FICHA TECNICA

CONTRATAR EL SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTARIAS PARA LAS FUERZAS DE SEGURIDAD, ORGANISMOS DE SOCORRO Y PERSONAL DE APOYO EN MATERIA DE ORDEN PÚBLICO Y EMERGENCIA EN EL MUNICIPIO DE SOACHA

Codificación del bien, obra o servicio según las Naciones Unidas – UNSPSC

Una vez definidos claramente los bienes, obras y servicios a contratar, se deben codificar de acuerdo a la Guía para la Codificación de bienes y servicios de Naciones Unidas, los cuales fueron previamente identificados en el Plan Anual de Adquisiciones.

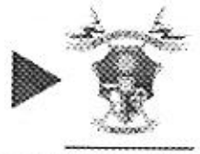
Clasificación UNSPSC	Segmento	Familia	Clase	Producto (De ser posible)
90000000	90100000	90101600	90101600	Servicios de banquetes y catering
90000000	90100000	90101800	90101800	Comida para llevar y a domicilio
90000000	90100000	90101700	90101700	Servicios de cafetería
73000000	73130000	73131600	73131600	Procesamiento de carnes y aves y peces y mariscos
73000000	73130000	73131900	73131900	Procesamiento de granos y azúcar y aceites y grasas
50000000	50110000	50112000	50112000	Carnes procesadas y preparadas
50000000	50190000	50191500	50191500	Sopas y estofados
50000000	50190000	50192100	50192100	Pasabocas y snacks
50000000	50190000	50192600	50192600	Acompañamientos preparados
50000000	50190000	50193200	50193200	Ensaladas preparadas

48000000	48100000	48101800	48101800	Menaje y utensilios de cocina.
48000000	48100000	48101900	48101900	Tazas para servicio de mesa
73000000	73130000	73131500	73131500	Procesamiento de bebidas
73000000	73130000	73131700	73131700	Procesamiento de frutas y vegetales

ITEM	PRODUCTO	DESCRIPCION	CANTIDAD
1	DESAYUNO	**MENU 1**	UND
		1. CALDO DE COSTILLA (90 gr).	
		2. HUEVOS BATIDOS (100 gr).	
		3. BEBIDA CALIENTE (café y/o	
		chocolate) (7 oz).	
		4. JUGO DE NARANJA (12 oz).	

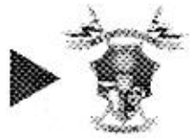


ITEM	PRODUCTO	DESCRIPCION	CANTIDAD
		5. PAN O AREPA (40 gr).	
		MENU 2	
		1. TAMAL (250 gr).	
		2. HUEVOS BATIDOS (100 gr).	
		3. BEBIDA CALIENTE (café o	
		chocolate) (7 oz).	
		4. JUDO DE NARANJA (12 oz).	
		5. PAN O AREPA (40 gr).	
		MENU 3	
		1. CALENTADO DE FRIJOS. (150 gr).	



ITEM	PRODUCTO	DESCRIPCION	CANTIDAD
		2. HUEVO FRITO Y AREPA (100 gr)	
		3. BEBIDA CALIENTE (café o	
		chocolate) (7oz).	
		4. JUGO DE NARANJA (12 oz).	
		5. PAN O AREPA (40 gr).	
2	ALMUERZO	**MENU 1**	UND
		1. SOPA O FRUTA DE	
		TEMPORADA. (150 mil).	
		2. CARNE O POLLO ASADO (125 gr).	
		3. ARROZ BLANCO (70 gr).	
		4. PLATANO O PAPA (80 gr)	
		5. GUARNICION VERDURA O	

ITEM	PRODUCTO	DESCRIPCION	CANTIDAD
		CEREAL (100 gr).	
		6. BEBIDA JUGO NATURAL O TE	
		HELADO (12 oz).	
		MENU 2.	
		1. SOPA DEL DIA (150 mil).	
		2. PECHUGA (125 gr).	
		3. ARROZ (70 gr).	
		4. PAPA (80 gr).	
		5. ENSALADA (100 gr).	
		6. BEBIDA (12 oz).	
		MENU 3	
		1. CREMA O SOPA. (150 MI).	
		2. ARROZ. (150 gr).	
		3. PAPA (80 gr).	



