FICHA DE CONDICIONES TÉCNICAS ESENCIALES PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO Y/O ENTREGA DEL BIEN (FCT)	**Fecha**	25/05/2018

1. DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO

Contratar la prestación del servicio de alimentación para los servidores públicos del Instituto Colombiano De Bienestar Familiar, de la Sede de la Dirección General.

2. CÓDIGO ESTÁNDAR DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE NACIONES UNIDAS (UNSPSC, V.14.080)

CLASIFICACIÓN UNSPSC	DESCRIPCIÓN
90101500	Establecimientos para comer y beber
90101600	Servicios de banquetes y catering
90101700	Servicios de cafetería
90101800	Servicios de comida para llevar y a domicilio

3. UNIDAD DE MEDIDA

- Por unidad de almuerzo efectivamente suministrado

4. DESCRIPCIÓN GENERAL

El ICBF requiere contratar una persona natural o jurídica que preste el servicio de alimentación para los servidores públicos del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar que laboran en la Sede de la Dirección General, en las instalaciones que la Entidad tiene dispuestas para dicho servicio, con el fin de garantizar un servicio integral de bienestar enfocado en la creación de una adecuada nutrición y hábitos alimentarios saludables, de conformidad con las especificaciones técnicas señaladas en el presente documento en cumplimiento de la normatividad y con el fin de favorecer los procesos de desarrollo humano integral.

Lo anterior, en atención al programa de Vida Saludable el cual forma parte del Plan de Bienestar Social de los servidores públicos del ICBF, y en aplicación del artículo 20 del Decreto 1567 de 1998 mediante el cual se creó el sistema de estímulos para los empleados del Estado, concerniente a los Programas de Bienestar Social, cuyas actividades deben tener como objetivo:

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

"Construir procesos permanentes, orientados a crear, mantener y mejorar las condiciones que favorezcan el desarrollo integral del servidor público, el mejoramiento de su nivel de vida, así como también elevar los niveles de satisfacción, eficacia, eficiencia, efectividad e identificación del servidor público con el servicio de la entidad."

5. NORMATIVIDAD APLICABLE (específica para el servicio y/o bien)

- **Decreto 3075 de 1997** - Por la cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 y se dictan otras disposiciones.
- **Resolución 2674 de 2013** / Ministerio de Salud y Protección Social - Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
- **Decreto 539 de 2014** - Por el cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios.
- **Resolución 5109 de 2005** / Ministerio de la Protección Social - por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado.
- **Resolución 2115 de 2007** / Ministerio de la Protección Social y de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial - Por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano.
- **Decreto 3930 de 2010** - Usos del agua y residuos líquidos.
- **Resolución 3929 de 2013** / Ministerio de Salud y Protección Social - Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir las frutas y las bebidas.
- **Resolución 2505 de 2004** / Ministerio de Transporte - Por la cual se reglamentan las condiciones que deben cumplir los vehículos para transportar carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles.
- **Decreto 1500 de 2007**, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131 de 2009, 3961 de 2011, 917 y 2270 de 2012 - Por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano.

  Las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 / Ministerio de Salud y Protección Social – y todas las demás complementarias, que las modifiquen, adicionen o sustituyan - Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS INSUMOS, BIENES, PRODUCTOS, OBRAS O SERVICIOS A ENTREGAR

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

PUBLICA

6.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

6.1.1. GENERALIDADES DE LA OPERACIÓN

El almuerzo y los productos que se ofrezcan deben cumplir con las condiciones higiénicas sanitarias, organolépticas y nutricionales balanceadas, según lo establecido en la normatividad correspondiente, vigente y según el **Anexo No.2. (Especificaciones Técnicas de la Alimentación)** aprobado por el supervisor del contrato y las condiciones técnicas esenciales descritas, incluidas en el presente documento aprobadas por la Dirección de Nutrición.

Las materias primas e insumos alimenticios, utilizados como componentes de los platos preparados y servidos, deberán cumplir con la normatividad colombiana vigente que le aplique, como también aportar las fichas técnicas de cada uno de los alimentos que se provean, una vez legalizado el contrato.

Asimismo, el contratista deberá contar con un grupo de trabajo que debe cumplir con los perfiles y funciones descritas en el **Anexo No. 4. (Perfiles y Funciones del Personal).**

6.1.1.1 Para la Sede de la Dirección General

El servicio de alimentación debe ser prestado para los servidores públicos que laboran en la Sede de la Dirección General ubicada en la ciudad de Bogotá, en la Av. Cra. 68 No. 64C - 75.

Las cantidades de almuerzos descritas para la Sede de la Dirección General podrán variar de acuerdo al número de servidores públicos que efectivamente tomen el almuerzo.

La cifra mensual de almuerzos se aproxima a 4.000 almuerzos para los servidores públicos de planta y podrán variar de acuerdo al número de servidores públicos que laboren y que tomen efectivamente el almuerzo.

Adicionalmente el contratista deberá tener a disposición una caja registradora para facturar los almuerzos de aquellos contratistas que deseen hacer uso del servicio y que cancelen en efectivo el valor del almuerzo. El número aproximado diario de contratistas que hacen uso del servicio y toman el almuerzo es alrededor de 140.

Los almuerzos deberán ser preparados dentro de las instalaciones del Casino de la Sede de la Dirección General y deberán ser servidos de lunes a viernes (a excepción de los días festivos), en horario de 11:30 am a 2:00 pm, en condiciones higiénicas, organolépticas y nutricionales

PÚBLICA

balanceadas, según los ciclos de menú aprobados por el supervisor del contrato y las condiciones técnicas esenciales descritas en el presente documento.

Los desechos generados por el servicio deben ser recogidos por parte del contratista en la forma que se acuerde con el supervisor.

El ICBF pagará al contratista los almuerzos efectivamente entregados relacionados con la prestación del servicio de alimentación para los Servidores Públicos vinculados a la planta de personal del Instituto.

Para una adecuada operación del servicio de alimentación en la Sede de la Dirección General, se deberá disponer del siguiente personal durante la ejecución del contrato acorde al **Anexo No. 4. (Personal Mínimo Requerido para la prestación del servicio)** y según la siguiente tabla:

6.1.2 CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES DE LOS ALMUERZOS

El menú diario deberá contener los grupos de alimentos contenidos en la Guías Alimentarias para la Población Colombiana del ICBF.

