Alcaldía de Medellín
Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

ANEXO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y OBLIGACIONES

Objeto: *Suministrar alimentación para la operatividad de la fuerza pública y la Secretaría de Seguridad y Convivencia*

Para el presente proceso de contratación, el Contratista deberá entregar alimentos y bebidas, los cuales son necesarios durante operativos, dispositivos, intervenciones, eventos, movilizaciones y demás actividades en las cuales participa la Policía Metropolitana del Valle de Aburrá, el Ejército Nacional y la Secretaría de Seguridad y Convivencia, con el fin de preservar condiciones de seguridad y convivencia favorables para los ciudadanos. Dado el público a atender, el Contratista conocerá información de carácter reservado, deberá entonces guardar confidencialidad de ésta, so pena de los respectivos procesos administrativos, legales y penales.

Los eventos y movilizaciones[1] que podrán ser atendidos son las siguientes, entre otras:

- ✓ Marchas de trabajadores, sindicatos, gremios, docentes, estudiantes, etc.
- ✓ Comandos Situacionales.
- ✓ Intervenciones en territorio.
- ✓ Visitas presidenciales, ministeriales y demás dignatarios.
- ✓ Alteraciones del orden público.
- ✓ Actividades pedagógicas.
- ✓ Actividades de planeación y PMU.
- ✓ Feria de flores.
- ✓ Actividades que requieran presencia de la Fuerza Pública.
- ✓ Navidad 2026.

El precio ofrecido por el proponente adjudicatario deberá incluir el transporte y entrega final de los alimentos a cada punto de entrega que sea definido con anterioridad por la entidad contratante, los lugares de entrega serán dentro del Distrito de Medellín; así mismo deberá guardarse estricto cumplimiento con los horarios y puntos de entrega, el transporte deberá realizarse en vehículos certificados para tal fin, lo que se verificará mediante copia de la certificación sanitaria con concepto favorable, no superior a un año, expedido por la autoridad sanitaria local.

[1] Debido a circunstancias de fuerza mayor algunos de los eventos o movilizaciones podrían no ser realizados. Las actividades mencionadas son enunciativas.

La alimentación por entregar es la siguiente:

ÍTEM[2]	DESCRIPCIÓN
1	Refrigerios Sencillo
2	Refrigerios Especial
3	Desayunos
4	Almuerzos y Cenas
5	Botellas de Agua
6	Botellas de Bebidas Isotónicas
7	Refrigerios Premium
8	Almuerzos o Cenas Especiales

Los ítems cuentan con las siguientes especificaciones técnicas:

ITEM 1. REFRIGERIO SENCILLO:

OPCIONES	PRODUCTO
Mañana	Producto de sal que incluya proteína (carne, jamón y/o queso) de mínimo 120 Gr; Bebida 250 ml en caja o botella plástica (Jugo, malta, gaseosa), ya sea en caja o botella los materiales han de ser amigables con el medio ambiente.
Tarde	Producto de sal o dulce de mínimo 120 Gr. aprox. Acompañado de jugo o bebida láctea x 250 ml en caja o botella plástica, ya sea en caja o botella los materiales han de ser amigables con el medio ambiente.

Los siguientes son algunos ejemplos de los ingredientes de los refrigerios antes descritos:

Si el producto de sal es un sándwich gratinado la proteína puede ser pechuga de pavo, salami, peperonni, roast beef o lomo de cerdo bajo en grasa. El queso puede ser mozzarella, cheddar, gouda joven. Para los pasteles, estos deberán ser hojaldrados y frescos con los mismos tipos de proteína y queso, incluyendo queso blanco o pasteles hojaldrados de carne, pollo o mixto.

Sustitutos de producto de sal que incluya proteína: Se pueden ofrecer combinaciones de palito de queso, buñuelo, almojábana, pan de queso, croissant, empanada con carne o pastel de pollo, entre otros que se autorice por parte de la supervisión del contrato y siempre con un peso total de mínimo 120g.

[2] Todos los ítems incluyen un número indefinido de horas de transporte y de personal necesario para entregar los alimentos y bebidas en los lugares y horas requeridos por la supervisión del contrato.

NOTA

1. No se puede repetir el mismo refrigerio dos (02) días seguidos, se debe dar el mismo refrigerio máximo 2 veces a la semana.
2. El contratista deberá de ofrecer un ciclo de menús de quince (15) días, de menús variados con los alimentos descritos y los gramajes establecidos.

Productos dulces: Porción de torta, brownie, cup cake, pastel hawaiano, arequipe, guayaba, repolla rellena de fruta, pan dulce, entre otros que se autoricen por parte de la supervisión del contrato, y siempre con un peso total de mínimo 120g.

ITEM 2. REFRIGERIO ESPECIAL:

OPCIONES	PRODUCTO
Refrigerio Especial	Producto compuesto por harina de mínimo 200 Gr; 2 porciones de proteína (Jamón (mínimo 22 Gr) - Queso (mínimo 16 Gr), porción de hortaliza o verdura o ripio de papa según solicitud. Porción de salsa rosada y de tomate de mínimo 8 Gr (1 sobre por cada una). Bebida 250 ml en caja o botella plástica (Jugo, malta, gaseosa), ya sea en caja o botella los materiales han de ser amigables con el medio ambiente.

Los tipos de queso aceptados son: mozzarella, cheddar, gouda joven y queso blanco. Se pueden ofrecer hamburguesas, sándwich tipo cubano o perros calientes frescos con las condiciones anteriormente descritas, entre otros que se autoricen por parte de la supervisión del contrato.

NOTA

1. No se puede repetir el mismo refrigerio dos (02) días seguidos, se deberá dar el mismo refrigerio máximo dos (02) veces a la semana.
2. El contratista deberá de ofrecer un ciclo de menús de quince (15) días, de menús variados con los alimentos descritos y los gramajes establecidas.

ITEM 3. DESAYUNOS:

OPCIONES	PRODUCTO
FRUTA	Mínimo 80g.
PROTEINA	(Huevo, queso, Carnes frías, cárnicos, etc.) Mínimo 100g en cocido.
HARINAS	2 porciones variadas (mínimo 100g c/u). Palito de queso, buñuelo, almojábana, croissant, empanada, pastel hojaldrado (carne, pollo etc.), pan integral o blanco, arepa de maíz, entre otros que se autoricen por parte de la supervisión del contrato.
LIQUIDO	Jugo o bebida láctea x 250 ml.

Las carnes frías y cárnicos deberán ser de calidad premium o tipo york, mortadelas de corte grueso, jamón bajo en grasa, tocineta ahumada baja en grasa, salami, chorizo con menos de 10% de grasa, salchichas tipo Frankfurt, salchicha parrillera, entre otros, previa autorización de la supervisión del contrato.

Se acepta como quesos, los quesitos frescos, cuajada, queso blanco, queso campesino, queso mozzarella, queso holandés, queso gouda, entre otros, previa autorización de la supervisión del contrato.

NOTA

1. No se puede repetir el mismo desayuno en la semana
2. No se deberá de repetir la misma proteína dos (02) días seguidos.
3. La fruta no se deberá de repetir dos (02) días seguidos, y la madurez deberá de ser adecuada para su consumo.
4. El contratista deberá de ofrecer un ciclo de menús de quince (15) días, de menús variados con los alimentos descritos y los gramajes establecidas.

ITEM 4. ALMUERZOS Y CENAS:

OPCIONES	PRODUCTO
FRUTA	Mínimo 80g.
PROTEINA	Mínimo 120g cocido o a la plancha. (Res, Pollo, Cerdo o pescado en milanesa)
HARINAS y LEGUMBRES	2 porciones variadas (mínimo 100g c/u). Arroz, arroz con coco, espagueti o pastas, lentejas, garbanzos, frijoles, patatas, entre otros que se autorice por parte de la supervisión del contrato.
VERDURAS	1 porción de mínimo 100g
LIQUIDO	Gaseosa, jugo o bebida láctea x 250 ml de marca reconocida en el mercado.
ENERGETICO	Bocadillo, panelita, chocolatina, frutos secos, etc)

Las carnes deberán de ser magras y se deben conservar facturas de compra y/o guías de sacrificio, las cuales podrán ser requeridas por la supervisión del contrato en cualquier momento con el fin de verificar la procedencia, calidad, seguridad y cadena de producción de la carne.

ITEM 5. BOTELLAS DE AGUA:

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS
Hidratación	Agua en botella presentación eco pack x 600 ml, de material amigable con el medio ambiente.

El agua deberá ser 100% potable, sellada y con el respectivo registro sanitario.

ITEM 6. BOTELLAS DE BEBIDAS ISOTÓNICAS:

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS
Hidratación	Bebida Isotónica de 500 ml que contenga agua, sacarosa (azúcar de mesa) y jarabe de glucosa-fructosa, ácido cítrico, cloruro de sodio (sal de mesa), citrato de sodio, fosfato monopotásico, e ingredientes saborizantes y colorantes, de material amigable con el medio ambiente.

Deberá ser de marca reconocida en el mercado, incluir sabores variados como frutos rojos, naranja, lima limón, frutos tropicales, entre otros.

Históricamente (en cantidades) los siguientes ítems han presentado una participación baja en los pedidos; sin embargo, se dejarán dentro del contrato con el fin de contar su disponibilidad ante alguna eventual necesidad del servicio:

De acuerdo con las solicitudes puntuales, por parte de la Secretaría de Seguridad y Convivencia, para atender actividades especiales y teniendo en cuenta que los públicos que se atienden con los servicios contratados requieren de unas especificidades del producto a entregar, se podrá disponer de las siguientes opciones:

ITEM 7. REFIGERIOS PREMIUM

OPCIONES	CARACTERÍSTICAS
OPCIÓN 1	Sándwich de mínimo 200 Gr en pan danés especial con rocío de ajonjolí dorado y negro o con parmesano y especias. Salsa dulce y suave de maíz con toque ahumado o salsa alternativa gourmet, mínimo 100 Gr de julianas de pollo con vegetales thai salteados, lechuga crespa o tomate y cebolla caramelizada, 2 tajadas de mínimo 30 Gr cada una de jamón york y dos tajadas de mínimo 30 Gr cada una de 22 Gr de queso mozzarella. Bebida de Té en botella de vidrio o Jugo natural en botella de vidrio de mínimo 250 Ml. Empacado en caja de cartón blanca como también con materiales amigables con el medio ambiente, esto último autorizado por el Supervisor. Incluye servilletas, cubiertos plásticos negros. Sándwich envuelto en papel parafinado o papel a cuadros para envolver alimentos grado alimenticio GP8.
OPCIÓN 2	Ensalada Cesar de mínimo 250 Gr, Mix de lechugas, julianas de pollo grillé, crotones de pan, queso parmesano, vinagreta especial, tomates cherry,

	vegetales y especias complementarias. Bebida de Té en botella de vidrio o Jugo natural en botella de vidrio de mínimo 250 Ml. Entregado en empaque termo-formado negro con tapa sellada transparente que permita ver el contenido. Incluye servilletas, cubiertos plásticos negros.
OPCIÓN 3	Wraps de Pollo de mínimo 180 Gr, Crunch o julianas al grill con teriyaki, mix de lechugas de mínimo 10 Gr, pepino agridulce, queso crema, aritos de cebolla apanado, mínimo una tajada de 22 Gr de queso mozzarella y mínimo una taja de 22 Gr de queso sabana, tortilla común. Bebida de Té en botella de vidrio o Jugo natural en botella de vidrio de mínimo 250 Ml. Entregado en empaque termo-formado negro con tapa sellada transparente que permita ver el contenido. Incluye servilletas, cubiertos plásticos negros. Wrap envuelto en papel parafinado o papel a cuadros para envolver alimentos grado alimenticio GP8.