ITEM	PRODUCTO	DESCRIPCION	CANTIDAD
		4. ENSALADA (100 gr).	
		5. BEBIDA JUGO NATURAL O TÉ HELADO (12 oz). TE HELADO (12 oz).	
3	CENA	**MENU 1**	UND
		1. ARROZ (70 gr).	
		2. CARNE O POLLO ASADO (125 gr)	
		3. PASTA O PLATANO (80 gr).	
		4. BEBIDA JUGO O TÉ HELADO (12 oz).	
		MENU 2	
		1. ARROZ (70 gr).	
		2. CARNE O POLLO SUDADO (125 gr).	
		3. PAPA (80 gr).	
		4. ENSALADA (100 gr).	
		5. BEBIDA JUGO O TÉ HELADO(12 oz).	
		MENU 3	
		1. CARNE EN GULASCH (150 gr).	

ITEM	PRODUCTO	DESCRIPCION	CANTIDAD
		2. ARROZ (75 gr).	
		3. PATACON (80 gr).	
		4. ENSALADA (100 gr).	
		BEBIDA JUGO O TE HELADO (12 oz).	

Nota 1: Los precios ofrecidos deben incluir el IVA, impuestos y deducciones que realice la entidad contratante.

Nota 2: Los menús deben estar avalados por un nutricionista o ingeniero de alimentos.

El suministro de las raciones debe estar embalado e individualizado, atendiendo los requisitos contenidos en el Plan de Gestión Integral de Residuos Sólidos y que sean aptos conservar el calor o el frio y envueltos en papel FILM o aquel que cumpla la misma función para su protección.

La entrega de las raciones debe realizarse en la forma higiénica y en el menor tiempo posible, con el fin de garantizar el mantenimiento de las temperaturas de los productos que lo requieran, hasta el momento de consumo. El personal transportador de las raciones debe estar debidamente identificado y realizar la entrega de los productos a la persona responsable designada por la entidad beneficiara del servicio, quienes de manera conjunta deberán verificar las condiciones de calidad y cantidad de la misma, certificando su entrega, recibo a satisfacción acorde al formato establecido por la entidad competente.

El proponente debe contar con las características y elementos que garanticen el almacenamiento transitorio y transporte de los productos/alimentos desde su elaboración hasta el consumo por parte de los titulares de derecho.

El futuro contratista deberá utilizar equipos y utensilios que cumplan con las condiciones establecidas en normas y especificaciones técnicas establecidas para la manipulación y transporte de alimentos.

El servicio de suministro de alimentos contratado se debe prestar de forma oportuna en las condiciones de tipo de alimentación, cantidad, fecha, hora y lugar solicitados.

Se debe prestar el servicio de suministro alimentación durante todos los días de la semana incluyendo festivos, dentro del horario de 6:00 AM a 10:00 PM para lo cual los usuarios deberán solicitar el servicio con al menos tres (3) de anticipación a la hora prevista para el suministro.

Los alimentos a suministrar deben haber sido preparados el mismo día de la entrega, no contener condimentos o insumos que aceleren la descomposición de estos; se debe garantizar un mínimo de seis (6) de conservación de los alimentos una vez entregados por el contratista.

El proponente debe presentar con su propuesta un Plan de Contingencia para atender imprevistos que no le sea imputable como suspensión temporal de servicios públicos, retrasos en la entrega de materias primas, desastres naturales, entre otros.

MÍNIMA COBERTURA Y CALIDAD DEL SERVICIO

El proponente deberá acreditar mediante comunicación escrita que prestará el servicio de suministro de alimentación en los lugares que solicite la entidad, y dentro del perímetro urbano y rural del municipio de Soacha, en los horarios establecidos y de acuerdo a la solicitud.

Los alimentos deben cumplir los estándares de calidad exigidos por el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 reglamentado por la resolución No. 2674 de julio 22 de 2013 del INVIMA y con las características generales por grupos de alimentos y demás normas y especificaciones técnicas vigentes.

