FICHA DE CONDICIONES TÉCNICAS ESENCIALES PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO Y/O ENTREGA DEL BIEN (FCT)	**Fecha**	03/11/2023

1. DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO

Prestar el servicio de restaurante a los servidores públicos que laboran en el ICBF, sede Regional y Centro Zonal Yopal, Casanare.

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

	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	CÓDIGO UNSPSC
(F) Servicios	(90) Servicios de Viajes, alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	(10) Restaurantes y Catering (Servicios de Comidas y Bebidas)	(15) Establecimientos para comer y beber	Restaurantes	90101501

3. UNIDAD DE MEDIDA

Por unidad de medida se utilizará la unidad (1) de almuerzo efectivamente suministrados.

4. DESCRIPCIÓN GENERAL

El ICBF requiere contratar una persona natural o jurídica que preste el servicio de restaurante "(…) establecimiento fijo destinado a la preparación, servicio, expendio y consumo de alimentos (...)" para atender el Segundo Tiempo de Comida (almuerzo) a los servidores públicos que laboran en la Sede Regional Casanare y Centro Zonal de Yopal, colocando a disposición una infraestructura que cumpla con las condiciones requeridas en la normatividad aplicable. Fomentando prácticas alimentarias saludables mediante la disponibilidad asegurada de alimentos saludables, nutritivos, inocuos y asequibles, de conformidad con las especificaciones técnicas señaladas en el presente documento en cumplimiento de la normatividad vigente y con el fin de favorecer los procesos de desarrollo humano integral. Generando condiciones que promuevan y garanticen la alimentación saludable, contribuyendo de manera directa a la adopción de estilos de vida saludables por parte de los funcionarios.

Lo anterior, en concordancia con el Titulo II del Decreto Ley 1567 de 1998 "SISTEMA DE ESTÍMULOS PARA LOS EMPLEADOS DEL ESTADO" y el Titulo 10 del Decreto 1083 de 2015 "SISTEMA DE
ESTIMULOS", desarrollados por el ICBF en el Plan De Bienestar Social e Incentivos.

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

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

- ✓ **LEY 9 DE 1979** "Por la cual se dictan Medidas Sanitarias"

- ✓ **Resolución 2400 de 1979** / Ministerio de Trabajo y Seguridad Social. "Por la cual se establecen algunas disposiciones sobre vivienda, higiene y seguridad en los establecimientosde trabajo."
- ✓ **LEY 55 DE 1993** "Por medio de la cual se aprueba el "Convenio No. 170 y la Recomendación número 177 sobre la Seguridad en la Utilización de los Productos Químicos en el trabajo", adoptados por la 77a. Reunión de la Conferencia General de la O.I.T., Ginebra, 1990"
- ✓ **Decreto 3075 de 1997** - Por la cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 y se dictanotras disposiciones.
- ✓ **Resolución 2505 de 2004** / Ministerio de Transporte - Por la cual se reglamentan las condiciones que deben cumplir los vehículos para transportar carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles.
- ✓ **Resolución 5109 de 2005** / Ministerio de la Protección Social - por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado.
- ✓ **Decreto 1500 de 2007**, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131 de 2009, 3961 de 2011, 917 y 2270 de 2012 - Por el cual se establece el reglamento técnico a través del cualse crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos CárnicosComestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano.
- ✓ **Resolución 2115 de 2007** / Ministerio de la Protección Social y de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial - Por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano.
- ✓ **Decreto 3930 de 2010** - Usos del agua y residuos líquidos.
- ✓ **Decreto Ley 19 de 2012** "Por el cual se dictan normas para suprimir o reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la Administración Pública"; (Art. 126).
- ✓ **Resolución 2674 de 2013** / Ministerio de Salud y Protección Social - Por la cual se reglamentael artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
- ✓ **Resolución 3929 de 2013** / Ministerio de Salud y Protección Social - Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir las frutas y las bebidas.
- ✓ **Las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013** / Ministerio de Salud y Protección Social – y todas las demás complementarias, que las modifiquen, adicionen o sustituyan - Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

- ✓ **Decreto 539 de 2014** - Por el cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios.
- ✓ **Resolución 3168 de 2015** / Ministerio de Salud y Protección Social "Por la cual se modifica el Artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013".
- ✓ **Resolución 3803 de 2016** / Ministerio de Salud y Protección Social "Por la cual se establecen las recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes – RIEN para población colombianay se dictan otras disposiciones.

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

1. GENERALIDADES.

- ✓ **Tiempo de Comida a atender**: Segundo (**almuerzo**), de lunes a viernes en horario de 12 m a 2:00 pm, a excepción de los días festivos. Según los ciclos de menú aprobados por el supervisor del contrato y las condiciones técnicas esenciales descritas en el presente documento.
- ✓ **Usuarios:** Servidores públicos que laboran en la Sede Regional Casanare y Centro Zonal de Yopal.
- ✓ **Cantidad Usuarios**: Los servidores públicos que harán uso del servicio y tomarán el almuerzo serán aproximadamente 38, cantidad que podrá ser variable por situaciones administrativas como vacaciones, comisiones de servicio, licencias, incapacidades, ingresos, retiros, etc.
- ✓ **Productos:** Todos aquellos que componen el segundo tiempo de comida deben cumplir con las condiciones higiénicas sanitarias, organolépticas y nutricionales balanceadas, según lo establecido en la normatividad correspondiente, vigente y el **Anexo No.1. (Especificaciones Técnicas de la Alimentación (Minuta Patrón por Tiempos de Consumo – Semanal)**
- ✓ **Lugar de atención**: Los almuerzos deberán ser preparados y servidos en las instalaciones del establecimiento comercial del contratista.
- ✓ **Equipos y Utensilios:** Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, envasado y expendio de alimentos deben estar diseñados, construidos, instalados y/o 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 provistos en las cantidades necesarias para la prestación del servicio.
- ✓ **Concepto sanitario**: Es el 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 concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

2. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES DE LOS ALMUERZOS.

