

ANEXO TÉCNICO

ANEXO TÉCNICO							
OBJETO	Entregar a título de arrendamiento el espacio físico ubicado en la Sede Central de la ESAP en Bogotá para prestar los servicios de cafetería y restaurante a la comunidad Esapista						
SERVICIOS A SUMINISTRAR	Desayuno: Opciones de desayuno que sean asequibles; el cual debe incluir como mínimo una bebida en leche, un derivado de cereal (pan, arepa, galletas), un alimento proteico, jugo o porción de fruta. El valor máximo de este tiempo de comida será de \$7.200 El contratista presentará en su propuesta el tamaño de porción y los componentes del tiempo de comida de desayuno.						
	Almuerzo El valor máximo de este tiempo de comida será de \$10.000 El contratista presentará un ciclo de menús para 21 días de lunes a domingo, incluyendo una opción vegetariana.						
	Componente	Grupo Alimento	Cantidad		Porción servida	Medida casera	
			P. BRUTO	P. NETO			
	ALMUERZO Y CENA						
	SOPA O CREMA O CAZUELA DE LEGUMINOSA	Verduras	23 - 74 g	Sopas: 30 g Sopa de verduras: 46 g Cazuelas: 20 g		240 ml	1 Taza
		Tubérculo	45 - 90 g	Sopas o cazuelas: 40 g - 50 g			
		Cereal	10 - 15 g	10 - 15 g			
		Leguminosas: arveja, lenteja, garbanzo, frijol.	20 - 35 g	Cazuela: 40 g			
	ALIMENTO PROTEICO	Carne de res o cerdo, magra.	100 g	100 g	Asada: 77 g Cocida: 62 g Sobrebarriga: 55 g	6 cucharadas	
Carne de res molida		85 g			7 cucharadas		
Filete de pescado (mojarra, merluza o bagre)		200 g (congelado)	100 g (descongelado)	88 g	7 cucharadas		
Pollo		170 g	150 g	Asada - Horno: 120 g	1 presa		
Pechuga de pollo		125 g	100 g	Asada: 75 g Cocida: 71 g	5,5 cucharadas		
CEREAL		Arroz	45 g	45 g	100 g	1 porción grande	
	Pasta	45 g	45 g	100 g	1 porción grande		

	RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	Yuca, papa criolla, papa común, plátano, arracacha.	75 - 105 g	60 g	Papa común <u>Frita:</u> 30 g; <u>Dorada:</u> 35 g; <u>Cocida:</u> 55 g; <u>Puré de papa:</u> 65 g Papa Criolla <u>Frita:</u> 45 g; <u>Dorada:</u> 35 g; <u>Cocida:</u> 50 g; <u>Puré de papa:</u> 65 g Plátano maduro <u>Frito o dorado:</u> 40 g; <u>Cocido:</u> 60 g; <u>Torta:</u> 60 g Yuca o arracacha <u>Cocida:</u> 60 g; <u>Frita:</u> 40 g; <u>Puré de yuca:</u> 60 g	
	VERDURA COCIDA O ENSALADA DE VERDURAS	Zanahoria, acelga, ahuyama, calabaza, arveja verde fresca, espinacas, habichuela, aguacate, lechuga, tomate, apio, remolacha, pepino cohombro, pepino común, cebolla cabezona, cubios.	45 - 120 g	60 g	<u>Verduras Cocidas:</u> 60 g <u>Ensaladas crudas:</u> 60 g	5 cucharadas
	BEBIDA DE FRUTA	Feijoa, fresa, guayaba, lulo, mango, maracuya, melón, mora, papaya, pera, piña, uva.	50 - 150 g	53 g	210 CC	7 onzas
	AZUCARES	Azúcar o panela	10 g	10 g		
	GRASAS	Aceite o margarina	4 g	4 g		
	Bowl saludable Preparación de bowls nutritivos y equilibrados que incluyan proteínas, carbohidratos y vegetales frescos o fruta fresca; los cuales podrán ofrecerse como opción de almuerzo y/o cena. El contratista presentará en su propuesta 5 bowls El valor máximo de este servicio será de \$12.000					
Listado de posibles productos de cafetería a) Productos de cafetería (línea amarilla): Empanadas, buñuelos, papa rellena, pasteles de carne y pollo, arepa de huevo, etc.						

