FICHA TÉCNICA PARA ADQUIRIR BIENES O SERVICIOS

Fecha	dd	mm	aa
	8	6	2022

1. **Dependencia solicitante**

Subdirección Técnica de Recreación y Deportes y Subdirección Administrativa y Financiera

2. **Objeto a contratar**

CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PREPARADA, ENTREGA DE REFRIGERIOS E HIDRATACIÓN REQUERIDOS PARA EL DESARROLLO DE LOS EVENTOS O ACTIVIDADES REALIZADOS O APOYADOS POR EL INSTITUTO DISTRITAL DE RECREACIÓN Y DEPORTE - IDRD.

3. **Código estándar de productos y servicios de Naciones Unidas (UNSPSC)**

CLASIFICACIÓN UNSPSC A CUARTO NIVEL	GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE
50192700	E Productos de uso final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	19 Alimentos preparados y conservados	27 Platos combinados empaquetados
90101500	F Servicios	90 Servicios de viaje, alimentación, alojamiento y entretenimiento	10 Restaurantes y catering (servicio de comidas y bebidas)	15 Establecimientos para comer y beber
90101600	F Servicios	90 Servicios de viaje, alimentación, alojamiento y entretenimiento	10 Restaurantes y catering (servicio de comidas y bebidas)	16 Servicios de banquetes y catering
90101800	F Servicios	90 Servicios de viaje, alimentación, alojamiento y entretenimiento	10 Restaurantes y catering (servicio de comidas y bebidas)	18 Servicio de comida para llevar y a domicilio

FICHA TÉCNICA PARA ADQUIRIR BIENES O SERVICIOS

CLASIFICACIÓN UNSPSC A CUARTO NIVEL	GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE
93131600	F Servicios	93 Servicios políticos y de asuntos cívicos	13 Ayuda y asistencia humanitaria	16 Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición

4. **Descripción del bien y/o servicio, especificaciones técnicas y de calidad**

4.1. **PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PREPARADA, REFRIGERIOS E HIDRATACIÓN**

4.1.1 Promedio histórico mensual de refrigerios (años 2019, 2020 y 2021)

MES	CANTIDAD PROMEDIO MENSUAL DE REFRIGERIOS
Enero	445
Febrero	605
Marzo	2213
Abril	1500
Mayo	2540
Junio	1015
Julio	1510
Agosto	6971
Septiembre	2520
Octubre	4960
Noviembre	6172
Diciembre	2730

4.1.2 Promedio histórico anual de desayunos, almuerzos, cenas y colombinas de galleta recubierta con chocolate **(**años 2019, 2020 y 2021)

ITEM	CANTIDAD PROMEDIO ANUAL
Desayunos	3.050
Almuerzos	3.050
Cenas	3.050

Colombina de galleta recubierta con chocolate	18.100

4.2 Costo unitario por menús - Unidad de medida

El costo unitario por menú de desayuno, almuerzo, cena y refrigerio debe ser acorde a la porción servida o neta (Gr o C.C), descritos en la respectiva minuta patrón y cada porción componente de la ración alimentaria deben cumplir con las especificaciones establecidas en la tabla nutricional. Ver Anexo 2. "Tabla nutricional desayunos, almuerzos y refrigerios" y los ciclos de menús – anexo 1. Dicho costo debe adicionalmente incluir el transporte, personal con sus elementos de protección y demás componentes del servicio tanto en el establecimiento de preparación y como en los puntos de distribución.

El costo de las raciones empleadas por la supervisión para el pesaje, gramaje y propiedades organolépticas debe ser asumido por el contratista.

No.	CONCEPTO	MEDIDA
1	DESAYUNO EJECUTIVO MENÚ TIPO 1 (Según especificaciones técnicas establecidas en minuta patrón, tabla nutricional - anexo 1 y ciclos de menús – anexo No. 2)	Unidad
2	DESAYUNO EJECUTIVO MENÚ TIPO 2 (Según especificaciones técnicas establecidas en minuta patrón, tabla nutricional - anexo 1 y ciclos de menús – anexo No. 2)	Unidad
3	DESAYUNO EJECUTIIVO MENÚ TIPO 3 (Según especificaciones técnicas establecidas en minuta patrón, tabla nutricional - anexo 1 y ciclos de menús – anexo No. 2)	Unidad
4	DESAYUNO EJECUTIVO MENÚ TIPO 4 (Según especificaciones técnicas establecidas en minuta patrón, tabla nutricional - anexo 1 y ciclos de menús – anexo No. 2)	Unidad
5	DESAYUNO EJECUTIVO MENÚ TIPO 5 (Según especificaciones técnicas establecidas en minuta patrón, tabla nutricional - anexo 1 y ciclos de menús – anexo No. 2)	Unidad
6	DESAYUNO LIGERO MENÚ TIPO 6 (Según especificaciones técnicas establecidas en minuta patrón, tabla nutricional - anexo 1 y ciclos de menús – anexo No. 2)	Unidad
7	DESAYUNO LIGERO MENÚ TIPO 7 (Según especificaciones técnicas establecidas en minuta patrón, tabla nutricional - anexo 1 y ciclos de menús – anexo No. 2)	Unidad
8	DESAYUNO LIGERO MENÚ TIPO 8 (Según especificaciones técnicas establecidas en minuta patrón, tabla nutricional - anexo 1 y ciclos de menús – anexo No. 2)	Unidad
9	DESAYUNO MENÚ LACTO OVO VEGETARIANO (Según especificaciones técnicas establecidas en minuta patrón, tabla nutricional - anexo 1 y ciclos de menús – anexo No. 2)	Unidad
10	DESAYUNO MENÚ VEGETARIANO ESTRICTO (Según especificaciones técnicas establecidas en minuta patrón, tabla nutricional - anexo 1 y ciclos de menús – anexo No. 2)	Unidad
11	ALMUERZO MENÚ TIPO 1 (Según especificaciones técnicas establecidas en minuta patrón, tabla nutricional - anexo 1 y ciclos de menús – anexo No. 2)	Unidad
12	ALMUERZO MENÚ TIPO 2 (Según especificaciones técnicas establecidas en minuta patrón, tabla nutricional - anexo 1 y ciclos de menús – anexo No. 2)	Unidad
13	ALMUERZO MENÚ TIPO 3 (Según especificaciones técnicas establecidas en minuta patrón, tabla nutricional - anexo 1 y ciclos de menús – anexo No. 2)	Unidad
14	ALMUERZO MENÚ TIPO 4 (Según especificaciones técnicas establecidas en minuta patrón, tabla nutricional - anexo 1 y ciclos de menús – anexo No. 2)	Unidad

FICHA TÉCNICA PARA ADQUIRIR BIENES O SERVICIOS

15	ALMUERZO MENÚ TIPO 5 (Según especificaciones técnicas establecidas en minuta patrón, tabla nutricional - anexo 1 y ciclos de menús – anexo No. 2)	Unidad
16	ALMUERZO MENÚ LACTO OVO VEGETARIANO (Según especificaciones técnicas establecidas en minuta patrón, tabla nutricional - anexo 1 y ciclos de menús – anexo No. 2)	Unidad
17	ALMUERZO MENÚ VEGETARIANO ESTRICTO (Según especificaciones técnicas establecidas en minuta patrón, tabla nutricional - anexo 1 y ciclos de menús – anexo No. 2)	Unidad
18	CENA MENÚ TIPO 1 (Según especificaciones técnicas establecidas en minuta patrón, tabla nutricional - anexo 1 y ciclos de menús – anexo No. 2)	Unidad
19	CENA MENÚ TIPO 2 (Según especificaciones técnicas establecidas en minuta patrón, tabla nutricional - anexo 1 y ciclos de menús – anexo No. 2)	Unidad
20	CENA MENÚ TIPO 3 (Según especificaciones técnicas establecidas en minuta patrón, tabla nutricional - anexo 1 y ciclos de menús – anexo No. 2)	Unidad
21	CENA MENÚ TIPO 4 (Según especificaciones técnicas establecidas en minuta patrón, tabla nutricional - anexo 1 y ciclos de menús – anexo No. 2)	Unidad
22	CENA MENÚ TIPO 5 (Según especificaciones técnicas establecidas en minuta patrón, tabla nutricional - anexo 1 y ciclos de menús – anexo No. 2)	Unidad
23	CENA MENÚ LACTO OVO VEGETARIANO (Según especificaciones técnicas establecidas en minuta patrón, tabla nutricional - anexo 1 y ciclos de menús – anexo No. 2)	Unidad
24	CENA MENÚ VEGETARIANO ESTRICTO (Según especificaciones técnicas establecidas en minuta patrón, tabla nutricional - anexo 1 y ciclos de menús – anexo No. 2)	Unidad
25	REFRIGERIO MENÚ 1 (Según especificaciones técnicas establecidas en minuta patrón, tabla nutricional - anexo 1 y ciclos de menús – anexo No. 2)	Unidad
26	REFRIGERIO MENÚ 2 (Según especificaciones técnicas establecidas en minuta patrón, tabla nutricional - anexo 1 y ciclos de menús – anexo No. 2)	Unidad
27	REFRIGERIO MENÚ 3 (Según especificaciones técnicas establecidas en minuta patrón, tabla nutricional - anexo 1 y ciclos de menús – anexo No. 2)	Unidad
28	REFRIGERIO MENU 4 (Según especificaciones técnicas establecidas en minuta patrón, tabla nutricional - anexo 1 y ciclos de menús – anexo No. 2)	Unidad
29	REFRIGERIO MENÚ 5 (Según especificaciones técnicas establecidas en minuta patrón, tabla nutricional - anexo 1 y ciclos de menús – anexo No. 2)	Unidad
30	REFRIGERIO LACTO OVO VEGETARIANO (Según especificaciones técnicas establecidas en minuta patrón, tabla nutricional - anexo 1 y ciclos de menús – anexo No. 2)	Unidad
31	REFRIGERIO VEGETARIANO ESTRICTO (Según especificaciones técnicas establecidas en minuta patrón, tabla nutricional - anexo 1 y ciclos de menús – anexo No. 2)	Unidad
32	Empanada de pollo 100 Gramos	Unidad
33	Empanada de carne 100 Gramos	Unidad
34	Empanada vegetariana 100 Gramos	Unidad
35	Pastel de pollo hojaldrado 100 Gramos	Unidad
36	Pastel de carne hojaldrado 100 Gramos	Unidad
37	Pastel Vegetariano hojaldre 100 Gramos	Unidad
38	Canapés de Salmon 30 gramos	Unidad
39	Canapés de atún 30 gramos	Unidad
40	Canapés de pollo 30 gramos	Unidad
41	Coctel de camarones 135 gramos	Unidad
42	Ceviche de camarón 135 gramos	Unidad
43	Almojábana 60 Gramos	Unidad
44	Pan de yuca 60 Gramos	Unidad
45	Pandebono 60 Gramos	Unidad
46	Colombina de galleta recubierta con chocolate de 6 cm de diámetro aproximadamente (45 gr), con diseños y colores navideños, con soporte en palillo de madera tipo pincho, empaque individual plástico sellado que cubra la totalidad del producto	Unidad

47	Botellón retornable de agua con capacidad para 20 litros, con manija para transporte, soporte y dispensador para su manipulación y distribución.	Unidad
48	Botella de Agua de 600 ml en material 100% reciclable amigable con el medio ambiente, no plástico de un solo uso.	Unidad
49	Botella de Agua de 300 ml en material 100% reciclable amigable con el medio ambiente, no plástico de un solo uso.	Unidad
50	Gaseosa (Soda saborizada) 300 ml, en material 100% reciclable amigable con el medio ambiente, no plástico de un solo uso.	Unidad
51	Gaseosa (Soda saborizada) light 300 ml, en material 100% reciclable amigable con el medio ambiente, no plástico de un solo uso.	Unidad
52	Bebida de avena 200 ml, en Tetrapak	Unidad
53	Refresco de fruta pasteurizado de 200 ml, en Tetrapak	Unidad

4.3 Minuta Patrón

La minuta patrón corresponde a la lista de alimentos y tiempos de comida que conforman una dieta, incluye los grupos de alimentos y las porciones de cada uno *para lograr el aporte de calorías y nutrientes que requieren los usuarios de las actividades y eventos del IDRD;* describe las medidas, cantidades tanto para sólidos como para líquidos.

El contratista deberá cumplir con cada uno de los componentes (alimentos) estipulados en la minuta patrón, así como con el tamaño de porción, para lo cual deberá disponer de los equipos y utensilios apropiados y estandarizados que permitan un adecuado control de las porciones.

El tamaño de las porciones dispuestos en el menú patrón del presente proceso de contratación, corresponde al tamaño mínimo exigido por el IDRD en el producto neto servido y al producto, en cocido.

El supervisor del contrato contará con el apoyo de una nutricionista, quien deberá ejercer estricta vigilancia sobre la calidad, pesaje de porciones y presentación de los alimentos que se suministren y del menaje utilizado. Esto sin perjuicio de que se designen más nutricionistas que adelanten apoyo a la supervisión del contrato garantizando la correcta ejecución del mismo.

Para el cumplimiento por parte del contratista de las especificaciones técnicas de pesaje para líquidos y sólidos, establecidos en las minutas patrón, la nutricionista designada como apoyo a la supervisión deberá aleatoriamente tomar un plato servido y/o refrigerio (una muestra por entrega) durante la ejecución de la actividad o evento del IDRD que determine el supervisor del contrato y verificará el peso de cada uno de los componentes, mediante el uso de una báscula o gramera para alimentos sólidos o taza medidora para líquidos que suministrará la entidad para tal efecto.

4.3.1 Minuta patrón Desayuno ejecutivo tipo 1, 2, 3, 4 y 5

Desayuno (30 % - 40% del aporte calórico total) 750 – 1.000 Kcal

	GRUPO DE ALIMENTOS	PORCION SERVIDA O NETO gramos (g). o centímetros cúbicos (cc)
1	FRUTA	100
2	BEBIDA LÁCTEA CALIENTE O JUGO DE FRUTA	200
3	PROTEICO 1	80
4	ENERGÉTICO 1	60
5	ENERGÉTICO 2	300
6	SOPA O CALDO	300

Nota 1: Los alimentos que componen el desayuno, deben cumplir con las especificaciones establecidas en la tabla nutricional. Ver Anexo 1. “Tabla nutricional desayunos, almuerzos y refrigerios”

4.3.2 Minuta patrón Desayuno ligero tipo 6, 7 y 8

Desayuno ligero (10% al 15% del aporte calórico total) 330 - 480 Kcal

GRUPO DE ALIMENTOS		PORCION SERVIDA O NETO (GRAMOS. ó C.C.)
1	BEBIDA LÁCTEA CALIENTE BAJA EN GRASA Y AZÚCAR	200
2	PROTEICO	100
3	ENERGÉTICO	60
4	FRUTA	100

Nota 1: Los alimentos que componen el desayuno, deben cumplir con las especificaciones establecidas en la tabla nutricional. Ver Anexo 1. “Tabla nutricional desayunos, almuerzos y refrigerios”

4.3.3 Minuta patrón almuerzo tipo 1, 2, 3, 4 y 5

Almuerzo (30% al 35% del aporte calórico total) 750 - 875 Kcal

GRUPO DE ALIMENTOS		PORCION SERVIDA O NETO gramos (g). o centímetros cúbicos (cc)
1	SOPA O CREMA	240
2	PROTEICO	100
3	ENERGÉTICO	60
4	ENSALADA	100
5	JUGOS	480
6	FRUTA	100
7	POSTRE	40

Nota 1: Los alimentos que componen el almuerzo, deben cumplir con las especificaciones establecidas en la tabla nutricional. Ver Anexo 1. “Tabla nutricional desayunos, almuerzos y refrigerios”.

