ANEXO TÉCNICO
REFRIGERIOS INSTITUCIONALES

Para el adecuado desarrollo del suministro de refrigerios para actividades de carácter institucional y/o comunitario por parte de consejos locales, juntas de acción comunal y organizaciones se requiere dar cumplimiento a las siguientes especificaciones:

1. SUMINISTRO DE PRODUCTOS

El contratista suministrará los siguientes menús de refrigerios y/o alimentos, solicitados por la Administración Local en cabeza del Alcalde (sa) Local y/o apoyo a la supervisión delegada

Ítem	Descripción
	Refrigerios
1	Refrigerio Tipo 1: Sándwich: jamón de cerdo y/o y/o pollo, queso y lechuga.(90 grm.) Pan blandito de 8 cm. Fruta: duraznos, manzanas, mandarinas, mangos, peras. Jugo: mínimo 200 ml de contenido (envase tetra pack y/o botella plástica desechable).Dulce: colombina, chocolates, goma, másmelo. empaque biodegradable
2	Refrigerio Tipo 2: Pasteles: Pollo, carne, gloria. (130 grm) Medida 10 cm. Fruta: duraznos, manzanas, mandarinas, mangos, peras. Jugo: mínimo 200 ml de contenido (envase tetra pack y/o botella plástica desechable).Dulce: colombina, chocolates, goma, masmelo. empaque biodegradable
3	Refrigerio Tipo 3: Mantecadas (100 grm) . Fruta: duraznos, manzanas, mandarinas, mangos, peras, Jugo : mínimo 200 ml de contenido(envase tetra pack y/o botella plástica desechable).Dulce: colombina, chocolates, goma, masmelo. empaque biodegradable
4	Refrigerio Tipo 4: Empanada: carne, pollo, ranchera, jamón, campesina (110 gr.) Fruta: durazno, manzana, mandarina, mango o pera. Jugo: mínimo 200 ml. de contenido (envase tetra pack y/o botella plástica desechable). dulce: colombina, chocolates, goma, masmelo, empaque biodegradable
5	Refrigerio Tipo 5: Arepas rellenas de queso (110 grm.) Fruta: duraznos, manzanas, mandarinas, mangos, peras. Jugo: mínimo 200 ml de contenido (envase tetra pack y/o botella plástica desechable). Dulce: colombina, chocolates, goma, masmelo. empaque biodegradable

6	Refrigerio Tipo 6: Palito de queso (90grm) Fruta: duraznos, manzanas, mandarinas, mangos, peras. Jugo: mínimo 200 ml de contenido (envase tetra pack y/o botella plástica desechable).Dulce: colombina, chocolates, goma, masmelo. empaque biodegradable
7	Refrigerio Tipo 7: Croissant de queso y/o jamón y queso (90 grm).Fruta: duraznos, manzanas, mandarinas, mangos, peras. Jugo: mínimo 200 ml de contenido (envase tetra pack y/o botella plástica desechable) Dulce: colombina, chocolates, goma, masmelo. empaque biodegradable
8	Refrigerio Tipo 8: Volován de pollo con tocineta. Jugo de fruta pulpa: mago y/o feijoa y/o mora Dulce: chocolate, masmelo o goma
9	Réfrigerio Tipo 9: Porciones individuales de natilla navideña de 70 gramos con dulce de mora, acompañada de 2 buñuelos de 60 gramos cada uno y una bebida de 200 ml envase tetra pack. Con tenedor plástico y servilleta. Empacado en material biodegradable
10	Refrigerio Tipo 10: Wrap de pollo, res o cerdo, con vegetales, aderezo. Pincho de fruta: Uva, fresa, uchuva. Dulce: chocolate, masmelo o goma
Desayunos	
11	Desayuno Tipo 1: Tamal tolimense 350 grm. Bebida: Café y/o chocolate y/o jugo (envase tetra pack y/o botella plástica desechable) de 7 onz. Pan y/o galletas integrales y/o tostadas. Incluye menaje completo y transporte para entrega en el sitio que se defina y servicio estilo bufé con meseros para servicio
12	Desayuno Tipo 2: Porción de fruta. Huevos: Pericos y/o mazorca y/o salchicha y/o jamón, y/o queso. 90 grm. Bebida Café y/o chocolate y/o jugo (envase tetra pack y/o botella plástica desechable) .Pan, galletas integrales ó tostadas. Incluye menaje completo y transporte para entrega en el sitio que se defina y servicio estilo bufé con meseros para servicio
Almuerzos	
13	Almuerzo Tipo 1: 1 proteína carne, pollo y/o pescado de 150grm, 1harina, ensalada y/o verdura. Fruta: Duraznos, manzanas, mandarinas, mangos, peras. Jugo: mínimo 200 ml de contenido (envase tetra pack y/o botella plástica desechable).Dulce: colombina, chocolates, goma, masmelo. Incluye menaje completo y transporte para entrega en el sitio que se defina y servicio estilo bufé con meseros para servicio
14	Almuerzo Tipo 2: Dos (2) Carbohidratos: Arroz, pasta, papas, plátano, Proteína: Carne de res, carne de cerdo, pollo o pescado, Verduras o granos: Habichuela, ahuyama, pepino o frijoles. Sopa: Ajiaco, Mazamorra, sancocho, sopa de plátano, Ensalada que contendrá tomate, lechuga, pepino cohombro, cebolla cabezona y zanahoria. Jugo: mínimo 200 ml. de contenido (envase tetra pack y/o botella plástica desechable). Postre: colombina, chocolates, goma, empaque biodegradable