NOTA

1. No se puede repetir el mismo refrigerio dos (2) días seguidos, se deberá de dar el mismo refrigerio máximo dos (2) veces a la semana.
2. El contratista deberá de ofrecer un ciclo de menús de quince (15) días, de menús variados con los alimentos descritos y los gramajes establecidas.

ITEM 8. ALMUERZOS O CENAS ESPECIALES

OPCIONES	CARACTERISTICAS
OPCIÓN 1	Suprema de pollo en salsa de queso de mínimo 180 Gr. Solomito de res en salsa de vino tinto de mínimo 180 Gr. Papa pera de mínimo 100 Gr. Ensalada mezclum y espinaca baby Pan de finas hierbas de mínimo 100 Gr. Postre chesse cake de frutos rojos de mínimo 120 Gr. Jugo Natural o Te en botella de vidrio de mínimo 250 Ml. Entregado en empaque termo-formado negro con tapa sellada transparente que permita ver el contenido.
OPCIÓN 2	Selección de Pan de mínimo 50 Gr. Lomo de cerdo Martinica ahumado y horneado servido con salsa de ron de licor y cítricos, piña, papaya, coco de mínimo 180 Gr. Arroz Campestre. Charcutería cilantro, salsa y mostaza. Papa provenzal cortada en cubos, servida en salsa de tomates y especias francesas de mínimo 100 Gr. Hortalizas al gratín bañadas de salsa bechamel, zanahoria, brócoli, coliflor y habichuelas de mínimo 110 Gr. Jugo Natural o Te en botella de vidrio de mínimo 250 Ml. Entregado en empaque termo-formado negro con tapa sellada transparente que permita ver el contenido.
OPCIÓN 3	Selección de Pan de mínimo 40 Gr. Tournedos de cerdo a las tres pimientas de mínimo 180 Gr. Clásica preparación de lomo de cerdo salteado y bañado con salsa crema, pimienta verde, negra, blanca terminados con salsa Demiglace. Rondeles de papa. Suave puré sazonado con especias y coco de mínimo 120 Gr. Ensalada Florentina. Mixgreen de lechugas, espinacas, tomate, cebolla roja, pasta corta,

	mozarela, croutones. Emulsión de tomate y pimiento de mínimo 110 Gr. Garnish Zanahoria y puerro frito, aceite de albahca, aceite de pimentón, brotes. Jugo Natural o Te en botella de vidrio de mínimo 250 Ml. Entregado en empaque termo-formado negro con tapa sellada transparente que permita ver el contenido.
OPCIÓN 4	Pan de mesa madre y cereales de mínimo 40 Gr. Lomo negro, lomito de cerdo negro en reducción de balsámico y vino tinto de mínimo 180 Gr. Papa duquesa gratinada de mínimo 120 Gr. Mezclum, frutillas laminadas, queso amarillo cortado en cubos, semillas de amapola, nueces. Dulcet de pimientos. Garnish de mínimo 100 Gr. Jugo Natural o Te en botella de vidrio de mínimo 250 Ml. Entregado en empaque termo-formado negro con tapa sellada transparente que permita ver el contenido.

Nota 1: Los ítems 7 y 8 no podrán ser solicitados por los Organismos de Fuerza Pública.

Nota 2: Para los ítems 1, 2, 3 y 4, el Contratista deberá entregar un ciclo de menús de quince (15) días para revisión y aprobación por parte de la entidad contratante, estos menús no serán excluyentes y podrán realizarse cambios conservando las condiciones de acuerdo con la lista de intercambio de alimentos, especificaciones técnicas de los alimentos y conservando el precio unitario de cada ítem.

Nota 3: La ejecución del contrato se hará con base a la demanda del servicio por parte de la Policía Metropolitana del Valle de Aburrá, Ejercito Nacional y Secretaría de Seguridad y Convivencia, por lo cual es posible que al finalizar el plazo de ejecución contractual no se haya ejecutado la totalidad del recurso, en este caso se le pagará al contratista únicamente las cantidades efectivamente recibidas y el recurso no ejecutado será liberado, sin que lo anterior se configure como una posible afectación a las expectativas de utilidad o ganancias por parte del Contratista.

Nota 4: Las cantidades a entregar por pedido son variadas, pueden presentarse pedidos pequeños de unas pocas unidades e incluso algunos de miles para el mismo día, por lo cual el contratista deberá tener una gran capacidad de producción y respuesta; es por lo anterior que en los requisitos habilitantes se solicita contar con planta de producción.

Nota 5: Se estima que para los eventos de feria de flores y navidad es donde se realicen la mayor cantidad de requerimientos de alimentación. Por lo tanto, el contratista deberá de suministrar un ciclo de menús de quince (15) días adicional al estándar donde se tenga en cuenta la cultura alimentaria de los beneficiarios de las distintas regiones del país. Esta se debe de entregar a la supervisión del contratante quince (15) días antes de la fecha de inicio para su revisión y aprobación.

Nota 6: Dentro del costo unitario se entiende incluido lo relacionado con el personal contratado por el Contratista, embalaje, transporte, empaques, distribución, almacenamiento, y cualquier otro costo o gasto como estampillas, impuestos,

deducciones, contribuciones y gravámenes, que durante la duración del contrato incluidas las ampliaciones al mismo. Del mismo modo, incluye cualquier utilidad o ganancia esperada para el Contratista.

Nota 7: Para los ítems 7 y 8 se podrán coordinar ajustes al menú entre la supervisión y el Contratista de acuerdo con las necesidades del requerimiento, conservando siempre el equilibrio económico del contrato y de los ítems. Lo anterior, no podrá implicar modificación de las especificaciones técnicas iniciales.

Nota 8: Se puede presentar que, para algunos eventos de ciudad o marchas, que por su magnitud requieran de un gran número de alguno de los ítems. El Supervisor podrá requerir muestras de los menús que el Contratista suministraría, para ello el Contratista presentará tres (03) opciones de menús, por lo que para cada menú el Contratista entregará como muestra hasta cinco (05) cantidades de cada uno, su entrega no será objeto de pago por la entidad contratante.

Nota 9: El Distrito Especial de Ciencia Tecnología e Innovación de Medellín se reserva la facultad de realizar visitas en la etapa de ejecución del contrato cuando el supervisor lo estime conveniente. Las visitas de revisión de cumplimiento de obligaciones contractuales serán en el sitio en que se preste el servicio contratado, quien realice la visita deberá estar acompañado por un empleado del contratista, quien le prestará su mayor colaboración para realizar la labor encomendada, esto en cumplimiento del derecho de contradicción en caso de presentar alguna discrepancia.

MARCO TECNICO - JURÍDICO

- Resolución 2674 de 2013 – Requisitos sanitarios para el manejo de alimentos
- Resolución 2505 de 2004 – Transporte de alimentos
- Resolución 5109 de 2005 – Rotulado y etiquetado de alimentos
- Resolución 333 de 2011 Rotulado y etiquetado nutricional
- Resolución 810 de 2021 Rotulado y etiquetado nutricional
- Resolución 2492 de 2022 (etiquetado nutricional)
- Resolución 719 de 2015 - clasificación de alimentos de acuerdo con el riesgo en salud pública.
- Ley 2120 de 2021 - regulación alimentos ultraprocesados
- Decreto 1575 de 2007 – Calidad del agua
- Resolución 2115 de 2007 – Calidad del agua
- Resolución 2906 de 2007 – Límites máximos de residuos de plaguicidas
- Resolución 2614 de 2014Ley 9 de 1979 – Salud en Colombia. Medidas sanitarias
- Ley 9 de 1979 – Salud en Colombia. Medidas sanitarias
- Ley 1355 de 2009 - obesidad y las enfermedades crónicas no transmisibles

- Resolución 683 de 2012 – envasado de alimentos para consumo humano
- Resolución 4393 de 1991 – fabricación, empaque y comercialización de Pastas Alimenticias
- Decreto 1500 de 2007 - Reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos, destinados para el Consumo Humano.
- Decreto 2478 de 2018 - Procedimientos sanitarios para la importación y exportación de alimentos, materias primas e ingredientes secundarios para alimentos destinados al consumo humano.
- Resolución 776 de 2008 - Reglamento técnico sobre los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos que deban cumplir los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos para consumo.
- Resolución 122 de 2012 por la cual se modifica parcialmente la Resolución número 776 de 2008.
- NTC 1240 de 2012 – Huevos de gallina frescos para el consumo.
- NTC 1055 de 2014 – Pastas alimenticias
- NTC 3594 de 2006 – Harina pre cocida de maíz para consumo humano
- Decreto 1944 de 1996 – Fortificación harina de trigo
- NTC 2160 de 2006 – Harina de avena pre cocida
- NTC 871 de 2005 – Frijol
- Resolución 3929 de 2013 - Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deban cumplir las frutas y las bebidas con adición de jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no, o la mezclas de estos que se procesen, empaquen, transporten, importen y comercialicen.
- Resolución 0316 de 2018 - Disposiciones relacionadas con la gestión de los aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones que aplican a los productores, distribuidores y comercializadores de aceites vegetales comestibles, generadores (industriales, comerciales y servicios) y gestores de Aceite de Cocina Usado (ACU).
- Resolución 2508 de 2012 – Alimentos envasados que contengan grasas trans o saturadas
- Resolución 2154 de 2012 – Reglamento técnico aceites y grasas.
- Resolución 3806 de 2016 - Recomendaciones de ingesta y nutrientes RÍEN, para la población colombiana y se dictan otras disposiciones.
- Resolución 2155 de 2012 - Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deban cumplir las hortalizas que se procesen, empaquen, transporten, importen y comercialicen en el territorio nacional.
- Resolución 4142 de 2012 - Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deban cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.
- Resolución 4143 de 2012 - Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y

elastoméricos y sus aditivos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.
- Decreto 547 de 1996 – Condiciones sanitarias producción y comercialización sal-RG
- Decreto 698 de 1998 – Identificación de sal
- Decreto 539 de 2014 - Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deban cumplir los importadores y exportadores de alimentos para el consumo humano, materias primas e insumos para alimentos destinados al consumo humano y se establece el procedimiento para habilitar fábricas de alimentos ubicadas en el exterior.
- Decreto 4003 de 2004 - "Por el cual se establece el procedimiento administrativo para la elaboración, adopción y aplicación de reglamentos técnicos, medidas sanitarias y fitosanitarias en el ámbito agroalimentario."
- Código sustantivo del trabajo – Articulo 13, 57, 59 y 65
- Decreto 1072 de 2015 – SGSST
- Resolución 0312 de 2019 – SGSST
- Resolución 2400 de mayo 22 de 1979 Por la cual se establecen algunas disposiciones sobre vivienda, higiene y seguridad en los establecimientos de trabajo
- Ley 769 de 2022 – Código nacional de transito
- Ley 2046 de 2020 – Productores locales

ASPECTOS GENERALES

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS ALIMENTOS.

Cada requerimiento deberá cumplir con el gramaje y medidas estipuladas en las especificaciones técnicas de cada producto. **El contratista no podrá disminuir** tales gramajes o medidas durante la ejecución del contrato.

Todos los productos suministrados deberán cumplir con las características propias de su naturaleza, entendidas como aquellas condiciones objetivas, verificables y exigibles del alimento y/o bebida, conforme a la normatividad sanitaria vigente y a las especificaciones técnicas del contrato, en lo relacionado con su presentación, apariencia, sabor, olor, color y textura, de acuerdo con las características específicas de la preparación ofrecida.

Durante la ejecución del contrato, el supervisor podrá verificar, en cualquier momento, el gramaje de los alimentos y las medidas de las bebidas, con el fin de cotejarlos con los pesos y volúmenes establecidos en las especificaciones técnicas.

