OBJETO A CONTRATAR: SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA LOS INTEGRANTES DE LA FUERZA PÚBLICA QUE BRINDAN APOYO Y SEGURIDAD EN EL MUNICIPIO DE CHIA, EL PERSONAL PRIVADO DE LA LIBERTAD (PPL) A CARGO DE LA SECRETARIA DE GOBIERNO Y APOYO A LA REGISTRADURIA MUNICIPAL EN EL PROCESO DE ELECCIONES DEL CONGRESO DE LA REPUBLICA Y PRESIDENCIALES DEL AÑO 2026.

ESECIFICACIONES MINIMAS REQUERIDAS:

LOTE 1:

ÍTEM	CONCEPTO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
1	DESAYUNO	Una bebida con leche 200 C.C. una porción de proteína 200 gramos (huevos, carne o pollo), una harina 150 gramos (pan, arepa o patacón), una porción de fruta (papaya, melón, sandía) en una taza por 40 gramos	UNIDAD
2	ALMUERZO	Una porción de proteína 250 gramos de carne, pollo o pescado, cereal o arroz o torta de 150 gramos, tubérculos 100 gramos, principio (vegetales o legumbres) 100 gramos, y bebida de 200 mililitros.	UNIDAD
3	CENA	Una porción de proteína 200 gramos de carne o pescado, o 350 gramos de pollo (pierna o pernil), cereal o arroz o torta de 150 gramos, tubérculos 100 gramos, principio (vegetales o legumbres) 100 gramos, y bebida de 200 mililitros	UNIDAD

En el marco del suministro de raciones alimentarias destinadas tanto a la Fuerza Pública como a las personas privadas de la libertad (PPL), se establece que el **comandante de Policía del Municipio de Chía** será el responsable de solicitar, mediante comunicación escrita a través de correo electrónico dirigido al supervisor del contrato, la asignación de raciones correspondientes.

Dicha solicitud deberá contener como mínimo:

- La justificación del operativo y/o actividad a surtirse, acompañada de los soportes respectivos.
- Tipo de ración entregada (desayuno, almuerzo, comida).
- El número total de raciones requeridas.
- La identificación y descripción de los beneficiarios, incluyendo fecha de la solicitud, cargo, placa, funciones.
- En el caso de personas privadas de la libertad en el Centro de Detención Transitoria (CDT), se deberá remitir el registro que contenga identificación, nombre, fecha de ingreso, fecha de salida, tiempo de permanencia de cada persona y número de raciones asignadas y tipo de ración asignada.

El **supervisor del contrato** será el encargado de autorizar la entrega de las raciones al contratista (restaurante), garantizando que estas correspondan a lo estrictamente necesario. El contratista, a su vez, llevará planillas de entrega en las que se registre de manera completa la información de cada beneficiario, incluyendo su firma como constancia de recibido.

El supervisor verificará que las raciones autorizadas coincidan con las efectivamente entregadas, asegurando así la trazabilidad del proceso. Cada beneficiario recibirá una única ración, entregada de manera personal, con el fin de evitar duplicidades y garantizar el uso eficiente y transparente de los recursos públicos.

LOTE 2:

ÍTEM	CONCEPTO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
1	REFRIGERIOS	Un jugo tetra pack (caja), de aprox 200 ml, sabores variados de marcas reconocidas en el mercado nacional, sándwich de jamón y queso con verduras frescas de aprox 220 grs, empacado en bolsa ecológica o papel anti grasa parafinado para empacar alimentos con su respectiva servilleta, preparados con insumos de óptima calidad y excelente presentación. Incluye transporte y entrega en	UNIDAD

		el sitio, de acuerdo al cronograma establecido y la directriz del supervisor	
2	ALMUERZOS	Una porción de proteína aprox 250 gramos de carne, pollo o pescado, cereal o arroz o torta de 150 gramos, tubérculos 100 gramos, principio (vegetales o legumbres) 100 gramos, aprox 220 ml de bebida (jugo de mora o de mango o de lulo o fresa)	UNIDAD
3	CENAS	Una porción de proteína aprox 200 gramos de carne, pollo o pescado, cereal o arroz o torta de 150 gramos, tubérculos 100 gramos, principio (vegetales o legumbres) 100 gramos, aprox 220 ml de bebida (jugo de mora o de mango o de lulo o fresa). Deberán entregarse en recipientes biodegradables, con cubiertos y servilletas, los cuales deberán ser adecuados para mantener la inocuidad de los alimentos y se mantengan a temperatura correcta para su consumo. Incluye transporte y entrega en el sitio, de acuerdo al cronograma establecido y la directriz del supervisor	UNIDAD

El contratista seleccionado deberá cumplir en todo momento con las normas técnicas mínimas exigidas por la Secretaría de Salud, para la manipulación y preparación de alimentos, dando cumplimiento a lo establecido en el Decreto Nacional 539 de 2014 y Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que se encuentren vigentes y/o sean expedidas durante el transcurso del contrato; sin detrimento de las observaciones que realice el supervisor del contrato en cuanto al manejo higiénico sanitario de los equipos, instalaciones, menaje, sostenimiento regular de la calidad en los menús ofrecidos y demás aspectos que considere relevantes. Adicionalmente, deberá cumplir con todas las normas de higiene respecto a compra, transporte, recibo, almacenamiento y conservación de los alimentos.