El menú diario deberá contener los grupos de alimentos relacionados en la "Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la Población Colombiana Mayor de 2 años" del ICBF, con el propósito de dar cumplimiento a las metas nutricionales expuestas en el mismo documento, basadas en las RIEN (Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes).

Para realizar el aporte nutricional diario, se requiere el cumplimiento de la minuta patrón definida en el **Anexo No.1**. (Especificaciones Técnicas de la Alimentación (Minuta Patrón por Tiempos de Consumo –Semanal). Para el desarrollo de los ciclos de menú se debe diligenciar el **Anexo No. 2** (Ciclo de menús), teniendo en cuenta que cada menú deberá cumplir con las especificaciones nutricionales y aportar mínimo el 35% de los valores definidos como metas nutricionales en la guía ya mencionada, de acuerdo con las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes-RIEN para el grupo de edad entre 18 a 59 de la población colombiana, referidas en la Resolución 3803 de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social de la siguiente forma:

	Calorías cal		Proteínag		Grasag		Carbohidratos g		Calcio mg	Hierro mg	
	H	M	H	M	H	M	H	M		H	M
Grupo de Edad18 a 59 años	2650	2100	99.5	78.7	88.3	70	364.5	288.7	1000	13	27
Aporte diario de la minuta (35%)	927.5	735	35	27.5	31	24.5	127.6	101	350	4.5	9.4

3. CONDICIONES TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS PARA EL ALMUERZO.

PUBLICA

Para la adecuada prestación del servicio y la derivación de los ciclos de menú, el Contratista deberá tener en cuenta las siguientes precisiones:

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

	Como intercambio de la proteína también se podrá suministrar 1 porción de queso blanco (tipo campesino), o por huevo tipo tortilla o fritos (2 unidades), cuando las condiciones de infraestructura, disponibilidad y distribución lo permitan.
Leguminosas	Las leguminosas se deben suministrar dos veces por semana: Una en sopa y otra en el seco. En ningún caso, será considerada intercambio de alimento proteico (carnes). En caso de utilizar preparaciones combinadas de leguminosa y carne o pollo, debe respetarse el gramaje exigido tanto para la leguminosa como para el alimento proteico (carnes). Ya que cada leguminosa tiene un factor de hidratación distinto, debe garantizar sesiempre el peso neto antes de la preparación. La estandarización de recetas dará cuenta del factor de corrección utilizado para cada tipo de leguminosa. La proporción de leguminosa servida en el seco debe ser la establecida como mínimo en la minuta patrón, complementada con una cantidad adecuada del componente líquido que corresponda a la porción total mínima servida característica para seco.
Arroz o Pasta	Se ofrecerá el arroz con variedad en ingredientes, sabores y/o colores manteniendo la oferta de Arroz Blanco como opción adicional para los usuarios que así lo soliciten. Todos los días de la semana se ofrecerá arroz blanco como única opción. La pasta puede utilizarse como intercambio del arroz. El peso servido de la pasta puede modificarse de acuerdo con la variedad utilizada; en todos los casos, se debe garantizar el peso neto. En caso de utilizar preparaciones combinadas con arroz o pasta, con carne o pollo y/o verdura (arroz atollado, pasta con pollo, ensalada rusa, entre otras.), debe respetarse el gramaje exigido tanto para el cereal como para el alimento proteico y la verdura. Para este tipo de preparaciones, el operador deberá definir las acciones y mecanismos que permitan minimizar el riesgo de contaminación al momento de la preparación y posterior servido, en acuerdo con el supervisor del contrato. Cuando se ofrezcan preparaciones como plato único o menú especial, tipo lasaña, o pasta con alguna proteína tipo carne, deberán ser una opción del menú, y así mismo deberá disponerse de la opción de un menú con arroz y proteína tipo carne por separado para los usuarios que lo requieran. Como intercambio de la porción de arroz se podrá suministrar porción de verdura o ensalada, o porción de papa o tubérculo.

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Ensaladas o Verduras	Para ensaladas crudas preparadas, estas deben contener entre 3 a 4 variedades de verduras. Para estas preparaciones, se debe mantener la oferta diaria de 1 aderezo diferente, independiente del ají o el picadillo para sopa. Para verduras cocidas, el peso servido puede modificarse de acuerdo con la variedad utilizada, para lo cual se debe garantizar el peso neto. Estas pueden contener 1 variedad de verdura o más variedades de acuerdo con el tipo de preparación. Estas preparaciones se deben realizar al vapor o salteadas principalmente. Cuando se acompañan con salsas, no se permite el uso de espesantes de paquete industrializado, deberá utilizarse los ingredientes naturales propios de la preparación respectiva. Se permite ofrecer una sola verdura u hortaliza en preparaciones al horno, tipo tortas o soufflés. La porción de verdura u hortaliza servirá como intercambio de la sopa o el arroz, para los usuarios que así lo soliciten, con el fin de promover los hábitos de alimentación saludable *(cuando las condiciones de infraestructura, disponibilidad y distribución lo permitan)*. La oferta de preparaciones mixtas (crudo + cocido) estará sujeta a previa aprobación. La variedad de preparaciones con verduras y hortalizas estará sujeta a la disponibilidad del mercado o por cosecha, según sea el caso.
Fruta	Se debe disponer como mínimo de dos variedades de fruta diariamente paraporción entera o porción picada. Las frutas deben tener un grado de madurez que permita su consumo adecuado. No debe ofrecerse la misma fruta durante más de tres días a la semana, ni díasconsecutivos. La fruta en porción picada podrá servir como intercambio de cualquier componente del menú a excepción de la proteína tipo carne.
Bebida	Se ofrecerá diariamente jugo de fruta natural, sin azúcar adicionada. La consistencia del jugo debe ser acorde con la fruta y con el gramaje exigido. No se permitirá la utilización de concentrados de frutas, pulpas de frutas azucaradas o refrescos de fruta. (Sólo se permite para la bebida de jugo el usode fruta natural o de pulpa natural de fruta. Como opciones adicionales de bebidas se tendrán en cuenta:

