CONVOCATORIA PÚBLICA ESPECIAL – REGIMEN DE DERECHO PRIVADO

GB-PE-14-2020

OBJETO: "ADQUISICIÓN Y SUMINISTRO DE RACIONES DE CAMPAÑA PARA ATENCIÓN Y RESPUESTA A EMERGENCIAS"

ABRIL, 21 DE 2020

PROCESO DE CONVOCATORIA PUBLICA DE OFERENTES PARA "ADQUISICIÓN Y SUMINISTRO DE RACIONES DE CAMPAÑA PARA ATENCIÓN Y RESPUESTA A EMERGENCIAS".

CONVOCATORIA PÚBLICA DE OFERENTES

1. INFORMACION Y CONDICIONES GENERALES

1.1 REGIMEN LEGAL DE LA CONVOCATORIA

Teniendo en cuenta que mediante el Decreto 183 de 2020 el Gobernador de Boyacá declaró la Calamidad Pública, el régimen contractual aplicable al presente proceso de contratación es el previsto en el artículo 66 de la Ley 1523 de 2012, que establece:

ARTÍCULO 66. MEDIDAS ESPECIALES DE CONTRATACIÓN. *Salvo lo dispuesto para los contratos de empréstito interno y externo, los contratos que celebre la sociedad fiduciaria para la ejecución de los bienes, derechos e intereses del Fondo Nacional de Gestión del Riesgo o los celebrados por las entidades ejecutoras que reciban recursos provenientes de este fondo o los celebrados por las entidades territoriales y sus fondos de gestión del riesgo, relacionados directamente con las actividades de respuesta, de rehabilitación y reconstrucción de las zonas declaradas en situación de desastre o calamidad pública, se someterán a los requisitos y formalidades que exige la ley para la contratación entre particulares, con sujeción al régimen especial dispuesto en el artículo 13 de la Ley 1150 de 2007, y podrán contemplar cláusulas excepcionales de conformidad con lo dispuesto en los artículos 14 a 18 de la Ley 80 de 1993.*

2. PRESUPUESTO ESTIMADO

Para todos los efectos legales y fiscales, el valor estimado como presupuesto oficial para el presente proceso es el siguiente: CIENTO CINCUENTA Y CINCO MILLONES OCHOCIENTOS NOVENTA MIL PESOS ($155.890.000,00) MCTE**,** valor que incluye IVA, impuestos y demás costos directos e indirectos para la ejecución de este contrato.

3. FORMA DE PAGO

Un primer pago del cincuenta (50%) porciento del valor del contrato, previa suscripción del acta de inicio y el saldo restante una vez se haya recibido a satisfacción por parte del departamento los bienes objeto del contrato, cumpliendo del procedimiento de ingreso de almacén de la entidad, presentación de las actas correspondientes a las actas de recibo final a satisfacción y acta de liquidación de contrato, entrega de la correspondiente factura y el comprobante de pago de las obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y Parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, SENA, e ICBF) de conformidad con lo establecido en la normatividad vigente, radicados ante la secretaria de contratación de la Gobernación de Boyacá.

Dicho valor incluirá IVA, impuestos y demás costos directos e indirectos a que haya lugar; si con la cuenta no se acompañan los documentos requeridos para el pago, será responsabilidad del CONTRATISTA y no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza, está deberá ser radicada en la **Central de Cuentas de la Gobernación de Boyacá**, dando cumplimiento al Artículo 19 de la Ley 1150 de Julio 16 de 2007. *DEL DERECHO DE TURNO.*

PARÁGRAFO: Los informes, certificaciones y demás soportes de ejecución deberán adjuntarse a la carpeta del contrato que reposa en la Secretaría de Contratación.

4. PLAZO DE EJECUCIÓN: 8 DÍAS CONTADOS A PARTIR DE LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE INICIO.

5. LUGAR DE EJECUCIÓN: MUNICIPIO DE TUNJA – CALLE 20 No. 9 – 90, EDIFICIO LA TORRE, GOBERNACIÓN DE BOYACÁ.

6. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR

~~C~~lasificador de bienes y servicios – código UNSPS

CODIGO	DESCRIPCIÓN
93131602	Adquisición y suministro de Raciones de campaña para atención y respuesta a emergencias

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

1. Dar cumplimiento a los derechos y deberes consagrados en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993.
2. Conocer íntegramente los manuales del sistema integrado de gestión de calidad de la Gobernación de Boyacá y aplicar los procedimientos con sus respectivos formatos en desarrollo del contrato y participar en la actualización de procedimientos del sistema según asignación.
3. Ejecutar y cumplir el objeto del contrato, de acuerdo en lo estipulado en los estudios y las cláusulas del contrato.
4. Elaborar y entregar, de manera oportuna y en el lugar indicado, los informes solicitados por el supervisor.
5. Obrar con diligencia y cuidado necesario en los asuntos que le asigne el supervisor del contrato.
6. Seguir las indicaciones que el supervisor del contrato realice por escrito.
7. Obrar con lealtad y buena fe en cada una de las etapas contractuales, evitando dilataciones y entrabamientos.
8. Presentar los certificados de pago de aportes al sistema general de seguridad social y de parafiscales de conformidad a la normatividad vigente.
9. Mantener la reserva sobre la información que le sea suministrada para el desarrollo del objeto del contrato.

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA:

1. Suministrar al Departamento de Boyacá 5000 raciones de campaña de 12 horas, de acuerdo con las especificaciones técnicas contenidas en el presente estudio y sus anexos.
2. Asumir los costos de transporte, fletes, seguros y similares que se ocasionen en razón de la entrega de la dotación en las instalaciones de la Unidad Administrativa Especial de Gestión de Riesgo de Desastres del Departamento de Boyacá.
3. Garantizar de forma oportuna y eficiente la entrega de las raciones solicitadas según requerimientos exigidos y demás aspectos establecidos por el contratante.
4. Entregar los elementos objetos del presente contrato en las instalaciones de la Unidad Administrativa Especial de Gestión de Riesgo de Desastres del Departamento de Boyacá o en el lugar que determine el supervisor del contrato dentro de los plazos de ejecución establecidos.
5. Adoptar los procesos y procedimientos en cumplimiento a las normas legales vigentes, las políticas de calidad y mecanismos establecidos por el Departamento.
6. Dar cumplimiento a lo estipulado en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y Ley 828 de 2003, con relación al control de evasión de los parafiscales y seguridad social.
7. Atender los requerimientos que con ocasión de la ejecución del objeto contractual formule el supervisor del contrato por escrito.

8. En caso de no cumplir estas condiciones a satisfacción de la ENTIDAD CONTRATANTE, EL CONTRATISTA se obliga a REEMPLAZAR SIN COSTO ALGUNO PARA LA ENTIDAD CONTRATANTE, si esta así lo requiere, cualquiera de los bienes cuya falla sea imputable a mala calidad de estos.

Las siguientes son especificaciones mínimas de las raciones, las cuales deben tener en cuenta el cumplimiento de la NORMA TECNICA NTMD-00065-A6 (RACIONES DE CAMPAÑA LISTAS PARA CONSUMIR), tener una vida útil no menor a 10 meses y no necesitar refrigeración.

Tabla 1. Composición general de ración de campaña

COMPONENTE	**ESPECIFICACION**
RACION DE CAMPAÑA 12 HORAS LISTA PARA CONSUMIR	
DESAYUNO	
-Bebida en polvo	(20 -40) gr.
-Producto de panadería	100 gr.
-Comida lista (opcional)	(150 a 200) gr.
ALMUERZO	
-Comida lista	200 gr.
-Producto de panadería	100 gr.
-Bebida hidratante en polvo	36 gr.
OTROS Y COMPLEMENTARIOS	
-Maní salado	(50) gr.
-Leche condensada	100 gr.
-Sobre de azúcar	(5)gr
-Sobre de sal	(1) gr.
-Pastilla de vitaminas y minerales	1 Und.
-Pastilla purificadora de agua.	1 Und.
-Sobre de café instantáneo	(1.8 – 2) gr.
-Otros	Cubiertos y servilletas

REQUISITOS GENERALES

Los requisitos generales tienen por objeto establecer los requisitos que debe cumplir los componentes de la ración de campaña, la estructura de la misma y las condiciones sanitarias de los alimentos listos para consumo. Los requisitos generales en la presente norma deben ser verificados mediante inspección visual, organoléptica y/o revisión documental según aplique.

Condiciones de las materias primas en los productos alimenticios. Las materias primas utilizadas para la fabricación de productos alimenticios que conformen la ración de campaña deben cumplir con la normatividad sanitaria aplicable vigente con el fin de evitar factores de riesgos como el crecimiento de microorganismos y la contaminación del alimento.

En el proceso para la elaboración de las comidas listas, productos de panadería, bebidas y misceláneos se debe cumplir con el Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud y Protección social "Por el cual se regulan todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos", además el proceso para la elaboración de las comidas listas de la ración de campaña lista para consumir debe cumplir con la Resolución 2195 del 2012 del Ministerio de Salud y Protección social "Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos que se deben cumplir durante el proceso térmico los alimentos envasados herméticamente de baja acidez y acidificados, que se fabriquen, transporten, expendan, distribuyan, importen, exporten y comercialicen para el consumo humano" o los documentos normativos que los reemplacen, modifiquen, adicionen y/o complementen.

La entidad contratante podrá realizar visitas de seguimiento a las líneas de ensamble de la ración de campaña y a las líneas de producción de sus componentes.

Uso de aditivos en los productos alimenticios. Los aditivos para la fabricación del alimento deben estar de acuerdo a lo establecido en el Decreto 2106 del 1983 del Ministerio de Salud y Protección Social "Por el cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979 en lo referente a la identificación, clasificación, uso, procesamiento, importación, transporte y comercialización de aditivos para alimentos" o el que lo reemplace, modifique, adicione y/o complemente o en caso de que el aditivo no se encuentre contemplado en la legislación Nacional se podrá consultar el CODEX, en cuanto:

a. Aditivos permitidos
b. Dosis de empleo y límites de tolerancia
c. Alimentos a los cuales se puedan adicionar
d. Otras disposiciones complementarias.

