ANEXO TÉCNICO

1. DETALLE Y DESCRIPCIÓN DEL OBJETO

OBJETO: *"SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTICIAS SERVIDAS EN SITIO PARA EL PERSONAL POLICIAL Y/O MILITAR QUE REFUERZAN LA SEGURIDAD Y PRESTAN APOYO EN EVENTOS PROGRAMADOS POR LA ADMINISTRACIÓN MUNICIPAL".*

ALCANCE DEL OBJETO

NO APLICA

1.3 BENEFICIARIOS: Con la presente contratación se beneficiará a la población del Municipio de Subachoque.

2. CLASIFICACIÓN UNSPSC

Código UNSPSC	Descripción
50192701	Comidas combinadas frescas
91111603	Servicios de cocina o preparación de comidas
90101802	Servicios de comida a domicilio
50131609	Huevos preparados
50131800	Queso
50112000	Carnes procesadas y preparadas
50191505	Sopas o sudados preparados fresco

3. DEFINICIONES

RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Por la cual se establecen los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

ALIMENTO:

Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con

el nombre genérico de "especia". No incluye cosméticos, el tabaco ni las sustancias que se utilizan como medicamentos.

ALIMENTO FRACCIONADO:

Es todo alimento que, dadas sus características de presentación y empaque o envase, puede ser sometido a procesos de corte y/o tajado y/o molido y/o rallado para su venta al consumidor.

ALIMENTO REEMPACADO O REENVASADO:

Es todo alimento que, en lugares diferentes al sitio de fabricación, es retirado de su empaque o envase original para ser reempacado o reenvasado en presentaciones diferentes, cuyos parámetros microbiológicos, fisicoquímicos, organolépticos y en general, de composición son idénticos a los del alimento del cual proceden.

ALIMENTO PERECEDERO.

El alimento que, en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.

Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

COMERCIALIZACIÓN.

Es el proceso general de promoción de un producto, incluyendo la publicidad, relaciones públicas acerca del producto y servicios de información, así como la distribución y venta en los mercados nacionales e internacionales.

CONCEPTO SANITARIO.

Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.

EMBALAJE.

Elementos que permiten proteger los envases primarios de las influencias externas y lograr un mantenimiento y almacenamiento adecuados. Incluye los envases secundarios y terciarios.

ENVASE PRIMARIO.

Artículo que está en contacto directo con el alimento, destinado a contenerlo desde su fabricación hasta su entrega al consumidor, con la finalidad de protegerlo de agentes externos de alteración y contaminación. Los componentes del envase primario, es decir, el cuerpo principal y los cierres, pueden estar en contacto directo o indirecto con el alimento.

ENVASE SECUNDARIO.

Artículo diseñado para dar protección adicional al alimento contenido en un envase primario o para agrupar un número determinado de envases primarios.

ENVASE TERCIARIO.

Artículo diseñado para facilitar la manipulación y el transporte de varias unidades de envases primarios o secundarios para protegerlos durante su manipulación física y evitar los daños inherentes al transporte.

EQUIPO.

Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte y expendio de alimentos y sus materias primas.

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS.

Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

REGISTRO SANITARIO.

Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de alto riesgo en salud pública con destino al consumo humano.

4. **ESPECIFICACIONES Y CONDICIONES TÉCNICAS DE LOS INSUMOS, BIENES, PRODUCTOS, OBRAS O SERVICIOS A ENTREGAR**

ITEM	DESCRIPCIÓN DEL ITEM	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD APROXIMADA A ADQUIRIR
1	**Desayuno Opción 1:** -Proteína: HUEVOS (2 unidades 200gr). Modo de preparación: fritos, revueltos, cebolla y tomate. - Bebida Caliente: (café en leche, chocolate en agua o leche servido en recipiente de 10onz). -Porción de Pan: Leche- francés- hojaldrado (60gr) - Porción de Fruta: Papaya o Melón. (150gr)	Unidad	1
2	**Desayuno Opción 2:** - Caldo que consta de: 2 papas, porción de costilla (180gr), cebolla y cilantro. total mínimo (450gr) -Bebida Caliente (café en leche, chocolate en agua o leche servido en recipiente de 10onz) -Porción de pan de leche o francés o hojaldrado (60gr) - Porción de fruta papaya o melón (150gr)	Unidad	1
3	**Desayuno Opción 3:** -Changua con huevo: contiene leche y agua, 1 huevo, cebolla, cilantro, pan tostado (444 gramos) -Bebida Caliente (café en leche, chocolate en agua o leche servido en recipiente de 10onz) -Porción de pan de leche o francés o hojaldrado (60gr) - Porción de fruta papaya o melón (150gr)	Unidad	1

