

**ANEXO – CONDICIONES TÉCNICAS ESENCIALES PARA LA
PRESTACIÓN DEL SERVICIO Y/O ENTREGA DEL BIEN (FCT)**

Fecha 28/11/2014

1. DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO

Contratar el servicio de suministro de almuerzo para los Servidores públicos del INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR, que laboran en las Instalaciones de la Sede Regional Huila, así como el suministro de almuerzos para los servidores públicos que laboran en las instalaciones de los Centros Zonales Neiva y La Gaitana.

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

ITEM	CLASIFICACION UNSPSC	PRODUCTO
1	F90101801	Comidas para llevar preparadas profesionalmente
2	90 10 15 00	Establecimientos para comer y beber
3	90101600	Servicios de banquetes y catering

3. UNIDAD DE MEDIDA

- Por unidad de almuerzo efectivamente suministrado.

4. DESCRIPCIÓN GENERAL

Para la Dirección de Gestión Humana de la Sede de la Dirección General y para la Regional Huila es necesario desarrollar el Programa de Vida Saludable que forma parte del Plan de Bienestar Social de los servidores públicos del ICBF, para lo cual se pretende suscribir un Contrato con una persona natural o jurídica, dando así aplicación al decreto 1567 de 1998 que creó el sistema de estímulos para los Empleados del estado y en su art. 20 estableció lo concerniente a los Programas de Bienestar Social, cuyas actividades deben tener como objetivo: 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.

De igual forma, el artículo 36 de la Ley 909 de 2004, hace referencia a lo expuesto por el Decreto antes mencionado.

El ICBF requiere contratar una persona natural o jurídica que realice el suministro del almuerzo para los servidores públicos del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar que laboran en la Regional Huila, con el fin de garantizar un servicio integral de bienestar enfocado en la creación de una buena nutrición y hábitos alimentarios saludables, de conformidad con las especificaciones técnicas descritas en el presente documento en cumplimiento de la señalada normatividad y con el fin de favorecer los procesos de desarrollo humano integral; a través de lo anterior se pretende igualmente dar continuidad al programa de Bienestar social de la Entidad, propender y fortalecer la integración y el desarrollo armónico, garantizando una política de bienestar que contemple entre otras medidas la oportunidad para que los servidores públicos tengan acceso al servicio de almuerzo.

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

Las materias primas e insumos alimenticios deberán cumplir con la normatividad Colombiana que le aplique. El contratista debe aportar:

- Copia del documento del acta de inspección sanitaria con concepto favorable vigente del contratista.
- Copia del documento del acta de inspección sanitaria con concepto favorable vigente de cada una de las empresas proveedoras de alimentos y de los vehículos de transporte.
- Fichas técnicas de los alimentos que se provean.

La normatividad mínima aplicable es:

- Normas Técnicas Colombianas – ICONTEC
- Decreto 3075 de 1997
- Resolución 2674 de 2013
- Decreto 539 de 2014
- Resolución 5109 de 2005
- Resolución 2115 de 2007
- Decreto 3930 de 2010
- Resolución 3929 de 2013
- Y todas las demás complementarias, que las sustituyan o modifiquen.

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

6.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

6.1.1 GENERALIDADES DE LA OPERACION

El ICBF requiere contratar el proveedor que preste el servicio de suministro de almuerzos a los servidores públicos que laboran en la Sede de la Regional Huila y los Centros Zonales Neiva y La Gaitana.

El almuerzo que se ofrezca debe cumplir con las condiciones higiénicas, organolépticas y nutricionales balanceadas, según lo establecido en la normatividad correspondiente, vigente y según el **Anexo No.2 (Minuta Patrón por tiempo de consumo semanal)** aprobados por el supervisor del contrato y las condiciones técnicas esenciales descritas, incluidas en el presente documento

El proponente deberá ofrecer un grupo de trabajo que debe cumplir con los perfiles y funciones incluidas en el **Anexo No. 3 (Perfiles y Funciones del Personal Requerido)**, considerando la cantidad y perfiles del personal que considere necesarios para la adecuada producción, transporte, servido y recolección de menaje diario. Los desechos generados por el servicio deben ser recogidos por parte del contratista en la forma que se acuerde con el supervisor.

La cifra promedio de almuerzos a suministrar en la Sede Regional Huila y los Centros Zonales definidos, se aproxima a los 1.280, distribuidos así:

Tabla No.1 Distribución promedio de almuerzos – Regional Huila

No.	DEPENDENCIA	UBICACIÓN	PROMEDIO MENSUAL DE ALMUERZOS
1	REGIONAL HUILA	Calle 21 No. 1E-40 Neiva	500
2	CZ NEIVA	Calle 21 No. 1E-40 Neiva	420
3	CZ LA GAITANA	Calle 7 No. 9-07, Neiva	360
TOTAL			1.280

Para la prestación del servicio de suministro de almuerzo en la Sede Regional Huila, el Instituto cuenta con las instalaciones descritas en el **Anexo No. 1 (Espacios y Equipo Básico del Servicio de Alimentos de la Regional Huila)**, que podrán ser utilizados de forma adecuada por el contratista, para la producción de los alimentos. La Sede de la Regional Huila **NO** cuenta con el menaje necesario para una óptima prestación del

servicio, por lo que el contratista deberá disponer el menaje que se requiera para la adecuada prestación del servicio.