15	Menú persona mayor: Arroz con ajonjolí, ensalada tropical, pechuga de pollo rellena con jamón y queso bañada en salsa bechamel (Porción mínimo 150 grs), puré de papa o papa gratinada, jugo natural de fruta de temporada y esponjado o mousse de maracuyá. El servicio debe incluir transporte para entrega en el sitio que se defina, menaje completo, manteles blancos y sobre manteles (de color a definir), centros de mesa florales para tablones de 10 personas y servicio de meseros a la mesa (Personal suficiente con experiencia para atender a los invitados)
16	Menú especial balanceado mujeres: Arroz almendrado, ensalada tropical, 2 carnes (pechuga de pollo rellena con jamón y queso en salsa bechamel, lomo de cerdo con salsa de ciruela no embutido ni procesado), puré de papa gratinado, jugo natural de fruta de temporada y esponjado o mousse de maracuyá. Coctel natural sin licor (maracuyá, naranja y limón) servido en copas. El servicio debe incluir transporte para entrega en el sitio que se defina y menaje completo, manteles blancos y sobre manteles (de color a definir), centros de mesa florales para tablones de 10 personas y servicio de meseros a la mesa (Personal suficiente con experiencia para atender a los invitados
17	Menú especializado en frutas y verduras: Arroz de espinaca, verduras calientes, 2 carnes (pechuga de pollo rellena con jamón y queso, lomo de cerdo con salsa de ciruela no embutido ni procesado), dos palitos de yuca, jugo natural de fruta de temporada y esponjado de maracuyá. El servicio debe incluir transporte para entrega en el sitio que se defina y menaje completo, manteles blancos y sobre manteles (de color a definir), centros de mesa florales para tablones de 10 personas y servicio de meseros a la mesa (Personal suficiente con experiencia para atender a los invitados
18	Menú estudiantil: 1 proteína carne, pollo y/o pescado de 150grm, arroz, 1harina adicional, ensalada y/o verdura. Fruta: Duraznos, manzanas, mandarinas, mangos, peras. Jugo: mínimo 200 ml de contenido (envase tetra pack y/o botella plástica desechable).Dulce: colombina, chocolates, goma, masmelo. Incluye transporte para entrega en el sitio que se defina, empaque en material biodegradable (No icopor), cubiertos desechables y servilletas
19	Menú Infantil: Hamburguesa de carne y/o Pollo 235 grm .Fruta: duraznos, manzanas, mandarinas, mangos, peras. Jugo: mínimo 200 ml de contenido (envase tetra pack y/o botella plástica desechable).Dulce: colombina, chocolates, goma, masmelo. empaque biodegradable
Otros Alimentos	
20	Tabla de quesos ligera para 10 personas: 3 quesos (maduro, semimaduro, fresco), jamó ahumado, chorizo ibérico y frutas, puestas en el sitio
21	Estación de café y aromática: 300 bebidas vaso 5 onz de cartón y personal para su servicio, azúcar, endulzantes, mezcladores
22	Tinto: vaso 5 onz de cartón
23	Botella de agua 600 cc
24	Paca de botellas de agua X 24 unidades de 600 cc
25	Bolsa de agua 200 cc
26	Jugo: mínimo 200 ml de contenido (envase tetra pack y/o botella plástica desechable)
27	Pasteles: Pollo y/o carne y/o Hawaiano y/o gloria 130 grm
28	Vaso de helado 1 Und. (50g). Contiene 1 porción
29	Hamburguesas 235 grm
30	Pizza (porción) 200 grm
31	Torta y/o ponqué cuadrada entre 7 y 9 cm de alto para 100 a 150 porciones de 100 grm
32	Porción 200 grm Tortas y/o Ponqués entre 7 y 9 cm de alto
33	Paquetes de papas fritas mezcladas de diferentes sabores mínimo 45 gr unidad x 6 unidades
Bienes y Servicios Adicionales para la Prestación del Servicio	
34	Servicio de mesero con experiencia para atención de eventos de 4 horas
35	Docena de centros de mesa florales para tablones rectangulares de 10 personas