4	**Almuerzo Opción 1:** -Sopa del día (crema de verduras, ajiaco, pasta mondongo, cuchuco de trigo (620gr) - Proteína: Carne de res o pollo 220gr (asado, sudado, en salsa criolla, frito). - Complemento 1. Arroz Blanco (100gr) - Complemento 2. Granos o legumbres (200 gr) (lentejas, garbanzos, pasta, verduras). - Bebida fría: Jugo en agua (fruta de temporada) servida en recipiente de10onz -Ensalada 350gr (lechuga, tomate, vinagreta)	Unidad	1
5	**Almuerzo Opción 2:** -Lasaña de dos capas mínimo, mixta de carne de res molina, en salsa napolitana y pechuga de pollo desmechado en salsa bechamel, queso doble crema. Empacadas en moldes de aluminio con capacidad para 620gr mínimo. - Bebida fría: jugo en (fruta de temporada) servida en recipiente de10onz - Pie de limón, maracuyá o frutos rojos (100gr).	Unidad	1
6	**Cena Opción 1:** -Proteína: Carne de res o pollo 220gr (asado, sudado, en salsa criolla, frito). - Complemento 1. Arroz Blanco (100gr) - Complemento 2. Granos o legumbres (200 gr) (lentejas, garbanzos, pasta, verduras). - Bebida fría: Jugo en agua (fruta de temporada) servida en recipiente de10onz. -Ensalada 350gr (lechuga, tomate, vinagreta)	Unidad	1
7	**Cena Opción 2:** - Lasaña de dos capas mínimo, mixta de carne de res molina, en salsa napolitana y pechuga de pollo desmechado en salsa bechamel, queso doble crema. Empacadas en moldes de aluminio con capacidad para 620gr mínimo. -Bebida fría: jugo en agua (fruta de temporada) servida en recipiente de de10onz. - Pie de limón, maracuyá o frutos rojos (100gr).	Unidad	1

CONDICIONES TÉCNICAS

- Los alimentos deben ser de excelente calidad, con una adecuada selección de materias primas y apropiadas prácticas en los procesos de preparación y cocción de los alimentos, teniendo en cuenta condiciones higiénico-sanitarias que garanticen su inocuidad.

- Los procedimientos mecánicos de manufactura tales como lavar, pelar, cortar, clasificar, desmenuzar, extraer, batir, secar, y otros se realizarán de manera que protejan los alimentos contra la contaminación.

- Durante el proceso de preparación del menú se deberán aplicar todos los requisitos higiénicos sanitarios necesarios con el fin de prevenir la contaminación cruzada.

- El contratista debe contar con el curso de manipulación de alimentos vigente.

- El contratista deberá garantizar la entrega completa de los alimentos y bebidas solicitados, conforme a lo previamente establecido por el Supervisor del contrato. Los alimentos deberán entregarse en condiciones aptas para el consumo inmediato, con excelente calidad sanitaria y fechas de caducidad vigentes, asegurando que estén en óptimas condiciones para su consumo.

- La entrega y cancelación de los suministros de alimentación deberá hacerse previa solicitud escrita del supervisor del contrato conforme a la forma de entrega establecida en el presente anexo.

- Las comidas deben mantener una adecuada temperatura al momento de ser servidas. (servirse calientes).

- Cuando se requiera el suministro para llevar, estos alimentos deberán ser entregados en recipientes y utensilios que sean amigables con el medio ambiente, esto incluye recipientes, cubiertos (cuchara, chuchillo, tenedor) y servilletas que no generen residuos contaminantes.

- Los valores de cada uno de los ítems deberán incluir todos los impuestos aplicables. Así mismo, los valores unitarios deben incluir los gastos de transporte, traslado o envío de los alimentos hasta el sitio especificado por la Entidad, para que sean servidos en sitio.