4.3.4 Minuta patrón cena tipo 1, 2, 3, 4 y 5

Cena (30% al 35% del aporte calórico total) 750 - 875 Kcal

	GRUPO DE ALIMENTOS	PORCION SERVIDA O NETO gramos (g). o centímetros cúbicos (cc)
1	SOPA O CREMA	240
2	PROTEICO	100
3	ENERGÉTICO	60
4	ENSALADA	100
5	JUGOS	480
6	FRUTA	100
7	POSTRE	50

Nota 1: Los alimentos que componen la cena, deben cumplir con las especificaciones establecidas en la tabla nutricional. Ver Anexo 1. “Tabla nutricional desayunos, almuerzos y refrigerios”

4.3.5 Minuta patrón refrigerios tipo 1, 2,3,4 y 5

Refrigerio (15% del aporte calórico total) 350 - 450 Kcal

	GRUPO DE ALIMENTOS	PORCION SERVIDA O NETO gramos (g). o centímetros cúbicos (cc)
1	FRUTA ENTERA	200
2	BEBIDA LACTEA	200
3	PROTEICO 1	50
4	CEREAL DERIVADOS 1	100
5	CEREAL DERIVADOS 2	30

Nota 1: Los alimentos que componen el refrigerio, deben cumplir con las especificaciones establecidas en la tabla nutricional. Ver Anexo 1. “Tabla nutricional desayunos, almuerzos y refrigerios”

Nota 2: Los alimentos que componen el refrigerio deben estar en empaques debidamente marcados, etiquetados y rotulados conforme a norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados desde la empresa original. No se permite dividir o reenvasar por manipulación de los alimentos.

4.3.6 Minuta patrón desayuno lacto ovo vegetariano

	GRUPO DE ALIMENTOS	PORCION SERVIDA O NETO (GRAMOS. ó C.C.)
1	FRUTA	100
2	BEBIDA CALIENTE EN LECHE O JUGO DE FRUTA	200
3	HUEVO O QUESO O DERIVADO DE SOYA	80
4	ENERGÉTICO 1	60
5	SOPA O CALDO	300

Nota 1: Los alimentos que componen el refrigerio, deben cumplir con las especificaciones

establecidas en la tabla nutricional. Ver Anexo 1. “Tabla nutricional desayunos, almuerzos y refrigerios”

4.3.7 Minuta Patrón almuerzo **lacto ovo vegetariano**

GRUPO DE ALIMENTOS		PORCION SERVIDA O NETO (GR. ó C.C.)
1	SOPA O CREMA	240
2	LEGUMINOSA	120
2	FUENTE DE PROTEINA A BASE DE SOYA	60
3	ENERGÉTICO	60
4	ENSALADA	100
5	JUGOS	480
6	FRUTA	100
7	POSTRE	40

Nota 1: Los alimentos que componen el refrigerio, deben cumplir con las especificaciones establecidas en la tabla nutricional. Ver Anexo 1. “Tabla nutricional desayunos, almuerzos y refrigerios”

4.3.8 Minuta patrón cena lacto ovo vegetariano

GRUPO DE ALIMENTOS		PORCION SERVIDA O NETO (GR. ó C.C.)
1	SOPA O CREMA	240
2	LEGUMINOSA O FUENTE DE PROTEINA A BASE DE SOYA	100
3	ENERGÉTICO	60
4	ENSALADA	100
5	JUGOS	480
6	FRUTA	100
7	POSTRE	40

Nota 1: Los alimentos que componen el refrigerio, deben cumplir con las especificaciones establecidas en la tabla nutricional. Ver Anexo 1. “Tabla nutricional desayunos, almuerzos y refrigerios”

4.3.9 Minuta patrón refrigerio **lacto ovo vegetariano**

GRUPO DE ALIMENTOS		PORCION SERVIDA O NETO (GR. ó C.C.)
1	FRUTA ENTERA	200
2	BEBIDA LÁCTEA	200
3	PROTEINA DE ORIGEN VEGETAL O FRUTO SECO O QUESO	35g
4	CEREAL DERIVADOS 1	100
5	CEREAL DERIVADOS 2	30

Nota 1: Los alimentos que componen el refrigerio, deben cumplir con las especificaciones establecidas en la tabla nutricional. Ver Anexo 1. “Tabla nutricional desayunos, almuerzos y refrigerios”

Nota 2: Los alimentos que componen el refrigerio deben estar en empaques debidamente marcados, etiquetados y rotulados conforme a norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados desde la empresa original. No se permite dividir o reenvasar por manipulación de los alimentos.

4.3.10 Minuta patrón desayuno vegetariano estricto

GRUPO DE ALIMENTOS		PORCION SERVIDA O NETO (GRAMOS. ó C.C.)
1	FRUTA	100
2	BEBIDA CALIENTE O JUGO DE FRUTA	200
3	DERIVADO DE SOYA O PREPARACIÓN A BASE DE LEGUMINOSA	80
4	ENERGÉTICO 1	60
5	SOPA O CALDO	300

Nota 1: Los alimentos que componen el refrigerio, deben cumplir con las especificaciones establecidas en la tabla nutricional. Ver Anexo 1. “Tabla nutricional desayunos, almuerzos y refrigerios”

4.3.11 Minuta patrón almuerzo vegetariano estricto

GRUPO DE ALIMENTOS		PORCION SERVIDA O NETO (GR. ó C.C.)
1	SOPA O CREMA	240
2	LEGUMINOSA	120
2	FUENTE DE PROTEINA A BASE DE SOYA	60
3	ENERGÉTICO	60
4	ENSALADA	100
5	JUGOS	480
6	FRUTA	100
7	POSTRE	40

Nota 1: Los alimentos que componen el refrigerio, deben cumplir con las especificaciones establecidas en la tabla nutricional. Ver Anexo 1. “Tabla nutricional desayunos, almuerzos y refrigerios”

4.3.12 Minuta patrón cena vegetariano estricto

GRUPO DE ALIMENTOS		PORCION SERVIDA O NETO (GR. ó C.C.)	
1	SOPA O CREMA	240	
2	LEGUMINOSA O FUENTE DE PROTEINA A BASE DE SOYA	100	
3	ENERGÉTICO	60	
4	ENSALADA	100	
5	JUGOS	480	
6	FRUTA	100	
7	POSTRE	40	

Nota 1: Los alimentos que componen el refrigerio, deben cumplir con las especificaciones establecidas en la tabla nutricional. Ver Anexo 1. “Tabla nutricional desayunos, almuerzos y refrigerios”

4.3.13 Minuta patrón refrigerio vegetariano estricto

GRUPO DE ALIMENTOS		PORCION SERVIDA O NETO (GR. ó C.C.)
1	FRUTA ENTERA	200
2	JUGO A BASE DE SOYA	200
3	PROTEINA DE ORIGEN VEGETAL O FRUTO SECO	35g
4	CEREAL DERIVADOS 1	100
5	CEREAL DERIVADOS 2	30

Nota 1: Los alimentos que componen el refrigerio, deben cumplir con las especificaciones establecidas en la tabla nutricional. Ver Anexo 1. “Tabla nutricional desayunos, almuerzos y refrigerios”

Nota 2: Los alimentos que componen el refrigerio deben estar en empaques debidamente marcados, etiquetados y rotulados conforme a norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados desde la empresa original. No se permite dividir o reenvasar por manipulación de los alimentos.

4.3.14 Empanadas de pollo y Empanadas de carne

Empanadas (100 gr) c/u al horno

NGREDIENTES: Carne de res o pollo, papa y/o arroz, harina de maíz o trigo, Agua, Ajo en polvo o machacados, tomate, cebolla y Sal.

Empaque: Contenido dentro de un empaque primario, el cual deberá consistir en un empaque con tapa transparente, que garantice la conservación y presentación adecuada del producto.

Aporte nutricional por 100 Gramos

Calorías (Kcal)	116.4
Grasa (g)	0,45
Carbohidratos (g)	23,5
Proteína (g)	3,77

4.3.15 Empanada vegetariana

Empanadas (100 gr) c/u al horno

NGREDIENTES: Harina de maíz o trigo, papa, queso o mozzarella, berenjenas picadas, cebolla picada, ajos, aceitunas, perejil, sal y pimienta.

