

BASES PARA LA CONCESIÓN DEL COMEDOR Y KIOSCO ESCOLAR DEL COLEGIO SAN IGNACIO DE LOYOLA DE PIURA PARA EL AÑO 2018

1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre: **COLEGIO SAN IGNACIO DE LOYOLA DE PIURA**

RUC N°: 20146690191

Av. Independencia W-1 lote 18 – Urbanización Miraflores – distrito de Castilla – provincia y departamento de Piura.

2. FUNDAMENTACIÓN

El Colegio San Ignacio de Loyola de Piura, es una Institución Educativa Católica Privada, de gestión no estatal, dedicada a la educación escolarizada y que se encuentra debidamente autorizada por el Ministerio de Educación, se rige por las normas de la Ley General de Educación N° 28044, por la Ley de Fomento a la Inversión Privada en Educación Decreto Legislativo N° 882, la Ley de Centros Educativos Privados N° 26549, de 30 de noviembre de 1995 y su reglamento, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2006-ED, además del artículo XIX del Acuerdo celebrado por el Perú con la Santa Sede el 19 de julio de 1980 aprobado por Decreto Ley N° 23211. El Colegio San Ignacio de Loyola de Piura brinda los servicios de educación básica en los niveles de Inicial, Primaria y Secundaria.

El Colegio San Ignacio actualmente cuenta con una población estudiantil de 850 alumnos varones y 100 trabajadores entre personal docente, administrativo y de servicio. El ambiente del Comedor y Kiosco del Colegio dispone de una infraestructura física adecuada para su funcionamiento, con los servicios básicos necesarios (agua, luz, teléfono), que promueven el consumo de alimentos nutricionalmente saludables, basándose en **La Ley de Promoción de la Alimentación Saludable (Ley N° 30021)**.

El Kiosco escolar brinda la oferta de alimentos sanos e inocuos (snack y bebidas) en períodos de descanso cortos (recreos) de los alumnos y personal; mientras que el comedor escolar ofrece almuerzos (menús) para nuestros alumnos y personal en general, en los horarios habituales de las comidas que contribuyan al bienestar de su salud.

Buscamos que el Comedor y Kiosco escolar saludable nos brinden los siguientes beneficios:

- Promuevan el consumo de alimentos saludables y nutritivos.
- Fomenten la toma de conciencia de una adecuada alimentación.
- Posicionen y aumenten la demanda de productos naturales, nutritivos y saludables.
- Ofrezcan una nutrición balanceada y mejora de los hábitos alimenticios.
- Brinden un servicio de calidad en la atención, en el buen trato y en las condiciones de higiene.
- Precios accesibles a la economía de los Padres de Familia y trabajadores del Colegio.

3. OBJETIVOS

- Manifestar a la Comunidad Educativa el interés de mejorar las condiciones del servicio del comedor de tal forma que permita a los interesados o postores disponer de toda la información necesaria para la concesión.
- Seleccionar a una persona natural o jurídica para que brinde un servicio de calidad en la expendencia de alimentos para el alumnado y personal del Colegio San Ignacio de Loyola de Piura.

4. CALENDARIZACIÓN DEL PROCESO

- **Convocatoria y consultas:** Del 12 al 17 de noviembre de 2017 a direccion@csil.edu.pe
- **Presentación de Propuesta técnica y económica:** Del 20 al 22 de noviembre de 2017 en Av. Independencia W-1 lote 18. Urbanización Miraflores, Castilla.
- **Selección de expediente:** Del 23 al 24 de noviembre de 2017.
- **Degustación:** 27 de noviembre del 2017 (3:00 pm.)
- **Evaluación Final:** 28 de noviembre de 2017
- **Publicación de los resultados:** 29 de noviembre de 2017.
- **Firma del contrato:** 12 de diciembre del 2017.