En caso de encontrarse lotes de alimentos con fecha de caducidad vencida, el Distrito aplicara lo tipificado en las multas.

Para efectos de participar en el presente proceso, el proponente deberá diligenciar y firmar el formato de cumplimiento de condiciones técnicas anexo al pliego de condiciones, con lo cual reafirma que leyó el presente documento y que comprende y acepta en su totalidad e integridad. Por otra parte, durante la ejecución del contrato el supervisor del contrato podrá requerir al Contratista las fichas técnicas de los productos, ello para que sean cotejadas con las exigidas por la entidad en el pliego de condiciones y podrá solicitar ajustes, modificaciones o cambios en caso de que alguna de ellas no cumpla con lo allí indicado; el Contratista contará con ocho (08) días hábiles de ser requerido para entregar dicha documentación.

Cuando lo estime conveniente, el supervisor del contrato podrá solicitarle al contratista la realización de pruebas de rastreo microbiológico a los alimentos contenidos en los ítems de productos, a su vez deberá entregar sus resultados en un tiempo máximo de ocho (8) días calendario, costos que correrán en un 100% por cuenta del contratista.

Si en el transcurso del contrato se presenta algún problema con la calidad de alguno de los alimentos entregados (se presenta diferencia entre lo establecido en las especificaciones y lo presentado por el Contratista), será necesario que el Contratista cambie los productos que son objeto de rechazo por calidad, previo acuerdo de las partes so pena de no pagar los bienes entregados que no sean de conformidad, lo anterior sin perjuicio de las multas y demás mecanismos legalmente habilitados, por hechos reiterativos hasta por cinco (5) eventos, durante la ejecución del contrato.

Durante la ejecución del contrato el Distrito de Ciencia, Tecnología e Innovación de Medellín no autoriza la subcontratación o adquisición de los productos que componen los ítems de alimentación. Los alimentos deberán ser producidos por el contratista en su planta de producción propia o alquilada, que cumpla con los requerimientos de la resolución N. 2674 de 2013. Se exceptúan las gaseosas, jugos en caja, láteos y derivados y en general bebidas que se adquieren listas y empacadas para su consumo, así como pasteles, bocadillos, galletas, panelitas, chocolatinas, y otros tipos de postres o dulces, como también el servicio de transporte.

Los alimentos por entregar deberán conservar las temperaturas adecuadas según su naturaleza y tipo, garantizando en todos los casos que las comidas principales —desayuno, almuerzo y cena— no se suministren frías. En el caso de los refrigerios, la temperatura deberá ajustarse a las condiciones de preparación y al tipo de alimentos que los compongan (lácteos, cárnicos, productos cárnicos y embutidos). Dada la diversidad de rangos de temperatura aplicables según el tipo de alimento, se dará estricto cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, la cual exige el control riguroso de la temperatura de los alimentos perecederos durante todas las etapas, desde su producción

hasta su entrega. Conforme a dicha normativa, los alimentos calientes deberán mantenerse a una temperatura igual o superior a 60 °C, y los alimentos fríos a 4 °C o menos. El Contratista deberá garantizar el cumplimiento de estas disposiciones, las cuales serán objeto de supervisión durante la ejecución del contrato.

2. CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DEL EMPAQUE.

El embalaje para el transporte de la alimentación requerida deberá ser en canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja los productos de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa de los productos.

Dando cumplimiento a la circular del Distrito de Ciencia, Tecnología e Innovación de Medellín número SSS202260000040 de 28 de febrero de 2022 que tiene por asunto: Implementación de lineamientos establecidos por el Acuerdo Distrital 020 del 2022 "*Por medio del cual se establece una estrategia para reducir la adquisición de plásticos de un solo uso en la contratación pública del municipio de Medellín y sus entidades descentralizadas*" durante la ejecución del contrato queda prohibido lo siguiente:

- Papel chicle (Vinipel-PEBD (4))
- Vasos, platos y cubiertos plásticos desechables elaborados en Poliestireno (PS-(6)), Poliestireno expandido (PSE-6) y Polipropileno (PP-(5))
- Pitillos, mezcladores y cubiertos elaborados en mezclas de otros plásticos (7)
- Botellas contenedoras de agua elaboradas en polietientereftalato (PET-(1))
- Bolsas plásticas elaboradas en Polietileno de baja densidad (PEBD-(4)) y en Polipropileno (PP-(5)).

Los alimentos deberán llegar en las condiciones de empaque indicadas en la Resolución No. 005109 de 2009, Resolución No. 333 de 2012, Resolución No. 683 y 684 de 2012 además 834 y 835 de 2013, por las cuales se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deban cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, las demás normas que las modifiquen, complementen o sustituyan en el desarrollo del contrato. Los alimentos deben contener en una parte visible del empaque un rótulo que indique "Este producto es de consumo inmediato."

NO se podrán entregar alimentos empacados en poliestireno expandido – EPS.

Refrigerio: El refrigerio deberá ser empacado de la siguiente manera: Cada componente del refrigerio deberá estar envuelto en papel parafinado o en bolsa de papel parafinado o en bolsa plástica de fábrica sellada herméticamente, incluyendo la servilleta. El empaque general del refrigerio deberá ser en material termo formado o biodegradables.

Almuerzo y/o Cena: El plato fuerte deberá entregarse en recipientes termo formados con tapa.

Especificaciones técnicas del embalaje

Material: Bandeja de caña de azúcar (bagazo)
2 o 3 compartimentos con tapa
Dimensiones: 18’ x 130 x 20 mm
Resistencia: resiste 70 – 120 º C

La servilleta de papel doble y los cubiertos (cuchara sopera, cuchillo y tenedor resistentes) estarán envueltos en papel parafinado o en bolsa de papel parafinado, o plástica sellada de fábrica. El dulce o postre en empaque individual.

Refrigerios Premium, Almuerzos y Cenas Especiales: Estos ítems tienen descripciones de empaques particulares en la especificación técnica de cada uno.

En todo caso el contratista deberá contar con los equipos y utensilios necesarios para garantizar la adecuada prestación del servicio, asegurando durante toda la cadena la inocuidad y calidad de los alimentos suministrados en las instalaciones, especialmente las temperaturas de seguridad de los alimentos de acuerdo con la naturaleza de estos.

3. SOLICITUD DE PEDIDOS

Los servicios de alimentación serán entregados de lunes a domingo en el Distrito de Medellín incluyendo la zona urbana y rural (corregimientos), en los sitios y horas indicados en cada requerimiento, en forma ágil y oportuna de acuerdo con las directrices y procedimientos establecidos, por lo que en los requisitos habilitantes se definirán condiciones de contar con transporte. Debido a que este contrato apoya actividades de la Fuerza Pública. **El Ejecutivo de Cuenta del contratista deberá contar con disponibilidad 24/7 para la recepción de pedidos.**

El presente proceso de contratación tiene una particularidad importante asociada a la necesidad requerida y es el hecho de que algunos pedidos están relacionados a intervenciones de orden público, por tanto, lo normal es que los pedidos sean requeridos con un tiempo de respuesta mínimo, de una (1) hora para aceptar o rechazar el requerimiento realizado ya que se pueden presentar marchas, movilizaciones ciudadanas o visitas presidenciales y de otros dignatarios de manera repentina, (actividades de contingencia) se requiere entonces que el Contratista cuente con la capacidad de respuesta rápida para poder producir y entregar grandes volúmenes de alimentos en poco tiempo, esto puede incluso llevar a que hayan semanas de una ejecución muy elevada, mientras otras los pedidos sean muy pocos.

En cualquier caso, se informará por parte del Distrito con mínimo seis (6) horas de anticipación al contratista los requerimientos solicitados por el organismo.

Para eventos de gran envergadura, es posible planificar un cronograma de entregas, ya que se conoce la cantidad de uniformados y sus lugares con antelación, en estas ocasiones se informará con veinticuatro (24) horas de anticipación al Contratista.

El Contratista se reserva el derecho de rechazar los requerimientos que no cumplan con los tiempos anteriormente descritos, sin embargo, cuando sean aceptados se entiende que el Contratista deberá cumplir con la calidad y oportunidad señalada.

4. ÁREA DE PRODUCCION DE ALIMENTOS

La planta de producción y equipos de cocina deberán permitir la recepción, almacenamiento, preparación, empaque, distribución y transporte de los alimentos, donde se discriminen el área a utilizar y su estado, los equipos con que se cuenta, así como del estado de estos. La planta de producción deberá contemplar lo definido en el pliego de condiciones.

El Contratista deberá mantener los accesos y alrededores limpios en toda su planta de producción, libres de acumulación de basuras, de estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento.

Se deben adoptar las medidas que minimicen riesgos de afectación, como el ingreso de plagas, polvo, lluvia y otros tipos de contaminación.

El área de producción de alimentos deberá poseer una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción susceptibles de ser contaminadas por otras operaciones o medios de contaminación presentes en las zonas cercanas.

El Contratista deberá garantizar el proceso secuencial lógico en las operaciones de elaboración de los alimentos, adaptando su infraestructura si hay lugar a ello. Estos ambientes deberán estar ubicados según la secuencia lógica del proceso, desde la recepción de los insumos y materias primas hasta el despacho del producto terminado, de manera que se eviten retrasos indebidos, contaminación biológica, física, química y contaminación cruzada.

Para cada actividad del proceso las áreas deberán estar identificadas, señalizadas y separadas para evitar contaminación cruzada, garantizando el flujo del proceso.

Por otra parte, se deberá señalizar la totalidad de las áreas y estas no deben generar riesgo de contaminación física, química y biológica en los alimentos. Así mismo, deberán

contar con letreros con mensajes sugeridos como “Espacio libre de humo, cigarrillo o tabaco”, según lo establece la ley 1335 del 2009, o norma que la modifique, adicione o sustituya.

Para los aspectos relacionados con la ventilación, iluminación, instalaciones sanitarias y manejo de residuos líquidos y sólidos, el Contratista deberá mantener las condiciones óptimas para la operación en el servicio de alimentación y garantizar la limpieza y desinfección de todas las superficies, en el caso de presentarse situaciones particulares que dificultan total o parcialmente el cumplimiento de estas variables, se deberá evaluar y establecer acciones viables de aplicación, en conjunto con el Supervisor de Contrato. Todo lo anterior conforme a la Resolución 2674 de 2013, con respecto a los pisos, techos, paredes, ventanas y aberturas e iluminación.

El Contratista deberá garantizar la rotación de productos teniendo en cuenta la proporción de los volúmenes de insumos manejados por el servicio de alimentación, disponiendo además de espacios libres para la circulación del personal manipulador y administrativo y para realizar la limpieza y el mantenimiento de las áreas respectivas.

El Contratista realizará el lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua según establece la legislación nacional vigente mínimo cada seis (6) meses luego del último lavado, garantizado la potabilidad del agua.

La empresa que realice el lavado y desinfección del tanque deberá contar con el concepto sanitario favorable vigente expedido por la Secretaría de Salud que le corresponda y estar en el respectivo listado actualizado.

El Contratista deberá contemplar los controles necesarios para garantizar la potabilidad del agua empleada en los diferentes procesos del servicio de alimentos, en cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente. Deberá incluir el monitoreo de PH y cloro residual diarios en los puntos de agua del servicio de alimentos y registrar los mismos.

El Contratista deberá contar con un plan de contingencia para el abastecimiento de agua potable en caso de requerirse, de manera que se cuente con el suministro de agua potable necesario para la prestación del servicio de alimentos.

