COPIA CONTROLADA

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
REFRIGERIOS CON ENFOQUE ETNICO

CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO

CLASIFICACION UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
90101600	Servicios de banquetes y catering
90101700	Servicios de cafetería
90101800	Servicios de comida para llevar a domicilio

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO
REFRIGERIOS
UNIDAD DE MEDIDA
UNIDAD

DESCRIPCIÓN GENERAL

Componente	Descripción del Producto
REFRIGERIO-NARP (negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras) 1	Arepa de plátano pintón rellena de queso, acompañado con jugo de corozo
REFRIGERIO-NARP (negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras) 2	Marranitas (bolas de plátano maduro, rellenas de chicharrón crujiente), acompañado con jugo de guayaba agria.
REFRIGERIO-NARP (negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras) 3	Carimañolas (masa de yuca, rellena con queso o carne) acompañada con jugo de borojó.
REFRIGERIO-NARP (negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras) 4	Arepa de huevo (base de maíz amarillo, relleno de huevo) fritas, acompañada con jugo de corozo.
REFRIGERIO-ROM 1	Sarmi (carne picada con arroz envuelto en repollo cocinado), acompañado con té (Una cáscara de naranja, 1/ 2 manzana laminada muy fina, Unas 8 cabezas de clavo, 1/2 cucharadita de Jengibre desecado, 3 ramas de canela 1/2 cucharadita de anises, 5 cucharaditas de azúcar (5 cucharaditas de manzanilla)
REFRIGERIO-ROM 2	Sándwiches de pernil de cerdo (Un pernil de cerdo. Salmuera: agua, sal, dientes de ajo, jugo de naranjas y romero.) Acompañado de café.

NOTAS GENERALES:

1. En la definición de los menús, un mismo componente se puede repetir máximo en dos (2) menús diferentes.
2. Las preparaciones propuestas para la conformación de los diferentes menús de refrigerios deben ser de preferencia asado, cocido u horneado en lugar de frituras.

3. Todos los alimentos (refrigerio y plato) deben ser entregados en empaque individual listos para su consumo en material amigable con el medio ambiente.
   No podrá utilizar empaques como el ICOPOR y en su lugar emplear cartón o material biodegradable como el bagazo de caña y de material reciclable.

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS PARA LA PREPARACIÓN, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

Para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos ofrecidos (Refrigerios o Platos), todo el proceso de producción, almacenamiento, transporte y entrega, debe cumplir con las condiciones técnicas mínimas establecidas en el Decreto 3075 de 1997, la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015; donde se establecen las condiciones que se deben cumplir, según el riesgo de salud pública en el que estén clasificados los alimentos ofrecidos.

Almacenamiento: El espacio físico empleado para la ejecución del contrato, debe cumplir con las normas higiénico sanitarias establecidas en el Decreto 3075 de 1997, la Resolución 2674 de 2013 y las demás aplicables en la normatividad colombiana, acorde a la actividad a desempeñar, el área mínima debe permitir llevar adecuadamente los procesos que requiere el manejo del alimento.

Características generales de los alimentos: El alimento o productos a suministrar deben ser acorde a las características generales, microbiológicas y organolépticas según la normatividad que le aplica.

El empaque y rotulado de los alimentos (etiqueta blanca), deberán cumplir con lo estipulado en la Resolución 005109 de Diciembre 29 de 2005.

El Contratista deberá mantener durante la ejecución del contrato las características aprobadas según los menús presentados con la propuesta. En caso de requerir variación en las características o componentes del menú presentado, deberá solicitar la autorización y aprobación del cambio y/o variación. La autorización debe ser solicitada por escrito al supervisor del contrato explicando sus razones y cambio requerido; sujeto a las verificaciones a las que haya lugar, antes de la utilización de los productos.

Manejo higiénico sanitario: El transporte, almacenamiento, producción y distribución de alimentos en la ejecución del contrato, están enmarcados bajo los lineamientos establecidos en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 para el manejo de alimentos.

Distribución y transporte: Los alimentos deberán ser transportados en vehículos que garanticen las adecuadas condiciones higiénico sanitarias de éstos, implementando y registrando acciones de limpieza y desinfección de los vehículos, canastillas y estibas.

El Contratista debe tener disponible para la supervisión, una carpeta con la documentación de los vehículos y el personal que labore en ellos, la cual debe contener la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente según el ente territorial que la emita, carné de manipulación de alimentos del conductor y ayudantes, emitidos por oferentes habilitados por la Dirección Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia. El vehículo debe conservar durante la ejecución del contrato, el concepto sanitario **FAVORABLE**, en caso de cambio de este concepto, el contratista deberá aportar un vehículo que cumpla con todas las condiciones requeridas.

Para la operación del programa, el contratista deberá contar con canastillas suficientes que permitan el almacenamiento, transporte y distribución en forma adecuada, respetando un margen mínimo de 5 cm entre el borde superior de la canastilla y el tendido del producto, para evitar el deterioro de los alimentos cuando las canastillas sean apiladas. Las canastillas empleadas, deben ser de polietileno de alta densidad y estar en buen estado.

Así mismo, deberá disponer de estibas cuando el vehículo no tenga el piso acanalado, en número suficiente para garantizar las condiciones sanitarias establecidas en el Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013. Las estibas empleadas, deben ser de polietileno de alta densidad y estar en buen estado.

Personal: Todo el personal que tenga contacto con los alimentos debe tener ***certificado de manipulación de alimentos*** expedido por un oferente (Persona natural o jurídica) habilitado por la Dirección Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia y ***examen médico que certifique que es apto para manipular alimentos, acorde a los resultados de examen coprológico, frotis faríngeo y KOH de uñas;*** todos los exámenes con una vigencia no mayor a tres (3) meses del inicio de la ejecución del contrato, cumpliendo con lo establecido en el Decreto 3075 de 1997, la Resolución 2674 de 2013 y la Circular 0203 de julio 7 de 2008, emitida por la Dirección Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia. Esta información debe estar a disposición de la supervisión del contrato para su verificación.

REQUISITOS LEGALES: Normatividad nacional requerida para el producto a contratar.

- Resolución 4125 de 1991: Por la cual se reglamenta el Título V Alimentos, de la Ley 02 de 1979, en lo concerniente a los CONSERVANTES utilizados en alimentos.
- Resolución 16379 de 2003: Por el cual se reglamenta el control metrológico del contenido de producto en pre empacado.
- 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.
- Resolución 333 de 2011: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.
- Resolución 683 de 2012: Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.
- Resolución 4143 de 2012: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos de plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional
- Resolución 4506 de 2013: Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones
- Resolución 2674 de 2013: Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
- MS 11488
- Resolución 719 de 2015: Por la cual se establece la clasificación para alimentos de consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

COPIA CONTROLADA

CONDICIONES DE RECHAZO: No presentar el menú con enfoque étnico, empaque averiado o roto, con presencia de humedad, sin rotular o incumpliendo la normatividad vigente, vencido, peso diferente al indicado en el rótulo. Producto interno de color y sabor extraño, quebrado, remojado o de aspecto viejo. Incumplimiento en la fecha mínima de vencimiento al momento del recibo. Marca diferente(s) a la contratada(s).
GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTA
LAS DESCRITAS EN EL ANÁLISIS DEL SECTOR
NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA
DIANA MARCELA BOTERO HERNANDEZ
FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO
