

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

Fecha 15/12/2014

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 Santander.

**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	90101501	Restaurantes
3	90101603	Servicios de 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 Santander 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 Artículo 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 Santander, con el fin de garantizar un servicio integral de bienestar enfocado en una adecuada alimentación, 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 y 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:

- 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
- Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131, 4974 de 2009, 3961 de 2011, 917 y 2270 de 2012
- Las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013
- Y todas las demás complementarias, que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

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 OPERACIÓN

El ICBF requiere contratar un proveedor que preste el servicio de suministro de almuerzos a los Servidores Públicos de la Sede de la Regional Santander.

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 Santander se aproxima a 900 almuerzos mensuales.

Para los Servidores Públicos que laboran en las instalaciones de la Sede Regional Santander, los almuerzos deberán ser preparados en las instalaciones del operador y distribuidos en la Sede Regional, en servicio tipo buffet (con samovares), de lunes a viernes (a excepción de los días festivos), en horario de 12 m. a 2:00 p.m., 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 la prestación del servicio de suministro de almuerzo en la Sede Regional Santander, el Instituto cuenta con las instalaciones descritas en el **Anexo No. 1 (Espacio y Equipo Básico del Servicio de Alimentos)**, los cuales podrán ser utilizados total o parcialmente por el contratista, previa aprobación del supervisor del contrato. Debe acordarse con la Regional el uso de los espacios y equipos, ya que la cocina no se encuentra totalmente adecuada. El operador debe ofrecer infraestructura propia ya sea para la preparación parcial o total de la alimentación.

La propuesta del oferente deberá incluir la información de su infraestructura, como:

- Ubicación en la ciudad de Bucaramanga.

- Cumplir con las normatividad sanitaria vigente.
- Contar con Concepto Técnico Sanitario FAVORABLE vigente
- Contar con el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura de acuerdo a lo establecido en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013.
- Y demás condiciones que lo requieran acorde a la normatividad correspondiente.

La infraestructura solicitada por el ICBF puede ser de propiedad del contratista o no, siempre y cuando esta cumpla con las especificaciones determinadas en la FCT. Así mismo el propietario deberá certificar que las mismas podrán ser utilizadas durante la ejecución del contrato para la prestación del servicio al ICBF.

El ICBF, si así lo considera, podrá realizar visita técnica al establecimiento mencionado en la propuesta, para verificar el cumplimiento de tales condiciones.

El oferente debe incluir en la propuesta la operación logística para la producción y distribución de almuerzos para la Sede Regional Santander, incluyendo las características del proceso de transporte de alimentos, dando cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente.

Las cantidades de almuerzos descritas para la Regional Santander 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. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES DE LOS ALMUERZOS

El menú diario deberá contener los grupos de alimentos definidos en las 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 gulash, 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 magros o semi-magros altos en grasa. - Pollo: El peso bruto debe garantizarse en porción refrigerada (no congelada) - Pescado: deben ofrecerse filetes de diferentes pescados de acuicultura o 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 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 o 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</i>

	<i>infraestructura y distribución lo permitan).</i>
Fruta	Se debe disponer como mínimo de una variedad de fruta de cosecha diariamente (porción entera o picada); 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.
Bebida	Se ofrecerá diariamente fruta en jugo (néctar), sin azúcar adicionada. La consistencia del jugo (néctar) 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 (néctar) el uso de fruta natural o de pulpa natural de fruta. Como opciones adicionales de bebidas se tendrán en cuenta: Bebidas lácteas, leche deslactosada, bebidas gaseosas y agua para consumo humano.
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. 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 del Profesional en Nutrición y Dietética y copia de la Tarjeta Profesional. El ciclo de menús debe ser realizado y ajustado por el Nutricionista Dietista mensualmente, acorde a las necesidades.

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.

6.1.2.3. Seguimiento y Evaluación Organoléptica

El contratista realizará la evaluación a cargo del personal que designe de las características organolépticas del menú diario ofrecido, lo cual deberá ser registrado en el formato correspondiente que designen para ello 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 monosódico (GMS). 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.

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 como materia prima recibida en el lugar de recibo y de almacenamiento y adicional la temperatura de los alimentos listos para consumo (fríos y calientes según corresponda).

6.2.2. CONTROL MICROBIOLÓGICO Y FISICOQUÍMICO 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. . En caso de presentarse resultados no aceptables se tomarán las acciones correctivas correspondientes y se aumentará la frecuencia de estos análisis según corresponda.

El Contratista deberá presentar dos opciones de laboratorio para la realización de los análisis, permitiendo que el supervisor del contrato defina el laboratorio 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 la cantidad establecida por el laboratorio para el análisis correspondiente); en caso de presentarse una sospecha de intoxicación, se procederá a realizar los análisis pertinentes a la muestra. Al liberarse las muestras, estas deben ser desechadas.

6.2.3 MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

El Contratista deberá implementar un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, de acuerdo a lo establecido en el Decreto 3075 de 1997 y en la Resolución 2674 de 2013, y según las necesidades específicas del servicio.

6.2.4 RECIPIENTES Y EMPAQUES PARA ALIMENTOS

Para las preparaciones que deben ser transportadas y entregadas en los diferentes puntos de distribución, 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
- ✓ Se deben mantener en adecuadas condiciones de almacenamiento, cuando no estén siendo utilizados

- ✓ Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a 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.

6.3. 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 ARL, para garantizar su atención oportuna 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 ARL a la que estén afiliados.

