



JOCKEY CLUB DEL PERÚ
RESULTADO CONVOCATORIA
CONCURSO FUENTE DE SODA JCP

Miércoles, 27 de noviembre de 2019

Por medio de la presente se declara desierta la convocatoria debido a la NO presentación de ofertas.

Próximamente, el Comité estará realizando una nueva convocatoria.

El Comité de Adquisiciones



JOCKEY CLUB
DEL PERÚ

JOCKEY CLUB DEL PERÚ

BASES PARA LA CONTRATACIÓN DE CONCESIÓN DE SERVICIO
DE FUENTE DE SODA DIRIGIDO A NIÑOS Y JÓVENES DE 10
AÑOS A MÁS

18 DE OCTUBRE DE 2019

Av. El Derby S/N, puerta N° 3, Santiago de Surco, Lima-Perú

I. GENERALIDADES:

1. Acerca del Jockey Club del Perú

El Jockey Club del Perú, es una asociación civil sin fines de lucro, que tiene por objeto el fomentar el desarrollo y mejoramiento de la especie caballo en el país mediante la organización de carreras de caballos y de toda clase de actividades deportivas e hípcas que tienden a estas finalidades.

El Club cuenta con 3,500 socios activos.

RUC: 20100152275 (ASOCIACIÓN JOCKEY CLUB DEL PERÚ)

Domicilio Legal: Av. El Derby s/n-Puerta N° 03-Hipódromo de Monterrico-Surco

Página web: www.hipodromodemonterrico.com.pe

2. Objeto de la Convocatoria

Seleccionar a la empresa que se hará cargo de brindar los servicios de fuente de soda, bebidas energizantes, cafetería, heladería/crepes, pastelería y/o snacks dirigido a niños(as) y jóvenes mayores de 10 años y público en general.

La empresa concesionaria deberá acondicionar y mantener en óptimas condiciones el área designada para que los niños y jóvenes, además de consumir los productos ofertados realicen actividades de sano entretenimiento tales como fútbol de mesa, juegos de mesa, lectura y otros.

El área a concesionar está ubicada en el Centro de Esparcimiento del Club, en una zona de alto tráfico, colindante con la piscina olímpica, la zona de juegos infantiles, las canchas de frontón y las canchas de basquet y vóley.

3. Valor Referencial

El postor efectuará una propuesta de merced conductiva mensual, siendo el valor mínimo de S/. 800 (Ochocientos y 00/100 soles).

II. Calendarización del proceso de selección:

1. Cronograma:

- a. Convocatoria en la página web del JCP, a partir del viernes 18 de octubre
- b. Invitación a empresas interesadas del 21 de octubre al 04 de noviembre
- c. Presentación de consultas vía correo electrónico al correo: licitaciones@jcp.org.pe hasta el miércoles 06 de noviembre
- d. Absolución de consultas en la página web del JCP hasta el: lunes 11 de noviembre
- e. Entrega de propuestas en la Administración de la sede social y deportiva del JCP hasta las 16:00 horas del día miércoles 13 de noviembre
- f. Apertura de sobres y evaluación de propuestas hasta el miércoles 20 de noviembre
- g. Otorgamiento de la Buena Pro: miércoles 20 de noviembre
- h. Firma del contrato de concesión: lunes 25 de noviembre
- i. Inicio de concesión: viernes 29 de noviembre

2. Visita previa a la presentación de propuestas:

Antes de la presentación de propuestas, los postores solicitarán una visita a las instalaciones de la zona a concesionar. Para ello deberán solicitar una cita al correo: licitaciones @jcp.org.pe y/o comunicarse con el Sr. Carlos Alvarado al N° celular: 987 159 107.

