

NEXO No. 4
ANEXO FICHA TÉCNICA

Nombre del Proponente: LA HUERTA DE ORIENTE SAS

En mi condición de Representante Legal de LA HUERTA DE ORIENTE SAS, identificada con el Nit. 860,504,860-1, nos comprometemos en caso de ser adjudicatarios del proceso de MINIMA CUANTIA No. IDIGER-MIC-009-2020, cuyo objeto es "SUMINISTRO DE RACIONES DE CAMPAÑA PARA DOTACIÓN DE LOS GRUPOS OPERATIVOS DEL SISTEMA DISTRITAL DE GESTIÓN DE RIESGOS Y CAMBIO CLIMÁTICO- SDGR-CC, QUE PARTICIPAN EN LA ATENCIÓN DE EMERGENCIAS, CALAMIDADES Y/O DESASTRES, PROCESOS DE CAPACITACIÓN Y EN ACTIVIDADES DE GESTIÓN DE RIESGOS QUE SE PRESENTAN EN EL DISTRITO CAPITAL.", a prestar los servicios a IDIGER de los servicios que cumplan con cada una de las especificaciones técnicas que se relacionan a continuación:"

"1. ESPECIFICACIONES TECNICAS:

Las especificaciones técnicas del proceso son las que se relacionan a continuación:"

ITEM	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES	UNIDAD
1.	RACIONES DE CAMPAÑA TIPO 1 - 24 HORAS	<p>Debe contener como mínimo dos comidas fuertes de mínimo 180 gramos cada una, empacadas al vacío y/o en material resistente que impida 100% el contacto con el aire y la luz, garantizando largos tiempos de conservación propios de la ración.</p> <p>Tres unidades de pan de larga vida, y tres sobres de bebida hidratante en polvo.</p> <p>Elementos energéticos como: una lata personal de leche condensada, un dulce tipo turrón, paquete personal de maní salado con uvas pasas.</p> <p>Adicionales: un sobre de café, un sobre personal de azúcar, un sobre personal de sal, una tableta multivitamínica, una tableta purificadora de agua, una cuchara plástica, una servilleta.</p> <p>Cada ración debe ser balanceada con los nutrientes que el cuerpo humano requiere para suplir su tasa metabólica basal, recuperar el desgaste físico sufrido por el esfuerzo y las inclemencias del tiempo cuando las circunstancias no permiten el suministro de la alimentación convencional</p>	UND



2.	RACIONES DE CAMPAÑA TIPO 2 - 12 HORAS	<p>Debe contener como mínimo una comida fuerte de mínimo 180 gramos, empacada al vacío y/o en material resistente 100% al contacto con el aire y la luz, garantizando largos tiempos de conservación propios de la ración.</p> <p>Dos productos de panadería larga vida, un sobre de bebida hidratante.</p> <p>Elementos energéticos: una lata personal de leche condensada, cuatro dulces tipo caramelo, un paquete personal de maní salado con uvas pasas, un dulce tipo turrón.</p> <p>Adicionales: un sobre personal de café, un sobre personal de azúcar, un sobre personal de sal, una tableta multivitamínica, una tableta purificadora de agua, una cuchara plástica, una servilleta.</p> <p>Cada ración debe ser balanceada con los nutrientes que el cuerpo humano requiere para suplir su tasa metabólica basal, recuperar el desgaste físico sufrido por el esfuerzo y las inclemencias del tiempo cuando las circunstancias no permiten el suministro de la alimentación convencional</p>	UND
----	--	--	-----

CONDICIONES GENERALES

- El periodo de expiración de cada ración debe ser de mínimo de 06 meses.
- Cada tipo de ración debe tener mínimo tres (3) opciones de menú, de conformidad con los grupos alimenticios descritos en las especificaciones técnicas.
- Cada alimento debe venir empacado al vacío y/o en empaque que garantice su conservación de manera independiente y a su vez la ración completa en un solo estuche, observando en todo caso, las medidas sanitarias adecuadas de manipulación, almacenamiento y distribución.
- Los materiales de los empaques deben ser resistentes, no traslúcidos y garantizar las condiciones nutricionales de los alimentos, de tal manera que se puedan preservar en condiciones normales sin refrigeración, garantizando el óptimo transporte, consumo y apertura, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 de expendio de alimentos y las Resoluciones 834 y 835 de 2013 y demás normas concordantes.
- Cada ración debe rotularse con un adhesivo con el logo IDIGER y el escudo de Bogotá de 15 x 15 cms, y con el texto "prohibida su venta y comercialización". El logo será suministrado por la Entidad.
- Garantizar la facilidad en el transporte de las raciones.
- Las raciones deben ser entregadas en el IDIGER. Su recepción la hará el supervisor del contrato en compañía de personal de Almacén.



