

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

Fecha 10/08/2015

1. DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO

Contratar el servicio de alimentación para los servidores públicos del INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR, de la Regional Antioquia.

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

ITEM	CLASIFICACION UNSPSC	PRODUCTO
1	90101801	Comidas para llevar preparadas profesionalmente
2	90 10 15 00	Establecimientos para comer y beber
3	90101600	Servicios de banquetes y catering
4	90101700	Servicios de cafetería
5	90 10 15 01	Restaurantes
6	90101603	Servicios de catering

3. UNIDAD DE MEDIDA

Por unidad de almuerzo efectivamente suministrado.

4. DESCRIPCIÓN GENERAL

El ICBF requiere contratar una persona natural o jurídica que preste el servicio de alimentación para los servidores públicos del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar que laboran en la Regional Antioquia incluidos 5 Centros Zonales, con el fin de garantizar un servicio integral de bienestar enfocado en la creación de una adecuada nutrición y hábitos alimentarios saludables, de conformidad con las especificaciones técnicas señaladas en el presente documento en cumplimiento de la normatividad y con el fin de favorecer los procesos de desarrollo humano integral.

Lo anterior, en atención al programa de Vida Saludable el cual forma parte del Plan de Bienestar Social de los servidores públicos del ICBF, y en aplicación del artículo 20 del Decreto 1567 de 1998 mediante el cual se creó el sistema de estímulos para los empleados

Página 1 de 30

del Estado, 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.”

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

La normatividad mínima aplicable es:

- **Decreto 3075 de 1997** - Por la cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 y se dictan otras disposiciones.
- **Resolución 2674 de 2013** / Ministerio de Salud y Protección Social - Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
- **Decreto 539 de 2014** - Por el cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios.
- **Resolución 5109 de 2005** / Ministerio de la Protección Social - por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado.
- **Resolución 2115 de 2007** / Ministerio de la Protección Social y de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial - Por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano.
- **Decreto 3930 de 2010** - Usos del agua y residuos líquidos.
- **Resolución 3929 de 2013** / Ministerio de Salud y Protección Social - Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir las frutas y las bebidas.
- **Resolución 2505 de 2004** / Ministerio de Transporte - Por la cual se reglamentan las condiciones que deben cumplir los vehículos para transportar carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles.
- **Decreto 1500 de 2007**, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131 de 2009, 3961 de 2011, 917 y 2270 de 2012 - Por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano.
- **Las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013** / Ministerio de Salud y Protección Social – y todas las demás complementarias, que las modifiquen,

adicionen o sustituyan - Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.

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

6.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

6.1.1. CONDICIONES GENERALES PARA LA PRESTACIÓN DE LA OPERACIÓN

El ICBF requiere contratar el servicio de alimentación a los servidores públicos de la Regional Antioquia ubicada en la Calle 45 No 79-141, Medellín y sus Centros Zonales, cuya ubicación y promedio mensual de almuerzos 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 (Especificaciones técnicas de la alimentación)** aprobados por el supervisor del contrato y las condiciones técnicas esenciales descritas, incluidas en el presente documento aprobadas por la Dirección de Nutrición.

El contratista deberá ofrecer un grupo de trabajo que debe cumplir con los perfiles y funciones descritas en el **Anexo No. 3 (Perfiles y Funciones del Personal Requerido)**, los cuales son requeridos para la adecuada prestación del servicio.

El contratista debe contar en su propuesta, con la siguiente documentación la cual estará sujeta a verificación, requiriendo se encuentre y mantenga vigente durante la ejecución del contrato; tales como, actas de inspecciones sanitarias de la planta de producción, de las empresas proveedoras de alimentos y del transporte de alimentos con Conceptos favorables, favorables condicionados o de cumplimiento, expedidas por la autoridad competente, se entiende que son el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA y a las Direcciones Territoriales de Salud, que, de acuerdo a la Ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control.

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

La cifra promedio de almuerzos mensuales a suministrar en la Sede de la Regional Antioquia es de 1.770 y sus Centros Zonales se aproximan a los 2.808, distribuidos así:

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

No.	DEPENDENCIA	UBICACIÓN	PROMEDIO MENSUAL ALMUERZOS
1	REGIONAL ANTIOQUIA	Calle 45 No. 79-141, Medellín	1.770
2	CZ. NORORIENTAL	Dirección: Calle 51 No. 51-59 - Medellín.	570
3	CZ. NOROCCIDENTAL y CESPÁ	Carrera 70 No. 42-37 Medellín / Carrera 83 No 47 A 47 Medellín	858
4	CZ. SURORIENTAL	Carrera 80 No. 38B-48 Barrio Laureles – Medellín	490
5	CZ. ABURRA NORTE	Diagonal 54 No. 42B-19 Bello - Niquia	510
6	CZ. ABURRA SUR	Carrera 51 No. 52-19 4 Piso. Edificio Chatanoga – Itagüí	380
TOTAL			4.578

Las cantidades de almuerzos descritas para la Regional Antioquia y sus Centros Zonales podrán variar de acuerdo al número de Servidores Públicos que laboren y tomen efectivamente el servicio en cada una de ellas; la cantidad diaria a suministrar debe ser la que ordene el supervisor del contrato.