Empaque: Contenido dentro de un empaque primario, el cual deberá consistir en un empaque con tapa transparente, que garantice la conservación y presentación adecuada del producto.

Aporte nutricional por 100 Gramos

Calorías (Kcal)	185.8
Grasa (g)	7
Carbohidratos (g)	22.9
Proteína (g)	8,1

4.3.16 Pastel de pollo hojaldrado y pastel de carne hojaldrado

Patel hojaldrado (100 gr) c/u al horno

NGREDIENTES: hojaldre, carne de res o pollo, tomate, cebolla, ajo, agua, sal y pimienta.

Contenido dentro de un empaque primario, el cual deberá consistir en un empaque con tapa transparente, que garantice la conservación y presentación adecuada del producto.

Aporte nutricional por 100 Gramos

Calorías (Kcal)	214
Grasa (g)	10,83
Carbohidratos (g)	23,09
Proteína (g)	6,08
Fibra (g)	1,2

4.3.17 Pastel vegetariano hojaldre

Patel hojaldrado (100 gr) c/u al horno

NGREDIENTES: Hojaldre, berenjenas, champiñones, cebolla, tomate, almendras, setas, ajo, agua y sal.

Empaque: Contenido dentro de un empaque primario, el cual deberá consistir en un empaque con tapa transparente, que garantice la conservación y presentación adecuada del producto.

Aporte nutricional por 100 Gramos

Calorías (Kcal)	344,9
Grasa (g)	24,6
Carbohidratos (g)	24,8
Proteína (g)	5,2

4.3.18 Canapés

Canapés de pollo, atún o salmón 30 gramos

INGREDIENTES: Salmon, pollo, atún, canapés de hojaldre, queso crema y aceituna

Empaque: Contenido dentro de un empaque primario, el cual deberá consistir en un empaque con tapa transparente, que garantice la conservación y presentación adecuada del producto.

Aporte nutricional por 30 Gramos

Calorías (Kcal)	84.7
Grasa (g)	6

Carbohidratos (g)	4
Proteína (g)	3.6

4.3.19 Coctel de camarones

INGREDIENTES: Camarones, salsa de tomate, mayonesa, cebolla fina picada, perejil fino picado, jugo de limón

Empaque: Contenido dentro de un empaque primario, el cual deberá consistir en un empaque con tapa transparente, que garantice la conservación y presentación adecuada del producto.

Aporte nutricional por 135 gramos

Calorías (Kcal)	138.5
Grasa (g)	4.5
Carbohidratos (g)	7.1
Proteína (g)	17

4.3.20 Seviche de camarones

INGREDIENTES: Camarones, salsa de tomate, cebolla fina picada, perejil fino picado, jugo de limón

Empaque: Contenido dentro de un empaque primario, el cual deberá consistir en un empaque con tapa transparente, que garantice la conservación y presentación adecuada del producto.

Aporte nutricional por 135 Gramos

Calorías (Kcal)	115
Grasa (g)	1.3
Carbohidratos (g)	6.6
Proteína (g)	18.9

4.3.21 Almojábana, pan de yuca, pandebono.

Almojábana 60 Gramos

INGREDIENTES: Queso fresco blanco, agua, almidón de yuca, harina de maíz, polvo para hornear, margarina vegetal, Conservante (propionato de calcio)

Empaque: Contenido dentro de un empaque primario, el cual deberá consistir en un empaque con tapa transparente, que garantice la conservación y presentación adecuada del producto.

Calorías (Kcal)	171
Grasa (g)	7.4
Carbohidratos (g)	18.4
Proteína (g)	7.8

4.3.22 Colombina de galleta recubierta con chocolate -Tabla nutricional por unidad

INFORMACION NUTRICIONAL

Tamaño por porción		**45**	**g**		
Contiene:		**1**	**porción**		
Cantidad por porción		**45**	**g**		
Calorías:	**218**		**Calorías de grasa:**		**94**
				%V.D.*	
Grasa Total		**10**	**g**	16%	
Grasa saturada		6	g	30%	
Grasa insaturada		3	g	8%	
Sodio		**131**	**mg**	5%	
Carbohidratos Totales		**30**	**g**	10%	
Fibra dietaria		1	g	6%	
Azucares		0	g	0%	
Proteína		**3**	**g**	5%	
Calcio	3 %		**Vitamina C**	0 %	
Hierro	9 %		**Vitamina A**	0 %	

El porcentaje de valor diario (VD) están basados en una dieta de 2000 calorías. Su valor diario puede ser mayor o menor dependiendo de las calorías que necesite.

4.3.23 Hidratación.

En cumplimiento del Acuerdo No. 808 de 2021 Expedido por el Concejo de Bogotá D.C "Por medio del cual se prohíben progresivamente los plásticos de un solo uso en las entidades del Distrito Capital que hacen parte del sector Central, Descentralizado, y Localidades y se Dictan otras disposiciones. "el cual es reglamentado por el Decreto 317 de 2021 y se establecen medidas para reducir progresivamente la adquisición y consumo de plásticos de un solo uso en las Entidades del Distrito Capital.", para lo cual el objeto de este contrato deberá atender lo establecido y delegado a las entidades mencionadas, así como las directrices, actividades y acciones derivadas.

Atendiendo lo anterior, para el suministro de hidratación, se utilizará:

- Botellón de agua reutilizable con manija x 20 litros.
- Botella de Agua de 600 ml en material 100% reciclable amigable con el medio ambiente, no plástico de un solo uso
- Botella de agua de 300 ml en material 100% reciclable amigable con el medio ambiente, no

plástico de un solo uso
- Gaseosa (Soda saborizada) 400 ml, en material 100% reciclable amigable con el medio ambiente, no plástico de un solo uso.
- Gaseosa (Soda saborizada) 250 ml, en material 100% reciclable amigable con el medio ambiente, no plástico de un solo uso.
- Avena Liquida de 200 ml, en Tetrapak
- Refresco de fruta pasteurizado de 200 ml, en Tetrapak

Nota. En las actividades recreativas, deportivas y de actividad física se incentivará en los participantes el uso de botilitos personales para el consumo de agua y en todo caso se solicitará un mayor número de botellones reutilizables x 20 litros de agua.

4.4 **Condiciones Generales del Servicio**

4.4.1 Ciclos de menús

En el anexo No. 2 “Ciclo de Menús”, se encuentran definidas cinco (05) menús, un (1) tipo de menú lacto ovo vegetariano y un (1) tipo de menú vegetariano estricto por cada tiempo de comida (desayuno, almuerzo y refrigerio) y elaborados de acuerdo con las referidas minutas patrón.

Cabe resaltar que dicho ciclo de menús no estará supeditado al cumplimiento estricto en el orden plasmado (Menú Tipo 1, Menú Tipo 2…. etc) para la entrega de los alimentos, si no, a garantizar que el contratista cuente con una variedad de menús que le permita al IDRD, escoger de acuerdo con las actividades o eventos que se desarrollarán y que cumplan con el requerimiento nutricional.

En ese orden e ideas, la entidad a través del supervisor del contrato seleccionará un (01) menú por cada tiempo de comida de los menús establecidos y conformará el ciclo de menús por actividad o evento. El primer ciclo de menús se entregará por el supervisor del contrato a la suscripción del acta de inicio y en lo sucesivo, se entregará un ciclo de menú por evento o actividad, con una semana de anticipación a su realización.

Cualquier cambio en las preparaciones por parte del contratista deberá ser informado con un día hábil de anticipación al supervisor del contrato, exponiendo los motivos para dicho cambio y estará condicionado a su aprobación.

Nota 1: El supervisor del contrato deberá informar con una semana de anticipación a la realización del evento o actividad a desarrollar, el número de usuarios y los menús seleccionados previamente de acuerdo con el ciclo de menús. Sin embargo, durante el día o la semana se pueden presentar novedades las cuales se informarán con la debida anticipación para su modificación.

Nota 2: De acuerdo con las novedades se planificará la prestación del servicio de alimentación y se facturará según el número de tiempos de comida (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio) entregados y consumidos.

