limpieza y desinfección con responsables, frecuencias y productos.
- (iii) Segregación y retiro de residuos.
- (iv) programa de prevención y control de plagas con registros.

Nivel	Condición para asignar el puntaje	Puntos
Excelente	Cuatro elementos	10
Adecuado	Tres	5
Deficiente	Dos	3
Sin sustento	No acredita los elementos o mejoras indicados.	0

4.3.1.4. MODELO DE OPERACIÓN Y ATENCIÓN (15 PUNTOS)

a) Dotación y turnos - 5 puntos

Se revisarán los siguientes elementos:

- (i) organigrama y funciones.
- (ii) número de trabajadores por turno y punto de atención.
- (iii) horarios vinculados a la demanda prevista.
- (iv) reemplazos para ausencias y cobertura de horas de mayor

demanda.

Nivel	Condición para asignar el puntaje	Puntos
Excelente	Cuatro elementos	5
Adecuado	Tres	3
Deficiente	Uno o dos	1
Sin sustento	No acredita los elementos o mejoras indicados.	0

b) Pedidos y medios de pago - 5 puntos

Se revisarán los siguientes elementos:

- (i) procedimiento de pedidos y entrega.
- (ii) medios de pago y control de consumos.
- (iii) medidas para reducir colas, con tiempos de atención propuestos.
- (iv) atención de reclamos y corrección de cobros.

Nivel	Condición para asignar el puntaje	Puntos
Excelente	Cuatro elementos	5
Adecuado	Tres	3
Deficiente	Uno o dos	1
Sin sustento	No acredita los elementos o mejoras indicados.	0

c) Contingencias y continuidad - 5 puntos

Se revisarán los siguientes elementos:

- (i) respuesta ante fallas de equipos o interrupción de suministros.
- (ii) respuesta ante falta de personal o insumos.
- (iii) responsables, tiempos de respuesta y comunicación al Colegio.

Nivel	Condición para asignar el puntaje	Puntos
Excelente	Tres elementos	5
Adecuado	Dos	3
Deficiente	Uno	1
Sin sustento	No acredita los elementos o mejoras indicados.	0

4.3.1.5. RELACIÓN DE EQUIPOS Y MEJORAS VERIFICABLES (5 PUNTOS)

Se evaluarán mejoras adicionales al equipamiento y obligaciones mínimos del TDR sin costo para el Colegio, **LA COOPERATIVA** cuenta con una relación de equipos y muebles (Anexo 3), cada mejora deberá precisar descripción, cantidad o alcance, beneficio, fecha de implementación y compromiso de ejecución. No se puntúan mejoras que sean solo declaraciones generales ni equipos exigidos como requisito mínimo.

Nivel	Condición para asignar el puntaje	Puntos
Excelente	Tres o más mejoras distintas acreditadas	5
Adecuado	Dos mejoras	3
Deficiente	Una mejora	1
Sin sustento	No acredita los elementos o mejoras indicados.	0

El puntaje técnico (PT) es la suma de los cinco factores, hasta 100 puntos. El evaluador dejará constancia de la evidencia, documento y página que sustenta cada calificación. Las propuestas técnicas que alcancen ochenta (80) puntos o más sobre cien (100) accederán a la evaluación económica. Las propuestas que obtengan menos de ochenta (80) puntos serán descalificadas en esta etapa.

4.3.2. EVALUACION ECONOMICA

Solo se evaluarán económicamente las propuestas técnicamente aptas. La evaluación económica tendrá un máximo de cien (100) puntos, conforme a los tres factores siguientes.

4.3.2.1. Precios de menús, desayunos y complementos (70 puntos)

Se compararán el desayuno económico, complemento, menú completo, menú sin entrada y menú dieta, con el mismo alcance, porciones y condiciones del TDR. La suma de los precios unitarios del postor será el valor total de una canasta común: suma de cada precio unitario.

Se comparará el costo total de la misma canasta para todos los participantes. Un menor costo obtiene un mayor puntaje. Los precios incluirán IGV y todos los costos aplicables; las porciones y el contenido deberán ser equivalentes.

Nivel	Condición para asignar el puntaje	Puntos
Menor costo	Canasta de menor valor respecto al precio base actual	70
Demás ofertas	(valor respecto al precio base actual / valor de canasta del postor) × 70	Hasta 70

4.3.2.2. Precios de productos del quiosco (20 puntos)

LA COOPERATIVA definirá y comunicará una canasta representativa del quiosco, indicando productos, presentación. Todos los participantes cotizarán la misma canasta; cualquier equivalencia deberá ser aceptada y comunicada en iguales condiciones antes del cierre de recepción.