Para los Servidores Públicos que laboran en las instalaciones de la Sede Regional Antioquia, los almuerzos deberán ser preparados en infraestructuras del operador y transportados al lugar donde se deberá prestar el servicio para ser servidos tipo buffet (con samovares) en las instalaciones de la Sede Regional, en el horario de 12:00 m a 1:30 pm. Éste servicio de buffet (con samovares) es de manera temporal, mientras se habilita el casino de la Regional Antioquia. Una vez éste se habilite, el contratista deberá preparar y servir en las instalaciones previa autorización del supervisor del contrato.

La Sede Regional Antioquia **NO** cuenta con la totalidad del menaje necesario para una óptima prestación del servicio, por lo que el contratista deberá disponer el menaje que se requiera para su adecuada prestación. Éste menaje deberá corresponder a platos tipo loza y la única excepción el uso del icopor será para las personas que deseen llevar el almuerzo. La Regional Antioquia 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.

Para los Servidores Públicos que laboran en los Centros Zonales, los almuerzos deberán ser preparados en infraestructuras del operador, empacados de forma individual en recipientes plásticos y transportados para ser entregados en la recepción de cada Centro Zonal, en el horario único de 12:00 pm del medio día, en cada una de las instalaciones referidas en la Tabla No. 1, y quien recibirá el almuerzo será la persona designada por el coordinador administrativo de cada centro zonal.

El contratista deberá contar como mínimo con una (1) Planta de Producción situada en la ciudad de Medellín y dentro de su propuesta deberá contar con la siguiente documentación la cual estará sujeta a verificación, requiriendo se encuentre y mantenga vigente durante la ejecución del contrato; tales como, actas de inspecciones sanitarias de la planta de producción, de las empresas proveedoras de alimentos y de transporte de alimentos con Conceptos favorables, favorables condicionados o de cumplimiento, expedidas por la autoridad competente, se entiende al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA y a las Direcciones Territoriales de Salud, que, de acuerdo a la Ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control.

El ICBF, si así lo considera, realizará visita técnica, para verificar el cumplimiento de tales condiciones, como mínimo las siguientes:

- Equipos con sistemas de cocción inteligente
- Cuartos fríos
- Áreas de empaque
- Área de lavado
- Área de producción (caliente y fría)
- Bodega para abarrotes
- Bodega de perecederos
- Área de recepción de materia prima
- Área de desechos
- Área de canastillas
- Área de menaje
- Baños
- Vestieres

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

El contratista debe estimar todos los costos en que incurra en la operación logística para la producción y distribución de almuerzos para los Centros Zonales incluyendo las características del proceso de transporte de alimentos dando cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente.

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.

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

6.1.2. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES DE LOS ALMUERZOS

El menú diario deberá contener los grupos de alimentos definidos en las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la Población Colombiana del ICBF.

Para el cumplimiento del aporte nutricional diario, se requiere el cumplimiento de la minuta patrón definida en el **Anexo No.2 (Especificaciones técnicas de la alimentación)**. 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 Crema	Las sopas deben contener diariamente verdura, y tubérculos y/o leguminosa, con variedad de preparaciones. Las sopas con cereal (cuchuco, arroz, pasta, etc.) distribuirán el peso definido en 10 gramos de cereal y 30 gramos de raíz, tubérculo o plátano, dándole además la sustancia adecuada con hueso de carne o pollo según preparación. Una vez a la semana se puede ofrecer leguminosa en sopa. La proporción de leguminosa en la porción de sopa servida debe ser la establecida como mínimo en la minuta patrón, complementada con una cantidad adecuada del componente líquido que corresponda a la porción total mínima servida característica para sopa. Las cremas deben cumplir con la consistencia y homogeneidad propia para este tipo de preparación. Para las cremas deberán contener un 30% de verdura y/o alimento natural triturado según elaboración que provea las características de color y sabor propias del producto a ofrecer. No se permite el uso de espesantes de paquete industrializado, deberá utilizarse los ingredientes naturales propios de la preparación respectiva. Como intercambio de la sopa o crema se podrá suministrar porción de verdura o ensalada o jugo o fruta picada. <i>(Cuando las condiciones de infraestructura, disponibilidad y distribución lo permitan).</i> Diariamente se debe disponer de ají y picadillo para la sopa.
Carnes vísceras	• El tamaño de la porción varía según corte y tipo de carne. Deben presentarse diferentes preparaciones principalmente tipo cocidos, horneados, al vapor o asados y con utilización ocasional de fritos. • Para el caso de preparaciones con salsa o verduras, tipo goulash, el peso de la carne no puede variar, por lo tanto se aumenta el peso total de la porción servida, entre un rango de 30 a 40%. • Carne de res o cerdo: Deben ofrecerse cortes magros o semi-magros. No se permite la oferta de cortes magros o semi-magros altos en grasa. • Pollo: El peso bruto debe garantizarse en porción refrigerada (no congelada) • Pescado: deben ofrecerse filetes de diferentes tipos de pescados provenientes de acuicultura o de pesca marina.