2. SOLICITUD DE REFRIGERIOS Y/O ALIMENTOS

El Alcalde (sa) Local y/o el apoyo la supervisión delegada, realizará el pedido mediante medio electrónico ya sea vía email o whatsapp en el cual especificará la siguiente información: CANTIDAD, TIPO DE REFRIGERIO, ACTIVIDAD, FECHA, HORA, RESPONSABLE CON NÚMERO CELULAR, LUGAR Y DIRECCIÓN DE ENTREGA con el fin de que el contratista haga entrega del refrigerio y/o el alimento.

Es de aclarar que, debido a las dinámicas de la Administración Local, existirán solicitudes de última hora, por lo cual la entidad podrá solicitar hasta con 6 horas de anterioridad al ejecutor, este deberá contar con la capacidad operativa, logística y humana para suplirlas.

3. ENTREGA DE REFRIGERIOS Y/O ALIMENTOS

El contratista hará entrega del suministro de refrigerios y/o alimentos, según lo estipulado por el Alcalde (sa) Local y/o el apoyo a la supervisión delegada, para esto deberá llevar una planilla de entrega para cada una de las solicitudes, esta será suministrada por la Alcaldía Local.

Asimismo, el contratista a la hora de hacer entrega, le informará al responsable de la actividad institucional o comunitaria que debe entregar los soportes del registro de consumo de refrigerios y/o alimentos de la Administración, soportes físicos y/o fotográficos, los cuales deberán anexarse junto con la solicitud para el pago correspondiente.

4. PROCEDIMIENTO PARA FIJAR PRECIOS NO PREVISTOS

En el evento que la Alcaldía Local de Puente Aranda requiera de la ejecución del contrato del contrato el suministro de un elemento no previsto en el Cuadro de Productos y/o ítems, y necesario para adelantar la gestión de la administración local, se aplicará el siguiente procedimiento:

El contratista a solicitud del supervisor del contrato entregará cotización de los alimentos solicitados, detallando: especificaciones, en cantidad, tipo de refrigerio y valor unitario. La Alcaldía Local solicitará mínimo dos (2) cotizaciones de proveedores idóneos con el fin de realizar un estudio comparativo y verificar el precio promedio del mercado. Si el valor ofertado por el contratista es superior al valor promedio establecido, este deberá adoptar el valor promedio obtenido en el estudio de mercados, realizado por la Entidad. Si el servicio se requiere con periodicidad se debe efectuar un acta entre el supervisor y el contratista, con el fin de adoptar el nuevo elemento dentro del Cuadro de Productos y/o Ítems.