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

	Bebidas lácteas: yogurt y kumis, leche deslactosada y bebidas gaseosas. El agua siempre estará disponible como adicional para el consumo.
Raíces, Tubérculos yPlátanos	Se ofrecerá tres veces por semana, garantizando la variedad en la oferta semanal La variedad de preparaciones con raíces, plátanos y tubérculos estará sujeta a la disponibilidad del mercado o por cosecha, según sea el caso. Cada preparación puede ocasionar diferentes variaciones de peso; es así como el contratista debe garantizar siempre el peso neto antes de la preparación, indistinto de la variedad utilizada. La estandarización de recetas dará cuenta del factor de corrección utilizado para cada tipo de raíz, tubérculo o plátano, por método de cocción o preparación aprobada (como en el caso de chips). Como intercambio de la porción de raíces, tubérculos o plátanos, se podrá suministrar porción de verdura o ensalada, o porción de arroz.
Postre	La oferta de postre debe ser de 15 días para postre preparado (tipo dulces, esponjados, tortas, etc.) y 5 días para postre industrializado (tipo chocolatina, bocadillo, arequipe, turrón, etc.) dentro del ciclo de menú y con una frecuencia intercalada. Se programará variedad en la oferta de postres indistinto de su origen, garantizando un stock en almacenamiento de postre industrializado para casos de contingencia. La porción de postre preparado debe ser de mínimo 50 g por porción, y para el postre industrializado la porción debe ser mínimo de 30 g. El postre no tiene intercambio con ningún componente del menú.
Grasa	La grasa que se utilice para cocción y para preparación de aderezos debe ser aceite vegetal puro de: soya, maíz, girasol o canola. No se permite aceites con mezclas vegetales.
Azúcar, sal y condimentos	Se admite el uso de crema de leche y mayonesa, las cuales deben ofrecerse separadamente para adición voluntaria a las preparaciones que lo requieran *(cuando las condiciones de infraestructura, disponibilidad y distribución lo permitan)*. No se permite en ningún caso la reutilización de aceite o grasa de cualquier tipo.

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

	El azúcar y la sal que se utilicen en el servicio, serán para preparación y se mantendrán en niveles controlados. No se permite la exhibición de sal o azúcar en la mesa. Se deben utilizar condimentos naturales; no se permite la utilización de condimentos industrializados tales como caldos concentrados.
Plato Único o Menú Especial /Típico	Se debe suministrar un Plato único, al menos dos veces por mes. El Plato único hace referencia a un menú en el cual la carne, arroz, verduras y/o tubérculos se pueden mezclar en un solo plato como es la lasaña, el arroz con pollo, arroz atollado, entre otros tipos de recetas. Se deben tener previstos menús especiales para el día de la madre, día del padre, amor y amistad, día del funcionario ICBF, aniversario del ICBF, etc. Los menús especiales no conllevan costo adicional al ofertado y deben ser aprobados con dos semanas de anticipación. El Menú Especial o Típico hace referencia a preparaciones del folclor colombiano (ajiaco, sancocho, bandeja paisa, etc.) o de otros países (tacos, fajitas, parrillada argentina, etc.). Las porciones por servir deben estar estandarizadas. Independiente del tipo de Plato único o Menú especial, deberá disponerse de la opción de un menú con arroz y proteína tipo carne por separado para los usuarios que lo requieran.
Cambios de algúncomponente en el menú semanal.	Los cambios de algún componente del menú establecido deben corresponder a hechos contundentes de fuerza mayor, lo cual indica que se debe cumplir siempre con lo estipulado, cualquier cambio o novedad será estudiado previamente por parte de la supervisión con el apoyo técnico de Nutrición del ICBF.

4. CICLOS DE MENÚS (ALMUERZOS).

El contratista debe presentar un ciclo de menú de 21 días, la entrega la deberá hacer dentro de los cinco días posterior a la firma del acta de inicio, por medio electrónico al supervisor del contrato, el ciclo de menú debe ser variado el cual será aprobado por la nutricionista de apoyo a la supervisión del contrato. Para esto, el contratista deberá utilizar los formatos definidos por el ICBF **Anexo No. 2. (Ciclo de Menús)**; En el caso que se requiera modificar el ciclo de menú, éste debe ser corregido y enviado al supervisor del contrato dentro de los siguientes tres días hábiles.

El menú diario debe ser impecable en su presentación y métodos de preparación, y cumplir además con características organolépticas de textura, consistencia, color, sabor, olor y temperatura.

5. CONTROLES DE CALIDAD.

a. Materias Primas, Insumos e Ingredientes

Para la elaboración de los menús, se deben utilizar productos de excelente calidad, frescos o preelaboradas, preferiblemente de origen nacional; no se permite el uso de productos que contengan glutamato mono sódico (GMS).

Todas las materias primas e insumos deben cumplir con los requisitos establecidos en el artículo 16 de la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que la complementen y/o modifiquen.