5. CARACTERÍSTICAS DE LOS SERVICIOS DEL COMEDOR Y KIOSKO ESCOLAR

5.1 DEL LUGAR Y HORARIO DE SERVICIO:

El servicio de atención se realizará en los ambientes asignados dentro de las instalaciones del COLEGIO SAN IGNACIO DE LOYOLA, ubicadas en Av. Independencia W-1 lote 18 – Urbanización Miraflores – Distrito de Castilla – Provincia de Piura.

En lugar de la preparación de los alimentos tiene que garantizar las condiciones básicas necesarias establecidas en las normas de salud y salubridad que regula el Ministerio de Salud; pudiendo ser en el mismo Colegio o fuera de él.

El horario de atención será de lunes a viernes de 7:30 am. a 5:00 pm., y los días sábados, domingos o feriados de ser requeridos, y en las formas siguientes:

- El kiosco atenderá en los horarios cortos de los recreos de Inicial, Primaria y Secundaria.
- El Comedor atenderá los almuerzos (menús) en los horarios establecidos por el Colegio y que responde al horario habitual de esta comida.

5.2 DE LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS Y ALIMENTOS:

- Los productos y alimentos que se suministren deberán ser de óptima calidad. Los ingredientes perecibles que se utilizarán en la preparación de los alimentos serán del mismo día.
- Se deberá preparar los alimentos con ingredientes que en su conjunto ofrezcan valores nutricionales de acuerdo a lo recomendado por un/a nutricionista.
- Los refrescos y jugos a prepararse serán con frutas naturales debiendo utilizar por cuenta del concesionario, agua envasada o agua tratada.
- Los alimentos deberán ser elaborados en perfectas condiciones de higiene, para lo cual el personal de la cafetería encargado de la preparación de los alimentos, deberá cumplir con las normas que establecen las autoridades de salud en lo que respecta a la prestación de servicios de alimentación.

- Está permitida la venta de postres, bebidas y otros (sándwich, helados, etc.), cuyo precio no será mayor al del mercado.

Queda **terminantemente prohibida** la venta de bebidas alcohólicas, cigarrillos y golosinas.

5.3. DE LA COMPOSICIÓN DE LOS ALMUERZOS (menús):

El concesionario presentará diariamente: dos alternativas de Menú Económico, debidamente equilibrados a nivel nutricional.

El menú (almuerzo) estará compuesto por:

- PRIMER PLATO
- PLATO DE FONDO
- POSTRE (opcional)
- REFRESCO O INFUSIÓN
- PRECIO

El concesionario deberá presentar a la Oficina de Administración, con una anticipación quincenal, la programación de los menús mensuales.

5.4. DEL PERSONAL DE ATENCIÓN

El concesionario deberá contar con la dotación de personal necesario a fin de garantizar un eficiente y oportuno servicio, incluido la asesoría de un Profesional de Nutrición que garantice una propuesta de alimentación balanceada y nutritiva. Asimismo, velará por la correcta atención y trato a los comensales.

La atención será personalizada y rápida de los alimentos que deberán servirse a temperatura adecuada, procurando en todo momento, la satisfacción de los usuarios.

El concesionario deberá brindar a su personal, la capacitación permanente que sea necesaria, para la correcta atención del servicio.

El Concesionario deberá presentar a su personal correctamente uniformado (chaqueta, mandil y gorro) limpio e identificado con su nombre y el de la empresa., con el cabello corto o recogido, uñas recortadas.

Es de su única y exclusiva responsabilidad el pago de las remuneraciones y beneficios sociales del personal a su cargo, el cual no tendrá ninguna relación civil o laboral con el COLEGIO SAN IGNACIO DE LOYOLA DE PIURA.

EL COLEGIO SAN IGNACIO DE LOYOLA DE PIURA se reservará el derecho de solicitar el cambio del personal en los casos que no se desempeñen en forma adecuada para un servicio eficiente.

El Concesionario es responsable de garantizar en todo momento el cuidado y protección de la integridad de los alumnos del Colegio, tanto de las personas que trabajan para él, como de sus proveedores.