Para la prestación del servicio de almuerzos a los servidores públicos que laboran en las instalaciones de la Sede Regional Huila y el Centro Zonal Neiva, los almuerzos deberán ser preparados y suministrados en las instalaciones de la Sede Regional, de lunes a viernes (a excepción de los días festivos), en horario de 12:00 m a 2:00 pm, en condiciones higiénicas y nutricionales balanceadas, según los ciclos de menús aprobados por el supervisor del contrato y las condiciones técnicas esenciales descritas en el presente documento.

Para los servidores públicos que laboran en el Centro Zonal La Gaitana, los almuerzos deberán ser preparados en las instalaciones de la Sede Regional Huila, ser empacados de forma individual y transportados para ser entregados en la recepción del Centro Zonal, en el horario de 12:00 m a 12:30 pm.

El oferente debe incluir en la propuesta la operación logística para la producción y distribución de almuerzos para la Sede Regional Huila y los Centros Zonales Neiva y La Gaitana, incluyendo las características del proceso de transporte de alimentos (vehículos, recipientes, etc), dando cumplimiento a la normatividad Sanitaria vigente.

Las cantidades de almuerzos descritas para la Regional Huila y los Centros Zonales Neiva y La Gaitana, podrán variar de acuerdo al número de servidores públicos que laboren y tomen efectivamente el servicio en cada dependencia; la cantidad diaria a suministrar debe ser la que ordene el supervisor del contrato.

El ICBF pagará al contratista únicamente lo relacionado con el suministro de almuerzos para los servidores públicos vinculados a la planta de personal de la Entidad, de acuerdo con la cantidad de almuerzos efectivamente suministrados y controlados mediante el sistema que defina la Regional, que en este caso será a través de planillas diarias firmadas por los servidores públicos usuarios del servicio de almuerzo.

6.1.2 CARACTERISTICAS 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 definida **Anexo No.2 (Minuta Patrón por tiempo de consumo semanal)**.

Para el desarrollo de los ciclos de menú se debe diligenciar el **Anexo No. 2.1 (F34.MPM4 Ciclo de Minutas-Análisis de contenido nutricional)** y el **Anexo No. 2.2 (F32.MPM4 Formato de 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%		

6.1.2.1 Condiciones técnicas de los alimentos para el almuerzo

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	La sopa debe contener diariamente verdura, leguminosa y tubérculos, 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. Una vez a la semana se puede ofrecer leguminosa en sopa. Como intercambio de la sopa se podrá suministrar porción de ensalada o jugo <i>(cuando las condiciones de infraestructura y distribución lo permitan)</i>.
Carnes y vísceras	El peso de la porción varía según la clase de carne. Deben presentarse diferentes preparaciones, 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. • Carne de res o cerdo: deben ofrecerse cortes magros o semi-magros. No se permite la oferta de cortes altos en grasa. • Pollo: El peso bruto debe garantizarse en porción refrigerada (no congelada) • Pescado: deben ofrecerse filetes de diferentes pescados de acuicultura de pesca marina • Vísceras: Se permite la oferta de vísceras de res (Hígado o Lengua), una vez al mes • Menudencias: Se permite la oferta en sopa, previa aprobación del menú. Diariamente se debe disponer de huevo y pollo a la plancha, para aquellos usuarios que por alguna circunstancia no puedan consumir la opción de proteína del menú <i>(cuando las condiciones de infraestructura y distribución lo permitan)</i>.
Leguminosas	La leguminosa se debe 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.
Arroz ò Pasta	Se ofrecerá el arroz con variedad en sabores y colores manteniendo la oferta de Arroz Blanco únicamente 3 veces por semana. La pasta deberá 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 y carne o pollo y verdura (arroz atollado, pasta con pollo, ensalada rusa, etc.), debe respetarse el gramaje exigido tanto para el cereal como para el alimento proteico y la verdura. Para este tipo de preparaciones, el operador deberá definir las acciones y mecanismos que permitan minimizar el riesgo de contaminación, en acuerdo con el supervisor del contrato.
Hortalizas o verduras	Las ensaladas crudas deben contener mínimo 4 variedades de verduras. Se debe mantener la oferta diaria de 1 aderezo diferente, independiente del ají o el picadillo para sopa. La oferta de preparaciones mixtas (Crudo + cocido) estará sujeta a previa aprobación. El peso servido de la verdura cocida puede modificarse de acuerdo con la variedad utilizada, se debe garantizar el peso neto, se permite ofrecer una sola verdura u hortaliza, en preparaciones tipo tortas ó soufflés. La porción de verdura u hortaliza servirá como intercambio de la sopa y el arroz, para las personas que así lo soliciten, con el fin de promover los hábitos de alimentación saludable <i>(cuando las condiciones de infraestructura y distribución lo permitan)</i>.
Fruta entera ò en porción	Se debe disponer como mínimo de una variedad de fruta de cosecha diariamente (de mano o en porción); las frutas deben tener un grado de madurez que permita su consumo inmediato. No debe ofrecerse la misma fruta durante más de tres días a la semana.
Bebida	Se ofrecerá diariamente fruta en jugo, sin azúcar adicionado. La consistencia del jugo debe ser acorde con la fruta y con el gramaje exigido. No se permitirá la utilización de concentrados de frutas o refrescos en polvo; el uso de pulpa de fruta estará condicionado a la aprobación por el supervisor del contrato