Para el cumplimiento del aporte nutricional diario, se requiere el cumplimiento de la minuta patrón definido **Anexo No.2. (Especificaciones Técnicas de la Alimentación).** Para el desarrollo de los ciclos de menú se debe diligenciar el **Anexo No. 3. (Análisis contenido nutricional)** y el **Anexo No. 3.1. (Ciclo de menús)**, teniendo en cuenta que cada menú deberá cumplir con las especificaciones nutricionales y aportar mínimo el 35% de las recomendaciones nutricionales para el grupo de edad de 18 a 46 años, así:

APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO MINUTA PATRÓN	Calorías	Proteína g	Grasa g	CHO g	Calcio mg	Hierro mg
TOTAL DIARIO MINUTA PATRÓN	932	39	26,7	133,1	147,1	9,5
RECOMENDACIONES DIARIAS (Hombres y Mujeres 18 - 46 años)	2625	91,9	87,5	367,5	800	15,3
% ADECUACIÓN	36%	42,4%	30,5%	36,2%	18,4%	62,30%
% AMDR		16,70%	25,80%	57,10%		

6.1.1.2 Condiciones técnicas de los alimentos para el almuerzo

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Para la adecuada prestación del servicio y la derivación de los ciclos de menú, el Contratista deberá tener en cuenta las siguientes precisiones:

Sopa o Crema	Las sopas deben contener diariamente verdura, y tubérculos y/o leguminosa, con variedad de preparaciones. Las sopas con cereal (cuchuco, arroz, pasta, etc.) distribuirán el peso definido en 10 gramos de cereal y 30 gramos de raíz, tubérculo o plátano, dándole además la sustancia adecuada con hueso de carne o pollo según preparación. Una vez a la semana se puede ofrecer leguminosa en sopa. La proporción de leguminosa en la porción de sopa servida debe ser la establecida como mínimo en la minuta patrón, complementada con una cantidad adecuada del componente líquido que corresponda a la porción total mínima servida característica para sopa. Las cremas deben cumplir con la consistencia y homogeneidad propia para este tipo de preparación. Para las cremas deberán contener un 30% de verdura y/o alimento natural triturado según elaboración que provea las características de color y sabor propias del producto a ofrecer. No se permite el uso de espesantes de paquete industrializado, deberá utilizarse los ingredientes naturales propios de la preparación respectiva. Como intercambio de la sopa o crema se podrá suministrar porción de verdura o ensalada o jugo o fruta picada. *(Cuando las condiciones de infraestructura, disponibilidad y distribución lo permitan).* Diariamente se debe disponer de ají y picadillo para la sopa.
Carnes y vísceras	• El tamaño de la porción varía según corte y tipo de carne. Deben presentarse diferentes preparaciones principalmente tipo cocidos, horneados, al vapor o asados y con utilización ocasional de fritos. • Para el caso de preparaciones con salsa o verduras, tipo gulasch, el peso de la carne no puede variar, por lo tanto se aumenta el peso total de la porción servida, entre un rango de 30 a 40%. • Carne de res o cerdo: deben ofrecerse cortes magros o semi-magros. No se permite la oferta de cortes magros o semi-magros altos en grasa. • Pollo: El peso bruto debe garantizarse en porción refrigerada (no congelada) • Pescado: Deben ofrecerse filetes de diferentes tipos de pescados provenientes de acuicultura o de pesca marina. • Vísceras: Se permite la oferta de vísceras de res (Hígado o Lengua) una

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

PÚBLICA

	vez al mes • Menudencias: Se permite la oferta en sopa o como plato único o menú especial, previa aprobación. Diariamente se debe disponer de pollo en la presentación de pechuga a la plancha, para aquellos usuarios que por alguna circunstancia no puedan consumir las opciones de proteína del menú *(cuando las condiciones de infraestructura, disponibilidad y distribución lo permitan)*. Como intercambio de la proteína también se podrá suministrar 1 porción de queso blanco (tipo campesino), o por huevo tipo tortilla o fritos (2 unidades), cuando las condiciones de infraestructura, disponibilidad y distribución lo permitan.
Leguminosas	Las leguminosas se deben suministrar dos veces por semana: Una en sopa y otra en el seco. En ningún caso, será considerada intercambio de alimento proteico (carnes). En caso de utilizar preparaciones combinadas de leguminosa y carne o pollo, debe respetarse el gramaje exigido tanto para la leguminosa como para el alimento proteico (carnes). Ya que cada leguminosa tiene un factor de hidratación distinto, debe garantizarse siempre el peso neto antes de la preparación. La estandarización de recetas dará cuenta del factor de corrección utilizado para cada tipo de leguminosa. La proporción de leguminosa servida en el seco, debe ser la establecida como mínimo en la minuta patrón, complementada con una cantidad adecuada del componente líquido que corresponda a la porción total mínima servida característica para seco.
Arroz o Pasta	Se ofrecerá el arroz con variedad en ingredientes, sabores y/o colores manteniendo la oferta de Arroz Blanco como opción adicional para los usuarios que así lo soliciten. Todos los días de la semana se ofrecerá arroz blanco como única opción. La pasta puede utilizarse como intercambio del arroz. El peso servido de la pasta puede modificarse de acuerdo con la variedad utilizada; en todos los casos, se debe garantizar el peso neto. En caso de utilizar preparaciones combinadas con arroz o pasta, con carne o pollo y/o verdura (arroz atollado, pasta con pollo, ensalada rusa, entre otras.), debe respetarse el gramaje exigido tanto para el cereal como para el alimento

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

	proteico y la verdura. Para este tipo de preparaciones, el operador deberá definir las acciones y mecanismos que permitan minimizar el riesgo de contaminación al momento de la preparación y posterior servido, en acuerdo con el supervisor del contrato. Cuando se ofrezcan preparaciones como plato único o menú especial, tipo lasaña, o pasta con alguna proteína tipo carne, deberán ser una opción del menú, y así mismo deberá disponerse de la opción de un menú con arroz y proteína tipo carne por separado para los usuarios que lo requieran. Como intercambio de la porción de arroz se podrá suministrar porción de verdura o ensalada, o porción de papa o tubérculo.
Ensaladas o Verduras	Para ensaladas crudas preparadas, estas deben contener entre 3 a 4 variedades de verduras. Para estas preparaciones, se debe mantener la oferta diaria de 1 aderezo diferente, independiente del ají o el picadillo para sopa. Para verduras cocidas, el peso servido puede modificarse de acuerdo con la variedad utilizada, para lo cual se debe garantizar el peso neto. Estas pueden contener 1 variedad de verdura o más variedades de acuerdo al tipo de preparación. Estas preparaciones se deben realizar al vapor o salteadas principalmente. Cuando se acompañan con salsas, no se permite el uso de espesantes de paquete industrializado, deberá utilizarse los ingredientes naturales propios de la preparación respectiva. Se permite ofrecer una sola verdura u hortaliza en preparaciones al horno, tipo tortas o soufflés. La porción de verdura u hortaliza servirá como intercambio de la sopa o el arroz, para los usuarios que así lo soliciten, con el fin de promover los hábitos de alimentación saludable *(cuando las condiciones de infraestructura, disponibilidad y distribución lo permitan)*. La oferta de preparaciones mixtas (crudo + cocido) estará sujeta a previa aprobación. La variedad de preparaciones con verduras y hortalizas estará sujeta a la disponibilidad del mercado o por cosecha, según sea el caso.
Fruta	Se debe disponer como mínimo de dos variedades de fruta diariamente para porción entera y porción picada.

