

Licitación Pública: Operación y Arrendamiento de la Cafetería y Tienda Escolar

COLEGIO NUESTRA SEÑORA DEL ROSARIO DE TUNJA

Dirección: Calle 8 No. 9-44 de la ciudad de Tunja

Teléfono: _____

El Colegio Nuestra Señora del Rosario de Tunja convoca a **Personas Naturales y Personas Jurídicas** (Empresas) con experiencia en el servicio de alimentos y catering a presentar propuestas para la operación de la cafetería y tienda escolar por el período académico 2026.

I. OBJETO DE LA LICITACIÓN

La presente convocatoria tiene por objeto seleccionar al proponente (Persona Natural o Jurídica) que ofrezca las mejores condiciones económicas, técnicas y de salubridad para el **arrendamiento, dotación y operación** de la cafetería y tienda escolar, asegurando el cumplimiento de la normatividad vigente sobre entornos escolares alimentarios saludables.

II. CARACTERÍSTICAS DEL INMUEBLE Y ÁREA A ARRENDAR

A. Servicios Públicos

- **SERVICIOS QUE POSEE EL INMUEBLE:** Agua, luz y gas domiciliario.
- **NOTA:** El Colegio Nuestra Señora del Rosario de Tunja, en su condición de Arrendador, asumirá el costo de los servicios públicos de agua, luz y gas domiciliario, en el entendido que no se cuenta con contador individual para la Cafetería.

B. Descripción del Espacio

La cafetería cuenta con una cocina para la manipulación y elaboración de alimentos (refrigerios, almuerzos y otros), espacios y mostradores para la atención al público, y un área de comedor.

C. Bienes Muebles Entregados en Arrendamiento

El proponente operará los siguientes bienes:

- Una estufa industrial, tipo apartamentera en acero inoxidable con 5 fogones a gas.
- Barra de atención en granito.
- Dos (2) vitrinas para alimentos.
- Mesa larga en acero inoxidable para colocación de productos.
- Estantería (en madera o en acero inoxidable).
- Dos puertas con candados y llave puerta metálica.
- Dos (2) lavaplatos con su respectiva grifería.
- Bodega o Cuarto de almacenamiento para productos alimenticios, con dos mesas (una en lámina y una en madera).

- Platero o estante con cuatro (4) entrepaños.

D. Comedor Escolar

El área de comedor cuenta con:

- Nueve (9) mesas cuadradas en material imitación madera con estructura metálica.
- Sesenta y dos (62) sillas pequeñas.
- Cinco (5) mesas fijas a la pared estilo barra.

III. CONDICIONES ECONÓMICAS Y OFERTA

El licitador deberá presentar en su propuesta la oferta económica para el canon de arrendamiento mensual.

CANON DEL ARRENDAMIENTO OFERTADO: \$ _____ (Colocar el valor del canon de arrendamiento en la propuesta).

- **NOTA:** Sobre el canon de arrendamiento, el licitador puede presentar su oferta. El valor ofertado será un criterio de selección.

IV. REQUISITOS DE LOS PRODUCTOS Y SERVICIOS A OFERTAR

Los productos ofrecidos deben garantizar la seguridad alimentaria y cumplir estrictamente con:

1. **Reglamentación de Tiendas Escolares Saludables** del Ministerio de Salud y la Protección Social (septiembre de 2019).
2. **Ley 2120 de julio de 2021** (Ley de comida chatarra) y sus disposiciones sobre etiquetado y promoción de entornos saludables.

A. Elaboración y Venta

- Elaborar y vender almuerzos, refrigerios y otros alimentos que sean **saludables, nutritivos, adecuados y variados**, cumpliendo con los requerimientos de una dieta sana para la comunidad educativa.
- Se debe fomentar la promoción y venta de alimentos variados y nutritivos, consultando siempre las fechas de vencimiento.
- **Menú Mensual:** La tienda escolar debe presentar mensualmente y de manera anticipada el menú de los almuerzos. El menú debe ser visible y publicado.

B. Inclusión Obligatoria de Productos

El menú y la oferta deben contener obligatoriamente:

- **Frutas** (enteras, picadas o en jugo), bajo las condiciones de calidad e higiene exigidas.
- **Verduras** (ensaladas o como parte de preparaciones) debidamente manipuladas.