	previa verificación de fichas técnicas (se considerará la no inclusión de conservantes, colorantes o saborizantes, los requisitos de almacenamiento y el tiempo de vida útil).
Raíces, Tubérculos, Plátanos	Se ofrecerá tres veces por semana, garantizando la variedad en la oferta semanal. 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).
Postre	La oferta de postre debe ser de 10 días para postre preparado (tipo dulces, esponjados, tortas, etc.) y 10 días para postre industrializado (tipo chocolatina, bocadillo, arequipe, turrón, etc.). Se programará variedad en la oferta de postres indistinto de su origen, garantizando stock en almacenamiento de postre industrializado para casos de contingencia.
Grasa	La grasa que se utilice para cocción debe ser aceite vegetal de: soya, maíz, girasol o canola. Se permiten las mezclas de aceite en una relación 70:30 (poliinsaturado: saturado) y en ningún caso se podrá superar el porcentaje de saturado. La grasa que se utilice para preparación de aderezos, debe ser aceite vegetal puro de: oliva, soya, maíz, girasol o canola. Se admite el uso de crema de leche y mayonesa, las cuales deben ofrecerse separadamente para adición voluntaria a las preparaciones que lo requieran (<i>cuando las condiciones de infraestructura y distribución lo permitan</i>). No se permite 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, especial o típico al menos dos veces por mes. El plato único hace referencia a un menú diario en el cual la carne, arroz, verduras y tubérculos se pueden mezclar en un solo plato como es la lasaña, el arroz con pollo, arroz atollado, etc.; 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.).

	Se deben tener previstos menús especiales para el día de la madre, día del padre, amor y amistad, día del funcionario ICBF, etc. Los menús especiales no conllevan costo adicional al ofertado y deben ser aprobados con dos semanas de anticipación. Las porciones a servir deben estar estandarizadas.
--	--

6.1.2.2 Ciclos de menús

El contratista debe presentar un ciclo de veinte (20) menús diferentes y variados, con su análisis de contenido nutricional basado en la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos 2005, en los formatos definidos por el Instituto **Anexo No. 2.1 (F34.MPM4 Ciclo de Minutas - Análisis de Contenido Nutricional)** y **Anexo No. 2.2 (F32.MPM4 Formato de Ciclo de Menús)**, con firma de nutricionista y copia de la Tarjeta Profesional.

En caso de ser seleccionado, el menú presentado en la propuesta será el aplicable durante el primer mes de ejecución.

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

El ciclo de menús debe ser realizado y ajustado por el Nutricionista Dietista mensualmente, acorde a las necesidades.

6.1.2.3 Seguimiento y Evaluación Organoléptica

Previo al inicio del suministro diario del almuerzo, se realizará a cargo del profesional delegado del ICBF el acompañamiento al servicio, lo cual incluirá evaluación de las características organolépticas del menú ofrecido y en caso de ser necesario coordinar los ajustes que correspondan.

El Contratista, en coordinación con el ICBF deberá realizar 3 encuestas de aceptabilidad (una cada cuatro meses) a los usuarios, para evaluar la percepción en la calidad del mismo. La primera encuesta se debe realizar durante la cuarta semana de ejecución del contrato.

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. Se establecerán las excepciones correspondientes en el plato único o menú especial/ típico.

Se debe verificar que los alimentos tengan registro sanitario vigente (de acuerdo con la normatividad) en cumplimiento a la regulación nacional vigente expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y las Normas Técnicas de Calidad de ICONTEC.

Se mantendrá en archivo las fichas técnicas de los alimentos como parámetro de calidad, utilizando alimentos con vida útil acorde a las necesidades del servicio y con fecha de vencimiento segura para el consumo.