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

El contratista deberá disponer de un procedimiento para el seguimiento de los proveedores de materias primas e insumos que deberá contener criterios claros de aceptación y rechazo, valoración en el cumplimiento de referenciales requeridos, fiabilidad del proveedor, seguimiento a las reclamaciones y certificados de cumplimiento.
Los proveedores de materias primas o insumos deben contar con registro sanitario, permiso sanitario, o notificación sanitaria vigente en cumplimiento con la regulación nacional vigente expedida por el Invima, Ministerio de Salud y Protección Social.

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

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

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

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

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

El procedimiento de abastecimiento de agua debe cumplir con lo establecido en el numeral 3 del Artículo 6 de la resolución 2674/2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que la complementen y/o modifiquen.

Las operaciones de preparación y servido de los alimentos cumplirán con los requisitos establecidos en el artículo 35 de la resolución 2674/2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

b. Seguimiento y Evaluación Organoléptica.

El contratista, deberá realizar una encuesta de satisfacción a los usuarios cada tres meses contados a partir de la firma del acta de inicio de ejecución del contrato, de la cual debe efectuar y presentar el respectivo análisis y los resultados, e implementar el Plan de Mejora a que haya lugar, coordinando con el ICBF las actividades necesarias.

Los resultados de cada encuesta realizada deberán tenerse en cuenta para la aplicación en elmejoramiento continuo del servicio.

c. Control Microbiológico y Fisicoquímico De Los Alimentos.

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

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

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

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

PÚBLICA

6. PROGRAMAS PERTENECIENTES A UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD EINOCUIDAD.

a. Saneamiento:

El contratista deberá entregar e implementar el Plan De Saneamiento indicado en los artículos 28 y 29 del Decreto 3075/1997 y el Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013 según las necesidades específicas del servicio, con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito a manera de procedimiento y a disposición de la autoridad sanitaria competente; debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

Limpieza y desinfección: Estos procedimientos deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto en atención al servicio de alimentación incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección. Incluir en este programa el procedimiento de limpieza de las trampas de grasa.

Desechos sólidos: Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.

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

Abastecimiento o suministro de agua potable. Se debe tener documentado el proceso de abastecimiento de agua que incluye claramente: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos.

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

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

El personal que el contratista designe para manipular alimentos deberá ser mayor de 18 años y cumplir con los siguientes requisitos establecidos en la normatividad vigente (Decreto 3075de 1997 y Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud Y Protección social):

El personal que el contratista designe para manipular alimentos deberá ser mayor de 18 años y cumplir con los siguientes requisitos establecidos en la normatividad vigente (Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social):

Estado de Salud:

- ✓ El personal manipulador de alimentos debe contar con una certificación médica en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

- ✓ El contratista deberá certificar semestralmente el buen estado de salud del personal, para lo cual debe contar con las pruebas de laboratorio necesarias para la manipulación de alimentos, tales como: KOH de uñas, frotis de garganta y examen coprológico, para certificar sus condiciones de salud y evitar la transmisión de enfermedades infecciosas acorde con la legislación vigente con el fin de garantizar las Buenas Prácticas de Manufactura.

- ✓ Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen.

Educación y 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.
- ✓ El contratista debe tener y presentar un Plan De Capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización.

- ✓ Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.

Practicas Higiénicas y Medidas de Protección

Todo manipulador de alimentos debe cumplir con las prácticas y medidas establecidas en el artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

El contratista, la administración del establecimiento y el personal que labore como

manipulador de alimentos, serán responsables de la inocuidad y la protección de los alimentos preparados y expendidos al consumidor. Estarán obligados a cumplir y a hacer cumplir lo dispuesto en el Capítulo III de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

De La Ropa De Trabajo Equipos Y Elementos De Protección

El personal propuesto para el servicio de alimentación deberá portar obligatoriamente los elementos de protección personal según lo establece el Titulo IV de la Resolución 2400 de 1979 del Ministerio de Trabajo y Seguridad Social, de conformidad con la labor a desarrollar. El contratista deberá velar por el correcto uso de los elementos de protección personal y por el reemplazo de aquellos que se deterioren por el uso normal.

El personal manipulador de alimentos deberá usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos (Numeral 2 del artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social):

1. De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza;
2. Con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios quepuedan caer en el alimento;
3. Sin bolsillos ubicados por encima de la cintura;
4. Cuando se utiliza delantal, éste debe permanecer atado al cuerpo en forma segura paraevitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.

La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos.
El contratista deberá relacionar el número de personal por cargo que ofrece, considerando las necesidades para el desarrollo del contrato y garantía del cumplimiento de las condiciones óptimas para los procesos de compra, almacenamiento, preparación y distribución de alimentos.

8. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES.

Para la prestación del servicio, la edificación e instalaciones, deben cumplir con lo establecido en el Capítulo I de Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

El área de preparación de alimentos debe cumplir con las condiciones sanitarias especificas establecidas en el artículo 33 Ibidem.

9. EQUIPOS Y UTENSILIOS.

Los equipos y utensilios utilizados para la prestación del servicio deberán cumplir con las condiciones generales, específicas y de instalación y funcionamiento referidas en el CapítuloII

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

de Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

El contratista deberá realizar durante el plazo de ejecución del contrato, el mantenimiento preventivo y correctivo necesario, de los equipos que utiliza para la ejecución del contrato (estufas, hornos, molinos entre otros,) para garantizar el buen funcionamiento y cumplimiento contractual.

10. PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO (Ver Anexo 04)

Para la ejecución el contrato se ha determinado el siguiente personal mínimo con el cual deberá contar el contratista. Este personal es, como su nombre lo indica, el mínimo, y puede ser inferior al total que se requiere para la adecuada ejecución del contrato. Es responsabilidad del contratista determinar el personal total requerido para garantizar el cumplimiento de todas las obligaciones.

El contratista con la presentación de la propuesta se obliga a acreditar la calidad y condiciones legales y técnicas ofrecidas, para lo cual debe hacer entrega de la hoja de vida y demás soportes; a estas se deberán adjuntar copia de los certificados de antecedentes disciplinarios, judiciales y fiscales y del documento de identidad de cada una de las personas asignadas para el cumplimiento del objeto del probable contrato a suscribir.

7. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

7.1. Obligaciones generales.

1. Cumplir con el objeto del contrato con plena autonomía técnica y administrativa y bajo su propia responsabilidad, por lo tanto, no existe ni existirá ningún tipo de subordinación, ni vínculo laboral alguno entre EL CONTRATISTA y el ICBF.

2. Constituir y allegar a EL ICBF las garantías requeridas dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato.

3. Participar y apoyar a EL ICBF en todas las reuniones a las que éste lo convoque relacionadas con la ejecución del contrato.

4. Atender los requerimientos, instrucciones y/o recomendaciones que durante el desarrollo del Contrato le imparta EL ICBF a través del supervisor del mismo, para una correcta ejecución y cumplimiento de sus obligaciones.

5. Presentar la cuenta de cobro y/o factura electrónica correspondiente de conformidad con la forma de pago estipulada en el contrato, junto con el informe o reporte de las actividades realizadas para cada pago.

PUBLICA

6. Realizar los pagos al SISS (salud, pensión y riesgos laborales), aportando los soportes de pago correspondientes, según cada caso, y de acuerdo con la normatividad vigente.

7. Colaborar con el **ICBF** en el suministro y respuesta de la información correspondiente, a los requerimientos afectados por los organismos de control del Estado Colombiano en relacióncon la ejecución, desarrollo o implementación del contrato objeto del presente documento.

8. Cumplir con las disposiciones establecidas en el capítulo "Buenas prácticas en la Gestión Contractual" del Manual de Contratación vigente.

7.2. Obligaciones específicas.

1. Cumplir con plena autonomía técnica y administrativa, con las actividades, lineamientos y estándares definidos en el numeral 6 "Especificaciones Técnicas de los insumos, bienes, productos, obras o servicios a entregar" de la Ficha de Condiciones Técnicas Esenciales para la Prestación del Servicio y/o Entrega del Bien (FCT).
2. Cumplir con los principios de buenas prácticas de manufacturas- MPM según el título II del decreto 3075/1997 y en el título II de la Resolución 2674 de 2013, para la compra, recepción, preparación, elaboración, manipulación y almacenamiento de alimentos.
3. Presentar un ciclo de menú de 21 días, la entrega la deberá hacer dentro de los cinco días siguientes a la firma del acta de inicio de acuerdo con la minuta patrón establecido por parte del ICBF, para la aprobación por parte de la Nutricionista designada para apoyo a la supervisión del contrato.
4. Notificar al supervisor del contrato cada vez que se presenten cambios del personal presentado inicialmente para la prestación del servicio (faltantes, remplazos temporales y/o permanentes) garantizando que el personal nuevo tenga el perfil requerido para cumplir con las labores asignadas y deberá presentar un reconocimiento médico y el carnet de manipulación de alimentos vigente en el cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos del personal para la prestación del servicio.
5. Presentar plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, éstas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad. De acuerdo con el Artículo 12 y 13 de la Resolución 2674 de 2013.
6. Informar la ausencia del manipulador de alimentos cuando sea motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los

alimentos que se manipulen, para tal caso deberá presentar reconocimiento dedico nuevo previo a retomar las labores de manipulación.

7. El contratista deberá acreditar semestralmente el estado de salud del personal para lo cual presentar las pruebas de laboratorio necesarias para la manipulación de alimentos.
8. Llevar un control diario sobre los almuerzos suministrados teniendo en cuenta los listados de los beneficiarios entregados por la supervisión, dicho instrumento debe llevar la firma en original del beneficiario, debe ser presentado con los demás documentos para el respectivo pago.
9. Publicar el menú diario a suministrar autorizados por el supervisor del contrato, en un lugar visible para los servidores públicos.
10. Entregar los resultados microbiológicos semestral; donde se incluyan superficies, ambientes y equipos, un menú seleccionado aleatoriamente a directriz del supervisor del contrato, en aras de verificar la calidad del servicio y de no ser aceptables se tomarán las acciones correctivas correspondientes por parte del contratista.
11. El contratista deberá realizar una encuesta de satisfacción cada 3 meses contados a partir de la firma del acta de inicio al 70% de los servidores públicos que reciben el servicio; para lo cual debe efectuar y presentar el respectivo análisis y los resultados, e implementar el plan de mejora a que haya lugar.
12. Garantizar que el lugar para la prestación del servicio tenga las condiciones técnicas, normativas y de logística, para prestar el servicio al ICBF a los colaboradores beneficiarios del servicio en el horario de las 12:00 M y la 2:00PM. En el evento de cambio de las instalaciones por parte del contratista se deberá informar a la supervisión con antelación y este debe cumplir con las condiciones inicialmente establecidas en el contrato. Capitulo I de la Resolución 2674de 20213 del Ministerio de salud y protección social.

