

CONTRATACIÓN DE SERVICIOS

CONTRATACIÓN DE CONCESIONARIO PARA EL SERVICIO DE COMEDOR Y QUIOSCO - AÑOS ESCOLARES 2027”

JUSTIFICACIÓN

La Cooperativa de Servicios Educativos Abraham Lincoln Ltda. requiere contratar a un concesionario especializado que asegure la continuidad del servicio de alimentación del comedor y del quiosco saludable para la comunidad educativa durante los años escolares 2027. La contratación busca garantizar alimentos nutritivos, variados e inocuos, atención oportuna en los horarios escolares y una gestión integral que cumpla la normativa sanitaria y los lineamientos internos del Colegio.

TÉRMINOS DE REFERENCIA

CONCESIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR Y QUIOSCO DEL COLEGIO PERUANO NORTEAMERICANO ABRAHAM LINCOLN – 2027

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Contratación de un concesionario para la prestación integral del servicio de alimentación en el comedor y del quiosco saludable del Colegio Peruano Norteamericano Abraham Lincoln, durante los años escolares 2027.

2. ÁREA SOLICITANTE

Departamento de Logística de la Cooperativa de Servicios Educativos Abraham Lincoln Ltda.

3. FINALIDAD

Brindar a estudiantes, docentes, personal administrativo y visitantes un servicio de alimentación seguro, saludable, variado y eficiente, promoviendo hábitos de alimentación saludable y garantizando la inocuidad de los alimentos en todas las etapas del servicio.

4. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

El concesionario será responsable de la gestión integral del comedor y del quiosco, incluyendo:

- Selección, adquisición, recepción, almacenamiento, preparación, conservación, distribución y expendio de alimentos y bebidas.
- Servicio diario de almuerzo y atención en quiosco, con personal suficiente, capacitado, uniformado e identificado.
- Implementación de un sistema de pedidos, registro de consumos y pagos mediante cuentas individuales, efectivo, tarjetas y/o billeteras digitales.
- Atención de eventos y actividades especiales del Colegio, previa solicitud, cotización y aprobación.
- Administración, limpieza, mantenimiento y conservación de los ambientes, equipos, muebles y enseres entregados por la Cooperativa.

4.1 Población y capacidad referencial

Indicador	Referencia
Demanda actual	Aproximadamente 250 menús diarios
Población potencial	Aproximadamente 1,400 usuarios (1150 alumnos y 250 trabajadores)
Capacidad del comedor	Aproximadamente 120 usuarios por turno

Las cantidades son referenciales y podrán variar según la demanda efectiva del año escolar.

4.2 Horarios referenciales

Servicio	Horario
Quiosco	7:00 a. m. a 2:30 p. m.
Comedor – almuerzo	12:00 p. m. a 3:00 p. m.
Abastecimiento de proveedores	Hasta las 8:00 a. m. y desde las 5:00 p. m.

Los horarios definitivos serán coordinados y aprobados por la Cooperativa, considerando los recreos y almuerzos de cada nivel y evitando aglomeraciones o demoras.

5. CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

5.1 Oferta mínima de menús

- **Menú completo:** salad bar, sopa o entrada, plato de fondo, postre o fruta y refresco de fruta o infusión natural.
- **Menú sin entrada:** salad bar, plato de fondo, postre o fruta y refresco de fruta o infusión natural.
- **Menú dieta o hipocalórico:** salad bar como entrada, plato de fondo, fruta y refresco de fruta o infusión natural.
 - Considerar dos (02) alternativas diarias de plato de fondo y elección entre postre o fruta.
 - Las preparaciones deberán rotar durante la semana y priorizar métodos como horno, plancha, vapor o guisado, con menor contenido de grasas saturadas, azúcares añadidos y sodio.

5.2 Requerimientos nutricionales

- Menús diseñados y validados por profesional de Nutrición titulado y con habilitación vigente.
- Porciones y gramajes diferenciados según el grupo de edad, definidos en recetas estandarizadas o fichas técnicas.
- Información mínima por preparación: ingredientes, porción, gramaje, aporte energético (kcal) y proteico (g).
- Presentación del menú mensual deberá entregarse antes del tercer lunes de cada mes previo a su ejecución para revisión y validación por parte de la nutricionista de la Cooperativa.
- No se podrá modificar el menú aprobado sin autorización previa, salvo causa excepcional debidamente sustentada que se deberá informar con al menos 48 horas de anticipación.