El almacenamiento de los alimentos debe realizarse considerando la vida útil de los alimentos, el espacio, y los equipos disponibles en el servicio, para garantizar la calidad del producto. Tomar y registrar la temperatura de los alimentos que deben llegar refrigerados o congelados.

6.2.2 CONTROL MICROBIOLOGICO Y FISICOQUIMICO DE LOS ALIMENTOS

La empresa contratista deberá realizar el análisis microbiológico y fisicoquímico de un menú seleccionado (a discreción del supervisor del contrato), en aras de verificar la calidad del servicio durante la ejecución del contrato, mínimo 2 veces al año.

El Contratista deberá presentar dos opciones 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 certificado por la autoridad competente.

Diariamente se deben tomar contra muestras del menú ofrecido, las cuales deben ser almacenadas en congelación por un tiempo no mayor a 72 horas; en caso de presentarse una sospecha de intoxicación, se procederá a realizar los análisis pertinentes a la muestra.

6.2.3 PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

El Contratista deberá implementar un Plan de Saneamiento Básico, de acuerdo a lo establecido en el Decreto 3075 de 1997 y en la Resolución 2674 de 2013, que incluya:

- Programa de Limpieza y Desinfección: Con soluciones autorizadas, en las concentraciones y diluciones exigidas para instalaciones, superficies, equipos, menaje y alimentos. Deberá incluir fichas técnicas de los productos utilizados, formatos de control y registro de procedimientos.

- Programa de Manejo de Residuos: Tanto de residuos sólidos, como líquidos ya que el Servicio cuenta con trampas de grasa.
- Programa de Control de plagas, roedores y rastreros: Se debe establecer un programa de control de plagas que cumpla con las Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos y el decreto 3075 de 1997. Antes de su aplicación, este programa será presentado al supervisor del contrato para su aprobación
- Programa de Abastecimiento de Agua: Incluyendo el procedimiento para lavado de tanques.
- Programa de Capacitación Permanente: En Manipulación de Alimentos, Atención al cliente (para garantizar una eficiente y cuidadosa prestación del servicio), normas de seguridad industrial y uso de los elementos de protección personal, así como en los procedimientos generales y específicos del Plan de Saneamiento Básico.

6.2.4 EMPAQUES PARA ALIMENTOS

Para las preparaciones que deben ser transportadas y entregadas en los diferentes puntos de distribución, los empaques y recipientes que se utilicen para los alimentos terminados deberán reunir los siguientes requisitos:

- ✓ Estar fabricados con materiales apropiados para estar en contacto con el alimento y ser desechables.
- ✓ 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.
- ✓ Se deben mantener en adecuadas condiciones de almacenamiento, cuando no estén siendo utilizados en empaque.
- ✓ Deberán garantizarse empaques individuales para:
 - Sopa: Recipiente de material higiénico, térmico, desechable, con tapa, que genere bajo impacto ambiental.
 - Seco: Recipiente de material higiénico, térmico, desechable, con tapa, que genere bajo impacto ambiental.
 - Bebida Recipiente de material higiénico desechable, con tapa.
- ✓ Incluir servilletas y cubiertos desechables, debidamente empacados.

6.3 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, con el fin de garantizar las buenas prácticas de manufactura (Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013).

El contratista deberá acreditar con antelación y durante la prestación del servicio el buen estado de salud del personal, para lo cual debe contar con las pruebas de laboratorio necesarias para la manipulación de alimentos, como: KOH de uñas, frotis de garganta y examen coprológico, para garantizar sus condiciones de salud y evitar la transmisión de enfermedades infecciosas acorde con la legislación vigente.

El personal deberá estar debidamente uniformado y carnetizado y portar obligatoriamente los elementos de protección personal 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 carnet de afiliación a EPS y ARP, para garantizar su atención oportuna en salud en caso de accidente de trabajo y a su vez el supervisor del contrato puede requerir los respectivos carnets 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 ARP a la que estén afiliados.

El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.

En la propuesta el Oferente deberá relacionar el número de personal por cargo que ofrece, considerando todos aquellos necesarios para el desarrollo del contrato y garantía del cumplimiento de las condiciones óptimas para los procesos de compra, almacenamiento, preparación y distribución de alimentos. La propuesta deberá incluir las respectivas hojas de vida y certificaciones que la soportan, además de las certificaciones del curso de manipulación de alimentos –cuando aplique- y acreditar estado de salud mediante certificación médica expedida por autoridad competente del personal.

6.4 INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS EN LA SEDE REGIONAL

Acorde con lo mencionado en el numeral 6.1.1, para la prestación del servicio de suministro de almuerzo, el Instituto dispone de las instalaciones, equipos y menaje incluidos en el **Anexo No. 1 (Espacios y Equipo básico del Servicio de Alimentos)** 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 la totalidad de los equipos; aquellos que decida usar, los recibirá mediante acta y los devolverá en el mismo estado

en que los recibió (igualmente mediante acta). Por ningún motivo 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 que el ICBF le entregue en funcionamiento, para el correcto cumplimiento del objeto del contrato.