PÚBLICA

	Las frutas deben tener un grado de madurez que permita su consumo adecuado. No debe ofrecerse la misma fruta durante más de tres días a la semana, ni días consecutivos. La fruta en porción picada podrá servir como intercambio de cualquier componente del menú a excepción de la proteína tipo carne.
Bebida	Se ofrecerá diariamente jugo de fruta natural, sin azúcar adicionada. La consistencia del jugo debe ser acorde con la fruta y con el gramaje exigido. No se permitirá la utilización de concentrados de frutas, pulpas de frutas azucaradas o refrescos de fruta. (Sólo se permite para la bebida de jugo el uso de fruta natural o de pulpa natural de fruta. Como opciones adicionales de bebidas se tendrán en cuenta: Bebidas lácteas: yogurt y kumis, leche deslactosada y bebidas gaseosas. El agua siempre estará disponible como adicional para el consumo.
Raíces, Tubérculos y Plátanos	Se ofrecerá tres veces por semana, garantizando la variedad en la oferta semanal La variedad de preparaciones con raíces, plátanos y tubérculos estará sujeta a la disponibilidad del mercado o por cosecha, según sea el caso. Cada preparación puede ocasionar diferentes variaciones de peso; es así como el contratista debe garantizar siempre el peso neto antes de la preparación, indistinto de la variedad utilizada. La estandarización de recetas dará cuenta del factor de corrección utilizado para cada tipo de raíz, tubérculo o plátano, por método de cocción o preparación aprobada (como en el caso de chips). Como intercambio de la porción de raíces, tubérculos o plátanos, se podrá suministrar porción de verdura o ensalada, o porción de arroz.
Postre	La oferta de postre debe ser de 15 días para postre preparado (tipo dulces, esponjados, tortas, etc.) y 5 días para postre industrializado (tipo chocolatina, bocadillo, arequipe, turrón, etc.) dentro del ciclo de menú y con una frecuencia intercalada Se programará variedad en la oferta de postres indistinto de su origen,

PÚBLICA

	garantizando un stock en almacenamiento de postre industrializado para casos de contingencia. La porción de postre preparado debe ser de mínimo 50 g por porción, y para el postre industrializado la porción debe ser mínimo de 30 g. El postre no tiene intercambio con ningún componente del menú.
Grasa	La grasa que se utilice para cocción y para preparación de aderezos debe ser aceite vegetal puro de: soya, maíz, girasol o canola. No se permite aceites con mezclas vegetales. Se admite el uso de crema de leche y mayonesa, las cuales deben ofrecerse separadamente para adición voluntaria a las preparaciones que lo requieran *(cuando las condiciones de infraestructura, disponibilidad y distribución lo permitan)*. No se permite en ningún caso la reutilización de aceite o grasa de cualquier tipo.
Azúcar, sal y condimentos	El azúcar y la sal que se utilicen en el servicio, serán para preparación y se mantendrán en niveles controlados. No se permite la exhibición de sal o azúcar en la mesa. Se deben utilizar condimentos naturales; no se permite la utilización de condimentos industrializados tales como caldos concentrados.
Plato Único o Menú Especial / Típico	Se debe suministrar un Plato único, al menos dos veces por mes. El Plato único hace referencia a un menú en el cual la carne, arroz, verduras y/o tubérculos se pueden mezclar en un solo plato como es la lasaña, el arroz con pollo, arroz atollado, entre otros tipos de recetas. Se deben tener previstos menús especiales para el día de la madre, día del padre, amor y amistad, día del funcionario ICBF, aniversario del ICBF, etc. Los menús especiales no conllevan costo adicional al ofertado y deben ser aprobados con dos semanas de anticipación. El Menú Especial o Típico hace referencia a preparaciones del folclor colombiano (ajiaco, sancocho, bandeja paisa, etc.) o de otros países (tacos, fajitas, parrillada argentina, etc.). Las porciones a servir deben estar estandarizadas. Independiente del tipo de Plato único o Menú especial, deberá disponerse de la opción de un menú con arroz y proteína tipo carne

PÚBLICA

	por separado para los usuarios que lo requieran.
Cambios de algún componente en el menú semanal.	Los cambios de algún componente del menú establecido, deben corresponder a hechos contundentes de fuerza mayor, lo cual indica que se debe cumplir siempre con lo estipulado, cualquier cambio o novedad será estudiado previamente por parte de la Dirección Administrativa con el apoyo técnico de la Dirección de Nutrición del ICBF.

6.1.1.3 Ciclos de menús (almuerzos)

El contratista debe presentar mensualmente y con un mes de anterioridad por medio electrónico al supervisor del contrato, un ciclo de menú variado el cual será aprobado por la Dirección de Nutrición de la Sede de la Dirección General, con su análisis de contenido nutricional basado en la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos 2005 (los alimentos que no estén disponibles en esta tabla los podrán consultar de la tabla de composición de alimentos de la Universidad de Antioquia y la de Latinfood según la necesidad y especificando el código respectivo del alimento utilizado en cada fuente). Para esto, el contratista deberá utilizar los formatos definidos por el Instituto **Anexo No. 3. (Análisis de Contenido Nutricional)** y **Anexo No. 3.1. (Ciclo de Menús)**, con firma del profesional en Nutrición y Dietética con copia de la Tarjeta Profesional. El ciclo de menús debe ser realizado y ajustado por el Nutricionista Dietista mensualmente, acorde a las necesidades indicadas en la minuta patrón definida por el ICBF. En el caso que se requiera modificar el ciclo de menú, éste debe ser corregido y enviado al supervisor del contrato dentro de los siguientes tres días hábiles.

El menú diario debe ser impecable en su presentación y métodos de preparación, y cumplir además con características organolépticas de textura, consistencia, color, sabor, olor y temperatura.

6.1.2.3. SERVICIO DE CAFETERÍA

El contratista deberá prestar el servicio de cafetería en forma permanente en el horario de 8:00 am a 11:00 am y de 2:30 pm a 5:00 pm, fuera del horario del servicio de suministro de almuerzos. Para la implementación y administración del servicio de cafetería el contratista deberá suministrar el menaje que se requiera para la preparación de productos particulares que vaya a ofrecer, los cuales serán vendidos directamente por el contratista previa autorización del supervisor de contrato, quien aprobará los productos que se van vender.

El servicio de cafetería básica deberá incluir como mínimo los siguientes alimentos:

TIPO	PRODUCTOS
Bebidas	**Frías**: Jugos naturales, néctares o refrescos.

PÚBLICA

TIPO	PRODUCTOS
	Calientes: Café, Café en leche, Capuchino, Mocachino, chocolate en leche, entre otros **Productos lácteos**: Leche entera y deslactosada, yogurt, Kumis, Avena entre otros
Acompañantes	• Productos a base de queso (pan de bono, pan de yuca, Almojábana, entre otros) • Productos de hojaldre (corazones, palitos de queso, pasabocas, croissant, pasteles surtidos como pollo, hawaiano, carnes, entre otros) • Pan surtido (mojicón, pan de leche, mogolla, pan integral, entre otros
Fruta	En porción entera o picada.
Desayunos	Alimentos preparados (huevos, caldo, tamal entre otros)
No está autorizado el ofrecer productos tipo snacks (productos de paquete)	

6.2. CONTROLES DE CALIDAD

6.2.1. ALIMENTOS

Para la elaboración de los menús, se deben utilizar productos de excelente calidad, frescos o pre-elaborados, preferiblemente de origen nacional; no se permite el uso de productos que contengan glutamato mono sódico (GMS).

