CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

REQUISITOS TÉCNICOS OBJETO DE VERIFICACIÓN (EXCLUYENTES)

El oferente deberá marcar con una X, en el siguiente cuadro su manifestación voluntaria de aceptación de cumplimiento o no cumplimiento a las especificaciones técnicas establecidas en los siguientes cuadros.

REQUISITOS GENERALES

Las especificaciones técnicas requeridas son de obligatorio cumplimiento, de no hacerlo la propuesta se considerará rechazada. En la columna CUMPLE / NO CUMPLE, se verificarán las especificaciones técnicas ofertadas por la firma.

DESAYUNOS				
UNIDAD	**PLATO**	**DESCRIPCIÓN**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
1	COMBO 1	BEBIDA CALIENTE (café en leche, chocolate, milo) O JUGO + HUEVOS AL GUSTO (con salchicha, pericos, revueltos) + PAN		
1	COMBO 2	CALDO (pollo, changua, huevo) + BEBIDA CALIENTE (café en leche, chocolate, milo) O JUGO + PAN		
1	COMBO 3	TAMAL 300 GR + BEBIDA CALIENTE (café en leche, chocolate, milo) O JUGO + PAN		

MINUTA PATRÓN DE CONSUMO SEMANAL PARA EL COMPLEMENTO ALMUERZO					
COMPONENTE	**GRUPO DE ALIMENTO**	**PESO NETO**	**PORCIÓN SERVIDA**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
SOPA	SOPAS	200g	200g		
PROTEICO	CARNE, HUEVO	50g – 94g	50g – 60g		
	LEGUMINOSA	40g	120g		
CEREAL	CEREALES	62g – 64g	140g – 145g		
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS, DERIVADOS DEL CEREAL	TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS, DERIVADOS DEL CEREAL	80g – 140g	80g – 140g		
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	ENSALADA O VERDURA CALIENTE	80g	80g		
BEBIDA	JUGO	60g (pulpa)	200ml		

MINUTA PATRÓN DE CONSUMO SEMANAL PARA EL COMPLEMENTO CENA					
COMPONENTE	**GRUPO DE ALIMENTO**	**PESO NETO**	**PORCIÓN SERVIDA**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
SOPA	SOPAS	200g	200g		
PROTEICO	CARNE, HUEVO	50g – 94g	50g – 60g		
	LEGUMINOSA	40g	120g		
CEREAL	CEREALES	62g – 64g	140g – 145g		
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS, DERIVADOS DEL CEREAL	TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS, DERIVADOS DEL CEREAL	80g – 140g	80g – 140g		
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	ENSALADA O VERDURA CALIENTE	80g	80g		
BEBIDA	JUGO	60g (pulpa)	200ml		

* CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES	CUMPLE	NO CUMPLE
	REQUISITOS HABILITANTES		
1.	**EXPERIENCIA DEL PROPONENTE** **<u>El oferente presentará junto con la oferta</u>**, para garantizar la calidad del objeto a contratar y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere que los posibles oferentes acrediten experiencia, tal acreditación será avalada con la presentación de la copia de máximo dos (2) certificaciones, con sus respectivos contratos ejecutados a satisfacción por terceros con entidades públicas o privadas, cuyo objeto sea igual o similar al del presente proceso de contratación, cuya cuantía sea igual o superior al 100% del valor estimado del presente proceso, estas certificaciones deberán contener la siguiente información: a. Nombre del contratista. b. Nombre del contratante. c. Objeto del contrato. d. Valor del contrato. e. Fecha de suscripción del contrato. f. Fecha de terminación del contrato. g. Contacto para verificación de la información. ✓ Se deberá adjuntar la minuta del Contrato debidamente suscrito por las partes. La entidad se reserva el derecho de verificar la información suministrada por los oferentes, si se advierten discrepancias entre la información suministrada y lo establecido por la entidad, la propuesta podrá ser objeto de rechazo, sin perjuicio de las demás actuaciones que se promuevan. La exigencia del anterior requerimiento busca la escogencia de un buen contratista que de la seguridad de cumplir cabalmente con la ejecución total del contrato.		