- Además, los valores unitarios deberán incluir todos los demás gastos adicionales necesarios para que los alimentos sean servidos en el sitio especificado, sin que la Entidad Estatal asuma costos adicionales bajo

ninguna circunstancia.

FORMA DE ENTREGA

La entrega de las raciones alimentarias se realizará así:

Lugares de entrega: La comida debe ser servida en sitio, teniendo como espacios los siguientes: la Alcaldía Municipal, el Comando de Policía de Subachoque y/o la Subestación de la Pradera.

Tiempos de entrega: Los tiempos de entrega se manejarán así:

1. **Entrega programada:** En la mayoría de los casos, los requerimientos de entrega de alimentación se realizarán con una antelación no menor a 8 horas, y la entrega deberá ser conforme a la hora y lugar establecido por el supervisor.

2. **Entrega Urgente:** En caso de una solicitud de entrega de alimentación no programada, debido a eventos fortuitos de la policía, el tiempo de entrega de los alimentos de no deberá ser superior a 1 hora después del requerimiento realizado por el supervisor del contrato.

POLITICA DE CANCELACIÓN

La Alcaldía Municipal se reserva el derecho de cancelar o ajustar las fechas de entrega con seis (6) horas de anticipación a la programación establecida para la entrega e informará al proveedor la nueva fecha.

CONDICIONES AMBIENTALES PARA CUMPLIR POR PARTE DEL CONTRATISTA

LEY 2232 DE 2022

Por la cual se establecen medidas tendientes a la reducción gradual de la producción y consumo de ciertos productos plásticos de un solo uso.

Con el fin de resguardar los derechos fundamentales a la vida, la salud y el goce de un ambiente sano, se establecen medidas orientadas a la reducción de la producción y el consumo de plásticos de un solo uso en el territorio nacional, se dictan disposiciones que permitan su sustitución gradual por alternativas sostenibles y su cierre de ciclos, y se establecen medidas complementarias.

Alternativas sostenibles. Materiales no plásticos reutilizables o biodegradables o plásticos biodegradables en condiciones ambientales naturales, reglamentados para el reemplazo progresivo de plásticos de un solo uso.

También se considerarán como alternativas sostenibles aquellos productos que son elaborados de materiales plásticos reciclados y que pasen por un proceso de reciclaje efectivo, que cuentan con una cadena de valor debidamente constituida que permite su aprovechamiento, o que se encuentran sometidos a metas individualizadas por tipo de producto y/o polímero establecidas en el marco de un modelo de economía circular y de Responsabilidad Extendida del Productor, según lo establecido en el artículo 18 de la ley 2232 de 2022.

NORMATIVIDAD APLICABLE

El Ministerio de Salud y protección social a través de Resolución 00002674 de 2013 se reglamentaron los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales o jurídicas, que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Por medio de esta Resolución se determinaron las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos y su correcto manejo.

Por ello, en su artículo 12, el Ministerio de Salud determinó que, todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y practicas higiénicas en manipulación de alimentos.

Así mismo, el Decreto 1500 de 2007 por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación.

Que de acuerdo con lo señalado en el Decreto 3466 de 1982, los productores de bienes y servicios sujetos al cumplimiento de norma técnica oficial obligatoria o reglamento técnico, serán responsables porque las condiciones de calidad e idoneidad de los bienes y servicios que ofrezcan, correspondan a las previstas en la norma o reglamento.}

Que, según lo establecido en las normas sanitarias de alimentos, en especial, el Decreto 3075 de 1997, la carne, los productos cárnicos y sus preparados, se encuentran dentro de los alimentos considerados de mayor riesgo en salud pública.

Que la normatividad sanitaria, en especial, los Decretos 2278 de 1982 y 1036 de 1991, deben ser actualizados bajo los principios de análisis de riesgo y cadena alimentaria, de manera que se garantice la inocuidad de la carne, de los

productos cárnicos comestibles y de los derivados cárnicos destinados al consumo humano en el territorio nacional y en el exterior.

1. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA

2. Desarrollar el objeto del contrato conforme a las cantidades, precios y especificaciones detalladas en la propuesta presentada.
3. Suministrar la alimentación requerida por el supervisor del contrato y conforme a lo descrito en el anexo técnico y el estudio previo del proceso.
4. Presentar certificación y/o carnet de manipulación de alimentos vigente y expedido por la entidad competente.
5. Mantener planillas de control para la entrega de las raciones, las cuales deben ser firmadas por los uniformados, y presentar dichas planillas como soporte documental para cada periodo de pago.
6. Garantizar la calidad de la alimentación servida, asegurando que cumpla con los estándares de salubridad adecuados.
7. Aplicar rigurosas medidas de aseo e higiene en la preparación y entrega de los alimentos.
8. Asegurar que los alimentos suministrados sean sanos y aptos para el consumo humano.
9. Cumplir con la entrega de la alimentación, según los tiempos y necesidades especificados por el supervisor del contrato y lo establecido en el anexo técnico y el estudio previo del proceso.
10. Entregar los alimentos para llevar en recipientes amigables con el medio ambiente, incluyendo utensilios desechables (cuchara, cuchillo, tenedor) y servilletas adecuadas.
11. Atender los requerimientos que sean realizados por el supervisor del contrato.
12. Dar cumplimiento a las condiciones ambientales y normatividad vigente aplicable a las actividades objeto del presente contrato y las establecidas, en el anexo técnico y el estudio previo del proceso.

13. PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución del contrato será de hasta el 31 de diciembre de 2024 y/o hasta agotar presupuesto oficial, lo que primero ocurra. El plazo empezará a contar a partir de la suscripción del acta de Inicio.

14. FORMA DE PAGO

El MUNICIPIO pagará al CONTRATISTA el valor del contrato en pagos parciales de acuerdo con el número de raciones efectivamente suministradas de forma mensual. Para realizar cada uno de los respectivos pagos, el contratista debe presentar los siguientes documentos:

Para el pago el contratista debe acreditar lo siguiente:

● Planilla de Pago de los aportes al sistema de seguridad social integral o certificación de Parafiscales (Si aplica)
● Cuenta de cobro
● Informe mensual de raciones entregadas
● Planillas de entrega o vales firmada por el personal de la Policía.
● Relación Facturas a nombre de la Alcaldía de Subachoque.

Por parte del supervisor del contrato se debe presentar lo siguiente:

● Informe de supervisión
● Verificación de los pagos al sistema de seguridad social integral.
● Acta de recibo a satisfacción.

La factura o cuenta de cobro deberá incluir todos los impuestos, costos directos o indirectos a que haya lugar, y el detalle de los servicios efectivamente prestados y/o elementos suministrados.

Los pagos se efectuarán dentro de los treinta (30) días calendario siguientes a la correcta radicación de la factura electrónica con los respectivos documentos soporte, únicamente se pagarán los servicios efectivamente entregados y recibidos a satisfacción por parte del supervisor del contrato.

Si la(s) factura(s) no ha(n) sido correctamente elaborada(s) o no se acompañen) los documentos requeridos para el pago, el término para éste sólo empezará a contar a partir de la fecha en que se presenten) en debida forma o que se haya aportado el último de los documentos. La demora en el pago originadas por la presentación incorrecta de los documentos requeridos serán responsabilidad del CONTRATISTA y no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de naturaleza alguna.

Los pagos serán realizados por medio de la Secretaría de Hacienda Municipal, a través de transferencia a la cuenta corriente o de ahorros que indique el CONTRATISTA, abierta en cualquiera de las entidades financieras afiliadas al Sistema Automático de Pagos, previos los descuentos de Ley.

15. DOCUMENTOS ADICIONALES REQUERIDOS (REQUISITO TÉCNICO HABILITANTE)

● CURSO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS VIGENTE

El proponente deberá aportar en su Oferta, el certificado de aprobación del curso de manipulación de alimentos vigente del personal que preparará y entregará los alimentos, en caso de que durante la ejecución del contrato cambie la persona

deberá aportar de igual manera el certificado de manipulación de alimentos vigente. El contratista debe contar con el carnet de manipulación de alimentos vigente y expedido por la entidad competente.

Proyectó: Laura Juliana Salamanca Hernández- Profesional Universitario
Revisó: Luis Fernando Rey Tovar- Secretario General y de Gobierno