2. POLITICAS DE MANEJO AMBIENTAL

Tanto las instalaciones del contratista de conformidad con la nueva normalidad deben cumplir con los requisitos de bioseguridad de la administración distrital. Igualmente el contratista deberá cumplir los protocolos de bioseguridad adoptados por el IDIGER en tanto el personal se encuentre en sus instalaciones, entre otros, hacer uso adecuado de todos sus EPP durante su permanencia en las instalaciones y durante los procesos de instalación, de acuerdo con el riesgo asociado a la actividad. Uso de protección respiratoria de acuerdo con las actividades específicas de cada empresa y de guantes solo si estos últimos son necesarios como EPP para maquinaria o equipo, lavado de manos cada tres horas

Igualmente garantizar que los equipos e insumos requeridos para la ejecución del contrato, tengan un óptimo proceso de fabricación y que no impacte en mayor medida los recursos naturales. En caso de ser así tomar las medidas correctivas para mitigar el impacto ambiental de sus actividades cumpliendo con la normatividad ambiental, de seguridad y salud ocupacional aplicable.

En especial, el contratista deberá atender a las siguientes disposiciones:

2.1. El contratista deberá abstenerse de dejar en el sitio del servicio de mantenimiento residuos sólidos o líquidos peligrosos producto de las actividades además de garantizar la gestión adecuada de los residuos que genere dando cumplimiento a la normatividad ambiental vigente. (Licencias, permisos, conceptos) relacionados con almacenamiento, aprovechamiento, recuperación, tratamiento y/o disposición final.

2.2. Certificar que las pruebas de estanqueidad, eliminación de fugas y recarga de refrigerante se realicen de forma adecuada utilizando los elementos necesarios incluida la bomba de vacío.

2.3. Certificar que los refrigerantes y demás elementos utilizados en el mantenimiento de los equipos cumplan con la respectiva gestión de almacenamiento uso y disposición final de sustancias agotadoras de la capa de Ozono

2.4. El contratista deberá realizar un buen uso de los recursos de agua y energía, así mismo realizar la adecuada separación en la fuente de los residuos generados en la prestación del servicio de los servicios prestados.

2.5. Garantizar que los productos requeridos para la ejecución del contrato, tengan un óptimo proceso de fabricación y que no impacte en mayor medida los recursos naturales. En caso de ser así tomar las medidas correctivas para mitigar el impacto ambiental de sus actividades cumpliendo con la normatividad ambiental, de seguridad y salud ocupacional aplicable. El contratista se compromete a suministrar las fichas técnicas y/o hojas de seguridad de acuerdo al producto que suministra.



2.6. El contratista deberá garantizar la gestión adecuada de los residuos que genere dando cumplimiento a la normatividad ambiental vigente. (Licencias, permisos, conceptos) relacionados con almacenamiento, aprovechamiento, recuperación, tratamiento y/o disposición final

2.7. Entregar al IDIGER trimestralmente la certificación de disposición final de los elementos y/o residuos tóxicos, corrosivos o peligrosos que por sus características propias deban ser tratados de manera especial, con el fin de contribuir al medio ambiente. Dicha certificación debe ser expedida por un organismo legalmente facultado para realizar estas actividades.

2.8. El personal a cargo de las actividades de mantenimiento deberán cumplir con las condiciones de bioseguridad decretadas por el gobierno nacional y Distrital.

3. ACEPTACIÓN DE TÉRMINOS Y CONDICIONES

El proponente deberá manifestar que conoce y acepta las especificaciones y obligaciones técnicas establecidas en el presente Anexo Técnico y demás documentos que hacen parte integral del proceso, a través de la suscripción de la carta de presentación de la propuesta. Se solicita a los proponentes atender, verificar, estudiar y analizar suficientemente el presente Anexo Técnico para elaborar y presentar su propuesta y tales condiciones técnicas serán de obligatorio cumplimiento durante la ejecución del contrato, por lo tanto no habrá lugar a modificación alguna.

Con lo anterior de acuerdo al presente anexo técnico, LA HUERTA DE ORIENTE SAS identificado con NIT 860.504.860-1 establecemos que daremos cumplimiento a las condiciones establecidas para el presente proceso de selección.

Nombre de Representante Legal

ORFA YASMIN SUAREZ CASALLAS

Firma Representante Legal



C.C.N. 39.759.583 De Fontibón

NOTA 1: Estas especificaciones y condiciones técnicas serán de obligatorio cumplimiento durante la ejecución del contrato, por lo tanto no habrá lugar a modificación alguna en el desarrollo del mismo.



NOTA 2: El oferente debe asumir todos los costos directos e indirectos; los costos fijos, incluidos impuestos referentes a la actividad y retenciones de ley. Los precios de la oferta deben mantenerse en firme a partir de la presentación de la misma y durante todo el tiempo de ejecución y liquidación del plazo del contrato.

NOTA 3: El Contratista ejecutará el objeto convenido, de tal forma que los procedimientos aplicados o utilizados sean compatibles con las especificaciones técnicas establecidas en el presente Anexo Técnico y las disposiciones legales reglamentarias sobre la minimización del impacto ambiental en forma previa al inicio de las actividades, durante y posterior a la ejecución de éstas.

Por lo anterior se solicita a los proponentes ATENDER, VERIFICAR, ESTUDIAR Y ANALIZAR detalladamente las especificaciones técnicas para elaborar su propuesta y tales requisitos técnicos serán de obligatorio cumplimiento durante la ejecución del contrato.



FIRMA REPRESENTANTE LEGAL