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

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

Fruta	Se debe disponer como mínimo de una variedad de fruta de cosecha diariamente para porción entera y porción 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, ni días consecutivos. La fruta en porción picada podrá servir como intercambio de cualquier componente del menú a excepción de la proteína tipo carne.
Bebida	Se ofrecerá diariamente jugo de fruta natural, sin azúcar adicionada. La consistencia del jugo debe ser acorde con la fruta y con el gramaje exigido. No se permitirá la utilización de concentrados de frutas, pulpas de frutas azucaradas o refrescos de fruta. (Sólo se permite para la bebida de jugo el uso de fruta natural o de pulpa natural de fruta. Como opciones adicionales de bebidas se tendrán en cuenta: Bebidas lácteas: yogurt y kumis, leche deslactosada y bebidas gaseosas, hasta finalizar el servicio. El agua siempre estará disponible como adicional para el consumo.
Raíces, Tubérculos y Plátanos	Se ofrecerá tres veces por semana, garantizando la variedad en la oferta semanal La variedad de preparaciones con raíces, plátanos y tubérculos estará sujeta a la disponibilidad del mercado o por cosecha, según sea el caso. Cada preparación puede ocasionar diferentes variaciones de peso; es así como el contratista debe garantizar siempre el peso neto antes de la preparación, indistinto de la variedad utilizada. La estandarización de recetas dará cuenta del factor de corrección utilizado para cada tipo de raíz, tubérculo o plátano, por método de cocción o preparación aprobada (como en el caso de chips). Como intercambio de la porción de raíces, tubérculos o plátanos, se podrá suministrar porción de verdura o ensalada, o porción de arroz.
Postre	La oferta de postre debe ser de 10 días para postre preparado (tipo dulces, esponjados, tortas, etc.) y 10 días para postre industrializado (tipo chocolatina, bocadillo, Arequipe, turrón, etc.) dentro del ciclo de menú y con una frecuencia intercalada

	Se programará variedad en la oferta de postres indistinto de su origen, garantizando un stock en almacenamiento de postre industrializado para casos de contingencia. La porción de postre preparado debe ser de 40 g por porción, y para el postre industrializado la porción debe ser hasta 40 g, acorde a la minuta patrón. El postre no tiene intercambio con ningún componente del menú.
Grasa	La grasa que se utilice para cocción y para preparación de aderezos debe ser aceite vegetal puro de: soya, maíz, girasol o canola. No se permite aceites con mezclas vegetales. Se admite el uso de crema de leche y mayonesa, las cuales deben ofrecerse separadamente para adición voluntaria a las preparaciones que lo requieran <i>(cuando las condiciones de infraestructura, disponibilidad y distribución lo permitan)</i>. No se permite en ningún caso la reutilización de aceite o grasa de cualquier tipo.
Azúcar, sal y condimentos	El azúcar y la sal que se utilicen en el servicio, serán para preparación y se mantendrán en niveles controlados. No se permite la exhibición de sal o azúcar en la mesa. Se deben utilizar condimentos naturales; no se permite la utilización de condimentos industrializados tales como caldos concentrados.
Plato Único o Menú Especial / Típico	Se debe suministrar un Plato único, al menos dos veces por mes. El Plato único hace referencia a un menú en el cual la carne, arroz, verduras y/o tubérculos se pueden mezclar en un solo plato como es la lasaña, el arroz con pollo, arroz atollado, entre otros tipos de recetas. Se deben tener previstos menús especiales para el día de la madre, día del padre, amor y amistad, día del funcionario ICBF, aniversario del ICBF, etc. Los menús especiales no conllevan costo adicional al ofertado y deben ser aprobados con dos semanas de anticipación. el Menú Especial o Típico hace referencia a preparaciones del folclor colombiano (ajiaco, sancocho, bandeja paisa, etc.) o de otros países (tacos, fajitas, parrillada argentina, etc.). Las porciones a servir deben estar estandarizadas.

