METODOLOGIA INVITACION 101 DE 2026

A. SERVICIO RELACIONADO CON LA LOGISTICA DEL EVENTO:

Cuento con los elementos que la entidad requiere en alquiler los elementos indicados y exigidos en las características técnicas exigidas; suministraré de manera oportuna todos los bienes y servicios que requiera la entidad según se solicite para cada evento como son: reuniones de comité de gerencia, ferias institucionales; actos inaugurales; socializaciones entre otros.

B. SERVICIO DE ALIMENTACION Y REFRIGERIO PARA EVENTO

Suministraré los elementos indicados en las características técnicas de la invitación sin que se tenga variación en los precios durante la ejecución del contrato; El costo de los alimentos incluye: todos los elementos necesarios para el suministro de los mismos, materiales, personal para servir, transporte y demás que se requieran para cumplir con la finalidad de este suministro, conforme a los requerimientos del supervisor del contrato; para la preparación suministrados serán de excelente calidad, de marcas reconocidas en el mercado colombiano, que cumplan con todas las condiciones higiénico – sanitarias, con sus respectivas fichas técnicas y registros sanitarios y que sean aptas para el consumo humano, que no sean productos re-envasados o re-envasados y asegurando unas buenas prácticas de manufactura en la elaboración, transporte, preservación, almacenamiento y entrega de los mismos, rigiéndose siempre en la parte de seguridad e inocuidad alimentaria dela ISO22000 integrando sistemas de calidad HACCP. Además de los respectivos registros sanitarios expedidos por el INVIMA por cada producto; Los productos frescos preparados deberán cumplir con las normas sanitarias y de calidad contempladas en la ley 9 de 1979, el decreto 539 de marzo de 2014 y demás normas concordantes y complementarias.

❖

LUGAR DE PREPARACION DE LOS ALIMENTOS

El lugar de preparación de los alimentos será: **EL RANCHO FAST FOOD,** con Nit. 5.822.669, registrado en la cámara de comercio de Ibagué, bajo la matrícula mercantil 241090, a nombre de CARLOS ANDRES MONCALEANO NAVARRO el establecimiento se encuentra ubicado en la CARRERA 10 No. 41 – 49 Barrio Calarcá en la ciudad de Ibagué. Se anexa carta de compromiso y documentación correspondiente acreditando la idoneidad el mismo.

CONDICIONES DE LA ENTREGA

Manifiesto mi aceptación de las condiciones de entrega exigidas por la entidad:

REFRIGERIOS: los refrigerios deben ser entregados debidamente empacados en cajas de cartón y/o bolsas de papel biodegradables y amigables con el medioambiente. Se deben garantizar los controles de higiene y asepsia necesarios para su manejo. Así como guardar la temperatura ideal para los alimentos. Las unidades empacadas individualmente en los refrigerios deberán contener su servilleta y/o cubiertos si el producto lo requiere. Las bebidas se suministrarán en empaque doy pack o vaso individual si es el caso. La fecha de vencimiento de las bebidas no podrá ser inferior a
tres (3) meses.

DESAYUNOS Y ALMUERZOS: se deberá garantizar el menaje correspondiente, entendido como juego de cubiertos, vajilla en cerámica (platos, pocillos, vasos) servilletas, entre otros. El contratista deberá garantizar la recolección del menaje utilizado, para lo cual el supervisor del IBAL S.A. E.S.P OFICIAL dará aviso al contratista de la terminación del evento o reunión.

ACTIVIDADES OPERATIVAS: El contratista entregará los alimentos (refrigerio, desayuno o almuerzo) directamente en los sitios en donde lo requiera la entidad en las condiciones de calidad, cantidad, tipo de servicio, fecha, hora y lugar, teniendo en cuenta las características técnicas de cada uno de los alimentos y las siguientes consideraciones: El recibo de los alimentos deben ser registrados a través de remisiones, firmada por la persona responsable del recibo por parte del IBAL S.A. ESP OFICIAL dejando una copia para el IBAL S.A. ESP OFICIAL y una para el contratista, teniendo en cuenta que el contratista tendrá que presentarlas como soportes para efectos del pago. La solicitud de cambio de alguno de los componentes en los alimentos por parte del contratista, solo se realizará por razones de fuerza mayor o caso fortuito y deberá ser informado y justificado a la persona autorizada por el IBAL S.A. ESP OFICIAL para realizar los pedidos con copia a la supervisión con mínimo de 12 horas de anticipación a la entrega, quien dará la autorización si hay lugar a ello.

RECURSO HUMANO

Manifiesto que cuento con personal calificado, idóneo y suficiente para la contratación del servicio objeto del contrato. La escogencia del personal es responsabilidad del contratista, pero este debe ser idóneo, con espíritu de servicio, tolerancia y calidad humana para atender los servicios del presente proceso no se generará ningún vínculo legal o laboral entre el IBAL S.A. ESP OFICIAL y el personal involucrado por el contratista durante la ejecución del contrato. El contratista debe garantizar el recurso humano y logístico necesario para las entregas de acuerdo a cada una de las solicitudes efectuadas por el supervisor del IBAL S.A. ESP OFICIAL de manera puntual, ordenada, eficiente en las fechas y horarios establecidos para ello. El personal designado debe

estar disponible durante las fechas, horas y lugares programadas para la entrega. Durante el proceso de entrega el personal deberá seguir las normas de limpieza y desinfección que se requieran de acuerdo a lo exigido por la Secretaria de Salud y conforme a lo estipulado en el Decreto 539 de 2014 y /o demás normatividad vigente, garantizando la calidad de las mismas.