5.5 DE LOS USUARIOS DEL SERVICIO

Los usuarios del COLEGIO SAN IGNACIO DE LOYOLA DE PIURA, son los alumnos, trabajadores y Padres de familia.

Asimismo, el concesionario eventualmente se encargará de brindar servicios de alimentación en las reuniones con misiones locales, nacionales o internacionales del Colegio, para lo cual deberá contar con la vajilla y personal adecuado.

Los consumos del personal del Colegio, podrán ser descontados por planilla de haberes; siempre que estén expresamente autorizados por el trabajador.

5.6 De los equipos, mobiliario, ambiente y otros:

El concesionario deberá proporcionar el menaje, cubiertos, utensilios (servilleteros, jarras), mesas, sillas, artefactos eléctricos, y, en general, todo cuanto sea necesario para la prestación del servicio.

La vajilla, menaje, manteles, cubiertos, cristalería, ollas, sartenes, fuentes, etc., deberán ser nuevos o estar en excelentes condiciones de uso y en cantidad óptima para la atención, los mismos que deberán ser proporcionados por el concesionario. Los bienes del Concesionario que ingresen a COLEGIO SAN IGNACIO DE LOYOLA DE PIURA para el uso y mejora del servicio, deberá ser inventariado por el Área de Administración y levantarse un Acta.

El Concesionario deberá presentar los equipos, artefactos y mobiliario a usar en perfecto estado, necesarios para un adecuado servicio, siendo su responsabilidad el mantenimiento.

La vajilla, utensilios de mesa y utensilios de cocina serán de loza o vidrio en perfecto estado, y deben ser proporcionados por el Concesionario. No se podrán usar artículos deteriorados, de madera o plástico.

La limpieza de los ambientes será diaria y los días sábados de cada semana realizarán una limpieza profunda.

El Concesionario deberá contratar el servicio de fumigación de insectos y roedores, cada seis meses y entregar una copia del certificado respectivo a la Oficina de Administración.

Deberá contar con un botiquín de primeros auxilios debidamente implementado, así como de un extintor de polvo químico y uno de gas carbónico (ambos como mínimo deberán ser de 6 Kg) en buen estado de operatividad y vigentes, la recarga es por cuenta y responsabilidad del Concesionario.

El Concesionario se compromete a mejorar la presentación del Kiosco y Comedor y dar un mejor servicio, debiendo tomar en cuenta las observaciones y recomendaciones que hicieran los trabajadores o demás personas que utilizan los servicios, las cuales serán canalizadas a través de la Comisión de Comedor del Colegio.

El Concesionario no podrá transferir total o parcialmente la Concesión, ni podrá subarrendar a terceros los ambientes cedidos en uso por el Colegio.

5.7 DEL PRECIO

El concesionario deberá mantener los precios propuestos durante la vigencia del contrato; en el caso de alterarse las condiciones de los precios de los alimentos por efectos de la economía nacional, el concesionario hará una nueva propuesta y la Comisión del Comedor del Colegio se encargará de revisarla y evaluarla. Sólo se fijarán nuevos precios con la autorización anticipada de la Comisión del Comedor del Colegio.

5.8 OTRAS CONSIDERACIONES

El personal y alumnado de la institución, podrá hacer uso de las instalaciones del comedor aún cuando no consuma producto alguno y lleve sus propios alimentos.

El concesionario exhibirá en la Página Web del Colegio, la lista de precios y los menús del mes.

Igualdad en el servicio (sin preferencias, sin marginación).

5.9 DISPOSICIONES GENERALES

El Colegio nombrará una Comisión del Comedor, integrada por personal directivo, docente y administrativo para la realización de seguimiento, control y supervisión de las actividades del comedor. La Comisión del Comedor tendrá a su cargo:

- La supervisión y control de la calidad y manipulación de los insumos.
- Las condiciones de higiene en la preparación de una alimentación balanceada y nutritiva.
- La revisión anticipada del informe del profesional en Nutrición con la programación semanal / quincenal / mensual.
- Otras encomendadas por la Dirección.

6. PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS

El procedimiento para la presentación de las propuestas es el siguiente:

1) Los postulantes deberán presentar su propuesta en sobre cerrado, que deberá contener lo siguiente:

- Carta de presentación como postor en relación al proceso de selección, consignando datos personales (nombres y apellidos, nacionalidad, DNI; dirección domiciliaria, email, teléfono, RUC, breveté, etc.)
- Copia simple del DNI.
- Carné de salud actualizado, otorgado por la autoridad competente.
- Declaración Jurada simple manifestando:
 - Estar libre de enfermedades infecto contagiosa.
 - No registrar antecedentes policiales ni penales.
 - Poseer uniforme completo y adecuado.
 - Experiencia para el desarrollo del servicio.
 - Conocer, aceptar y someterse a las bases, condiciones y procedimientos del proceso de selección.
 - Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presente para efectos del proceso.
- Certificados de trabajo.
- Carta de compromiso para mantener nuestra oferta durante el proceso de selección, y de suscribir el contrato en caso resulte favorecido en el proceso.
- Lista de todo el equipamiento con que cuenta en óptimas condiciones de uso y en cantidad suficientes para la atención.
- Lista de alimentos y bebidas a expender indicando precios de venta, tanto para el Kiosco como para el Comedor.
- Descripción de los procedimientos internos que garanticen inocuidad e higiene de los alimentos expedidos en el Kiosco y Comedor.
- La propuesta económica consignando el monto mensual ofrecido por el postor por los derechos de concesión del Comedor y Kiosco.

7. DEGUSTACIÓN

Los postores que pasen a la segunda fase, deberán exponer en físico los alimentos y bebidas propuestos, a fin de que un jurado calificador conocedores del tema, degusten y evalúen la composición, combinación y contenido de la oferta alimenticia.

8. EVALUACIÓN DE LA PROPUESTA TÉCNICA Y ECONÓMICA

La Comisión del Comedor, tendrán la responsabilidad de ejecutar e informar sobre el proceso de evaluación de las propuestas presentadas para la concesión del Kiosco y Comedor del Colegio San Ignacio de Loyola; considerando el procedimiento siguiente:

- La Comisión revisará y evaluará en acto privado los sobres presentados por los postores, proponiendo para la siguiente fase a los que se ajusten a los requisitos y requerimientos del Colegio, según las bases.
- Se convocará a los postores a la segunda fase, en la que deberán exponer en físico su propuesta para la degustación.
- La Comisión recibirá del jurado calificador una evaluación de la degustación, que formarán parte de la propuesta técnica y económica, para la elección final del concesionario.
- El resultado es inapelable.

9. PUBLICACIÓN DEL OTORGAMIENTO DE LA CONCESIÓN

El 29 de noviembre del 2017 se comunicará y publicará en la Página Web del Colegio el otorgamiento de la concesión del Kiosco y Comedor Escolar para el año 2018.

MANUAL DE KIOSKO SALUDABLE EN EL COLEGIO SAN IGNACIO DE LOYOLA

PRESENTACIÓN

El Colegio San Ignacio de Loyola de Piura busca promover el consumo de alimentos nutritivos y saludables para que los niños y jóvenes elijan la mejor compra; es decir, consuman frutas y snacks saludables en vez de las calorías vacías que suelen encontrarse en los kioscos y las loncheras de los escolares.

Nuestra meta es no solo que el Kiosco y Comedor del Colegio brinde productos adecuados sino concientizar a la comunidad educativa y lograr que los hábitos saludables formen parte de la vida de las nuevas generaciones; llegando así a que este nuevo estilo de vida sea parte habitual de la población y los índices de prevalencia de sobrepeso y obesidad, que en las edades adultas desencadenan diversas enfermedades crónicas, disminuyan considerablemente.