El contratista deberá disponer los equipos 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.

6.4.1 CONDICIONES TÉCNICAS DEL MANTENIMIENTO DE EQUIPOS

El contratista debe cumplir con las indicaciones para el mantenimiento de los equipos, y deberá contar con el personal idóneo para lo que corresponde.

6.4.1.1 Mantenimiento Preventivo

El contratista deberá realizar durante el plazo de ejecución del contrato, el mantenimiento preventivo de la totalidad de los equipos que en el Servicio de Alimentos de la Sede Regional Huila, reciba mediante acta. Para el seguimiento al mantenimiento preventivo, el contratista deberá presentar un cronograma del respectivo mantenimiento, el cual deberá ser aprobado por el supervisor del contrato al inicio de este. Los gastos incurridos los debe asumir el contratista.

El contratista estará en la obligación de realizar el mantenimiento y el debido control a la trampa de grasa, una vez durante la ejecución del contrato. Lo anterior con fundamento en el Decreto 3075 de 1997 y en el artículo 7° de la Resolución 2674 de 2013, y el artículo 25° y 37° del Decreto 3930 de 2010.

El contratista entregará al supervisor del contrato los soportes correspondientes, reportando el mantenimiento realizado.

Las actividades realizadas durante las visitas de mantenimiento preventivo, deberán ser coordinadas con el supervisor del contrato y registradas por el contratista en el formato que disponga para tal fin, para lo cual se deberá tener en cuenta:

- Fecha del mantenimiento
- Identificación del equipo (tipo de equipo, marca, seriales)
- Identificación del usuario responsable (nombre, cédula y cargo)
- Personal del contratista que realizó el mantenimiento

- Estado inicial y final
- Tareas realizadas
- Necesidades de cambio de partes o repuestos
- Sugerencias y recomendaciones

Dichas actividades deberán ser realizadas por personal capacitado.

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

6.4.1.2 Mantenimiento Correctivo

Durante la vigencia del contrato, el contratista debe atender y realizar todos los servicios de mantenimiento correctivo de los equipos recibidos mediante acta, a que haya a lugar, atendiendo y dando solución a las solicitudes puntuales. El contratista debe asumir todos los costos del mantenimiento correctivo al igual que los costos de los componentes, mano de obra y gastos de desplazamiento.

El contratista deberá garantizar para el mantenimiento correctivo de los equipos, repuestos y partes originales utilizadas 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.

Las actividades realizadas durante las visitas de mantenimiento correctivo, deberán ser registradas en el formato correspondiente, para lo cual se deberá tener en cuenta:

- Fecha del mantenimiento
- Identificación del equipo (tipo de equipo, marca, seriales)
- Identificación del usuario responsable (nombre, cédula y cargo)
- Personal del contratista que realizó el mantenimiento
- Estado inicial y final
- Tareas realizadas
- Cambio de partes o repuestos
- Sugerencias y recomendaciones

6.5 VISITAS AL SERVICIO DE ALIMENTOS DEL ICBF- SEDE REGIONAL HUILA

6.5.1 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. Esta visita deberá desarrollarse en presencia del supervisor del contrato o el profesional competente delegado por el supervisor.

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 de su planta de producción. Una vez la visita finalice, deberá remitir al supervisor del contrato copia del acta de visita, para la verificación de condiciones de calidad.

6.5.2 OTRAS VISITAS

Es responsabilidad exclusiva de los proponentes inspeccionar físicamente el sitio de almacenamiento, preparación y suministro de los almuerzos en las instalaciones de la Sede Regional Huila, previo a la presentación de propuestas; los costos asociados a estas visitas serán responsabilidad del proponente. Se debe coordinar la visita con el Área Administrativa del ICBF.

Las visitas que se realicen por otros actores aquí no contemplados, deberán ser coordinadas entre las partes y concertadas con el área de Administrativa del ICBF.

7. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

7.1 OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA:

- 7.1.1** Reportar por escrito al supervisor del contrato cualquier sugerencia que contribuya a la obtención de mejores resultados.
- 7.1.2** Acatar las instrucciones que imparta el Instituto para el cabal cumplimiento del contrato, a través del Supervisor del contrato.
- 7.1.3** Guardar debida y completa reserva y confidencialidad sobre la información y los documentos del ICBF que tenga conocimiento o a los que tenga acceso en virtud del objeto del contrato.
- 7.1.4** Suscribir la garantía única, presentar los amparos requeridos para el cumplimiento del contrato y mantener actualizada su vigencia acorde con los términos pactados en la cláusula pertinente del contrato.
- 7.1.5** Cumplir con las obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y aportes parafiscales y presentar los recibos de pago al sistema de seguridad social (salud, pensiones y riesgos profesionales) y parafiscales (Caja de Compensación, SENA, ICBF), para efectos del pago.
- 7.1.6** Mantener los precios presentados en la oferta o resultantes del proceso de Licitación, durante el tiempo de la ejecución del contrato.