4.4.2 Insumos, Víveres y Abarrotes

Características: Desde el inicio del contrato el contratista se compromete a adquirir insumos y víveres de óptima calidad para la preparación de los alimentos, en los términos señalados en el Título II de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social o la norma que la modifique, adicione o sustituya.

Para los menús ofrecidos se deberán utilizar productos debidamente reconocidos por el INVIMA, con información nutricional completa, fecha de vencimiento, rotulados según Resolución 5109 de 2005 y demás normas vigentes y en tamaños y empaques que garanticen el cumplimiento de la cantidad de

calorías y nutrientes establecidos en las dietas y la seguridad epidemiológica. Para lo anterior se realizarán auditorias aleatorias por parte del supervisor del contrato.

El contratista se compromete a mantener los stocks mínimos de víveres y abarrotes, carne, frutas, verduras, hortalizas, tubérculos, huevos y lácteos y demás insumos que aseguren la buena marcha del servicio y el cumplimiento de la minuta patrón y ciclo de menús.

Nota: La compra de hortalizas, tubérculos, frutas y verduras, por lo menos en un 30 %, debe provenir de pequeños productores locales y de productores pertenecientes a la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria, que se encuentren en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores, sin que esto implique cambios en la calidad microbiológica y nutricional de estos alimentos.

La alimentación ofrecida en el servicio deberá cumplir con las condiciones óptimas de inocuidad, calidad nutricional y calidad sensorial. La calidad nutricional corresponderá al cumplimiento de las recomendaciones de calorías y nutrientes, con base al cumplimiento de los tamaños de porción de la minuta patrón suministrada por el IDRD. El contratista debe garantizar la inocuidad de los alimentos suministrados, en cumplimiento de los lineamientos establecidos en el Titulo II (Condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos) de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social o la norma que la modifique, adicione o sustituya y la aplicación de un sistema de aseguramiento y control de calidad.

La calidad sensorial de la alimentación brindada por el contratista se evaluará periódicamente por el supervisor del contrato con el apoyo de un nutricionista designado por el IDRD; así mismo el contratista deberá contar con las herramientas necesarias para la evaluación de dicho aspecto, formatos de satisfacción (encuesta) para aplicar a los usuarios de la actividad o evento, con el fin de contribuir a garantizar el cumplimiento de la calidad de la alimentación, lo cual se realizará por el contratista cada tres (03) meses. Las preparaciones suministradas deberán ser sensorialmente adecuadas y poseer la temperatura óptima para el consumo según el tipo de alimento.

- **Refrigerios:** Los refrigerios deben cumplir con especificaciones de empaque y calidad que disminuyan el riesgo de contaminación microbiológica (empaques al vacío, tetra pack, sistema UHT, etc.) y ser amigables con el medio ambiente (material reciclable).

Nota 1: No se permite el uso de empaques fabricados con icopor (Poliestireno expandido – EPS).

Nota 2: Aplicar lo señalado en el Acuerdo 808 del 2021 “Por el cual se prohíben progresivamente los plásticos de un solo uso en las entidades del Distrito Capital que hacen parte del sector central, descentralizado y localidades y se dictan otras disposiciones” y en el Decreto 317 de 2021 “Por medio del cual se reglamenta el Acuerdo Distrital No. 808 del 2021 y se establecen medidas para reducir progresivamente la adquisición y consumo de plásticos de un solo uso en las Entidades del Distrito Capital” o aquellas normas que lo adicionen, complementen o modifiquen.

Nota3: El contratista no podrá utilizar los plásticos de un solo uso que se encuentren relacionados en el artículo 3 Acuerdo 808 del 2021 durante la ejecución contrato que se derive del presente proceso.

Nota 4: Las características de los insumos se verificarán durante la ejecución del contrato por el supervisor del mismo, con el apoyo de un nutricionista designado por el IDRD.

Nota 5: Las frutas deben ser enteras y en adecuado grado de maduración (evitar las frutas sobre maduradas o en mal estado).

Nota 6: El gramaje solicitado para los alimentos para cada tiempo de comida (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio) corresponde a las porciones en cocido y al peso neto de los alimentos, descontando lo referente a cáscaras, desperdicios, huesos, etc.

Nota 7: El contratista deberá mantener actualizado el concepto sanitario favorable de los proveedores o productores, copia del registro, o permiso o notificación sanitaria vigente de los alimentos de acuerdo con lo establecido en las Resoluciones 2674 de 2013 y 719 de 2015, así como del concepto higiénico sanitario favorable que autoriza a los vehículos para el transporte de los alimentos, según la normatividad vigente; los cuales podrán ser solicitados, por el IDRD, si así lo considera necesario durante la ejecución del contrato y deben ser anexados a la propuesta.

4.5 Funcionamiento y logística para la preparación, distribución y entrega de los alimentos

4.5.1 Edificación e instalaciones

El contratista deberá acreditar que cuenta con la edificación e instalaciones para la preparación de alimentos y ensamble de refrigerios que cumpla con los requisitos sanitarios establecidos en el Título II de la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social o la norma que la modifique o sustituya y los contemplados en la reglamentación sanitaria vigente.

El contratista deberá entregar al supervisor, previo a la suscripción del acta de inicio, copia de la matricula mercantil con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días, donde conste que cuenta con establecimiento de comercio.

Dicha edificación e instalaciones deberán destinarse única y exclusivamente a la preparación, almacenamiento, transporte y distribución de los alimentos.

4.5.2 Concepto sanitario favorable emitido por autoridad competente en inspección, vigilancia y control sanitario

El proponente deberá incluir dentro de su propuesta acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos con concepto sanitario FAVORABLE con un nivel de cumplimiento del 90% al 100% o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, con un nivel de cumplimiento del 80 al 89.9%[1] expedido por la respectiva entidad territorial de salud -ETS con una antelación no superior a un año anterior a la fecha del cierre de la presentación de la propuesta, tanto de la edificación e instalaciones, personal y equipos y utensilios. Respecto de este último no se aceptarán actas de inspección sanitaria, en donde alguno de los aspectos de los bloques verificados haya recibido la calificación de INACEPTABLE, así la calificación sea igual o superior al 80%.; el cual debe actualizarse de acuerdo a lo establecido en el “Manual de Inspección, Vigilancia y Control Sanitaria de alimentos” del INVIMA.

El contratista deberá mantener el nivel de cumplimiento del concepto sanitario contenido en el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos aportado con su propuesta durante toda la ejecución del contrato. Cuando el concepto sanitario sea favorable con requerimientos (en porcentaje de cumplimiento mayor al 80 %), deberá remitir al supervisor del contrato dentro de los 3 meses siguientes a la firma del acta de inicio del contrato vía

[1] **Concepto sanitario:** Concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este puede ser Favorable, Favorable con Requerimientos o Desfavorable.

***Fuente:** manual de inspección, vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas basado en riesgo para las Entidades Territoriales De Salud – INVIMA- Versión 1.0 - 2015

correo electrónico, copia de un nuevo concepto con resultado Favorable, de acuerdo al “Manual de Inspección, Vigilancia y Control Sanitaria de alimentos” del INVIMA.

4.5.3 Tipo de Servicio

4.5.3.1 Modalidad de comida caliente transportada o Catering

La modalidad de comida caliente transportada o catering se desarrolla generalmente por empresas que cuentan con la capacidad, la infraestructura y los conocimientos técnicos y logísticos necesarios para preparar, presentar, ofrecer y servir comidas, en un espacio determinado, bajo los requisitos establecidos por el cliente y en cumplimiento de las normas sanitarias.

Para efectos del presente contrato los tiempos de comida (desayuno; almuerzo y/o cena) serán preparados de acuerdo con la minuta patrón y el ciclo de menús, en las edificaciones e instalaciones (planta de producción), los cuales podrán ser distribuidos bajo dos modelos:

Distribución por componentes: Esta contempla la preparación en la planta de producción, de cada uno de los alimentos que conforman el tiempo de comida (desayuno; almuerzo y/o cena) para luego ser transportados, distribuidos, y servidos en los sitios establecidos por el supervisor del contrato, previamente, en samovares o línea caliente de alimentos por preparación, según el número de porciones (servida o neta) en la temperatura adecuada, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

La distribución, entrega, así como el servido de las porciones, se realizará por personal con curso en manipulación de alimentos (buenas prácticas de manufactura) y con los elementos (cucharones, vasos, platos, cubiertos, etc) para el servido y consumo de las preparaciones, los cuales deberán ser devueltos al finalizar el servicio a la planta de producción, para los procesos de limpieza y desinfección.

