



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
HÁBITAT  
Caja de la Vivienda Popular

## ANEXO TÉCNICO

Código: 208-DGC-Ft-43

Versión: 1

Pág: 1 de 20

Vigente desde: 19/10/2016

FECHA DE ELABORACION: 09/05/2018

## ANEXO TÉCNICO

### 1. DETALLE Y DESCRIPCIÓN DEL OBJETO

#### 1.1 OBJETO:

Suministro de alimentación y catering requeridos para las actividades programadas a nivel interno y externo para el desarrollo de las funciones de la caja de la vivienda popular.

#### ALCANCE DEL OBJETO:

En desarrollo del objeto contractual, el contratista deberá suministrar los servicios de alimentación y catering requeridos por la Caja de la Vivienda Popular, de acuerdo con las características y condiciones técnicas del estudio previo y documentos que hacen parte integral del presente proceso, las cuales deberán ser tenidas en cuenta por parte del contratista durante la ejecución del contrato.

### 2. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES TÉCNICAS ESPECÍFICAS DEL SERVICIO

#### 2.1 CARACTERISTICAS DEL SERVICIO:

Item	Denominación Refrigerios	Descripción General	Peso por ingrediente	Peso total	Unidad de Medida	Observaciones servicio
1	Opción A (Hamburguesa)	Pan de hamburguesa	80	258	Gramos	El precio de ese item incluye empaque, suministro, transporte y costos administrativos e IVA, producto puesto en el sitio que solicite la Entidad.
		Queso tajado doble crema	28		Gramos	
		Carne de res o pollo	120		Gramos	
		Tomate	20		Gramos	
		Lechuga	10		Gramos	
		Salsa de tomate en sobre	20	20	Gramos	
		Salsa mayonesa en sobre	20	20	Gramos	
		Fruta (Manzana o Mandarina o Pera o Ciruela o Durazno)	100	100	Gramos	
		Bebida (Gaseosa pet o jugo en envase tetrapack o yogurt)	250	250	Mililitros	
		Dulce	25	25	Gramos	





ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
HÁBITAT  
Caja de la Vivienda Popular

## ANEXO TÉCNICO

Código: 208-DGC-Ft-43

Versión: 1

Pág: 2 de 20

Vigente desde: 19/10/2016

Ítem	Denominación Refrigerios	Descripción General	Peso por ingrediente	Peso total	Unidad de Medida	Observaciones servicio
2	Opción B (Sándwich de pollo)	Pan para sándwich	80	228	Gramos	El precio de ese ítem incluye empaque, suministro, transporte y costos administrativos e IVA, producto puesto en el sitio que solicite la Entidad.
		Pechuga asada a la plancha o pechuga desmechada con salsa blanca	120		Gramos	
		Queso doblecrema tajado	28		Gramos	
		Fruta (Manzana o Mandarina o Pera o Ciruela o Durazno)	100	100	Gramos	
		Bebida (Gaseosa pet o jugo en envase tetrapack o yogurt)	250	250	Mililitros	
		Dulce	25	25	Gramos	
3	Opción C (Sándwich Cordero o Cerdo)	Pan blandito	80	136	Gramos	El precio de ese ítem incluye empaque, suministro, transporte y costos administrativos e IVA, producto puesto en el sitio que solicite la Entidad.
		Jamón de cordero de cerdo	28		Gramos	
		Queso tajado doble crema	28		Gramos	
		Fruta (Manzana o Mandarina o Pera o Ciruela o Durazno)	100	100	Gramos	
		Bebida (Gaseosa pet o jugo en envase tetrapack o yogurt)	250	250	Mililitros	
		Dulce	2	2	Gramos	
4	Opción D (Sándwich jamón y queso)	Pan para sándwich	80	136	Gramos	El precio de ese ítem incluye empaque, suministro, transporte y costos administrativos e IVA, producto puesto en el sitio que solicite la Entidad.
		Jamón tajado de cerdo, pollo o res	28		Gramos	
		Queso doblecrema tajado	28		Gramos	
		Fruta (Manzana o Mandarina o Pera o Ciruela o Durazno)	100	100	Gramos	
		Bebida (Gaseosa pet o jugo en envase tetrapack o yogurt)	250	250	Mililitros	
		Dulce	25	25	Gramos	
5	Opción E (Wrap)	Tortilla para wrap	80	166	Gramos	El precio de ese ítem incluye empaque, suministro, transporte y costos administrativos e IVA, producto puesto en el sitio que solicite la Entidad.
		Lechuga	10		Gramos	
		Tomate	20		Gramos	
		Jamón tajado de cerdo, pollo o res	28		Gramos	
		Queso doblecrema tajado	28		Gramos	
		Fruta (Manzana o Mandarina o Pera o Ciruela o Durazno)	100	100	Gramos	
		Bebida (Gaseosa pet o jugo en envase tetrapack o yogurt)	250	250	Mililitros	
Dulce	25	25	Gramos			
6	Opción F (Perro Caliente)	Pan para perro caliente	80	228	Gramos	El precio de ese ítem incluye empaque, suministro, transporte y costos administrativos e IVA, producto puesto en el sitio que solicite la Entidad.
		Queso doblecrema tajado	28		Gramos	
		Salchicha tipo americana	120		Gramos	
		Salsa de tomate en sobre	20	20	Gramos	
		Salsa mayonesa en sobre	20	20	Gramos	
		Fruta (Manzana o Mandarina o Pera o Ciruela o Durazno)	100	100	Gramos	
		Bebida (Gaseosa pet o jugo en envase tetrapack o yogurt)	250	250	Mililitros	
Dulce	25	25	Gramos			
7	Opción G (Pollo Apanado)	1/4 de pollo apanado.	400	400	Gramos	El precio de ese ítem incluye empaque, suministro, transporte y costos administrativos e IVA, producto puesto en el sitio que solicite la Entidad.
		Porción de papa salada o papa a la francesa.	80	80	Gramos	
		Salsa de tomate en sobre	20	20	Gramos	
		Salsa de miel en sobre	20	20	Gramos	
		Fruta (Manzana o Mandarina o Pera o Ciruela o Durazno)	100	100	Gramos	
		Bebida (Gaseosa pet o jugo en envase tetrapack o yogurt)	250	250	Mililitros	
		Dulce	25	25	Gramos	