PERSONAL MINIMO REQUERIDO

Manifiesto que para el cumplimiento del servicio de catering cuento con dos (2) manipuladores de alimentos, debidamente certificados, los cuales son:

Yenifer Caterine Olmos Ortiz
Carlos Moncaleano

TRANSPORTE DE ALIMENTOS

Manifiesto mi aceptación de las condiciones de transporte de alimentos y me comprometo a entregar la documentación correspondiente de los vehículos al momento de prestación del servicio:

:

1. Los vehículos deben estar acondicionados de acuerdo al tipo de alimento a transportar.
2. El transporte de los alimentos debe realizarse teniendo en cuenta las especificaciones establecidas para tal fin en Decreto 539 de 2014, modificado por el Decreto 590 de 2014 o aquellas que lo modifiquen, los vehículos deben contar con el concepto higiénico favorable expedido por la Secretaria de Salud y tanto el conductor como sus ayudantes deben cumplir con todos los requisitos establecidos para el personal que manipula alimentos.
3. Los vehículos podrán ser propios o alquilados.

4. Se debe dar cumplimiento con lo establecido en el decreto 590 de 2014 del Ministerio de Salud y las demás normas concordantes, el cual incluye controles en el transporte y distribución; igualmente en lo concerniente con el embalaje y saneamiento básico para garantizar la calidad, inocuidad y las características organolépticas de los alimentos.
5. El transporte de los alimentos se realizará en condiciones que excluyan la contaminación y/o proliferación de microorganismos y los protejan contra la alteración.
6. Limpieza: el comportamiento de carga deberá lavarse periódicamente, mediante un plan de higienización establecido.
7. Evitar los daños de los alimentos durante el transporte, asegurando la carga para prevenir el desplazamiento en el interior de los camiones, usando correas o trabas para sujetar la carga y asegurar la estabilidad de las canastillas.
8. El conductor del vehículo debe cumplir con todas las normas higiénico – sanitarias del personal manipulador de alimentos.

POLITICA AMBIENTAL

Me comprometo a implementar acciones de manejo ambiental de los residuos sólidos ocasionados por los empaques que se generen del suministro de las bebidas, facilitando en cada sitio bolsas de aseo acorde al material sólido a reciclar.

C . SOUVENIR DE LOS EVENTOS REALIZADOS

Me comprometo a entregar los souvenirs indicados en la propuesta económica y exigidos en la invitación según los requerimientos del supervisor del contrato.

A. SUMINISTRO DE TRANSPORTE ESPECIAL

Manifiesto que prestaré el servicio de transporte cuando sea requerido por el IBAL S.A. E.S.P OFICIAL EN LAS CONDICIONES INDICADAS EN LA PROPUESTA ECONOMICA, Y CONFORME A LOS REQUERIMIENTOS DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO. Por

lo que manifiesto que cuento con la disponibilidad de este transporte cuando lo requiera la empresa.

El servicio de transporte incluye el servicio de conductor y el pago se realizará por servicio prestado.

El vehículo cuenta con las siguientes condiciones mínimas:

1. Transporte tipo vans, con capacidad para 15 a 20 personas.
a. Modelo 2015
b. Tarjeta de propiedad del vehículo.
c. Equipo de carretera que debe contener: botiquín, extintor, llanta de repuesto y demás exigencias legales.
d. Tendido de llantas en buen estado y condiciones adecuadas.
e. Contar con la documentación necesaria para transitar, entre otros: Seguro obligatorio SOAT, revisión técnico mecánica vigente, tarjeta de operación y tener la vigencia de los seguros contemplados y exigidos para la prestación del servicio.
f. Póliza de responsabilidad civil contractual que deberá cubrir al menos los siguientes riesgos:

- Muerte;
- Incapacidad permanente;
- Incapacidad temporal;
- Gastos médicos, quirúrgicos, farmacéuticos y hospitalarios
- El monto asegurable por cada riesgo no podrá ser inferior a 100 smmlv por persona.

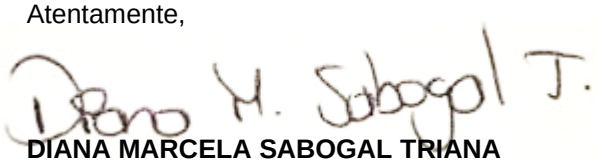
g. Póliza de responsabilidad civil extracontractual que deberá cubrir al menos los siguientes riesgos:

- Muerte o lesiones a una persona:
- Daños a bienes de terceros
- Muerte o lesiones a dos o más personas
- El monto asegurable por cada riesgo no podrá ser inferior a 100 smmlv por persona.

2. Transporte tipo BUS, con capacidad para 40 personas

- Modelo 2022
- Tarjeta de propiedad del vehículo.
- Equipo de carretera que debe contener: botiquín, extintor, llanta de repuesto y demás exigencias legales.
- Tendido de llantas en buen estado y condiciones adecuadas.
- Contar con la documentación necesaria para transitar, entre otros: Seguro obligatorio SOAT, revisión técnico mecánica vigente, tarjeta de operación y tener la vigencia de los seguros contemplados y exigidos para la prestación del servicio.
- Póliza de responsabilidad civil contractual que deberá cubrir al menos los siguientes riesgos:
- Muerte;
- Incapacidad permanente;
- Incapacidad temporal;
- Gastos médicos, quirúrgicos, farmacéuticos y hospitalarios
- El monto asegurable por cada riesgo no podrá ser inferior a 100 smmlv por persona.
- Póliza de responsabilidad civil extracontractual que deberá cubrir al menos los siguientes riesgos:
- Muerte o lesiones a una persona:
- Daños a bienes de terceros
- Muerte o lesiones a dos o más personas
- El monto asegurable por cada riesgo no podrá ser inferior a 100 smmlv por persona.

Atentamente,



DIANA MARCELA SABOGAL TRIANA

Representante Legal