FORMATO 1

FICHA TÉCNICA

1. **OBJETO: "**SUMINISTRO DE ALMUERZOS A LOS FUNCIONARIOS DE LA CORPORACIÓN, EN SUS SEDES: PRINCIPAL, AGUAS, BOSQUES, PÁRAMO, PORCE NUS Y VALLES DE SAN NICOLÁS**"**

Según el clasificador de bienes y servicios de Naciones Unidas, el bien que requiere CORNARE se encuentra clasificado en:

CODIGO	ACTIVIDAD
90101600	Servicios de banquetes y catering

Los proponentes deberán cumplir con las especificaciones y condiciones técnicas mínimas que se establecen a continuación:

2. **Almuerzos por Sede**

Basado en el histórico de consumos por sede, se ha determinado la siguiente demanda de almuerzos para un periodo de 12 meses en cada una de las sedes de la Corporación, almuerzos que deberán ser suministrados por el contratista durante la ejecución el contrato.

Sede	Municipio	Unidad	Cantidad Estimada por año
Principal	El Santuario	Almuerzo	9.000
Valles de San Nicolás	Rionegro	Almuerzo	3.000
Aguas	Guatapé	Almuerzo	648
Bosques	San Luis	Almuerzo	648
Páramo	Sonsón	Almuerzo	432
Porce Nus	Alejandría	Almuerzo	432
		Total	14.160

3. **Horario del servicio para el comedor**

Los almuerzos contratados deberán ser suministrados en las sedes de la Corporación en el siguiente horario de 12:00 M a 1:30 PM en condiciones higiénicas y nutricionales balanceadas, según los ciclos de menús aprobados:

SERVICIO	HORARIO
Almuerzo	12:00 – 13:30 Horas

4. **Minuta Patrón**

El siguiente cuadro contiene la minuta patrón para el servicio de almuerzo con los volúmenes y gramaje mínimo requerido:

TIPO DE COMIDA	CLASE DE ALIMENTO	COMPOSICIÓN	Unidad de medida MÍNIMA EXIGIDA
Almuerzo	Fruta	Entera o picada	60 g
	Sopa	Frijoles, sopa o crema	220 cc
	Alimento Proteico	Carne, pollo o pescado	125 g
	Farináceo I	Arroz o pasta	90 g
	Farináceo II	Papa, yuca, plátano o similar	120 g
	Verdura	Cruda o cocida	90 g
	Bebida	Leche, Jugo en Agua o limonada natural	220 cc
	Postre	Dulce de fruta, bocadillo o arequipe, otros.	60 g

Comentado [U1]:

- La unidad de medida mínima exigida corresponde al alimento cocido.
- Se debe ofrecer 2 opciones de proteína en el menú diario.

El contratista deberá tener en cuenta las siguientes precisiones:

CLASE DE ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS REQUERIDAS
FRUTA	Se debe disponer diariamente y como mínimo de dos variedades de fruta de cosecha una de mano y una en porción. El grado de madurez debe permitir su consumo inmediato. No debe ofrecerse la misma fruta durante dos días seguidos.
SOPA	Debe contener diariamente verdura, leguminosa y tubérculos, con variedad de preparaciones. Una vez a la semana se puede ofrecer leguminosa en sopa. Como intercambio de la sopa se podrá suministrar porción de ensalada o jugo, previo requerimiento por el funcionario.
ALIMENTO PROTEICO	El ciclo de menús debe considerar diferentes preparaciones con utilización ocasional de fritos. En el caso de que se presente preparaciones con salsas, verduras o tipo gulasch el peso de la carne no debe variar, por lo que se obliga al aumento el peso total de la porción servida. **Carne de res o cerdo:** deben ofrecerse cortes magros o semi-magros. No se permite la oferta de cortes altos en grasa. **Pollo:** El peso bruto debe garantizarse en porción refrigerada (no congelada) **Vísceras:** Se permite la oferta de vísceras de res (Hígado o Lengua), una vez al mes Diariamente se debe disponer de huevo y pollo a la plancha, para aquellos empleados que por alguna circunstancia no puedan consumir la opción de proteína del menú diario.
VERDURAS	En ningún caso, será considerada intercambio de alimento proteico.