El proponente debe ofrecer los menús teniendo en cuenta, la disponibilidad de equipo que garantice la ejecución de cada preparación, los tiempos y movimientos para el cumplimiento de las preparaciones de cada menú y el procesos y grado de maduración de los alimentos precederos con el fin de garantizar la calidad de

EQUIPO MÍNIMO REQUERIDO

El proponente certifica que dispone dentro de sus instalaciones los equipos mínimos básicos actualizados en perfecto estado de funcionamiento, los cuales se deben encontrar instalados para la prestación integral de los servicios requeridos por la Entidad, los siguientes:

EQUIPO MINIMO REQUERIDO	CANTIDAD
Congelador vertical u horizontal, no menor a 450 Lt.	1

Refrigerador vertical u horizontal, no menor a 200 Lt.	1
Estufa industrial de cuatro boquillas	2
Parrilla asadora metálica	1
Molino de carne industrial metálico	1
Dispensador de vinipel para empaque de alimentos	2
Hormo Industrial	1
Fondos industriales	5
Calderos Industriales	2
Olla a presión de 10 Lts	1
Licuadora industrial	2
Neveras térmicas plásticas de 25 Lt.	2
Horno Asador Vertical de Mínimo de Ocho (8) Compartimentos	1
Marmita cuadrada con capacidad para 100 lts en Acero inoxidable con quemador tipo soplete	1
Procesador industrial de alimentos	1

Nota. Los equipos antes mencionados, deben reposar en las instalaciones del proponente o aliad comercial y mediante documento independiente el representante legal debe certificar que cuenta con estos equipos junto con registro fotográfico de los mismos. En todo caso, la SECRETARIA DE GOBIERNO se reserva el derecho de verificación in situ a través de una visita técnica durante el proceso de evaluación.

TRANSPORTE DE ALIMENTOS PREPARADOS: El oferente deberá acreditar mínimo un (1) vehículo certificado para la distribución de alimentos, propio y/o arrendado, y personal necesario para realizar la entrega de los alimentos, así como conductor. Para garantizar el transporte de los productos se deberá adjuntar junto con la propuesta los siguientes documentos del vehículo tipo camioneta con capacidad entre 600 kilos y Una (1) tonelada certificados para el transporte de alimentos, y no inferior a modelo 2014:

- Revisión Tecno-mecánica vigente.
- SOAT vigente
- Tarjeta de Propiedad a nombre de la empresa o contrato de prestación de servicios o de arrendamiento..
- Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos trasportadores de alimentos, para lo cual deberá anexar copia de la tarjeta de propiedad y los contratos de arrendamiento si los vehículos no son propios.

Durante la entrega de alimentos, los conductores y ayudantes de los vehículos, deberán contar con certificados médicos con condiciones óptimas de salud y estar certificados como manipuladores de alimentos cuya labor verificación estará cargo previamente por el supervisor del contrato

REQUERIMIENTO SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST)

El proveedor debe anexar junto con su propuesta el Certificado emitido por la ARL donde se indique el grado de madurez en la implementación de su Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST (Porcentaje de cumplimiento superior al 85%) según la resolución 0312 de 2019, el certificado de la evaluación debe corresponder al reporte realizado a la ARL durante el último semestre de la vigencia 2023

A. El proponente debe presentar la autoevaluación SG-SST incluidos los estándares mínimos que se reglamenten, de acuerdo al número de trabajadores y nivel de riesgo la cual debe reflejar el porcentaje de cumplimiento y debe estar firmada por el Represente Legal y Profesional, Técnico o Tecnólogo con Licencia en Seguridad y Salud en Trabajo, la autoevaluación debe estar soportada con la certificación de la ARL a la que se encuentre afiliada la empresa, la cual no debe ser mayor a un año. Se tendrán en cuenta las empresas que tenga una calificación: de 80% estado Moderadamente Aceptable a 100% Aceptable CUMPLE. La certificación de la ARL se tendrá en cuenta como el porcentaje real de cumplimiento.

B. La persona destinada por la empresa para la implementación de SG-SST debe cumplir el perfil que menciona la resolución 0312/2019 en los artículos 4, 10 y 17, curso de 50 horas en SGSST vigentes (adjuntar licencia SST y certificado del curso).

C. Certificado de implementación del sistema de gestión de la seguridad y salud en el Trabajo

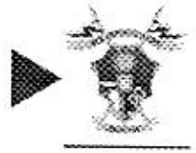
NOTA: El contratista deberá Aportar durante la ejecución del contrato y de forma bimensual la certificación de avance y porcentaje de la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG- SST lo cual se verificará por parte del supervisor del contrato designado por la Entidad

PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO: El proponente deberá contar con el mínimo solicitado que se describe a continuación y anexar las hojas de vida, incluyendo las certificaciones que deba acreditar para demostrar la experiencia y la formación académica solicitada y el certificado de la entidad que le permita ejercer la profesión, así como el cumplimiento de lo establecido en la resolución 2674 de 2013.

