ANEXO 2
VISITA A INSTALACIONES TABLA DE REQUISITOS DE PLANTA Y EQUIPOS

El proponente debe contar una planta de producción ubicada en el área Metropolitana Centro Occidente en aras de garantizar las entregas oportunas y demás logística de ejecución del programa; las instalaciones deben tener un concepto sanitario favorable, y procurando la garantía de calidad en los alimentos, con el área y condiciones técnicas establecidas para cada rango de cupos, que se ajustan a la normativa legal vigente en manipulación de alimentos

Requisitos de la planta de producción y equipos	
Área mínima de planta para referencia de transformación de alimentos.	Coeficiente de área por ración 0.064 mt2 para la modalidad almuerzo y 0.038 mt2 para complemento o modalidad industrializada. (área mínima 211mt2)
Capacidad del cuarto de refrigeración (Ubicado dentro de la planta de producción donde operará el programa)	Capacidad de almacenamiento mínimo 14 m3.
Capacidad del cuarto de congelación (Ubicado dentro de la planta de producción donde operará el programa)	Capacidad de almacenamiento mínimo 12 m3 para raciones en las modalidades definidas por la supervisión y aplicables a los demás criterios de calificación.
Cantidad de básculas digitales capacidad mínima 200kg y sensibilidad 50 gr.	2
Cantidad de balanzas digitales capacidad mínima 30kg y sensibilidad 5 gr.	3
Hornillas industriales CON BASE EN ACERO INOXIDABLE O MATERIAL APTO PARA EL manejo de alimentos.	Cantidad de hornillas industriales 2 por cada 600 raciones Según el número de raciones al que se presente el oferente
Licuadora industrial con capacidad mínima de 20 lts	1
Mesas de trabajo en acero inoxidables en su totalidad de1,2 mts x 70 cms como mínimo.	4
Despulpadora de fruta, con capacidad mínima de 200 Kg/h	1
Pelador de papas con capacidad mínima de 10 kg.	1
Termómetro de punto o digital con rango de temperatura de cocción hasta congelación.	2
Estibas para el almacenamiento y transporte de alimentos, deben ser de polietileno de alta densidad y estar en buen estado, deben cubrir las áreas de servido, refrigeración, congelación y despacho.	Conforme al tamaño de la zona de despacho, zonas de almacenamiento, zona de recepción de materia prima, cuartos de congelación y refrigeración cuartos de almacenamiento.
Carretilla transportadora, o carro de carga manual con ruedas plásticas con capacidad de carga mínima de 300kg.	1

Fiambreras: Fiambreras o lonchera térmica tipo contenedor.	Deben contar mínimo con el 100% de unidades adicionales a los cupos a atender
Recipientes para transporte de bebidas individuales (capacidad única de 250ml, uniformes, de fácil lavado, material apto para consumo de alimentos)	Deben contar mínimo con el 75% de unidades adicionales a los cupos a atender.
Canastillas plásticas (60x40x13)	8 por cada 100 raciones
Filtro purificador de agua, con lámpara ultravioleta por cada punto de recolección de agua para el proceso	1
Refractómetro	1
Calderos (mínimo 50x30)	4
Ollas o indios en material apto para preparación alimentos (mínimo)	4
Paila en material apto para preparación alimentos conforme con la normativa legal vigente en alimentos	4
Procesador de alimentos de medio caballo de fuerza	1

Nota 1: Los REQUISITOS DE PLANTA Y EQUIPOS serán verificados en la visita a las bodegas de los participantes con tenencia y/o factura de *compra o leasing*.

Nota 1.2: Se verificará en planta el funcionamiento de los equipos so pena de marcar como no presentado el equipo que presente fallas. El oferente deberá brindar todas las garantías necesarias para revisar el funcionamiento de los equipos.