5. INFORMES

Para realizar los pagos correspondientes a cada mes de servicios, el contratista deberá entregar:

1. Relación total de solicitud de refrigerios y/o alimentos solicitados mensualmente.
2. Formato de solicitud debidamente diligenciado.
3. Planilla y/o certificación del consumo del refrigerio que constate la actividad realizada y fecha.
4. Planillas y/o certificación de consumo de refrigerios y/o alimentos.
5. Soporte físico de los elementos entregados.
6. Certificado de cumplimiento o acta de recibo a satisfacción expedido por el supervisor del contrato.
7. Factura.
8. Certificación suscrita por el representante legal o revisor fiscal, que acredite e cumplimiento de pago de aportes al sistema de seguridad social integral, parafiscales, ICBF, SENA, y cajas de compensación familiar de los últimos seis (6) meses, de conformidad con el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 o aquella que lo modifique, adiciones o complemento, cuando se trate de personas jurídicas.

NOTA

- La perdida de materiales (canastas, envases, indumentaria de cocina) suministrada para las actividades será responsabilidad del ejecutor.
- El contratista es responsable de llevar el control del suministro de productos, hasta agotar el recurso del contrato
- La Alcaldía Local de Puente Aranda no se hace responsable de gastos adicionales, los cuales no están establecidos en la propuesta financiera avalada.

Jesus Balaguera Bonitto
Profesional Oficina de Planeación FDLPA

No.	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción (Que puede pasar y como puede ocurrir)	Consecuencias de la ocurrencia del evento	robabilid	Impacto	Valoracion del Riesgo	Categoria	¿A quien se le asigna?	Tratamiento/Controles a ser Impementados	Impacto despues del Tratamiento				¿Afecta la ejecucion del Contrato?	Persona responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y Revision	
													Probabilidad	Impacto	Valoracion del Riesgo	Categoria					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad ¿Cuándo?
1	General	Interno	Planeacion	Operacionales	Requisitos habilitantes que NO puedan ser cumplidos por ningun oferente	Declaratoria de desierto del proceso de contratación	3	2	5	Riesgo Medio	A la Entidad Contratante	Revisión de las condiciones técnicas, juridicas y financieras exigidas vs las necesidades de la Entidad, con el fin de adoptar las decisiones pertinentes. Análisis y consideración de las observaciones presentadas por los posibles interesados en la etapa de proyecto de pliego y pliego de condiciones definitivo	1	1	2	Riesgo bajo	No. Toda vez que el proceso se declaró desierto se abre un proceso por seleccion abreviada con un menor tiempo del proceso	Los funcionarios responsables de planeacion y el área juridica	El mismo dia de la declaratoria de desierta del proceso de contratación	El dia de cierre del proceso de contratación	Mediante el análisis de los motivos que dieron lugar a la declaratoria de desierta igualmente a través de la revision y respuesta a las observaciones presentadas por los interesados durante el proceso de contratación	Durante la etapa de planeación y la etapa precontractual del proceso de contratación de la Entidad
2	Especifico	Interno	Selección	Operacionales / Técnico	El pliego de condiciones no contempla todos los requisitos que debe cumplir el adjudicatario para su ejecución	El adjudicatario no cumple con el objeto contractual en los términos de ley	1	3	4	Riesgo Bajo	A la Entidad Contratante	Análisis y revisión por parte de la Entidad Contratante, antes de la publicación en el SECOP de los estudios previos y demás documentos necesarios para el proceso contractual, conforme a la totalidad de los requisitos exigidos por la ley para cada modalidad y tpo de contrato	1	1	2	Riesgo bajo	Si. Afecta la obligación de los servidores públicos de mantener asegurados y protegidos todos los bienes e intereses patrimoniales de la Entidad	Los funcionarios responsables de la planeación del proceso el Área de Contratación	Desde la etapa de planeación del proceso de contratación y hasta el último plazo para la expedición de adendas	El dia de cierre del proceso de contratación	Durante la etapa de planeación del proceso de contratación y hasta antes del cierre, los funcionarios responsables del tema en la Entidad deben revisar los requisitos técnicos, financieros y legales del proceso de selección	En la revisión de los requisitos habilitantes
3	General	Externo	Contratación	Operacional	No se suscribe el contrato por parte del adjudicatario	Se deberá hacer efectiva la póliza de seriedad de la oferta	1	5	6	Riesgo Alto	Al proponente Adjudicatario	Establecer claramente en los documentos del proceso de contratación, las sanciones y consecuencias a las que se veria expuesto el adjudicatario por el no otorgamiento de la garantia de cumplimiento del contrato	1	1	2	Riesgo bajo	Si. Teniendo en cuenta que si el adjudicatario no celebra el contrato -requisitos de perfeccionamiento- habria un retraso y/o imposibilidad en la celebración e inicio del mismo	Los funcionarios responsables de la elaboración de los documentos del proceso de contratación	Desde la etapa de planeación del proceso de contratación	El dia en que el adjudicatario celebre el contrato	Verificar que el adjudicatario celebre el contrato y se den los requisitos de ejecución del mismo	Con los documentos previos del proceso hasta el cierre adjuntando la póliza de cumplimiento