Características de los componentes de la ración de campaña. Los productos contenidos en la ración de campaña no deben requerir cocción para su consumo, el calentamiento de los mismos solo debe ser para mejorar aspectos organolépticos, como una cualidad opcional. Así mismo ningún producto contenido en la ración de campaña debe requerir **refrigeración o congelación** para su almacenamiento.

La ración de campaña debe contener mínimo dos comidas listas diferentes por cada menú. Ver tabla No 2. Estructura de la ración de campaña.

Los componentes alimenticios de la ración de campaña deben ser propios de las recetas de cocina con sabor tradicional que permitan un alto grado de aceptabilidad y consumo prolongado (basados en encuestas de percepción previa a su inclusión en los menús), se debe realizar una verificación sensorial (visual, táctil, olfativa y gustativa) para determinar que los alimentos o bebidas no presenten

alteración y/o contaminación (modificación de textura, sabor, apariencia, olor y/o descomposición de grasas) y que por otras características anormales puedan afectar la salud del consumidor.

En caso de que algún componente de la ración de campaña no sea de grado alimenticio, el empaque debe indicar que no es para consumo.

Los productos alimenticios envasados en hojalata deben estar cerrados herméticamente y no deben presentar deformaciones, abombamientos, manchas, herrumbre, óxido, ruptura de la lata u otros defectos.

Las bebidas incluidas en la ración de campaña deben presentar características de color, sabor y olor agradables, sin sabor residual, ofreciendo variedad de sabores para cada menú. Cada ración de campaña debe contener mínimo un sobre de bebida hidratante, esta bebida debe estar formulada para prepararse en 500 mililitros de agua.

Las bebidas hidratantes deben cumplir lo establecido en el Decreto 2229 de 1994 “Por la cual se dictan normas referentes a la composición, requisitos y comercialización de las Bebidas Hidratantes Energéticas para Deportistas” del Ministerio de Salud y Protección Social o el que lo reemplace, modifique, adicione y/o complemente.

La pastilla purificadora de agua contenida en la ración de campaña debe indicar en su rotulado que presenta en su contenido una cantidad de 17 mg de dicloroisocianurato de sodio, esta pastilla debe estar formulada para prepararse en un litro de agua, se debe verificar que no presente sabor residual después de 10 minutos de aplicado, que impida el consumo o altere el sabor característico de los alimentos y bebidas preparadas en ella.

Requisitos de fechas en los componentes alimenticios y la ración de campaña. Las comidas listas y los productos de panadería de la ración de campaña deben indicar en su rotulado que su vida útil mínima es de dieciocho (18) meses contados a partir de la fecha de entrega establecida dentro de los pliegos de condiciones de la entidad contratante.

Las bebidas incluidas en la ración de campaña en su rotulado deben indicar una fecha de vencimiento mínimo de diez (10) meses a partir de la fecha de cada entrega.

Las pastillas vitamínicas y de minerales incluidas en la ración de campaña deben contener en su rotulado una fecha de vencimiento mínima de doce (12) meses a partir de la fecha de cada entrega

La pastilla purificadora de agua en su rotulado debe indicar una fecha de vencimiento mínima de doce (12) meses a partir de la fecha de cada entrega.

Ningún producto de la ración de campaña puede tener una fecha de vencimiento anterior a la indicada en el empaque exterior de la ración de campaña.

La fecha del empaque exterior de la ración de campaña debe ser tal que se garantice mínimo diez (10) meses de vida en los productos comestibles a partir de la fecha de cada entrega, de tal forma que se asegure durante éste tiempo la estabilidad en almacenamiento de los alimentos que la conforman.

Nota 1: En caso de encontrar hallazgos por debajo del número de rechazo en las inspecciones de los lotes de producto terminado en requisitos generales y de empaque y rotulado, se podrá realizar una nueva inspección para el producto relacionado con el hallazgo.

Estructura de la Ración de Campaña. La ración de campaña debe estar conformada de acuerdo con la estructura indicada en la tabla 1. Los adicionales deben ser acordados entre la entidad contratante y el contratista.

Tabla 2. Estructura de la ración de campaña

Conformación	Componente	Peso neto (g) sugerido	Ejemplo
DESAYUNO	Bebida en polvo o granulada	20 a 40	Alimento fortificado Agua de panela con queso Chocolate con queso Café con leche Mezcla para preparar café cappuccino Cocoa con azúcar Bebida achocolatada Malteada
	Comida lista (opcional)	150 a 200	Tamal Omelette Envuelto de mazorca Calentado Pastel de carne Salchicha tipo viena Arepa con queso

			Jamonada Torta de banano
	Producto de panadería	100	Panes Ponqués Galletas
ALMUERZO	Comida lista	200	Lechona Lentejas con chorizo Garbanzo con carne Arvejas con carne Arvejas con tocino Estofado de carne Mute Blanquillo con carne Frijol marinero Frijol con carne Frijol con salchicha Mondongo
	Producto de panadería	100	Panes Ponqués Galletas

MISCELANEOS	125	Panela
	100	Leche Condensada
	100	Bocadillo
	25	Turrón
	30	Arequipe
	20	Caramelo de leche
	50	Maní japonés
	50	Maní con frutas
	25	Almendras Tostadas
	50	Maíz tostado
	50	Maní con pasas
	50	Maní con chocolate
	50	Maní salado
	50	Nueces mixtas
	50	Frutas mixtas con maní
	50	Caramelos blandos cubiertos con
	25	chocolate
	30	Leche en polvo azucarada
	25	Garbanzo frito
	25 a 50	Barra de chocolate
	25 a 50	Barra de cereal
	50	Uva pasas con chocolate
	30	Banano cubierto con chocolate
COMPLEMENTARIOS	1.8 a 2	Café tradicional o saborizado
	5	Azúcar
	1	Sal
	1	Pastilla purificadora
	1	Tableta de vitaminas y minerales

ADICIONALES	-	Cubiertos y servilletas Pastilla de caldo Calentador de ración de campaña

Requisitos sanitarios para los productos alimenticios. Los productos alimenticios que componen la ración de campaña deben tener Registro Sanitario INVIMA vigente.

La entidad ensambladora de la ración de campaña debe solicitar copia del acta de la visita para vigilancia y control en salud pública vigente realizada por el INVIMA con concepto favorable sobre el cumplimiento de las condiciones básicas de higiene otorgada al fabricante de los productos que conforman la ración de campaña y acerca del cumplimiento estricto del Decreto Nº 3075 de 1997 y las demás normas sanitarias aplicables o las que la reemplacen, modifiquen, adicionen y/o complementen.

En caso que el Acta de Visita reporte concepto favorable con observaciones, certificar por parte de la autoridad competente (INVIMA) que dichas observaciones no afectan la inocuidad del producto.

Buenas Prácticas de Manufactura.

Los fabricantes de los alimentos contenidos en la ración de campaña deben cumplir las Buenas Prácticas de Manufactura establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social. Así mismo, las líneas de producción de las comidas listas y los productos de panadería deben estar certificadas por la autoridad competente o un organismo certificador en el sistema de análisis de peligros y puntos de control critico (HACCP), para tal fin debe aportar certificación vigente del cumplimiento de este sistema, de acuerdo con el Decreto 60 de 2002 “Por el cual se promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico” o el que lo reemplace, modifique, adicione y/o complemente, también se podrá demostrar el cumplimiento de este requisito a través la certificación de otro Sistema de Gestión de la inocuidad de Alimentos como ISO 22000 (Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria), IFS FOOD (Internacional Featured Standars), BRC (British Retail Consortium), etc. Emitido por la Autoridad Sanitaria competente o por un organismo de certificación acreditado para tal fin.

Declaración de conformidad de primera parte.

El fabricante de los productos de la ración de campaña debe presentar declaración de conformidad con base en la norma NTC-ISO 17050-1, aportando la documentación de apoyo indicada en la norma NTC-ISO/IEC 17050-2, donde se valide que el lote del producto terminado cumple con los requisitos descritos a continuación:

1 Numeral 3.1.2. Los Aditivos utilizados en los productos alimenticios de la ración de campaña son los autorizados para su uso y las dosis de empleo están dentro de los rangos permitidos por el Ministerio de Salud y Protección Social.

2 El Empaque de comida lista y productos de panadería tienen la siguiente estructura de afuera hacia adentro: Poliéster mínimo 12 micras, Aluminio mínimo 9 micras, OPA (poliamida biorentada) mínimo 15 micras, polipropileno Cast mínimo 70 micras y soportan temperaturas de esterilización hasta de 130°C sin deformarse o eliminarse.

3 Las superficies internas de los envases de hojalata están convenientemente recubiertas para asegurar la conservación del producto alimenticio durante el transporte y almacenamiento.

4 El capturador de oxigeno usado dentro de los productos de panadería es de grado alimenticio.

REQUISITOS ESPECÍFICOS
Peso neto y Contenido Nutricional.

La ración de campaña en total debe contener las cantidades de nutrientes indicados en la tabla 3, cuando se determine de acuerdo con los procedimientos de ensayo establecidos en las normas técnicas colombianas o normas internacionales AOAC vigentes, aplicables para cada La ración de campaña debe tener máximo un peso neto de 1400 gramos. requisito.

Tabla 3. Contenido nutricional de la Ración de Campaña

Macronutrientes		**Requisito en gramos**	**Requisito en % del contenido calórico total**
Proteínas,	Mínimo	93	11
Grasas,	Mínimo	105	28
Carbohidratos totales,	Mínimo	515	61
Calorías totales, en Cal	Mínimo	3380	

Micronutrientes		**Requisito**
Calcio, en mg	Mínimo	800
Fósforo, en mg	Mínimo	800
Hierro, en mg	Mínimo	17
Zinc, en mg	Mínimo	10
Sodio, en mEq/Lt		10 a 20
Potasio, en mEq/Lt		2,5 a 5,0

Cloruro, en mEq/Lt		10 a 12
Vitamina A, en UI	Mínimo	5000 UI
Vitamina B1, en mg	Mínimo	1,5
Vitamina B2, en mg	Mínimo	1,7
Vitamina B3, en mg	Mínimo	20
Vitamina B6, en mg	Mínimo	2
Vitamina B12 , en ug	Mínimo	6
Ácido Fólico, en ug	Mínimo	200
Vitamina C, en mg	Mínimo	60

Nota 2. Considerando aspectos de estandarización de lotes de producción para los menús se admite un valor de grasa mínimo de cien (100) gramos en la ración de campaña que sean suministrados dentro de los doce (12) meses subsiguientes a la fecha de aprobación de la presente norma.