El contratista presentará en su propuesta el listado de productos, tamaño de porción y precio de venta, no obstante deberá cumplir con el precio máximo de los siguientes productos:

PRODUCTO	TAMAÑO DE PORCIÓN	PRECIO MÁXIMO DE VENTA
Buñuelo	70 g	\$2.700
Empanada de carne y papa	100 g	\$2.900
Arepa con queso	120 g	\$3.500
Pastel hojaldrado	100 g	\$3.300

- b) Bebidas: Frías y calientes, que no contengan alcohol, se prohíbe la comercialización de bebidas energizantes. El contratista presentará en su propuesta el listado de productos, tamaño de porción y precio de venta.
- c) Bebidas saludables: Además de café y té, ofrecer opciones de bebidas saludables como smoothies, batidos de frutas y vegetales, entre otros. El contratista presentará en su propuesta el listado de productos, tamaño de porción y precio de venta, no obstante deberá cumplir con el precio máximo de los siguientes productos:

PRODUCTO	TAMAÑO DE PORCIÓN	PRECIO MÁXIMO DE VENTA
Jugo en agua	250 ml	\$3.000
Jugo en leche	250 ml	\$3.200
Porción picada de melón, sandía, papaya, piña y/o mango	120 g	\$3.000

- d) Productos empacados y confitería: Productos que hayan tenido un proceso de fabricación previo y que se comercialicen listos para el consumo con su respectiva ficha técnica y registro sanitario. El contratista presentará en su propuesta el listado de productos, tamaño de porción y precio de venta. Comidas rápidas: Variedad de comidas rápidas. El contratista presentará en su propuesta el listado de productos, tamaño de porción y precio de venta, no obstante deberá cumplir con el precio máximo de los siguientes productos:

PRODUCTO	TAMAÑO DE PORCIÓN	PRECIO MÁXIMO DE VENTA
Hamburguesa sencilla (carne de hamburguesa, lechuga, tomate, queso, viruta de papa y salsas)	250 g	\$8.500
Porción de papa francesa	90 g	\$2.800
Choripapa /salchipapa	120 g	\$7.800

- e) Snacks saludables: Incluir opciones saludables como frutas frescas (manzanas, plátanos, uvas, etc.), barras de granola, frutos secos, yogurt, bowls de fruta y cereales, etc. El contratista presentará en su propuesta el listado de productos, tamaño de porción y precio de venta.
- f) Sándwiches y wraps: Proporcionar opciones de sándwiches y wraps con rellenos variados como vegetales, carnes magras, pollo, atún, queso, etc. El contratista presentará en su propuesta el listado de productos, tamaño de porción y precio de venta.
- g) Panes y repostería: Ofrecer una selección de panes, bollos, croissants, muffins, galletas y otros productos de repostería que complementen el café y otras bebidas. El contratista presentará en su propuesta el listado de productos, tamaño de porción y precio de venta.

Plan de beneficios para estudiantes y funcionarios

Ofrecer descuentos especiales o beneficios adicionales a los miembros de la comunidad esapista que utilicen los servicios de la cafetería y restaurante. El contratista incluirá en su propuesta el plan de beneficios, incluyendo el porcentaje de descuento que representa y la forma de redención de estos descuentos.