- **Frutos secos, derivados de cereales** y combos que incluyan estos alimentos.
- **Lácteos y sus derivados**, garantizando las condiciones mínimas de refrigeración.
- **Agua potable tratada envasada**, ubicándola en un lugar visible.
- Productos autorizados por la Secretaría de Salud en tiendas escolares (ej. bebidas embotelladas sin cafeína, postres caseros, jugos naturales, agua de frutas).

C. Precios

- El Licitante debe presentar la **relación de productos y servicios con los costos** que se pondrán a la venta.
- La tabla de costos debe estar siempre a la vista en la tienda escolar.
- Los precios deben ser competitivos, y requerirán la **aprobación de las directivas del Colegio** antes de ser publicados.

D. Prohibiciones Estrictas

- Almacenar y expender bebidas embriagantes y demás sustancias prohibidas por la ley.
- **Vender dulces, chicles, chocolates, gaseosas o jugos procesados o bebidas energizantes.**
- Alterar los precios sin previa autorización de la Dirección.
- Admitir estudiantes, docentes u otros, dentro del espacio de la tienda escolar y fuera de los horarios establecidos para el funcionamiento.

V. RESPONSABILIDAD LABORAL Y DEL PERSONAL

A. Responsabilidad Exclusiva

El Licitador (Persona Natural o Jurídica) será el **único y exclusivo responsable** de todas las obligaciones derivadas de las relaciones laborales con el personal que contrate (trabajador-empleador), incluyendo seguridad social, riesgos laborales y cualquier reclamación.

El Colegio Nuestra Señora del Rosario de Tunja, o sus Directivas, no tendrán ningún vínculo laboral con dicho personal, ni se considerarán empleadores solidarios o sustitutos.

B. Requisitos del Personal

El personal que labore en la tienda escolar deberá:

- Poseer el **curso y carné de manipulación de alimentos** vigente.
- Garantizar buen vocabulario, excelente presentación personal, conocer las normas de higiene y gozar de buena salud.
- Garantizar el personal suficiente para atender a la población de estudiantes en los horarios estipulados.

- El Licitador deberá presentar mensualmente a la institución la **planilla de pago de seguridad social y ARL** de todo su personal.
- Ofrecer tratamiento calificado en cuanto al manejo de basuras, reciclaje, manipulación de alimentos, control de grasas, atención y relaciones interpersonales.

VI. INSTALACIONES Y MANTENIMIENTO

- El Licitador se hace responsable del **mantenimiento, limpieza y desinfección** de los espacios otorgados para la prestación del servicio.
- Deberá presentar un **cronograma de limpieza y desinfección** de las instalaciones.
- Se debe velar por crear un ambiente limpio, atractivo y agradable.

VII. DOCUMENTACIÓN REQUERIDA

A. DOCUMENTOS PARA LA PRESENTACIÓN DE LA OFERTA (ETAPA DE PROPUESTA)

Licitador	Documentación Obligatoria para Presentar
Persona Natural	1. RUT vigente (Registro Único Tributario).
	2. Hoja de vida del proponente.
	3. Propuesta económica y operativa que cumpla con todos los requisitos de este pliego (incluyendo menú y tabla de precios inicial).
	4. Acreditación de Experiencia en catering o servicio de alimentación.
Persona Jurídica (Empresa)	1. Registro Mercantil vigente.
	2. RUT de la empresa.
	3. Hoja de vida del Representante Legal .
	4. Propuesta económica y operativa que cumpla con todos los requisitos de este pliego (incluyendo menú y tabla de precios inicial).

Licitador	Documentación Obligatoria para Presentar
	5. Acreditación de Experiencia de la empresa en catering o servicio de alimentación.

B. DOCUMENTOS REQUERIDOS SI LA PROPUESTA ES ACEPTADA (PARA LA FIRMA DEL CONTRATO)

1. Hojas de vida de todos los colaboradores.
2. **Constancia de seguridad social y ARL** del personal a cargo.
3. **Certificado de la Secretaría de Salud Municipal** para el manejo y manipulación de alimentos (del personal y del establecimiento).
4. **Pruebas microbiológicas** (si son requeridas por la autoridad de salud).

VIII. CRONOGRAMA Y CONTACTO

Actividad	Detalle
Recepción de Propuestas	Desde el _____
Finalización de Propuestas	Hasta el _____
Envío de Propuestas a Correo	_____
Dudas e Inquietudes (WhatsApp)	(Número)

NOTA: En caso de que su propuesta sea aceptada, el Colegio se comunicará con el Licitador para continuar el proceso de legalización y suscripción del respectivo contrato.