5.3 Calidad e inocuidad

- Uso de insumos frescos, inocuos, trazables y dentro de su fecha de vencimiento; Registro Sanitario vigente cuando corresponda.
- Aplicación documentada de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), Buenas Prácticas de Higiene (BPH) y Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES).
- Control de proveedores, recepción de insumos, cadena de frío, temperaturas de cocción y conservación, rotulación y almacenamiento.
- Programa de limpieza, desinfección, manejo de residuos y control de plagas, con registros disponibles para supervisión.
- Medidas para prevenir contaminación cruzada y rechazo inmediato de productos que no cumplan las condiciones sanitarias.

6. OBLIGACIONES PRINCIPALES DEL CONCESIONARIO

- Contar con licencias, autorizaciones y documentación sanitaria exigible para la actividad y para todo su personal.
- Cumplir íntegramente sus obligaciones laborales, tributarias, municipales, sanitarias y de seguridad y salud en el trabajo.
- Comunicar previamente altas, bajas o cambios de personal y asegurar que nadie inicie labores sin cumplir los requisitos establecidos.
- Capacitar periódicamente al personal en manipulación, higiene, contaminación cruzada, temperaturas, almacenamiento, saneamiento y manejo de residuos.
- Mantener registros actualizados de recepción de insumos, temperaturas, limpieza, capacitaciones, inspecciones y acciones correctivas.
- Asumir los consumos de gas, energía eléctrica y agua, así como las fumigaciones de febrero, mayo, agosto y noviembre o según el cronograma aprobado.

- Proveer el menaje, utensilios, equipos complementarios e insumos necesarios para prestar el servicio.
- Mantener precios competitivos y no modificarlos sin autorización previa de la Cooperativa.
- Conservar y devolver las instalaciones, equipos, muebles y enseres recibidos, asumiendo las reparaciones atribuibles a su uso inadecuado o negligencia.
- Implementar oportunamente las observaciones y acciones correctivas requeridas por la Cooperativa.
- Cumplir con la documentación requerida de las inspecciones municipales y /o agentes fiscalizadores.
- Asumir los costos y ejecutar los mantenimientos preventivos y correctivos de los equipos e instalaciones del comedor, incluyendo obligatoriamente el mantenimiento semestral de la campana extractora, la verificación anual de hermeticidad del sistema de gas y el mantenimiento trimestral de la trampa de grasa. Asimismo, deberá mantener vigentes los certificados de operatividad correspondientes y presentar las constancias de mantenimiento al Colegio. Se exceptúan aquellos trabajos derivados de vicios ocultos de la infraestructura, debidamente acreditados.

7. OBLIGACIONES DE LA COOPERATIVA

- Entregar los ambientes destinados al comedor, cocina, oficina y quiosco, junto con los bienes detallados en el inventario y acta de entrega.
- Brindar acceso a un anexo telefónico interno y a Internet, sujeto a sus políticas de uso.
- Revisar y validar los menús, horarios, sistemas de atención, medios de pago y demás aspectos que requieran aprobación.
- Supervisar la calidad nutricional, higiene, inocuidad, atención y cumplimiento contractual del servicio.

8. SUPERVISIÓN Y CONFORMIDAD DEL SERVICIO

La supervisión será realizada por la Cooperativa a través de las áreas responsables y del profesional de Nutrición. Podrá comprender inspecciones programadas o inopinadas, revisión de documentos y registros, verificación de gramajes y temperaturas, evaluación de menús, productos de quiosco, atención y condiciones sanitarias.

Las observaciones deberán levantarse dentro del plazo comunicado. Cuando se requiera, el concesionario presentará un plan de acción con medidas, responsables, plazos y evidencias. La conformidad será otorgada por el Departamento de Logística, con la validación técnica que corresponda.

9. REQUISITOS MÍNIMOS DEL POSTOR

- Persona natural con negocio o persona jurídica formalmente constituida, con RUC activo y habido.
- Experiencia comprobada en servicios de alimentación o concesión de comedores; deberá presentar una relación mínima de cinco (05) clientes e identificar la experiencia en instituciones educativas.
- Cartas de referencia o constancias de servicios similares que permitan verificar periodo y calidad del servicio.
- Capacidad operativa, económica y de personal para atender la demanda del Colegio.
- Declaración jurada de cumplimiento de los requisitos técnicos y de no tener impedimento para contratar.