7.3 Obligaciones del Sistema Integrado de Gestión.

7.3.1 **Eje de Gestión de la Calidad** (Numeral 4.2.2.1 Ibidem)

1. Asegurar que el personal requerido para la prestación del servicio cuente con elperfil de educación, formación o experiencia requeridas para garantizar la óptima prestación del servicio.
2. Socializar con el equipo de trabajo que realiza las actividades definidas en el contrato, la información básica del ICBF (Misión, Visión, Normatividad interna vigente, ObjetivosEstratégicos, Políticas y Sistema Integrado de Gestión SIGE) así como dar a conocer los diferentes documentos (lineamientos técnicos, manuales, procedimientos, guías, formatos entre otros) necesarios para la operación de los servicios.
3. Entregar los resultados de la percepción del beneficiario frente a la prestación del servicioo bien adquirido. (Ver obligación especifica numero 10).

   Demostrar mediante evidencias la implementación de acciones de mejora (correctivas o preventivas frente a cualquier situación que afecte la prestación del servicio) que permitatomar las decisiones a que haya lugar o experiencia exitosas que de muestren la mejoraen la prestación de servicio.

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

4. Contar con información documentada para la recepción, tratamiento y respuesta a las peticiones, denuncias, quejas, reclamos, felicitaciones y sugerencias, en el marco de la ejecución del objeto contractual.
5. Contar con un registro de los documentos utilizados para la operación del servicio de ser necesario, deberá presentar el control de los cambios realizados.

7.3.2 **Eje de Seguridad de la Información** (Numeral 4.2.2.2 Ibidem)

1. Suscribir un documento de compromiso de confidencialidad el cual deberá ser entregadoal supervisor del contrato una vez se firme el contrato.

7.3.3 **Eje de Seguridad y Salud en el Trabajo** (Numeral 4.2.2.3 Ibidem)

1. Certificar que cuenta con un representante de seguridad y salud en el trabajo, que cumpla con el perfil establecido en la Resolución 312 de 2019, o a la norma que adicione, modifiqueo sustituya y garantice el cumplimiento de obligaciones contractuales establecidas en el marco de la ejecución del contrato o convenio y la normatividad vigente.
2. Presentar la identificación de peligros, valoración de riesgos y determinación de controles, documentados, en el marco de la Seguridad y Salud en el Trabajo durante la ejecución delcontrato o convenio.
3. Realizar la inducción al equipo de trabajo que se empleará durante la ejecución del contrato convenio en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo.
4. Suministrar a los colaboradores vinculados para la ejecución del contrato o convenio los elementos de protección personal requerido para la realización de sus actividades.
5. Presentar el concepto médico ocupacional favorable de los colaboradores vinculados parala ejecución del contrato o convenio
6. Formular e implementar el plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias.

7.3.4 **Eje de Gestión Ambiental** (Numeral 4.2.2.4 Ibidem)

1. Adoptar las medidas necesarias para el ahorro y uso eficiente de agua, energía, papel, y manejo de residuos que generen durante la ejecución del contrato de acuerdo con la política ambientalde la Entidad.
2. Utilizar productos, empaques y materiales amigables con el medio ambiente.
3. Adoptar las medidas necesarias para el almacenamiento y manejo adecuado de los productos químicos utilizados durante la ejecución del contrato; de acuerdo con la normatividad vigente.
4. Realizar el mantenimiento y lavado de la trampa de grasas y/o sistemas de tratamiento de aguas residuales, adoptando las medidas necesarias para el manejo adecuado de los residuos generados. (Cuando a ello hubiere lugar).
5. Formular e implementar plan de saneamiento que incluya como mínimo los programas de limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de plagas y abastecimiento o suministro de agua potable, de acuerdo con la normatividad vigente.

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

6. Formular e implementar Plan de Gestión Ambiental de acuerdo con los aspectos, impactos y requisitos ambientales asociados a la ejecución del contrato.

8. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El lugar de ejecución del contrato será en las instalaciones del establecimiento comercial del contratista en la ciudad de Yopal – Casanare.

PARAGRAFO: Para todos los efectos contractuales se tendrá como domicilio la ciudad de Yopal- Casanare, Diagonal 9 No. 8-85.

9. PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución del contrato será a partir de la suscripción del acta de inicio, la cual se perfecciona con el registro presupuestal, la aprobación de la garantía única y el cumplimiento de los demás requisitos de perfeccionamiento, legalización y ejecución hasta octubre 31 DEL 2024, o hasta agotar los recursos, lo que primero ocurra.

10. FORMA DE PAGO DEL VALOR DEL CONTRATO

El valor del contrato a suscribir será hasta por el valor resultante de la adjudicación, incluidos todos los costos directos e indirectos asociados al suministro de los bienes y/o prestación del servicio, el IVA, demás impuestos de ley.

Se pagará al contratista así:
Pagos mensuales vencidos, proporcionales con los almuerzos efectivamente suministrados a los servidores públicos que laboran en el Centro Zonal de Yopal y Sede regional Casanare, de acuerdo con los precios contenidos en la propuesta económica, previa presentación de:

1. Cuenta de cobro o Factura electrónica correspondiente.
2. Listados de beneficiarios firmados en original por los servidores públicos que laboran en el Centro Zonal de Yopal Casanare.
3. Certificación de recibo a satisfacción por parte del supervisor
4. Certificación del revisor fiscal o representante legal, según corresponda, sobre el cumplimiento en el pago de los aportes parafiscales y de seguridad social de sus empleados de acuerdo con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.
5. Certificación firmada por revisor fiscal, en los casos requeridos por la ley, contador público y representante legal especificando que se encuentra a paz y salvo por todo concepto a nivel de cuentas por pagar (proveedores de bienes y servicios) manejando una periodicidad de pago a 30, 60 o 90 días dependiendo de sus políticas de pago y con corte al mes de legalización de la respectiva cuenta.
6. Certificación bancaria (Primer Pago).