Respecto a disposición final de grasas y aceites; las cuales no se deberán verter directamente en los sifones, el Contratista deberá disponer de sistemas sanitarios adecuados para el almacenamiento, recolección, tratamiento y disposición final de Aceite Vegetal Usado (AVU) según Resolución 316 de 2018, así como la reglamentación local establecida.

El Contratista del suministro de alimentación deberá implementar y documentar las actividades de manejo y control de residuos líquidos, que cumplan con lo establecido en la normatividad ambiental vigente, del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible.

La gestión de los residuos orgánicos y de aceite de cocina usado deberá hacerse a través de empresas debidamente autorizadas por las autoridades competentes, generando los reportes respectivos al Supervisor en caso de requerirse, adicional, deberá garantizar la entrega oportuna de los respectivos certificados de aprovechamiento y/o tratamiento final.

Los residuos sólidos generados se deberán retirar del área de proceso, controlando las condiciones de disposición de los residuos por parte del encargado (s) de su manejo, a fin de evitar la contaminación de áreas de producción, equipos, utensilios y productos generados en la zona de producción, olores desagradables y generación de plagas. El Contratista deberá cumplir con lo establecido en el Título V Ley 9 de 1979, Norma Ambiental vigente, Plan Institucional de Gestión Ambiental –PIGA-, Resolución 1397 de 2018 emitida por el ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible y/o con las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan

El Contratista deberá disponer de recipientes identificados para el acopio temporal de residuos sólidos en la zona de preparación y distribución de alimentos, siendo removidos y después aseados frecuentemente de las áreas y disponerse de la manera que se elimine la generación de olores, el refugio de animales y plagas.

El Contratista deberá mantener en sus áreas de producción los baños limpios y tener la siguiente dotación permanente: papel higiénico, dispensador de jabón líquido inoloro desinfectante, gel antibacterial mayor al 65% de concentración de alcohol, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos y las papeleras deberán tener tapa, bolsa y pedal.

El Contratista deberá disponer de avisos o letreros en todas las áreas del servicio, tanto de preparación como de entrega de alimentación incluido las instalaciones sanitarias, las instrucciones del lavado de manos y la importancia de hacer esta actividad al iniciar labores o en cada cambio de tarea o cada vez que sea requerido según el protocolo establecido Organización Mundial de la Salud.

5. EQUIPOS Y UTENSILIOS

El Contratista deberá garantizar los utensilios y equipos necesarios para dar el almacenamiento, producción, ensamble, distribución de los alimentos, dando cumplimiento al objeto contractual; así mismo, deberán ser acordes a las necesidades del servicio en capacidad, suficiencia, volumen y funcionalidad.

Los equipos y utensilios que intervienen en las operaciones del proceso deberán estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilitando la limpieza y desinfección de sus superficies y permitiendo desempeñar adecuadamente el uso previsto. En todo caso deberá dar cumplimiento a lo establecido en la norma sanitaria legal vigente.

El contratista deberá reemplazar los utensilios, que no cumplan con las condiciones sanitarias establecidas en la normativa sanitaria vigente.

1. Los utensilios empleados en el manejo de alimentos deberán estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección.

2. Todas las superficies de los utensilios de contacto con el alimento deberán cumplir con las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

3. Todas las superficies de los utensilios en contacto directo con el alimento deberán poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica y sanitaria específica, cumpliendo con la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

4. Las superficies de los utensilios en contacto directo con el alimento, no deberán recubrirse con pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento.

Para la distribución de los alimentos, estos deberán ser transportados en Cambros o recipientes isotérmicos, en los cuales se dispondrá el menaje de manera adecuada y organizada.

Previo a la distribución, se deberá verificar y registrar la temperatura de los alimentos, asegurando el estricto cumplimiento de la normativa sanitaria vigente, conforme a la cual los alimentos calientes deberán mantenerse a una temperatura igual o superior a sesenta grados Celsius (≥ 60 °C).

Los alimentos deberán ser distribuidos de forma uniforme y de manera inmediata en los recipientes isotérmicos, evitando tiempos prolongados de exposición a temperatura ambiente. Durante este proceso, se deberá minimizar la manipulación directa de los alimentos y garantizar la aplicación de buenas prácticas de higiene.

Una vez dispuestos los alimentos, los recipientes isotérmicos deberán cerrarse de forma inmediata y hermética, garantizando la conservación de la temperatura, así como la prevención de derrames y de cualquier riesgo de contaminación cruzada durante el transporte.

Especificaciones técnicas de recipientes isotérmicos

- Temperatura Máxima (°C) :120
- Material**:** plástico pe-polietileno / polipropileno expandido EPP

El aislamiento de poliuretano y un sello hermético garantizarán una excelente conservación de la temperatura.

- Contenedor para bandejas de 60 x 40 cm
- Mantiene los alimentos calientes por encima de 60 °C o los alimentos fríos por debajo de 5 °C durante cuatro horas.
- Carga frontal que facilita el acceso, puedes llenar los dos niveles del contenedor de forma fácil y rápida.
- Puerta de nylon duradera que se abre y cierra de forma segura para un acceso rápido a los alimentos. La puerta también es completamente abatible para facilitar la carga y descarga

6. CONTROL EN LA SOLICITUD Y DESPACHO DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS

Para el control y solicitud de despacho de los alimentos, el Contratista deberá disponer de una herramienta informática que desde su parte técnica permita las siguientes acciones que garantice la información actualizada del contrato y que podrá ser requerida en cualquier momento por parte del supervisor o de su equipo de apoyo:

- Control y reporte de consumos por tipo de ítem.
- Control financiero por centro de costos.
- Impresión de las remisiones y reportes de consumo.
- Se deberá disponer de un protocolo de respaldo o back up de la información transaccional de las bases de datos. En caso de presentarse una falla técnica el Contratista deberá garantizar la reconstrucción de la información actualizada.
- Generar reportes semanales, mensuales y cuando sea requerido por la supervisión de los consumos por tipo de ítem y que sean entregados en formato Excel.
- Generar presupuesto, ejecución, valor, etc., por pedido y fecha.
- La herramienta informática utilizada deberá automáticamente restar del saldo inicial el valor de cada pedido aprobado y reembolsar al disponible el valor correspondiente al pedido que haya sido cancelado o no entregado.

- Imprimir, si se requiere para efectos de soporte, el pedido realizado o el pedido entregado.
- Conservar los históricos de pedidos, informando el estado de cada uno de ellos y el valor acumulado, lugar de entrega, hora de entrega, persona que solicitó el pedido y persona que recibió en campo los alimentos y bebidas, con registro fotográfico o copia escaneada de la remisión de entrega firmada.
- La información deberá estar disponible a través de comunicación electrónica, lo que permite tener en tiempo real la información estadística que se requiera, esta información debe ser generada en archivos planos que permitan su utilización y manipulación.
- Permitir la generación de reportes estadísticos desde la herramienta, los cuales deberán descargarse a formato Excel.
- Si la herramienta informática es un Software, en el caso de requerirse licencias de uso el Contratista deberá entregar a la entidad contratante las licencias requeridas para su operación, así como usuario y contraseña.
- Si la herramienta informática es un Software, éste será evaluado de manera técnica si es necesario por el personal de la Secretaría de Innovación Digital y/o el técnico del proceso una vez sea adjudicado el contrato.
- Si el sistema es externo deberá garantizar la seguridad del aplicativo, definición de usuarios y perfiles, que permita de forma paramétrica asignar usos y atribuciones por usuario.

7. ENTREGA Y TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS

Antes del proceso de entrega se deberá garantizar la inocuidad del espacio de almacenamiento o bodegaje de los alimentos.

Los alimentos deberán entregarse puntualmente en el lugar y hora que indique la solicitud realizada por el supervisor, en caso de que el contratista entregue alimentos por solicitud de terceros incluida la misma Policía, el Ejército Nacional y el Distrito de Ciencia, Tecnología e Innovación de Medellín no se hace responsable por el pago de estos. El transporte deberá cumplir con las mismas características establecidas en la norma correspondiente. No se podrán transportar alimentos en vehículos no autorizados como taxis, motos, o vehículos no adaptados para el trasporte de alimentos. (Resolución No. 2674 de 2013).

Todas las personas encargadas del proceso de producción, entrega y transporte de los alimentos deberán seguir los protocolos de bioseguridad necesarios de protección y bioseguridad como uso de tapabocas, guantes, desinfección, entre otros.

En caso de que se presenten requerimientos que por su hora de entrega permiten al Contratista determinar una ruta para entregar en secuencia tendrá que solicitar

autorización al supervisor del contrato, el cual tiene la potestad de avalar o rechazar tal solicitud, para ello el Contratista en su solicitud indicará las razones que en el transcurso de entrega la alimentación mantendrá su calidad y sabor.

El contratista deberá contar con personal que conozca de la nomenclatura de la ciudad de Medellín.

8. VISITAS TECNICAS

El Distrito de Ciencia, Tecnología e Innovación de Medellín se reservará la facultad de realizar visitas técnicas a las instalaciones de los proponentes y/o Contratista que sea seleccionado en cualquier momento, con el fin de efectuar evaluaciones de los servicios contratados, especialmente la seguridad e inocuidad de los procesos relacionados con dichos servicios.

La visita realizada durante el proceso precontractual se realizará con la finalidad de verificar los requisitos habilitantes técnicos definidos en el pliego de condiciones.

Durante la ejecución del contrato, se realizarán las revisiones en el sitio de prestación del servicio contratado, dentro la jornada laboral ordinaria. Dichas visitas deberán quedar debidamente documentadas mediante actas de inspección y/o registros fotográficos que sirvan como soporte de las actividades verificadas.

Quien realice la auditoría, podrá estar acompañado por un empleado del proponente o contratista, quien le prestará su mayor colaboración para realizar la labor encomendada.

El Contratista deberá asegurar servicios de alimentación con ofertas de menús que cumplan con los requerimientos nutricionales acordes a la población a atender, los alimentos deben ser preparados y servidos atendiendo las normas de calidad y sanidad que rigen el sector y procurando la sustentabilidad en sus procesos de producción y servicio.

En las auditorías, o de manera externa a ella, se podrán solicitar muestras de los menús, las cuales correrán a costo del contratista y no serán descontadas de las cantidades totales a entregar por ítem.

9. PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO

El contratista deberá contar con el personal mínimo requerido para la ejecución del contrato así:

Un (1) Ejecutivo de Cuenta: Profesional en cualquier área del conocimiento de ciencias administrativas y económicas con experiencia profesional mínima de dos (2) años.

Deberá contar y con dedicación de tiempo completo y ubicado en el Área Metropolitana, para ejecutar el contrato, quien será el enlace para la recepción de los requerimientos, gestión y respuesta a inquietudes y solicitudes de la supervisión del contrato, elaboración de informes técnicos y financieros, participante en reuniones, entre otros.

Un (1) Ingeniero de calidad de alimentos o químico de alimentos o industrial o nutricionista: Profesional con experiencia mínima de un (1) año en procesos relacionados en producción de alimentos, será la persona encarga de liderar los procesos de preparación de los alimentos requeridos, revisión de minutas, el cual deberá estar ubicado en el área metropolitana y con disponibilidad de tiempo completo.

PERFILES MÍNIMOS REQUERIDOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El contratista deberá contar con el personal suficiente en la planta o centro de producción de alimentos (manipuladores de alimentos y otros perfiles que se requieran), para garantizar la producción, transporte, distribución y entrega de la alimentación a suministrar en cada una de las instalaciones, en condiciones de calidad, inocuidad, cantidad y oportunidad de entrega adecuadas.

