ALCALDÍA DE
BARBOSA
Departamento de Antioquia

ESPECIFICACIONES TECNICAS FUNDAMENTALES DEL BIEN O SERVICIO A CONTRATAR

El contratista deberá cumplir el contrato de conformidad con las especificaciones técnicas descritas a continuación, la propuesta económica presentada para el proceso, los requerimientos que en virtud del contrato le haga el supervisor y las demás actividades que se encaminen al cabal cumplimiento y ejecución de sus obligaciones contractuales.

1. La persona natural o jurídica que realice la actividad comercial de suministro de alimentos preparados debe contar con el conocimiento y la experiencia relacionada con el objeto contractual, de manera que cumpla las especificaciones dadas en la ficha técnica en cuanto a cantidad y descripción, acorde con las debidas exigencias del mercado actual.
2. En la ejecución del contrato el contratista deberá dar estricta aplicación a la Constitución Política, las leyes sobre la materia y las normas referidas al objeto contractual.
3. El contratista se obliga a ejecutar cada una de las actividades bajo su responsabilidad, de acuerdo con el objeto contractual.
4. El contratista deberá regirse a los servicios y elementos requeridos, descritos en la ficha técnica donde se especifica cada ítem.
5. A quien se le adjudique el contrato deberá contar con toda la reglamentación legal exigida.
6. Atender con diligencia y oportunidad los requerimientos, solicitudes y observaciones planteadas por el supervisor del proceso.
7. Permitir en caso de requerirlo al supervisor asignado por la entidad, realizar la inspección durante la entrega del suministro de alimentos preparados.
8. De presentarse inconsistencia en los contenidos de los menús u opciones dadas en la ficha técnica, el contratista hará el cambio de estos de manera inmediata sin objeción alguna.
9. Los suministros de alimentos preparados deben ser entregados en condiciones de higiene y excelente calidad.
10. Cumplir y presentar con la respectiva factura, la planilla de pago que acredite el último pago al sistema de seguridad social integral, de acuerdo con los requerimientos de ley.
11. El servicio deberá ser prestado en el Municipio de Barbosa (zona urbana y/o rural), según el sitio indicado por el supervisor del contrato.
12. El contratista, deberá convalidar a través de la presentación de sus informes, que las personas encargadas de la elaboración de alimentos se encuentran acreditadas para la manipulación de alimentos.
13. El contratista debe llevar registro de las actividades y cantidades de alimentos preparados entregados, acorde a lo solicitado o indicado por el supervisor, dejando como evidencia y adjuntar con cada informe para los respectivos pagos lo siguiente:

- Fotos
- Informe, donde relacione y evidencie la ejecución del contrato y cumplimiento del objeto.

ALCALDÍA DE
BARBOSA
Departamento de Antioquia

FICHA TÉCNICA

ITEM	SERVICIO	MINUTA	VALOR PONDERADO UNITARIO
1	Desayuno	Arepa, huevos revueltos con o sin aliños, pan, chocolate o café	$21,000
2	Almuerzo	Arroz, ensalada, proteína (Res, Cerdo, Pollo) y jugo natural	$24,000
3	Refrigerio	Sándwich de jamón y queso y refresco	$15,500
TOTALES			**$60,500**

NOTA: El valor del presente contrato es indeterminado, es decir tipo bolsa, pero será determinable y es que el que resulte de multiplicar el número de servicio y suministro efectivamente prestado por el costo ofertado.

El servicio prestado o los bienes entregados, deben ajustarse a las características técnicas mínimas solicitadas para este proceso, con el fin de garantizar la calidad; para la definición de estas, se tendrán en cuenta:

1. Garantizar el cumplimiento de todas las especificaciones y condiciones técnicas requeridas.
2. Cumplir con el plazo de ejecución fijado.
3. Cumplir con las obligaciones establecidas de conformidad con la propuesta presentada.
4. Atender con diligencia y oportunidad los requerimientos, solicitudes y observaciones planteadas por el supervisor del contrato.
5. Informar oportunamente al supervisor del contrato, cualquier situación que pueda afectar la correcta ejecución del mismo.
6. Permitir al supervisor asignado por la entidad, realizar la inspección durante la entrega de los bienes o los servicios prestados.
7. Cumplir y presentar con la respectiva factura, la planilla de pago que acredite el último pago al sistema de seguridad social integral, de acuerdo con los requerimientos de ley.
8. Contar con certificado actualizado de manipulación de alimentos.
9. El servicio deberá ser prestado en el Municipio de Barbosa (zona urbana y/o rural), según el sitio indicado por el supervisor del contrato, donde se estén desarrollando los planes de seguridad.
10. Dar cumplimiento a las disposiciones de la Ley 2046 de 2020, reglamentada por el Decreto 248 de 2021, especialmente las contenidas en el artículo 2.20.1.1.3 de dicho Decreto, por la cual se establecen

mecanismos para promover la participación de pequeños productores y organizaciones de la agricultura campesina, familiar y comunitaria a nivel Municipal, Departamental o regional en los mercados de compras públicas de alimentos, como mínimo en un treinta por ciento (30%) del valor del contrato destinado a la adquisición de alimentos.

11. El proveedor debe de dar cumplimiento a los requisitos sanitarios exigidos en la Circular externa DAB 4000-0082-2022-2022 expedida por el INVIMA.
12. Cumplir con todas aquellas obligaciones inherentes al proceso de mínima cuantía necesarias para la correcta ejecución del objeto del mismo.