El contratista deberá disponer de un procedimiento para la homologación y el seguimiento de los proveedores de materias primas e insumos y proveedores de servicios, el procedimiento de homologación y verificación deberá contener criterios claros de aceptación y rechazo, valoración en el cumplimiento de referenciales requeridos, fiabilidad del proveedor, seguimiento a las reclamaciones, auditorías, y certificados de cumplimiento.

Los proveedores de materias primas o insumos, deben contar con registro sanitario, permiso sanitario, o notificación sanitaria vigente en cumplimiento con la regulación nacional vigente expedida por el Invima, Ministerio de Salud y Protección Social

Se mantendrán disponibles la totalidad de las fichas técnicas de los alimentos empleados como materia prima o insumo utilizados para las preparaciones de la Sede de la Dirección General.

Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados al momento de su recepción y previo al uso, para lo cual el contratista debe llevar registros de las materias primas e insumos recibidos, evaluar las características propias de llegada con base a los criterios de aceptación,

PÚBLICA

rechazo y demás que consideren necesarios para garantizar la calidad e inocuidad de los mismos como también se requiere convenir un sistema de trazabilidad de materia primas e insumos desde la llegada de materia prima hasta su consumo final, siendo así responsabilidad del servicio de alimentación, el buen manejo de las materias primas e insumos, utilizando los mismos dentro del tiempo de vida útil estipulados para el consumo y dando la rotación oportuna.

El área donde se reciben las materias primas y se lleva a cabo la inspección debe estar físicamente separada de las que se destinan a elaboración o servido del producto final.

El contratista debe poseer un procedimiento de trazabilidad el cual debe permitir la identificación de la rotación de las materias primas e insumos, que permita asegurar que los productos son identificables dentro del servicio de suministro en todo momento, incluyendo la cantidad.

El almacenamiento de las materias primas e insumos debe realizarse considerando la vida útil de los alimentos, el espacio, y los equipos disponibles en el servicio y aquellos adicionales que requiera el contratista, para garantizar la calidad e inocuidad de los productos.

El almacenamiento de las materias primas e insumos debe realizarse considerando la rotación (PEPS) *primeros en entrar, primeros en salir,* la vida útil, el espacio, los equipos disponibles en el servicio y aquellos adicionales que requiera el contratista, para garantizar la calidad e inocuidad de los productos.

Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos y no podrán ser re-congeladas. Este procedimiento debe estar documentado y registrado.

El almacenamiento de los alimentos y materias primas que no cumplen con las especificaciones que por alguna razón estén dentro de las instalaciones, debe realizarse en un área o depósito exclusivo para tal fin; este lugar debe identificarse claramente. Se llevará un libro de registro en el cual se consigne la fecha y la cantidad de producto, las salidas parciales o totales y su destino final.

Mantener un registro actualizado de todos los productos que están asignados al menú de cada día.

6.2.2. Seguimiento y Evaluación Organoléptica

PÚBLICA

Previo al inicio del suministro del almuerzo en la Sede de la Dirección General, el contratista deberá realizar la evaluación de las características organolépticas del menú diario ofrecido, a cargo del personal que designe, lo cual deberá ser registrado en el formato correspondiente diseñado para ello y en caso de ser necesario coordinar los ajustes que correspondan.

El contratista, en coordinación previa con el ICBF, deberá realizar 2 encuestas a los usuarios (durante el plazo de ejecución, en cada uno de los servicios de 12:00 pm a 1:00 pm y de 1:00 pm. a 2:00 pm), para evaluar la percepción en la calidad del mismo. Así mismo el contratista deberá coordinar con el ICBF las actividades necesarias durante la aplicación de las encuestas y en el momento de la presentación de los resultados y análisis, para el proceso de mejoramiento, en caso de que se requiera.

La primera encuesta se debe realizar durante la cuarta semana de ejecución del contrato. Los resultados de cada encuesta realizada deberán tenerse en cuenta para la aplicación en el mejoramiento continuo del servicio.

6.2.3 CONTROL MICROBIOLÓGICO Y FISICOQUÍMICO DE LOS ALIMENTOS

El contratista deberá entregar un cronograma de muestreo microbiológico trimestral donde se incluyan análisis de agua potable, manipuladores de alimentos, superficies, ambientes y equipos, un menú seleccionado aleatoriamente a directriz del supervisor del contrato, en aras de verificar la calidad del servicio durante la ejecución del contrato, de no ser aceptables se tomarán las acciones correctivas correspondientes por parte del contratista.

El contratista deberá presentar dos opciones de prueba de laboratorio, para la realización de los análisis, permitiendo que el supervisor del contrato defina la clase de análisis a practicar y el laboratorio seleccionado debidamente soportado por el profesional idóneo del ICBF, y certificado por la autoridad competente.

Diariamente se deben tomar muestras de la totalidad del menú ofrecido, las cuales deben ser almacenadas en congelación por un tiempo no mayor a 72 horas, (en la cantidad establecida por el laboratorio para cada muestra para el análisis correspondiente); en caso de presentarse un posible brote de Enfermedad Transmitida por Alimentos - ETA, se procederá a realizar los análisis pertinentes a la o las muestras que correspondan. Al liberarse las muestras, estas deben ser desechadas.

En caso de que la entidad lo requiera, se realizarán análisis microbiológicos y/o fisicoquímicos de las muestras custodiadas por el contratista, llevándolas a análisis respectivos y el valor generado será asumido por el contratista, para evaluar la calidad de los alimentos suministrados.

PÚBLICA

Se aclara que el tipo de análisis que se le exigiría al contratista periódicamente (trimestral) es de carácter microbiológico, sin embargo el análisis fisicoquímico de los alimentos también será exigible, dado que es uno de los aspectos principales en el aseguramiento de su calidad; cumple un papel importante en la determinación del valor nutricional, en el control del cumplimiento de los parámetros exigidos por los organismos de salud pública y también para el estudio de las posibles irregularidades como adulteraciones y falsificaciones, tanto en alimentos terminados como en sus materias primas. Estos se requerirán en la eventualidad de quejas recurrentes justificadas y otros mecanismos de control y verificación frente a estos aspectos que conllevarían a realizar este tipo de análisis con previa solicitud por parte del supervisor del contrato.

6.3. PROGRAMAS PERTENECIENTES A UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD.

El contratista deberá entregar e implementar los programas y documentos contemplados en la legislación nacional - Decreto 3075 de 1997 y en la Resolución 2674 de 2013 y según las necesidades específicas del servicio, a saber:

Limpieza y desinfección: este plan debe estar escrito a manera de procedimiento; debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables, satisfacer las necesidades particulares del servicio de alimentación incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección. Incluir en este programa el procedimiento de limpieza de las trampas de grasa.

Desechos sólidos: procedimientos que describan la labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos.