CONDUCTOR: Título de Bachiller
Experiencia Mínima de cuatro (4) años en el transporte de alimentos. Adicionalmente deberá acreditar:
- Licencia de conducción vigente
- Copia de la cédula de ciudadanía.
- Antecedentes policía nacional
- Cumplimiento de la normatividad vigente para personal manipulador de alimentos resolución 2674-2013.
- Estado de salud. (Art.11, Numeral 5- Art 14 numeral 2, resolución 2674-2013)
- Reconocimiento médico (Art. 11 numeral 1,2,3 y 4, resolución 2674-2013).
- Practicas higiénicas (Art. 14, Numerales del 1 al 11, 13 y 14; Art. 36 y Art. 35 numeral 5 y 7, resolución 2674-2013).
- Educación y capacitación (Art. 12 y 13, resolución 2674-2013).

- AUXILIAR DE CONDUCTOR O ENTREGA: Título de Bachiller
Experiencia Mínima de cuatro (4) años como auxiliar de Conductor o entrega. Adicionalmente deberá acreditar:

- Copia de la cédula de ciudadanía
- Antecedentes policía nacional
- Cumplimiento de la normatividad vigente para personal manipulador de alimentos resolución 2674-2013.
- Estado de salud. (Artic.11, Numeral 5- Art. 14 numeral 2)
- Reconocimiento médico (Art. 11 numeral 1,2,3 y 4).
- Practicas higiénicas (Art. 14, Numerales del 1 al 11, 13 y 14; Art. 36 y Art. 35 numeral 5 y 7).



• Educación y capacitación (Art. 12 y 13)

CHEF: Titulo de profesional en jefe cocina, (chef) o afines Experiencia Mínima de cuatro (4) años en la preparación de alimentos.

Adicionalmente deberá acreditar:

• Copia de la cédula
• Antecedentes policía nacional
• Cumplimiento de la normatividad vigente para personal manipulador de alimentos resolución 2674-2013. • Estado de salud. (Artic.11, Numeral 5- Artic. 14 numeral 2)
• Reconocimiento médico (Art. 11 numeral 1,2,3 y 4).
• Practicas higiénicas (Art. 14, Numerales del 1 al 11, 13 y 14; Artic. 36 y Artic. 35 numeral 5 y 7).
• Educación y capacitación (Art. 12 y 13).

UN (1) NUTRICONISTA – DIETISTA

La alimentación debe ser de calidad y ser proporcionada en cantidades adecuadas se debe garantizar una adecuada selección de proveedores, materias primas y apropiada práctica en los procesos de almacenamiento, preparación y cocción de los alimentos, teniendo en cuenta condiciones establecidas en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013, que garanticen la inocuidad de los alimentos. Lo anterior y la elaboración de los ciclos de menús y sus análisis químicos, deberá ser orientado por un profesional nutricionista, quien deberá adjuntar como anexo a los formatos del ciclo, la hoja de vida con los correspondientes soportes de experiencia y acreditación de mínimo tres (3) años de experiencia relacionada.

- **COCINERA(O)**: título de bachiller y/o técnico en preparación de alimentos Experiencia Mínima de UN (1) año en la preparación de alimentos.

Adicionalmente deberá acreditar:

• Copia de la cédula • Antecedentes policía nacional
• Cumplimiento de la normatividad vigente para personal manipulador de alimentos resolución 2674-2013.
• Estado de salud. (Artic.11, Numeral 5- Art. 14 numeral 2)
• Reconocimiento médico (Art. 11 numeral 1,2,3 y 4).
• Practicas higiénicas (Art. 14, Numerales del 1 al 11, 13 y 14; Art. 36 y Art. 35 numeral 5 y 7).

• Educación y capacitación (Art. 12 y 13).

- AXILIAR DE COCINERA (O): Acreditar mínimo título de bachiller, experiencia mínima de UN (1) año como auxiliar de cocina.

