

AVISO DE CONCURSO PARA ARRENDAMIENTO Y GERENCIA DE CAFETERIA

El Liceo Francés de Santo Domingo, Inc. participa a las empresas interesadas la apertura de un concurso para el arrendamiento y gerencia de la cafetería de su plantel situado en la Calle Rafael Damirón esquina Jiménez Moya del Centro de los Héroes en Santo Domingo.

Los interesados en participar en este concurso deberán remitir a la oficina administrativa de esta Institución las siguientes informaciones:

- 1) Carta dirigida al Consejo de Administración del Liceo Francés manifestando su deseo de participar en este concurso de precalificación.
- 2) Nombre de la empresa, dirección de su sede principal, números telefónicos de la misma, número de Registro Nacional de Contribuyentes, correo electrónico de la empresa o de la persona que fungirá como su representante ante el Liceo Francés.
- 3) Principales trabajos realizados en esta área indicando su tipología, localización y duración, los últimos 6 años.

Las citadas informaciones deberán ser entregadas en sobre de papel manila cerrado con el membrete:

**LICEO FRANCES DE SANTO DOMINGO
CONCURSO DE PRECALIFICACION PARA GERENCIA DE CAFETERIA**

No se debe indicar el nombre de la empresa licitante en el exterior del sobre.

El plazo límite para la recepción de las propuestas será:

Día: 30 de abril del 2019

Hora: 12PM

ASPECTOS IMPORTANTES PARA LA PREPARACIÓN DE LA PROPUESTA

Unos 480 alumnos aproximadamente (primaria y secundaria) tienen acceso a la cafetería durante los recreos.

Todos los alumnos tienen 2 recreos al día, con una duración de 15 minutos cada uno.

Entre 40 y 50 alumnos permanecen de lunes a jueves en el liceo para sus clases vespertinas y unos 70 alumnos que asisten a actividades extracurriculares, así como algunos profesores y personal administrativo.

Todos los alumnos tienen una (1) hora para almorzar.

La cafetería debe quedar abierta al mínimo del lunes al viernes de 7:15 AM a 4:00 PM durante todo el periodo escolar y los campamentos.

El liceo organiza numerosas actividades y reuniones en horarios nocturnos o fines de semana en los cuales la cafetería puede ofrecer sus servicios.

Los menús deben adaptarse a las necesidades nutricionales de estos niños. Deben ser equilibrados, variados y divididos en porciones de tamaño apropiado (ver tabla de anexo).

El precio de venta de los productos será determinado en acuerdo con el Liceo. EL CONTRATISTA deberá tener un cartel grande a la vista de todos, con el listado de las meriendas y almuerzos propuestos con sus precios y publicar sus menús con una semana de antelación.

Los equipos, materiales y productos utilizados por LA CONTRATISTA deberán responder a los estándares de la industria en cuanto a materiales de fabricación y respetar el medio ambiente. El uso de material desechable debe ser biodegradable y evitado cada vez que se pueda.

El LFSD pone a disposición de EL CONTRATISTA: un local de alrededor 40 m² y una terraza techada de 60 m² equipada de mesas y abanicos. Los demás equipos son responsabilidad del arrendatario.

El programa de mantenimiento de los antes descritos equipos propiedad del Liceo es asumido en su totalidad por LA CONTRATISTA

El contrato de arrendamiento tiene una duración de tres años, al término de los cuales será sujeto a nueva licitación.

El LFSD cobrará de alquiler a EL CONTRATISTA RD\$ 15,000.00 + ITBIS mensuales en 11 cuotas anuales que incluyen seguridad, fumigación, consumo de agua y recogida de desechos.

EL CONTRATISTA cubrirá su consumo mensual de electricidad, de acuerdo con la lectura del contador instalado a esos fines y el consumo de gas de la cisterna.

Como medida de seguridad, el LFSD no permite el uso de tanque de gas dentro de sus instalaciones. En el caso que EL CONTRATISTA necesite el uso del gas, la instalación y el suministro se harán mediante una empresa especializada reconocida y cumpliendo con todas las normas de higiene y seguridad establecidas en República Dominicana.

EL CONTRATISTA tendrá que contratar un seguro de responsabilidad civil para dicha instalación así mismo como para sus empleados cuya responsabilidad sería totalmente de EL CONTRATISTA (en caso de accidentes, incendio ...)

Es responsabilidad de EL CONTRATISTA de aplicar y mantener los estándares de seguridad e higiene alimentaria de la restauración. Los programas de higiene, sanidad, limpieza y fumigación deben ser asumidos por EL CONTRATISTA en acuerdo con el Liceo.