Nota 2: El Municipio aceptará equivalencias en términos de equipos, a consideración de la entidad y conforme a los criterios técnicos así: En lugar de Hornillas para el oferente que cuente con un horno de convección adicional mínimo de 10 latas y/o líneas o más; es decir, un horno de convección, equivaldrá al número de Hornillas requeridas según al grupo al que se presente.

Nota 3: En lo que tiene que ver con las marmitas, se verificará en la visita a plantas el tipo de marmita con relación a las Hornillas, estimando el cálculo exacto para la equivalencia, esta misma equivalencia se tendrá en relación de los equipos que presente el oferente y será en visita a planta con la revisión técnica de los ingenieros de alimentos con quienes se hará el cálculo correspondiente para establecer la equivalencia en equipos**.**

Nota 4: La planta debe cumplir con las normas higiénico-sanitarias vigentes y ser de uso exclusivo para el almacenamiento, ensamble distribución de los alimentos de manera delimitada y diferenciada así; área de lavado de equipos, área de preliminares, área de preparación, cuartos de refrigeración y congelación, área de almacenamiento de materia prima, chut de basuras y cuarto de almacenamiento de residuos sólidos, zona de despacho y zona de baños. Cada una de las zonas debe encontrarse relacionada de manera secuencial garantizando la eficacia y eficiencia de los procesos de almacenamiento, producción y despacho, evitando del mismo modo la posible contaminación cruzada de alimentos. Finalmente debe contar con acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la entidad competente del ente territorial donde se encuentre ubicado el inmueble, con concepto FAVORABLE VIGENTE a la fecha de la presentación de propuestas en la participación del proceso de contratación y se debe mantener vigente durante toda la ejecución del contrato; Estos requisitos serán verificados durante la visita técnica mediante la aplicación de instrumento de verificación.

En el caso que el proponente disponga de oficina (área administrativa) dentro de la bodega y/o planta, la misma deberá estar separada de las demás áreas y no afectarse entre sí. Para acreditación de este requisito de orden técnico, el proponente deberá

allegar Contrato Arrendamiento o leasing vigente que debe permanecerlo por todo el tiempo de ejecución en el que consten las características de la Bodega o Certificado de Libertad y Tradición si es propietario del inmueble.

Nota 5: El Municipio de Pereira realizará las visitas de campo a las plantas de producción de los proponentes, con el fin de verificar y validar el cumplimiento de todos los requisitos técnicos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 así como el cumplimiento de las demás condiciones exigidas en este pliego, la Resolución 00335 de 2021**,** la Resolución 350 de 2022 Por medio de la cual se adopta el protocolo general de bioseguridad para el desarrollo de las actividades económicas, sociales, culturales y del Estado

La visita **será en fecha y horas según la disponibilidad de la entidad y luego del cierre y apertura de propuestas**, los oferentes deberán estar presentes en las plantas para recibir la visita sin previo aviso y en el plazo definido en el cronograma para la evaluación de las propuestas.

1.1 Disponibilidad de Medios de Transporte para Complementos Alimentario;

El suministro diario de alimentos debe realizarse conforme a los lineamientos técnicos y administrativos, así como los estándares establecidos por el Ministerio de Educación Nacional, lo cual incluye que las condiciones de transporte garanticen la calidad e inocuidad de los mismos, de modo que el proponente deberá disponer de los vehículos que cumplan con las normas sanitarias vigentes y en particular con la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio Transporte y 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y respetar las normas que componen el Código Nacional De Tránsito.

Documentos para acreditar **disponibilidad de Transporte e idoneidad de los transportadores:**
Disponibilidad de medios de transporte ´para complementos alimentario.