El municipio, a través de la Secretaría de Gobierno, podrá realizar una visita a las instalaciones del oferente con el personal que estime conveniente a la dirección relacionada en la propuesta sin previo aviso, sitio en el cual deberá estar ejecutando la actividad comercial correspondiente, para este caso preparación y/o expendio de alimentos y acreditar la titularidad del local o la calidad de arrendatario respecto del mismo, esto con el fin de verificar el cumplimiento de la normatividad en manejo, manipulación, preparación, calidad y sanidad respecto de los alimentos preparados. En caso de arrendamiento se debe adjuntar contrato de arrendamiento vigente por el término de duración del suministro de las raciones.

REQUERIMIENTOS

Personas Jurídicas si el proponente es persona jurídica, deberá presentar el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio, con fecha no superior a treinta (30) días calendario de antelación a la fecha de cierre del proceso de selección, en original, con código de verificación que pueda ser constatado por la Entidad, donde conste como mínimo una antigüedad no menor a un (1) año, contado a partir del cierre de la presente convocatoria y que su vigencia sea como mínimo igual al plazo de ejecución del contrato y un año más. Así mismo, deberá certificar que su objeto social tenga actividades de producción y comercialización de alimentos relacionados con los del presente proceso de selección.

Si existieren limitaciones en las facultades del representante legal para contratar y comprometer a la sociedad, deberá acreditar mediante copia del acta expedida como lo determina el Código de Comercio, que ha sido facultado por el máximo órgano social, para presentar la propuesta y firmar el respectivo contrato hasta por el valor total del mismo.

Capacidad Operativa

Como parte integral de las fichas técnicas, el oferente deberá certificar mediante documento debidamente suscrito, que cumple con la capacidad operativa necesaria para ejecutar en debida forma el objeto contractual, con el detalle expreso de las siguientes declaraciones.

1. Atención: El proponente deberá presentar por escrito como mínimo las siguientes alternativas para la prestación del servicio: a. Atención personalizada. b. Atención telefónica. c. Correo electrónico; para lo cual deberá relacionar los datos que corresponden a cada una de las alternativas y certificar que tendrá la operación por estos medios.

2. Restaurante: El proponente debe contar con un restaurante de su propiedad el cual debe estar debidamente inscrito en

cámara de comercio, deberá estar ubicado dentro del casco urbano del municipio de Chía, lo anterior con el fin de facilitar la coordinación pertinente, oportuna y eficaz, de acuerdo a las necesidades del Municipio. El cual para su funcionamiento deberá contar con los siguientes documentos los cuales deberán encontrarse vigentes:

- Registro de saneamiento ambiental en vigencia.
- Certificado de lavado y desinfección de tanques.
- Certificado de recolección de aceites.
- Certificado de uso de suelos.
- Certificado de fumigación y control de plagas.
- Certificado de Registro Nacional de turismo. (Lo exigen a todo el sector gastronómico)
- Certificado de programa de protocolos de bioseguridad para restaurantes.
- El oferente deberá adjuntar en la propuesta certificado de Inspección, Vigilancia y Control sanitario expedido por la Secretaría de Salud, en el que se evidencie cumplimiento de las condiciones higiénicas sanitarias establecidas por esta dependencia, vigente por un año.

Personal Mínimo Requerido

Para la adecuada prestación del servicio de suministro de raciones alimentarias, el contratista deberá contar con personal altamente calificado e idóneo, garantizando su permanencia durante todo el tiempo de ejecución contractual. Dicho personal deberá cumplir con el siguiente **perfil y experiencia mínima exigida**:

Cargo	Título Profesional	Título de Posgrado	Experiencia general (años mínimos)	Experiencia especifica en proyectos o contratos
Nutricionista Dietista	Un (01) Nutricionista y/ o Dietista.	N/A	Con mínimo dos (2) años de experiencia profesional, contados a partir de la fecha de expedición de la matrícula profesional.	Experiencia especifica de mínimo un (1) años en la ejecución de actividades relacionadas con valoración nutricional y elaboración de minutas
Coordinador de logística	Un (01) Ingeniero Industrial o logístico o Administrador Industrial o administrador logístico	Especialización en sistemas de control organizacional y de gestión y/o Gestión y Control de la Calidad y/o especialización en Control Organizacional y/o especialización en Sistemas Gerenciales de Ingeniería y/o especialización que guarde similitud en el pensum académico de las aquí enlistadas.	Con mínimo seis (6) años de experiencia profesional, contados a partir de la fecha de expedición de la matrícula profesional o tarjeta profesional	Experiencia especifica de mínimo (5) cinco años en organizacional logística o coordinación logística

Tecnólogo en Gastronomía	Un (1) Tecnólogo en Gastronomía	N/A	Con mínimo un (1) años de experiencia laboral.	Experiencia especifica de mínimo un (1) año en gastronomía como colaborador o apoyo con el suministro y producción de los alimentos o apoyo en la elaboración de minutas semanales.
Cocineros	Cinco (05) cocineros con capacitación certificada en manipulación de alimentos vigente. Certificado médico de aptitud laboral y osteomuscular.	N/A	Mínimo dos (2) años de experiencia laboral.	Experiencia especifica de mínimo dos (2) años como cocinero, adquirida en entidades públicas y/o privadas.

NOTA: El equipo mínimo requerido para la ejecución del contrato, debe acreditar formación en manipulación de alimentos mediante la presentación del carnet de manipulación el cual deberá estar vigente durante todo el plazo de ejecución del contrato. Este requisito se deberá acreditar con la presentación de la propuesta.

El Proponente deberá anexar junto con su propuesta la siguiente documentación para efectos de demostrar las condiciones requeridas.

a. Oferta del equipo mínimo mediante el cual se relacione la experiencia dedicación y se refieran los demás aspectos exigidos del equipo de trabajo;

b. Copia de la Matrícula o Tarjeta Profesional de acuerdo a lo ordenado legalmente para acreditar la profesión de que se trate y certificación de la vigencia de la matrícula profesional vigente.

c. Certificaciones de los Contratos en los cuales participó el profesional o manipuladores debidamente firmados por el Contratante que contenga como mínimo la siguiente información (en caso de que la certificación no contenga toda la información el oferente deberá presentar copia del contrato o documento que la soporte):

   - Nombre del Contratante.
   - Objeto del Contrato.
   - Cargo desempeñado.
   - Fechas de inicio y terminación del Contrato.
   - Firma del personal competente.

d. Los estudios de Educación Superior (Pregrado y/o Posgrado), así como los estudios técnicos se acreditarán mediante fotocopia de los diplomas respectivos o certificados de obtención del título correspondiente. En el evento de que el título académico haya sido obtenido en el extranjero el proponente deberá acreditar la convalidación de dicho título ante el Ministerio de Educación Nacional, de conformidad con el establecido en la Resolución No. 21707 del 22 de diciembre de 2014 o norma que la modifique o complemente.

e. El proponente deberá suscribir carta de intención, mediante documento dirigido al Municipio, con indicación expresa del número y el objeto de la convocatoria, en el cual se compromete a garantizar los servicios profesionales y técnicos del recurso humano exigido para cada una de las actividades y del equipo interdisciplinario mínimo conformado por los perfiles solicitados. La carta de intención debe especificar la identificación del personal propuesto, el perfil académico y la experiencia acreditada.

f. Para acreditar la condición de profesional nutricionista dietista deberá adjuntarse la certificación de inscripción en el Registro Único Nacional del Talento Humano en Salud - RETHUS.

g. Par los cocineros se deberá de adjuntar la certificación del curso de manipulador de alimentos actualizado.

NO se aceptarán auto certificaciones. Se entiende como auto certificación los documentos que acrediten experiencia del profesional y que provengan del mismo proponente y/o que provengan del mismo profesional. Las auto certificaciones presentadas NO serán tenidas en cuenta, salvo que se aporte copia del contrato y su respectiva certificación en la que conste que fue el ejecutor del contrato y los pagos de seguridad social.

NOTA: Las certificaciones allegadas a las propuestas, en caso de ser presentadas por un consorcio deberán ser firmadas por el representante legal del mismo.

Si el proponente no cumple con los profesionales solicitados será evaluado como NO CUMPLE TÉCNICAMENTE.

Elaboró JUAN SEBASTIAN CALA CASTAÑEDA Abogado – Contratista SECRETARIA DE GOBIERNO	**FIRMA**
Aprobó RODRIGO CARRERO BARRERA DIRECTOR DE SEGURIDAD Y CONVIVENCIA CIUDADANA	FIRMA
Aprobó HANSEL ENRIQUE GAONA PEREZ SECRETARIO DE GOBIERNO	FIRMA