*Handwritten signature*



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
HABITAT  
Caja de la Vivienda Popular

## ANEXO TÉCNICO

Código: 208-DGC-Ft-43

Versión: 1

Pág: 3 de 20

Vigente desde: 19/10/2016

Item	Denominación Desayunos	Descripción General	Peso Mínimo por ingrediente	Peso total	Unidad de Medida	Observaciones servicio
1	Opción A (Pancakes)	Pancakes	150	150	Gramos	El precio de ese ítem incluye empaque, suministro, transporte y costos administrativos e IVA, producto puesto en el sitio que solicite la Entidad.  Adicionalmente se indicará el costo unitario del servicio de catering.
		Bebida caliente en agua o en leche (entera o deslactosada) (Chocolate o café o aromática de frutas)	120	120	Mililitros	
		Bebida fría natural en agua o en leche (jugo de naranja o jugo de mandarina o jugo natural de mora o mango o uva o fresa) o yogurt.	250	250	Mililitros	
		Porción de memelada	15	15	Gramos	
		Porción de fruta (papaya o banano o melón o piña golden o kiwi mixta de dos frutas)	100	100	Gramos	
2	Opción B (Huevos)	Dos huevos al gusto (fritos, pericos, revueltos)	150	150	Gramos	El precio de ese ítem incluye empaque, suministro, transporte y costos administrativos e IVA, producto puesto en el sitio que solicite la Entidad.  Adicionalmente se indicará el costo unitario del servicio de catering.
		Porción de queso doblecrema o campesino descremado.	28	28	Gramos	
		Porción de pan	20	20	Gramos	
		Bebida caliente en agua o en leche (entera o deslactosada) (Chocolate o café o aromática de frutas)	120	120	Mililitros	
		Bebida fría natural en agua o en leche (jugo de naranja o jugo de mandarina o jugo natural de mora o mango o uva o fresa) o yogurt.	250	250	Mililitros	
		Porción de mantequilla	10	10	Gramos	
3	Opción C (Light)	Porción de queso doblecrema o campesino descremado.	28	28	Gramos	El precio de ese ítem incluye empaque, suministro, transporte y costos administrativos e IVA, producto puesto en el sitio que solicite la Entidad.  Adicionalmente se indicará el costo unitario del servicio de catering.
		Proteína baja en grasa (jamón de cerdo, pollo, cordero, entre otros)	110	110	Gramos	
		Bebida caliente en agua o en leche (entera o deslactosada) (Chocolate o café o aromática de frutas)	120	120	Mililitros	
		Bebida fría natural en agua o en leche (jugo de naranja o jugo de mandarina o jugo natural de mora o mango o uva o fresa) o yogurt.	250	250	Mililitros	
		Porción de fruta (papaya o banano o melón o piña golden o kiwi mixta de dos frutas)	100	100	Gramos	
4	Opción D (Croissant / Pastel)	Croissant de queso o queso con jamón o bacardillo y queso o pastel de pollo o carne.	250	250	Gramos	El precio de ese ítem incluye empaque, suministro, transporte y costos administrativos e IVA, producto puesto en el sitio que solicite la Entidad.  Adicionalmente se indicará el costo unitario del servicio de catering.
		Porción de queso campesino descremado o doblecrema	28	28	Gramos	
		Bebida caliente en agua o en leche (entera o deslactosada) (Chocolate o café o aromática de frutas)	120	120	Mililitros	
		Bebida fría natural en agua o en leche (jugo de naranja o jugo de mandarina o jugo natural de mora o mango o uva o fresa) o yogurt.	250	250	Mililitros	
		Porción de fruta (papaya o banano o melón o piña golden o kiwi mixta de dos frutas)	100	100	Gramos	
5	Opción E (Sándwich)	Sándwich de cualquier denominación de los refrigerios		0	Gramos	El precio de ese ítem incluye empaque, suministro, transporte y costos administrativos e IVA, producto puesto en el sitio que solicite la Entidad.  Adicionalmente se indicará el costo unitario del servicio de catering.
		Bebida caliente en agua o en leche (entera o deslactosada) (Chocolate o café o aromática de frutas)	120	120	Mililitros	
		Bebida fría natural en agua o en leche (jugo de naranja o jugo de mandarina o jugo natural de mora o mango o uva o fresa) o yogurt.	250	250	Mililitros	
		Porción de fruta (papaya o banano o melón o piña golden o kiwi mixta de dos frutas)	100	100	Gramos	





ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
HÁBITAT  
Caja de la Vivienda Popular

## ANEXO TÉCNICO

Código: 208-DGC-Ft-43

Versión: 1

Pág: 4 de 20

Vigente desde: 19/10/2016


Item	Denominación Almuerzos	Descripción General	Peso Mínimo por ingrediente	Peso total	Unidad de Medida	Observaciones servicio
1	Opción A (Ejecutivo)	Entrada: sopa o crema o consomé o porción de fruta, entre otros.	200	200	Gramos	El precio de ese ítem incluye empaque, suministro, transporte y costos administrativos e IVA, producto puesto en el sitio que solicite la Entidad.  Adicionalmente se indicará el costo unitario del servicio de catering.
		Proteína: pollo o carne de res, cerdo o pescado, entre otros.	175	175	Gramos	
		Carbohidrato: papa, yuca, plátano o tortas o arroz o pastas, entre otras.	80	80	Gramos	
		Complemento: verduras, legumbres y ensalada, entre otros.	80	80	Gramos	
		Bebida: Jugo de fruta, gaseosa o productos similares, entre otros.	250	250	Mililitros	
		Postre: de frutas, gelatinas, flanes, bocadillos, dulces, entre otros.	120	120	Gramos	
2	Opción B (Informal Hamburguesa)	Pan tipo hamburguesa grande	160	160	Gramos	El precio de ese ítem incluye empaque, suministro, transporte y costos administrativos e IVA, producto puesto en el sitio que solicite la Entidad.  Adicionalmente se indicará el costo unitario del servicio de catering.
		Porción de carne o pollo	200	200	Gramos	
		Porción de lechuga	10	10	Gramos	
		Porción de tomate	20	20	Gramos	
		Porción de queso tajado doblecrema	28	28	Gramos	
		Porción de papa a la francesa o papas chips.	80	80	Gramos	
		Bebida gaseosa o productos similares.	250	250	Mililitros	
Postre: de frutas, gelatinas, flanes, bocadillos, dulces, entre otros.	120	120	Mililitros			

### CARACTERÍSTICAS DE LOS INSUMOS:

Todos los insumos utilizados para la preparación deberán ser de excelente calidad, de marcas reconocidas en el mercado colombiano, que cumplan con todas las condiciones higiénico-sanitarias, con sus respectivas fichas técnicas y registros sanitarios y que sean aptos para el consumo humano, que no sean productos re-ensados o re-empacados y que se aseguren buenas prácticas de manufactura en la elaboración, transporte, preservación, almacenamiento y entrega de los mismos, rigiéndose siempre en lo que respecta a la seguridad e Inocuidad Alimentaria de la Norma Técnica Colombiana NTC-ISO 22000 Sistemas de Gestión de Inocuidad de los alimentos Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria, así mismo dicho sistema debe estar integrado en sistemas de calidad HACCP. Además de los respectivos registros sanitarios expedidos por el INVIMA por cada uno de los productos a suministrar.

Los productos utilizados para cada tipo de refrigerio, desayuno o almuerzo deben ser frescos y deberán cumplir con las normas sanitarias y de calidad contempladas en la Ley 9 de 1979, el Decreto 539 de marzo de 2014 y demás normas reglamentarias, concordantes y complementarias, así como las que las modifiquen, adiciones o reemplacen.