	En caso de utilizar preparaciones combinadas con carne o pollo, debe respetarse el gramaje exigido tanto para la verdura como para el alimento proteico.
FARINACEO I (Arroz o Pasta)	Se ofrecerá el arroz con variedad en sabores y colores manteniendo la oferta de Arroz Blanco únicamente 3 veces por semana. La pasta deberá utilizarse como intercambio del arroz. El peso servido de la pasta puede modificarse de acuerdo con la variedad utilizada; en todos los casos, se debe garantizar el peso neto.
FARINACEO II (Papa, yuca, plátano o similar)	Se debe garantizar siempre el peso neto, indistinto de la variedad utilizada.
BEBIDA	**Se ofrecerá diariamente fruta en jugo**; como opción de intercambio se debe ofrecer leche líquida baja en grasa y deslactosada. No se permitirá la utilización de concentrados de frutas o refrescos en polvo
POSTRE	La oferta mensual debe contemplar por lo menos 10 días para postre preparado (tipo dulces, esponjados, tortas, etc.) y los restantes días para postre industrializado (tipo chocolatina, bocadillo, arequipe, turrón, etc.). El contratista debe garantizar en todo caso stock en almacenamiento de postre industrializado para casos de contingencia.
PLATÓ ÚNICO, ESPECIAL O TÍPICO	Se debe incluir en el ciclo de menús el suministro de un plato único, especial o típico al menos dos veces por mes. El plato único hace referencia a un menú en el cual la carne, arroz, verduras y tubérculos se pueden mezclar en un solo plato como puede ser la lasaña, el arroz con pollo, arroz atollado, etc. El menú especial o típico hace referencia a preparaciones del folclor colombiano (ajiaco, sancocho, bandeja paisa, etc.) o de otros países (tacos, fajitas, parrillada argentina, etc.).

El proponente que presente propuesta en el proceso de selección, deberá ofertar la prestación del servicio tanto en la Sede Principal Municipio de El Santuario, así como en todas las Regionales de la Corporación, de lo contrario su propuesta será rechazada. No se admitirán propuestas parciales ni abra lugar a adjudicaciones parciales.

5. **Manejo de alimentos con calidad**: El proponente debe garantizar la estandarización de recetas de acuerdo con la minuta patrón, procurando el manejo de tiempos y temperaturas de cocción, métodos de cocción y preparación, de conformidad con la Resolución 2674 de 2013.

6. **Menú:** El contratista deberá entregar con su propuesta un ciclo de menú para ocho (8) semanas, el cual deberá cumplir con las especificaciones de la minuta patrón y en el desarrollo del contrato, deberá presentarla con un mes de antelación que será aprobado por el supervisor del contrato. Donde se verificará las características y demás atributos que debe cumplir cada plato a servir. Este debe incluir opciones

para personas vegetarianas, con la presentación de productos o alimentos que permitan cambiar la proteína de origen animal por una proteína de origen vegetal de alto valor biológico.

7. EI lugar donde se prestará el servicio debe cumplir con lo establecido en el Resolución 2674 de 2013 "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones", y toda la normatividad sanitaria vigente en Colombia y normas que las sustituyan y/o adicionen.

8. Adicionalmente debe contar con unas condiciones de inocuidad referidas a óptimas condiciones de limpieza y desinfección, control de plagas, manejo de residuos sólidos y líquidos, control de agua potable, capacitación y hábitos higiénicos, buenas prácticas de fabricación, plan de muestreo, control de proveedores y materias primas, mantenimiento preventivo de equipos e instalaciones, auditorías internas y protocolos de atención de conato de intoxicación y enfermedades transmitidas por alimentos, de conformidad con la Resolución 2674 de 2013, Capítulo VI. Saneamiento.