	Nota 1: cuando la experiencia se obtiene de un oferente plural (unión temporal, consorcio y promesa de sociedad futura) el valor a considerar corresponde a la suma de la experiencia que acredite cada uno de los integrantes del proponente plural. Para lo cual se deberá anexar copia del documento unión temporal, consorcio y promesa de sociedad futura donde se pueda verificar el porcentaje de participación. Nota 2: las certificaciones presentadas por el contratista deberán ser de contratos totalmente finalizados.		
2.	**El oferente deberá allegar con la oferta** certificado firmado por el representante legal en donde se compromete que cuenta con los certificados de capacitación y manipulación de alimentos vigente del personal que realiza la manipulación de alimentos.		
3.	**El oferente presentará con la oferta** el certificado de Secretaría de Salud Distrital o del municipio con concepto "FAVORABLE" del vehículo para el transporte de alimentos preparados.		
4.	**El oferente presentará junto con la oferta** lo establecido en la Resolución 2674 del 22/07/2013 "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones", en las instalaciones en las cuales se desarrolle las actividades y servicios correspondientes para el cumplimiento del objeto del contrato. **Productos:** Con la presentación de la oferta, allegar un certificado firmado por el represente legal, en el cual se acredite el cumplimento a los requerimientos y obligaciones que le aplican según los establecido en la Resolución 2674 del 22/07/2013; anexando el concepto higiénico sanitario FAVORABLE expedido por la autoridad sanitaria competente con una vigencia no superior a un (1) año de las instalaciones en las cuales se realiza la preparación de los alimentos. **Nota:** En caso de no contar con concepto higiénico sanitario "vigente", anexar también copia del comunicado oficial radicado en la Secretaría de Salud, en la cual se evidencie la solicitud de la visita de seguimiento correspondiente; documento que debe ser, no mayor a 30 días respecto a la fecha de cierre de la recepción de ofertas.		
5.	El contratista deberá garantizar que los alimentos ~~s~~erán entregados en el punto de servicio y trasladados en vehículos con las condiciones idóneas para este tipo de transporte.		
6	El contratista deberá garantizar el cambio de los alimentos que presenten cualquier defecto y/o mala calidad con inmediatez, sin costo alguno para Hogar de Paso Madre María San Luis (HOMAS). El cambio se solicitará por parte del supervisor del contrato.		
7.	El contratista deberá mantener los precios establecidos en el mismo durante toda la ejecución.		
8.	El contratista deberá realizar la entrega de los productos en el punto de servicio Hogar de Paso MADRE MARIA DE SAN LUIS, ubicado en Carrera 66 c No. 42-79 Barrio Salitre Greco.		
9.	El contratista deberá servir y poner en la mesa los platos que serán consumidos por los usuarios del hogar Madre María de San Luis.		
10.	El contratista deberá presentar certificado de pagos de salario de sus trabadores con la presentación de la factura.		
11.	El contratista deberá garantizar que el transporte de alimentos debe realizarse en vehículos autorizados para tal fin, los cuales tengan visible la leyenda "Transporte de Alimentos", evitando la contaminación, la proliferación de microorganismos, como el deterioro de los insumos. Si los insumos requieren ser refrigerados o congelados se debe garantizar que se mantengan siempre las condiciones de la cadena de frío. **Productos:** Para el acta de inicio del contrato, presentar copia de la certificación Secretaría de Salud Distrital o del municipio con concepto "FAVORABLE VIGENTE" para el		

	transporte de alimentos preparados al lugar establecido en el contrato para la entrega de los mismos. Mensualmente durante la ejecución del contrato, presentar informe con registro fotográfico y planilla que registre la entrega de los alimentos en el vehículo reportado en el acta de inicio del contrato.		
12.	El contratista deberá garantizar que el personal a cargo del contratista cumple con la idoneidad y la experiencia relacionada en el servicio de preparación y manipulación de alimentos, conforme a lo señalado en el Capítulo III Artículo 12 de la Resolución 2674 del 22/07/2013. • Para el acta de inicio del contrato, presentar listado del personal a su cargo que realizará las labores de preparación y manipulación de alimentos en el marco del cumplimiento del objeto del contrato, anexando la copia(s) de certificado(s) de la capacitación en manipulación de alimentos, donde como mínimo se evidencien las 10 horas de capacitación y firmado por profesional idóneo. Mensualmente durante la ejecución del contrato, presentar informe que relacione el listado del personal a su cargo que realiza las labores de preparación y manipulación de alimentos en el marco del cumplimiento del objeto del contrato; asociando el certificado y fecha de expedición del curso de manipulación de alimentos. Nota: este curso siempre debe estar vigente, motivo por el cual, si requiere su actualización, debe ser presentado.		
13.	El contratista deberá garantizar durante la ejecución del contrato los siguientes aspectos, así: Para el acta de inicio del contrato, deberá presentar copia del documento "PLAN DE SANEAMIENTO" **vigente** de las instalaciones en las cuales se realiza la preparación de los alimentos. Este documento debe estar firmado por el represéntate legal y el profesional competente (Ingeniero o Técnico de Alimentos, sanitario y/o ambiental). Mensualmente durante la ejecución del contrato, presentar informe de cumplimiento al "PLAN DE SANEAMIENTO" establecido para las instalaciones en las cuales se realiza la preparación de los alimentos. Este documento debe estar firmado por el represéntate legal y el profesional competente (Ingeniero o Técnico de Alimentos, sanitario y/o ambiental). Garantizar que el transporte de alimento debe realizarse en vehículos autorizados para tal fin, los cuales tengan visible la leyenda “Transporte de Alimentos”, evitando la contaminación, la proliferación de microorganismos, como el deterioro de los insumos. Si los insumos requieren ser refrigerados o congelados se debe garantizar que se mantengan siempre las condiciones de la cadena de frío. **Productos:** Para el acta de inicio del contrato, presentar copia de la certificación Secretaría de Salud Distrital o del municipio con concepto "FAVORABLE VIGENTE” para el transporte de alimentos preparados al lugar establecido en el contrato para la entrega de los mismos. Mensualmente durante la ejecución del contrato, presentar informe con registro fotográfico y planilla que registre la entrega de los alimentos en el vehículo reportado en el acta de inicio del contrato.		

14.	El contratista deberá garantizar el cumplimento de las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 o las normas que las modifiquen, Adicionen o sustituyan. Así como de 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".		
15.	El contratista deberá entregar los alimentos entre los siguientes horarios. **ITEM** / **SERVICIO** / **HORARIO** **1** — Transporte de alimentos preparados al punto de servicio 3 veces al día. — Desayuno: 7:00 a 8:00 / Almuerzo: 12:00 a 14:00 / Cena: 18:00 a 19:00 **2** — Servicio de Mesero tres veces al día.		

Así mismo, cabe mencionar que las especificaciones técnicas que se relacionan a continuación serán verificadas el supervisor del contrato quien será el garante del cumplimiento de las condiciones establecidas en el pliego tal como se evidencia en el Decreto 1072 de 2015 Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo. ARTÍCULO 2.2.4.6.1. *Objeto y campo de aplicación. El presente capítulo tiene por objeto definir las directrices de obligatorio cumplimiento para implementar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST).*

1. CONDICIONES SISTEMA DE GESTIÓN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

EN EL MOMENTO DE LA OFERTA

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO Documentos que deberán ser allegados con la oferta			
Ítem	**Cumplimiento**	**Producto**	**Fecha de entrega**
1	Resolución No. 0312 de 2019 "Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST".	**Documento que entregar:** El oferente allegará certificación firmada por el representante legal de la empresa, personas Jurídica o Natural, donde se relacione: 1. Tipo de empresa o entidad, conforme al número de trabajadores. 2. Actividad económica 3. Clase de riesgo de la empresa, **4.** Labor u oficios que desarrollen, especificando el número de trabajadores permanentes, clase de riesgo, labor u oficios que desarrollen. Documento se debe presentar de manera independiente por cada oferente que integre el consorcio o unión temporal, según aplique.	Presentación de la oferta
2	Resolución No. 0312 de 2019 "Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST". **En su artículo 26**. Implementación definitiva del Sistema de Gestión de SST, indica que del 2020 y en adelante, en el mes de diciembre las empresas deberán: Aplicar la autoevaluación conforme a la Tabla de Valores y Calificación de los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de SST, mediante el diligenciamiento del formulario de evaluación establecido en el **artículo 27**.	**Documentos a entregar:** El oferente deberá entregar el formulario de evaluación de Estándares Mínimos diligenciado en el mes de diciembre 2024, en el formulario que trata el artículo 27 de la Resolución 0312 de 2019, Documento firmado por el representante legal y el Profesional de Seguridad y Salud en el Trabajo. Para la presentación del documento solicitado es necesario que en su encabezado se indique el nombre de la empresa, nombre del documento, fecha de elaboración, persona que lo elabora, documento deber ser entregado por cada integrante de la unión, temporal o consorcio según aplique. **Anexar**	Presentación de la oferta