3. Presentación de propuestas:

Las propuestas se presentarán en sobre cerrado y estarán dirigidas a la Comisión de Alimentos y Bebidas, con el rótulo Director del Centro de Esparcimiento

3.1. Contenido de las propuestas:

Se presentará en un original y contendrá la siguiente información y/o documentación:

CRITERIOS MÍNIMOS DE CALIFICACIÓN:

- a. Estar constituido como Persona Jurídica, por un período no menor a 2 años.
- b. Mínimo dos cartas de recomendación, si es una empresa reconocida requiere solo de declaración jurada
- c. Tener un nivel de riesgo bajo ante centrales de riesgo crediticio.
- d. No registrar deudas tributarias con SUNAT.
- e. Monto mínimo de inversión en adecuación de infraestructura: S/.10,000
- f. Monto de merced conductiva mínimo: S/.800 (ochocientos nuevos soles).

PROPUESTA TÉCNICA:

- a. Carta de presentación sustentando su elección como concesionario
- b. Presentación del diseño de la adecuación de la zona a concesionar:
 - i. Plano a escala del
 - ii. Materiales a utilizar
- b. Inversión estimada y cronograma de adecuación
- c. Declaración jurada de los datos de la empresa postora:
 - i. Nombre del representante legal
 - ii. Domicilio Fiscal
 - iii. N° de partida registral
 - iv. Teléfonos de contacto
 - v. Nombre y teléfono de contacto de la persona encargada del proceso de licitación
- d. Copia del DNI del representante legal de la empresa (apoderado legal)
- e. Copia de la Ficha RUC de la empresa
- f. Constancia de No Adeudamiento a SUNAT
- g. Declaración jurada de la relación de clientes con los que se hayan realizado servicios similares a los solicitados
- h. Cartas de referencia de entidades a las que se les ha proporcionado servicios similares a los solicitados, Declaración Jurada de ser empresas reconocidas en el rubro.
- i. Informe de la central de riesgos, con una antigüedad no mayor a 15 días
- j. Propuesta de productos a comercializar describiendo precios, contenido y gramaje. Incluyendo los productos equivalentes (listados líneas abajo) que serán utilizados como parte del proceso de evaluación.

- k. Tipos de servicios adicionales prestados y canales de atención y promoción, sistemas de pago.

PROPUESTA ECONÓMICA:

- a. Precios de los productos equivalentes a ofertar
b. Propuesta de merced conductiva a pagar

4. Evaluación de Propuestas

La evaluación de la propuesta será llevada a cabo por la Comisión de Alimentos y Bebidas y considerará los siguientes factores:

Factores		Pts.		Pts.		Pts	Peso (%)
1. Años de experiencia en el rubro	Menos de 3 años	10	Entre 3 y 5 años	20	Más de 5 años	30	10
2. Monto de inversión comprometida	Hasta S/.15,000	10	Entre S/. 15,000 y 30,000	20	Más de S/.30,000	30	30
3. Referencias de clientes	Hasta 5 referencias	10	Entre 5 y 10	20	Más de 10	30	20
4. Nivel de servicio	Prácticas sanitarias y de servicio no documentadas	10	Cuentan con ciertas prácticas de higiene y servicio	20	Buenas prácticas de higiene y ss. documentadas	30	20
5. Precios de productos equivalentes/(1)	Mayores precios	10	Promedio	20	Menores precios	30	20

(1) Los productos equivalentes a evaluar serán los siguientes: Sandwich de pollo, torta de chocolate, helado de una bola, café americano (mediano) y gaseosa tamaño personal, botella de agua natural, personal.

III. INFORMACIÓN ADICIONAL:

1. De los contratos

Una vez consentido el otorgamiento de la Buena Pro, se procederá a la suscripción del contrato en la fecha prevista en el calendario en proceso.

El contrato será suscrito por el JCP, a través su Presidente el Sr. Alejandro Aguinaga Recuenco y por el representante legal de la empresa ganadora de la Buena Pro.

Para suscribir el contrato, el postor ganador de la Buena Pro deberá presentar, además de los documentos previstos en las bases, lo siguiente:

- Copia legal de la vigencia de poder del representante legal de la empresa, actualizada.
- Partida Registral de la empresa con una antigüedad no mayor a un mes.