	<h2>ANEXO TÉCNICO</h2>	Código: 208-DGC-Ft-43	
		Versión: 1	Pág: 5 de 20
		Vigente desde: 19/10/2016	

Para garantizar la calidad del producto se debe tener en cuenta:

- Cada producto debe contar con especificaciones y su respectiva ficha técnica.
- El almacenamiento debe ser en condiciones sanitarias adecuadas, teniendo en cuenta el tipo de producto o insumo a almacenar. Las instalaciones en las cuales se preparen los alimentos se mantendrán limpias y en buenas condiciones higiénicas.
- En los sitios de almacenamiento de materias primas e insumos, envases o productos terminados no podrán realizarse actividades diferentes a éstas.
- Los refrigerios, desayunos y almuerzos, deben ser de excelente calidad (adecuada selección de materias primas y apropiadas prácticas en los procesos de preparación y cocción de los alimentos, teniendo en cuenta condiciones higiénicas sanitarias que garanticen la inocuidad de los alimentos), cantidad apropiada y elaboración bajo la dirección y supervisión de un nutricionista.
- Todos los productos, insumos y alimentos que se utilicen para la preparación de los refrigerios, desayunos y almuerzos, deben ser de primera calidad, cumplir con las normas en cuanto al rotulado y etiquetado, especificando marca, gramaje, lote, fecha de fabricación, fecha de vencimiento y deberán tener registro sanitario vigente.
- La alimentación debe ser variada y balanceada, además higiénicamente preparada; para esto último el personal que estará a cargo de la alimentación debe contar con el certificado de manipulación de alimentos.
- En la preparación de los alimentos se debe evitar los excesos de azúcares, harinas, sales, frituras, salsas y grasas.
- No se suministrarán lácteos preparados con leche en polvo y la leche que se utilice debe ser pasterizada.
- El servicio de alimentos deberá contar con el juego completo y en buenas condiciones de cubiertos, platos para servir y distribuir los diferentes servicios de comida, tenedor, cuchara, cuchillo, cucharita postrera, plato de sopa, plato pando

	<h2>ANEXO TÉCNICO</h2>	Código: 208-DGC-Ft-43	
		Versión: 1	Pág: 6 de 20
		Vigente desde: 19/10/2016	

seco, preferiblemente tipo bandeja, vasos, pocillos, tazas con la capacidad solicitada en las especificaciones técnicas y demás menajes necesarios para la correcta ejecución del objeto contractual, así como meseros de acuerdo a la cantidad de personas por evento que requiera de catering.

- El proponente deberá tener en cuenta que los precios unitarios son fijos, por tanto, dentro del desarrollo del contrato principal no habrá reajustes.
- Será por cuenta y responsabilidad del contratista, obtener los víveres, insumos, y materiales necesarios para la preparación de los alimentos en forma técnica, eficiente y segura tales como: carnes, granos, verduras, legumbres, frutas, lácteos, aceites, entre otros, y los materiales de aseo como: detergentes, desengrasantes, desinfectantes, limpiadores, escobas, y todos los demás que sean necesarios para la prestación de un óptimo servicio.
- Todos los víveres, insumos, y materiales que se requieran para la ejecución del objeto del contrato serán suministrados por el contratista, y los costos de suministro, adquisición, cargue, transporte, almacenamiento y utilización serán incluidos en el precio unitario que se estipula para cada ítem de desayunos, refrigerios y almuerzos.
- El contratista se obliga a dar cumplimiento a las normas relativas a la protección, conservación y mejoramiento del entorno humano y biológico, tanto en las áreas utilizadas para la ejecución de los trabajos como las adyacentes a ellas.
- Durante la ejecución del contrato el contratista ordenará las actividades y proveerá los recursos que requieren los trabajadores vinculados al contrato para garantizarles las condiciones de higiene, salubridad y seguridad en el trabajo.
- El contratista se obliga a emplear personal apto, capacitado, especializado y con experiencia para cada tipo de trabajo con el fin de que las actividades se ejecuten en forma segura, técnica y eficiente.
- Se debe cumplir las normas de sanidad y de protección ambiental que establece la Ley.
- Las personas que participen de la operación respecto al suministro y servicios de catering de los refrigerios, desayunos y almuerzos deberán contar con carné de





ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
HÁBITAT  
Caja de la Vivienda Popular

## ANEXO TÉCNICO

Código: 208-DGC-Ft-43

Versión: 1

Pág: 7 de 20

Vigente desde: 19/10/2016

manipulación de alimentos vigente y válido así mismo, aplicar los requisitos de higiene y salubridad en todo momento: delantal, tapabocas, gorro, uñas de manos cortas y limpias, realizando los exámenes médicos y de laboratorio respectivos, las capacitaciones mensuales al personal en temas de saneamiento básico, atención al cliente y calidad.