Control de plagas: programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, medidas de control radicales y de orden preventivo. Las inspecciones de control de plagas y las acciones resultantes deben ser documentadas, incluyendo la fecha y las firmas de las partes, información de los productos usados para el control.

Abastecimiento o suministro de agua potable. Procedimiento de abastecimiento de agua que incluya, red de suministro, tratamientos realizados, si hay lugar a ello, capacidad del tanque de almacenamiento, mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos.

PÚBLICA

Control de proveedores: procedimientos para la recepción de materias primas, estructura de comunicación al personal relevante, criterios generales de inspección (p.ej. Identificación de productos y vehículos), aceptación de las mercancías y causales de rechazo, información y documentación de las no conformidades.

Plan de capacitación: actividades que se desarrollarán de manera continua y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y los refuerzos que se llevan a cabo mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización.

Disponer de instrucciones o guías donde se describen los detalles esenciales de equipos, procesos y procedimientos requeridos para procesar los alimentos. Estos documentos deben cubrir todos los factores que puedan afectar la calidad, manejo de los alimentos, del equipo de procesamiento, el control de calidad, almacenamiento, distribución, métodos y procedimientos de toma de muestras del laboratorio.

Procedimiento del control efectivo del stock de inventarios.

Programa de verificación y calibración de instrumentos y equipos de medición que garanticen que se encuentran en óptimas condiciones de funcionamiento, se utilicen adecuadamente y proporcionen medidas confiables que permitan tomar decisiones satisfactorias.

Registros de elaboración, procesamiento y producción: cada día debe llevarse un registro, legible y con fecha de los detalles pertinentes de elaboración, procesamiento y novedades.

6.4. RECIPIENTES Y EMPAQUES DE ALIMENTOS PARA LLEVAR

Los recipientes y empaques que se utilicen para los alimentos terminados deberán reunir los siguientes requisitos:

*Estar fabricados con materiales apropiados para estar en contacto con el alimento.

*El material del envase deberá ser adecuado y conferir una protección apropiada contra la contaminación

*No deben haber sido utilizados previamente para algún fin diferente que pudiese ocasionar la contaminación del alimento a contener

*Deben ser inspeccionados antes del uso para asegurarse que estén en buen estado, limpios y completos

PÚBLICA

*Se deben mantener en adecuadas condiciones de almacenamiento, cuando no estén siendo utilizados

*Los empaques para la porción servida deben ser desechables de material higiénico, térmico, con tapa, que genere bajo impacto ambiental y no de material icopor.

*Incluir servilletas y cubiertos desechables, debidamente empacados.

*Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo con lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social especialmente las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan al respecto.

6.5. CONDICIONES TÉCNICAS DEL PERSONAL

El personal que el contratista designe para manipular alimentos deberá ser mayor de 18 años de edad, estar debidamente capacitado y contar con la certificación vigente que acredite tal condición. El contratista también deberá certificar trimestralmente el buen estado de salud del personal, para lo cual debe contar con las pruebas de laboratorio necesarias para la manipulación de alimentos, tales como: KOH de uñas, frotis de garganta y examen coprológico, para certificar sus condiciones de salud y evitar la transmisión de enfermedades infecciosas acorde con la legislación vigente con el fin de garantizar las Buenas Prácticas de Manufactura (Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013).

La totalidad del personal que se encuentre en el servicio de alimentación, incluyendo el personal de la caja, deberá estar debidamente uniformado y carnetizado, cumpliendo el Decreto 1978 de 1989, y portar obligatoriamente los elementos de protección personal, según la Ley 16744 sobre accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, de conformidad con la labor a desarrollar. El contratista deberá velar por el correcto uso de los elementos de protección personal y por el reemplazo de aquellos que se deterioren por el uso normal.

Cada empleado deberá portar carné de afiliación a EPS y ARL, para garantizar su atención oportuna en caso de accidente de trabajo y a su vez el supervisor del contrato puede requerir los respectivos carnés a los empleados cuando así lo disponga. Se deberá mantener dentro de las instalaciones de la planta de preparación como mínimo un formulario FURAT de la ARL a la que estén afiliados.

El contratista deberá relacionar el número de personal por cargo que ofrece, considerando las necesidades para el desarrollo del contrato y garantía del cumplimiento de las condiciones óptimas para los procesos de compra, almacenamiento, preparación y distribución de alimentos.

PÚBLICA

6.6. INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS

Para la prestación del servicio de suministro de almuerzos, el Instituto dispone de instalaciones y equipos (ver Anexo No. 5, Espacios y Equipo Básico) que podrán ser utilizados de forma adecuada por el contratista, para la preparación de los alimentos. El contratista determinará si hará uso o no de los equipos; si decide hacerlo, los recibirá mediante acta y los devolverá en el mismo estado en que los recibió (igualmente mediante acta). Por ningún motivo se dejará de desarrollar el objeto del contrato durante el tiempo de ejecución, so pretexto del regular o mal funcionamiento de los equipos.

El contratista, durante la ejecución del contrato, tendrá a su cargo el mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos al interior del Casino que el ICBF le entregue en funcionamiento, para el correcto cumplimiento del objeto del contrato.

Para el caso de las Calderas, el contratista tendrá a cargo el mantenimiento preventivo, toda vez que el correctivo hará parte de un proceso separado de éste, y estará a cargo del Instituto.

El contratista deberá disponer de los instrumentos y equipos para la medición, tanto de masa como de volumen y menaje adicional que se requieran para la adecuada prestación del servicio. Respecto a los equipos de medición deberán cumplir con el certificado de calibración respectivo.

6.7. CONDICIONES TÉCNICAS DEL MANTENIMIENTO DE EQUIPOS

El contratista debe realizar el servicio de mantenimiento con las indicaciones para el mantenimiento de los equipos y deberá contar con el personal idóneo para la ejecución de las actividades correspondientes. En el caso de los equipos suministrados por el ICBF, los mantenimientos serán preventivos y correctivos, mientras que para las Calderas, solo se requerirán mantenimientos preventivos.

6.7.1. Mantenimiento Preventivo

El contratista deberá realizar y registrar mediante acta respectiva durante el plazo de ejecución del contrato, el mantenimiento preventivo bimestral a los equipos ubicados al interior del casino de la Sede Dirección General, y a las Calderas, toda vez que el uso de los equipos es diario tal a modo de 6 hr / día promedio en la mayoría, requiriendo con esto prevenir y mitigar daños posteriores, adicionalmente a lo anterior y sobre el entendido de que tal mantenimiento hace parte de las actividades asociadas a sus controles internos de calidad como proveedor del servicio según normatividad, Resolución 2674 / 2013, Articulo 6, Literal 2.3; y Decreto 3075 /

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

PÚBLICA

1997, Capitulo 2, Articulo 12, Literal b, y demás normas que apliquen. Para el seguimiento al mantenimiento preventivo, el contratista deberá presentar un cronograma del respectivo mantenimiento, que incluya todos los elementos entregados por el ICBF, el cual deberá ser aprobado por el supervisor del contrato al inicio de este. Los gastos en los que se incurra deberán ser asumidos por el contratista.