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO Documentos que deberán ser allegados con la oferta			
Ítem	**Cumplimiento**	**Producto**	**Fecha de entrega**
	Artículo 2.2.4.6.35 del Decreto 1072 de 2015, la Resolución 4927 de 2016 y la Circular 063 de 2020. Circular 015 de 2024 "Empleadores públicos y privados, contratantes de personal bajo modalidad de contrato civil, comercial o administrativo, organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, agremiaciones o asociaciones que afilian trabajadores independientes al Sistema de Seguridad Social Integral, Empresas de Servicios Temporales y Trabajadores en Misión, Administradoras de Riesgos Laborales, Policía Nacional en lo que corresponde a su personal no uniformado y al personal civil de las Fuerzas Militares; quienes deben implementar los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST en el marco del Sistema de Garantía de Calidad del Sistema General de Riesgos Laborales".	1. Copia de la resolución licencia Seguridad y Salud en el Trabajo de la persona Responsable Sistema Gestión Seguridad y Salud en el Trabajo y quien firmo cada uno de los documentos presentados en el ítem 2. Copia de la certificación aprobación del curso de 50 horas virtual Sistema Gestión Seguridad y Salud en el Trabajo expedido por alguna de las instituciones a las que hace alusión el artículo 3 de la Resolución 4927 del 23 de noviembre del 2016 del Ministerio de Trabajo. O El curso de 20 horas del SG-SST refuerzo, obligatoria cada 3 años para los responsables del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) en Colombia. 3. Copia del título (profesional o Tecnólogo) que lo acredite con la idoneidad para ser responsable del Sistema de Gestión Seguridad y Salud en el Trabajo, lo anterior de acuerdo a lo establecido en la resolución 0312 del 2019. 4. Certificación actualizada año 2024 de la ARL (Aseguradora de Riesgos Laborales) a la que se encuentra afiliada la empresa, (o empresas que conformen el oferente plural) de la realización de los estándares mínimos, parágrafo 1, articulo 28 Resolución 312 del 2019 Ministerio del Trabajo.	
		<u>O en su defecto presentar:</u> Registro anual de autoevaluaciones y planes de mejoramiento del SG-SST para las vigencias 2022, 2023 y 2024 En consecuencia, todas las empresas y entidades destinatarias de deberán registrar en la aplicación habilitada en la página web del Fondo de Riesgos Laborales https://www.fondoriesgoslaborales.gov.co antes del 31 de enero de cada año los siguientes documentos: a. Autoevaluación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo del año inmediatamente anterior. b. Plan de mejora del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo resultado de la autoevaluación del año inmediatamente anterior. Anexar Registros de autoevaluación de estándares mínimos realizada en la página de Fondo de Riesgos Laborales de las vigencias 2022, 2023 y 2024, en los tiempos establecidos en la normatividad legal vigente.	Presentación de la Oferta

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO Documentos que deberán ser allegados con la oferta			
Ítem	**Cumplimiento**	**Producto**	**Fecha de entrega**
3	DECRETO 1072 DE 2015 "CAPÍTULO 6. SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO. Resolución 01956 del 25 de abril del 2018 de Policía Nacional.	**Documentos a entregar:** El contratista deberá entregar documento de compromiso, firmado por el representante legal de la empresa, personas jurídica o Natural, a cumplir con las siguientes obligaciones: • Entrega y obligatoriedad del porte de carnet de identificación de sus trabajadores. • Entrega de la planilla de afiliación, y de pago oportuno de la Seguridad Social de la totalidad de los trabajadores que se encuentren el proceso de la ejecución del contrato. • Verificará la realización de las inducciones de peligros priorizados identificados en donde se ejecute las actividades, lo anterior se evidencia mediante el diligenciamiento de las actas firmadas por los trabajadores que ejecuten el mismo. • Aceptará la responsabilidad de dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución 01956 del 25 de abril del 2018 expedida por la Policía Nacional específicamente el artículo 3 en donde es obligación de los visitantes bajo cualquier modalidad de contrato civil, comercial y administrativo que accedan a cualquier tipo de centro de trabajo de la Policía Nacional.	Dentro de los 15 días calendario a partir de la firma del acta de inicio del contrato
4	Resolución No. 0312 de 2019 "Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST".	**Documentos a entregar:** El contratista deberá entregar documento de compromiso firmado por el representante legal de la empresa, personas jurídica o Natural, donde se compromete a participar en forma activa en las auditorias programadas por la Policía Nacional, asignado los recursos humanos y materiales para su realización. Documento firmado por el representante legal y el responsable SST.	Dentro de los 15 días calendario a partir de la firma del acta de inicio del contrato.

PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO
SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

SISTEMA D E GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO Documentos que deberán ser revisados en un término no mayor a 30 días y en f o r m a permanente			
Ítem	**Cumplimiento**	**Producto**	**Fecha d e entrega**
5	DECRETO 768 DE 2022 "POR EL CUAL SE ACTUALIZA LA TABLA DE CLASIFICACIÓN DE ACTIVIDADES ECONÓMICAS PARA EL SISTEMA GENERAL DE RIESGOS LABORALES Y SE DICTAN OTRAS DISPOSICIONES". DECRETO 1072 DE 2015 "CAPÍTULO 6. SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO. Resolución No. 0312 de 2019 "Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST". Finalmente, el contratista deberá tener en cuenta la normatividad vigente colombiana, de acuerdo a la actividad económica que	Documentos a entregar: 1. Matriz Legal (2024), en donde identifica la normatividad vigente en materia de riesgos laborales que aplique de acuerdo con la actividad económica de cada uno de los consorciados. Planes de acción y cierre de brechas legales. 2. Cronograma del programa de capacitación, para el año 2024, en donde se contemple programadas la inducción y reinducción para los trabajadores dependientes, cooperados, en misión y contratistas; (Cronograma de capacitación durante el tiempo que dure la obra, donde se indique el porcentaje del cumplimiento). Así mismo, todos los documentos deben estar aprobados y firmados por el Profesional o Especialista en SST, anexando licencia SST vigente, curso de 50 horas SGSST y sí este es mayor a 3 años anexará el curso de 20 horas SGSST.	Dentro de los 15 días calendario a partir de la firma del acta de inicio del contrato

	desempeñen entre los cuales se encuentra Ley 1562 de 2012, D e c r e t o 723 de 2013, Resolución 2346 de 2007, Resolución 1401 de 2007, Resolución 2400 del 1979, Decreto 1295 de 1994, entre otras en las que aplique		
6	DECRETO 1072 DE 2015 "CAPÍTULO 6. SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO. Artículo 2.2.4.6.15. Identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos	Documentos a entregar: 1. Matriz de Elementos de Protección Personal, de acuerdo a la identificación de los peligros y valoración de los riesgos, contemplando frecuencia de entrega. 2. Registro de entrega de EPP teniendo en cuenta la matriz. 3. Registro de capacitación de uso adecuado EPP. Todos los documentos deben estar aprobados y firmados por el Profesional o Especialista en SST, anexando licencia SS vigente, curso de 50 horas SGSST y sí este es mayor a 3 años anexará el curso de 20 horas SGSST.	Dentro de los 15 días calendario a partir de la firma del acta de inicio del contrato
7	DECRETO 1072 DE 2015 "CAPÍTULO 6. SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO. Artículo 2.2.4.6.15. Identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos	**Documentos a entregar:** Matriz de identificación de peligros y valoración de riesgos ocupacionales por cada centro de trabajo y contemplando los cargos y actividades. Documento firmado por el responsable de SST, anexar licencia y curso de 50 ó 20 horas SGSST.	Dentro de los 15 días calendario a partir de la firma del acta de inicio del contrato
8	Resolución 1401 de 2007 (mayo 14) "Por la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo".	**Documento a entregar:** El contratista elabora el Informe de los accidentes presentados durante la ejecución del contrato contemplando en el objeto del contrato sin importar el tipo de contrato que presenten los trabajadores que sufran los incidentes y accidente, el documento deberá estar firmado por el Representante Legal de la empresa contratista que ejecuta las actividades y por el profesional de Seguridad y Salud en el trabajo de la empresa, de no presentarse incidentes y/o accidentes laborales Todos los documentos deben estar aprobados y firmados por el Profesional o Especialista en SST, anexando licencia SST vigente, curso de 50 horas SGSST y sí este es mayor a 3 años anexará el curso de 20 horas SGSST.	Anexar los respectivos soportes cuando aplique (FURAT, investigación de accidentes, informe e intervención en lecciones aprendidas). Momento del pago factura
9	LEY NUMERO 100 DE 1993. Por la cual se crea el sistema de seguridad social integral y se dictan otras disposiciones. DECRETO 1072 DE 2015 "CAPÍTULO 6. SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.	Planillas de pago de seguridad social, donde se evidencia el nivel de riesgo de acuerdo a la actividad que cada trabajador sin importar el tipo de vinculación. Todos los documentos deben estar aprobados y firmados por el Profesional o Especialista en SST, anexando licencia SST vigente, curso de 50 horas SGSST y sí este es mayor a 3 años anexará el curso de 20 horas SGSST	Momento del pago factura

PARA LA LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO Documentos que deberán ser para el acta de liquidación			
Ítem	**Cumplimiento**	**Producto**	**Fecha de entrega**
10	El contratista, deberá dar cumplimiento a los lineamientos establecidos en la Resolución No. 01956 del 25 de abril de 2018, "Por la cual se adopta las directrices de evaluación al SGSST, para los contratistas y subcontratistas, bajo cualquier modalidad de contrato civil, comercial y administrativo, organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, a las agremiaciones u asociaciones que afilien trabajadores independientes al Sistema de Seguridad Social Integral, las empresas de servicios temporales, estudiantes afiliados al Sistema General de Riesgos Laborales, trabajadores en misión y las personas naturales o jurídicas, que deban ejecutar cualquier objeto contractual y/o se vinculen a la Policía Nacional, a través de contratos de prestación de servicios y los visitantes permanentes y transitorios a los centros de trabajo"	**Documento a entrega:** El contratista realizará informe con registro fotográfico, frente a la ejecución de actividades desarrolladas en el presente objeto del contrato, documento debe ser firmado por el representante legal y el Profesional o Especialista SS.	Se debe entregar al supervisor para que sea anexando en el informe final y así proceder al proceso de liquidación del contrato.

COMPROMISOS BUENAS PRACTICAS MANUFACTURA

ALIMENTOS Y BEBIDAS – A&B Documentos que deberán ser allegados en el momento del inicio del contrato.			
ÍTEM	**CUMPLIMIENTO**	**PRODUCTO**	**Fecha de entrega**
1	Resolución 2674 de 2013, Capitulo VII, Artículo 29 "Transporte de alimentos".	El contratista deberá garantizar que el transporte de alimentos debe realizarse en vehículos autorizados para tal fin, los cuales tengan visible la leyenda "*Transporte de Alimentos",* evitando la contaminación, la proliferación de microorganismos, como el deterioro de los insumos. Si los insumos requieren ser refrigerados o congelados se debe garantizar que se mantengan siempre las condiciones de la cadena de frío. **Documentos a entregar:** Para el acta de inicio del contrato, presentar copia de la certificación Secretaría de Salud Distrital o del municipio con concepto "FAVORABLE VIGENTE" para el transporte de alimentos preparados al lugar establecido en el contrato para la entrega de los mismos. Mensualmente durante la ejecución del contrato, presentar informe con registro fotográfico y planilla que registre la entrega de los alimentos en el vehículo reportado en el acta de inicio del contrato.	Dentro de los 15 días calendario a partir de la firma del acta de inicio del contrato. Mensualmente durante la ejecución del contrato.
2	Resolución 2674 de 2013: Artículo 12. "Educación y capacitación" Artículo 13. "Plan de capacitación".	El contratista deberá garantizar que el personal a cargo del contratista cumple con la idoneidad y la experiencia relacionada en el servicio de preparación y manipulación de alimentos, conforme a lo señalado en el Capítulo III Artículo 12 de la Resolución 2674 del 22/07/2013. Documentos a entregar: <u>Para el acta de inicio del contrato</u>, presentar listado del personal a su cargo que realizará las labores de preparación y manipulación de alimentos en el marco del cumplimiento del objeto del contrato, anexando la copia(s) de certificado(s) de la capacitación en	Dentro de los 15 días calendario a partir de la firma del acta de inicio del contrato. Mensualmente durante la ejecución del contrato. Actualizar los certificados cuando haya lugar.