Sobre los diferentes componentes de la ración de campaña se deben efectuar los análisis según se indica en la tabla 4.

Tabla 4. Cuadro de distribución de análisis

	COMIDAS LISTAS	PRODUCTOS DE PANADERIA	ENERGÉTICOS Y OTRAS BEBIDAS	REFRESCO HIDRATANTE	Pastilla vitaminas y minerales	COMPLE-MENTARIOS
PESO	X	X	X	X	X	X
CALORIAS	X	X	X	X		X (Ver nota 3)
CARBOHIDRATOS	X	X	X	X		X (Ver nota 3)

GRASAS	X	X	X			
PROTEINAS	X	X	X			
HIERRO	X	X	X		X	
CALCIO	X	X	X		X	
FOSFORO	X	X	X			
SODIO				X		
POTASIO				X		
CLORUROS				X		
VITAMINAA					X	
VITAMINA B1					X	
VITAMINA B2					X	
VITAMINA B3					X	
VITAMINA B6					X	
VITAMINA B12					X	
VITAMINA C				X	X	
ACIDO FOLICO					X	
ZINC					X	

Nota 3. La verificación de carbohidratos y calorías en productos complementarios solo se efectúa en el sobre de azúcar.

Características microbiológicas. Todos los productos de la ración de campaña, empacados en bolsas flexibles termo selladas al vacío y que hayan sido sometidos a un proceso de esterilización, deben ofrecer un grado de esterilidad comercial cumpliendo con los límites indicados en la tabla 5.

Las características microbiológicas de los productos no estériles que hacen parte de la ración de campaña deben evaluarse de acuerdo con lo establecido por parámetros INVIMA (normas para consumo humano directo), las Normas Técnicas Colombianas correspondientes para cada producto o los requisitos definidos por el Ministerio de Salud y Protección Social y según aplique en cada caso.

Las operaciones de llenado en bolsas flexibles termo selladas al vacío deben realizarse cuidadosamente para prevenir la contaminación del sello, la interfase de las superficies de la bolsa y el salpicado o transferencia de la comida desde la boca de llenado.

Tabla 5. Requisitos para esterilidad

Requisitos	Límite permitido
Crecimiento en anaerobiosis (def) a 37 °C	Negativo
Crecimiento en anaerobiosis a 55 °C	Negativo
Control en anaerobiosis a 37°C	Negativo
Control en anaerobiosis a 55 55 °C	Negativo
Crecimiento en aerobiosis a 37 °C	Negativo
Crecimiento en aerobiosis a 55 °C	Negativo
Control en aerobiosis a 37°C	Negativo
Control en aerobiosis a 55 °C	Negativo
Olor	Normal
Aspecto	Característico

Los productos unitarios de maní y/o nueces incluidos en la ración de campaña y los que tengan como componente principal el maní y/o las nueces, debe estar libres de aflatoxinas de acuerdo a la Resolución 4506 del 2013 “Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones” del Ministerio de Salud y Protección Social o el que lo reemplace, modifique, adicione y/o complemente, además debe cumplir con los métodos indicados en la norma técnica colombiana NTC .

Volumen de gas residual en empaques termo sellados. El volumen de gases residuales en los empaques termo sellados para comidas listas no debe exceder de 10 cm^3.

Fugas en productos enlatados o empacados en bolsas termo selladas. Los productos que hayan sido sometidos a procesos de esterilización no deben presentar muestras de fugas, al evaluar la presencia de manchas sobre el papel filtro blanco.

REQUISITOS DE EMPAQUE Y ROTULADO

Empaque de la ración de campaña. Debe ser impermeable, hermético, de acabado mate y debe garantizar la protección de los productos que la conforman.

El empaque de la ración de campaña debe asegurar la conservación de los alimentos durante su almacenamiento y transporte hasta su utilización.

Cada ración de campaña debe ser empacada como una unidad y los productos que la conforman deben estar dispuestos de tal forma que se elimine toda posibilidad de daño o deterioro de los mismos.

Los empaques utilizados en la ración de campaña y que están en contacto directo con los alimentos deben ser de grado alimenticio.

Las raciones de campaña lista para consumir se deben empacar en grupos de 10 unidades de un mismo menú en cajas de cartón corrugado de doble pared de designación mínima 1050 (tipo D7K), de acuerdo con la NTC 452.

La bolsa exterior de la ración de campaña debe ser en polietileno / polietileno coextruido de mínimo 0,18mm de espesor (calibre 7), color verde oliva, esta debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1257 (espesor).

En el caso del calentador de campaña debe entregarse en empaques individuales por fuera de la bolsa de ración de campaña con el fin de evitar contaminación o deterioro de los productos.

Los productos sujetos a degradación por efectos de contaminación, humedad o acción de la luz, se deben empacar en un material adecuado que asegure la conservación y aislamiento de los mismos.

Empaque de las comidas listas y los productos de panadería. Las comidas listas y los productos de panadería se deben empacar en bolsas flexibles termoselladas y deben estar protegidas adecuadamente dentro de la bolsa de la ración de campaña y no deben presentar rasgaduras, perforaciones, deterioros, imperfección en los sellos (arrugas), hinchamiento o delaminación y no debe dejar traspasar olor al exterior.

El color de las bolsas flexibles debe ser opaco y estar uniformemente distribuido cubriendo la lámina exterior de las mismas.

Las bolsas y sellos deben estar libres de cualquier defecto físico adverso tales como rebabas, bordes cortantes o similares, diferentes a los de fabricación, deben tener bordes redondeados.

Las bolsas termo flexibles para el empaque de comidas listas y para los productos de panadería, deben ser cerradas por medio de procesos de termo sellado.

El sello debe estar libre de arrugas, oclusiones naturales, evidencia de humedad o grasa que afecte la efectividad del termo sellado.

En cualquier punto a lo largo de los bordes sellados de la bolsa debe existir como mínimo un ancho efectivo de sello de 5 mm.

Las bolsas deben ser llenadas de tal forma que no se observe evidencias de ruptura o una separación del sello mayor de 2,5 mm.

Comidas listas. Las comidas listas se deben empacar en bolsas planas preformadas, con una tolerancia de ± 3% sobre el peso nominal establecido, deben ser empacadas en materiales flexibles y deben ser sometidas a tratamiento térmico de esterilización. Deben estar libres de arrugas, deformaciones, oclusiones naturales, evidencia de humedad o grasa.

Las bolsas de comidas listas, deben ir empacadas individualmente dentro de un empaque de cartón en posición plana y totalmente extendida. El empaque de cartón debe ser sellado por medio de pegante y debe ser aplicado cuidadosamente para prevenir el daño de la bolsa termosellada. El cartón no debe presentar rasgaduras u orificios que puedan exponer la bolsa a posibles daños. El cartón debe estar totalmente limpio y cerrado, con el rotulado legible.

Productos de Panadería. Los productos de panadería, deben ser empacados en materiales flexibles mediante métodos de conservación que garanticen su vida comestible y la permanencia de propiedades organolépticas como textura, consistencia, olor y sabor. Deben estar libres de arrugas, deformaciones, oclusiones naturales, evidencia de humedad o grasa.

Empaques de bebidas. El selle y el empaque no deben presentar arrugas ni delaminación que afecte la vida útil del producto.

Los empaques de las bebidas deben tener un sistema de apertura fácil en un costado del empaque.

Rotulado. El rotulado de todos los productos de la ración de campaña debe cumplir con la Resolución 5109 de 2005 “Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano” expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social o el que lo reemplace, modifique, adicione y/o complemente.

El rotulado del empaque de cada pastilla purificadora y las pastillas vitamínicas y de minerales debe indicar claramente las condiciones de uso.

El empaque exterior de la ración de campaña (bolsa) debe contener mensajes institucionales de salud mental u otros establecidos por la entidad contratante (diferentes por cada menú). Debe estar rotulado con la siguiente información:

- “RACION DE CAMPAÑA LISTA PARA CONSUMIR”
- Fecha de fabricación.
- Fecha de vencimiento.
- Número de contrato puede ser rotulado con otros métodos.
- Consumo sugerido de productos (desayuno, almuerzo y comida).
- Peso bruto del contenido total de la ración de campaña.
- NTMD utilizada
- Mensajes Institucionales
- Número de lote

El empaque de cartón de las comidas listas debe ser claramente identificado mediante una etiqueta o impreso con tinta negra permanente como sigue y atendiendo las recomendaciones contempladas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social.

La bolsa flexible termo sellada de comidas listas debe llevar la siguiente información:

- Nombre del producto en letras de mínimo 3 mm de alto.
- Peso neto.
- Nombre del fabricante.
- Fecha de fabricación y de vencimiento.
- Número de lote.

La bolsa flexible termo sellada de panadería debe llevar la siguiente información:

- Nombre del producto en letras de mínimo 3 mm de alto.
- Peso neto.
- Nombre del fabricante.

- Fecha de fabricación y de vencimiento.

- Número de lote.

El empaque colectivo (caja) de las raciones de campaña lista para consumir debe llevar la siguiente información:

- Fecha de vencimiento.
- Número de menú.
- Número de lote.
- Número de contrato.
- Condiciones de almacenamiento e indicaciones sobre cuidado y rotación.
- Peso Bruto.

Nota: las anteriores especificaciones fueron extractadas directamente de la NORMA TECNICA NTMD 0065-A6 (RACIONES DE CAMPAÑA LISTAS PARA CONSUMIR) del Ministerio de Defensa Nacional (mayo -2016).

7. INVITACIÓN A LAS VEEDURÍAS CIUDADANA

El Departamento de Boyacá, conforme a las leyes 850 de 2003 y 1757 de 2015, invita a todas las personas y organizaciones interesadas en hacer control social a la presente convocatoria, en cualquiera de sus fases o etapas, a que presenten las observaciones que consideren convenientes, intervengan en las audiencias y a que consulten los documentos publicados en la página web de la Gobernación de Boyacá y en el SECOP.

