

**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 Valle, así como los que laboran en los Centros Zonales de Buga, Nororiental, Centro, Sur Oriental, Cartago, Sur, Roldanillo, Ladera, Jumbo, Jamundí y Palmira.

**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 Valle 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 Valle con el fin de garantizar un servicio integral de bienestar enfocado en una buena 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.

Así mismo, como uno de sus objetos fundamentales es el de 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. Se requiere igualmente contratar una persona natural o jurídica que realice el suministro de almuerzos para los servidores públicos que laboran en los Centros Zonales Buga, Nororiental, Centro, Sur Oriental, Cartago, Sur, Roldanillo, Ladera, Jumbo, Jamundí y Palmira.

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 OPERACION

El ICBF requiere contratar el proveedor que preste el servicio de suministro de almuerzos a los funcionarios que laboran en la Sede de la Regional Valle del Cauca y en los Centros Zonales de Buga, Nororiental, Centro, Sur Oriental, Cartago, Sur, Roldanillo, Ladera, Jumbo, Jamundí y Palmira, cuya ubicación se describe en la Tabla No.1, del presente documento.

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 mensuales a suministrar en la Sede de la Regional Valle y 11 de sus Centros Zonales, se aproxima a los 6.169, distribuidos así:

Tabla No.1 Ubicación Sede Regional Valle del Cauca, Centros Zonales y Distribución Promedio de Almuerzos - Regional Valle del Cauca

No.	DEPENDENCIA	UBICACIÓN	PROMEDIO MENSUAL ALMUERZOS
1	SEDE REGIONAL VALLE	Avenida 2 Norte No. 33 AN-45 en Santiago de Cali	1.680
2	NORORIENTAL	Calle 70 No. 7 E bis - 03 Barrio Alfonso López de Santiago de Cali	483
3	CENTRO	Avenida 1 norte No.7 N- 41, Barrio Centenario de	1.200

No.	DEPENDENCIA	UBICACIÓN	PROMEDIO MENSUAL ALMUERZOS
		Santiago de Cali	
4	SURORIENTAL	Calle 73 No.8 S- 35 Barrio Andrés Sanín de Santiago de Cali	391
5	SUR	Calle 36 No. 33 A- 03 Barrio El Diamante de Santiago de Cali	292
6	LADERA	Carrera 43 No. 5 A-17 Barrio Tequendama de Santiago de Cali	170
7	YUMBO	Carrera 4 Oeste No. 1 B-07 de Yumbo	330
8	BUGA	Carrera 8 Salida Norte de Guadalajara de Buga	378
9	CARTAGO	Cra 6 No. 9-61 Cartago	630
10	ROLDANILLO	Carrera 6 No. 9 – 103 Roldanillo	160
11	JAMUNDI	Carrera 13 No. 10-21 Barrio la Estación - Jamundí	120
12	PALMIRA	Carrera 31 No. 23 – 52 Palmira	335
TOTAL			6.169

Para los servidores públicos que laboran en las instalaciones de la Sede Regional Valle del Cauca, los almuerzos deberán ser preparados y suministrados de lunes a viernes (a excepción de los días festivos), en las instalaciones de la Regional ubicada en la Avenida 2 Norte No. 33 AN-45 en la Ciudad de Cali, en horario de 12:00 m a 2:00 pm. La Sede Regional Valle del Cauca **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 suministro de almuerzo en la Sede Regional Valle del Cauca, el Instituto cuenta con las instalaciones descritas en el **Anexo No. 1 (Espacio y Equipo Básico del Servicio de Alimentos de la Regional Valle del Cauca)**.

Para los servidores públicos que laboran en los Centros Zonales, los almuerzos deberán ser preparados en infraestructuras del operador, empacados de forma individual y transportados para ser entregados en la recepción de cada Centro Zonal, en el horario de 12:00 m a 1:30 pm, en cada una de las instalaciones referidas.