	Independiente del tipo de Plato único o Menú especial, deberá disponerse de la opción de un menú con arroz y proteína tipo carne por separado para los usuarios que lo requieran.
Cambios de algún componente en el menú semanal.	Los cambios de algún componente del menú establecido, deben corresponder a hechos contundentes de fuerza mayor, lo cual indica que se debe cumplir siempre con lo estipulado, cualquier cambio o novedad será estudiado previamente por parte de la Dirección Administrativa con el apoyo técnico de la Dirección de Nutrición del ICBF.

6.1.2.2 Ciclos de menús

El contratista debe presentar con la propuesta 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 (los alimentos que no estén disponibles en esta tabla los podrán consultar de la tabla de composición de alimentos de la Universidad de Antioquia y la de Latinfood según la necesidad y especificando el código respectivo del alimento utilizado en cada fuente), 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 con 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 por el contratista 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 y demás que corresponda.

6.2. CONTROLES DE CALIDAD

6.2.1. ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS.

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.

El contratista deberá disponer de un procedimiento para la homologación y el seguimiento de los proveedores de materias primas e insumos y proveedores de servicios, el procedimiento de

homologación y verificación deberá contener criterios claros de aceptación y rechazo, valoración en el cumplimiento de referenciales requeridos, fiabilidad del proveedor, seguimiento a las reclamaciones, auditorías, y certificados de cumplimiento.

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

Se mantendrán disponibles la totalidad de las fichas técnicas de los alimentos empleados como materia prima o insumo utilizados para las preparaciones de la Regional y sus Centros Zonales.

En el evento que se haga la apertura del Casino de la regional Antioquia se tendrá en cuenta lo siguiente:

Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados al momento de su recepción y previo al uso, para lo cual el contratista debe llevar registros de las materias primas e insumos recibidos, evaluar las características propias de llegada con base a los criterios de aceptación, rechazo y demás que consideren necesarios para garantizar la calidad e inocuidad de los mismos como también se requiere convenir un sistema de trazabilidad de materia primas e insumos desde la llegada de materia prima hasta su consumo final, siendo así responsabilidad del servicio de alimentación, el buen manejo de las materias primas e insumos, utilizando los mismos dentro del tiempo de vida útil estipulados para el consumo y dando la rotación oportuna.

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

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

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

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

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

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

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

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

6.2.2 SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA

Previo al inicio del suministro del almuerzo en la Sede de la Regional Antioquia, se realizará de manera recurrente y según necesidades del servicio a cargo del profesional delegado del ICBF el acompañamiento al servicio. Este proceso incluirá evaluación de las características organolépticas del menú ofrecido y en caso de ser necesario coordinar los ajustes que correspondan.

Para el servicio de alimentos en el que el contratista prepare los alimentos en su(s) instalación(es), deberá realizar la evaluación de las características organolépticas del menú diario ofrecido, a cargo del personal que designe, lo cual deberá ser registrado en el formato correspondiente diseñado para ello y en caso de ser necesario coordinar los ajustes que correspondan.

El contratista, en coordinación previa con el ICBF deberá realizar 3 encuestas de aceptabilidad a los usuarios, (una cada cuatro meses, en cada una de los servicios de 12:00 pm a 1:00 pm y de 1:00 pm. a 2:00 pm) para evaluar la percepción en la calidad del mismo. El contratista deberá así mismo tener la coordinación con el ICBF durante la aplicación de las encuestas y en el momento de la presentación de los resultados y análisis para el proceso de mejoramiento se requieran aplicar.

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

6.2.3. CONTROL MICROBIOLÓGICO Y FISICOQUÍMICO DE LOS ALIMENTOS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Procedimiento del control efectivo del stock de inventarios.

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

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

6.4. RECIPIENTES Y EMPAQUES 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, no podrá ser icopor.
- ✓ 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, con tapa, que genere bajo impacto ambiental.
- ✓ Los cubiertos desechables, deben ir debidamente empacados e incluir mínimo 2 servilletas dentro del paquete.
- ✓ 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.

6.5. CONDICIONES TÉCNICAS DEL PERSONAL

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

La totalidad del personal que se encuentre en el servicio de alimentación, incluyendo el personal de la caja, deberá estar debidamente uniformado y carnetizado, cumpliendo el

Decreto 1978 de 1989, y portar obligatoriamente los elementos de protección personal, según la Ley 16744 sobre accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, de conformidad con la labor a desarrollar. El contratista deberá velar por el correcto uso de los elementos de protección personal y por el reemplazo de aquellos que se deterioren por el uso normal.

Cada empleado deberá portar 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.