El contratista entregará al supervisor del contrato los soportes correspondientes, reportando el mantenimiento realizado y dichas actividades deberán ser realizadas por personal capacitado.

El contratista deberá remitir al supervisor del contrato un informe consolidado (bimestralmente) de los mantenimientos preventivos realizados durante la ejecución del contrato.

6.7.2. Mantenimiento Correctivo

Durante la vigencia del contrato, el contratista debe atender y realizar todos los servicios de mantenimiento correctivo de los equipos a que haya a lugar (no incluye calderas), atendiendo y dando solución a las solicitudes puntuales. Los gastos incurridos los debe asumir el contratista.

El contratista deberá garantizar para el mantenimiento correctivo de los equipos, la utilización de repuestos y partes originales en dicho mantenimiento. En caso de presentarse alguna falla por defectos de estos repuestos, el contratista deberá realizar los cambios de los mismos, suministrando repuestos nuevos de las mismas características de los solicitados evitando la afectación de la prestación del servicio.

6.8. VISITAS DE INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO

El contratista deberá informar inmediatamente al supervisor del contrato la presencia de la autoridad sanitaria competente para la visita de inspección, vigilancia y control sanitario a las instalaciones del servicio de alimentación del ICBF. Una vez la visita finalice, deberá remitir al supervisor del contrato copia del acta de visita, para la verificación de condiciones de calidad.

6.9. OTRAS VISITAS

El ICBF recomienda a los potenciales contratistas inspeccionar físicamente el sitio de almacenamiento, preparación y suministro de los almuerzos en las instalaciones de la Sede de la Dirección General, así como los equipos, según aplique, previo a la presentación de propuestas; la visita la realizarán los contratistas bajo su responsabilidad. Se debe coordinar la visita con el Grupo de Apoyo Logístico del ICBF.

7. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

PÚBLICA

7.1. Obligaciones específicas

7.1.1. Presentar para la aprobación del supervisor del contrato, una vez se cumplan los requisitos de perfeccionamiento y ejecución, los programas pertenecientes al sistema de gestión de calidad e inocuidad y los correspondientes formatos de registro contemplados en el numeral 6.3 de la ficha de condiciones técnicas esenciales, según las necesidades específicas del servicio.

7.1.2. Recibir y verificar el inventario de equipos, acorde a lo que el supervisor del contrato le haga entrega en común acuerdo para el desarrollo del objeto contractual y suscribir el acta correspondiente, la que hará parte integral del contrato.

7.1.3. Acreditar, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al inicio de la ejecución del contrato, ante el supervisor del mismo, el personal con el que se contará para la operación, allegando las hojas de vida dando cumplimiento al Anexo 4. (Perfiles y funciones del personal), así mismo presentar las certificaciones médicas con concepto apto para manipular alimentos y carné de manipulación de alimentos respectivos del personal, dando cumplimiento a los requisitos técnicos exigidos para el personal de servicio y contemplados en el Decreto 3075 de 1997.

7.1.4. Entregar dentro de los tres (3) días hábiles siguientes al inicio de la ejecución del contrato, ante el supervisor del mismo el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, contemplado en el Decreto 3075 de 1997.

7.1.5. Contar con un programa y política de Seguridad y Salud en el trabajo, reglamento de higiene y seguridad industrial y reglamento de trabajo debidamente actualizado y acorde a la normatividad respectiva.

7.1.6. Implementar al iniciar la prestación del servicio un buzón de sugerencias, en cada dependencia atendida, este se revisará en cada comité mensual en presencia del supervisor del contrato el cual tendrá en su poder las llaves para dicha apertura, también asisten el Coordinador del operador y demás personas implicadas en la adecuada ejecución donde se implementarán las acciones de mejora que procedan.

7.1.7. Capacitar al personal a su cargo en procedimientos técnicos-operativos necesarios dando cumplimiento al Manual de Buenas Prácticas de Manufactura aprobado, para asegurar la correcta y permanente retroalimentación de procesos durante la ejecución del contrato; contemplando así mismo, temas relacionados en Seguridad y Salud en el trabajo, Calidad de los alimentos, estipulados por el contratista y con base a refuerzos necesarios que así lo exija el supervisor del contrato.

7.1.8. Preparar para la prestación del servicio en la Sede de la Dirección General, los almuerzos dentro de las instalaciones del servicio de alimentos, salvo por fuerza mayor o contingencia, casos en los cuales se deberá contar con la autorización previa del supervisor del contrato para su preparación en instalaciones concertadas y transporte para distribución.

PÚBLICA

7.1.9. Notificar al supervisor del contrato los faltantes de personal y los remplazos respectivos en el servicio para conocimiento y registro, cuando haya lugar a ello, garantizando que los reemplazos tengan el mismo perfil, requerido para cumplir con las labores asignadas.

7.1.10. Presentar los menús a suministrar cada mes, con dos semanas de anticipación de acuerdo con la minuta patrón suministrado por parte del ICBF, para la aprobación del mismo por parte del supervisor del contrato.

7.1.11. Cumplir con las recetas estandarizadas y las porciones de producto servido, según lo establecido en la minuta patrón definida por el ICBF en el presente proceso y lo estipulado en el Decreto 3075 / 1997, capitulo 5, Articulo 24, Literal b.

7.1.12. Publicar el menú semanal a suministrar y los intercambios autorizados por el supervisor del contrato, en un lugar visible para los servidores públicos, haciendo uso de pendones u otros; con el propósito de mantener informado a los usuarios sobre el servicio, así como informar con anticipación sobre las modificaciones que por algún motivo se hayan realizado.

7.1.13. Garantizar que la totalidad de los alimentos utilizados como ingredientes sean de óptima calidad y que sean principalmente naturales, para lo cual no podrá agregar caldos concentrados, intensificador de sabor ni sustancias artificiales para dar sabor y color y deberá optar por la utilización especias naturales. El contratista en ningún caso podrá utilizar alimentos sobrantes del día anterior, ni hacer mezclas con los mismos.

7.1.14. Garantizar la calidad de materias primas y productos terminados, cumpliendo con la normatividad que aplique, para la producción y/o venta directa de productos en la cafetería en caso de que el contratista preste este servicio adicional.

7.1.15. Llevar el control diario de almuerzos suministrados mediante el sistema que se defina, el cual deberá contar con el visto bueno del supervisor del contrato.

7.1.16. Prestar servicio de cafetería al interior del casino de lunes a viernes en horario de 8:00 am a 11:00 am y de 2:30 pm a 5:00 pm, fuera del horario de suministro de almuerzos, de acuerdo con lo estipulado en la ficha de condiciones técnicas.

7.1.17. Realizar las operaciones de limpieza y desinfección diariamente haciendo uso de las sustancias químicas para llevar a cabo los procedimientos del numeral 6.3 de la ficha técnica de condiciones técnicas esenciales, en las instalaciones donde se presta el servicio de preparación y servido de los alimentos.