9. EI contratista entregará al inicio del contrato la descripción de los programas que hacen referencia al punto anterior tal como se relaciona:

- **Programa de Limpieza y desinfección para instalaciones, equipo, vajilla y menaje:** con un soporte de verificación del mismo donde conste concentraciones, forma de uso de los desinfectantes y registros de control.
- **Programa de manejo de residuos:** Presentar el documento que dé cuenta del programa que tiene establecido el proponente dentro de sus instalaciones de conformidad con la Resolución 2674 de 2013.
- **Programa de control de plagas:** con el soporte de la última fumigación y control realizado. Procesos de control: Barreras sanitarias, fumigación con productos amigables con el medio ambiente, desratización y desinfestación, Constancia de controles con empresa debidamente autorizada para la prestación de este servicio.
- o. La certificación a adjuntar debe ser realizada por una empresa legalmente autorizada para la realización de esta actividad, de conformidad con la Resolución 2674 de 2013.
- **Perfil higiénico-sanitario:** Presentar una copia legible y actualizada del certificado expedido por la autoridad sanitaria competente no superior a un año con certificación FAVORABLE
- En las direcciones regionales de Aguas (Municipio de Guatapé), Bosques (Municipio de San Luis), Porce Nus (Municipio de Alejandría), Páramo (Municipio de Sonsón), el contratista deberá prestar el servicio de alimentación en un lugar no mayor a cinco cuadras de las instalaciones de cada sede.

10. Transporte de alimentos: EI proveedor deberá hacerlo en vehículos que cuenten con la certificación de la autoridad sanitaria y de salud respectiva, la cual debe adjuntarse al momento de presentar la propuesta, o en su defecto, hacer expresa la manifestación de cumplir con este requisito, de conformidad con la Resolución 2674 de 2013.

11. Entrega de servicio de alimentación, el cual deberá realizarse en vajilla retornable de cerámica y/o vidrio y cubiertos de acero inoxidable, en los horarios y con todos

los componentes, en cuanto a cantidad y calidad estipulada en la minuta patrón y en las condiciones de tiempo de acuerdo con las especificaciones técnicas.

12. **Equipos para la prestación del servicio**: Los proveedores deben utilizar equipos en todas las etapas del proceso (desde la obtención de la materia prima hasta la entrega del producto terminado), que cumplan con lo establecido en la normatividad vigente que regula la materia y toda la normatividad sanitaria vigente en Colombia y normas que las sustituyan, para la adquisición, almacenamiento, producción, ensamble, empaque, rotulación o etiquetado, transporte y distribución de las dietas y productos alimenticios.

13. **Condiciones de entrega del servicio**: Cada proveedor deberá garantizar que el personal cumpla con la reglamentación con relación al uso de uniforme blanco, elementos de protección personal, aseo personal y normas higiénicas.

Condiciones de entrega del servicio - Sede Principal El Santuario y Regional Valles de San Nicolás: Cornare dispondrá un espacio y unos bienes (dotación), los cuales serán destinados únicamente para el suministro del servicio de almuerzo para los funcionarios de la sede principal (Municipio El Santuario) y Regional Valles de San Nicolás (Municipio de Rionegro), de acuerdo al número de servicios autorizados mensualmente por la entidad, es decir, no se podrá hacer uso del inmueble puesto a disposición con fines lucrativos diferentes a los establecidos en el objeto contractual.

Para la prestación del servicio de alimentación en la Sede Principal - Municipio de El Santuario, CORNARE dispondrá de un espacio ubicado en la Sede Social que cuenta con una zona de cocina y una amplia zona de comedor con las siguientes características:

Cocina 20 metros cuadrados
Comedor contiguo a la cocina: 70 metros cuadrados
Salón contiguo: 80 metros cuadrados
Corredor: 40 metros cuadrados

Inventario útil

DESCRIPCIÓN	**CANTIDAD**
Bandejas blancas loza	19
Bandejas sombra café	26
Bandeja de flores	14
Platos pandos de colores	23
Platos pandos medianos	19
Platos pandos grandes blancos	36
Platos hondos blancos	17
Chochas de flores	8
Chocha blanca pequeña	1
Chocha doble oreja mediana	9
Chocha doble oreja pequeña	4
Servilleteros metálicos	6

Bandeja plástica	129
Cremeritas de vidrio	51
Cremeritas de vidrio con calado	8
Vasos de vidrio	22
Copas de vidrio	12
Sillas plásticas	60
Mesas rimax	10
Mesas largas de madera	2
1 sartén metálica con tapa grande	1
Paila	1
Cuchillos	66
Cucharas de postre	9
Tenedores	75
Cucharas	87
Canecas plásticas de basura	3
Escurridores de vajilla	3
Tabla pica todo (Regular estado)	1
Jarras plásticas	2
Pinzas picahielo	2
Cuchara de helado	1
Cucharones soperos	2
Cucharones escurridores	2
Cucharones para freír	2
Nevera	1
Manteles	11
Cuchillos de cocina	3

Igualmente, En la sede Valles de San Nicolás, Municipio de Rionegro se cuenta con una zona de cocina y otra de comedor de aproximadamente 113 metros cuadrados, instalaciones que se facilitarán al proponente para el desarrollo del objeto contractual.

Condiciones de entrega del servicio de almuerzo para los funcionarios de la Sede principal, ubicada en el Municipio de El Santuario y la Regional Valles de San Nicolás en el Municipio de Rionegro.

El servicio deberá entregarse servido en bandejas, vajilla retornable de cerámica y/o vidrio, servilletas y cubiertos de acero inoxidable. El proveedor deberá contar con estos elementos para garantizar la prestación del servicio y la entrega oportuna es decir en los horarios establecidos por la Corporación.

14. **Plan de capacitación:** Todas las personas que realicen actividades de manipulación de alimentos en las diferentes etapas del proceso de prestación del servicio objeto de contratación deben tener formación en Buenas Prácticas de Manufactura, certificado de manipulador de alimentos y valoración médica que

certifique que es apto para manipular alimentos, cumpliendo con lo establecido en la normatividad legal vigente. Se deberá adjuntar fotocopia de los carnets actualizados a 2020 del personal propuesto para la prestación del servicio, así como los certificados médicos del personal propuesto, de conformidad con la Resolución 2674 de 2013. Dicho requisito deberá acreditarse para la aprobación del acta de inicio.

15. **Aspectos jurídicos**: El oferente del servicio deberá estar legalmente constituido como operador o prestador directo del servicio de alimentación en la cámara de comercio correspondiente.

16. **Cantidad Promedio de entrega del servicio:** De acuerdo con los recursos disponibles y el valor máximo de oferta (Precio unitario por ración) establecido en este proceso, el proveedor suministrara un promedio de nueve (9) servicios mensuales a cada servidor público, sin embargo, el total de servicios asignado podrá variar en atención a las novedades que se presenten como vacaciones, licencias, incapacidades, comisiones para desempeñar empleos de Libre nombramiento y remoción en otra entidad, suspensiones temporales del empleo.

Para la Sede principal del Municipio de El Santuario y la Regional Valles de San Nicolás del Municipio de Rionegro, el control de la entrega de los servicios se hará de tal manera que sea ágil sin entorpecer la jornada laboral, se recomienda como mecanismo para el control de entrega del servicio, el control biométrico, toda vez que este beneficio es personal e intransferible y solo podrá ser reclamado por el servidor público beneficiario. Por lo tanto, es claro que no está autorizada ninguna persona diferente a hacer uso del mismo.