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

6.6 INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS

Acorde con lo mencionado en el numeral 6.1.1, para la prestación del servicio de suministro de almuerzo, la Regional dispone de las instalaciones, equipos y menaje incluidos en el **Anexo No. 1 (Espacios y Equipo básico del Servicio de Alimentos de la Regional Antioquia)** que podrán ser utilizados de forma adecuada por el contratista para la prestación del servicio. El contratista determinará si hará uso o no los equipos y/o elementos de cocina; 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 y/o elementos de cocina, 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. (en caso q haya lugar)

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.

6.5 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. (en caso a que haya lugar)

6.5.1 Mantenimiento Preventivo

En el evento que el Instituto abra el Casino en la Regional Antioquia, el contratista deberá realizar durante el plazo de ejecución del contrato, el mantenimiento preventivo bimestral de la totalidad de los equipos y/o menaje del Servicio de Alimentos de la Sede Regional Antioquia, lo cual deberá registrarse mediante acta respectiva. 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 éste. 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 como a su vez su periodicidad 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)
- 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.

6.5.2 Mantenimiento Correctivo

Durante el plazo de ejecución del contrato, el contratista debe atender y realizar todos los servicios de mantenimiento correctivo de los equipos a que haya a lugar, atendiendo y dando solución a las solicitudes puntuales. Los gastos incurridos los debe asumir el contratista.

El contratista deberá reemplazar los repuestos y partes originales requeridas 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)
- Personal del contratista que realizó el mantenimiento
- Estado inicial y final
- Tareas realizadas
- Cambio de partes o repuestos
- Sugerencias y recomendaciones

6.6 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 - Regional Antioquia. 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 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 de la Subasta Inversa (dependiendo de la modalidad de selección), durante el tiempo de la ejecución del contrato.

- 7.1.7 Presentar documento soporte donde se relacionen los elementos adquiridos, el cual debe contener: Nombre del elemento, Referencia, Serial, Marca, Cantidad y Valor (incluidos IVA, fletes, entre otros que aumente el valor del bien de acuerdo a la normatividad vigente) (Aplica únicamente para cuando se adquieren bienes muebles e inmuebles con recursos del ICBF).
- 7.1.8 Elaborar archivos planos de los bienes adquiridos por el ICBF en la estructura requerida por la Entidad según la clase de bien. (Aplica únicamente para cuando se adquieren bienes muebles e inmuebles con recursos del ICBF).
- 7.1.9 Cumplir con las obligaciones derivadas del contrato actuando con alto grado de profesionalismo responsabilidad y eficacia en la ejecución de las tareas correspondientes.
- 7.1.10 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.
- 7.1.11 Suscribir el acta de liquidación del contrato.
- 7.1.12 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 de la Sede Regional Antioquia en el horario de 12:00 m a 1:30 pm y sus Centros Zonales, de lunes a viernes en el horario único de 12:00 del mediodía, 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 el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura como parte de la adecuada operación del servicio.
- 7.2.3 Capacitar al personal a su cargo en procedimientos técnicos-operativos necesarios, para asegurar la correcta y permanente aplicación, cumplimiento al Manual de Buenas Prácticas de Manufactura aprobado y en temas relacionados en Seguridad y Salud en el trabajo, según procedimientos de calidad estipulados por el contratista y en base a refuerzos necesarios que exija el supervisor del contrato.
- 7.2.4 Acreditar, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al inicio de la ejecución del contrato, ante el supervisor del mismo, 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 con concepto Apto para manipular alimentos.
- 7.2.5 Presentar durante la ejecución del contrato con dos semanas de anticipación al cumplimiento de cada mes, los menús a suministrar en el mes siguiente de acuerdo con la minuta patrón suministrada por parte del ICBF, para la aprobación del mismo por parte del supervisor del contrato.

