CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS

OBJETO A CONTRATAR. - El Municipio de Villanueva, Casanare, se encuentra interesado en contratar el siguiente objeto: **"SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTARIAS CON DESTINO A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD Y A LOS INTEGRANTES DE LA FUERZA PÚBLICA ACANTONADOS Y/O DE APOYO, EN EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE PRESERVACIÓN DE LA SEGURIDAD Y EL ORDEN PÚBLICO EN EL MUNICIPIO DE VILLANUEVA, CASANARE"**

CÓDIGO UNSPSC	ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.
		SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTARIAS		
90101800 90101700	1	**DESAYUNO: (De conformidad con la minuta patrón – Anexo No. 05)** Suministro de ración individual, preparada y empacado en materiales ecológicos [cartón o papel], que garanticen la inocuidad y temperatura del alimento. La modalidad de entrega será "en sitio", ajustándose a los requerimientos y cantidades solicitadas periódicamente por la entidad.	UNIDAD	1
	1	**ALMUERZO: (De conformidad con la minuta patrón – Anexo No. 05)** Suministro de ración individual, preparada y empacado en materiales ecológicos [cartón o papel], que garanticen la inocuidad y temperatura del alimento. La modalidad de entrega será "en sitio", ajustándose a los requerimientos y cantidades solicitadas periódicamente por la entidad.	UNIDAD	1
		CENA: (De conformidad con la minuta patrón – Anexo No. 05) Suministro de ración individual, preparada y empacado en materiales ecológicos [cartón o papel], que garanticen la inocuidad y temperatura del alimento. La modalidad de entrega será "en sitio", ajustándose a los requerimientos y cantidades solicitadas periódicamente por la entidad.	UNIDAD	1

Personal Mínimo a acreditar:

1. MANIPULADOR DE ALIMENTOS (AUXILIAR DE COCINA) (1 personas):

a. Adjuntar hoja de vida de una (1) persona que acredite certificación vigente como manipulador de alimentos. La hoja de vida deberá incluir copia de los antecedentes disciplinarios, judiciales, de medidas correctivas, certificado de inhabilidades por delitos sexuales y Certificado REDAM.
b. Anexar carta de compromiso suscrita por el personal propuesto, en la que manifieste su disponibilidad para participar en la ejecución del contrato, en el rol asignado, durante el tiempo requerido para el cumplimiento de las obligaciones contractuales.
c. Acreditar experiencia mínima de doce (12) meses en la preparación de alimentos. Para tal efecto, se deberá aportar copia de contratos y actas de liquidación y/o certificaciones expedidas por la entidad contratante. En caso de acreditarse la experiencia mediante certificaciones, estas deberán contener como mínimo la siguiente información: nombre o razón social de la entidad contratante, dirección,

teléfono, nombre y cargo de quien expide la certificación, objeto del contrato, fecha de inicio, fecha de terminación (el contrato debe encontrarse terminado y liquidado) y valor del contrato.

d. Con el fin de incentivar la mano de obra local, se deberá adjuntar certificado de residencia vigente en el municipio de Villanueva, Casanare, de la persona propuesta como manipulador de alimentos.

2. PERSONAL OPERATIVO PARA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS (1 persona):

a. Adjuntar hoja de vida de una (1) persona que acredite como mínimo título de bachiller y certificación vigente como manipulador de alimentos. La hoja de vida deberá incluir copia de los antecedentes disciplinarios, judiciales, de medidas correctivas, certificado de inhabilidades por delitos sexuales y certificado REDAM.

b. Anexar carta de compromiso suscrita por el personal propuesto, en la que manifieste su disponibilidad para participar en la ejecución del contrato, en las actividades relacionadas con la preparación, transporte y entrega de las raciones alimentarias en el lugar definido por la entidad, durante el tiempo requerido para el cumplimiento de las obligaciones contractuales.

c. Acreditar experiencia mínima de seis (06) meses en actividades relacionadas con preparación, manipulación, transporte o entrega de alimentos. Para tal efecto, se deberá aportar copia de contratos y actas de liquidación y/o certificaciones expedidas por la entidad contratante. En caso de acreditarse la experiencia mediante certificaciones, estas deberán contener como mínimo la siguiente información: nombre o razón social de la entidad contratante, dirección, teléfono, nombre y cargo de quien expide la certificación, objeto del contrato, fecha de inicio, fecha de terminación, y valor del contrato.

d. Con el fin de incentivar la mano de obra local, se deberá adjuntar certificado de residencia vigente en el municipio de Villanueva, Casanare, de la persona propuesta para el cargo.