ALIMENTOS Y BEBIDAS – A&B Documentos que deberán ser allegados en el momento del inicio del contrato.			
ÍTEM	**CUMPLIMIENTO**	**PRODUCTO**	**Fecha de entrega**
		manipulación de alimentos, donde como mínimo se evidencien las 10 horas de capacitación y firmado por profesional idóneo. Mensualmente durante la ejecución del contrato, presentar informe que relacione el listado del personal a su cargo que realiza las labores de preparación y manipulación de alimentos en el marco del cumplimiento del objeto del contrato; asociando el certificado y fecha de expedición del curso de manipulación de alimentos. Nota: este curso siempre debe estar vigente, motivo por el cual, si requiere su actualización, debe ser presentado.	
3	Resolución 2674 de 2013, capitulo VI, artículo 26 "Plan de saneamiento".	El contratista deberá garantizar durante la ejecución del contrato los siguientes aspectos, así: **Documentos a entregar:** Para el acta de inicio del contrato, deberá presentar copia del documento "PLAN DE SANEAMIENTO" **vigente** de las instalaciones en las cuales se realiza la preparación de los alimentos. Este documento debe estar firmado por el represéntate legal y el profesional competente (Ingeniero o Técnico de Alimentos, sanitario y/o ambiental). Mensualmente durante la ejecución del contrato, presentar informe de cumplimiento al "PLAN DE SANEAMIENTO" establecido para las instalaciones en las cuales se realiza la preparación de los alimentos. Este documento debe estar firmado por el represéntate legal y el profesional competente (Ingeniero o Técnico de Alimentos, sanitario y/o ambiental).	Dentro de los 15 días calendario a partir de la firma del acta de inicio del contrato. Mensualmente durante la ejecución del contrato.
4	Resolución 2674 de 2013 "Por la cual se reglamente el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones".	**Documento a entregar:** El contratista debe contar con el concepto higiénico sanitario FAVORABLE expedido por la autoridad sanitaria competente con una vigencia no superior a un (1) año. En caso de no contar con concepto FAVORABLE "**vigente**", debido a los retrasos en las visitas por parte de la secretaria de Salud de cada jurisdicción, anexar copia del comunicado oficial con el radicado en la secretaria de Salud, solicitando la visita de seguimiento no mayor a 30 días.	Dentro de los 15 días calendario a partir de la firma del acta de inicio del contrato
5	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".	El contratista deberá garantizar el cumplimento de las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 o las normas que las modifiquen, Adicionen o sustituyan. Así como de 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".	Dentro de los 15 días calendario a partir de la firma del acta de inicio del contrato

COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL

CONDICIONES DEL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL			
No	**REQUERIMIENTO**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
1	Prever y garantizar que los empaques donde se suministren los diferentes alimentos contengan características de biodegradabilidad y tenga la posibilidad de aprovechamiento o reciclaje. Todo esto, cumpliendo las condiciones de salubridad e higiene que apliquen para cada tipo de alimento. **Producto:** • Para el acta de inicio del contrato, presentar las fichas técnicas de los empaques a suministrar con los alimentos, que evidencien las características solicitadas. • Mensualmente durante la ejecución del contrato, presentar informe con registro fotográfico que evidencia las acciones realizadas para el cumplimiento de lo solicitado. Demostrando el uso de los mismos elementos presentados para el inicio del contrato; si por alguna circunstancia se debe cambiar de producto, se debe volver a presentar la respectiva ficha técnica e informar su cambio a la supervisión asignada.		
2	Coordinar con el supervisor del contrato, las acciones para la disposición final y acciones de aprovechamiento de los residuos generados en las instalaciones del Contratista, en el marco del cumplimiento del objeto del contrato. Propendiendo siempre por la disminución en la generación de los mismos y de ser posible su aprovechamiento. **Producto:** Mensualmente durante la ejecución del contrato, presentar informe con registro fotográfico que evidencia las acciones realizadas para el cumplimiento de lo solicitado.		

El proponente,

_____

Firma del representante legal del proponente
Nombre o razón social del oferente: Diligenciar el nombre completo del proponente
Identificación (NIT ☐ C.C ☐ C.E ☐): Diligenciar la identificación del proponente
Nombre Representante Legal: Diligenciar el nombre completo del representante legal
Identificación (C.C ☐ C.E. ☐) Diligenciar el documento de identificación del representante legal
Dirección: Diligenciar la dirección del proveedor
Teléfono: Diligenciar teléfonos de contacto del proveedor
Email: Diligenciar correo electrónico de notificaciones