8. PERFILES DE LOS INTERESADOS

8.1 Capacidad Jurídica

En el presente Proceso de Contratación pueden participar personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras, legalmente constituidos con su registro mercantil; consorcios, uniones temporales o promesas de sociedad futura, cuyo objeto social esté relacionado con el objeto del contrato a celebrarse. La duración de esta asociación debe ser por lo menos por la vigencia del Contrato y un año más.
El Departamento de Boyacá - Gobernación Boyacá también revisará que los Proponentes no se encuentren en causales de inhabilidad, incompatibilidad o conflictos de interés para celebrar o ejecutar el contrato. Para ello, revisará el boletín de responsables fiscales, el certificado de antecedentes disciplinarios, el certificado de antecedentes judiciales

Las personas jurídicas extranjeras deben acreditar su existencia y representación legal con el documento idóneo expedido por la autoridad competente en el país de su domicilio no anterior a tres (3) meses desde la fecha de presentación de la Oferta, en el cual conste su existencia, fecha de constitución, objeto, duración, nombre representante legal, o nombre de la persona que tenga la capacidad de comprometerla jurídicamente, y sus facultades, señalando expresamente que el representante no tiene limitaciones para contraer obligaciones en nombre de la misma, o aportando la autorización o documento correspondiente del órgano directo que lo faculta.

9. EXPERIENCIA

El Proponente debe ofrecer en el RUP o mediante certificación o copia de contratos, o actas, la celebración o ejecución de contratos que incluyan un objeto igual o similar al del presente proceso, por valor igual o superior al presupuesto oficial estimado.

Nota 1: Las personas naturales o jurídicas que participen en la presente invitación deberán contemplar en su registro mercantil que el objeto de su actividad le permite la ejecución del contrato a celebrar.

10. GARANTIA DE SERIEDAD

El proponente debe garantizar la seriedad de su oferta con la presentación de la garantía de seriedad expedida por compañía de seguros o entidad bancaria legalmente establecida en Colombia.

Beneficiario: DEPARTAMENTO DE BOYACA NIT. 891.800.498-1

Afianzado: El oferente. Si quien presenta la oferta es un consorcio o unión temporal, deben aparecer los nombres de sus integrantes, la garantía de seriedad de la propuesta deberá ser expedida a nombre del consorcio o unión temporal, incluyendo a cada uno de sus integrantes y su porcentaje de participación. Los nombres deben figurar completos, tal como aparezcan en el certificado de la Cámara de Comercio.

Vigencia: Treinta (30) días calendario contados a partir de la fecha límite para presentar ofertas.

Objeto: Describir la totalidad del objeto de esta convocatoria.

Cuantía: 10% del valor del presupuesto oficial

Si la Gobernación de Boyacá, llegare a prorrogar los términos de cierre y adjudicación o del perfeccionamiento del contrato, los proponentes se obligan a ampliar el término de vigencia de la garantía de seriedad de la propuesta.

En las propuestas presentadas por personas jurídicas la garantía debe ser tomada a nombre de la razón social que figura en el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio, sin utilizar sigla, a no ser que en el Certificado de la Cámara de Comercio se establezca que la sociedad podrá identificarse con la sigla.

Si quien presenta la oferta es un consorcio o unión temporal, deben aparecer los nombres de sus integrantes, la garantía de seriedad de la propuesta deberá ser expedida a nombre del consorcio o unión temporal, incluyendo a cada uno de sus integrantes y su porcentaje de participación. Los nombres deben figurar completos, tal como aparezcan en el certificado de la Cámara de Comercio.

Cuando la propuesta se presente mediante proponente plural Consorcio, Unión Temporal o Promesa de Sociedad Futura, la Garantía de Seriedad deberá ser otorgada por todos y cada uno de los integrantes del proponente plural, directamente o a través de apoderados para el efecto

La no presentación de la garantía de seriedad de forma simultánea con la oferta será causal de rechazo de esta última.

Efectividad de la Garantía de Seriedad del Ofrecimiento. La garantía de seriedad de la oferta se hará efectiva en los siguientes eventos:

a. La no suscripción del contrato sin justa causa por parte del proponente seleccionado.

b. La no ampliación de la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta cuando el término previsto en los pliegos para la adjudicación del contrato se prorrogue, o cuando el término previsto para la suscripción del contrato se prorrogue, siempre y cuando esas prórrogas no excedan un término de tres meses.

c. La falta de otorgamiento por parte del proponente seleccionado, de la garantía de cumplimiento exigida por la entidad para amparar el incumplimiento de las obligaciones del contrato.

d. El retiro de la oferta después de vencido el término fijado para la presentación de las propuestas.

En el evento señalado en el literal a., el valor asegurado de la garantía quedará a favor de la entidad contratante en calidad de sanción, sin menoscabo de las acciones legales conducentes al

reconocimiento de perjuicios causados y no cubiertos por la misma. Ante tal situación, la Entidad mediante acto administrativo debidamente motivado, podrá adjudicar el contrato dentro de los quince (15) días siguientes al vencimiento del término para suscribir el mismo o cumplir dichos requisitos, al proponente calificado en segundo lugar, siempre y cuando su propuesta también sea igualmente favorable para la Entidad, conforme con el numeral 12 artículo 30 de la Ley 80 de 1993. En los eventos señalados b., c., d. y e., la garantía de seriedad de la oferta cubrirá los perjuicios que los mismos ocasionen, sin menoscabo de las acciones legales conducentes al reconocimiento de perjuicios causados y no cubiertos por la misma.

10. DOCUMENTOS JURÍDICOS DE LA PROPUESTA

Con el fin de verificar la capacidad jurídica del oferente, éste deberá anexar a su propuesta los documentos que se relacionan a continuación, y la omisión de aquellos necesarios para la comparación de las propuestas, impedirá tenerla en cuenta para su evaluación y posterior adjudicación:

10.1 CARTA DE PRESENTACIÓN DE OFERTA, Debe presentarse debidamente suscrita por la Persona Natural o el representante Legal de la persona jurídica, consorcio o unión temporal.

Cuando se actúe por medio de Apoderado, éste debe estar expresamente facultado para presentar la oferta. En este caso, se debe presentar el poder legalmente conferido y con expresas facultades para el efecto.

10.2 ORIGINAL O COPIA DEL CERTIFICADO DE INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO MERCANTIL. Si la propuesta es presentada por Persona Natural, ésta debe presentar el original o fotocopia del Certificado de Inscripción en el Registro Mercantil expedido por la Cámara de Comercio con antelación no mayor a treinta (30) días anteriores a la fecha de cierre del presente proceso de selección, en donde conste la determinación de su actividad.

Se exceptúan de este requisito las personas que ejercen prestación de servicios inherentes a las profesiones liberales de conformidad con el núm. 5 del Art. 23 del Código de Comercio.

10.3 ORIGINAL O COPIA DEL CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL EXPEDIDO POR LA CÁMARA DE COMERCIO, Si la propuesta es presentada por una Persona Jurídica, se debe acreditar su existencia y representación legal, mediante la presentación del original o fotocopia del Certificado de Existencia y Representación Legal, expedido por la Cámara de Comercio con antelación no mayor a treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de cierre del presente proceso de selección y servirá como base para verificar la siguiente información:

- La persona jurídica debe haber sido constituida legalmente como tal, con una antelación no menor de cinco años a la fecha de cierre del presente proceso y un término de duración no inferior al plazo de vigencia del contrato y un (1) año más.

- De igual manera, debe acreditar la suficiencia de la capacidad del Representante Legal para la presentación de la Propuesta y para la suscripción del Contrato. Cuando el representante legal tenga limitaciones estatutarias, se deberá presentar adicionalmente Copia del Acta en la que conste la decisión del órgano social correspondiente que autorice al Representante Legal para la presentación de la Propuesta, la suscripción del contrato, y para actuar en los demás actos requeridos para la contratación en el caso de resultar adjudicatario.

- El objeto Social de la sociedad debe corresponder con el Objeto de la presente contratación, de manera que le permita a la persona jurídica la celebración y ejecución del contrato, teniendo en cuenta para estos efectos el alcance y la naturaleza de las diferentes obligaciones que adquiere.

En el evento que se trate de **PERSONAS JURÍDICAS PÚBLICAS O PRIVADAS DE ORIGEN EXTRANJERO**, además del cumplimiento de las anteriores exigencias, deberá acreditar su existencia

y representación legal, adjuntando para ello un documento expedido por la autoridad competente en el país de su domicilio, expedido con antelación no mayor a (30) días calendario anteriores a la fecha de cierre del presente proceso de selección, en el que conste su existencia, objeto y vigencia, y el nombre del Representante Legal de la Sociedad o de la Persona o Personas que tengan la capacidad para comprometerla jurídicamente y sus facultades, y en el cual se señale expresamente que el Representante no tiene limitaciones para presentar la propuesta, suscribir el contrato y comprometer a la sociedad a través de su propuesta. En todos los casos, deberán cumplirse todos y cada uno de los requisitos legales exigidos para la validez y oponibilidad en Colombia de documentos expedidos en el exterior con el propósito de que puedan obrar como prueba conforme a lo dispuesto en los artículos 259 y 260 del Código de Procedimiento Civil, y las demás normas vigentes.