Documentos del Vehículo	Documentos del Conductor
a. Si el vehículo es Propio: Tarjeta de propiedad **b.** Si el Vehículo no es propio: contrato o promesa de Alquiler de vehículos o Leasing	**a.** Licencia de conducción vigente en categorías mínimo B1 (automovibles, motocarros, cuatrimotos, camperos, camionetas y microbuses (particulares)) y C1 (automovibles, camperos, camionetas y microbuses (Transporte público)), de acuerdo al servicio de transporte. **b.** Certificado vigente de manipulación de alimentos para el conductor y su ayudante (en caso de tenerlo).
c. Certificado de fumigación: **Nota: Se solicitará en etapa de alistamiento y de acuerdo con la necesidad en ejecución del contrato.** **d.** Ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad y condiciones del mismo. **e.** Matrícula del Vehículo - certificado de matrícula emitido por Autoridad de transito **f.** Revisión Técnico Mecánica vigente al momento del cierre y debe permanecerlo por todo el tiempo de ejecución del contrato. **g.** SOAT Vigente al momento del cierre y debe permanecerlo por todo el tiempo de ejecución del contrato **h.** Acta de inspección sanitaria del vehículo con concepto favorable no mayor a un año de fecha de expedición a la fecha de presentación de la propuesta, emitida por la autoridad sanitaria competente (Secretaría de Salud).	

Nota 1: Para la certificación y cantidad de vehículos, en el proceso de contratación, el proponente contará con un mínimo 1 vehículo.

Nota 2: El número de vehículos, en ejecución, puede variar conforme a la necesidad de la supervisión, sin que ello implique un reconocimiento de pago adicional en valor ración, para el contratista.

Nota 3: El requisito de vehículos será verificado en ejecución

1.2 Acreditación del personal:

- **Manipulador de alimentos**

Con el fin de garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de materias primas, la manipulación de los productos para el ensamble de paquetes de alimentos y/o los procesos de preparación y servido en los puntos, el operador y/o contratista debe realizar la vinculación en número y perfil de las manipuladoras de alimentos de conformidad a lo previsto en el Estudio de costos en número y bajo las condiciones laborales contempladas por la ley.

Se verificará al momento de la presentación de la propuesta, las hojas de vida del 100% del total de personal manipulador mínimo requerido para la operación

Nota 1: La cantidad de manipuladoras de alimentos puede variar según la ejecución real de cupos de suministro de alimentación en cualquiera de las modalidades, hecho este que no
representa variación en el valor de la ración a pagar por parte de la entidad.

Nota 2: Cada hoja de vida presentada de manipuladoras de alimentos deberá estar acompañada de certificaciones que demuestren que participo como mínimo en 1 contrato bajo la modalidad de comida transportada caliente.

A continuación, se presentan los requisitos para las manipuladoras de alimentos para el PAE del municipio de Pereira que se toman con base a la Resolución 00335 de 2021 del MEN:

REQUISITOS PARA LAS MANIPULADORAS DE ALIMENTOS - PARA EL MUNICIPIO DE PEREIRA	
REQUISITOS MÍNIMOS PARA ACREDITAR IDONEIDAD	CERTIFICACIONES PARA ACREDITAR EXPERIENCIA
• Certificado de Capacitación	
• Básica en manipulación de • alimentos, con los soportes correspondientes. • Certificado médico de aptitud laboral (expedido por médico laboral especialista en medicina ocupacional) • Hoja de vida completa (acreditar mayoría de edad) • Carta de compromiso de contratación personal manipulador	• PARA AMBAS MODALIDADES DE SUMINISTRO (INDICAR) certificaciones de experiencia en preparación de alimentos de MÍNIMO 1 AÑO y certificación de experiencia en mínimo un (1) programa o servicios de alimentación (estatal) • Certificado médico que contemple exámenes de laboratorio como son: Examen coprológico, KOH de uñas, Frotis faríngeo, que verifiquen estado de salud favorable para manipulación de alimentos.

Nota 1: Todo cambio de personal, debe realizarse según las condiciones laborales exigidas en el presente estudio y demás normas laborales vigentes, sin afectar la prestación del servicio.

Nota 2: Mantener en la Sede de cumplimiento de funciones una carpeta en físico por cada manipulador o manipuladora donde repose toda la documentación exigida.