Por todo lo antes mencionado, surge este manual con el objetivo principal de servir de ayuda a la comunidad educativa (directores, profesores, alumnos, padres de familia y concesionarios); brindando ideas clave de lo que debe encontrarse en el kiosco – cafetín. El Manual nos invita a conocer los beneficios y enumera los principios básicos que se deben cumplir para desarrollar un kiosco saludable. Esperamos que este manual, sirva como instrumento promotor de una alimentación saludable y nutritiva en nuestro Colegio.

1. KIOSCO ESCOLAR SALUDABLE

DEFINICIÓN

El kiosco escolar saludable es un espacio físico adecuado para el consumo de alimentos nutricionalmente saludables, en el cual se brinda la oferta de alimentos sanos e inoocuos, se implementan normas sanitarias de control y calidad de alimentos y además tiene el objetivo de promover estilos de vida saludables en la población escolar.

KIOSCOS ESCOLARES SALUDABLES – TIPO CAFETÍN:

Este tipo de kiosco se considera como aquel establecimiento que cumple con poseer estructura compleja, sólida y segura, poseer servicios básicos completos, y se rige bajo el tratamiento de la Norma Sanitaria de Restaurantes.

En este punto saludable se podrán vender sólo:

- Alimentos envasados que cuenten con Registro Sanitario y posean bajo contenido de grasas, azúcares simples y sal en exceso.
- Alimentos naturales como frutas, verduras y otros alimentos que no requieran procedimientos previos para su consumo.
- Alimentos preparados de forma balanceada.

2. ANTECEDENTES

En el Perú, más de la mitad de la población adulta y uno de cada cinco niños menores de 10 años, sufre de sobrepeso y obesidad. Según la Encuesta Nacional de Demografía y Salud, ENDES.

La obesidad y el sobrepeso son problemas cada día más preocupantes en nuestra región, país y en el mundo, afectando tanto a la población adulta como a la infantil. Se destaca la importancia de la obesidad y el sobrepeso como causas de morbilidad y mortalidad, así como su relación con otras enfermedades crónicas, por ello existe la necesidad de dar una respuesta a este grave problema de salud pública desde distintos sectores.

En el año 2013 se aprobó **La Ley de Promoción de la Alimentación Saludable (Ley Nº 30021)** que promueve la protección efectiva del derecho a la salud pública, al crecimiento y desarrollo adecuado de las personas, a través de acciones de educación; el fortalecimiento y fomento de la actividad física; la implementación de kioscos y comedores saludables en las instituciones de educación básica regular. La aplicación de esta Ley tiene como objetivo el de reducir las enfermedades vinculadas con el sobrepeso y obesidad, así como males crónicos conocidas como no trasmisibles.

El Ministerio de Educación deberá promover la alimentación saludable e incorporar en su currícula nacional programas de promoción de hábitos que contribuyan a mejorar la nutrición. Además, en coordinación con el sector Salud, realizará campañas y charlas informativas dirigidas a alumnos y padres de familia. Asimismo, la supervisión de la publicidad, la información y otras prácticas relacionadas con los alimentos y bebidas no alcohólicas dirigidas a los niños, niñas y adolescentes para reducir y eliminar las enfermedades vinculadas con el sobrepeso, la obesidad y las enfermedades crónicas conocidas como no transmisibles.

Las estrategias propuestas por el Colegio es restringir la venta de alimentos poco saludables en el kiosco escolar y mejorar el trabajo en equipo entre Concesionario y Colegio.

3. BENEFICIOS DE UN KIOSCO ESCOLAR SALUDABLE

Un kiosco escolar saludable nos brinda los siguientes beneficios:

- Promueve el consumo de alimentos saludables y nutritivos.
- Fomenta la toma de conciencia de una adecuada alimentación.
- Brinda una alternativa saludable dentro de las instituciones educativas.
- Posiciona y aumenta la demanda de productos naturales, nutritivos y saludables.
- Mejora los hábitos alimenticios.