7.1.18. Suministrar el papel higiénico y jabón en las cuatro instalaciones sanitarias, del servicio de alimentos y mantenerlos en perfectas condiciones de aseo.

7.1.19. Emplear el buen trato hacia los servidores públicos, por parte de las personas que realizan la operación.

7.1.20. Suministrar todos los componentes del menú completos, hasta finalizar el servicio a las 2:00 pm.

7.1.21. Realizar el mantenimiento preventivo a las dos (2) Calderas de la sede de la Dirección General y entregar informe mensual al supervisor del contrato.

PÚBLICA

7.1.22. Suministrar en caso de algún evento fortuito, los almuerzos previo aval del supervisor del contrato, ya sea dentro de su planta de producción u otra que asigne para la continuidad del objeto contractual.
7.1.23. Asumir el costo del tratamiento y los demás daños causados a los usuarios del servicio que se generen como consecuencia de una eventual intoxicación alimentaria.
7.1.24. Asumir los costos de los análisis microbiológicos que requiera el supervisor del contrato, de acuerdo a las necesidades de la Entidad.
7.1.25. Asumir los pagos mensuales de gas natural, para la prestación del servicio en la Sede de la Dirección General y las reparaciones a que haya lugar si llegasen a presentar.
7.1.26. Cumplir con los criterios en los cuales se le otorgó puntaje en el proceso de selección, los cuales serán de obligatorio cumplimiento durante la ejecución del contrato.
7.1.27. Presentar al supervisor del contrato un informe final de ejecución, para efectos de liquidación respectiva

7.2. **Obligaciones generales**

7.2.1. Cumplir con el objeto del contrato con plena autonomía técnica y administrativa y bajo su propia responsabilidad, por lo tanto no existe ni existirá ningún tipo de subordinación, ni vínculo laboral alguno entre EL CONTRATISTA y el ICBF.
7.2.2. Constituir y allegar a EL ICBF las garantías requeridas dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato.
7.2.3. Participar y apoyar a EL ICBF en todas las reuniones a las que éste lo convoque relacionadas con la ejecución del contrato.
7.2.4. Disponer de los medios necesarios para el mantenimiento, cuidado y custodia de la documentación objeto del presente contrato.
7.2.5. Atender los requerimientos, instrucciones y/o recomendaciones que durante el desarrollo del Contrato le imparta EL ICBF a través del supervisor del mismo, para una correcta ejecución y cumplimiento de sus obligaciones.
7.2.6. Entregar al supervisor del Contrato los informes que se soliciten sobre cualquier aspecto y/o resultados obtenidos cuando así se requiera.
7.2.7. Presentar la factura de conformidad con la forma de pago estipulada en el contrato, junto con el informe de las actividades realizadas para cada pago.
7.2.8. Guardar estricta reserva sobre toda la información y documentos que tenga acceso, maneje en desarrollo de su actividad o que llegue a conocer en desarrollo del contrato y que no tenga carácter de pública. En consecuencia se obliga a no divulgar por ningún medio dicha información o documentos a terceros, sin la previa autorización escrita del ICBF.
7.2.9. Mantener correctamente actualizados cada uno de los sistemas de información que maneje en desarrollo de su actividad.
7.2.10. Asumir un buen trato para con los demás colaboradores internos y externos del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, y actuar con responsabilidad, eficiencia y transparencia.

PÚBLICA

7.2.11. Devolver al ICBF, una vez finalizado la ejecución del contrato los documentos que en desarrollo del contrato se hayan producido, e igualmente todos los archivos que se hayan generado en cumplimiento de sus obligaciones
7.2.12. Colaborar con el ICBF en el suministro y respuesta de la información correspondiente, a los requerimientos efectuados por los organismos de control del Estado Colombiano en relación con la ejecución, desarrollo o implementación del contrato objeto del presente documento.
7.2.13. Utilizar la imagen del ICBF de acuerdo con los lineamientos establecidos por éste. Salvo autorización expresa y escrita de las partes, no se podrá utilizar el nombre, emblema o sello oficial de la otra parte para fines publicitarios o de cualquier otra índole.
7.2.14. Realizar los pagos al SISS (salud, pensión y riesgos laborales) y parafiscales, de acuerdo con la normatividad vigente aportando los soportes de pago correspondientes
7.2.15. Respetar la política medioambiental del ICBF, política que incluye todas las normas internas sobre el uso de los recursos ambientales, como el agua y la energía, racionamiento de papel, normas sobre parqueaderos y manejo de desechos residuales.
7.2.16. Cumplir con las disposiciones establecidas en el Capítulo “Buenas Prácticas en la Gestión Contractual” del Manual de Contratación vigente.
7.2.17. Remitir al supervisor del contrato, dentro de los tres (3) días siguientes a la consignación, copia del documento donde conste la operación que, por concepto de reintegros, rendimientos financieros, multas o cualquier otro, se causen a favor de la Entidad en razón a la ejecución del contrato. PARÁGRAFO: Las consignaciones a que hace referencia esta obligación deben realizarse únicamente en la cuenta informada por escrito por el supervisor del contrato.

7.3. **Obligaciones del Sistema Integrado de Gestión**

7.3.1. **Obligaciones del Eje de Gestión de Calidad**

7.3.1.1. Asegurar que el personal requerido para la ejecución del contrato cuente con el perfil de: Educación (formal: primaria, secundaria, pregrado, posgrado), formación (cursos específicos de la actividad a desarrollar como diplomados, seminarios, talleres entre otros) o experiencia para garantizar la óptima prestación del servicio.

7.3.1.2. Demostrar que selecciona y evalúa sus proveedores de bienes y servicios, relacionados directamente con la prestación del servicio contratado, haciendo cumplir las normas legales vigentes, así como las normas y especificaciones técnicas según corresponda.

7.3.1.3. Contar con información documentada para la recepción, tratamiento y respuesta a las peticiones, quejas, reclamos, felicitaciones y sugerencias, en el marco de la ejecución del objeto contractual.

7.3.2. **Obligaciones del eje de Seguridad y Salud en el Trabajo**

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

PÚBLICA

7.3.2.1. Garantizar que todos los colaboradores vinculados para la ejecución del contrato o convenio, se encuentren afiliados al Sistema de Seguridad Social, incluido los riesgos laborales.

7.3.2.2. Garantizar que los colaboradores vinculados para la ejecución del contrato, cuentan con los Elementos de Dotación y Protección Personal requerido para la realización de sus actividades. En caso de deterioro, daño o pérdida deberán contemplarse los protocolos correspondientes para la reposición, sin afectar la ejecución del contrato o convenio.

7.3.2.3. Informar al ICBF los Accidentes de Trabajo y enfermedad Laboral – ATEL del personal a cargo del operador/contratista, reportados a la ARL y EPS, durante el plazo de ejecución del contrato o convenio.

7.3.2.4. Socializar la Política de Salud y Seguridad en el Trabajo del ICBF, en virtud de la ejecución del objeto del contrato o convenio.