PARAGRAFO: Para los periodos que no correspondan a mensualidades completas, se pagará la suma proporcional de acuerdo con los almuerzos efectivamente suministrados a los servidores públicos que laboran en el Centro Zonal de Yopal y sede Regional Casanare, dentro del respectivo periodo de tiempo.

Teniendo en cuenta la implementación de facturación electrónica, el contratista debe remitir las facturas al buzón siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co, indicando en el asunto los siguientes datos: PCI;#CONTRATO;CORREO SUPERVISOR. Se deberá adjuntar únicamente la factura electrónica en representación gráfica y el archivo XML de la factura. En las notas de la factura se debe incluir el siguiente texto: #$PCI; CONTRATO No.;CORREOSUPERVISOR#$. Las facturas se revisarán, aprobarán o rechazarán por el supervisor del contrato, directamente en la plataforma Olimpia del Ministerio de Hacienda. Si al realizar la verificación de una factura esta no cuenta con la información completa para su aprobación, será rechazada y se solicitarán las correcciones a la misma. La factura corregida debe ser enviada nuevamente al buzón de SIIF Nación. Los documentos adicionales a la factura deberán ser remitidos directamente al correo que el supervisor del contrato disponga para el efecto.

El pago se realizará en dos desembolsos uno desde la Regional amparado por el aporte del ICBF mediante identificador A-02-02-02-006-003-301 con denominación: "Alojamiento, Servicios de Suministro de Comidas y Bebidas" y otro desde la Sede Nacional amparado con el descuento practicado por nomina a los servidores públicos que efectivamente tomaron el segundo tiempo de comida (Almuerzo) en el periodo correspondiente, a través de la prestación del servicio de restaurante.
El pago se realizará dentro de los treinta (30) días hábiles siguientes a la radicación de la factura y la certificación de cumplimiento, previa aprobación del PAC (Programa Anual Mensualizado de Caja).

Si la(s) factura(s) no ha(n) sido correctamente elaborada(s), o no se acompañan los documentos requeridos para el pago, el término para este solo empezará a contarse desde la fecha en que se presenten debidamente corregidas, o desde que se haya aportado el último de los documentos solicitados. Las demoras que se presenten por estos conceptos serán de responsabilidad del contratista y no tendrá por ello, derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza.
Todos los pagos se realizarán conforme al PAC del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.

11. TIPIFICACIÓN, VALORACIÓN Y ASIGNACIÓN DE LOS RIESGOS PREVISIBLES

Con el fin de conocer los riesgos que afectarían el contrato que se pretende adelantar, tanto en aspectos favorables como adversos; y con el fin de contribuir a asegurar los fines que el estado persigue con la contratación, el ICBF ha preparado el Anexo No. **03 Matriz de identificación, valoración y asignación de riesgos**, el cual permite dilucidar aspectos que deben ser considerados en la adecuada estructuración de

ofertas y planes de contingencia y continuidad delproyecto.

De este modo, corresponderá al contratista seleccionado la asunción del riesgo previsible propio de este tipo de contratación, asumiendo su costo, siempre que el mismo no se encuentre expresamente a cargo del ICBF en el anexo **No. 03.**

Los riesgos que podrían afectar el normal desarrollo de las actividades previstas en esta contratación se analizan en el anexo **No. 03**, elaborado de acuerdo con la metodología propuestapor Colombia Compra Eficiente (CCE) detallada en el "Manual para la Identificación y Cobertura del Riesgo en los Procesos de Contratación".[1]

12. ANEXOS

1. Especificaciones Técnicas de la Alimentación (Minuta Patrón por Tiempos de (Consumo – Semanal).
2. Formato Ciclo de menú Mensual.
3. Matriz de identificación, valoración y asignación de riesgos.
4. Personal mínimo requerido.

13. ACEPTACIÓN CUMPLIMIENTO DE REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Señor proveedor o contratista potencial: Al remitir cotización y/o propuesta, usted está aceptando que la misma cumple con la totalidad de los requerimientos incluidos en el presente documento y que incluye la totalidad de costos y gastos, directos e indirectos, así como los impuestos, asociados a la ejecución del contrato. Así mismo, que, en caso de resultar adjudicatario del proceso de selección correspondiente, podrá prestar el servicio y/o entregar elbien, con las condiciones técnicas descritas en el presente documento.

14. APROBACIONES ICBF

Aprobaciones	Nombre y cargo	Firma
Aprobó	MARGARETH ORTIZ RUBIO	

Elaboró: Luz Esneda Holguin Torres – Profesional Unviersitario.

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

República de Colombia
Departamento Administrativo para la Prosperidad Social
Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
Cecilia de la Fuente de Lleras

BIENESTAR FAMILIAR

GOBIERNO DE COLOMBIA

ANEXO No. 1
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LA ALIMENTACIÓN
MINUTA PATRÓN POR TIEMPOS DE CONSUMO - SEMANAL