No.	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción (Que puede pasar y como puede ocurrir)	Consecuencias de la ocurrencia del evento	robabilid	Impacto	Valoracion del Riesgo	Categoria	¿A quien se le asigna?	Tratamiento/Controles a ser impementados	Impacto despues del Tratamiento				¿Afecta la ejecucion del Contrato?	Persona responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y Revision	
													Probabilidad	Impacto	Valoracion del Riesgo	Categoria					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicida ¿Cuándo?
4	Especifico	Externo	Ejecución	Regulatorio	Cambios o modificaciones de la normatividad aplicable a la operación del adjudicatario	Modificación de las cláusulas contractuales para adecuarlas a las nuevas disposiciones	1	2	3	Riesgo Bajo	Al contratista y la Entidad contratante	Seguimiento permanente a las disposiciones y/o regulaciones relativas al servicio	1	1	2	Riesgo bajo	Si. Teniendo en cuenta que el contratista deberá adecuar el servicio a las disposiciones o regulaciones aplicables	Los funcionarios responsables de la supervisión y/o interventoría del contrato y el área de contratación	Desde el momento en que entra en vigencia la nueva regulación y/o disposición	Cuando se adecue la ejecución del contrato con la nueva regulación	A través de la revisión permanente de las disposiciones aplicables al proceso contractual	Durante la e precontractual, contractual y ejecución del cont
5	General	Externo	Selección	Técnico	Que existan acuerdos colusonos entre los oferentes para manipular los precios y el orden de adjudicación	Que se seleccione a personas naturales o jurídicas que no reunan la solvencia económica, técnica o moral para ejecutar el proyecto	2	2	4	Riesgo Bajo	A la Entidad Contratante	Estructurar los estudios previos y pliegos de condiciones particulares para cada proceso según las necesidades detectadas, el tamaño de la obra y las actividades a ejecutar, evitando los acuerdos colusorios por el conocimiento de los proponentes por procesos similares que realiza la entidad	1	1	2	Riesgo bajo	Dificulta la ejecución del contrato por existir la probabilidad que no se escoja al mejor oferente	Los funcionarios responsables de planeacion y el área jurídica	Desde la etapa de planeación del proceso de contratación y hasta el último plazo para la expedición de adendas	El dia de cierre del proceso de contratación	Durante la etapa de planeación del proceso de contratación y hasta antes del cierre, los funcionarios responsables del tema en la Entidad deben revisar los requisitos técnicos, financieros y legales del proceso de selección	Para cada proceso debe estudiar los requisitos particular con un criterio de proporcionalidad d acuerdo al objeto contratar
6	General	Interno	Contratación	Operacionales	Que no se pueda perfeccionar el contrato por reclamos de terceros al proceso de adjudicación	Se demande la adjudicación y/o reacuse a los evaluadores y se declare deserta la licitación	3	2	5	Riesgo Medio	A la Entidad Contratante	Que los pliegos de condiciones sean claros y explicitos para que no haya lugar a dobles interpretaciones y en el proceso de calificación verificar cuidadosamente que los documentos adjuntados sean veraces y legales	1	1	2	Riesgo bajo	Si. Teniendo en cuenta que si el adjudicatario no puede cumplir con este requisito de legalización, la entidad debe adelantar un nuevo proceso de selección y habría un retraso en el cumplimiento de las actividades solicitadas por la comunidad	Los funcionarios responsables de planeacion y el área jurídica	Desde la etapa de planeación del proceso de contratación	El dia en que se adjudica el proceso de licitación	Dar respuesta a todas las observaciones de los oferentes y verificar por parte de los proponentes del cumplimiento de todos los requisitos exigidos	Durante la elaboración de los Estudios Previos del nuevo proceso de contratación y hasta la adjudicación del proceso