El valor de la canasta se obtiene sumando cada precio unitario. Se comparará la misma lista de productos y presentaciones.

Nivel	Condición para asignar el puntaje	Puntos
Menor costo	Canasta de quiosco de menor valor	20

	respecto al precio base actual	
Demás ofertas	(Menor valor respecto al precio base actual / valor de canasta del postor) × 20	Hasta 20

4.3.2.3. Descuentos y beneficios económicos (10 puntos)

Se evaluarán beneficios directos a los usuarios, verificables y adicionales a los precios base cotizados. La propuesta deberá precisar porcentaje o importe, productos comprendidos, beneficiarios, condiciones, vigencia y forma de aplicación.

Nivel	Condición para asignar el puntaje	Puntos
Descuento	Ofrece al menos un descuento adicional verificable, mayor que cero, con condiciones y vigencia definidas	10
SIN DESCUENTO	No ofrece descuentos adicionales verificables	0

El puntaje económico (PE) es la suma de los tres factores, con un máximo de 100 puntos.

4.3.3. RESULTADO DE LA EVALUACIÓN Y PUNTAJE FINAL

Una vez calificadas las propuestas durante la evaluación técnica y económica, se determinará el puntaje de las mismas. El puntaje total de las propuestas será el promedio ponderado de ambas evaluaciones.

El puntaje final (PF) será: $PF = (PT \times 0.60) + (PE \times 0.40)$

Donde:

PT= Puntaje técnico.

PE = Puntaje económico.

Los cálculos se realizarán sin redondeos intermedios y los puntajes de cada factor, PE y resultado final se mostrarán con dos decimales.

Se considera la ponderación de sesenta por ciento (60 %) para la evaluación técnica y cuarenta por ciento (40 %) para la evaluación económica prevista en estas Bases.

El proveedor que tenga el mayor puntaje será ganador del proceso. el orden de mérito se establecerá de mayor a menor puntaje final. En caso de empate, se preferirá el mayor puntaje técnico; de persistir, el mayor puntaje en inocuidad y control sanitario; y, de mantenerse, el menor valor de la canasta de menús, desayunos y complementos.

5. DEL NOMBRAMIENTO DEL CANDIDATO GANADOR:

LA COOPERATIVA sobre la base de lo evaluado en el presente proceso de selección notificará el resultado al **EL PARTICIPANTE GANADOR** o lo publicará en la página web de **LA COOPERATIVA**.

El Consejo de administración, a través del Área de Logística, notificará a **EL PARTICIPANTE** la condición de Ganador del Proceso.

LA COOPERATIVA declarará ganador **AL PARTICIPANTE** que ocupó el primer lugar en el Concurso, para lo cual se le notificará con una Carta de Otorgamiento de Buena Pro y se le otorgará un plazo de cinco (05) días hábiles para que cumpla con presentar los documentos señalados en las Bases.

Si el **PARTICIPANTE GANADOR**, no se acercara a firmar el contrato respectivo dentro del plazo estipulado por **LA COOPERATIVA**, perderá su condición de ganador y se optará por declarar ganador del concurso al **PARTICIPANTE** que ocupó el segundo lugar o por realizar otro concurso u otra acción a criterio de **LA COOPERATIVA**.

6. RESERVA DE CANCELACIÓN DEL CONCURSO:

LA COOPERATIVA se reserva el derecho de suspender, cancelar, dejar sin efecto, anular o desistirse unilateralmente de continuar con el proceso de selección o con cualquier relación resultante del mismo, en cualquier momento hasta antes de la firma del contrato, sin obligación de compensación ni expresión de causa y sin que pueda derivarse responsabilidad alguna frente a los participantes para **LA COOPERATIVA**.

7. DE LOS REQUISITOS Y PLAZO PARA SUSCRIBIR EL CONTRATO:

LA COOPERATIVA al comunicar al participante su condición de ganador, le otorgará un plazo de cinco (05) días hábiles para presentar los siguientes documentos:

- i. Copia de la ficha y/o partida de la inscripción de la empresa y la vigencia de Poder del representante legal en el Registro de Personas Jurídicas, con una expedición no mayor de treinta (30) días calendario emitida por la SUNARP.
- ii. Copia del R.U.C. de la empresa.
- iii. Copia de D.N.I. del representante legal de la empresa.
- iv. Cronograma de implementación del comedor y quiosco.
- v. Propuesta económica y técnica.

8. PÉRDIDA DE LA CONDICIÓN DE PARTICIPANTE GANADOR:

En caso de que el **PARTICIPANTE GANADOR** no presente los documentos requeridos por **LA COOPERATIVA** (ver numeral 7 de las Bases) para la suscripción del contrato, o que habiéndolos presentado no se acerque a suscribir el contrato, perderá su condición de ganador, pudiendo **LA COOPERATIVA** iniciar las acciones legales que correspondan.

CAPITULO III

DEL CONTRATO

1. DEL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

Una vez que quede consentido o administrativamente firme el otorgamiento de la Buena Pro, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes, sin mediar citación alguna, el postor ganador deberá presentar a la Entidad la documentación para la suscripción del contrato prevista en las Bases.

El contrato será suscrito por la Entidad, a través del funcionario competente o debidamente autorizado, y por el ganador de la Buena Pro, ya sea directamente o por medio de su apoderado, tratándose de persona natural, y tratándose de persona jurídica, a través de su representante legal.

Suscrito el contrato, el postor ganador de la Buena Pro deberá presentar, lo siguiente:

- No se prevé adelanto a cargo de **LA COOPERATIVA** para la prestación ordinaria de esta concesión.
- Garantía de fiel cumplimiento equivalente a una (02) mercedes conductivas mensual, conforme al TDR; su modalidad y vigencia se definirán en el contrato tras revisión legal.

2. DE LAS GARANTÍAS

EL PARTICIPANTE GANADOR asume directa e íntegramente el costo de todos los posibles daños y perjuicios que pudiera sufrir el personal a su cargo y de los equipos o daños en la infraestructura de **LA COOPERATIVA** durante la ejecución del presente Contrato, por acciones que se deriven de accidentes, y/o negligencias.

En caso de sustracción, pérdida o deterioro de los objetos de propiedad de **LA COOPERATIVA**, por dolo o culpa del personal de **EL PARTICIPANTE GANADOR**, **EL PARTICIPANTE GANADOR** deberá reponerlos con otros de iguales o similares características a los anteriores, a satisfacción de **LA COOPERATIVA** en un plazo no mayor a diez (10) días.

La garantía exigible para esta concesión será la prevista en el TDR; sus condiciones de constitución, vigencia y ejecución se precisarán en el contrato, previa validación legal.

2.1 Garantía de Fiel Cumplimiento de contrato

EL PARTICIPANTE GANADOR constituirá antes de suscribir el contrato una garantía equivalente a dos (02) mercedes conductivas mensual, conforme al TDR. **LA COOPERATIVA** precisará su forma de constitución, vigencia y ejecución en el contrato.

3. DE LA EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

Las garantías se ejecutarán a solo requerimiento de **LA COOPERATIVA**, cuando:

- a) La garantía de fiel cumplimiento se ejecutará en su totalidad ante el incumplimiento de obligaciones que deriven en la resolución del contrato por parte

de **LA COOPERATIVA**.

b) Ante la resolución del contrato por incumplimiento del **PARTICIPANTE GANADOR, LA COOPERATIVA** podrá ejecutar la garantía de fiel cumplimiento a fin de recuperar el monto pendiente de amortización, si no cumple con devolver dicho monto dentro de los cinco (05) días calendarios posteriores a la resolución del contrato.

Contra esta ejecución, el **PARTICIPANTE GANADOR** no tendrá derecho a interponer reclamo alguno.

4. INICIO DEL SERVICIO

El inicio previsto del servicio es el 08/02/2027 y el periodo se extiende hasta el 17/12/2027, con las precisiones del TDR y el contrato.