4. PRINCIPIOS BÁSICOS DE UN KIOSCO ESCOLAR SALUDABLE

Tómese en cuenta las siguientes características o consejos en relación al desarrollo de un kiosco saludable, pues son aspectos relevantes para que el trabajo sea sostenible y se mantenga en el tiempo.

- Todo kiosco saludable deberá promover la alimentación sana y balanceada, mediante el expendio de productos nutritivos e ino cuos, que incluyan frutas, verduras, bebidas naturales, snacks saludables y preparaciones balanceadas.
- Los productos expendidos deberán contar con registro sanitario, etiquetado correspondiente y dentro de la fecha de vencimiento.
- Los productos nutritivos que se expendan deberán contar con un lugar preferencial en su exhibición, de modo que se difunda e impulse su consumo y sus beneficios.

- Los productos nutritivos se exhibirán en estantes y/o vitrinas dispuestas de tal forma que se garantice la protección de los mismos (se incluirán cámaras de frío para los alimentos que lo requieran).
- Las frutas expandidas deberán ser variadas, frescas, en buen estado, previamente lavadas, y empaquetada individualmente (las que lo requieran).
- Los kioscos saludables deberán dar a la venta bebidas alternativas bajas en azúcar como los refrescos naturales.
- Se deberán expender “snacks saludables” que incluyan alimentos autóctonos como kiwicha, quinua, frutos secos (pasas, maní, almendras, nueces, habas, quindones), entre otros.
- Los sándwiches se deberán vender sin complementos con alto contenido de calorías (papas fritas, cremas y similares); para lo cual se proporcionarán alternativas saludables.
- Los sándwich deberán incluir entre sus ingredientes porciones generosas de verduras frescas, previamente lavadas y en condiciones inocuas.
- Se debe publicar la lista de productos y alimentos expedidos en el Kiosko – Cafetín.

5. ALIMENTOS PARA LA OFERTA EN UN KIOSCO ESCOLAR SALUDABLE

A continuación se presentan ejemplos saludables que deben ser incorporados a la oferta de productos expandidos por los kioscos escolares:

BEBIDAS:

- Refrescos naturales (Limonada, piña, maracuyá, manzana, emoliente, maíz morado, cebada, etc.).
- Lácteos (yogurt, leche chocolatada, etc.).
- Cocimiento de cereales (avena, quinua, cebada, etc.).
- Infusiones (manzanilla, anís, boldo, entre otros).

SNACK SALUDABLE

- Cereales envasados bajos en azúcar (hojuelas de maíz, trigo atómico, etc.)
- Frutos secos (maní, pasas, pecanas, almendras, etc.)
- Productos ricos en fibra: Palitos de ajonjolí, granola, etc.
- Maíz tostado, pop corn, habas tostadas.

SANDWICH

- Pan con pollo.
- Pan con palta.
- Pan con tortilla.
- Pan con aceitunas.
- Pan con queso fresco.
- Pan con sangrecita (relleno).

FRUTAS

- Frutas enteras o deshidratadas.
- Ensalada de frutas.

OTROS

- Papa con huevo
- Choclo con queso

6. ALIMENTOS NO RECOMENDADOS

1. Alimentos chatarra

Caramelos, chupetines, chicles, grageas, gomitas, estos no aportan ningún valor nutricional, sólo aportan cantidades elevadas de azúcares y grasa.

2. Bebidas artificiales

Como gaseosas y jugos artificiales, debido a que contienen colorantes y azúcares, que causan alergias y favorecen la obesidad en los niños.

3. Alimentos con salsa

Como mayonesa o alimentos muy condimentados, debido a que ayudan a la descomposición del alimento.

4. Embutidos

Como hotdog, salchichas, mortadelas, ya que contienen mucha grasa y colorante artificial.

7. BASE LEGAL

- Ley de Inocuidad de los Alimentos: Decreto Legislativo N° 1062.
- Ley General de Salud: Ley N° 26842.
- Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, N° 30021-2013.