En la propuesta el Oferente 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.

6.4. INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS

El contratista deberá disponer de los equipos y menaje l que se requiera para la adecuada prestación del servicio y mantener en buen estado las instalaciones donde se presta el servicio para el suministro de alimentos. Respecto a los equipos de medición deberán cumplir con el certificado de calibración respectivo.

6.5. 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 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.

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 General 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 Santander, de lunes a viernes en el horario de 12:00 m a 2:00 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, El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, como parte de la adecuada operación del servicio.
- 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** 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
- 7.2.6** 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.
- 7.2.7** Entregar al supervisor del contrato un informe mensual de ejecución del contrato.
- Llevar el control diario de almuerzos suministrados, el cual deberá contar con el visto bueno del supervisor del contrato, en coordinación con la dependencia a cargo.
- 7.2.8** 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.

- 7.2.9** El contratista asumirá los pagos de gas natural, luz y agua, en caso que haga uso de las instalaciones de la Sede de la Regional Santander; así mismo deberá entregar una copia mensual del pago realizado.
- 7.2.10** 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.
- 7.2.11** Capacitar periódicamente al personal a su cargo en procedimientos técnicos-operativos necesarios, para asegurar la correcta y permanente aplicación y cumplimiento al Manual de Buenas Prácticas de Manufactura aprobado.
- 7.2.12** Para la prestación del servicio en la Sede de la Regional Santander, el contratista deberá disponer de personal que asee diariamente las instalaciones donde se presta el servicio de servido de los alimentos.
- 7.2.13** Contar con programa y política de salud ocupacional, reglamento de higiene y seguridad industrial y reglamento de trabajo debidamente actualizado y acorde a la normatividad respectiva.
- 7.2.14** Publicar el menú semanal a suministrar en un lugar visible para los servidores públicos, 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.
- 7.2.15** Mantener un inventario adecuado de materia prima, que garantice la correcta y oportuna prestación del servicio.
- 7.2.16** El contratista debe garantizar durante la ejecución del contrato, la buena presentación de los platos servidos correspondientes al suministro de almuerzos.
- 7.2.17** 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.
- 7.2.18** Para la Sede Regional Santander, los almuerzos deben ser suministrados en la Sede Regional en samovares y servidos en loza. Los desechos generados deben

ser recogidos por parte del contratista en la forma en que se acuerde con el supervisor. Así mismo el contratista deberá garantizar los elementos y menaje que hagan falta para la adecuada prestación del servicio.

- 7.2.19** El contratista deberá garantizar la calidad de personal, infraestructuras propias y procedimientos que aseguren la calidad nutricional y organoléptica de los alimentos que se transportarán para suministrar el servicio de almuerzos a la Sede Regional Santander, dando cumplimiento a los requerimientos de la Ficha Técnica y demás condiciones de la Convocatoria.
- 7.2.20** Cumplir en su totalidad y en los plazos acordados, los planes de mejoramiento aprobados por el supervisor del contrato.
- 7.2.21** 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.
- 7.2.22** Durante el proceso de servido debe imperar el buen trato hacia los servidores públicos, por parte de las personas que realizan la operación.
- 7.2.23** Implementar al iniciar la prestación del servicio un buzón de sugerencias 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 de quejas, reclamos que efectuó la supervisión del ICBF o la autoridad competente en un periodo no mayor a 5 días calendarios posterior al recibo de los mismos.
- 7.2.24** El contratista deberá garantizar un servicio ágil al momento de servir los alimentos en la Sede Regional Santander.
- 7.2.25** Recibir y verificar el inventario de equipo y menaje del servicio de alimentos que el supervisor del contrato le haga entrega en común acuerdo, según aplique para el desarrollo del objeto contractual y suscribir el acta correspondiente, la que hará parte integral del contrato.
- 7.2.26** 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.

7.2.27 El contratista deberá contar con vehículos y personal adecuados y suficientes para hacer la entrega oportuna en la sede de la Regional Santander, de acuerdo con la normatividad vigente.

7.2.28 Los termos, canastillas y demás recipientes que se utilicen diariamente para el transporte y entrega de la alimentación, deben estar en óptimas condiciones higiénicas sanitarias, cumpliendo con el proceso de lavado y desinfección diaria (Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013).

7.2.29 Presentar al supervisor del contrato 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), 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

7.3.2.1 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.

7.3.2.2 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.

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

7.3.2.4 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 replazo deberá hacerse de forma inmediata.

7.3.2.5 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

7.3.3.1 El contratista deberá garantizar el cumplimiento de la política ambiental y 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 acorde a la normatividad vigente y condiciones específicas. Recoger y realizar la destinación final de los desechos generados durante la actividad de suministro de alimentos.

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

Para efectos del desarrollo contractual del suministro de almuerzos (prestación del servicio) en la sede de la Regional Santander será en la Calle 1N # 16 D – 86 Barrio La Juventud, en la ciudad de Bucaramanga.

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, previa revisión y aprobación por parte del supervisor del contrato de los soportes de suministro de almuerzos generados por el sistema de control definido para la Regional Santander, 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 Santander, 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 (Plan Anual de Caja).

Si la(s) factura(s) no ha(n) sido correctamente elaborada(s), o no se acompañan de 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 Santander
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 Acosta	
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	
Elaboró	Contratista de la Dirección de Nutrición	Adriana Paola Navarrete Cruz	
Elaboró	Contratista de la Dirección de Nutrición	Lina María López Rodríguez	