Nota 3: La certificación médica y de manipulación de alimentos debe ser vigente y no mayor a un año con relación al inicio de la operación del programa

Nota 4: Durante el inicio de la ejecución será verificada la vinculación del personal a sistema de salud, pensión y ARL.

Nota 5: El operador deberá garantizar una vinculación contractual en términos de la Ley, que incluya prestaciones sociales, seguridad social y parafiscalidad de todo el personal a su cargo cuyo costo será asumido directamente por él y sin afectación del objeto del contrato.

Nota 5.1: la contratación del personal manipulador de punto para modalidad refrigerio puede realizarse bajo la modalidad del decreto 2616 de 2013.

Nota 6: Solo en los casos donde el contratista no encuentre personal idóneo o con la experiencia requerida, se revisará durante la ejecución la posibilidad de disminuir el tiempo de experiencia previa autorización del supervisor.

5 REQUISITOS TECNICOS MINIMOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO QUE DEBERÁN ACREDITAR LOS OFERENTES COMO REQUISITO HABILITANTE PARA LA OPERACIÓN DEL DESAYUNO. ALMERZ. CENA Y REFRIGERIO.

ESPECIFICACIONES		
INSTALACIONES DE PLANTA Y EMSAMBLE	Las bodegas que los proponentes presenten deben estar ubicadas en área metropolitana por otra parte, en aras de garantizar las entregas oportunas y procurando la garantía de calidad en los alimentos, con el área y condiciones técnicas establecidas según lo establecido en **VISITA A INSTALACIONES TABLA REQUISITOS DE PLANTA Y EQUIPOS**	El operador deberá disponer de un espacio exclusivo dentro de la planta de procesamiento de alimentos u otro espacio fuera de ella destinado para tal fin, en cualquiera de los dos que sea el caso, deberá contar con concepto higiénico sanitario favorable y cumplir con todo lo dispuesto en la resolución 2674 de 2013. El operador, deberá realizar el ensamble de las raciones de complemento alimentario en las instalaciones de la planta de producción de alimentos o en el área dispuesta para tal fin aprobadas por la Secretaría de Gobierno.
VISITA A INSTALACIONES	El municipio de Pereira realizará una visita a las plantas de procesamiento y bodegas de almacenamiento que los participantes hayan presentado en sus propuestas, con el objetivo de verificar que el operador cumpla con las especificaciones descritas en este documento en relación a espacios, equipos y capacidad,	
TRANSPORTE	Los proponentes que se presenten al proceso de selección publica deberán acreditar la disponibilidad de medios de transporte a fin que se entreguen diariamente la totalidad de raciones descritas y priorizadas para tal fin. El proponente deberá disponer de los vehículos que cumplan con las normas sanitarias vigentes y en particular con la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio Transporte y 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y respetar las normas que componen el Código Nacional De Tránsito, así como en las demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan y normas de transporte para alimentos específicos. Así mismo, deberá cumplir con lo dispuesto en la resolución 00335 de 2021 en relación al numeral. 3.6 inciso H, Los documentos necesarios para acreditar Disponibilidad de Transporte e idoneidad de los transportadores conforme a lo establecido en el ANEXO. **Nota:** El operador deberá disponer de 1 vehículo como mínimo, atendiendo los puntos establecidos para la entrega.	
CERTIFICACIÓN DE RUTAS A EJECUTAR	El proponente deberá entregar las rutas y detallado de número de vehículos.	
PERSONAL MANIPULADOR	Con el fin de garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de materias primas, la manipulación de los productos para el ensamble de paquetes de alimentos y/o los procesos de preparación y servido en los puntos, el operador y/o contratista debe realizar la vinculación en número y perfil de las manipuladoras de alimentos de conformidad a lo previsto en el Estudio de costos en número y/o el estudio de costos de las modalidades regulares y bajo las condiciones laborales contempladas por la ley.	

NOTA: Las plantas de procesamiento de alimentos deberán estar ubicadas en el área metropolitana.