- 7.2.6** Garantizar que la totalidad de los alimentos utilizados como ingredientes sean de óptima calidad y que sean principalmente naturales, para lo cual no podrá agregar caldos concentrados, intensificador de sabor ni sustancias artificiales para dar sabor y color y deberá preferir especias naturales. El contratista en ningún caso podrá utilizar alimentos sobrantes del día anterior, ni hacer mezclas con los mismos.
- 7.2.7** Contar con un programa y política de Seguridad y Salud en el trabajo, reglamento de higiene y seguridad industrial y reglamento de trabajo debidamente actualizado y acorde a la normatividad respectiva.
- 7.2.8** Garantizar durante la ejecución del contrato, el adecuado servicio al cliente y la excelente presentación de los platos servidos correspondientes al suministro de almuerzos.
- 7.2.9** Garantizar el servicio de la totalidad de los almuerzos solicitados, tomando como base el promedio de almuerzos mensuales descritos en la ficha técnica.
- 7.2.10** 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
- 7.2.11** Emplear el buen trato hacia los servidores públicos, por parte de las personas que realizan la operación.
- 7.2.12** Implementar al iniciar la prestación del servicio un buzón de sugerencias en cada dependencia atendida, cuya revisión y seguimiento estará a cargo del supervisor del contrato o quien éste designe.
- 7.2.13** Realizar las operaciones de limpieza y desinfección diariamente haciendo uso de las sustancias químicas en las instalaciones donde se presta el servicio.
- 7.2.14** Atender el servicio con personal debidamente uniformado y carnetizado y portar obligatoriamente los elementos de protección personal de conformidad con la labor a desarrollar.
- 7.2.15** Publicar el menú semanal a suministrar y los intercambios autorizados por el supervisor del contrato, en un lugar visible para los servidores públicos, haciendo uso de pendones u otros; con el propósito de mantener informado a los usuarios sobre el servicio, así como informar con anticipación sobre las modificaciones que por algún motivo se hayan realizado.
- 7.2.16** Presentar al supervisor del contrato un informe final de ejecución.
- 7.2.17** Cumplir con base en sus procesos y recetas estandarizadas a las porciones de producto servido, según lo establecido en la minuta patrón definida por el ICBF en el presente documento.
- 7.2.18** Suministrar para la Sede Regional Antioquia los almuerzos en las instalaciones respectivas de la Sede Regional en samovares, servidos en loza y demás equipos y utensilios necesarios. Los desechos generados deben ser recogidos acorde a la normatividad vigente por parte del contratista y previamente aprobado por el supervisor.
- 7.2.19** Garantizar para el caso de los Centros Zonales el suministro de la totalidad de los almuerzos solicitados, tomando como base el promedio de almuerzos mensuales

descritos el numeral 6.1.1 - Tabla No. 1. Ubicación Sede Regional Antioquia, Centros Zonales y Distribución Promedio de Almuerzos - Regional Antioquia - del presente documento.

- 7.2.20** Garantizar la calidad de personal, infraestructura propia 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 Antioquia y sus Centros Zonales, dando cumplimiento a los requerimientos de la Ficha Técnica y demás condiciones de la convocatoria.
- 7.2.21** Contar con vehículos y personal adecuados y suficientes para hacer la entrega oportuna en la Sede de la Regional Antioquia y en cada uno de los Centros Zonales definidos, de acuerdo con la normatividad vigente.
- 7.2.22** El contratista venderá almuerzos a contratistas de las regional o centros zonales, siempre y cuando el coordinador administrativo de cada centro zonal le informe con anterioridad.
- 7.2.23** La Entidad podrá en cualquier momento verificar la planta de producción con la que cuenta el contratista.
- 7.2.24** Asegurar que los termos, cambros, canastillas y demás recipientes que se utilicen diariamente para el transporte y entrega de la alimentación, estén en óptimas condiciones higiénicas sanitarias, cumpliendo con el proceso de lavado y desinfección diaria (Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013).

7.3 OBLIGACIONES DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD

7.3.1 Para el eje de calidad

- 7.3.1.1** Realizar 3 encuestas de aceptabilidad (una cada cuatro meses, en cada uno de los puntos de atención), 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 en el trabajo

- 7.3.2.1** 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** Responder por el 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** 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 reemplazo deberá hacerse de forma inmediata.

7.3.2.5 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 Garantizar el cumplimiento de la política ambiental del ICBF 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 eficiente de los recursos agua, energía, papel y sustancias de limpieza y desinfección, combustible, gestión de residuos sólidos, líquidos 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 Realizar el mantenimiento y el debido control a la trampa de grasa trimestralmente en procedimientos de calidad y en atención a las sugerencias del supervisor 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 entregara al supervisor del contrato los soportes correspondientes, reportando el mantenimiento realizado (hoja de mantenimiento y periodicidad).

7.3.3.3 Presentar en cumplimiento del Decreto 60 del 2002, un programa de manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos, en donde se especifique como mínimo la forma en la que se realiza la recolección y disposición de los residuos de alimentos, grasas, aceites y demás residuos resultantes de la elaboración de alimentos, junto con sus respectivos soportes y certificaciones.

8. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

Para efectos del desarrollo contractual, se deberá prestar el servicio en las siguientes sedes:

DEPENDENCIA	UBICACIÓN
REGIONAL ANTIOQUIA	Calle 45 No. 79-141, Medellín
CZ. NORORIENTAL	Dirección: Carrera 50ª No. 63-43, Barrio Prado Centro - Medellín.
CZ. NOROCCIDENTAL y CESPA	Carrera 70 No. 42-37 Medellín / Carrera 83 No 47 A 47 Medellín
CZ. SURORIENTAL	Carrera 80 No. 38B-48 Barrio Laureles – Medellín
CZ. ABURRA NORTE	Diagonal 54 No. 42B-19 Bello - Niquia
CZ. ABURRA SUR	Carrera 51 No. 52-19 4 Piso. Edificio Chatanoga – Itagüí

9. PLAZO DE EJECUCIÓN

Teniendo en cuenta que en la presente contratación está proyectada con vigencias futuras, se proyecta el plazo hasta dos (2) años y seis (6), sin embargo en el evento que de que las vigencias futuras no sean aprobadas, el plazo será durante la vigencia 2016 o hasta el agotamiento de los recursos lo primero que ocurra, contados a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento.