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad P. Bruto	Cantidad P. Neto	P. Servido	Unidad Casera de Servido
Sopa o crema**					
Verduras	Todos los días	22 - 34 gr	20 gr	240 cc	1 taza
Cereal o Raices o Plat.		46 gr	40 gr		
Leguminosa		10 gr	10 gr		
Seco					
Carnes, huevo, leguminosas					
Carne roja ó	3 veces/semana*	160 gr	160 gr	100 gr	1 porción
Visceras (higado ó lengua) ó	1 vez/mes*	180 gr	180 gr	100 gr	1 porción
Carne blanca	2 veces/semana*	Pechuga: 163 gr Pierna: 170 gr Pernil: 180 gr Pescado:156-180gr	120 gr	100 gr	1 porción
Leguminosa	2 veces/semana	35 gr	35 gr	mínimo 75 gr	mínimo 5 cucharas soperas
Cereal					
Arroz ó	Todos los días**	40 gr	40 gr	90 gr	7 cucharas soperas
Pasta	1 vez / mes**	40 gr	40 gr	91 gr	1 porción grande
Tubérculo / plátano / Derivados de cereal					
Papa, plátano, ñame, etc ó	3 veces/semana	125 - 167 gr	100 gr	80 gr	1 unidad grande o 3 tajadas
Arepa, envuelto, croquetas, bollo, etc ó		50 gr	50 gr	50 gr	1 unidad mediana
Pan, preparaciòn tipo chips, etc		25 gr	25 gr	25 gr	1 porción
Hortalizas - verduras					
Verdura	Todos los días	57 - 85 gr	50 - 70 gr	70 gr	4 cucharas soperas
Frutas					
Entera y	Todos los días	126 - 264 gr	120 gr	120 gr	1 porción mediana
En jugo		50 - 75 gr	45 gr	210 cc	1 vaso 7 onzas
Azúcares					
Azúcar de adición y	Todos los dias	16 gr	16 gr	16 gr	1 cuchara sopera
Postre	Todos los dias	20 - 40 gr	20 - 40 gr	20 - 40 gr	1 porción
Grasa					
Aceite	Todos los días	16 cc	16 cc	16 cc	1 1/2 cucharada

Condimentos***

	Calorías		Proteínas g		Grasa g		Carboh. g	Calcio mg	Hierro mg
TOTAL DIARIO MINUTA PATRON	868	30,4	43,4	19,3	33,8	108,5	141,1	280	3,4
RECOMENDACIONES DIARIAS (Hombres y Mujeres 18 - 59 años)	2480	86,8	124	55,1	96,4	310	953,8	800	9,6
% ADECUACION	35%		35%		35%		15%	35%	35%
% AMDR		14-20%		20-35%		50-65%			

NOTA: Los pesos incluidos en la minuta patrón, se constituyen en los valores mínimos de oferta de alimentos. No se permiten porciones de menor tamaño al definido. Se requiere del suministro completo con todos los componentes hasta finalizar el servicio.

* Como protéina principal en las dos opciones ofrecidas.

** La oferta de pasta se constituye en un intercambio de la oferta de arroz; es decir, el usuario que elige el plato de pasta, no incluirá la porción de arroz. El arroz estará disponible diario para los usuarios que lo deseen como plato diferente a la pasta o como porción adicional.

*** La cantidad de condimientos no se estandarizan en minuta patrón. Los condimentos deben adicionarse permitiendo mejorar la calidad organoléptica de la preparación, evitando saturación. Los condimentos deben ser de origen natural.

Denominación del bien o servicio	**"PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE A LOS SERVIDORES PÚBLICOS QUE LABORAN EN EL ICBF, SEDE REGIONAL Y CENTRO ZONAL YOPAL, CASANARE.".**	**Anexo #**	04
		Fecha	Diciembre/2023

Para la ejecución el contrato se ha determinado el siguiente personal mínimo con el cual deberá contar el contratista. Este personal es, como su nombre lo indica, el mínimo, y puede ser inferior al total que se requiere para la adecuada ejecución del contrato. Es responsabilidad del contratista determinar el personal total requerido para garantizar el cumplimiento de todas las obligaciones.

PERFILES DEL PERSONAL MINIMO REQUERIDO					
No.	Cargo	Cantidad requerida	Requisitos legales	Experiencia a partir de la fecha de grado	
				General	Específica
1	Auxiliares de Cocina o manipulador de alimentos.	2	certificación médica en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos (Numeral Art.11 de la Resolución 2674 de 2013) certificación de tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. (Art.12 de la Resolución 2674 de 2013)		Mínimo 1 año de experiencia en servicios de alimentos

A continuación, se establecen las funciones mínimas del personal requerido:

FUNCIONES DEL PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO

1. **"Auxiliares de Cocina o manipulador de alimentos":**

1.1 Realizar las actividades de alistamiento y preparación de alimentos.
1.2 Atender el lineal de servicio durante el tiempo de atención, de acuerdo con la organización del coordinador
1.3 Demas actividades que sean necesarias para el cumplimiento de las especificaciones técnicas mínimas de los insumos, bienes, productos, obras o servicios a entregar.

El contratista con la sola presentación de la propuesta, en el evento de ser adjudicatario, se obliga a acreditar la calidad y condiciones legales y técnicas ofrecidas, para lo cual debe hacer entrega de la hoja de vida y demás soportes de cada uno de ellos, dentro de los cinco días (5) calendario contados desde el momento de la adjudicación y en cualquier caso, previo al inicio de ejecución del contrato; a estas se deberán adjuntar copia de certificado de Antecedentes Disciplinarios, certificado de antecedentes de Responsabilidad Fiscal, certificado de antecedentes judiciales, Consulta del Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC- de la Policía Nacional, Consulta certificado de

inhabilidades por delitos sexuales contra niños, niñas y adolescentes (https://inhabilidades.policia.gov.co:8080/consulta) y fotocopia del documento de identidad de cada una de las personas asignadas para el cumplimiento del objeto del contrato suscrito.

Una vez realizado el análisis de las hojas de vida el ICBF, el supervisor del contrato se reserva el derecho de aceptar o no los perfiles presentados. En caso de no aceptación, el contratista deberá presentar nuevas hojas de vida en un plazo no mayor a cinco (5) días hábiles con posterioridad a la notificación realizada por el Supervisor del contrato.

PÚBLICA