

DOCUMENTO DE LICITACIÓN

Servicio de Cafetería para el Colegio

1. Introducción

El Colegio Corporación Liceo Francés Paul Valery invita a proveedores interesados y calificados a participar en la licitación para operar el servicio de cafetería. Este servicio debe atender a una comunidad educativa de aproximadamente 1,000 estudiantes, además del personal docente, administrativo y sus hijos. El objetivo principal es garantizar un servicio de alta calidad, con precios accesibles y menús nutritivos que se ajusten a los lineamientos establecidos por el colegio.

2. Especificaciones del Servicio Requerido

1. Público objetivo:

- **Estudiantes:** Proveer almuerzos y refrigerios nutritivos.
- **Empleados y sus hijos:** Ofrecer almuerzos con un **costo diferenciado**, menor al de los estudiantes.

2. Responsabilidades del proveedor:

- Diseñar y ofrecer menús balanceados, incluyendo opciones para necesidades dietéticas especiales (alergias, vegetarianos, etc.).
- Asumir el **costo del consumo de energía eléctrica** generado por los equipos de la cafetería (refrigeradores, hornos, etc.).
- Asumir el **costo del consumo de gas** necesario para la preparación de los alimentos.
- Proveer los botellones de agua que necesiten en caso de problemas con el sistema de filtración del agua.
- Garantizar un servicio eficiente durante los horarios definidos por el colegio.
- Asegurar el cumplimiento de las normas de higiene y seguridad alimentaria.
- Cuidar las instalaciones y los equipos proporcionados por el colegio, haciéndose responsable de cualquier daño causado por negligencia.

3. Compra de Almuerzos a través de Medios Tecnológicos:



- El proveedor deberá implementar un sistema digital que permita la compra y reserva de almuerzos a través de una plataforma web, aplicación móvil o tarjeta electrónica.
- El sistema debe garantizar un proceso ágil y seguro para la comunidad educativa.
- Se deberá ofrecer soporte técnico para el uso de la plataforma y garantizar su correcto funcionamiento.

4. Normas de composición nutricional:

- Los menús deben representar el 40% de la ingesta calórica diaria, con una distribución de macronutrientes:
 - Carbohidratos: 50-60% (preferentemente complejos y con fibra).
 - Proteínas: 15-20%.
 - Grasas: 25-35% (limitando grasas saturadas al 10%).
- Recomendaciones calóricas por edad:
 - 3-5 años: 1200-1600 kcal/día.
 - 5-11 años: 1500-1800 kcal/día.
 - Adolescentes y adultos: 1800-2400 kcal/día.

5. Infraestructura:

- El colegio proveerá el espacio físico para operar la cafetería.
- El proveedor deberá utilizar los equipos puestos a su disposición o complementar los ya existentes.
- El mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos de cocina será responsabilidad del proveedor.
- La limpieza diaria y desinfección de la cocina, el comedor y las áreas relacionadas también será responsabilidad del proveedor.

6. Precios diferenciados:

- Precio para empleados y sus hijos: **Costo reducido** en comparación con el precio para estudiantes.

7. Duración del contrato:



- La duración inicial del contrato será de **1 años**, con posibilidad de renovación por un año adicional dependiendo del desempeño del proveedor.

3. Formato de Presentación de Propuestas

Los proveedores interesados deben enviar una propuesta que incluya lo siguiente:

1. Información general del proveedor:

- Nombre de la empresa.
- Años de experiencia.
- Referencias de clientes actuales o anteriores.

2. Propuesta técnica:

- Menús propuestos, con costos por porción diferenciados para estudiantes y empleados.
- Capacidad para cubrir las necesidades del colegio (1,000 estudiantes + personal).
- Detalle de cómo se asumirá el pago de energía eléctrica y gas.
- Plan de menú para 6 semanas con revisión y aprobación previa.

3. Propuesta económica:

- Desglose de precios (almuerzos, refrigerios, otros servicios).
- Condiciones de pago.

4. Cumplimiento normativo:

- Documentos que acrediten el cumplimiento de normas de salud y seguridad alimentaria.
- Certificados de salud del personal semestrales.

5. Documentos requeridos:

- RUT
- Permisos de funcionamiento vigentes emitidos por autoridades competentes.



- Evidencia de experiencia en servicios educativos (certificados comerciales).
- Políticas de manejo de insumos.
- Tarifario firmado y sellado.
- Ejemplo de productos y precios para el snack bar.

4. Cláusulas Adicionales

1. Penalidades por incumplimiento del contrato:

- Se aplicarán multas económicas en caso de:
 - Falta de calidad en los alimentos entregados o incumplimiento de los estándares nutricionales establecidos.
 - Retrasos reiterados en el servicio.
 - Incumplimiento en el pago del consumo de energía eléctrica o gas.
 - Abandono o suspensión del servicio sin previo aviso.

2. Resolución de conflictos mediante mediación previa a instancias legales:

- En caso de discrepancias entre las partes, se intentará una resolución amigable mediante mediación. Si la mediación no tiene éxito, el conflicto se resolverá en los tribunales de Yumbo.

3. Control de calidad e inspecciones:

- El proveedor debe someterse a controles regulares de calidad y permitir inspecciones por parte del colegio.
- Análisis trimestrales de los alimentos y utensilios utilizados, realizados por laboratorios acreditados.
- Mantener un registro de la cadena de frío y una matriz de control visible en los refrigeradores.

4. Confidencialidad:

- El proveedor debe firmar un acuerdo de confidencialidad sobre los datos e información de la comunidad educativa.

5. Normas para el personal:

- Exigir medidas de higiene, como uso de uniforme limpio, cabello recogido con gorro, guantes, y desinfección constante de manos.



- Prohibir la manipulación simultánea de dinero y alimentos.

6. Certificaciones y normativas sanitarias:

- Plan del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST

7. Prohibiciones:

- Evitar alimentos procesados con aditivos nocivos, etiquetado engañoso o materias primas no aptas para consumo.
- Mantener condiciones higienizadas para procesamiento y almacenamiento.

8. Composición del servicio:

- Los menús incluirán: sopa o entrada, dos opciones de proteína, dos guarniciones, cuatro ensaladas, una opción vegetariana, dos bebidas (jugo y agua natural), postres y frutas.

5. Proceso de Evaluación y Adjudicación

1. Recepción de propuestas:

- Todas las propuestas deben enviarse en formato físico o digital antes de la fecha límite a: c.admin@lfcali.edu.co.

2. Evaluación por el comité:

- Un comité compuesto por representantes del área administrativa, padres de familia y docentes revisará las propuestas basándose en los criterios establecidos.

3. Pruebas de servicio (opcional):

- Los proveedores preseleccionados podrán ser invitados a realizar una prueba de servicio (degustación o demostración).

6. Contacto

Para más información sobre la licitación, comunicarse con:

- **Nombre:** Sebastian Gutierrez
- **Teléfono:** 6026933371 – ext 608
- **Correo electrónico:** c.admin@lfcali.edu.co