3. PERSONAL DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS (1 persona):

a. Adjuntar hoja de vida de una (1) persona que acredite formación profesional en Gastronomía, acompañada de copia del diploma o acta de grado correspondiente. La hoja de vida deberá incluir copia de los antecedentes disciplinarios, judiciales, de medidas correctivas, certificado de inhabilidades por delitos sexuales y certificado REDAM.

b. Anexar carta de compromiso suscrita por el profesional propuesto, en la que manifieste su disponibilidad para participar en la ejecución del contrato, en el rol asignado, durante el tiempo requerido para el cumplimiento de las obligaciones contractuales.

c. Acreditar experiencia mínima de dos (02) años en actividades relacionadas con la preparación, supervisión, coordinación o manejo de servicios de alimentación. Para tal efecto, se deberá aportar copia de contratos y actas de liquidación y/o certificaciones expedidas por la entidad contratante. En caso de acreditarse la experiencia mediante certificaciones, estas deberán contener como mínimo la siguiente información: nombre o razón social de la entidad contratante, dirección, teléfono, nombre y cargo de quien expide la certificación, objeto del contrato, fecha de inicio, fecha de terminación (el contrato debe encontrarse terminado y liquidado) y valor del contrato.

d. Con el fin de incentivar la mano de obra local, se deberá adjuntar certificado de residencia vigente en el municipio de Villanueva, Casanare, de la persona propuesta como profesional gastronómico.

4. ESTABLECIMIENTO ABIERTO AL PÚBLICO:

El proponente deberá acreditar establecimiento de comercio abierto al público ubicado en el área urbana del municipio de Villanueva, Casanare, con el fin de garantizar la adecuada preparación, almacenamiento y agilidad en la entrega del suministro objeto del contrato.

a. La acreditación del establecimiento deberá realizarse mediante certificado de existencia y representación legal o certificado de matrícula mercantil expedido por la Cámara de Comercio, vigente a la fecha de cierre del proceso, en el cual se evidencie la inscripción del establecimiento de comercio a nombre del proponente.

b. En caso de que el inmueble donde funcione el establecimiento no sea de propiedad del oferente, deberá adjuntarse adicionalmente copia del contrato de arrendamiento o subarrendamiento vigente, cuya duración sea igual o superior al plazo de ejecución del contrato.

5. USO DEL SUELO:

El proponente deberá adjuntar certificado de uso del suelo del establecimiento de comercio que pretende acreditar para la ejecución del contrato, el cual deberá encontrarse vigente.

Este requisito es de obligatorio cumplimiento, toda vez que permite verificar que el establecimiento de comercio cuenta con la destinación y actividad permitida conforme a la normativa urbanística y de policía aplicable, y que la actividad económica desarrollada corresponde con la registrada en la matrícula mercantil, de conformidad con lo dispuesto en la Ley 1801 de 2016.

6. PLAN DE SANEAMIENTO:

Teniendo en cuenta lo establecido en la Resolución 2679 de 2013 *"Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones"* se requiere que el proponente allegue junto con la propuesta el Plan de Saneamiento expedido por la entidad correspondiente. El referido plan deberá contar con viabilización y/o aval por parte de un profesional en ingeniería de alimentos o de una empresa idónea, lo cual deberá acreditarse mediante la presentación de copia del título profesional, cédula de ciudadanía, tarjeta profesional y certificado de antecedentes disciplinarios de la respectiva tarjeta profesional, expedido con una antelación no mayor a treinta (30) días a la fecha de cierre del proceso.

En caso de que el aval sea emitido por una persona jurídica, se deberá acreditar su idoneidad mediante los documentos que correspondan.

7. PLAN DE CAPACITACION:

Teniendo en cuenta lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 *"Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones"* se requiere que el proponente allegue junto con la propuesta el Plan de capacitación expedido por el propietario del establecimiento y avalado por un profesional en ingeniería de alimentos. Lo anterior deberá acreditarse mediante la presentación de copia del título profesional, cédula de ciudadanía, tarjeta profesional y certificado de antecedentes disciplinarios de la respectiva tarjeta profesional, expedido con una antelación no mayor a treinta (30) días a la fecha de cierre del proceso. En caso de que el aval sea emitido por una persona jurídica, se deberá acreditar su idoneidad mediante los documentos que correspondan.

8. COMPONENTE DE CALIDAD:

1. El establecimiento y el personal manipulador de alimentos deben cumplir con lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013.

2. Los alimentos suministrados deberán ajustarse a los estándares de calidad establecidos en las Normas Técnicas Colombianas (NTC) aplicables y cumplir con los requisitos de rotulado y etiquetado previstos en la normativa vigente.

3. El contratista deberá garantizar que las raciones cumplan con el aporte nutricional definido y con condiciones de calidad e inocuidad, entendida esta como la ausencia de agentes patógenos o contaminantes que representen riesgo para la salud.