REQUISITOS TÉCNICOS

MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS MANUFACTURA: El contratista deberá presentar en su propuesta un manual de buenas prácticas de manufactura, en el cual se deberán establecer los procedimientos para el cumplimiento de los principios

básicos y prácticas de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado y distribución de alimentos, con el objeto de garantizar que los productos transformados y comercializados, se encuentren en las condiciones sanitarias adecuadas y se mitiguen los riesgos de contaminación. El manual de buenas prácticas de manufactura deberá hacer énfasis en el cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013, realizando una descripción clara de cómo se llevarán a cabo los procedimientos y actividades, definiendo los responsables de su ejecución, los formatos para monitoreo y control, así como el cronograma de capacitación en temas referentes a la manipulación de alimentos.

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: El contratista deberá presentar el plan de saneamiento básico (PSB) acorde a la infraestructura y características del servicio de alimentación y comprometerse a la disponibilidad de este en caso de ser seleccionado. El PSB constituye la base fundamental para la garantía de la calidad de la alimentación suministrada y seguridad alimentaria de los usuarios, de acuerdo con lo establecido por la resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo regulen, dicho plan deberá contener los siguientes programas:

- **Programa de Limpieza y Desinfección:** El cual incluirá todos los procedimientos para cada uno de los procesos, detallando los agentes y sustancias utilizadas, diluciones, concentraciones y formas de uso, equipos e insumos requeridos para efectuar los procesos de limpieza y desinfección y la periodicidad de realización de los mismos. Deberá presentar en su propuesta los formatos de seguimiento y trazabilidad para todos los procesos operativos estándar de limpieza y desinfección; el contratista en caso de ser seleccionado deberá disponer en sitio de los formatos de seguimiento y trazabilidad.
El contratista deberá contar con todos los insumos rotulados bajo el sistema globalmente armonizado Resolución 773 de 2021 "Por la cual se definen las acciones que deben desarrollar los empleadores para la aplicación del Sistema Globalmente Armonizado (SGA) de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos en los lugares de trabajo y se dictan otras disposiciones en materia de seguridad química"
- **Programa de manejo de residuos:** El cual incluirá el manejo de residuos el cual incluirá los procedimientos de recolección, manejo, almacenamiento interno, clasificación y transporte de acuerdo con la normativa vigente. El Contratista se compromete a cumplir el código de colores deberá rotular las bolsas de residuos: No aprovechables ordinarios, orgánicos aprovechables y aprovechables.
Para dar cumplimiento al programa de manejo de residuos el Contratista deberá contar con canecas con tapa, que cumplan el código de colores establecido, las cuales deberá ubicar en los espacios destinados como almacenamiento temporal de residuos, cercanos a los comedores asignados. El Contratista entregará, además, en su propuesta un procedimiento para el manejo de residuos sólidos, líquidos, así como el de manejo de residuos especiales como grasas y aceites, donde incluirá el procedimiento, la frecuencia y la información del gestor, conforme a la normatividad legal vigente.
El Contratista deberá contar con un procedimiento y un cronograma para la limpieza y el mantenimiento de las trampas de grasa, así como cronograma para limpieza de trampas de grasa portátiles.
El contratista en caso de ser seleccionado entregará al inicio de la ejecución del contrato certificación de la relación comercial o contrato con gestor autorizado de residuos de trampa de grasa. Para el manejo de los residuos de aceite usado, el contratista deberá contar con la inscripción ante la autoridad ambiental, como generador de aceites de cocina usados (ACU), conforme lo establecido en la Resolución 316 de 2018; la disposición del aceite usado será realizada por el contratista seleccionado, a través de la contratación de una empresa dedicada al aprovechamiento de aceites comestibles usados inscrita ante la autoridad ambiental competente, para lo cual entregará junto con su propuesta la declaración de la relación comercial y la licencia de la empresa que realizará el aprovechamiento del aceite comestible usado. Está prohibido el vertimiento de aceite vegetal usado y/o residuos de trampa de grasa, al sistema de alcantarillado, de acuerdo con lo establecido en el Acuerdo 634 de 2015 y en la Resolución 3957 de 2009.
- **Programa de control de plagas:** El cual incluirá la periodicidad y procedimiento de desinsectación y desratización de las áreas del servicio de alimentos; de acuerdo a las normas establecidas por la Secretaría Distrital de Salud, Ministerio de Salud, e INVIMA.
El contratista presentará un cronograma trimestral, en su propuesta el contratista deberá presentar los certificados de la empresa autorizada por la Secretaría de Salud y fichas técnicas de las sustancias a utilizar.
El programa de control de plagas presentado en la propuesta debe involucrar el concepto de control integral, contemplando las diferentes medidas de control conocidas; el contratista deberá incluir en su propuesta todas las actividades preventivas que eviten la propagación de plagas en el servicio de alimentación.