- El adjudicatario deberá suministrar la totalidad de personal suficiente para las labores administrativas, técnicas, financieras, de análisis nutricional, logístico y operativo necesarias para la perfecta prestación del servicio, sin descuidar en ningún momento algún aspecto del mismo.

### 2.3. PROCEDIMIENTO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

El contratista informará al Supervisor del contrato la persona encargada de la coordinación de la operación, quien será el enlace permanente con la caja de la Vivienda Popular para la programación de los pedidos y solución de controversias a nivel operativo.

El supervisor del contrato deberá informar al contratista mediante comunicación telefónica o correo electrónico, las cantidades y tipo de servicios que se requieran, con una antelación mínima de 12 horas a la actividad a desarrollar por parte de la Entidad.

El contratista debe entregar la cantidad de alimentos y tipo de servicios requeridos, en la fecha, hora y lugar de acuerdo a lo solicitado por la Caja de la Vivienda Popular y de conformidad con las especificaciones técnicas establecidas.

Las solicitudes de la entidad podrán realizarse de lunes a sábado en la jornada de 6:00 a.m. a 8:00 p.m., estando el contratista en la obligación de atender oportunamente la solicitud y posterior servicio que se realice.

Todos los alimentos (refrigerios, desayunos y almuerzos) requeridos por la Entidad, deben ser preparados el mismo día en que se vaya a efectuar el suministro de los mismos cuya fabricación no podrá ser mayor a un (1) día de la fecha en que se va a realizar el suministro.

El contratista deberá tener en cuenta que el no cumplimiento de la entrega en el término establecido, las especificaciones técnicas y demás estipulaciones podría



	<b>ANEXO TÉCNICO</b>	Código: 208-DGC-Ft-43	
		Versión: 1	Pág: 8 de 20
		Vigente desde: 19/10/2016	

generar perjuicios a la entidad, lo que conllevaría a un posible incumplimiento contractual.

Es importante mencionar que la Entidad tiene los siguientes términos para cancelación de pedidos:

Pedidos de 0 hasta 100 ítems: se pueden cancelar máximo con seis (6) horas de antelación a la hora de entrega.

Pedidos de 101 hasta 500 ítems: se pueden cancelar máximo con doce (12) horas de antelación a la hora de entrega.

Pedidos de más de 500 ítems: se pueden cancelar máximo con veinticuatro (24) horas de antelación a la hora de entrega.

## 2.4 CONDICIONES DE LA ENTREGA

### 2.4.1 REFRIGERIOS

Los refrigerios deben ser entregados debidamente empacados en cajas de cartón y/o bolsas de papel biodegradables y amigables con el medio ambiente. Se deben garantizar los controles de higiene y asepsia necesarios para su manejo, así como guardar la temperatura ideal para los alimentos.

Las unidades empacadas individualmente en los refrigerios deberán contener su servilleta y/o cubiertos si el producto lo requiere. Las bebidas que se suministrarán en empaque Doy Pack o vaso individual si es el caso. La fecha de vencimiento de las bebidas no podrá ser inferior a tres (3) meses.

### 2.4.2 DESAYUNOS Y ALMUERZOS

En caso que la Supervisión del contrato solicite servicio de catering para el caso de los ítems de desayunos y almuerzos, se deberá garantizar el menaje correspondiente, entendido como juego de cubiertos, vajilla en cerámica (platos, pocillos, vasos) servilletas, meseros, entre otros.

*[Handwritten signature]*





ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
HÁBITAT  
Caja de la Vivienda Popular

## ANEXO TÉCNICO

Código: 208-DGC-Ft-43

Versión: 1

Pág: 9 de 20

Vigente desde: 19/10/2016

El contratista deberá garantizar la recolección del menaje utilizado, para lo cual el supervisor de la Caja de la Vivienda Popular dará aviso al contratista de la terminación del evento o reunión.

### 2.5 LUGAR DE PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

El proponente deberá garantizar mínimo una (1) instalación para la preparación de alimentos, el cual deber tener las autorizaciones y permisos sanitarios existentes según la normatividad vigente, el personal que realice la preparación de los alimentos requeridos por la entidad debe contar con carnés de manipulación de alimentos, certificados médicos de examen de frotis, garganta y uñas, entre otros exigidos por el marco jurídico vigente.

El proponente dentro de su oferta deberá informar el/los lugar/es en donde se prepararán los alimentos, así como la identificación general del personal que involucrará para la manipulación de los mismos.