- 7.1.7** Cumplir con las obligaciones derivadas del contrato actuando con alto grado de profesionalismo responsabilidad y eficacia en la ejecución de las tareas correspondientes.
- 7.1.8** Cumplir con las demás instrucciones que le sean impartidas por el supervisor del contrato que se deriven o tengan relación con la naturaleza del mismo.
- 7.1.9** Suscribir el acta de liquidación del contrato.
- 7.1.10** Entregar al Grupo Financiero de la Dirección General el formato de autorización para abono directo en cuenta de ahorros o corriente, debidamente diligenciado y firmado, anexando certificación bancaria de la titularidad de la cuenta.

7.2 OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA:

- 7.2.1** Preparar y suministrar los almuerzos requeridos para los servidores públicos del ICBF de la Sede Regional Huila y los Centros Zonales Neiva y La Gaitana, de lunes a viernes en el horario de 12:00 m a 1:30 pm, con excepción de los días festivos, en condiciones higiénicas y nutricionales balanceadas, según las minutas aprobadas por el supervisor del contrato.
- 7.2.2** Cumplir con las normas higiénico-sanitarias para preparación, manipulación de alimentos y aseguramiento y control de la calidad de conformidad con la Resolución 2674 de 2013 y el Decreto 3075 de 1997, durante toda la cadena de producción
- 7.2.3** Presentar, para la aprobación del supervisor del contrato, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al inicio de la ejecución del mismo, un plan de aseguramiento de calidad con el fin de garantizar la calidad en el proceso de compra, almacenamiento, preparación y suministro de las raciones correspondientes.
- 7.2.4** Acreditar, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al inicio de la ejecución del contrato, que el personal con el que se realizará la operación cumple con los requisitos técnicos exigidos para el personal de servicio, incluyendo certificaciones médicas y de laboratorio.
- 7.2.5** Presentar, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la firma del contrato, el manual de Buenas Prácticas de Manufactura de conformidad con la Resolución 2674 de 2013.
- 7.2.6** El contratista, con base en sus procesos y recetas estandarizadas, dará cumplimiento a las porciones de producto servido, según lo establecido en la minuta patrón definida por el ICBF en el presente documento

- 7.2.7** Durante la ejecución del contrato, el contratista deberá presentar, con dos semanas de anticipación al cumplimiento de cada mes, los menús a suministrar en el mes siguiente, para la aprobación del mismo por parte del supervisor del contrato.
- 7.2.8** Entregar al supervisor del contrato informe mensual de ejecución del contrato.
- 7.2.9** Llevar el control diario de almuerzos suministrados, el cual deberá contar con el visto bueno del supervisor del contrato, en coordinación con el Grupo Administrativo.
- 7.2.10** Definir estrategias de control y mejoramiento, en aspectos administrativos y operativos con relación al grado de satisfacción de los usuarios y los compromisos del comité técnico de evaluación del servicio.
- 7.2.11** El contratista asumirá los pagos de gas natural, luz y agua, de las instalaciones del servicio de alimentos de la Sede de la Regional; así mismo deberá entregar una copia mensual del pago realizado.
- 7.2.12** Atender el servicio con personal debidamente uniformado y carnetizado y portar obligatoriamente los elementos de protección personal 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 por el uso normal se deterioren.
- 7.2.13** Capacitar periódicamente al personal a su cargo en procedimientos técnicos-operativos necesarios, para asegurar la correcta y permanente aplicación y cumplimiento al Plan de Saneamiento Básico aprobado.
- 7.2.14** Contar con programa y política de salud ocupacional, reglamento de higiene y seguridad industrial y reglamento de trabajo debidamente actualizado.
- 7.2.15** Publicar el menú semanal a suministrar en un lugar visible para los servidores públicos, incluyendo los componentes de cada preparación, con el propósito de mantener informado a los usuarios sobre el servicio, así como informar con una semana de anticipación sobre las modificaciones que por algún motivo se hayan realizado.
- 7.2.16** Mantener un inventario adecuado de materia prima que garantice la correcta y oportuna prestación del servicio.