No.	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción (Que puede pasar y como puede ocurrir)	Consecuencias de la ocurrencia del evento	robabilid	Impacto	Valoracion del Riesgo	Categoria	¿A quien se le asigna?	Tratamiento/Controles a ser impementados	Impacto despues del Tratamiento				¿Afecta la ejecucion del Contrato?	Persona responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y Revision	
													Probabilidad	Impacto	Valoracion del Riesgo	Categoria					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad ¿Cuándo?
7	General	Externo	Ejecución	Operacionales	No poder liquidar el contrato y pagar el valor referido como garantía hasta que el contratista realice el cumplimiento de las obligaciones y especificaciones de los documentos previos, exigidos por la supervisión	No se puede cumplir con el objeto contractual a entera satisfacción y no poder liquidar el contrato en los tiempos establecidos	3	1	4	Riesgo Bajo	Supervisor y supervisor de apoyo	Ejercer un seguimiento más exhaustivo y un control más estricto al cumplimiento del objeto contractual	1	1	2	Riesgo bajo	Si. Afecta la entrega a satisfacción del bien o servicio contratado y posterior liquidación	Supervisor y supervisor de apoyo	Desde la fecha de inicio del contrato	El dia de liquidación del contrato	En las labores de seguimiento, exigir un control más estricto a la programación de las actividades y recibos parciales a satisfacción	En los comités de seguimiento a la ejecución del contrato y la revisión de informes mensuales
8	General	Externo	Planeación	Económico	Se debe reajustar el valor del contrato por variación del IPC debido a un estudio de mercado inadecuado o por incremento en los precios del sector	Luego de agotar las medidas que permitan determinar el desequilibrio se debe realizar reajuste en el valor	3	4	7	Riesgo Alto	Contratante	Realizar el proceso de la Circular 002 de 2012 y las recomendaciones y revisiones establecidas para garantizar que los precios corresponden a la realidad del mercado	1	1	2	Riesgo bajo	El Fondo deberá garantizar que se cuente con los recursos para la ejecución del contrato.	Supervisor y/o supervisor de apoyo y área juridica	Una vez establecido el desequilibrio económico	Hasta la liquidación del contrato	A través de comités técnicos, revisión de informes y seguimiento a las actividades	Cada actividad, mensualmente
9	General	Externo	Ejecución	Operacionales	Inadecuada proyección y ejecución de las actividades y los recursos a emplear	Las partes contratantes asumirán el riesgo por medio de una adición presupuestal o prórroga, siempre y cuando se cuente con los recursos suficientes y el aval por parte jurídica y del Alcalde local.	4	3	7	Riesgo Alto	Contratista/contratante	Realizar los procesos de la Circular 002 de 2012 y las recomendaciones y revisiones establecidas para garantizar que la planeación, ejecución y seguimiento de las actividadesse realicen dentro de los términos y con el presupuesto determinado inicialmente	1	1	2	Riesgo bajo	No. Puesto que en caso de presentarse el riesgo, se pueden tomar medidas correctivas con posterioridad	Supervisor y/o supervisor de apoyo y área juridica	Una vez establecido el incumplimiento en cronograma de trabajo o en informes y/o comités de seguimiento	Hasta la liquidación del contrato	A través de comités técnicos, revisión de informes y seguimiento a las actividades	Cada actividad, mensualmente