El supervisor del contrato podrá en cualquier momento, durante la ejecución del contrato, realizar visitas técnicas al lugar, a efectos de determinar que los permisos y/o autorizaciones se encuentren vigentes, que el sitio cumpla con las condiciones mínimas de higiene y salubridad, así como la verificación de los requisitos con los que debe contar el personal que realice la preparación de los alimentos y demás características que considere deba validar para asegurar el cumplimiento del contrato.

En caso tal que durante la ejecución contractual se evidencie que el lugar en el cual se preparan los alimentos fue sellado por la autoridad correspondiente, por cuestiones de salubridad, dicha circunstancia será causal de cesión del contrato. El no contar con el personal debidamente certificado, será causal de declaratoria de incumplimiento, según el trámite administrativo correspondiente.

### 2.6 ACTIVIDADES OPERATIVAS

El contratista entregará los alimentos (refrigerios, desayunos o almuerzos) directamente en los sitios en donde lo requiera la entidad en las condiciones de calidad, cantidad, tipo de servicio, fecha, hora y lugar, teniendo en cuenta las características técnicas de cada uno de los alimentos y las siguientes consideraciones:



	<b>ANEXO TÉCNICO</b>		Código: 208-DGC-Ft-43
	Versión: 1	Pág: 10 de 20	
	Vigente desde: 19/10/2016		

Los recibos de los alimentos deben ser registrados a través de remisiones, firmadas por la persona responsable del recibo por parte de la Caja de la Vivienda Popular dejando una copia para la Entidad y una para el contratista, teniendo en cuenta que el contratista tendrá que presentarlas como soportes para efectos de pago.

La solicitud de cambio de alguno de los componentes en los alimentos por parte del contratista, sólo se realizará por razones de fuerza mayor o caso fortuito y deberá ser informado y justificado a la persona autorizada por la Caja de la Vivienda Popular para realizar los pedidos con mínimo de 24 horas de anticipación a la entrega; la Supervisión del contrato analizará dicha justificación y determinará si hay lugar a ello informando si se acepta o no el cambio.

En el FORMATO CARTA DE PRESENTACION DE LA PROPUESTA, el proponente deberá manifestar que acepta y está en condiciones de entregar los alimentos de acuerdo con las cantidades solicitadas por la Caja de la Vivienda Popular.

## 2.7 RECURSO HUMANO

El contratista seleccionado deberá contar con personal calificado, idóneo y suficiente para la prestación del servicio objeto del contrato, garantizando las prestaciones sociales y la seguridad social para el recurso humano que emplee en la ejecución del contrato.

La escogencia del personal es responsabilidad del contratista, pero este debe ser idóneo, con espíritu de servicio, tolerancia y calidad humana para atender los servicios.

Del presente proceso no se generará ningún vínculo legal o laboral entre la Caja de la Vivienda Popular y el personal involucrado por el contratista durante la ejecución del contrato.

El Contratista debe garantizar el recurso humano y logístico necesario para las entregas de acuerdo con cada una de las solicitudes efectuadas por la Caja de la Vivienda Popular de manera puntual, ordenada, eficiente, en las fechas y horarios establecidos para ello.

El personal designado debe estar disponible durante las fechas, horas y lugar programados para la entrega.



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
HABITAT  
Caja de la Vivienda Popular

## ANEXO TÉCNICO

Código: 208-DGC-Ft-43

Versión: 1

Pág: 11 de 20

Vigente desde: 19/10/2016

Durante el proceso de entrega el personal deberá seguir las normas de limpieza y desinfección que se requieran de acuerdo a lo exigido por la Secretaría de Salud y lo estipulado en el Decreto 539 de 2014 o la normatividad que la adicione, modifique o reemplace.

### 2.8 PERSONAL MINIMO REQUERIDO

Para la ejecución del contrato, el contratista deberá contar con el siguiente personal mínimo requerido:

- Un (1) Coordinador encargado de atender las solicitudes y requerimientos de la entidad.
- Dos (2) Manipuladores de alimentos

### 2.9. TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS

1. Los vehículos deben estar acondicionados de acuerdo al tipo de alimento a transportar.
2. El transporte de los alimentos debe realizarse teniendo en cuenta las especificaciones establecidas para tal fin en Decreto 539 de 2014, modificado por el Decreto 590 de 2014, los vehículos deben contar con el concepto higiénico favorable expedido por la Secretaría Distrital de Salud y tanto el conductor como sus ayudantes deben cumplir con todos los requisitos establecidos para el personal que manipula alimentos.
3. Los vehículos podrán ser propios o alquilados.
4. Se debe dar cumplimiento con lo establecido en el Decreto 590 de 2014 del Ministerio de Salud y las demás normas concordantes, el cual incluye controles en el transporte y distribución; igualmente en lo concerniente con el embalaje y saneamiento básico para garantizar la calidad, inocuidad y las características organolépticas de los alimentos.