Los servicios asignados mensualmente de acuerdo con el presupuesto establecido por la Corporación no serán acumulables, por lo tanto el contratista en la administración de este beneficio deberá realizar una revisión mensual de los servicios entregados a cada servidor público, con el fin de redistribuir el excedente de lo no entregado por novedades administrativas como vacaciones, licencias, incapacidades, permisos, ausencias de los servidores públicos, con el fin de redistribuir entre toda la población beneficiada el excedente que se genere, las variaciones en la entrega del servicio deberán ser comunicados mensualmente a la supervisión.

El servicio será pagado conforme al consumo real efectuado, pues se entiende que la producción será con base en el promedio de consumo diario, de tal modo que los funcionarios deberán informar oportunamente (antes de las 9:00 a.m.) que harán uso del servicio de alimentación, lo que permitirá tener un control del promedio de consumo.

17. **Características del servicio.** El menú patrón del servicio de alimentación (contenido básico del almuerzo) será el establecido en el presente estudio previo.

Los servidores públicos que tienen dietas especiales por problemas de salud o prefieren una alimentación vegetariana, deberán expresar su necesidad directamente al contratista, quien definirá las condiciones para la prestación de este servicio, y será decisión del solicitante acogerse o no a ellas.

El contratista deberá garantizar la alimentación para las sedes Aguas, Bosques, Porce Nus y Páramo, en los establecimientos o restaurantes que cumplan con las condiciones de alimentación descritos en las especificaciones técnicas, considerando una distancia

máxima de cinco (5) cuadras de las instalaciones de la sede, en el horario de: 12:00 a 1:30 p.m

El servicio contratado NO incluye el servicio a domicilio, por lo tanto, el proveedor del servicio NO ESTA AUTORIZADO para transportar el servicio de alimentación.

Con base en lo anterior, el servicio de almuerzo no podrá ser entregado empacado, solo podrá ser consumido en los sitios o establecimientos definidos por el contratista en cada municipio en el que la Corporación cuente con sede de trabajo.

Para la Sede Principal y las Direcciones Regionales, se hará el control de entrega que permita garantizar la idoneidad, condiciones de seguridad en la identidad y que el almuerzo efectivamente se entregue a los servidores públicos. (Biométrico o mediante planillas).

Para propiciar la agilidad en la entrega del servicio en las direcciones regionales, el contratista informará por escrito al supervisor del contrato, antes de la firma del acta de inicio, el establecimiento del municipio en el cual se realizará la entrega del servicio de alimentación; para la sede principal y la Regional Valles de San Nicolás, se realiza la entrega en espacio puesto a disposición por la Corporación.

El servicio contratado corresponde al menú ejecutivo del establecimiento atendiendo las cantidades de la minuta patrón, en consecuencia, los cambios o solicitudes especiales que conlleven un mayor costo a lo establecido en el valor definido para la prestación del servicio o que conlleven un tiempo adicional en su preparación no están autorizadas por la Corporación y, en consecuencia, esta no asumirá mayores valores por dicho concepto.

Los bienes, equipos o elementos faltantes que se requieran para adecuar el espacio de la sede principal y de la regional Valles de San Nicolás de acuerdo a las condiciones estipuladas por ley o de funcionamiento para la prestación del servicio debe ser asumido por el proveedor del servicio.

El contratista deberá realizar el mantenimiento de los equipos propios. Aquellos que sean puestos a disposición por parte de la Corporación, también deberá asumirse el mantenimiento por parte del contratista, los cuales deberán ser reintegrados al finalizar la ejecución del contrato.

La forma de comunicar el uso del servicio de alimentación se realizará por correo al proveedor del servicio, este permitirá elaborar la cantidad de servicios.

18. Autorizaciones, permisos y licencias requeridas:

- Certificación Sanitaria favorable expedida por la autoridad de salud municipal.
- Carné de manipulación de alimentos de su personal actualizado, expedido por la autoridad de salud municipal o por la entidad certificadora debidamente autorizada, con una fecha de expedición inferior a un año, contado desde la fecha de cierre del proceso de selección.
- Registro INVIMA de productos procesados; arepas, productos de panadería y otros de alto riesgo microbiológico agua y bebidas envasadas, leche, atún, pollo.