5. PENALIDADES:

N.º	Indicador (SLA)	Medición	Acción correctiva	Penalidad propuesta
1	Producto vencido, en mal estado o con riesgo sanitario	Por evento documentado	Retiro inmediato y evaluación de suspensión de alimentos	10 % UIT
2	Incumplimiento de higiene o controles sanitarios	Por evento	Corrección en plazo inmediato	10 % UIT
3	Interrupción de atención por atraso o falta de personal	Por jornada	Plan de continuidad	5 % UIT
4	Precio no autorizado	Por evento	Devolución al usuario	3% UIT
5	Falta de registros, capacitación o fumigación programada	Por obligación vencida	Presentación y subsanación	5 % UIT
6	No contar con carnet de sanidad actualizado	Por persona	Corrección en plazo inmediato	10 % UIT
7	Otros hallazgos no especificados que representen incumplimiento de las obligaciones	Por evento	Corrección en plazo inmediato	5 % UIT
8	Observación ordinaria no subsanada	Por día calendario vencido	Subsanación obligatoria	1 % UIT, sujeto a tope mensual

Las penalidades por incumplimientos comprobados se calcularán sobre la UIT actual, con un máximo acumulado por mes del 30% de esta. Se comunicarán por escrito con el sustento correspondiente y se concederán dos (02) días calendario para presentar descargos documentarios, con el retiro o suspensión inmediata de alimentos que representen riesgo sanitario. Su escala, cobro y causales de resolución se incorporarán expresamente al contrato, previa revisión legal.

6. SUPERVISIÓN DEL SERVICIO

LA COOPERATIVA supervisará el comedor y quiosco mediante el profesional de Nutrición, con inspecciones programadas o inopinadas y revisión de registros, gramajes, temperaturas y condiciones sanitarias, conforme al TDR.

7. FORMA DE PAGO

El concesionario abonará a LA COOPERATIVA la merced conductiva de S/ 1,000 mensuales hasta el día 30 de cada mes; los periodos vacacionales se descontarán según el contrato. Los usuarios pagarán los productos conforme a los precios autorizados.

Toda discrepancia referida a cobros a usuarios, merced conductiva u obligaciones del servicio se documentará y resolverá de acuerdo con el contrato y el TDR.

8. LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO

La liquidación quedará consentida cuando, practicada por una de las partes, no sea observada por la otra dentro del plazo de cinco (05) días calendario conforme lo establecido en el presente numeral.

Cuando una de las partes observe la liquidación presentada por la otra, ésta deberá pronunciarse dentro de los cinco (05) días calendario de haber recibido la observación; de no hacerlo, se tendrá por aprobada la liquidación con las observaciones formuladas.

Luego de haber quedado aprobada o consentida la liquidación se cierra el expediente respectivo.

9. SANCIÓN ECONÓMICA

Las penalidades aplicables a la concesión se regirán por el cuadro incorporado en estas Bases y por el procedimiento que se establezca en el contrato. No se duplicarán por el mismo hecho y se respetará el tope mensual indicado.

El incumplimiento grave o reiterado, especialmente el que afecte la inocuidad, podrá sustentar la resolución contractual conforme al contrato y al TDR.

No se aplicarán penalidades por causas no imputables al concesionario que estén debidamente acreditadas.

10. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS:

Cualquier controversia o reclamo que surja de, o se relacione con, la ejecución y/o interpretación de las presentes Bases y Contrato, será resuelta, en primer término, mediante el trato directo.

Sólo en caso de no lograr una solución mediante esta vía, la controversia o litigio, derivado o relacionado con este acto jurídico se someterá a un arbitraje de derecho a cargo de un tribunal arbitral, de acuerdo a las normas contenidas en el Reglamento de Arbitraje del Centro de Arbitraje de la Cámara de Comercio de Lima a cuyas normas, administración y decisión se someten las partes de forma incondicional, declarando conocerlos y aceptarlas en su integridad.

El tribunal estará compuesto por tres (03) miembros, dos designados por cada una de las partes, lo que a su vez designarán al tercero, quien presidirá el tribunal arbitral. En caso las partes no se pusieran de acuerdo y/o no estuviera conformado el tribunal, la designación del (o de los) árbitro (s) faltante (s) será realizada por el Centro de Arbitraje de la Cámara de Comercio de Lima.

El laudo arbitral será inapelable, definitivo y obligatorio para las partes, no pudiendo ser recurrido ante el Poder Judicial o ante cualquier instancia administrativa.

11. EXPEDIENTE DEL PROCESO:

Forman parte integrante del expediente del concurso, los siguientes:

- a) Anexo N° 1 : Cuestionario de Proveedor.
- b) Anexo N° 2 : Términos de Referencia (TDR).
- c) Anexo N° 3 : Lista de equipos y muebles.
- d) Anexo N° 4 : Carta de aceptación y compromiso del postor.
- e) Anexo N° 5 : Declaración jurada de seriedad de oferta y de inexistencia de impedimentos para contratar con LA COOPERATIVA