PERFIL	FORMACIÓN	EXPERIENCIA
Un (1) Ejecutivo de Cuenta	Profesional en cualquier área del conocimiento ciencias administrativas y económicas	Mínimo dos (2) años de experiencia profesional
Un (1) Ingenieros	Ingeniero de calidad de Alimentos o | químico de alimentos o nutricionista .	Mínimo un (01) año de experiencia certificada como Ingeniero de alimentos en servicios de alimentación y/o agroindustrial.
Un (1) nutricionista	Nutricionista Dietista	Mínimo un (01) año de experiencia certificada como nutricionista en actividades relacionadas con las actividades a realizar y certificado de inscripción en el Registro Único Nacional del Talento Humano en Salud (Rethus).

PERFIL	FORMACIÓN	EXPERIENCIA
Un (1) jefe de cocina:	Chef y/o técnico, tecnólogo en cocina y/o gastronomía.	Mínimo un (01) año de experiencia certificada. Se puede homologar el título técnico, tecnólogo u otro con 2 años o más de experiencia laboral relacionada.
Un (1) profesional en Seguridad y Salud en el Trabajo	Profesional en seguridad y salud en el trabajo o Profesional certificado en seguridad y salud en el trabajo.	Mínimo un (1) año de experiencia certificada en manejos del SG SST.
Un (1) administrador	Ingeniero de Alimentos y/o Administrador de Empresa y/o Administrador Hotelero y/o Nutricionista Dietista y/o Químico	Mínimo dos (2) años de experiencia certificada en servicios de alimentación.
Un (1) supervisor de calidad	Técnico y/o Tecnólogo en Alimentos o agroindustrial o de calidad	Mínimo (1) año de experiencia certificada en actividades de supervisión de procesos de alimentos.
Dos (2) Auxiliares de control de calidad	Técnico Alimentos, agroindustrial, de calidad	Mínimo (1) año de experiencia certificada en actividades de procesos de calidad.
	Fomento al primer empleo Técnico con formación académica en: Técnico Alimentos, agroindustrial, de calidad	Sin experiencia
Dos (02) Auxiliares de proceso	Técnico en alimentos	Mínimo (6) meses de experiencia certificada en actividades de producción de alimentos.
	Fomento al primer empleo Técnico con formación académica en: Alimentos	Sin experiencia
Dieciocho (18*) Manipuladores de alimentos	Bachiller	Mínimo (6) meses de experiencia certificada en actividades de producción de alimentos.

PERFIL	FORMACIÓN	EXPERIENCIA
Seis (6) Conductores	Bachiller	Mínimo (1) año de experiencia certificada con BPM

10. PLAN DE CAPACITACIÓN A EMPLEADOS

La inducción al talento humano del Contratista estará bajo la responsabilidad de la empresa brindando información clara y precisa sobre el objeto de la contratación y los documentos que hacen parte integral de la ejecución. Adicional se deberá capacitar a dicho personal en temas relacionados con la contratación, donde se especifique el alcance de su contrato y los temas en materia laboral que de este se desprendan (modalidad de contrato, salario, hora extra, elementos de colilla de pago, derechos y deberes, entre otros). El Contratista deberá garantizar la inducción sobre los documentos técnicos y contractuales a todo su personal profesional.

El talento humano del Contratista debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo.

El personal que se encargue de actividades de manipulación de alimentos debe tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

En cuanto al plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación para la ejecución del contrato, este plan deberá ser efectuado por personas naturales o jurídicas debidamente autorizadas por las autoridades sanitarias competentes, dando cumplimiento a los artículos 12 y 13 de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y la Directiva INVIMA DAB_4000-450-24.

Dicho plan debe ser de por lo menos 4 horas mensuales, según el Manual de manipulación de alimentos para servicios de alimentación en establecimientos penitenciarios y carcelarios del orden nacional. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad del contratista y podrá ser efectuada por éste, por personas naturales o

jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes al contratista, éstas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, capacitador, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la prestación del servicio de alimentación. Este plan que debe ser entregado a la supervisión a los 15 días hábiles posteriores a la fecha de inicio del contrato. En todo caso, el contratista debe demostrar a través del desempeño del talento humano y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.

Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se deben colocar en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.

El manipulador de alimentos deberá contar con soportes documentales que acrediten su aptitud para desempeñar la labor.
El carné o documento soporte del manipulador debe incluir como mínimo:

1. Identificación del trabajador
    a. Nombres y apellidos completos
    b. Número de documento de identidad
    c. Cargo o función
2. Certificado de capacitación vigente
    a. Formación en manipulación higiénica de alimentos
    b. Contenido acorde a la actividad que desarrolla
    c. Fecha de realización
    d. Nombre de la entidad o profesional que la impartió
3. Certificación médica ocupacional
    a. Concepto de aptitud para manipulación de alimentos
    b. Emitida por médico con licencia en salud ocupacional
    c. Fecha de expedición
    d. Debe estar vigente según el programa de vigilancia epidemiológica de la empresa
4. Constancia de inducción en buenas prácticas de manufactura (BPM)
    a. Firmada por el empleador o responsable del establecimiento

El contratista deberá cumplir con los siguientes requisitos:

Estado de salud

El Contratista deberá garantizar el adecuado estado de salud del personal que intervenga en la manipulación, preparación y distribución de los alimentos, por lo cual deberá cumplir con los siguientes requisitos legales establecidos en la resolución 2674 del 2013:

- Contar con certificación médica en la cual se dé constancia de aptitud o no para la manipulación de alimentos. El contratista deberá tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico anual, vigente para la ejecución del contrato.

NOTA: Las personas que intervienen en el servicio de alimentos deberán contar con los siguientes exámenes de laboratorio: Frotis de garganta con cultivo, KOH de uñas, coprológico seriado y examen de piel y de vías respiratorias, tal y como lo establece la Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS-USNA 007 de 2005 o las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan. Los exámenes de laboratorio deberán efectuarse cada seis (6) meses máximos ello desde su última realización.

- Deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deberán realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.

- En todos los casos, como resultado de la valoración médica se deberá expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

- El Contratista deberá garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico deberá expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

- El Contratista es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo debe comunicarlo a la empresa

Educación y capacitación

El talento humano que realice actividades de manipulación de alimentos deberá tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deberán estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

El Contratista deberá tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización.

Dicho plan debe ser por lo menos de cuatro (04) horas mensuales, según la Resolución 2674 de 2013. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad del contratista y podrá ser efectuada por éste, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes al contratista, éstas deberán demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

El personal asociado con la alimentación (producción y distribución) deberá contar con certificado de aptitud para manipulación de alimentos y carné en Manipulación de Alimentos, portar el uniforme adecuado (el cual será suministrado por el Contratista cumpliendo con las normas sanitarias).

El Contratista deberá garantizar la inducción sobre los documentos técnicos y contractuales a todo su personal profesional.

En el desarrollo del contrato el Distrito de Medellín no adquiere ningún vínculo laboral con los empleados del contratista.

11. PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN.

El talento humano del Contratista deberá adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

- Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con éste.

- Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, éste deberá permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. El Contratista será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. En ningún caso se podrán aceptar colores grises, oscuros o aquellos que impidan evidenciar su limpieza en la dotación de los manipuladores de alimentos. El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar a la planta de producción con la vestimenta de trabajo.

- Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen. De ser necesario el uso de guantes, éstos deberán mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes deberá ser apropiado para la operación realizada y deberá evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios. El uso de guantes no exime al talento humano de la obligación de lavarse las manos, según lo contempla el numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.

- Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba o bigote se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. No se permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deberán asegurarse la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables

- Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento. Es necesario evaluar sobre todo el riesgo asociado a un alimento de mayor riesgo en salud pública en las etapas finales de elaboración o manipulación de este, cuando éste se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a posible contaminación.

- No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos.

- El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa deberá ser excluido inmediatamente de toda actividad directa de manipulación de alimentos y/o distribución de la alimentación, ello hasta que su situación de salud se encuentre acorde para el desarrollo de actividades.

12. DOTACIÓN DEL PERSONAL

El Contratista deberá hacer entrega de la dotación para todo el personal profesional y operativo que realice actividades en la preparación, manipulación, ensamble y distribución de los alimentos, con la periodicidad señalada por la normatividad vigente.

- Gorros desechables.
- Pantalón y camisa (personal operativo).
- Guantes de caucho, de colores claros para producción, negro para limpieza y desinfección de áreas comunes y rojo para limpieza de instalaciones sanitarias.
- Guantes para manipulación de alimentos de colores claros.
- La dotación deberá ser de color claro (exceptuando gris) con cierres o cremalleras. No se permite el uso de botones y/o broches.
- Dotación sin bolsillos
- Uso permanente de malla, gorro u otro medio efectivo para mantener el cabello recogido y cubierto.
- Botas de caucho caña alta, con suela antideslizante, color claro de material resistente e impermeable y de tacón bajo.
- El tapabocas desechable debe cubrir totalmente la nariz y boca. En todo caso su uso es obligatorio.
- Delantal industrial (peto en material PVC) para las áreas que aplique.
- Guantes de neopreno para objetos calientes.
- Guante de malla de acero.
- Careta de esmeril para área de producción (fritura).
- Gafas de seguridad transparentes, para actividades de limpieza y desinfección.

- Chaqueta térmica (para ingreso a cuartos de congelación)
- Bata blanca o de colores claros (exceptuando gris, personal administrativo).

En caso de que la dotación del personal del Contratista presente deterioro antes de surtir el tiempo necesario para su cambio, el Contratista estará obligado a realizar el cambio respectivo.

13. ALMACENAMIENTO

El Contratista deberá evitar la contaminación y proliferación de microorganismos nocivos en los alimentos suministrados y el deterioro o daño del envase o embalaje, asegurando las prácticas correctas en las operaciones de fabricación, almacenamiento, ensamble, transporte y distribución.

El lugar destinado al almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados deberá ser exclusivo y no podrán realizarse actividades diferentes a éstas.

El contratista debe contar con equipos de refrigeración y congelación suficientes, adecuados y calibrados a escala para el almacenamiento de productos que por su composición requieren conservarse en frío. Para esto se priorizará, la necesidad de mantener la cadena de frío de los alimentos almacenados

El contratista deberá garantizar la exactitud de las mediciones en cada una de las etapas del proceso. Cada instrumento metrológico deberá realizar el rango de tolerancia con el fin de garantizar la exactitud de la medición, que en ningún caso podrá exceder el +/- 1° Según como se establece en la normatividad legal vigente.

NOTA: El Contratista presentará en un término no mayor a 15 días hábiles después de iniciado el contrato el sistema de gestión de calidad para tener en cuenta. Este deberá contener específicamente el protocolo de rotulación de materias primas que de garantía de la identificación y cumplimiento de la Resolución 2674 de 2023 y la 5109 de 2005 ambas del Ministerio de Salud y Protección Social. El documento deberá ser presentado a la supervisión para su validación, aprobación e implementación.

En caso de presentarse una posible ETA, el contratista debe dar prioridad de entrega de la contramuestra a la autoridad sanitaria, seguido a la supervisión, con el fin de que se aplique lo establecido en el ANEXO PROTOCOLO DE NOTIFICACIÓN DE ETA según las directrices de la Entidad Territorial de Salud ETS.

El Contratista deberá contar con un laboratorio externo para realizar los análisis fisicoquímicos y microbiológicos de laboratorio de las muestras de alimentos, agua, superficies, ambientes y personal manipulador dentro del plan de muestreo, los resultados se deberán de entregar a la supervisión en un término no mayor a 3 días posteriores, ello para su correspondiente revisión. El laboratorio deberá cumplir con lo dispuesto en la Resolución 1619 de 2015 del Ministerio de Salud y la Protección Social o la norma que la modifique, adicione o sustituya. El Contratista deberá tener los soportes de cumplimiento del laboratorio de los muestreos realizados en la planta de producción, los cuales serán objeto de revisión por parte de los entes de control y supervisión. Las muestras serán remitidas al laboratorio que la supervisión determine y deberán ser pagadas por el contratista.