La propuesta del oferente deberá incluir la información de mínimo siete (7) infraestructuras, para las cuales se detalla la siguiente información:

- 2 de ellas deben estar situadas en diferentes sectores de la ciudad de Cali, para la atención de los Centros Zonales Nororiental, Centro, Suroriental, Sur, Ladera y Yumbo.

- 5 de ellas deben estar ubicadas en las diferentes municipios en donde están localizados los Centros Zonales: Buga, Cartago, Roldanillo, Jamundi y Palmira (una en cada municipio).
- Cumplir con la normatividad sanitaria vigente que le aplica.
- Contar con Concepto Técnico Sanitario FAVORABLE vigente Un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, que contenga 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 a los establecimientos mencionados 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 Valle del Cauca y sus Centros Zonales, incluyendo las características del proceso de transporte de alimentos dando cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente.

Las cantidades de almuerzos descritas para la Regional Valle del Cauca y sus Centros Zonales 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 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 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 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 menú

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

Previo al inicio del suministro diario del almuerzo, 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 (según 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

6.3 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 empaques para la porción servida deben ser desechables de material higiénico, térmico, desechable, con tapa, que genere bajo impacto ambiental.
- ✓ 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 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.

6.4 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 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 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.

6.5 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 (Espacio y Equipo básico del Servicio de Alimentos de la Regional Valle del Cauca)** que podrán ser utilizados de forma adecuada por el contratista, para la preparación de los alimentos. El contratista determinará si hará uso o no 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 dejará de desarrollar el objeto del contrato durante el tiempo de ejecución, so pretexto del regular o mal funcionamiento de los equipos para lo cual deberá ajustar las condiciones necesarias para el debido cumplimiento.

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 de 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 respectivo.

6.6 CONDICIONES TÉCNICAS DEL MANTENIMIENTO DE EQUIPOS Y/O MENAJE

El contratista debe cumplir con las indicaciones para el mantenimiento de los equipos y/o menaje, y realizará el mantenimiento semestral de la conexión de la pipeta de gas y/o

cuando situaciones excepcionales lo requieran (daños) y deberá contar con el personal idóneo para lo que corresponde.

6.6.1 Mantenimiento Preventivo

El contratista deberá realizar durante el plazo de ejecución del contrato, el mantenimiento preventivo de la totalidad de los equipos y/o menaje que en el Servicio de Alimentos de la Sede Regional Valle del Cauca reciba, lo cual deberá registrarse 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 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.

6.6.2 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 y/o menaje, 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

6.7 VISITAS DE INSPECCIÓN, 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 - Regional Valle del Cauca. 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 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** Suministrar los almuerzos requeridos para los servidores públicos del ICBF Sede de la Regional Valle del Cauca, de lunes a viernes en horario de 12:00m a 2:00 pm y en sus 11 centros zonales de 12:00 m a 1:30 pm, con excepción de los días festivos, en condiciones higiénicas, organolépticas y nutricionales balanceadas, según las minutas aprobadas por el supervisor del contrato.
- 7.2.2** Presentar, para la aprobación del supervisor del contrato, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al inicio de la ejecución del mismo, Manual de Buenas Prácticas de Manufactura que contenga lo establecido en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 con el fin de garantizar la calidad en el proceso de compra, almacenamiento, preparación y suministro de las raciones correspondientes.
- 7.2.3** 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.
- 7.2.4** 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.
- 7.2.5** 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.

- 7.2.6** Para la prestación del servicio en la Sede Regional Valle del Cauca, preparar los almuerzos dentro de las instalaciones de la Sede, en el área destinada para tal fin, salvo por fuerza mayor o contingencia para lo cual desarrollará la operación en las instalaciones que corresponda.
- 7.2.7** Entregar al supervisor del contrato informe mensual de ejecución del contrato.
- 7.2.8** 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.
- 7.2.9** 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.
- 7.2.10** El contratista asumirá los pagos de luz y agua, y el de la recarga de la pipeta de gas, en caso que haga uso de las instalaciones del servicio de alimentos de la Sede de la Regional Valle del Cauca; así mismo deberá entregar una copia mensual del pago realizado y realizará el mantenimiento semestral de la conexión y/o cuando situaciones excepcionales lo requieran (daños).
- 7.2.11** 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.
- 7.2.12** 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.
- 7.2.13** Contar con programa y política de salud ocupacional, reglamento de higiene y seguridad industrial y reglamento de trabajo debidamente actualizado.
- 7.2.14** 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.