Si se trata de **SOCIEDADES EXTRANJERAS SIN SUCURSAL EN COLOMBIA** de países parte de la Convención sobre la abolición del requisito de legalización para documentos públicos extranjeros", se tendrán en cuenta las siguientes reglas: El documento público relacionado con sociedades extranjeras en el cual se certifique la existencia de la sociedad y el ejercicio de su objeto social, tendrá validez en Colombia con la sola Apostilla. Cuando el documento otorgado en el exterior deba ser autenticado, el interesado deberá velar porque la autoridad que autentica certifique sobre la existencia de la sociedad y sobre la extensión del objeto social, documento éste que se deberá apostillar. En el evento en el cual, en un Estado Parte de la Convención, la autoridad ante quien se autentican los documentos no tenga la facultad de certificar sobre la existencia de la sociedad y sobre el ejercicio del objeto social de la misma, el interesado podrá solicitar dichas certificaciones ante la autoridad competente del lugar. Para que surtan efectos en Colombia, estas certificaciones deberán a su vez ser apostilladas por la autoridad del Estado donde emana el documento. Si no existiera una autoridad local que pueda expedir las certificaciones de existencia de la sociedad y del ejercicio del objeto social de acuerdo con las leyes del respectivo país, el interesado podrá acudir ante el Cónsul Colombiano quien podrá certificar que tuvo a la vista las pruebas de la existencia de la sociedad y del ejercicio de su objeto conforme a las leyes del respectivo país. En este caso, como la Convención no se aplica a los documentos ejecutados directamente por agentes diplomáticos o consulares, deberá seguir el trámite ordinario de legalización, o sea que el Ministerio de Relaciones Exteriores de Colombia abonará la firma del Cónsul.

10.4 SI SE TRATA DE UN CONSORCIO O UNA UNIÓN TEMPORAL, Cada una de las personas que los integren deberá presentar original o copia de su respectivo certificado expedido por la Cámara de Comercio con antelación no mayor a treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de cierre del presente proceso de selección. Adicionalmente, deberá adjuntarse el documento de constitución del Consorcio o Unión Temporal, en el cual deberá indicarse al menos:

- El objeto del consorcio o unión temporal, el cual deberá ser el mismo del objeto a contratar.

- Si la participación es a título de Consorcio o Unión Temporal y las reglas básicas que regulan las relaciones entre sus integrantes.

- El porcentaje de participación de cada uno de los integrantes del Consorcio o Unión Temporal en el mismo.

- Si se trata de una Unión Temporal deberán indicarse, además, los términos y extensión de la participación de sus integrantes en la propuesta y en la ejecución del contrato; de lo contrario el Departamento considerará que la propuesta fue presentada por un Consorcio.

- La duración del Consorcio o de la Unión Temporal, contada a partir de la fecha de cierre del proceso de contratación, no debe ser inferior al plazo de vigencia del contrato y un~~dos~~ (1~~2~~) año más. Lo anterior, sin perjuicio de que, con posterioridad, los integrantes del Consorcio o Unión Temporal estén llamados a responder por hechos u omisiones ocurridos durante la ejecución y liquidación del Contrato.

- La designación de la persona que tendrá la representación legal del Consorcio o de la Unión Temporal, indicando expresamente sus facultades. Igualmente, deberá designarse un suplente que lo reemplace en los casos de ausencia temporal o definitiva; Celebrado el contrato no podrá haber cesión

del mismo entre quienes integran el Consorcio o Unión Temporal ni a terceros, salvo que el Departamento de Boyacá así lo autorice.

10.5 AUTORIZACIÓN PARA PRESENTAR OFERTA Y/O SUSCRIBIR EL CONTRATO. Si el Representante Legal del Proponente o de alguno de los integrantes del CONSORCIO O UNIÓN TEMPORAL, requiere autorización de sus órganos de dirección para presentar oferta y/o suscribir el contrato en caso de ser asignado, deberá anexar los documentos que acrediten dicha autorización, de acuerdo a los Estatutos o Reglamentos que los rijan.

10.6 FOTOCOPIA LEGIBLE DE LA CÉDULA DE CIUDADANÍA del proponente o representante legal en el caso de personas jurídicas, Consorcio o uniones temporales.

10.7 CERTIFICADO DE ANTECEDENTES FISCALES. El Proponente con su propuesta debe presentar copia del Certificado de Antecedentes Fiscales expedido por la Contraloría General de la República, de conformidad a lo establecido en la Ley 610 de 2000; el cual debe encontrarse vigente a la fecha de presentación de la propuesta.

En caso de ser persona jurídica, se presentará el certificado de ésta y el de su Representante Legal

En el caso de propuestas conjuntas, se presentará el certificado de cada uno de los integrantes de la unión temporal o el consorcio, según corresponda.

10.8 CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS. El Proponente con su propuesta debe presentar copia del Certificado de Antecedentes Disciplinarios expedido por la Procuraduría General de la Nación; el cual debe encontrarse vigente a la fecha de presentación de las propuestas.

En caso de ser persona jurídica, se presentará el certificado de su Representante Legal.

En el caso de propuestas conjuntas, se presentará el certificado de cada uno de los integrantes de la unión temporal o el consorcio, según corresponda.

10.9 CONSULTA EN LÍNEA DE ANTECEDENTES JUDICIALES. De conformidad con lo estipulado en el Artículo 93 del Decreto Ley No. 019 de 2012 (anti trámites), se suprimió el documento certificado judicial, por lo que ninguna persona está obligada a presentarlo para trámites con entidades de derecho público o privado.

No obstante, lo anterior, teniendo en cuenta que el departamento de Boyacá requiere conocer los Antecedente Judiciales de quienes presenten propuesta dentro del presente proceso de selección, realizará la consulta en línea a través de la página web que esté habilitada para el efecto y aplicará las siguientes reglas:

Para el caso de personas naturales, se consultarán los antecedentes judiciales del Proponente.
En caso de ser persona jurídica, se consultarán los antecedentes judiciales de su Representante Legal.
En el caso de propuestas conjuntas, se consultarán los antecedentes judiciales de cada uno de los integrantes de la unión temporal o el consorcio, según corresponda.

10.10 CERTIFICADO DE CONSULTA DEL REGISTRO NACIONAL DE MEDIDAS CORRECTIVAS.

10.11 FOTOCOPIA DEL FORMULARIO REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO (RUT). El Proponente con su propuesta debe presentar copia de este Certificado, donde se establece el régimen al cual pertenece.

En el caso de las Uniones Temporales o consorcios, todos los integrantes deberán cumplir con este requisito, presentando fotocopia de cada uno de sus RUT.

10.12 CERTIFICACIÓN CON LA CUAL ACREDITE EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES SEÑALADAS EN EL ARTÍCULO 50 DE LA LEY 789 DE 2002 y demás disposiciones sobre la materia

(APORTES AL SISTEMA GENERAL DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL Y PARAFISCALES); suscrita por el Revisor Fiscal si se trata de una persona jurídica que debe tener revisoría fiscal conforme a la ley o por el representante legal del proponente, si no requiere revisor fiscal.

La certificación debe acreditar el pago de dichos aportes con seis (6) meses de anticipación a la fecha de cierre del presente proceso de selección. En el evento que la sociedad no tenga más de seis (6) meses de constituida, deberá acreditar los pagos a partir de la fecha de constitución.
En caso de ofertas conjuntas, cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal debe allegar este documento.

La información presentada en desarrollo del presente numeral, se entiende suministrada bajo la gravedad de juramento respecto de su fidelidad y veracidad.
El Departamento de Boyacá verificará únicamente la acreditación del respectivo pago a la fecha de presentación de la propuesta y a la fecha de la suscripción del contrato, sin perjuicio de los efectos generados ante las entidades recaudadoras por el no pago dentro de las fechas establecidas en las normas vigentes.

Para el caso de las personas naturales, éstas deberán manifestar, bajo la gravedad del juramento, si tienen empleados a su cargo, evento en el cual la certificación debe mencionar que se encuentran a paz y salvo por concepto de aportes a la seguridad social integral (salud, pensión y riesgos profesionales) y parafiscales (cajas de compensación familiar, SENA e ICBF) y que ha cumplido con dichas obligaciones durante los últimos seis meses anteriores a la presentación de la oferta. Ahora bien, si la persona natural no tiene empleados a su cargo, deberá manifestar dicha circunstancia bajo la gravedad del juramento, y certificar que se encuentra personalmente a paz y salvo por concepto de sus aportes a la seguridad social en salud y pensiones y que ha cumplido con dichas obligaciones.

11. COMITÉ EVALUADOR

DESPACHO-UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO DE DESASTRES realizará la evaluación técnica, de las propuestas presentadas y el equipo de la Dirección Administrativa de Procesos de selección – secretaria de Contratación, realizará la evaluación jurídica y económica.

12. FACTOR DE EVALUACIÓN

La Gobernación verificará el cumplimiento de los requisitos habilitantes a través del estudio de los documentos señalados en la presente invitación y que deben ser presentados por los interesados. El estudio jurídico no tienen ponderación alguna, pero habilita o no al interesado y tiene por objeto determinar si los documentos presentados se ajustan a los requerimientos legales y normativos del presente documento.

El departamento se reserva el derecho de realizar la adjudicación hasta por el valor total del presupuesto oficial, de acuerdo a la necesidad.

La escogencia de la propuesta se hará teniendo en cuenta el cumplimiento de las especificaciones técnicas y condiciones señaladas en la presente invitación y el menor valor ofertado.

13. GARANTÍAS DEL CONTRATO

- **CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.** Para garantizar el cumplimiento de todas sus obligaciones contractuales y legales inherentes al Contrato, el pago de multas y cláusula penal pecuniaria, cuando se pacte en el contrato. El amparo de cumplimiento del contrato cubrirá a la entidad estatal contratante de los perjuicios directos derivados del incumplimiento total a parcial de las obligaciones nacidas del

contrato garantizado, así como de su cumplimiento tardío o de su cumplimiento defectuoso, cuando ellos son imputables al CONTRATISTA. Este amparo será equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del Contrato y su vigencia será por el término de duración del mismo y cuatro (4) meses más

14. CRONOGRAMA DEL PROCESO

No.	ACTIVIDAD	FECHA	LUGAR
1	Publicación Convocatoria	Abril 21 del 2020	SECOP II – Link del proceso
2	Plazo límite para presentar propuestas.	Abril 22 2020 Hora: 11:30 P.M	*SECOP II – Link del proceso*
3	Evaluación de propuestas	Abril 23 2020	SECOP II – Link del proceso
4	Elaboración y firma del contrato	Abril 23 2020	SECOP II – Link del proceso
5	Legalización y perfeccionamiento del Contrato	Dentro de los dos (2) días siguientes	SECOP II – Link del proceso

Tunja, abril de 2020

JOSE FERNANDO CAMARGO BELTRAN
Secretario de Contratación

Revisó: **SOFIA ESPERANZA BURGOS GUIO**
Directora de Procesos de Selección

Proyectó: Carol Ruiz Martínez
Profesional E.

CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

Señores:
GOBERNACION DE BOYACÁ
Calle 20 No. 9 – 90 Tunja Piso 0. Oficina 003.
Secretaría de Contratación Gobernación de Boyacá
TUNJA BOYACÁ.

El suscrito _____ de conformidad con los términos y condiciones contractuales, cuyo objeto es "**CONTRATAR LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE TRANSPORTE DE MUESTRAS BIOLÓGICAS Y SUSTANCIAS PELIGROSAS PARA LA ATENCIÓN DE LA EMERGENCIA POR COVID -19**".

En caso que **GOBERNACION DE BOYACÁ** acepte mi oferta, me(nos) comprometo(emos) a suscribir el contrato correspondiente, a cumplir con las obligaciones derivadas de él, de la oferta que presento y de los términos y condiciones contractuales de la invitación.

Declaro (amos) así mismo:

1. Que ninguna otra persona o entidad, diferentes de las nombradas en ésta carta, tiene participación en esta oferta o en el contrato que será el resultado de este proceso y que, por lo tanto, solamente los firmantes están(mos) vinculados a dicha oferta.
2. Que he(mos) estudiado los términos y condiciones contractuales de la invitación y demás documentos, así como las condiciones e informaciones necesarias para la presentación de la oferta, y aceptamos todos los requerimientos establecidos en la documentación de la selección. Así mismo, manifiesto(amos) que el GOBERNACION DE BOYACÁ facilitó de manera adecuada y de acuerdo con nuestras necesidades la totalidad de la información técnica requerida para la elaboración de la oferta, garantizando siempre la reserva de la misma.
3. Declaro(amos) bajo la gravedad de juramento que se entiende prestado con la suscripción del presente documento, que no existe información engañosa, inexacta o que falte a la verdad en la documentación que conforma la oferta y acepto las consecuencias jurídicas y las dispuestas en los términos y condiciones contractuales de este proceso por la contravención de mi (nuestra) parte a esta manifestación.
4. Que, en caso de resultar aceptada nuestra oferta, nos comprometemos a ejecutar el contrato respectivo.
5. Entendemos que el valor del contrato, conforme está definido en los documentos del proceso, incluye la totalidad de los impuestos, tasas o contribuciones de cualquier orden, directas o indirectas que se causen o se llegaren a causar por la celebración, ejecución y liquidación del contrato, así como todos los costos directos e indirectos que ocasione la ejecución del contrato.
6. Que me (nos) obligo (amos) a suministrar, a solicitud del GOBERNACION DE BOYACÁ, cualquier información adicional a la necesaria para la evaluación de esta oferta.
7. Que conozco detalladamente y que he hecho todas las averiguaciones necesarias para asumir los riesgos de orden público, normativos, climáticos, ambientales, técnicos que la ejecución del contrato demande, y en consecuencia manifiesto que asumo los resultados económicos de los mismos.
8. Que al presentar nuestra oferta económica aceptamos que dicho valor integra de manera global la ejecución total de las actividades y obligaciones que deriven del contenido de los presentes términos y condiciones contractuales y los documentos que hacen parte integral de este, incluida la totalidad de los tributos, independientemente de la denominación que asuman o del nivel territorial que provengan, que se causen o llegaren a causar por la celebración, ejecución y

liquidación del contrato objeto del presente proceso de selección. Así mismo acepto(amos) que el GOBERNACION DE BOYACÁ, rectifique las posibles inconsistencias de transcripción que puedan presentarse entre mi oferta económica y los ítems determinados por GOBERNACION DE BOYACÁ, en los términos y condiciones contractuales correspondiente, y que el valor de la propuesta es de $ _____ pesos colombianos.

9. Que nuestra oferta se encuentra DEBIDAMENTE LEGAJADA Y FOLIADA, y cuenta con un total de ____ folios y que la oferta económica se presenta de acuerdo a la invitación correspondiente.

Así mismo bajo la gravedad de juramento, que se entiende prestado al firmar esta carta declaro(amos):

a) Que no me(nos) encuentro(mos) ni personal ni corporativamente, en las inhabilidades, incompatibilidades o prohibiciones legales.
b) Que no me(nos) encuentro(amos) ni personal ni corporativamente, incurso(s) en conflicto de interés con causa o con ocasión de la presentación de esta oferta, ni por la celebración del contrato, en caso de que nuestra oferta sea aceptada.
c) Que no me(nos) encuentro(amos) incursos en ninguna causal de disolución y/o liquidación.
d) Que no me(nos) encuentro(amos) mi personal ni corporativamente, en el Boletín de Responsables Fiscales de la Contraloría General de la República.

Esta oferta es presentada por _____ con cédula de ciudadanía No. _____, en condición de Representante Legal del Oferente, quien suscribe esta carta de presentación y manifiesta no tener incompatibilidades o conflictos de interés con la GOBERNACION**.**

El (Los) abajo firmante(s) declaro(amos) que he(mos) recibido todos los documentos y anexos que conforman La convocatoria pública y condiciones contractuales, así como sus correspondientes adendas y avisos.

Atentamente,

FIRMA:_____
NOMBRE DEL OFERENTE:
CIUDAD:
DIRECCIÓN:
TELEFONOS:
FAX:
CORREO ELECTRÓNICO:
NIT:

FIRMA:_____
NOMBRE REPRESENTANTE LEGAL:
CEDULA DE CIUDADANIA:
TELEFONO CELULAR:

ANEXO TÉCNICO

OBJETO: "ADQUISICIÓN Y SUMINISTRO DE RACIONES DE CAMPAÑA PARA ATENCIÓN Y RESPUESTA A EMERGENCIAS"

ESPECIFICACIONES TECNICAS Y ENTREGABLES

Tabla 1. Composición general de ración de campaña

COMPONENTE	**ESPECIFICACION**
RACION DE CAMPAÑA 12 HORAS LISTA PARA CONSUMIR	
DESAYUNO	
-Bebida en polvo	(20 -40) gr.
-Producto de panadería	100 gr.
-Comida lista (opcional)	(150 a 200) gr.
ALMUERZO	
-Comida lista	200 gr.
-Producto de panadería	100 gr.
-Bebida hidratante en polvo	36 gr.
OTROS Y COMPLEMENTARIOS	
-Maní salado	(50) gr.
-Leche condensada	100 gr.
-Sobre de azúcar	(5)gr
-Sobre de sal	(1) gr.
-Pastilla de vitaminas y minerales	1 Und.
-Pastilla purificadora de agua.	1 Und.
-Sobre de café instantáneo	(1.8 – 2) gr.
-Otros	Cubiertos y servilletas

REQUISITOS GENERALES

Los requisitos generales tienen por objeto establecer los requisitos que debe cumplir los componentes de la ración de campaña, la estructura de la misma y las condiciones sanitarias de los alimentos listos para consumo. Los requisitos generales en la presente norma deben ser verificados mediante inspección visual, organoléptica y/o revisión documental según aplique.

Condiciones de las materias primas en los productos alimenticios. Las materias primas utilizadas para la fabricación de productos alimenticios que conformen la ración de campaña deben cumplir con la normatividad sanitaria aplicable vigente con el fin de evitar factores de riesgos como el crecimiento de microorganismos y la contaminación del alimento.

En el proceso para la elaboración de las comidas listas, productos de panadería, bebidas y misceláneos se debe cumplir con el Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud y Protección social "Por el cual se regulan todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos", además el proceso para la elaboración de las comidas listas de la ración de campaña lista para consumir debe cumplir con la Resolución 2195 del 2012 del Ministerio de Salud y Protección social "Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos que se deben cumplir durante el proceso térmico los alimentos envasados herméticamente de baja acidez y acidificados, que se fabriquen, transporten, expendan, distribuyan, importen, exporten y comercialicen para el consumo humano" o los documentos normativos que los reemplacen, modifiquen, adicionen y/o complementen.

La entidad contratante podrá realizar visitas de seguimiento a las líneas de ensamble de la ración de campaña y a las líneas de producción de sus componentes.

Uso de aditivos en los productos alimenticios. Los aditivos para la fabricación del alimento deben estar de acuerdo a lo establecido en el Decreto 2106 del 1983 del Ministerio de Salud y Protección Social "Por el cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979 en lo referente a la identificación, clasificación, uso, procesamiento, importación, transporte y comercialización de aditivos para alimentos" o el que lo reemplace, modifique, adicione y/o complemente o en caso de que el aditivo no se encuentre contemplado en la legislación Nacional se podrá consultar el CODEX, en cuanto:

e. Aditivos permitidos
f. Dosis de empleo y límites de tolerancia
g. Alimentos a los cuales se puedan adicionar
h. Otras disposiciones complementarias.

Características de los componentes de la ración de campaña. Los productos contenidos en la ración de campaña no deben requerir cocción para su consumo, el calentamiento de los mismos solo debe ser para mejorar aspectos organolépticos, como una cualidad opcional. Así mismo ningún producto contenido en la ración de campaña debe requerir **refrigeración o congelación** para su almacenamiento.

La ración de campaña debe contener mínimo dos comidas listas diferentes por cada menú. Ver tabla No 2. Estructura de la ración de campaña.

Los componentes alimenticios de la ración de campaña deben ser propios de las recetas de cocina con sabor tradicional que permitan un alto grado de aceptabilidad y consumo prolongado (basados en encuestas de percepción previa a su inclusión en los menús), se debe realizar una verificación sensorial (visual, táctil, olfativa y gustativa) para determinar que los alimentos o bebidas no presenten alteración y/o contaminación (modificación de textura, sabor, apariencia, olor y/o descomposición de grasas) y que por otras características anormales puedan afectar la salud del consumidor.

En caso de que algún componente de la ración de campaña no sea de grado alimenticio, el empaque debe indicar que no es para consumo.

Los productos alimenticios envasados en hojalata deben estar cerrados herméticamente y no deben presentar deformaciones, abombamientos, manchas, herrumbre, óxido, ruptura de la lata u otros defectos.