2. De las Garantías:

A la firma del contrato, el postor ganador deberá abonar en efectivo en la tesorería del JCP, en calidad de garantía, el aporte de dos meses de la merced conductiva.

3. Vigencia del Contrato

La vigencia del contrato será de dos años, plazo computado a partir del tercer mes de otorgamiento de la Buena Pro.

El contrato podrá renovarse automáticamente por dos años más, previa evaluación por parte de la Comisión de Alimentos y Bebidas, de acuerdo a una Ficha de Evaluación preparada para dichos fines.

4. De las penalidades e incumplimiento del contrato

La aplicación de penalidades por incumplimiento del contrato serán aplicadas de conformidad por los artículos que para ello sean indicados en el contrato suscrito por las partes.

5. Forma y Condiciones de Pago

El concesionario pagará el importe de mensual de merced conductiva como prestación por la concesión el 1° día útil de cada mes. El pago se hará en nuevos soles a la tesorería del JCP y/o a la cuenta que sea designada para tales fines.

IV. REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS:

1. Descripción del servicio

La concesión deberá brindar los servicios de fuente de soda, bebidas energizantes, cafetería, heladería/crepes, pastelería y/o snacks como parte de una propuesta integral de brindar sano entretenimiento para niños mayores de 10 años y público en general.

Para ello, se deberá contar con una propuesta de alimentos y entretenimiento atractiva e innovadora para el público objetivo, así como mantener la infraestructura en óptimas condiciones para que los niños y jóvenes encuentren un lugar de esparcimiento con comodidad y calidad de servicio, lo cual será un *win-win* tanto para la concesión como para los socios del JCP.

2. Horario de atención:

De 9 AM a 9PM de martes a sábados

De 9 AM a 6PM los domingos

3. Supervisión del servicio

La supervisión del servicio estará a cargo de la Comisión de Alimentos y Bebidas quienes a su vez contratarán los servicios de profesionales que realizarán periódicamente la labor de Control de Calidad de los Alimentos y las condiciones sanitarias de los mismos, garantizando así un servicio de calidad para los socios.

4. Otros aspectos de interés:

El Concesionario se compromete a:

- Cumplir con la norma sanitaria para el funcionamiento de restaurantes y servicios afines, Resolución Ministerial N° 363-2005/MINSA.
- Brindar el personal de atención de cocina, de limpieza, y de atención correctamente uniformado y con carnét de identidad, el cual debe cumplir las normas básicas de higiene, pulcritud y limpieza personal.

- Mantener vigentes los carnets de sanidad de su personal
- Mantener las instalaciones a ser entregadas en perfecto estado de conservación y limpieza
- Realizar el mantenimiento semanal preventivo de los equipos e instalaciones, evidenciando el mismo de acuerdo a un registro establecido
- Realizar el mantenimiento correctivo según sea necesario
- Cumplir con las buenas prácticas de conservación y manipulación de alimentos y limpieza en general, así como la desinfección de utensilios, vajillas e instrumentos de cocina
- Utilizar productos frescos y de calidad en la preparación de los alimentos
- Proveer del menaje necesario en óptimas condiciones de uso
- Eliminar los desechos del restaurant diariamente en las zonas especificadas para ello
- Realizar fumigaciones bimensuales en el área de la entrega de alimentos y cocina
- Certificado de desratización debidamente actualizado
- Cumplir con el pago del personal y de los beneficios sociales estipulados por ley de acuerdo a las condiciones de contratación del personal a su cargo

Infraestructura a otorgar por parte del JCP

- El Jockey Club cubrirá con malla protectora el área colindante a la zona del Frontón maximizando el área de venta al público.
- El Jockey Club cuenta con juegos de fulbito de mesa (usados) que pondrán a disposición del concesionario.