19. Alcance. Prestación del servicio de alimentación (almuerzo) en cada sede de trabajo.

Actividad. Prestar el servicio de alimentación en los municipios en los cuales la Corporación cuenta con direcciones regionales, entregando el primer ciclo de menú para ocho semanas y, con antelación a un mes de terminarse un ciclo deberá entregar un ciclo actualizado para las siguientes ocho (8) semanas.

Adicionalmente cada prestador del servicio deberá tener en cuenta lo siguiente: Cantidad - Promedio de servicios a entregar; a continuación, se detalla el número de personas promedio asignados a cada sede de trabajo sobre los cuales cada proveedor deberá proyectar la elaboración del servicio para cada dirección regional

Sede	**Municipio ubicación**	**Cantidad empleados**
Sede principal	El Santuario	145
Valles de San Nicolás	Rionegro	40
Regional Aguas	Guatapé	12
Regional Bosques	San Luis	11
Regional Páramo	Sonsón	8
Regional Porce Nus	Alejandría	7
	Total	**223**

Nota: Las personas adscritas a cada sede de trabajo podrán tener algunas modificaciones de conformidad con movimientos en la planta de personal.

20. **Control de entrega del servicio de almuerzo:** La entrega del servicio de alimentación, se realizará mediante firma de planilla, o control biométrico, por lo tanto, el control de la cantidad de servicios por mes será responsabilidad del contratista.

El proveedor del servicio NO ESTA AUTORIZADO a realizar la entrega del beneficio a funcionarios diferentes al autorizado, lo cual implica que la entrega para su consumo se hará de manera presencial.

El proveedor NO ESTA AUTORIZADO a empacar o entregar a domicilios los servicios correspondientes a cada servidor público, toda vez que se debe garantizar el consumo del alimento en el sitio de producción o entrega, que permita garantizar las condiciones organolépticas, microbiológicas y fisicoquímicas de los alimentos entregados.

El excedente que se genere por variaciones en el consumo de los servidores públicos deberán ser informados mensualmente a la supervisión para que esta información sea socializada a los servidores públicos de CORNARE, lo anterior significa que los servicios no consumidos por los funcionarios, es decir el excedente, se redistribuirá entre toda la población beneficiada.

La Supervisión solo realizará pagos por servicios efectivamente CONSUMIDOS, debidamente soportados mediante el control de entrega, el cual permitirá llevar a cabo el pago a realizar.

21. Bienes muebles e inmuebles que Cornare colocará a disposición del contratista para el desarrollo del objeto contractual

Con el fin de que se tenga en cuenta para fijar el precio por plato, CORNARE entregará al contratista en préstamo y exclusivamente para el cumplimiento del contrato, los espacios dentro de la Sede Principal y la Regional Valles de San Nicolás relacionados: Cocinas, comedores, equipos para la prestación del servicio.

Estos bienes dados en préstamo al contratista, deberá usarlos, mantenerlos y devolverlos al momento de dar cumplimiento al objeto del contrato (por cumplimiento del plazo). El contratista los devolverá en buenas condiciones y CORNARE los entregará inventariados.

CORNARE no asume gastos de mantenimiento, reposición, reparación o renovación técnica de los mismos.

La infraestructura será entregada al contratista en el estado actual, en caso que el contratista considere pertinente realizar remodelación, adecuación y mantenimiento de las mismas, o para cumplir con exigencias de los entes de control sanitario estas correrán por cuenta del contratista, para lo cual deberá contar con previa autorización de CORNARE.

Los oferentes deberán, antes de elaborar sus ofertas, conocer en detalle todas las instalaciones, preinstalaciones, bienes y espacios que podrán usar, lo cual les permitirá calcular los gastos. Para esto se programará visita con todos los interesados.