Las bebidas incluidas en la ración de campaña deben presentar características de color, sabor y olor agradables, sin sabor residual, ofreciendo variedad de sabores para cada menú. Cada ración de campaña debe contener mínimo un sobre de bebida hidratante, esta bebida debe estar formulada para prepararse en 500 mililitros de agua.

Las bebidas hidratantes deben cumplir lo establecido en el Decreto 2229 de 1994 “Por la cual se dictan normas referentes a la composición, requisitos y comercialización de las Bebidas Hidratantes Energéticas para Deportistas” del Ministerio de Salud y Protección Social o el que lo reemplace, modifique, adicione y/o complemente.

La pastilla purificadora de agua contenida en la ración de campaña debe indicar en su rotulado que presenta en su contenido una cantidad de 17 mg de dicloroisocianurato de sodio, esta pastilla debe estar formulada para prepararse en un litro de agua, se debe verificar que no presente sabor residual después de 10 minutos de aplicado, que impida el consumo o altere el sabor característico de los alimentos y bebidas preparadas en ella.

Requisitos de fechas en los componentes alimenticios y la ración de campaña. Las comidas listas y los productos de panadería de la ración de campaña deben indicar en su rotulado que su vida útil mínima es de dieciocho (18) meses contados a partir de la fecha de entrega establecida dentro de los pliegos de condiciones de la entidad contratante.

Las bebidas incluidas en la ración de campaña en su rotulado deben indicar una fecha de vencimiento mínimo de diez (10) meses a partir de la fecha de cada entrega.

Las pastillas vitamínicas y de minerales incluidas en la ración de campaña deben contener en su rotulado una fecha de vencimiento mínima de doce (12) meses a partir de la fecha de cada entrega

La pastilla purificadora de agua en su rotulado debe indicar una fecha de vencimiento mínima de doce (12) meses a partir de la fecha de cada entrega.

Ningún producto de la ración de campaña puede tener una fecha de vencimiento anterior a la indicada en el empaque exterior de la ración de campaña.

La fecha del empaque exterior de la ración de campaña debe ser tal que se garantice mínimo diez (10) meses de vida en los productos comestibles a partir de la fecha de cada entrega, de tal forma que se asegure durante éste tiempo la estabilidad en almacenamiento de los alimentos que la conforman.

Nota 1: En caso de encontrar hallazgos por debajo del número de rechazo en las inspecciones de los lotes de producto terminado en requisitos generales y de empaque y rotulado, se podrá realizar una nueva inspección para el producto relacionado con el hallazgo.

Estructura de la Ración de Campaña. La ración de campaña debe estar conformada de acuerdo con la estructura indicada en la tabla 1. Los adicionales deben ser acordados entre la entidad contratante y el contratista.

Tabla 2. Estructura de la ración de campaña

Conformación	Componente	Peso neto (g) sugerido	Ejemplo
DESAYUNO	Bebida en polvo o granulada	20 a 40	Alimento fortificado Agua de panela con queso Chocolate con queso Café con leche Mezcla para preparar café cappuccino Cocoa con azúcar Bebida achocolatada Malteada
	Comida lista (opcional)	150 a 200	Tamal Omelette Envuelto de mazorca Calentado Pastel de carne Salchicha tipo viena Arepa con queso Jamonada Torta de banano
	Producto de		Panes

	panadería	100	Ponqués Galletas
ALMUERZO	Comida lista	200	Lechona Lentejas con chorizo Garbanzo con carne Arvejas con carne Arvejas con tocino Estofado de carne Mute Blanquillo con carne Frijol marinero Frijol con carne Frijol con salchicha Mondongo
	Producto de panadería	100	Panes Ponqués Galletas
		125	Panela
		100	Leche Condensada
		100	Bocadillo

MISCELANEOS	25	Turrón
	30	Arequipe
	20	Caramelo de leche
	50	Maní japonés
	50	Maní con frutas
	25	Almendras Tostadas
	50	Maíz tostado
	50	Maní con pasas
	50	Maní con chocolate
	50	Maní salado
	50	Nueces mixtas
	50	Frutas mixtas con maní
	50	Caramelos blandos cubiertos con
	25	chocolate
	30	Leche en polvo azucarada
	25	Garbanzo frito
	25 a 50	Barra de chocolate
	25 a 50	Barra de cereal
	50	Uva pasas con chocolate
	30	Banano cubierto con chocolate
COMPLEMENTARIOS	1.8 a 2	Café tradicional o saborizado
	5	Azúcar
	1	Sal
	1	Pastilla purificadora
	1	Tableta de vitaminas y minerales
ADICIONALES	-	Cubiertos y servilletas
		Pastilla de caldo
		Calentador de ración de campaña

Requisitos sanitarios para los productos alimenticios. Los productos alimenticios que componen la ración de campaña deben tener Registro Sanitario INVIMA vigente.

La entidad ensambladora de la ración de campaña debe solicitar copia del acta de la visita para vigilancia y control en salud pública vigente realizada por el INVIMA con concepto favorable sobre el cumplimiento de las condiciones básicas de higiene otorgada al fabricante de los productos que conforman la ración de campaña y acerca del cumplimiento estricto del Decreto Nº 3075 de 1997 y las demás normas sanitarias aplicables o las que la reemplacen, modifiquen, adicionen y/o complementen.

En caso que el Acta de Visita reporte concepto favorable con observaciones, certificar por parte de la autoridad competente (INVIMA) que dichas observaciones no afectan la inocuidad del producto.

Buenas Prácticas de Manufactura.

Los fabricantes de los alimentos contenidos en la ración de campaña deben cumplir las Buenas Prácticas de Manufactura establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social. Así mismo, las líneas de producción de las comidas listas y los productos de panadería deben estar certificadas por la autoridad competente o un organismo certificador en el sistema de análisis de peligros y puntos de control critico (HACCP), para tal fin debe aportar certificación vigente del cumplimiento de este sistema, de acuerdo con el Decreto 60 de 2002 “Por el cual se promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico” o el que lo reemplace, modifique, adicione y/o complemente, también se podrá demostrar el cumplimiento de este requisito a través la certificación de otro Sistema de Gestión de la inocuidad de Alimentos como ISO 22000 (Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria), IFS FOOD (Internacional Featured Standars), BRC (British Retail Consortium), etc. Emitido por la Autoridad Sanitaria competente o por un organismo de certificación acreditado para tal fin.

Declaración de conformidad de primera parte.

El fabricante de los productos de la ración de campaña debe presentar declaración de conformidad con base en la norma NTC-ISO 17050-1, aportando la documentación de apoyo indicada en la norma NTC-ISO/IEC 17050-2, donde se valide que el lote del producto terminado cumple con los requisitos descritos a continuación:

5 Numeral 3.1.2. Los Aditivos utilizados en los productos alimenticios de la ración de campaña son los autorizados para su uso y las dosis de empleo están dentro de los rangos permitidos por el Ministerio de Salud y Protección Social.

6 El Empaque de comida lista y productos de panadería tienen la siguiente estructura de afuera hacia adentro: Poliéster mínimo 12 micras, Aluminio mínimo 9 micras, OPA (poliamida biorentada) mínimo 15 micras, polipropileno Cast mínimo 70 micras y soportan temperaturas de esterilización hasta de 130°C sin deformarse o eliminarse.

7 Las superficies internas de los envases de hojalata están convenientemente recubiertas para asegurar la conservación del producto alimenticio durante el transporte y almacenamiento.

8 El capturador de oxigeno usado dentro de los productos de panadería es de grado alimenticio.

REQUISITOS ESPECÍFICOS
Peso neto y Contenido Nutricional.

La ración de campaña en total debe contener las cantidades de nutrientes indicados en la tabla 3, cuando se determine de acuerdo con los procedimientos de ensayo establecidos en las normas

técnicas colombianas o normas internacionales AOAC vigentes, aplicables para cada La ración de campaña debe tener máximo un peso neto de 1400 gramos. requisito.

Tabla 3. Contenido nutricional de la Ración de Campaña

Macronutrientes		**Requisito en gramos**	**Requisito en % del contenido calórico total**
Proteínas,	Mínimo	93	11
Grasas,	Mínimo	105	28
Carbohidratos totales,	Mínimo	515	61
Calorías totales, en Cal	Mínimo	3380	

Micronutrientes		**Requisito**
Calcio, en mg	Mínimo	800
Fósforo, en mg	Mínimo	800
Hierro, en mg	Mínimo	17
Zinc, en mg	Mínimo	10
Sodio, en mEq/Lt		10 a 20
Potasio, en mEq/Lt		2,5 a 5,0
Cloruro, en mEq/Lt		10 a 12
Vitamina A, en UI	Mínimo	5000 UI

Vitamina B1, en mg	Mínimo	1,5
Vitamina B2, en mg	Mínimo	1,7
Vitamina B3, en mg	Mínimo	20
Vitamina B6, en mg	Mínimo	2
Vitamina B12 , en ug	Mínimo	6
Ácido Fólico, en ug	Mínimo	200
Vitamina C, en mg	Mínimo	60

Nota 2. Considerando aspectos de estandarización de lotes de producción para los menús se admite un valor de grasa mínimo de cien (100) gramos en la ración de campaña que sean suministrados dentro de los doce (12) meses subsiguientes a la fecha de aprobación de la presente norma.

Sobre los diferentes componentes de la ración de campaña se deben efectuar los análisis según se indica en la tabla 4.

Tabla 4. Cuadro de distribución de análisis

	COMIDAS LISTAS	PRODUCTOS DE PANADERIA	ENERGÉTICOS Y OTRAS BEBIDAS	REFRESCO HIDRATANTE	Pastilla vitaminas y minerales	COMPLE-MENTARIOS
PESO	X	X	X	X	X	X
CALORIAS	X	X	X	X		X (Ver nota 3)
CARBOHIDRATOS	X	X	X	X		X (Ver nota 3)
GRASAS	X	X	X			
PROTEINAS	X	X	X			
HIERRO	X	X	X		X	

CALCIO	X	X	X		X	
FOSFORO	X	X	X			
SODIO				X		
POTASIO				X		
CLORUROS				X		
VITAMINAA					X	
VITAMINA B1					X	
VITAMINA B2					X	
VITAMINA B3					X	
VITAMINA B6					X	
VITAMINA B12					X	
VITAMINA C				X	X	
ACIDO FOLICO					X	
ZINC					X	

Nota 3. La verificación de carbohidratos y calorías en productos complementarios solo se efectúa en el sobre de azúcar.

Características microbiológicas. Todos los productos de la ración de campaña, empacados en bolsas flexibles termo selladas al vacío y que hayan sido sometidos a un proceso de esterilización, deben ofrecer un grado de esterilidad comercial cumpliendo con los límites indicados en la tabla 5.

Las características microbiológicas de los productos no estériles que hacen parte de la ración de campaña deben evaluarse de acuerdo con lo establecido por parámetros INVIMA (normas para consumo humano directo), las Normas Técnicas Colombianas correspondientes para cada producto o los requisitos definidos por el Ministerio de Salud y Protección Social y según aplique en cada caso.

Las operaciones de llenado en bolsas flexibles termo selladas al vacío deben realizarse cuidadosamente para prevenir la contaminación del sello, la interfase de las superficies de la bolsa y el salpicado o transferencia de la comida desde la boca de llenado.

Tabla 5. Requisitos para esterilidad

Requisitos	Límite permitido
Crecimiento en anaerobiosis (def) a 37 °C	Negativo

Crecimiento en anaerobiosis a 55 °C	Negativo
Control en anaerobiosis a 37°C	Negativo
Control en anaerobiosis a 55 55 °C	Negativo
Crecimiento en aerobiosis a 37 °C	Negativo
Crecimiento en aerobiosis a 55 °C	Negativo
Control en aerobiosis a 37°C	Negativo
Control en aerobiosis a 55 °C	Negativo
Olor	Normal
Aspecto	Característico

Los productos unitarios de maní y/o nueces incluidos en la ración de campaña y los que tengan como componente principal el maní y/o las nueces, debe estar libres de aflatoxinas de acuerdo a la Resolución 4506 del 2013 “Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones” del Ministerio de Salud y Protección Social o el que lo reemplace, modifique, adicione y/o complemente, además debe cumplir con los métodos indicados en la norma técnica colombiana NTC .

Volumen de gas residual en empaques termo sellados. El volumen de gases residuales en los empaques termo sellados para comidas listas no debe exceder de 10 cm^3.

Fugas en productos enlatados o empacados en bolsas termo selladas. Los productos que hayan sido sometidos a procesos de esterilización no deben presentar muestras de fugas, al evaluar la presencia de manchas sobre el papel filtro blanco.

REQUISITOS DE EMPAQUE Y ROTULADO

Empaque de la ración de campaña. Debe ser impermeable, hermético, de acabado mate y debe garantizar la protección de los productos que la conforman.

El empaque de la ración de campaña debe asegurar la conservación de los alimentos durante su almacenamiento y transporte hasta su utilización.

Cada ración de campaña debe ser empacada como una unidad y los productos que la conforman deben estar dispuestos de tal forma que se elimine toda posibilidad de daño o deterioro de los mismos.

Los empaques utilizados en la ración de campaña y que están en contacto directo con los alimentos deben ser de grado alimenticio.

Las raciones de campaña lista para consumir se deben empacar en grupos de 10 unidades de un mismo menú en cajas de cartón corrugado de doble pared de designación mínima 1050 (tipo D7K), de acuerdo con la NTC 452.

La bolsa exterior de la ración de campaña debe ser en polietileno / polietileno coextruido de mínimo 0,18mm de espesor (calibre 7), color verde oliva, esta debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1257 (espesor).

En el caso del calentador de campaña debe entregarse en empaques individuales por fuera de la bolsa de ración de campaña con el fin de evitar contaminación o deterioro de los productos.

Los productos sujetos a degradación por efectos de contaminación, humedad o acción de la luz, se deben empacar en un material adecuado que asegure la conservación y aislamiento de los mismos.

Empaque de las comidas listas y los productos de panadería. Las comidas listas y los productos de panadería se deben empacar en bolsas flexibles termoselladas y deben estar protegidas adecuadamente dentro de la bolsa de la ración de campaña y no deben presentar rasgaduras, perforaciones, deterioros, imperfección en los sellos (arrugas), hinchamiento o delaminación y no debe dejar traspasar olor al exterior.

El color de las bolsas flexibles debe ser opaco y estar uniformemente distribuido cubriendo la lámina exterior de las mismas.

Las bolsas y sellos deben estar libres de cualquier defecto físico adverso tales como rebabas, bordes cortantes o similares, diferentes a los de fabricación, deben tener bordes redondeados.

Las bolsas termo flexibles para el empaque de comidas listas y para los productos de panadería, deben ser cerradas por medio de procesos de termo sellado.

El sello debe estar libre de arrugas, oclusiones naturales, evidencia de humedad o grasa que afecte la efectividad del termo sellado.

En cualquier punto a lo largo de los bordes sellados de la bolsa debe existir como mínimo un ancho efectivo de sello de 5 mm.

Las bolsas deben ser llenadas de tal forma que no se observe evidencias de ruptura o una separación del sello mayor de 2,5 mm.

Comidas listas. Las comidas listas se deben empacar en bolsas planas preformadas, con una tolerancia de ± 3% sobre el peso nominal establecido, deben ser empacadas en materiales flexibles y deben ser sometidas a tratamiento térmico de esterilización. Deben estar libres de arrugas, deformaciones, oclusiones naturales, evidencia de humedad o grasa.

Las bolsas de comidas listas, deben ir empacadas individualmente dentro de un empaque de cartón en posición plana y totalmente extendida. El empaque de cartón debe ser sellado por medio de pegante y debe ser aplicado cuidadosamente para prevenir el daño de la bolsa termosellada. El cartón no debe presentar rasgaduras u orificios que puedan exponer la bolsa a posibles daños. El cartón debe estar totalmente limpio y cerrado, con el rotulado legible.

Productos de Panadería. Los productos de panadería, deben ser empacados en materiales flexibles mediante métodos de conservación que garanticen su vida comestible y la permanencia de propiedades organolépticas como textura, consistencia, olor y sabor. Deben estar libres de arrugas, deformaciones, oclusiones naturales, evidencia de humedad o grasa.

Empaques de bebidas. El selle y el empaque no deben presentar arrugas ni delaminación que afecte la vida útil del producto.

Los empaques de las bebidas deben tener un sistema de apertura fácil en un costado del empaque.

Rotulado. El rotulado de todos los productos de la ración de campaña debe cumplir con la Resolución 5109 de 2005 “Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano” expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social o el que lo reemplace, modifique, adicione y/o complemente.

El rotulado del empaque de cada pastilla purificadora y las pastillas vitamínicas y de minerales debe indicar claramente las condiciones de uso.

El empaque exterior de la ración de campaña (bolsa) debe contener mensajes institucionales de salud mental u otros establecidos por la entidad contratante (diferentes por cada menú). Debe estar rotulado con la siguiente información:

- “RACION DE CAMPAÑA LISTA PARA CONSUMIR”
- Fecha de fabricación.
- Fecha de vencimiento.
- Número de contrato puede ser rotulado con otros métodos.
- Consumo sugerido de productos (desayuno, almuerzo y comida).
- Peso bruto del contenido total de la ración de campaña.
- NTMD utilizada
- Mensajes Institucionales
- Número de lote

El empaque de cartón de las comidas listas debe ser claramente identificado mediante una etiqueta o impreso con tinta negra permanente como sigue y atendiendo las recomendaciones contempladas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social.

La bolsa flexible termo sellada de comidas listas debe llevar la siguiente información:

- Nombre del producto en letras de mínimo 3 mm de alto.
- Peso neto.
- Nombre del fabricante.
- Fecha de fabricación y de vencimiento.
- Número de lote.

La bolsa flexible termo sellada de panadería debe llevar la siguiente información:

- Nombre del producto en letras de mínimo 3 mm de alto.
- Peso neto.
- Nombre del fabricante.

- Fecha de fabricación y de vencimiento.
- Número de lote.

El empaque colectivo (caja) de las raciones de campaña lista para consumir debe llevar la siguiente información:

- Fecha de vencimiento.
- Número de menú.
- Número de lote.

- Número de contrato.
- Condiciones de almacenamiento e indicaciones sobre cuidado y rotación.
- Peso Bruto.

Nota: las anteriores especificaciones fueron extractadas directamente de la NORMA TECNICA NTMD 0065-A6 (RACIONES DE CAMPAÑA LISTAS PARA CONSUMIR) del Ministerio de Defensa Nacional (mayo -2016).

NOMBRE DEL OFERENTE:
CIUDAD:
DIRECCIÓN:
TELEFONOS:
FAX:
CORREO ELECTRÓNICO:
NIT:

FIRMA:_____
NOMBRE REPRESENTANTE LEGAL:

ANEXO 2
PROPUESTA ECONOMICA

OBJETO: "CREACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE UN APLICATIVO MÓVIL Y DE UN PORTAL QUE PERMITA HACER CONTENCIÓN DEL COVID-19 EN EL DEPARTAMENTO DE BOYACÁ"

COMPONENTE	ESPECIFICACION	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
RACION DE CAMPAÑA 12 HORAS LISTA PARA CONSUMIR		5000 RACIONNES		
DESAYUNO				
-Bebida en polvo	(20 -40) gr.			
-Producto de panadería	100 gr.			
-Comida lista (opcional)	(150 a 200) gr.			
ALMUERZO				
-Comida lista	200 gr.			
-Producto de panadería	100 gr.			
-Bebida hidratante en polvo	36 gr.			
OTROS Y COMPLEMENTARIOS				
-Maní salado	(50) gr.			
-Leche condensada	100 gr.			
-Sobre de azúcar	(5)gr			
-Sobre de sal	(1) gr.			
-Pastilla de vitaminas y minerales	1 Und.			

-Pastilla purificadora de agua.	1 Und.			
-Sobre de café instantáneo	(1.8 – 2) gr.			
-Otros	Cubiertos y servilletas			

NOMBRE DEL OFERENTE:
CIUDAD:
DIRECCIÓN:
TELEFONOS:
FAX:
CORREO ELECTRÓNICO:
NIT:

FIRMA:_____
NOMBRE REPRESENTANTE LEGAL