10. FORMA DE PAGO DEL VALOR DEL CONTRATO

Se pagará al contratista de la siguiente manera por unidad de almuerzo efectivamente entregado.

El 100% del valor del contrato de forma mensual durante la ejecución del contrato, previa verificación de los almuerzos efectivamente suministrados.

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.

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.

10. TIPIFICACIÓN, ESTIMACIÓN Y ASIGNACIÓN DE LOS RIESGOS PREVISIBLES

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

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

Los riesgos que podrían afectar el normal desarrollo de las actividades previstas en esta contratación son:

Los riesgos que podrían afectar el normal desarrollo de las actividades previstas en esta contratación serían: MATRIZ DE RIESGOS												
Nº	CLASE	FUENTE	ETAPA	TIPO	DESCRIPCION (Que puede pasar y como puede ocurrir)	Consecuencias de la ocurrencia del evento	PROBABILIDAD	IMPACTO	VALORACIÓN DEL RIESGO	CATEGORÍA	¿A quién se le asignan?	Tratamiento / Controles a ser implementados
1	General	Externa	Ejecución	Riesgo Regulatorio	Modificaciones del régimen tributario que implique afectación a la ejecución del contrato y la prestación del servicio.	Desequilibrio de la ecuación contractual	3	2	5	Riesgo Medio	contratista	El control no depende del contratista ni de la Entidad Estatal, ya que éstas corresponden a políticas d Estado.
2	General	Externa	Ejecución	Riesgo Regulatorio	Riesgo por cambios en el régimen laboral colombiano que afecte la ejecución del contrato y la prestación del servicio.	Desequilibrio de la ecuación contractual.	3	2	3	Riesgo Medio	Contratista	Mitigar las consecuencias a través de planes de contingencia.

Los riesgos que podrían afectar el normal desarrollo de las actividades previstas en esta contratación serían: MATRIZ DE RIESGOS												
Nº	CLASE	FUENTE	ETAPA	TIPO	DESCRIPCION (Que puede pasar y como puede ocurrir)	Consecuencias de la ocurrencia del evento	PROBABILIDAD	IMPACTO	VALORACIÓN DEL RIESGO	CATEGORÍA	¿A quién se le asignan?	Tratamiento / Controles a ser implementados
3	General	Externa	Ejecución	Riesgo Social y político	Situaciones de orden público que impida el ingreso de alimentos a la Entidad y no puedan prestar el servicio a tiempo	Demoras en la ejecución del objeto contractual.	1	2	3	Riesgo Bajo	El Contratista	Reducir las consecuencias a través de planes de contingencia.
4	General	Externa	Ejecución	Riesgo de la Naturaleza	Eventos de la naturaleza fuera del control de las partes que impiden continuar con la ejecución del contrato temporal o definitivamente.	Suspensión de la ejecución del objeto contractual	1	4	5	Riesgo Medio	Contratista	Reducir las consecuencias a través de planes de contingencia y mitigación
5	General	Externa	Ejecución	Riesgo Económico	Riesgo en el incremento sustancial de los precios de la materia prima.	Desequilibrio económico del contrato.	2	2	4	Riesgo Alto	Contratista	Mitigar las consecuencias a través de planes de contingencia.
6	Específico	Externa	Ejecución	Riesgo Económico	A pesar de que se esté haciendo el mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos necesarios para la preparación de alimentos, se presente fallas en los mismos.	Dificultad en el cumplimiento a cabalidad en la ejecución del contrato.	2	4	6	Riesgo Medio	Contratista	Establecer un cronograma de mantenimientos preventivos con una periodicidad más rigurosa.
7	Específico	Externa	Ejecución	Riesgo Operacional	Baja calidad en los alimentos suministrados	Incumplimiento parcial o incumplimiento total de la obligación	2	4	6	Riesgo Medio	Contratista	Inspección periódica a bodegas, cuartos fríos y demás lugares donde permanecen almacenados los A&B
8	Específico	Externa	Ejecución	Riesgo Operacional	Personal contratado sin idoneidad para la correcta prestación del servicio	Retraso en el servicio	1	2	3	Riesgo Bajo	Contratista	Revisión de hojas de vida del personal a contratar
9	Específico	Externa	Ejecución	Riesgo Operacional	Mala gestión de residuos y desechos tóxicos	Incumplimiento de las obligaciones del sistema de gestión de calidad	1	2	3	Riesgo Bajo	Contratista	Capacitar al personal en BPM

PROBABILIDAD DEL RIESGO

NIVEL	CATEGORIA	DESCRIPCION
1	Raro	Puede ocurrir excepcionalmente.
2	Improbable	Puede ocurrir ocasionalmente
3	Posible	Puede ocurrir en cualquier momento futuro.
4	Probable	Probablemente va a ocurrir.
5	Casi Cierto	Ocurre en la mayoría de las circunstancias.