22. Ingresos adicionales para el contratista.

El contratista podrá recibir ingresos adicionales a los percibidos en ejecución del contrato con CORNARE. Estos ingresos en efectivo diarios serán aquellos que obtenga por la prestación del mismo servicio a contratistas, practicantes y visitantes a las sedes de la Corporación que lo requieran. Cuya relación contractual en ningún caso estará vinculada CORNARE.

En todo caso, el contratista no podrá utilizar los espacios asignados para la preparación de alimentos destinados a la atención de eventos diferentes al objeto de contrato.

Adicionalmente el contratista, deberá tener en cuenta al momento de la presentación de la propuesta que para la sede principal (El Santuario) y la sede de Valles de San Nicolás (Rionegro), Cornare asumirá los siguientes costos:

- Recolección de aguas servidas y alcantarillado.
- Vigilancia de los espacios y bienes.
- Servicios públicos de agua y energía eléctrica.

El contratista deberá considerar este ahorro a la hora de presentar su oferta económica.

El contrato a celebrar con ocasión del presente proceso de selección es de suministro, a través del proceso de selección abreviada de subasta inversa presencial.

23. PLAZO:

El contrato tiene un plazo de 12 (doce) meses, contados a partir de la firma del acta de inicio, previa legalización del mismo.

24. OBLIGACIONES DE LAS PARTES:

Obligaciones del Contratista:

1. Disponer de todos los elementos, vajilla, menaje, servilletas y demás equipos necesarios para garantizar la adecuada prestación del servicio con el cumplimiento de las condiciones higiénico sanitarias estipuladas en la normatividad vigente que regula la materia. Para efectos de la prestación del servicio en las Direcciones Regionales de Aguas, Bosques, Porce Nús y Páramo, el lugar deberá estar ubicado aproximadamente a cinco (5) cuadras de cada sede de trabajo.
2. Suministrar diariamente los almuerzos a los funcionarios de la Corporación, a los precios determinados en el último lance válido, con la adecuada calidad nutricional.
3. Para la prestación del servicio en la Sede principal y la Regional Valles de San Nicolás, el contratista deberá adecuar el espacio puesto a su disposición con los bienes, equipos o elementos que se requieran, de acuerdo a las condiciones estipuladas en la normatividad vigente que regula la materia.
4. Cuando el servicio sea subcontratado, el menú deberá ser aprobado por la supervisión del contrato con el fin de garantizar el cumplimiento de las especificaciones técnicas contenidas en la ficha técnica.
5. El contratista deberá realizar el mantenimiento de los equipos propios y de los entregados por la Corporación, lo cual correrá por su cuenta, quien tendrá a cargo su custodia debiendo velar por el cuidado y buen funcionamiento de los mismos.
6. Las instalaciones dispuestas por la Corporación para la prestación del servicio en la Sede principal y en la Regional Valles de San Nicolás, deberán contar con su plan de mantenimiento preventivo, y en caso de presentarse eventualidades por el mal manejo de dichas instalaciones, correrán por cuenta del contratista los costos derivados de las reparaciones, las cuales deberán contar con el visto bueno del supervisor del contrato. De igual manera al finalizar la ejecución del contrato, el contratista deberá entregar las instalaciones en el mismo estado en el que fueron entregadas.
7. Para la sede principal y la Regional Valles de San Nicolás, se entregará el inventario de la dotación existente en el espacio que será puesto a su disposición.
8. Aplicar y cumplir la normatividad existente en cuanto a medidas higiénico sanitarias, conservación y manipulación de alimentos, teniendo en cuenta los siguientes aspectos: (I) Para el recurso Agua: Vigilar los productos químicos que se emplean en la limpieza de las instalaciones y buscar aquellos identificados como de una menor agresividad ambiental. Procurar no utilizar detergentes que contengan fosfatos y/o cloro. (II) Recurso Energético: Aprovechar al máximo la luz natural en el día y usar colores claros minimiza el uso de energía eléctrica. Los empaques de las puertas de refrigeradores, neveras, etc., deben estar en perfecto estado y ajustar correctamente para evitar la pérdida de frío. (III) Residuos Sólidos: Se deberán fomentar medidas para la separación en la fuente de los residuos (cartón, papel, latas de aluminio, residuos orgánicos, residuos plásticos, vidrio, etc.) para su reciclado. El contratista deberá adjuntar trimestralmente el registro fotográfico que evidencie las buenas prácticas ambientales. El material desechable, de ser requerido para prestar el servicio, debe ser biodegradable, cumpliendo con la