En caso de ser desechables deben ser amigables con el medio ambiente. No se permite el uso de icopor ni plástico, debido a los perjuicios que causan al medio ambiente.

Distribución de tiempo de comida ensamblado: Esta contempla la preparación y porcionado en la planta de producción, de cada uno de los alimentos que conforman el tiempo de comida (desayuno, almuerzo y/o cena), así como el empaque en recipientes individuales de la totalidad de las preparaciones que lo conforman garantizando el tamaño de porción establecido en la minuta patrón según el ciclo de menús que disminuyan el riesgo de contaminación microbiológica.

La distribución, entrega, así como el servido se realizará por personal manipulador de alimentos en los sitios establecidos previamente por el supervisor del contrato, junto con los elementos (platos, vasos, cubiertos, etc) requeridos para el servicio, los cuales deben ser devueltos al finalizar el servicio a la planta de producción, para los procesos de limpieza y desinfección; en caso de ser desechables deben ser amigables con el medio ambiente. No se permite el uso de icopor ni plástico.

La temperatura de los alimentos durante el transporte, distribución y servida no podrá estar en el rango de peligro (5ºC y 65ºC), ni sobrepasar el tiempo que permita la proliferación de microorganismos (menor a 4 horas después de finalizada la producción). NORMA TÉCNICA NTS-USNA SECTORIAL COLOMBIANA 007 - NORMA SANITARIA DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS- Se debe garantizar las condiciones de inocuidad y presentación del producto, en el tiempo entre su preparación y el servicio. Manteniendo la temperatura por fuera de la zona de peligro (entre 4 °C y 60 °C). Dado que el contratista requiere trasladar los alimentos desde la planta de producción a los diferentes escenarios deportivos o sitios indicados por el supervisor del contrato se determinó el rango de peligro entre entre 5 ºC y 65 ºC . Se considera que en este rango se cumplen

las condiciones favorables para que virus, bacterias y hongos se desarrollen con facilidad en los alimentos. Por debajo de 5 ºC, su crecimiento es más lento; por encima de 65 ºC, las bacterias se eliminan.

El Supervisor del contrato con el apoyo de la nutricionista designada, podrá verificar aleatoriamente en cualquiera de las actividades o eventos el control de temperatura de los alimentos mediante el uso instrumentos de medición (Termómetro).

Los **refrigerios** deberán ser entregados en empaques de cartón duro que permitan conservar la calidad física microbiológica y garantizar la inocuidad de los menús, cada alimento debe estar contenido en un **envase o empaque primario**, a excepción de algunas frutas que deben ir en empaque individual (Fresas, ciruelas, uvas, etc)

En **empaque o envase secundario,** corresponderá a un empaque flexible que se ajuste a la exigencia de espacio de los componentes del refrigerio, de material amigable con el medio ambiente**.** En consecuencia, el contratista deberá ensamblar en dicho empaque, los alimentos contenidos previamente en un envase o empaque primario. No se permite el uso de icopor ni plástico, esto último de acuerdo con la Resolución que se expedirá por parte de la Secretaría Distrital de Ambiente, la cual prohibirá el plástico de un solo uso en Bogotá.

Nota 1: El **empaque primario** de cada componente del refrigerio deberá contener la fecha de expedición y fecha de expiración de manera legible.

Nota 2: El e**mpaque secundario**, deberá indicar los componentes que integran el refrigerio, por ejemplo: BEBIDA, FRUTA, SANDWICH DE CORDERO Y CHOCOLATINA, la fecha de ensamble y la fecha de consumo, así como la procedencia y el uso permitido del refrigerio así:

SUMINISTRADO POR EL INSTITUTO DISTRITAL DE RECREACIÒN Y DEPORTE - PROHIBIDA SU VENTA O COMERCIALIZACIÓN

En los casos en los que, por solicitud del supervisor del contrato, alguno de los alimentos del refrigerio deba ser preparado y servido, éste deberá ser elaborado en el establecimiento de preparación del contratista para luego ser transportados, distribuidos, entregados en los sitios establecidos previamente por el supervisor del contrato, en samovares o línea caliente de alimentos, según el número de porciones (servida o neta) en la temperatura adecuada, de conformidad con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan y garantizar el menaje respectivo para prestar dicho servicio..

4.6 Tiempos de Entrega

El contratista deberá suministrar cada tiempo de comida (desayuno, almuerzo, cena, refrigerio) en los sitios determinados por el IDRD en la fecha y horario establecido previamente por el supervisor del contrato. El contratista deberá despacharlos con anterioridad acorde al tipo de alimento referido en la minuta patrón para iniciar el suministro a la hora establecida por el supervisor del contrato.

Refrigerio: La entrega de refrigerios se hará a solicitud del supervisor del contrato y dependiendo del evento o actividad a realizar.

Atendiendo a que la distribución y entrega de cada tiempo de comida depende de las fechas y el horario establecido para cada actividad o evento de acuerdo con la necesidad de la Subdirección Técnica de Recreación y Deporte, el supervisor informará vía correo electrónico al contratista dentro de los cinco (5) días anteriores a su realización, las fechas y los horarios en los cuales se suministrará. Sin embargo, para efectos de la facturación o cobro, se pagará únicamente las cantidades recibidas y aprobadas por el supervisor del contrato.

Por lo anterior, el contratista junto con el supervisor del contrato llevará el control de los alimentos en el formato verificación de entrega aprobado por el Sistema de Gestión de Calidad – SIG de la entidad, el cual será firmado por el responsable de la actividad del IDRD y el contratista. Además, llevará el visto bueno del supervisor del contrato.

4.6.1 Puntos de distribución y entrega

El contratista deberá hacer la distribución y entregar de cada tiempo de comida (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio) en los Parques Metropolitanos[2] del Sistema Distrital de Parques, señalados por el IDRD, o donde el IDRD lo indique a través del supervisor del contrato

No obstante, éstos serán susceptibles de modificación, de acuerdo con las necesidades de la entidad y previa solicitud del supervisor del contrato.

4.7 Personal mínimo requerido:

El contratista deberá contar como mínimo con el personal relacionado a continuación el cual deberá cumplir con los requisitos sanitarios establecidos en el Título II de la Resolución 2674 de 2013 o la norma que la modifique o sustituya y las contempladas en la reglamentación sanitaria vigente y allegar dentro de los tres (03) días siguientes a la suscripción del contrato, las hojas de vida con sus respectivos soportes que acrediten la idoneidad y experiencia del siguiente talento humano:

Un (01) Jefe de Alimentos y Bebidas General (Coordinador de servicio), quien desempeñará funciones de planeación, dirección y control de la dinámica del servicio en el área de preparación de los alimentos y ensamble de refrigerios, en los términos y condiciones establecidos en el Titulo II de la Resolución 2674 de 2013 y de la distribución o entrega de los tiempos de comida, será quien mantendrá comunicación permanente con el supervisor del contrato.

La persona postulada debe cumplir con los siguientes requisitos y presentar soporte de los mismos:

- Ser profesional en Ingeniería de Alimentos
- Tarjeta de Matrícula Profesional expedida por el Consejo Profesional Nacional de Ingeniería – Copnia[3]
- Certificación de vigencia y antecedentes disciplinarios expedida el Consejo Profesional Nacional de Ingeniería – Copnia. Con dos (02) años de experiencia profesional certificada en cargos de administración o coordinación de producción, preparación y suministro de alimentación masivos o catering o similares

Un (1) Chef profesional general, quien desempeñará funciones de organización general de la cocina, elaborar y/o ajustar recetas junto con el nutricionista del IDRD; será responsable por la utilidad de la cocina y el servicio en el área de preparación de los alimentos, en los términos y condiciones establecidos en el Titulo II de la Resolución 2674 de 2013.