10. CONTENIDO DE LA PROPUESTA

10.1 Propuesta técnica

- Carta de presentación y datos del postor, copia de RUC, DNI y vigencia de poder, cuando corresponda.
- Experiencia, relación de clientes y referencias.
- Propuesta mensual de menús e información nutricional.

- Descripción del modelo de atención, personal asignado, sistema de pedidos, control de consumos, medios de pago y mecanismos para reducir tiempos de espera.
- Plan de higiene, inocuidad, control de temperaturas, limpieza, desinfección, residuos, plagas y capacitación.
- Relación de equipos y mejoras ofrecidas, así como valores agregados.

10.2 Propuesta económica

- Precio del menú completo, menú básico (sin entrada) y menú dieta, incluido IGV.
- Costo especial para administrativos y otros beneficios para los usuarios.

11. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Factor	Aspectos a evaluar
Servicio	Variedad y presentación; calidad de insumos; sabor; capacidad de atención; salubridad e higiene.
Empresarial	Experiencia; referencias; servicios en instituciones educativas; situación financiera.
Económico	Precios de menús, merced conductiva y beneficios ofrecidos.

La evaluación se efectuará en acto privado. La Cooperativa podrá solicitar aclaraciones, verificar referencias y realizar una degustación o visita técnica, de considerarlo necesario.

12. LUGAR Y PERIODO DE EJECUCIÓN

Lugar: Calle José Antonio N.º 475, urbanización Parque de Monterrico, distrito de La Molina, Lima.

Periodo: desde el 08 de febrero de 2027 hasta el 17 de diciembre de 2027. La fecha exacta de inicio y los periodos de receso escolar serán establecidos en el contrato. Durante diciembre, el servicio al personal podrá continuar una semana después del cierre de atención a estudiantes.

13. CONDICIONES ECONÓMICAS Y GARANTÍA

- Merced conductiva mensual: S/ 1,000, pagadera hasta el día 30 de cada mes.
- Se solicitará el mantenimiento preventivo y correctivo del equipamiento instalado dentro del comedor según el anexo 3.
- Los periodos vacacionales se descontarán para el cálculo de la merced conductiva, según las condiciones contractuales.
- Garantía de fiel cumplimiento: equivalente a dos (02) merced conductiva mensual, a constituirse a favor de la Cooperativa antes de la suscripción del contrato.
- El concesionario deberá contar con seguro de responsabilidad civil que cubra daños personales y materiales vinculados con la elaboración y suministro de alimentos y bebidas.

14. PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS Y CRONOGRAMA

Etapas	Fecha / condición
Visita técnica opcional	Previa coordinación con Logística
Presentación de propuestas	Hasta el 16 de octubre del 2026
Evaluación y comunicación de resultado	Hasta el 23 de octubre de 2026

Etapa	Fecha / condición
Firma del contrato	16 de noviembre de 2026
Inicio del servicio	8 de febrero de 2027

15. PENALIDADES Y RESOLUCIÓN

El incumplimiento de las obligaciones del TDR y del contrato podrá generar penalidades, requerimientos de subsanación o resolución contractual, según la gravedad, reincidencia y riesgo ocasionado. Serán especialmente relevantes los incumplimientos vinculados con inocuidad, higiene, menús aprobados, horarios, disponibilidad, precios autorizados, documentación sanitaria y levantamiento de observaciones.

La penalidad específica, su forma de cálculo, el procedimiento de aplicación y las causales de resolución deberán quedar expresamente regulados en el contrato. Sin perjuicio de ello, la Cooperativa podrá disponer la suspensión inmediata de la venta o retiro de cualquier alimento que represente un riesgo para la salud.

16. DOCUMENTOS CONTRACTUALES

Formarán parte de la contratación, en orden de prelación: el contrato, los presentes Términos de Referencia, la propuesta técnica y económica del concesionario, el inventario y acta de entrega de bienes, y las comunicaciones o acuerdos escritos aprobados por ambas partes.