- 7.2.15** 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, así como de los que son empacados y transportados.
- 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 Valle del Cauca, el contratista deberá garantizar el mantenimiento preventivo y correctivo, el aseo, y condiciones de higiene, conservación adecuada de las instalaciones donde se sirve y se toman los alimentos y se debe garantizar la totalidad de menaje como platos, cubiertos, vasos, etc, según aplique.
- 7.2.19** Para el caso de los Centros Zonales, 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 - Tabla No. 1 1 Ubicación Sede Regional Valle del Cauca, Centros Zonales y Distribución Promedio de Almuerzos - Regional Valle del Cauca del presente documento. El horario del suministro de almuerzos en los Centros Zonales será a las 12:00 m a 1:30 pm.
- 7.2.20** El contratista deberá garantizar la calidad de personal, infraestructuras y procedimientos que aseguren la calidad nutricional y organoléptica de los alimentos que se transportarán para suministrar el servicio en sus Centros Zonales, dando cumplimiento a los requerimientos de la ficha Técnica y demás condiciones de la Convocatoria.
- 7.2.21** Cumplir en su totalidad y en los plazos acordados, los planes de mejoramiento aprobados por el supervisor del contrato.
- 7.2.22** 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.

- 7.2.23** Durante el proceso de servido debe imperar el buen trato hacia los servidores públicos, por parte de las personas que realizan la operación.
- 7.2.24** 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 efectuó la supervisión del ICBF o la autoridad competente en un periodo no mayor a 5 días calendarios posterior al recibo de los mismos.
- 7.2.25** El contratista deberá garantizar un servicio ágil al momento de servir los alimentos en la Sede Regional Valle del Cauca.
- 7.2.26** Recibir y verificar el inventario de equipo y menaje del servicio de alimentos según aplique, 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.
- 7.2.27** Devolver al finalizar el plazo de ejecución del contrato, según aplique 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.
- 7.2.28** En la Sede Regional Valle del Cauca, en el momento en que se inicie la reparación del área de la cocina, el contratista deberá tener la capacidad de suministrar los alimentos preparados en el lugar de ejecución del contrato, garantizando las condiciones adecuadas y en todo momento la calidad e inocuidad de los mismos, acorde a la normatividad establecida en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013. El contratista debe responder por la entrega a cada funcionario de los alimentos empacados con su menaje (cubiertos, cuchillos, cuchara, vaso desechable) acorde al horario establecido en las instalaciones que destine la Regional del ICBF para tal fin y responder por la disposición final de los residuos y aseo de las instalaciones, mientras dure la ejecución del contrato de adecuación de la cocina.
- 7.2.29** El contratista deberá tener vehículos y personal adecuados y suficientes para hacer la entrega oportuna en la Sede de la Regional Valle del Cauca en el momento que apique y en cada uno de los Centros Zonales definidos, de acuerdo con la normatividad vigente.

7.2.30 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).

7.2.31 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 cada Centro Zonal), 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 Industrial y Salud Ocupacional, 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 remplazo 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, una vez durante la ejecución del contrato, según aplique. 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 Regional Valle y sus Centros Zonales, la dirección de cada uno se relaciona en el numeral 6 - Tabla No.1 - Distribución promedio de almuerzos - Regional Valle de la presente FCT

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.

El ICBF pagará el valor del Contrato de forma mensual, 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 Valle 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 Valle, 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 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 Valle.
- 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	
Elaboró	Contratista de la Dirección de Nutrición	Lina María López Rodríguez	
Elaboró	Contratista de la Dirección de Nutrición	Adriana Paola Navarrete Cruz	