4. El proponente seleccionado tomara las medidas pertinentes para la compra, recibo de alimentos, conservación, almacenamiento, preparación y servido de los alimentos de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente.

5. Los componentes proteicos deberán corresponder a carne de res, pollo o pescado, no admitiéndose su sustitución por subproductos o derivados cárnicos (de manera enunciativa) molipollo, filete de merluza, salchichón, etc.

6. En el evento de incluirse carne molida, esta debe obtenerse (molerse) a partir de materia prima de primera calidad (procesada en el mismo restaurante).

7. El suministro de leguminosas no sustituye ni excluye el componente proteico definido en el menú.

8. No se acepta como sustituto de los jugos la utilización de refrescos que no contengan la fruta natural en la cantidad establecida, se incluyen en estos la naranjada y limonadas.

9. Características organolépticas: Las preparaciones deben ser agradables en su presentación y cumplir además con las características de variedad, textura, consistencia, color, olor, sabor, forma, humedad y métodos de preparación.

10. No se permitirá la reutilización, reprocesamiento o reincorporación de alimentos previamente servidos o sobrantes en nuevas preparaciones.

11. Los alimentos deben ser ofrecidos a la temperatura adecuada: los alimentos calientes deben ser ofrecidos a temperaturas no inferior a 65°C, las bebidas frías a temperatura no mayor a 40°C, el agua a utilizar para la preparación de alimentos y actividades correlativas deberá ser potable apta para el consumo humano.

12. EL proveedor deberá ofrecer un buen servicio, garantizando que las personas que presten el servicio cumplan las normas sanitarias para la manipulación de alimentos establecida por el Ministerio de Salud.

9. COMPONENTE DE ABASTECIMIENTO:

1. Los vehículos que proveen los alimentos deben cumplir con las medidas de limpieza y desinfección establecida por el Ministerio de Salud. No se debe almacenar directamente sobre el piso, sino utilizar una barrera lavable tipo estiba, la cual, junto con las canastas y envases del producto, también deben cumplir con las medidas de limpieza.

2. Mantener todo producto o materia prima cubierto, de manera que se evite la exposición al ambiente durante su almacenamiento, despacho, transporte y recepción.

10. CONDICIONES DE HIGIENE:

1. El personal manipulador deberá realizar lavado de manos con agua y jabón cada vez que sea necesario, conforme a las buenas prácticas de manufactura.

2. No se permitirá el uso de manillas, anillos pulseras o esmalte en las uñas al personal del proceso. Las uñas deben permanecer cortas y limpias o como lo establece la normatividad vigente.

3. La manipulación de alimentos deberá efectuarse mediante cucharas, tenedores, pinzas o guantes desechables, evitando el contacto directo con las manos.

4. El área destinada a la producción del servicio de alimentos deberá mantenerse en adecuado estado de orden, limpieza y saneamiento básico, conforme a la normativa sanitaria vigente (saneamiento básico).

5. Aumentar la frecuencia de recolección de residuos sólidos de establecimientos, áreas comunes y áreas de baños.

6. Deberán realizarse desinfecciones periódicas del establecimiento, incluyendo mobiliario, equipos y demás elementos utilizados en la prestación del servicio

11. ACTIVIDADES A DESARROLLAR POR PARTE DEL CONTRATISTA:

De conformidad con las especificaciones técnicas, el contratista en cumplimiento del objeto contractual deberá realizar las siguientes actividades:

1. Suministrar las raciones alimentarias objeto del contrato, conforme a las especificaciones técnicas definidas en la ficha técnica y minuta patrón, en óptimas condiciones de calidad y frescura, en el lugar y hora que le sean indicados.

2. Atender los requerimientos diarios relacionados con el número de raciones a entregar, conforme a las variaciones que sean informadas por el supervisor del contrato.

3. Transportar las raciones en condiciones adecuadas de conservación, higiene y seguridad, garantizando su entrega debidamente empacada y en estado apto para el consumo humano.

4. Registrar diariamente el suministro efectuado mediante planillas independientes para cada población beneficiaria atendida, dejando constancia escrita de las cantidades entregadas y del recibido por parte del supervisor del contrato, la persona designada para apoyo a la supervisión y/o el comandante de la Estación de Policía.

5. El contratista deberá contar con la disponibilidad inmediata de atender oportunamente en todos los ítems especificados para el desarrollo del objeto contractual.

JUAN MANUEL CASTAÑEDA GONZALEZ
SECRETARIA DE GOBIERNO, SEGURIDAD Y CONVIVENCIA
SECRETARIO DE DESPACHO

ELABORO: ANDREA CAROLINA HERRERA FERNANDEZ
CONTRATO NO. 026 DE 2026