Una vez obtenidos los resultados de los exámenes fisicoquímicos y/o microbiológicos, el Contratista deberá iniciar de inmediato los ajustes en aquellos productos y/o procesos que presentaron algún grado de alteración según los parámetros que establece la normatividad vigente (resultados no aceptables/no conformes/ o cumple/ positivo o presencia), para lo cual se deberá garantizar la implementación de las acciones correctivas pertinentes, según los análisis realizados al proceso desde el almacenamiento hasta la distribución, que aseguren un producto con las características fisicoquímicas y/o microbiológicas exigidas. Para estos correctivos el contratista tendrá un período de tiempo máximo de quince (15) días calendario.

Además, el contratista deberá realizar un análisis de causas con el fin de determinar el origen de la no conformidad y/o aspecto por mejorar. Adicionalmente, debe definir e implementar un plan de acción (correctivo y de mejora) con su respectivo seguimiento, para así subsanar el hallazgo encontrado. La supervisión revisará los planes de acción propuestos por el contratista, con el objetivo de verificar la efectividad de estos y así, determinar su cierre y la mejora de los procesos de calidad al interior del servicio de alimentación.

Con respecto al plan de acción, es preciso indicar que el tiempo estimado para su implementación variará de acuerdo con el resultado encontrado, ya que la presencia de patógenoscomo Escherichia coli, Listeria motocytogenes, Salmonella sp, Bacillus cereus, entre otros, requieren de acciones inmediatas dado el riesgo que representa la presencia de éstos en las materias primas, productos terminados o en las manos de un manipulador de alimentos. Los productos con resultados de análisis microbiológicos donde se encuentre presencia de estos patógenos, deberán suspenderse de forma inmediata y retirarlos; además, serán objeto de aplicación de lo tipificado en multas.

14. ENSAMBLE

El ensamble debe hacerse en condiciones que impidan la contaminación del alimento y en un área exclusiva para este fin. Toda preparación al momento de salir del servicio de alimentación, independiente de su destino debe encontrarse debidamente rotulado, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente (Resolución 2674 del 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan).

El ensamble del producto terminado correspondiente a los menús aprobados previamente por la supervisión y emitidos por el contratista. se debe realizar en elementos amigables con el medio ambiente, cumpliendo con el material como lo establece la Resolución 4143 de 2012 y las normas que modifiquen, adicionen y sustituyan, haciendo uso de utensilios previamente estandarizados para garantizar el gramaje del producto final, de acuerdo con lo establecido en los menús aprobados por la supervisión del contrato.
El contratista debe cumplir con los parámetros de inocuidad, temperatura, gramaje y presentación de los alimentos suministrados.

14. TRANSPORTE EXTERNO

Se deberá dar cumplimiento a la normatividad frente al transporte de alimentos, con el fin de garantizar la entrega adecuada de los diferentes momentos de comida y conservando las condiciones de calidad e inocuidad, ello según Resolución 2505 de septiembre de 2004 del Ministerio de Transporte, que reglamenta las condiciones de transporte de alimentos; la Resolución 00485 de febrero 25 de 2005 del Ministerio de Protección Social y la Ley 769 de 2002 por la cual se expide el Código Nacional de Tránsito Terrestre y se dictan otras disposiciones). En todo caso durante todo el proceso se deberá cumplir con la Resolución 2674 del 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

Durante la ejecución del contrato, el transporte de alimentos será verificado por la supervisión, por lo que el contratista deberá presentar y mantener en la planta de producción y en cada vehículo, la documentación que certifique que cumplen con las normas exigidas para transporte de alimentos, se precisa que estos vehículos han de ser los mismos que fueron presentados dentro del proceso precontractual, en caso de que haya algún cambio de vehículo esto será informado a la supervisión y deberá demostrar ante ésta que cumple con los mismos requisitos para el transporte de la alimentación, los mismos han de conservar durante la ejecución del contrato el concepto emitido por la Secretaría de Salud del Municipio correspondiente o la autoridad competente con el concepto de favorable.

En caso de que el concepto sanitario desmejore en algún vehículo por una nueva visita de la autoridad competente respecto al presentado en su oferta, el contratista deberá subsanar los hallazgos encontrados y solicitar una nueva visita en un plazo máximo de 15 días calendario. El contratista deberá remitir copia de los nuevos conceptos emitidos

por la Secretaría de Salud a la supervisión, a más tardar dentro de los (3) tres días hábiles siguientes a la fecha de expedición del concepto o de la solicitud de la visita a la autoridad competente.

Los vehículos de transporte destinados para el transporte de la alimentación deben cumplir con la documentación requerida por la normatividad vigente aplicable emitida por el ente de control. Así mismo, se deberá dar cumplimiento a la normatividad de tránsito. Los documentos requeridos son:

- Licencia de tránsito vigente del conductor
- Tarjeta de Propiedad del Vehículo
- Certificado de Revisión Técnico-mecánica y de gases vigente (Si aplica)
- Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT) vigente
- Póliza de responsabilidad civil extracontractual del vehículo, vigente al cierre del proceso
- Certificado de manipulación del transportista y del auxiliar (si hay auxiliar)

El contratista deberá solicitar la exención de pico y placa de los vehículos propios que utilice para el servicio de transporte o realizar el trámite que corresponda para dicha exención cuando se presente situaciones de emergencia ambiental que conlleven a la restricción de la movilidad vehicular en la ciudad. En caso de que el servicio sea prestado por una empresa de transporte, deberá verificar que realicen este trámite.

Los vehículos utilizados deben ser suficientes para asegurar la entrega adecuada y oportuna de los alimentos, respetando los tiempos de acuerdo con los horarios establecidos para la prestación del servicio alimentario en cada punto de entrega requerido. Durante la ejecución del contrato, si se evidencia que la entrega no es oportuna, el contratista deberá ajustar la logística o disponer de más vehículos para garantizar los horarios establecidos, ello según requerimientos debidamente soportados por la supervisión En caso de disminución de coberturas, se puede reducir el número de vehículos siempre que se asegure la entrega oportuna del servicio.

Los vehículos que utilice el contratista deben cumplir con las siguientes características:

- Revisar los medios de transporte antes de cargar los alimentos, con el fin de asegurar que se encuentren en adecuadas condiciones sanitarias que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños en el envase o embalaje según sea el caso.

- Los alimentos que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados y/o calientes deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración y/o temperatura caliente hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la

temperatura del vehículo durante el transporte del alimento durante el cargue y descargue.

- Los medios de transporte que posean sistema de refrigeración y/o congelación, deben contar con un sistema de termoregistro que garantice el adecuado mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas; adicionalmente se debe contar indicadores y sistemas de registro. La unidad de transporte debe estar libre de cualquier tipo de instalación o accesorio que no tenga relación con la carga o sistema de enfriamiento de los productos. Así mismo no debe existir comunicación entre la unidad de carga y la cabina del conductor.

- El personal transportador de alimentos debe tener constancia de la capacitación continua en buenas prácticas de manufactura y el conductor debe contar con la licencia de conducción vigente. En aquellos servicios donde la unidad de transporte no cuente con un sistema de monitoreo para la temperatura interna, este se podrá realizar con un termómetro de punzón para alimentos (calibrado), entre otros.

- Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos deben estar fabricados con materiales que permitan una correcta limpieza y desinfección.

- Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación.

- Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza represente riesgo de contaminación del alimento.

- Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.

- Los vehículos destinados al transporte de alimentos deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de estos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento.

El transporte de alimentos se podrá realizar en vehículos tipo isotermo, siempre y cuando se garantice el cumplimiento de las condiciones establecidas para el producto en la normatividad sanitaria vigente y conserven su inocuidad.

El personal transportador de alimentos debe tener constancia de la capacitación continua en buenas prácticas de manufactura y el conductor debe contar con la licencia de conducción vigente. En aquellos servicios donde la unidad de transporte no cuente con un sistema de monitoreo para la temperatura interna, este se podrá realizar con un termómetro de punzón para alimentos (calibrado), entre otros.

Todos los vehículos empleados en la entrega de los alimentos e insumos el contratista, deberá dar cumplimiento a la Circular SSS 201960000008 2019 de la Administración Distrital, utilizado la imagen corporativa del Distrito Especial de Ciencia, Tecnología e Innovación de Medellín, en el imantado de los vehículos transportadores, identificación que deberá ser utilizada única y exclusivamente durante la jornada que demande la prestación del servicio de alimentación; por lo tanto el contratista deberá establecer los mecanismos o acciones que sean necesarios para evitar que la imagen del Distrito sea utilizada en otras actividades particulares que pueda generar malestar o malos entendidos en perjuicio de este; so pena de hacerse acreedor a las sanciones que correspondan por desatender esta obligación.

Los diseños de los avisos imantados deben acogerse a las directrices vigentes; las piezas publicitarias a utilizar deben ser aprobadas previamente por el área de comunicaciones de la Administración Distrital, para lo cual el contratista deberá enviar muestras físicas de las piezas gráficas al Distrito Especial de Medellín para su respectivo aval. Al finalizar el periodo de ejecución del contrato, el contratista deberá entregar a la Interventoría o supervisión todas las piezas que contengan frases, slogan, logo, esquemas o escudos de armas del Distrito Especial de Medellín. En ningún caso los elementos que contengan la imagen institucional de la Administración Distrital pueden ser usados para actividades diferentes a las enunciadas en las especificaciones técnicas.

NOTA 1: El Contratista debe de asumir de su propia cuenta todo lo relaciona con la compra, instalación y desinstalación de todos los imantados y deberá de presentar a la supervisión un plan de rutas con rangos de horarios, placa del vehículo para el seguimiento y puntos de entrega.

NOTA 2: En caso que los vehículos presenten fallas mecánicas que impidan su movilidad, el contratista deberá reemplazarlos con otro vehículo que cumpla las especificaciones técnicas requeridas para el servicio de transporte, en un término no mayor a dos (2) horas después del suceso, así mismo deberá informar de manera inmediata a la supervisión de los hechos y aportar la documentación que dé cuenta de los requisitos exigidos.

15. PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO.

Se solicitará el plan de saneamiento básico, con procedimientos escritos y de verificación debidamente implementada y divulgada que incluya las normas para manipuladores de alimentos, desinfección, prevención de la contaminación y proliferación de

microorganismos que puedan afectar la salud de las personas. Lo mismo que el plan de MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS, contemplado en los Certificados de gestión de residuos asociados al servicio.

Para la elaboración del plan de calidad el proponente deberá guiarse por las directrices establecidas en la norma técnica colombiana NTC-ISO 9000 Administración y aseguramiento de la calidad, en los elementos de la norma que sean aplicables; siempre en concordancia con la legislación colombiana, Ley 09 de 1979, Resolución 5109 de 2005 y la Resolución 2674 de 2013.