	<h2>ANEXO TÉCNICO</h2>	Código: 208-DGC-Ft-43	
		Versión: 1	Pág: 12 de 20
		Vigente desde: 19/10/2016	

5. El transporte de los alimentos se realizará en condiciones que excluyan la contaminación y/o proliferación de microorganismos y los protejan contra la alteración.
6. Limpieza: el compartimiento de carga deberá lavarse periódicamente, mediante un plan de higienización establecido.
7. Evitar los daños de los alimentos durante el transporte, asegurando la carga para prevenir el desplazamiento en el interior de los camiones, usando correas o trabas para sujetar la carga y asegurar la estabilidad de las canastillas.
8. El conductor del vehículo debe cumplir con todas las normas higiénico-sanitarias del personal manipulador de alimentos.

### 2.10 POLÍTICA AMBIENTAL

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

### 2.11 SANEAMIENTO.

Se deberá cumplir con las normas sanitarias establecidas en el Art. 21 Decreto 539 de 2014, Modificado por el Decreto 590 de 2014 y demás normas que modifiquen y actualicen, para la elaboración e implementación a través de listas de chequeo de un plan de saneamiento básico con objetivos claramente definidos y que cuente con programas periódicos básicos de limpieza y desinfección, control de plagas, manejo de residuos sólidos y abastecimiento de agua.

## 3. OBLIGACIONES DE LAS PARTES


### 3.1 GENERALES DEL CONTRATISTA

- 1) Conocer a cabalidad el estudio previo, anexo técnico y el PLIEGO DE CONDICIONES DEFINITIVO QUE ORIGINAN EL CONTRATO, para realizar la ejecución del mismo con eficiencia y eficacia.

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. HÁBITAT Caja de la Vivienda Popular</p>	<h2>ANEXO TÉCNICO</h2>	Código: 208-DGC-Ft-43	
		Versión: 1	Pág: 13 de 20
		Vigente desde: 19/10/2016	

- 2) Suscribir oportunamente el acta de inicio y el acta liquidación del contrato (si existe) y las modificaciones si las hubiera juntamente con el supervisor del mismo.
- 3) Dar cumplimiento a sus obligaciones frente al sistema de seguridad social integral y parafiscales para lo cual deberá realizar los aportes a que se refiere el artículo 50 de la ley 789 de 2002 y el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, en lo relacionado con los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las cajas de compensación familiar, SENA e ICBF, cuando haya lugar a ello, de conformidad con las normas y reglamentos que rigen la materia.
- 4) Mantener vigente las garantías exigidas por el tiempo pactado en el contrato y en los documentos del proceso, así como de las modificaciones que se presenten en la ejecución del mismo.
- 5) Suministrar al/la supervisor/a del contrato toda la información que le sea solicitada para verificar el correcto y oportuno cumplimiento de las obligaciones que contrae, de acuerdo con los artículos 4º y 5º de la Ley 80 de 1993.
- 6) Presentar los informes sobre la ejecución del contrato que le sean solicitados por el supervisor del mismo.
- 7) Presentar oportunamente las facturas, informes de ejecución, los soportes correspondientes y demás documentos necesarios para el pago.
- 8) Responder ante las autoridades competentes por los actos u omisiones que ejecute en desarrollo del contrato, cuando en ellos se cause perjuicio a la administración o a terceros en los términos del artículo 52 de la ley 80 de 1993.
- 9) Pagar a LA CAJA todas las sumas y costos que la misma deba asumir, por razón de la acción que contra ella inicien terceros que hayan sufrido daños por causa del contratista, durante la ejecución del contrato.
- 10) Reparar los daños e indemnizar los perjuicios que cause a LA CAJA por el incumplimiento del contrato.
- 11) Se consideran imputables al contratista todas las acciones y omisiones de su personal, subcontratistas y proveedores, así como del personal al servicio de



	<h2>ANEXO TÉCNICO</h2>	Código: 208-DGC-Ft-43	
		Versión: 1	Pág: 14 de 20
		Vigente desde: 19/10/2016	

estos últimos. En caso de que se intente una acción o se presente una reclamación contra LA CAJA por la cual deba responder EL CONTRATISTA, aquella procederá a notificarle a la mayor brevedad para que EL CONTRATISTA adopte bajo su propia costa todas las medidas necesarias para resolver el conflicto y evitar perjuicios a LA CAJA. Si EL CONTRATISTA no logra resolver la controversia en el plazo que fije LA CAJA, la misma podrá hacerla directamente y EL CONTRATISTA asumirá todos los costos en que se incurra por tal motivo.