- Programa de abastecimiento de agua: El cual debe contribuir a mantener el cumplimiento de la normatividad ambiental y sanitaria vigente en materia de agua potable, ahorro y uso eficiente, así como los procedimientos establecidos para el monitoreo y control de la calidad del agua. El Contratista deberá presentar un programa que cuente con el control diario de pH y cloro residual diario, el cual deberá incluir la frecuencia de la toma. La ESAP realizará el lavado de tanques, será responsabilidad del contratista, solicitar a la supervisión del contrato, el certificado de lavado de tanques con el fin de disponer de copia de este en sitio.

CERTIFICACIÓN DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS:

El CONTRATISTA se comprometerá a remitir el listado de las personas que desarrollarán actividades en la cafetería, previo al inicio del contrato con sus respectivos certificados de manipulación de alimentos, emitidos por la autoridad competente y los exámenes médicos con concepto favorable para cada uno de los colaboradores; así mismo, se compromete que cuando efectúe cambios o nuevos ingresos de personal, realizará el reporte respectivo..

PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO

El arrendatario está obligado a emplear personal suficiente y capacitado en manipulación de alimentos debidamente certificado, de igual manera deberá garantizar la contratación de un administrador que acompañe de manera permanente al personal en las actividades relacionadas con las buenas prácticas de manufactura y el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias para la prestación del servicio de alimentos. El personal empleado por el arrendatario deberá estar afiliado al Sistema de Seguridad Social Integral, Parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, SENA e ICBF), de conformidad con lo establecido en el parágrafo 2 del artículo 50 de la Ley 789 de 2002, modificado por el artículo 1 de la Ley 828 de 2003, y parafiscales, según la reglamentación que rija al respecto y no tendrá relación laboral ni contractual alguna con la ESAP.

En este sentido deberá contar como mínimo con el siguiente equipo y dedicación:

CARGO	CANTIDAD	PERFIL MÍNIMO	DEDICACIÓN
Administrador	1	Tecnólogo o profesional en Alimentos, con dos (2) años de experiencia relacionada.	Medio tiempo.
Nutricionista	1	Profesional en Nutrición o Dietética con dos (2) años de experiencia relacionada.	Mínimo 4 horas por mes.
Cajero	2	Mínimo bachiller grado 11, con tres (3) años de experiencia.	Uno por turno.
Jefe de cocina	1	Acreditar título de técnico o tecnólogo en culinaria o gastronomía, o título de técnico profesional en cocina.	1 Año de experiencia específica en servicios de alimentos como jefe de cocina.
Auxiliar de cocina	2	Mínimo bachiller grado 11, con tres (3) años de experiencia	Según programación de turnos
Auxiliar de aseo	1	Mínimo bachiller grado 11, con un (1) año de experiencia	Según programación de turnos

Nota: Se considera que este es el personal mínimo requerido por el contratista a fin de atender las necesidades y horarios del servicio, sin embargo, el mismo estará en libertad de ampliar su equipo de trabajo.