El proponente deberá elaborar y presentar un Plan de Calidad estructurado conforme a las directrices establecidas en la NTC-ISO 9000 – Administración y Aseguramiento de la Calidad, aplicando los elementos pertinentes de la norma según el alcance del contrato. Dicho plan deberá encontrarse en concordancia con la normativa sanitaria colombiana vigente, especialmente con lo dispuesto en la Ley 09 de 1979, la Resolución 5109 de 2005 y el artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, así como las disposiciones que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

El Plan de Saneamiento deberá encontrarse debidamente documentado, incluyendo los procedimientos, instructivos y formatos correspondientes a cada uno de los programas que lo integran, los cuales deberán estar correctamente diligenciados, actualizados y disponibles para verificación por parte de la entidad contratante y de las autoridades competentes.
Este Plan de Saneamiento deberá contemplar como mínimo los siguientes cuatro (4) programas:

1. Programa de limpieza y desinfección.
2. Programa de manejo integrado de plagas.
3. Programa de gestión integral de residuos sólidos.
4. Programa de abastecimiento o suministro de agua potable

El cumplimiento de estos requisitos será condición obligatoria para la ejecución del contrato y deberá acreditarse mediante los soportes documentales correspondientes.
El Contratista se obliga a presentarlo en medio magnético a la supervisión a los cinco (05) días hábiles después de la suscripción del contrato en la plataforma SECOP II, ello para su implementación en donde opere sus servicios.

La implementación, ejecución y control del plan de saneamiento es responsabilidad del Contratista.

16. ACUERDOS DE NIVELES DE SERVICIO (ANS) - DESCUENTOS APLICABLES

Los Acuerdos de Niveles de Servicio (ANS) establecen las condiciones, estándares e indicadores de calidad, oportunidad e idoneidad que deben cumplirse en la ejecución del objeto contractual. Su aceptación se entiende incorporada con la suscripción del contrato y tienen como finalidad verificar la conformidad técnica del servicio y de los productos suministrados, así como determinar el valor efectivamente causado por concepto de la prestación del servicio.

El incumplimiento de cualquiera de los ANS dará lugar a la aplicación de los descuentos previstos en el presente acápite, los cuales constituyen un mecanismo de reconocimiento y pago condicionado a la efectiva y adecuada prestación del servicio y no tienen naturaleza sancionatoria. Para tal efecto, la supervisión dejará constancia escrita del hallazgo con los soportes correspondientes, lo pondrá en conocimiento del contratista para que presente las observaciones a que haya lugar, y, una vez verificada la situación, procederá a aplicar el descuento en la facturación del periodo respectivo, sin perjuicio de las demás acciones legales o contractuales que puedan derivarse de un eventual incumplimiento del contrato.

En caso de incurrir en las hipótesis consignadas en el presente acápite, se impondrán los descuentos aquí señalados, de conformidad a lo descrito en la siguiente tabla:

Tabla de descuento

MOMENTO DE COMIDA	CONCEPTO DESCUENTO
DESAYUNO	**0.5% de la facturación mensual.** Este descuento se aplicará después de evidenciar cinco (5) hechos reiterados en forma independiente por cada momento
ALMUERZO	
CENA	
REFRIGERIO SENCILLO	
TRASNPORTE DE ALIMENTOS	

16.1 GRAMAJE DE LOS ALIMENTOS.

Para determinar el gramaje de los alimentos suministrados por el Contratista, la supervisión aplicará lo establecido en las especificaciones técnicas.

16.2 NO ENTREGA DE CUALQUIER COMPONENTE DE LA MINUTA PATRÓN.

En el evento que el Contratista no realice la entrega de cualquier componente del ciclo de menú en los momentos de comida de acuerdo con las especificaciones, se entenderá como el no suministro de alimento acorde con el momento de comida correspondiente y se descontará el porcentaje identificado en la "tabla de descuento" en el momento de comida donde se evidenció el hallazgo.

16.3 ALIMENTOS ALTERADOS FISICAMENTE.

Para los alimentos alterados físicamente o frutas que no presenten un grado de madurez apto para su consumo inmediato, se prohibirá su entrega.

16.4 INOBSERVANCIA EN LA ENTREGA DE LA ENTREGA DE ALIMENTACION EN RECIPIENTES BIODEGRADABLES

Si el Contratista no realiza la entrega de los alimentos en el recipiente establecido según lo determinado en las especificaciones técnicas.

16.5 INOBSERVANCIA DEL HORARIO DE ENTREGA DE LOS ALIMENTOS.

En el evento que el Contratista no cumpla con cualquiera de los horarios de entrega de la ración, establecidos en el requerimiento previamente solicitado y aprobado por el supervisor.

16.6 DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS

En el evento que el **Contratista** no utilice los vehículos autorizados y vinculados al contrato para la distribución de los alimentos a los puntos de distribución solicitados en los requerimientos.

PROCEDIMIENTO DE CONTROL Y APLICACIÓN DE REDUCCIONES (ANS).

La aplicación de las reducciones económicas derivadas del incumplimiento de los Acuerdos de Nivel de Servicio (ANS) se efectuará conforme al siguiente protocolo de supervisión, como mecanismo de verificación de la conformidad del servicio y de determinación del valor efectivamente causado durante el periodo evaluado, con base en los estándares de calidad, oportunidad y condiciones técnicas establecidos en las especificaciones del contrato.

Identificación del Hallazgo: El supervisor del contrato, a través de visita técnica del equipo de supervisión, reportes de laboratorio o quejas formalizadas de usuarios, identificará el eventual incumplimiento de los estándares de calidad o servicio establecidos en la ficha técnica.

Formalización en Acta de Supervisión: Ante cada hallazgo, se levantará un Acta de Supervisión que deberá contener, como mínimo: fecha, hora, ubicación, indicador afectado y el soporte probatorio (registro fotográfico y/o documental). Este documento deberá ser suscrito por el Ingeniero de Alimentos del CONTRATISTA, dejando constancia del hecho detectado.

Consolidación y Notificación de Incumplimientos: El supervisor de la Entidad elaborará un reporte consolidado con la totalidad de los hallazgos registrados durante el mes. Este informe será remitido al CONTRATISTA dentro de los primeros cinco (5) días calendario del mes vencido, detallando el cálculo de los descuentos a aplicar según la tabla de descuento.

Aplicación de la Reducción en Facturación: El valor total de los descuentos acumulados en el periodo se restará directamente del valor a cancelar en la factura correspondiente al mes del reporte. El supervisor solo autorizará el pago por el valor neto resultante, una vez aplicada la reducción por el incumplimiento de los ANS.

IMPLEMENTACIÓN POLÍTICA PÚBLICA COMPRA INNOVADORA, SOSTENIBLE Y SOCIALMENTE RESPONSABLE

Las especificaciones asociadas a la implementación de la política pública Acuerdo 016 de 2020, reglamentado por el Decreto 0310 de 2022, por tratarse de bienes y servicios categorizados sobre los que se debe implementar las compras públicas con enfoque de sostenibilidad, innovación y apoyo a grupos vulnerables, se deberá de cumplir con lo siguiente:

Compras Socialmente Responsables:

Se busca reducir las desigualdades y garantizar que nadie se queda atrás, forma parte integral de la consecución del décimo Objetivo de Desarrollo Sostenible (ODS), el cual determina que es imposible hablar de desarrollo si hay personas a las que se priva de oportunidades y la posibilidad de una vida mejor, en este sentido el modelo social responde de manera oportuna al incluir criterios basados en género, edad, orientación sexual, raza, origen étnico etc.

Criterio con enfoque social	Medio de verificación
Experiencia general diferencial cuando la propuesta es presentada por una MIPYMES. De acuerdo con el artículo 2.2.1.2.4.2.18 del Decreto 1082 de 2015, adicionado por el artículo 3 Decreto 1860 de 2021, el proponente individual o plural que cuente con la calidad de Mipyme deberá acreditar experiencia en las condiciones indicadas en la Experiencia General, no obstante, podrá acreditar experiencia hasta un contrato adicional al exigido.	Las personas jurídicas mediante certificación expedida por el representante legal y el contador o revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, adjuntando copia del certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o por la autoridad competente para expedir dicha certificación. En todo caso, las Mipyme también podrán acreditar esta condición con la copia del certificado del Registro Único de Proponentes, el cual deberá encontrarse vigente y en firme al momento de su presentación.
Conforme lo establecido por el artículo 2.20.1.2.3 del Decreto 248 de 2021, se asignará puntaje a los Proponentes que presenten promesas de contrato de proveeduría, a través de los cuales, con su sola presentación, adquiere el compromiso con la entidad de adquirir productos provenientes de pequeños productores locales o productores locales de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria y/o sus organizaciones.	La Alcaldía de Medellín validará que el pequeño productor y/o los productores de ACFC con que el proponente haya suscrito la promesa de contrato de proveeduría se encuentre(n) inscrito(s) en el registro de información de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural de la Gobernación de Antioquía. El proponente deberá aportar diligenciado y firmado el Formato pequeño productor agropecuario.

Compras Sostenibles:

Según el Plan de Acción Nacional de Compras Públicas (2016-2020) ¨La compra sostenible es la satisfacción de las necesidades mediante la adquisición de bienes y servicios con criterios que consideren aspectos ambientales, mediante la utilización eficiente de recursos naturales a lo largo de su ciclo de vida; aspectos económicos que se ajusten a los principios de eficacia, eficiencia, oportunidad y transparencia; aspectos sociales que consideren estándares establecidos en sus procesos de producción y/o suministro".

Criterio con enfoque social	Medio de verificación
Realizar un adecuado manejo al aceite usado que se genera por fritura en la preparación de los alimentos en los	Certificado de disposición final del aceite.

Criterio con enfoque social	Medio de verificación
comedores escolares y de esta manera evitar el daño ambiental y/o riesgos para la salud de los consumidores derivado de la reutilización de este; el contratista deberá realizar en cada comedor escolar el procedimiento para la recolección y disposición final del aceite usado de acuerdo con la normativa ambiental vigente.	El Contratista deberá reportar a la Supervisión del contrato certificación que dé cuenta de la disposición final del aceite, lo anterior de manera mensual.
La planta de producción debe contar con concepto sanitario favorable por parte de la autoridad competente.	El establecimiento se ajusta a la totalidad de los requisitos sanitarios legales y no compromete la inocuidad.
Cumplir con los lineamientos establecidos por la normativa Resolución 2674 de 2013, mediante la cual se establecen los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales/jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos… (Ministerio de Salud y Protección Social, 2013)	Documento Plan de Saneamiento Básico. El Contratista deberá reportar a la Supervisión del contrato los documentos del plan de saneamiento básico y los soportes.
No utilizar poliestireno expandido (más conocido como ICOPOR), oxoplásticos o vinipel (papel chicle) para servir alimentos.	Declaración juramentada por parte del oferente y se verificará en la ejecución del evento.
Realizar una adecuada disposición final de los desechos sanitarios.	Certificado de la disposición de los residuos sólidos.
Plan de manejo integral de residuos sólidos	Plan de manejo integral de residuos sólidos. El Contratista deberá reportar a la Supervisión del contrato los documentos del plan de residuos sólidos.
Garantizar que cada uno de los vehículos que presta el servicio cuenta con la revisión técnico-mecánica y de gases vigente realizada en lugares certificados por la autoridad ambiental.	Certificado de revisión técnico- mecánica y gases.