Adicionalmente deberá acreditar:

• Copia de la cédula
• Antecedentes policía nacional
• Cumplimiento de la normatividad vigente para personal manipulador de alimentos resolución 2674-2013. • Estado de salud. (Artic.11, Numeral 5- Artic. 14 numeral 2)
• Reconocimiento médico (Art. 11 numeral 1,2,3 y 4).
• Practicas higiénicas (Art. 14, Numerales del 1 al 11, 13 y 14; Art. 36 y Art. 35 numeral 5 y 7).
• Educación y capacitación (Art. 12 y 13). Las especificaciones y requisitos son los establecidos en el pliego de Condiciones.

VERIFICACIÓN INFRAESTRUCTURA INSTALADA (LOCAL). El proponente deberá contar con un establecimiento de comercio debidamente registrado del cual deberá aportar Certificado de existencia y representación legal y/o matricula mercantil de cámara y comercio donde se establezca la ubicación del local y que desempeña la actividad comercial acorde con el objeto a contratar.

El proponente deberá acreditar que es el propietario del establecimiento de comercio o tener suscrito un acuerdo comercial o un contrato de arrendamiento vigente, para lo cual deberá anexar registro mercantil y/o certificado de existencia y representación legal, y/o acuerdo comercial y/o contrato de arrendamiento según corresponda, y carta de compromiso bajo la gravedad de juramento en la cual se indique la dirección del establecimiento de comercio que prestará el servicio y el soporte respectivo, Igualmente, el proponente deberá aportar el Concepto Técnico Sanitario favorable por parte de la autoridad competente sin requerimiento del establecimiento relacionado y/o el principal desde el cual ejerza la actividad de preparación.

COBERTURA DEL SERVICIO Y COMUNICACIONES

El proponente debe garantizar la prestación del servicio objeto del presente proceso de Selección en el Municipio de Soacha, de acuerdo con los requerimientos de la Entidad.

El proponente debe garantizar los medios de comunicación como lo son correo electrónico y una línea telefónica, así como, la infraestructura logística que permita en todo momento el contacto para el seguimiento a la prestación del servicio contratado, para tal fin el proponente seleccionado, con la suscripción del acta de inicio del contrato deberá enviar al Supervisor del contrato un esquema detallado.

PROCEDIMIENTOS PARA EL SUMINISTRO:

La Entidad es la encargada de fijar los procedimientos y requisitos para los procesos de solicitud, recepción y validación de las cantidades requeridas por los organismos de seguridad y personal de apoyo del Municipio de Soacha e informe de diagnóstico por parte del contratista, los procedimientos de entrega a satisfacción, devoluciones, y procedimientos para la presentación y pago de facturas. Estos requisitos harán parte del contrato.

Solicitud de pedido: Con base en el Informe de requerimiento, diagnostico o el que se estime conveniente, la Entidad procederá a emitir la Orden de pedido, una vez tramitadas las autorizaciones internas a través del medio electrónico o medio que se destine para dicho fin.

Las raciones que fueren realizados por el contratista sin la autorización previa de la Entidad, no serán pagas y, en consecuencia, estarán bajo responsabilidad y a cargo del contratista. Cualquier autorización dada por personas, sin los requisitos referidos. se entenderá como no válida y el contratista no podrá efectuarla ni facturarla.

Entrega a Satisfacción: El Contratista dispondrá un formato de Entrega a Satisfacción que deberá ser firmado por el funcionario autorizado que recibe servicio. En el formato de Entrega a Satisfacción (formato provisto por el contratista) se debe detallar la fecha de inicio de las solicitudes y la fecha de entrega, firma de quien entrega y firma de quien recibe las raciones.

Facturación: Presentación y pago de factura. Los primeros diez (10) días de cada mes, el contratista radicará la facturación con una relación de facturas para cobro, en las que se identifique las cantidades, fecha de realización de entrega de la ración, valor bruto, IVA, neto a pagar, y el formato de entrega a satisfacción de cada solicitud debidamente firmado por el funcionario que recibió y por el supervisor.

El contratista podrá facturar en cortes de facturación posteriores, raciones alimentarias que no hayan podido ser radicadas en el respectivo mes previa justificación y validación del supervisor así mismo los procedimientos relacionados podrán ser modificados por la Entidad dentro del proceso de mejoramiento continuo, los cuales formarán parte del contrato, de lo cual la entidad informará por escrito al contratista