- 7.2.17** El contratista debe garantizar durante la ejecución del contrato, la buena presentación de los platos servidos correspondientes al suministro de almuerzos, así como de los que son empacados y transportados.
- 7.2.18** Garantizar que la totalidad de los alimentos utilizados como ingredientes sean de óptima calidad y que sean principalmente naturales: no agregar caldos concentrados, intensificador de sabor ni sustancias artificiales para dar sabor y color, preferir especias naturales. El contratista en ningún caso podrá utilizar alimentos sobrantes del día anterior, ni hacer mezclas con los mismos.
- 7.2.19** Los desechos generados por la prestación del servicio, tanto en la Sede Regional Huila como en el Centro Zonal La Gaitana, deben ser recogidos por parte del contratista en la forma en que se acuerde con el supervisor.
- 7.2.20** Para la Sede Regional Huila y Centro Zonal Neiva, el contratista deberá garantizar el mantenimiento preventivo de aseo, conservación de las instalaciones donde se sirve y se toman los alimentos, y se debe garantizar la totalidad de menaje tal como platos, cubiertos, vasos, etc.
- 7.2.21** Para el caso del Centro Zonal La Gaitana, el operador debe garantizar el suministro de la totalidad de los almuerzos solicitados, tomando como base el promedio de almuerzos mensuales descritos en el numeral 6.1.1 del presente documento. El horario del suministro de almuerzos en el Centro Zonal La Gaitana será de las 12:00 m a 12:30 pm.
- 7.2.22** El contratista deberá garantizar la calidad de personal y procedimientos que aseguren la calidad nutricional y organoléptica de los alimentos que se transportarán para suministrar el servicio de almuerzos al Centro Zonal La Gaitana, dando cumplimiento a los requerimientos de la ficha Técnica y demás condiciones de la Convocatoria
- 7.2.23** Cumplir en su totalidad y en los plazos acordados, los planes de mejoramiento aprobados por el supervisor del contrato.
- 7.2.24** 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.
- 7.2.25** Durante el proceso de servido debe imperar el buen trato hacia los servidores públicos, por parte de las personas que realizan la operación.

- 7.2.26** Implementar al iniciar la prestación del servicio un buzón de sugerencias, en cada dependencia atendida, el cual se revisará al final de la semana en presencia del supervisor del contrato y la coordinadora del servicio del operador y se implementaran las acciones de mejora que procedan. El operador dará respuesta a los hallazgos encontrados que respondan al seguimiento a quejas, reclamos que efectué la supervisión del ICBF o la autoridad competente en un periodo no mayor a 5 días calendarios posterior al recibo de los mismos.
- 7.2.27** El contratista deberá garantizar un servicio ágil al momento de servir los alimentos en la Sede Regional Huila, es decir, el tiempo de permanencia en la fila del usuario no podrá ser superior a 10 minutos.
- 7.2.28** Recibir y verificar el inventario de equipo y menaje del servicio de alimentos, 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.
- 7.2.29** Devolver al finalizar el plazo de ejecución del contrato, los bienes que le hayan sido entregados para desarrollo del contrato en el mismo estado en que se recibieron mediante un acta que será entregada al supervisor del contrato.
- 7.2.30** El contratista deberá tener vehículos suficientes para hacer la entrega oportuna en la Sede de la Regional Huila y en cada uno de los Centros Zonales definidos, de acuerdo con la normatividad vigente. Así mismo debe garantizar adecuados recipientes y empaques individuales que mantengan las características organolépticas de las preparaciones, y el suministro de cubiertos y servilleta.
- 7.2.31** El transporte de los almuerzos, debe realizarse en condiciones tales que excluyan la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protejan contra la alteración del alimento o los daños del envase. El contratista debe garantizar que el transporte de los almuerzos a la Regional Huila y los diferentes centros zonales donde se presta el servicio, se haga en vehículos especializados en este tipo de servicios, y que cuenten con el visto bueno de la autoridad sanitaria competente y así garantizar la inocuidad de los alimentos. Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final. El contratista está en la obligación de revisar los vehículos antes de cargar los alimentos, con el fin de asegurar que se encuentren en buenas condiciones sanitarias. Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los vehículos, para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de

material adecuado, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación y que permanezcan en condiciones higiénicas; Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos y materia prima con sustancias peligrosas y otras que por su naturaleza represente riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.

7.2.32 Los termos, canastillas y demás recipientes que se utilicen diariamente para el transporte y entrega de la alimentación, deben estar en perfectas condiciones higiénicas sanitarias, cumpliendo con el proceso de lavado y desinfección diaria (Decreto 3075/97 y Resolución 2674/13).

7.2.33 Presentar un informe final de ejecución del contrato.

7.3 OBLIGACIONES DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD

7.3.1 Para el eje de calidad

7.3.1.1 El Contratista deberá realizar 3 encuestas de aceptabilidad (una cada cuatro meses, tanto en la Sede Regional como en el Centro Zonal La Gaitana), para evaluar la percepción en la calidad del servicio y aplicar las acciones de mejora que correspondan.

7.3.2 Para el eje de seguridad y salud ocupacional

7.3.1.1 Durante la ejecución del contrato el contratista deberá cumplir con las normas reglamentarias sobre seguridad y salud en el trabajo, medicina preventiva, higiene y seguridad industrial y los demás aspectos inherentes que han sido establecidos o establezca la ley y los organismos de control.