EL CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES DEL PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO SE VERIFICARÁ AL MOMENTO DE SUSCRIBIR ACTA DE INICIO

MANEJO AMBIENTAL DE RESIDUOS ORDINARIOS:

El arrendatario se obliga a aplicar a cabalidad y en lo pertinente la Resolución 631 de 2015 del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible y Decreto 1076 de 2015 del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible y aplicar los lineamientos establecidos por la ESAP, en cuanto al adecuado manejo de los residuos ordinarios, aprovechables y peligrosos, y acatar las directrices emanadas por la oficina de Infraestructura y Mantenimiento respecto del manejo, almacenamiento y entrega para disposición final de los residuos orgánicos generados, igualmente respecto del uso de implementos para servir bebidas y otros alimentos.

El contratista deberá presentar un **cronograma de mantenimiento de las trampas de grasas internas** con frecuencia diaria, consistente en eliminación de las natas acumuladas y cada dos semanas limpieza general con uso de jabones biodegradables libres de fenoles y fosfatos.

También se debe presentar **Plan de manejo de los aceites de cocina usados** (Resolución 316 de 2018 del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible). El contratista deberá comprometerse a actualizarlo anualmente durante la ejecución del contrato y entregar los soportes de su ejecución cuando sean requeridos.

Igualmente, el contratista se deberá comprometer a:

- Utilizar de manera eficiente y racional los recursos naturales que requiera para el ejercicio de su labor, específicamente en lo que se refiere al agua y la energía eléctrica.
- Aplicar los lineamientos y programa establecido para la disposición final de residuos ordinarios, aprovechables y peligrosos, incluyendo elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición de los residuos.
- Separar y recolectar diariamente el material (residuos orgánicos) que se genera en la cafetería y depositarlo en un recipiente adecuado, según código de colores y volumen generado, efectuando la disposición de conformidad a lo indicado por la oficina de Infraestructura y Mantenimiento.
- No emplear recipientes y/o utensilios de poliestireno expandido (ICOPOR) o de materiales no aprovechables, para la distribución de alimentos al interior del campus; para consumo al exterior del comedor se deben servir los alimentos y/o bebidas en recipientes biodegradables o hechos con recursos renovables.
- Utilizar jabones que en su formulación no presenten fenoles (grupos OH- unido a un radical aromático) u otro factor que pueda afectar la caracterización de vertimientos de aguas residuales; por tal motivo se hace indispensable el uso de jabones libres de fenoles, con características biodegradables y pH Estable.
- Usar desinfectantes amigables con el medio ambiente, para la desinfección de frutas, verduras u otros alimentos que así lo requieran. Además, presentar: Método de preparación, hojas de seguridad de las sustancias usadas y cantidades exactas de desinfectante usado por partes de agua en la dosificación.
- En caso de que la medición anual realizada por el grupo de Infraestructura y Mantenimiento arroje resultados que no cumplan con la normatividad y que se detecte corresponda por vertimientos de la cafetería, el arrendatario deberá realizar la caracterización de vertimientos de la Cafetería, conforme a lo indicado en el artículo 12 de la Resolución No. 631 de 2015 del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible o la norma que la modifique, adicione o sustituya.

CICLO DE MENÚS

El contratista presentará al supervisor del contrato un ciclo de menús de 21 días avalados por un profesional en Nutrición y Dietética, las cuales deberán cumplir con las condiciones estipuladas en la minuta patrón del almuerzo.

El ARRENDATARIO deberá suministrar una alimentación completa, equilibrada, suficiente y adecuada que cubra todas las recomendaciones nutricionales y tamaños de porción establecidos en la minuta patrón y de conformidad al ciclo de menús proporcionado por la Dirección de Bienestar Universitario.

LISTADO DE LOS ALIMENTOS A OFERTAR

El Contratista deberá presentar todos los alimentos a consumirse en la cafetería y/o restaurante, con nombre, descripción o especificación si se requiere, cantidad, unidad de medida, peso y precio teniendo en cuenta el precio del mercado popular, el cual deberá ser aprobado previa publicación del mismo en la cafetería y/o restaurante.