La persona postulada debe cumplir con los siguientes requisitos y presentar soporte de los mismos:

- Ser Chef profesional (Profesional en gastronomía o en gastronomía y culinaria)

[2] Son áreas libres que cubren una superficie superior a 10 hectáreas, destinadas al desarrollo de usos recreativos activos y/o pasivos y a la generación de valores paisajísticos y ambientales, cuya área de influencia abarca todo el territorio de la ciudad

[3] *Artículo 7 de la Ley 842 de 2003, Por la cual se modifica la reglamentación del ejercicio de la ingeniería, de sus profesiones afines y de sus profesiones auxiliares, se adopta el Código de Ética Profesional y se dictan otras disposiciones*.

- Con (2) años de experiencia profesional en la industria de alimentos y servicios de alimentación.

Un (01) Auxiliar de cocina: Debidamente capacitados y certificados en manipulación de alimentos para las diferentes áreas del servicio (recepción, almacenamiento, producción, distribución) de conformidad con lo dispuesto en el Título II de la Resolución 2674 de 2013.

Las personas postuladas deben cumplir con los siguientes requisitos y presentar soporte de los mismos

- Tecnólogo o técnico profesional en gastronomía o cocina
- Con (1) año de experiencia especifica.

Dos (02) Manipuladores de Alimentos:

Encargados de la operatividad del servicio, debidamente certificados en manipulación de alimentos de conformidad con lo dispuesto en el Titulo II de la Resolución 2674 de 2013 o la que modifique o adicione.

Las personas postuladas deben cumplir con los siguientes requisitos y presentar soporte de los mismos

- Tecnólogo en procesamiento de alimentos o tecnólogo en control de calidad de alimentos o técnico profesional en gastronomía, o técnico laboral en operación de alimentos y bebidas o afines al sector de alimentos.
- Con (1) año de experiencia a partir del otorgamiento del título como tecnólogo o técnico, certificada como manipulador de alimentos en la industria de alimentos y servicios de alimentación.

Debidamente capacitados y certificados en manipulación de alimentos para las diferentes áreas del servicio (recepción, almacenamiento, producción, distribución) de conformidad con lo dispuesto en el Título II de la Resolución 2674 de 2013.

Nota 1: El contratista deberá adjuntar respecto del recurso humano relacionado además de los requisitos ya señalados para los perfiles que integran el personal mínimo requerido, **(i)** certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos; **(ii)** acreditar que dicho personal cuenta con formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, mediante certificación expedida por alguna de las personas jurídicas que integran la Red de Capacitadores de la Secretaría Distrital de Salud en éstos cursos. Dichas certificaciones deberán ser recientes, expedidas durante la presente vigencia o no superar el año, contado a partir de su expedición; así mismo, deberán mantenerse vigentes durante todo el plazo de ejecución del contrato; **(iii)** copia de los certificados médicos y vacunas contemplados en el numeral 3.1.5 Condiciones de idoneidad y sanidad.

Nota 2: Informar vía correo electrónico al supervisor con (1) día hábil de antelación cualquier reemplazo del personal ofertado y presentar para aprobación, por los menos dos (02) hojas de vida con sus respectivos soportes, que deberán cumplir con los requisitos mínimos exigidos en el anexo técnico.

En consecuencia, de lo anterior, el contratista deberá presentar a título de reemplazo del personal que haya sido designado como principal, por los menos dos (02) hojas de vida con sus respectivos soportes por cada cargo, al momento de la sustitución.

Cualquier reemplazo del personal ofertado durante la ejecución del contrato deberá ser informado al supervisor con (1) día hábil de antelación por el medio más expedito adjuntando las hojas de vida del personal establecido a título de reemplazo.

Nota 3: La dedicación del personal mínimo dependerá del horario establecido para ofrecer el servicio de alimentos

Nota 4: El contratista deberá garantizar que cuenta con el personal disponible y suficiente para prestar el servicio.

4.7.1 Dotación

El personal de producción estará dotado de los siguientes elementos de protección personal: uniformes completos que constan de vestido camisero de color claro, tapabocas, gorro, delantal protector, guantes, medias y zapatos blancos cerrados de material resistente y que denoten una excelente presentación personal y sanitaria en los términos y condiciones establecidas en el Título II - III de la Resolución 2674 de 2013; los cuales deberán ser proporcionados por el contratista durante la ejecución del contrato en los plazos establecidos en la normatividad laboral vigente.

El contratista informará al supervisor del contrato el uniforme que portará el personal desde el inicio del contrato y durante la primera semana entregará al supervisor del contrato el protocolo del uso de uniforme, el cual deberá tener las siguientes características: Descripción de color, material, dotación y rotación de prendas.

El personal adicional que labore o este esporádicamente dentro del servicio de alimentos debe permanecer con uniforme o blusa blanca, tapa bocas y gorro (cubrimiento total del cabello tanto en hombres como en mujeres).

La persona que entre en calidad de visitante al área de producción del servicio de alimentos deberá cumplir con las medidas de protección y sanitarias estipuladas anteriormente y aquellas que se establezcan en la normatividad vigente.

Es responsabilidad del contratista no permitir el ingreso al servicio de las personas que no cumplan con los requisitos estipulados anteriormente.

4.7.2 Condiciones de idoneidad y sanidad

Todas las personas que durante la ejecución del contrato realicen actividades de manipulación de alimentos[4] deben contar con certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos; no superior a un año. Así como con los siguientes certificados médicos y vacunas.

Médicos: Coprológico seriado, parcial de orina, cultivo nasofaríngeo y KOH en uñas.

Vacunas: Tétanos, Hepatitis A y B y/o titulaciones al inicio del contrato, mínimo una sola dosis y durante el transcurso de la ejecución del contrato deberá completar las tres dosis.

[4] De acuerdo con la Resolución 2674 de 2013, se entiende por manipulador de alimentos, toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

Nota 1: El contratista deberá realizar dichos exámenes médicos cada vez que se vincule personal nuevo al servicio.

4.7.3 Plan de capacitación

Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos; formación que deberá ser acreditada por el contratista de acuerdo con el recurso humano.

Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

El contratista deberá garantizar que cuenta con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos en las condiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013; el cual se verificará durante la ejecución del contrato, cuyo cronograma deberá ser entregado al supervisor del contrato para su seguimiento en la primera semana de ejecución del contrato.

Nota: Sera responsabilidad del contratista mantener el número mínimo de personal para cumplir debidamente con la prestación del servicio y que el mismo cumpla con las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la Resolución 2674 de 2013.

4.8 Equipo y utensilios

El contratista durante la ejecución del contrato deberá garantizar los equipos y utensilios necesarios para la adecuada prestación del servicio, los cuales deben estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto y cumplir con las condiciones específicas, de instalación y funcionamiento establecidas en el Titulo II de la Resolución 2674 de 2013.

4.8.1 Menaje

Para la servida de los alimentos en los puntos de distribución y entrega, el contratista deberá disponer del menaje apropiado para la prestación del servicio, los cuales se enuncian a continuación a título ilustrativo.

- **Samovares:** en acero inoxidable
- **Bandejas:** Deben ser de materiales que puedan soportar fuertes impactos y que sean resistentes a altas temperaturas.
- **Vajilla:** De porcelana blanca. No se permitirá el uso de vajilla en mal estado o despicadas o que impliquen un riesgo en la integridad física de los usuarios.
- **Vasos:** Se utilizarán vasos de vidrio, en excelente estado y en tamaño que garantice el gramaje estipulado en la minuta patrón.
- **Cubiertos:** En acero inoxidable completos.

La temperatura de los alimentos durante el transporte, distribución y servida no podrá estar en el rango de peligro (5ºC – 65ºC), ni sobrepasar el tiempo que permita la proliferación de microorganismos (menor a 4 horas después de finalizada la producción).

La nutricionista designada como apoyo a la supervisión, verificará aleatoriamente en cualquiera de los puntos, el control de temperatura de alimentos mediante el uso instrumentos de medición (Termómetro).

