

## 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](mailto: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](mailto:c.admin@lfcali.edu.co)