Resolución 112-1207-2020 mediante la cual se prohíbe la compra y uso del plástico e icopor dentro de CORNARE.

9. Prestar el servicio de alimentación con condiciones de calidad (valor nutricional, variedad, presentación) y oportunidad en su entrega (en los horarios establecidos por la Corporación) de conformidad con las especificaciones técnicas contenidas en los estudios previos y ficha técnica, los cuales forman parte integral de los presentes pliegos de condiciones.
10. Como garantía de la calidad e inocuidad de los productos entregados, deberá conservar una muestra de cada uno de los productos debidamente rotulada de conformidad con la norma hasta setenta y dos (72) horas después de haber entregado el servicio, en cantidad no inferior a 50 gramos para productos sólidos y 120 centímetros cúbicos para productos líquidos.
11. Presentar un informe mensual con la relación de los servicios recibidos por cada servidor público en cada sede de trabajo, identificando el número de servicio entregado y la firma o constancia de recibido según el medio de control utilizado.
12. Acreditar la afiliación y pago oportuno al sistema general de seguridad social (salud, pensión y riesgos laborales) del personal vinculado para la prestación del servicio de alimentación, los cuales deberán ser sobre el monto estipulado en la normatividad vigente que regula la materia.
13. Constituir la garantía única a favor de la Corporación con según los amparos requeridos en la cláusula que regula las garantías del contrato.
14. Presentar mensualmente de acuerdo a la forma de pago, la respectiva factura o documento equivalente correspondiente al consumo y/o servicio sin tachones, borrones ni enmendaduras.
15. Atender las recomendaciones impartidas por el supervisor de Cornare, con el objeto de dar cumplimiento al objeto contractual.
16. Dar cumplimiento a la normatividad vigente en el sistema de seguridad y salud en el trabajo.
17. Atender los requerimientos, instrucciones y/o recomendaciones que durante el desarrollo del Contrato le imparta Cornare, por intermedio del supervisor designado.
18. El contratista deberá devolver a Cornare los elementos, equipos e instalaciones en las mismas condiciones que le fueron entregados al inicio del contrato.
19. Cumplir con el objeto del contrato con plena autonomía técnica y administrativa y bajo su propia responsabilidad, por lo tanto, no existe ni existirá ningún tipo de subordinación, ni vínculo laboral alguno entre Cornare y el Contratista.
20. Cumplir con lo establecido en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, además con el personal que contrate.

Obligaciones de CORNARE:

1. Designar el supervisor del contrato
2. Realizar visitas periódicas a las instalaciones para verificar las buenas prácticas implementadas por el contratista.
3. Atender y dar respuesta oportuna a las consultas que se presenten durante la ejecución del contrato.
4. Velar por que el contratista acredite el pago de seguridad social (salud y pensión) y parafiscales según lo estipula la normatividad vigente que regula la materia. En el evento en que algunos de los servicios sean subcontratados, dicho requisito debe ser acreditado adicionalmente por los subcontratistas.
5. Poner a disposición del contratista el espacio que será destinado para la prestación del servicio en la sede principal ubicada en el Municipio de El Santuario y la Regional

Valles de San Nicolás, ubicada en el Municipio de Rionegro, para lo cual se deberá realizar de manera previa a la entrega del bien inmueble un inventario detallado de los bienes que serán entregados.

6. Liquidar el contrato dentro del término establecido en la normatividad vigente.