Es responsabilidad de EL CONTRATISTA tener personal uniformado, bien preparado y en cantidad suficiente para un servicio seguro y eficiente.

Es responsabilidad de EL CONTRATISTA, en cuanto a la logística de los pedidos, de implementar un sistema que permite facilitar el pedido y cobro de los almuerzos sin manejo de efectivo.

De igual manera, se podrían cobrar los pedidos por adelantado para que la operación y la administración sean más fluidas.

SU PROPUESTA DEBE INCLUIR:

- Un listado de los productos a la venta con sus precios.
- Un listado de menús propuestos y sus precios.
- La organización y el funcionamiento de la cafetería (personal necesario, forma de cobro a los alumnos, etc.)
- Las acciones para preservar el medio ambiente.

PRINCIPALES CRITERIOS DE SELECCIÓN

- Relación calidad-precio
- Experiencia previa
- Calidad y variedad del menú propuesto
- Calidad y variedad de meriendas propuestas
- Organización de la operación
- Uso de productos frescos, locales y orgánicos
- Respeto del medio ambiente

REQUISITOS DE LA COMIDA OFRECIDA EN LA CAFETERIA

Los menús deben adaptarse a las necesidades nutricionales de estos niños. Deben ser equilibrados, variados y divididos en porciones de tamaño apropiado (ver tabla de anexo).

Las meriendas deben ser nutritivas y variadas. No ofrecer comida tipo almuerzos en la hora de los recreos.

No se permite la venta de bebidas alcohólicas, refrescos azucarado, caramelos, bombones, ni papitas (chips) o similares.

Se deberán presentar platos variados con:

- Carnes como pollo y pescado a la plancha; usar salsas más ligeras, con menos grasas.
- Pescados y dar el método de cocción.
- Wraps de vegetales a la plancha, de carne y ensalada, etc...
- Sándwiches variados (jamón, queso, tuna, jamón de pavo) en pan integral o pan baguette, tacos mexicanos y Crepés
- Cremas de diferentes vegetales (auyama, brócoli, etc.)
- Acompañamientos de papas en puré o salteados, vegetales frescos (vainitas italianas, berenjenas, tayota, brócoli, coliflor, etc.) trabajados en forma natural, por ejemplo: salteados o cocidos al dente
- Una buena variedad de ensaladas con diferentes tipos de lechuga, cortes fríos o pollo, tuna, tomate, pepino, zanahoria, etc... con aderezos caseros ligeros.
- Opciones como pastas, raviolis, etc... cocidas al dente y con opciones de salsas naturales y ligeras.
- Disponibilidad de una selección de yogurt.
- Frutas, sea en coctel o ensaladas en estado natural al igual que los jugos naturales con bajo contenido en azúcar.

Tabla Anexo

Pesos netos después de cocción, listos al consumo Poids nets après cuisson, prêts à consommer.	Niños		Adolescentes/Adultos	
	Gr	Oz	Gr	Oz
BOEUF/ Carnes de Res				
Boeuf Braise/ Carnes de res guisada	85	3	125	4.4
Saute de Boeuf/Carnes de res salteada	85	3	125	4.4
Boulettes de Boeuf/Albondigas de res	85	3	125	4.4
Steack	85	3	125	4.4
PORC/Carnes de Cerdo				
Saute de Porc/Carnes de cerdo guisada	85	3	125	4.4
Cote de Porc / Chuleta de Cerdo	85	3	125	4.4
Saucisses de Porc/ Salchichas	85	3	125	4.4
VOLAILLES/Carnes de Aves				
Blanc de Volailles/ Pechuga de Pollo	85	3	125	4.4
Saute de Volaille/pollo guisado	85	3	125	4.4
Cuisse de Poulet/ muslo de Pollo	85	3	125	4.4
POISSON/Pescado				
Filet, cubes/ Filetes, dedos	85	3	125	4.4
Darne/ Rebanado	85	3	125	4.4
OEUFS/Huevos				
Oeuf dur a l'unite/ Huevo Herbido unidad	2		3	
Omelette	85	3	125	4.4
FECULENTS				
Pates/ Pasta	165	6	200	7
Riz/ arroz	165	6	200	7
PdT sautees/ Papas Salteadas	165	6	200	7
Puree de PdT/ Puree de Papas	165	6	200	7
Pommes Frites/ Papas Fritas	165	6	200	7
Legumes secs / Lentejas, garbanzos	165	6	200	7