OBLIGACIONES DE LAS PARTES

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

1. El CONTRATISTA se obliga para con el DISTRITO DE CIENCIA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN DE MEDELLÍN a entregar los alimentos y bebidas, así como los servicios conexos requeridos, cumpliendo con todas las especificaciones técnicas previstas en el presente documento, el cual hace parte integral del contrato.
2. Coordinar permanentemente con el supervisor del contrato y los apoyos a la supervisión la ejecución de las diferentes actividades relacionadas con el objeto contractual.
3. Constituir las garantías exigidas en el pliego de condiciones dentro del término de dos (2) días calendario siguiente a la suscripción del contrato.
4. Disponer de un canal de comunicación permanente y personalizado, telefónico y electrónico, para la atención de los requerimientos y pedidos que se presenten durante la ejecución del contrato.
5. Realizar los despachos de los servicios requeridos, previa solicitud electrónica realizada exclusivamente por el supervisor del contrato, y responder a dichas solicitudes por el mismo medio.
6. Preparar, almacenar, transportar y distribuir los alimentos conforme a las normas higiénico-sanitarias vigentes, garantizando igualmente una adecuada disposición final de los residuos y desechos sanitarios, en lugares autorizados, con el fin de evitar la contaminación y mitigar riesgos para la salud humana y el medio ambiente.
7. Contar e implementar durante toda la ejecución del contrato un Plan de Manejo Integral de Residuos Sólidos, el cual deberá ser presentado a la supervisión del contrato cuando esta lo requiera, dentro de un plazo máximo de cinco (5) días hábiles.
8. Garantizar la calidad e inocuidad de los insumos utilizados en la preparación de los alimentos, conforme a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), de acuerdo con lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 y las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan
9. Adjuntar con cada factura o documento equivalente la relación detallada de los pedidos entregados durante el periodo facturado, indicando cantidades por ítem, persona que recibió, valor unitario y valor total.
10. Transportar los alimentos en los cambros o contenedores isotérmicos adecuados, garantizando una temperatura igual o superior a sesenta grados centígrados (60 °C), de conformidad con la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte y demás normas aplicables, contando con la documentación vigente del vehículo, incluida la revisión técnico-mecánica.
11. Realizar capacitaciones y/o reuniones periódicas para todo el personal encargado de la producción, manipulación y transporte de los alimentos.

12. Disponer de las muestras de alimentos que determine el supervisor del contrato y en la forma y condiciones en que sea requeridas, las cuáles serán verificadas y evaluadas por la autoridad competente en el momento que se requiera, asumiendo el CONTRATISTA los costos correspondientes.
13. Entregar al supervisor del contrato un informe mensual o parcial, según como lo requiera, que dé cuenta de la alimentación suministrada, así como las evidencias que lo respalden. El informe mensual deberá presentarse dentro de los primeros diez (10) días calendario del mes, y detallará la ejecución en los componentes administrativo, técnico, legal y financiero.
14. Participar en las reuniones, comités y demás convocatorias a las que sea citado por la Administración Distrital o la supervisión del contrato, con el fin de garantizar el adecuado cumplimiento del objeto contractual.
15. Disponer de una herramienta informática a través del cual se controlen todos los pedidos de alimentos requeridos, en el cual se pueda obtener en cualquier momento el avance en la ejecución del contrato, ello tanto por ítem de alimentación como por entidad, en donde se pueda encontrar fecha de requerimiento, fecha de entrega, cantidades y valores.
16. Contar con todas las licencias, permisos y autorizaciones exigidas por la normatividad colombiana para la ejecución del objeto contractual
17. Mantener indemne al DISTRITO DE CIENCIA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN DE MEDELLÍN – Secretaría de Seguridad y Convivencia, de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa las actuaciones de éste antes, durante y posterior a la ejecución del contrato, de conformidad con el Decreto 1082 del 2015.
18. Implementar todas las acciones necesarias para garantizar la prestación del servicio de manera continua, oportuna, con calidad e inocuidad, en los lugares donde el Distrito lo requiera.
19. Garantizar que los conductores y el personal asignado a la ejecución del contrato cumplan con los requisitos exigidos por la normativa colombiana y cuenten con las afiliaciones al Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), verificando permanentemente su cumplimiento.
20. Dar cumplimiento a la normatividad vigente en cuanto al plan de capacitación continua a realizar con el personal manipulador de alimentos vinculado para la ejecución del contrato, deberá tratar temas relacionados con el manejo adecuado de los alimentos. El plan de capacitación y/o actualización debe contener: metodología, duración, profesional que dicte la actualización, cronograma y temas específicos a impartir. EL CONTRATISTA deberá conservar copia de dichos documentos por si son requeridos por la supervisión del contrato o un ente de control.
21. Garantizar que todo el personal que tenga contacto con los alimentos cuente con certificado de manipulación de alimentos y exámenes médicos vigentes (aptitud médica, coprológico, frotis faríngeo y KOH de uñas), con una vigencia no superior a doce (12) meses, conservando copia de los mismos en planta.

22. Garantizar que la(s) planta(s), los equipos e implementos empleados en la ejecución del contrato cumplan con las normas higiénico-sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013, o las normas vigentes que lo modifiquen, amplíen o sustituyan. Dicha planta debe contar con concepto sanitario favorable. Concepto que deberá mantenerse durante todo el tiempo de ejecución del contrato. En el caso que se requiera una nueva revisión al lugar de la elaboración de los alimentos por parte de la Secretaría de Salud o la entidad correspondiente EL CONTRATISTA deberá remitir copia de los nuevos conceptos emitidos a la supervisión a más tardar dentro de los (3) tres días hábiles siguientes a la fecha de expedición del concepto, con el fin de poder continuar dando cumplimiento a lo establecido en las especificaciones técnicas del contrato.
23. Dar cumplimiento a la normatividad vigente en materia de rotulado y etiquetado de alimentos envasados y materias primas para consumo humano.
24. Transportar y entregar los alimentos y bebidas a su propio costo, sin un número determinado de viajes; es decir, la cantidad de recepciones parciales para cumplir la totalidad de entregas de los bienes es discrecional del DISTRITO DE CIENCIA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN DE MEDELLÍN.
25. Disponer de un ejecutivo de cuenta y un ingeniero de alimentos de tiempo completo y que estén ubicados en el Área Metropolitana durante todo el plazo de ejecución del contrato, quien estará encargado de recibir, gestionar y atender los pedidos y solicitudes realizadas por la supervisión del contrato.
26. Suscribir las actas correspondientes de terminación y liquidación del mismo, una vez ejecutado el contrato y previa elaboración del DISTRITO DE CIENCIA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN DE MEDELLÍN.
27. Garantizar la entrega oportuna de la información contractual que sea requerida por cualquier dependencia del DISTRITO, de manera oportuna, suficiente y completa.
28. Atender las recomendaciones que sean formuladas por el supervisor para efectos de ejecutar en debida forma el objeto contractual.
29. Pagar de su propia cuenta las tasas, impuestos, publicaciones y contribuciones a que este obligado en virtud del contrato.
30. Guardar absoluta reserva sobre toda la información que le sea suministrada o conocida con ocasión de la ejecución del contrato.
31. Informar por escrito cualquier modificación en la información suministrada para la ejecución del presente contrato; de igual forma, se deberá informar cualquier cambio en el número de cuenta bancaria, adjuntando la respectiva certificación.
32. Reportar de manera inmediata al supervisor del contrato, cualquier novedad o dificultad presentada durante la ejecución del contrato, mediante oficio motivado y firmado por el representante legal. Con el fin de buscar soluciones conjuntas en el marco de la preservación del equilibrio económico y financiero del contrato. Llegado el caso que se deba realizar alguna modificación, estas no podrán realizarse hasta no obtener respuesta del ordenador del gasto aprobando la solicitud.
33. Dar cumplimiento a las disposiciones del Acuerdo Distrital 020 de 2020 por medio del cual se establece una estrategia para reducir la adquisición de plásticos de un solo

uso en la contratación pública del Distrito de Medellín y sus entidades descentralizadas.

34. Fomentar la participación, en un porcentaje no inferior al cinco por ciento (5%), de población en situación de pobreza extrema, desplazamiento, reintegración, reincorporación o sujetos de especial protección constitucional, garantizando su idoneidad, conforme al artículo 2.2.1.2.4.2.16 del Decreto 1082 de 2015.

35. Verificar respecto del personal adscrito a la ejecución contractual, los antecedentes disciplinarios, fiscales, registro nacional de medidas correctivas y antecedentes judiciales de estos. De igual manera, para eventos masivos, permitirá visita y verificación a efectos de validar las condiciones sanitarias y de seguridad de los alimentos y su preparación, a personal de los organismos de la fuerza pública y de la Secretaría de Seguridad y Convivencia, para lo cual previo acuerdo entre el contratista y supervisión del contrato se incluirá esto dentro del Plan de Supervisión al inicio de ejecución contractual.

36. Presentar el contrato de proveeduría suscrito con el pequeño productor local agropecuario o de la agricultura campesina aportado como requisito habilitante, conforme al Decreto 248 de 2021.

37. Cumplir con los "Acuerdos de Niveles de Servicio-ANS", tal como se describen en las especificaciones técnicas que hacen parte integral del contrato.

38. Las demás inherentes y necesarias para el cabal cumplimiento del objeto del presente contrato.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA REFERENTE AL CUMPLIMIENTO DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST):

El contratista debe cumplir las disposiciones contempladas en el Decreto 1072 de 2015 y la Resolución 0312 de 2019 y las demás disposiciones vigentes en materia de Seguridad Social y Seguridad y Salud en el Trabajo.

Esta obligación será verificada por los supervisores o interventores según aplique, con los siguientes documentos:

1. La Autoevaluación del SGSST o autoevaluaciones del año en curso. Conforme a los resultados de la autoevaluación que aporte el contratista, éste asume unas obligaciones que están expresas en el artículo 28 Resolución 0312 de 2019, las cuales serán verificadas por el supervisor según sea el caso.

2. Plan de Trabajo del SG-SST acorde a la autoevaluación o autoevaluaciones del año en curso.

3. En los contratos donde el contratista deba dotar de elementos de protección personal, el supervisor debe constatar en campo dicha obligación, y solicitar al contratista formato de entrega de los elementos de protección personal que lleve

la firma de los trabajadores que están prestando sus servicios en el DISTRITO ESPECIAL DE CIENCIA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN DE MEDELLÍN, dejando todas las evidencias en el informe parcial de supervisión, y debe ser revisada en cada pago.

OBLIGACIONES DEL DISTRITO DE CIENCIA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN DE MEDELLÍN:

1. Cancelar al CONTRATISTA el valor del contrato, de acuerdo con la forma de pago establecida, previa presentación de la documentación requerida.
2. Dar respuesta en forma oportuna a los requerimientos y comunicados presentados por EL CONTRATISTA.
3. Designar un servidor (a) para ejercer la supervisión del contrato a nombre de la Secretaría de Seguridad y Convivencia.
4. Verificar el cumplimiento de cada uno de los requerimientos señalados en las presentes especificaciones técnicas.
5. Acompañar y apoyar en forma permanente al contratista en los aspectos que sean competencia de la Administración Distrital durante la ejecución del contrato.
6. Garantizar los recursos financieros para la ejecución del contrato.
7. Suministrar la información que requiera EL CONTRATISTA con ocasión de la ejecución del presente contrato.
8. Efectuar por escrito y de manera oportuna requerimientos al CONTRATISTA ante incumplimientos a lo estipulado en las especificaciones técnicas, para el establecimiento de los correctivos necesarios.
9. Adoptar las medidas necesarias para mantener el equilibrio económico del contrato, de acuerdo con lo previsto en la ley.
10. Realizar el seguimiento y verificación que las personas vinculadas al inicio y durante la ejecución del contrato pertenezcan a los grupos poblacionales de pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional.
11. Realizar el seguimiento y verificación que las personas vinculadas al inicio y durante la ejecución del contrato que estén entre los 18 y 28 años de edad profesionales, Tecnólogos o Técnicos para la ejecución del presente contrato. El porcentaje de jóvenes vinculados será mínimo del 8% del total del personal que se requiera para la ejecución del contrato, de conformidad con el artículo 8 de la ley 2119 de 2021.
12. Las demás inherentes a la ejecución del contrato.

BRENDA U. OQUENDO R.
Técnico 1

LEYDY CAROLINA BEDOYA LOPEZ
Jurídico

MARIA INES PALACIOS M.
Técnico 2