7.3.2.5. Designar por escrito un representante de seguridad y salud en el trabajo, que cumpla con el perfil establecido en la Resolución 1111 de 2017 del Ministerio de Trabajo y garantice el cumplimiento de obligaciones contractuales establecidas en el marco de la ejecución del contrato o convenio y la normatividad vigente.

7.3.2.6. Garantizar la identificación de peligros, valoración de riesgos y determinación de controles, documentados, en el marco de la Seguridad y Salud en el trabajo durante la ejecución del contrato o convenio.

7.3.2.7. Realizar la inducción al equipo de trabajo que se empleará durante la ejecución del contrato o convenio en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo.

7.3.2.8. Realizar los exámenes médicos ocupacionales requeridos de acuerdo con las actividades propias del objeto contratado y la normatividad vigente.

7.3.2.9. Para contratos cuyo objeto se encuentre realizando actividades en sedes del ICBF: Designar un brigadista para que haga parte activa del Plan de Emergencias y Contingencias del ICBF, así como garantizar la socialización de este Plan a los colaboradores vinculados por el contratista que prestan sus servicios en las sedes del ICBF.

7.3.3. **Obligaciones del eje de Gestión Ambiental**

7.3.3.1. Cumplir con la política ambiental del ICBF, implementando buenas prácticas ambientales relacionadas con el ahorro y uso eficiente de agua, energía y papel, y manejo de residuos.

7.3.3.2. Presentar los permisos, licencias y/o autorizaciones ambientales vigentes requeridas para la ejecución del contrato.

7.3.3.3. Adoptar las medidas necesarias para el manejo adecuado y la disposición final de los residuos especiales y/o peligrosos que se generen durante la ejecución del contrato.

PÚBLICA

7.3.3.4. Utilizar productos, empaques y materiales amigables con el medio ambiente.

7.3.3.5. Adoptar las medidas necesarias para el Transporte, almacenamiento y manejo adecuado de los productos químicos y/o combustibles utilizados durante la ejecución del contrato; de acuerdo a la normatividad vigente

7.3.3.6. Formular e implementar los programas de capacitación del personal manipulador de alimentos, mantenimiento preventivo de equipos, calibración de equipos e instrumentos para pesar residuos y programa de saneamiento, de acuerdo con la normatividad vigente.

7.3.3.7. Adoptar las medidas necesarias para el manejo adecuado de los residuos orgánicos que se generen durante la ejecución del contrato

7.3.3.8. Realizar el lavado y limpieza de la trampa de grasas, adoptando las medidas necesarias para el manejo adecuado de los residuos generados.

8. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El lugar de ejecución del contrato será en la ciudad de Bogotá D.C ubicada en la Av. Carrera 68 No. 64C – 75 Sede de la Dirección General.

9. PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución del contrato será hasta diciembre 31 de 2018, o hasta el agotamiento de los recursos lo primero que ocurra, contado a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato.

10. FORMA DE PAGO DEL VALOR DEL CONTRATO

El valor del contrato a suscribir será hasta por el valor del presupuesto oficial, incluidos todos los costos directos e indirectos asociados a la prestación del servicio, el IVA y demás impuestos de ley.

Se pagará al contratista así:

Pagos mensuales de conformidad con los almuerzos efectivamente suministrados al personal de planta del ICBF, de acuerdo con los precios contenidos en la propuesta económica.

Los pagos se realizarán previa correcta presentación de la factura correspondiente, la certificación de recibo a satisfacción por parte del supervisor y la certificación del revisor fiscal o representante legal, según corresponda, sobre el cumplimiento en el pago de los aportes parafiscales y de seguridad social de sus empleados de acuerdo con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.

PÚBLICA

El pago se realizará dentro de los **treinta (30)** días hábiles siguientes a la radicación de la factura y la certificación de cumplimiento previa aprobación del PAC (Programa Anual Mensualizado de Caja).

Si la(s) factura(s) no ha(n) sido correctamente elaborada(s), o no se acompañan los documentos requeridos para el pago, el término para este solo empezará a contarse desde la fecha en que se presenten debidamente corregidas, o desde que se haya aportado el último de los documentos solicitados. Las demoras que se presenten por estos conceptos serán de responsabilidad del contratista y no tendrá por ello, derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza.

Todos los pagos se realizarán conforme al PAC del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.

11. TIPIFICACIÓN, VALORACIÓN Y ASIGNACIÓN DE LOS RIESGOS PREVISIBLES

Con el fin de conocer los riesgos que afectarían el contrato que se pretende adelantar, tanto en aspectos favorables como adversos; y con el fin de contribuir a asegurar los fines que el Estado persigue con la contratación, el ICBF ha preparado este anexo, el cual permite dilucidar aspectos que deben ser considerados en la adecuada estructuración de ofertas y planes de contingencia y continuidad del proyecto.

De este modo, corresponderá al contratista seleccionado la asunción del riesgo previsible propio de este tipo de contratación, asumiendo su costo, siempre que el mismo no se encuentre expresamente a cargo del ICBF en el Pliego de Condiciones.

Los riesgos que podrían afectar el normal desarrollo de las actividades previstas en esta contratación se detallan en el Anexo No. 1 – Matriz de tipificación, valoración y asignación de riesgos, elaborada de acuerdo con la metodología de conformidad con la metodología propuesta por Colombia Compra Eficiente (CCE) detallada en el “Manual para la Identificación y Cobertura del Riesgo en los Proceso de Contratación".[1]

12. ANEXOS

Anexo No. 1 Matriz de Riesgos
Anexo No. 2 Especificaciones Técnicas de la Alimentación

[1] Agencia Nacional para la Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente, http://www.colombiacompra.gov.co/es/manuales-y-documentos-tipo, disponible en internet, fecha de consulta 23 de enero de 2016.

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

PÚBLICA

Anexo No. 3 Análisis Contenido Nutricional
Anexo No. 3.1 Ciclo de Menú
Anexo No. 4 Perfiles y funciones del personal
Anexo No. 5 Espacio y Equipo Básico

13. ACEPTACIÓN CUMPLIMIENTO DE REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Señor proveedor o contratista potencial: Al remitir cotización y/o propuesta, usted está aceptando que la misma cumple con la totalidad de los requerimientos incluidos en el presente documento y que incluye la totalidad de costos y gastos, directos e indirectos, así como los impuestos, asociados a la ejecución del contrato. Así mismo, que en caso de resultar adjudicatario del proceso de selección correspondiente, podrá prestar el servicio y/o entregar el bien, con las condiciones técnicas descritas en el presente documento.

14. APROBACIONES ICBF

Concepto	Nombre y apellidos	Cargo – Dependencia	Firma
Elaboró	Wilson Hernan Murillo Mejia	Contratista Grupo de Apoyo Logístico	
Revisó	Sandra Yelipza Lopez Ramirez	Contratista Grupo de Apoyo Logístico	
Revisó	Georlett Sofia Gordon Ramos	Coordinadora Grupo de Apoyo Logístico	
Revisó	Daniel Antonio Hinestrosa Grisales	Asesor Dirección Administrativa	
Aprobó	Walid David Jalil	Director Administrativo (E)	

PUBLICA