7.3.1.2 El Contratista es responsable del reporte a la ARL y EPS, atención en salud e investigación de los incidentes y accidentes de trabajo presentados durante el desarrollo de las actividades objeto del contrato.

7.3.1.3 El contratista debe realizar inducción a sus trabajadores en Seguridad y Salud en el trabajo, antes de iniciar cualquier actividad en el ICBF.

7.3.1.4 Suministrar a sus trabajadores todos los Elementos de Protección Personal requeridos para la realización de sus actividades y garantizar el uso correcto de estos durante la ejecución de los trabajos. En caso de deterioro o daño el remplazo deberá hacerse de forma inmediata.

7.3.1.5 Es responsabilidad del contratista garantizar las condiciones de seguridad de su personal, así como de los equipos propios o de la empresa; para esto deberá disponer de procedimientos estandarizados para las actividades de alto riesgo y garantizar mecanismos verificables de control operativo.

7.3.3 Para el eje ambiental

7.3.1.6 El contratista deberá garantizar el cumplimiento de la política ambiental en lo concerniente a buenas prácticas de manipulación de alimentos, almacenamiento y manejo de sustancias químicas, ahorro y uso eficiente de los recursos de agua, energía, papel y sustancias de limpieza y desinfección, combustibles, gestión de residuos, manejo de vertimientos y demás residuos.

7.3.1.7 El contratista está en la obligación de capacitar a su personal en buenas prácticas de manipulación de alimentos, almacenamiento y manejo de sustancias químicas, ahorro y uso suficiente de los recursos agua, energía, papel y sustancias de limpieza y desinfección, combustible, gestión de residuos y manejo de vertimientos.

7.3.1.8 El contratista estará en la obligación de realizar el mantenimiento y el debido control a la trampa de grasa, una vez durante la ejecución del contrato. Lo anterior con fundamento en el artículo 7° de la Resolución 2674 de 2013, y el artículo 25° y 37° del Decreto 3930 de 2010. El contratista entregará al supervisor del contrato los soportes correspondientes, reportando el mantenimiento realizado (hoja de mantenimiento y periodicidad).

8. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El domicilio contractual y prestación del suministro de almuerzos en el caso de la Sede Regional Huila y Centro Zonal Neiva, será en la Calle 21 No. 1E-40 en la ciudad de Neiva.

Para efectos de la prestación del servicio de suministro de almuerzos al Centro Zonal La Gaitana, el domicilio será en la Calle 7 No. 9-07 en la ciudad de Neiva.

9. PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución del contrato será a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y legalización, hasta el 30 de noviembre de 2015.

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 al suministro de los bienes, el IVA, demás impuestos de ley.

Se pagará al contratista así:

El 90% del valor del contrato de forma mensual durante la ejecución del contrato, previa verificación de los almuerzos efectivamente suministrados.

El 10% restante de pagará una vez se entregue la documentación necesaria para realizar el acta de liquidación del contrato.

Los pagos se realizarán, previa 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.

La factura será expedida por el Contratista junto con los soportes de suministro de almuerzos generados por el sistema de control definido para la Regional Huila y sus Centros Zonales, en el cual se evidencie el respectivo suministro de almuerzos en el mes facturado.

El contratista deberá radicar los documentos de pago (factura y soportes) al funcionario encargado del contrato de suministro de almuerzos en la Sede Regional Huila, quien revisará, aprobará y remitirá a la Dirección Administrativa de la Sede de la Dirección General los documentos para el respectivo trámite de pago.

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. ANEXOS

- Anexo No. 1 Espacios y Equipo básico del Servicio de Alimentos de la Regional Huila.
Anexo No. 2 Minuta Patrón por Tiempo de Consumo Semanal.
Anexo No. 2.1 F34.MPM4 Ciclo de Minutas - Análisis de contenido nutricional.
Anexo No. 2.2 F32.MPM4 Formato de Ciclo de menús.
Anexo No. 3 Perfiles y funciones del personal requerido.

12. 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.

Aprobaciones	Cargo	Nombre	Firma
Revisó y Aprobó	Directora de Gestión Humana	María Alicia Naranjo Mesa	
Revisó	Contratista de la Dirección de Gestión Humana	Martha Yaneth Acela Díaz	
Revisó	Contratista de la Dirección de Gestión Humana	Germán Castellanos Mayorga	
Elaboró	Contratista de la Dirección de Gestión Humana	Magda Yolima Amaya A.	
Elaboró	Profesional de la Dirección de Gestión Humana	Sandra Eliana Palomino	
Elaboró	Contratista de la Dirección de Nutrición	Zulma Arias	
Elaboró	Contratista de la Dirección de Nutrición	Claudia Peláez	