4.9 Transporte de los alimentos

El contratista deberá contar con el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos transportadores de alimentos con concepto sanitario FAVORABLE de los vehículos con los cuales prestará el servicio de transporte de los alimentos, expedido por la respectiva entidad territorial de salud -ETS, durante toda la ejecución del contrato.

El transporte de alimentos se debe realizar en mínimo tres (3) vehículos propios, en arrendamiento, usufructo, comodato, o leasing con su respectivo conductor y auxiliar, en caso de que se requiera este último.

Para demostrar lo anterior, el contratista en caso de ser propietario o usufructuario del vehículo, deberá contar con la tarjeta de propiedad de cada uno de los vehículos, revisión tecno mecánica y copia del SOAT. En los demás casos, se acreditará mediante copia del respectivo contrato, el cual deberá estar vigente por el término de duración del presente contrato, copia del SOAT y revisión tecno- mecánica.

Sumado a lo anterior los vehículos deberán estar (i) dotados de estibas plásticas, canastillas, si se requieren instrumentos de medición (termómetros). En caso de furgones térmicos, ganchos, empaques, bandejas, entro otros. (ii) El vehículo debe tener el letrero claro donde se enuncia que transporta alimentos. (iii) Los vehículos deben asegurar la temperatura óptima de los alimentos hasta la entrega en los diferentes sitios, punto o sedes establecidas por el IDRD, a través del supervisor del contrato. y en todo caso, las reglamentaciones sanitarias vigentes.

Nota 1: El vehículo o vehículos deberán cumplir con la Resolución 2674 de 2013 y los lineamientos determinados para transporte de alimentos establecidos por el Ministerio de Transporte, en la Resolución 2505 de 2004.

Nota 2: El personal para el transporte de alimentos debe contar con los siguientes elementos de protección personal. Uniforme completo, gel antibacterial y/o pañitos húmedos que contengan hipoclorito, toallas de mano desechables, tapabocas y gorro.

4.10 Índice de satisfacción al usuario

Será responsabilidad del contratista evaluar la aceptabilidad de los tiempos de comida, mediante la aplicación de encuestas de satisfacción a los usuarios de una actividad o evento aleatorio, cada dos (02) meses. Los formatos de las encuestas deberán ser presentados y aprobados previamente por el IDRD. Sus resultados deberán ser presentados al supervisor del contrato IDRD. El índice general de satisfacción esperado debe ser como mínimo del 85%.

El contratista deberá implementar las medidas tendientes a mejorar todos aquellos aspectos individuales en que las respuestas no fueron buenas.

4.11 Programa de Gestión de calidad

El contratista deberá presentar al supervisor del contrato un programa de protección de alimentos para el control microbiológico e higiénico sanitario de los alimentos durante las fases de producción, dentro de los tres (03) días siguientes a la suscripción del acta de inicio.

El programa de gestión de calidad que presentará el contratista debe incluir como mínimo:

- **Muestra de seguridad**

Como norma de seguridad, el contratista deberá guardar **diariamente** en refrigeración tres (3) muestras del menú del día (menú de seguridad) especialmente de los alimentos de alto riesgo epidemiológico, almacenarla hasta 72 horas y rotularla con el fin de realizar los análisis pertinentes en caso de intoxicación alimentaria, o para controles microbiológicos que programe la coordinación; en caso de presentarse algún tipo de intoxicación masiva por alimentos adulterados y /o alterados, el proveedor asumirá toda responsabilidad civil que genere la demanda por dicha causa. Se debe dar cumplimiento a los protocolos de rotulado, almacenamiento y refrigeración de las muestras de seguridad establecidos por la Secretaría Distrital de Salud. Dichas muestras no acarrearán ningún costo adicional para la entidad.

- **Análisis Microbiológicos**

El contratista presentará con el fin de realizar el respectivo análisis microbiológico, el cronograma de toma de muestras, estipulando fechas exactas en que se realizará dicha toma y el nombre del laboratorio que efectuará el examen, el cual deberá estar inscrito en la Red Distrital de Laboratorios de Bromatología según Resolución 16078 de 1985. Deberá realizar como mínimo dos rastreos microbiológicos mensuales (uno cada quince días) que corresponden a alimentos de alto riesgo, y un rastreo para superficies y manipulador de alimentos.

Será responsabilidad del proveedor, efectuar el control de calidad microbiológico, tanto a las materias primas utilizadas, como alimentos procesados.

El contratista deberá presentar a la nutricionista que apoya la supervisión del IDRD los resultados de los análisis de aerobios mesófilos, coliformes totales, coliformes fecales, hongos y levaduras de las muestras seleccionadas, además presentará el análisis de ambientes y agua de grifo trimestralmente para garantizar la inocuidad de los alimentos.

Adicionalmente, se exige cada 15 días, la realización de los siguientes exámenes microbiológicos a los **alimentos proteicos:** coliformes totales, coliformes fecales, estafilococo coagulasa, clostridium sulfito, salmonella. **Para jugos:** aerobios mesófilos, mohos y levaduras, coliformes totales, coliformes fecales, clostridium sulfito. **Fruta porcionada y ensalada de vegetales:** coliformes totales, coliformes fecales, estafilococo coagulasa, salmonella. **Frotis de manos de los manipuladores de alimentos:** coliformes totales, coliformes fecales, estafilococo coagulasa. **Frotis de superficies de las áreas, equipos y utensilios de procesamiento y distribución:** coliformes totales, coliformes fecales, estafilococo coagulasa.

Nota 1: El contratista debe presentar en la primera semana del mes respectivo el cronograma donde se define las fechas de la toma de muestras y el tipo de rastreos que se ejecutarán. Cualquier modificación en el cronograma debe ser notificado a la nutricionista del IDRD. Dichos análisis no acarrearán ningún costo adicional para la entidad

- **Plan de saneamiento**

El contratista deberá contar con el plan de saneamiento para el servicio de alimentos de acuerdo con lo establecido por la Resolución 2674 de 2013; el cual constará de los siguientes programas:

1. Programa de Limpieza y Desinfección
2. Programa de Residuos Sólidos y líquidos: El contratista debe contribuir a mantener el cumplimiento de la normatividad ambiental y sanitaria vigente, cumpliendo con las normas de bioseguridad.
3. Programa de control de plagas: Este debe contener desesterilización y desinfección de las áreas de cocina y demás áreas asignadas, mínimo cada mes y de acuerdo con las normas establecidas por Secretaria Distrital de Salud, Ministerio de Protección Social e INVIMA, Resolución 2674 de 2013 “PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO”.

4. Abastecimiento o suministro de agua potable: El contratista deberá cumplir con lo señalado en el Titulo II de la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que regulen este aspecto.

Nota 1: El plan de saneamiento en cada uno de sus programas deberá estipular para cada uno de los sectores del servicio de alimentos, el cronograma de cada una de las actividades, procedimientos, periodicidad y sistema de vigilancia y control.

Será responsabilidad del contratista mantener en perfecto estado de orden, limpieza y desinfección las áreas que hacen parte del proceso de manipulación de alimentos, de acuerdo con la normatividad vigente y el plan de gestión de calidad propuesto cada una de las áreas del servicio de alimentos.

El contratista deberá presentar al supervisor del contrato y a la nutricionista del IDRD un informe mensual del plan de gestión de calidad, con los respectivos formatos de control, seguimiento, medidas correctivas y preventivas realizadas, en los formatos previamente aprobados por el área de nutrición del IDRD. Dicho plan no generará ningún costo adicional para la entidad.

- **Diagrama de Procesos**

El contratista deberá contar con los procedimientos de preparación, manipulación, almacenamiento, distribución y condiciones sanitarias del servicio de alimentos de acuerdo con lo establecido en el Título II de la Resolución 2674 de 2013.

AURA MARIA ESCAMILLA OSPINA
Subdirectora Técnica de Recreación y Deporte

Proyectó aspectos técnicos: Myller Camacho García – Profesional Contratista – STRD

Katherin Johana Quintero Barrantes - Contratista Nutricionista UCAD

Revisó: Luis Carlos Rodríguez Pineda– Abogado – STRD