IMPACTO DEL RIESGO

IMPACTO					
CLASIFICACIÓN CUALITATIVA	Obstruye la ejecución del contrato de manera intrascendente.	Dificulta la ejecución del contrato de manera baja. Aplicando medidas mínimas se puede lograr el objeto contractual.	Afecta la ejecución del contrato sin alterar el beneficio de las partes.	Obstruye la ejecución del contrato sustancialmente pero aun así permite la consecución del objeto contractual.	Perturba la ejecución del contrato de manera grave imposibilitando la consecución del objeto contractual
CLASIFICACIÓN MONETARIA	Los sobrecostos no representan más del uno por ciento (1%) del valor del contrato.	Los sobrecostos no representan más del cinco por ciento (5%) del valor del contrato.	Genera un impacto sobre el valor del contrato entre el cinco (5%) y el quince por ciento (15%).	Incrementa el valor del contrato entre el quince (15%) y el treinta por ciento (30%).	Impacto sobre el valor del contrato en más del treinta por ciento (30%).
CATEGORIA	Insignificante	Menor	Moderado	Mayor	Catastrófico
VALORACION	1	2	3	4	5

VALORACIÓN DEL RIESGO

IMPACTO						
CLASIFICACIÓN CUALITATIVA		Obstruye la ejecución del contrato de manera intrascendente.	Dificulta la ejecución del contrato de manera baja. Aplicando medidas mínimas se puede lograr el objeto contractual.	Afecta la ejecución del contrato sin alterar el beneficio de las partes.	Obstruye la ejecución del contrato sustancialmente pero aun así permite la consecución del objeto contractual.	Perturba la ejecución del contrato de manera grave imposibilitando o la consecución del objeto contractual.
CLASIFICACIÓN MONETARIA		Los sobrecostos no representan más del uno por ciento (1%) del valor del contrato.	Los sobrecostos no representan más del cinco por ciento (5%) del valor del contrato.	Genera un impacto sobre el valor del contrato entre el cinco (5%) y el quince por ciento (15%).	Incrementa el valor del contrato entre el quince por ciento (15%) y el treinta por ciento (30%).	Impacto sobre el valor del contrato en más del treinta por ciento (30%).
CATEGORÍA	VALORACIÓN	Insignificante	Menor	Moderado	Mayor	Catastrófico
		1	2	3	4	5
PROBABILIDAD	Raro	1	2	3	4	5
	Improbable	2	3	4	5	6
	Posible	3	4	5	6	7
	Probable	4	5	6	7	8
	casi cierto	5	6	7	8	9

VALORACIÓN DEL RIESGO	8, 9 Y 10	Riesgo Extremo
	6 y 7	Riesgo Alto
	5	Riesgo Medio
	2, 3 y 4	Riesgo Bajo

Nota: El nivel de probabilidad de ocurrencia de los riesgos y la afectación del contrato depende de la efectividad o no de las acciones realizadas por el contratista para eliminar o mitigar, según sea el caso, los riesgos que se presenten durante la ejecución del contrato.

12. ANEXOS

- Anexo No. 1 Espacios y Equipo Básico del Servicio de Alimentos de la Regional Antioquia.
 Anexo No. 2 Especificaciones técnicas de la alimentación.
 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 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
Aprobó	Directora Administrativa	Diana Marcela Velasco Rincón	
Revisó y Aprobó	Contratista de la Dirección Administrativa	Camilo D'Costa Rodriguez	
Revisó y Aprobó	Coordinadora Administrativa Regional Antioquia	Olga Elpidia Zapata Correa	
Revisó y Aprobó	Contratista de la Dirección Administrativa	Jaime Antonio Mahecha Quintero	
Elaboró	Contratista de la Dirección Administrativa	Juan José Avila Bonilla	
Elaboró	Contratista de la Dirección Administrativa	Adriana Milena Roncancio Martinez	
Elaboró	Contratista de la Dirección de Nutrición Regional Antioquia	Laura Victoria Franco Zapata	
Elaboró	Contratista Regional Antioquia	Diana Carolina Correa Berruecos	