- 12) Acatar y aplicar de manera diligente las observaciones y recomendaciones impartidas por el/la supervisor/a del contrato.
- 13) Asistir a las reuniones que sean convocadas por el supervisor del contrato, para revisar el estado de ejecución del mismo, el cumplimiento de las obligaciones a cargo del contratista o cualquier aspecto técnico referente al mismo.
- 14) Las demás inherentes al objeto y la naturaleza del contrato y aquellas indicadas en las condiciones técnicas (establecidas en los documentos del proceso) y por el supervisor para el cabal cumplimiento del objeto del mismo.

### 3.2 ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA

1. Cumplir con el objeto del contrato en debida forma dentro del plazo establecido, de conformidad con las especificaciones técnicas exigidas por la Caja de la Vivienda Popular.
2. Suministrar los alimentos y servicios de acuerdo a las especificaciones técnicas señaladas por la entidad en el estudio previo y anexo técnico.
3. Cumplir con los términos establecidos por la Caja de la Vivienda Popular.
4. Adoptar el procedimiento establecido en el anexo técnico, con el fin que el servicio a prestar se haga a satisfacción de la totalidad de condiciones técnicas.
5. Garantizar el transporte idóneo y necesario para la entrega de los alimentos en óptimas condiciones.
6. Garantizar la infraestructura necesaria para el cumplimiento del contrato.



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
HÁBITAT  
Caja de la Vivienda Popular

## ANEXO TÉCNICO

Código: 208-DGC-Ft-43

Versión: 1

Pág: 15 de 20

Vigente desde: 19/10/2016

7. Garantizar que para el suministro de los alimentos cuente en sus instalaciones de bodegaje con los productos requeridos, así como con personal y dotación necesaria para la preparación y empaque de los alimentos.
8. Cumplir con lo señalado en el Decreto 539 de 2014 o las demás que la modifiquen, complementen o reemplacen, que establece los requisitos sanitarios que deben cumplir los importadores y exportadores de alimentos para el consumo humano, materias primas e insumos para los alimentos destinados al consumo humano.
9. Verificar que los productos que se distribuyan con marca tengan el respectivo registro sanitario vigente, expedido por el INVIMA.
10. Garantizar el transporte, almacenamiento, preparación y distribución de alimentos, mediante programas de protección y conservación de los mismos, con el fin de evitar deterioro en contenidos nutricionales y alteraciones que afecten la salud de los usuarios.
11. Transportar y coordinar la entrega de los alimentos y servicios en el lugar, hora y fecha concertados o en las instalaciones de la Caja de la Vivienda Popular, sin que esto genere un costo adicional para la entidad y de acuerdo con la programación enviada por el Supervisor del contrato.
12. Garantizar que el personal que realice la entrega de los alimentos cuente con carnets de manipulación de alimentos y los que se comercialicen con marca, deben tener su respectivo registro sanitario expedido por la autoridad sanitaria competente.
13. La responsabilidad del CONTRATISTA comprende también daños a terceros y al personal atendido. Para garantizar esta responsabilidad, el CONTRATISTA se compromete a tomar una póliza de seguros que cubre todos los riesgos que se ocasionen durante el suministro de la alimentación o como consecuencia de este por el término de la vigencia del contrato y cuatro meses más, de tal manera que la Caja de la Vivienda Popular quede excepta de responsabilidad por cualquier accidente ocurrido durante la ejecución del objeto contractual.

*Handwritten signature*



	<b>ANEXO TÉCNICO</b>		Código: 208-DGC-Ft-43
			Versión: 1      Pág: 16 de 20
			Vigente desde: 19/10/2016

14. Garantizar el cumplimiento de la Directiva 01 de 2011, frente a la promoción de estrategias para la participación real y efectiva de las personas naturales, vulnerables, marginadas y/o excluidas, lo anterior ya que una vez verificado el objeto del contrato, se estima viable y necesario dar aplicación a las disposiciones contenidas en la Directiva 001 de 2011 expedida por el Alcalde Mayor de Bogotá D.C., para lo cual el proponente que resulte adjudicatario del proceso deberá vincular para la ejecución del contrato, a personas identificadas como beneficiarias de la Directiva, mediante relaciones de orden laboral o contractual.

Al menos un (a) operario (a) deberá ser contratada en aplicación de esta Directiva.

Se entienden como beneficiarios de esta Directiva personas naturales vulnerables, marginadas y/o excluidas de la dinámica productiva de la ciudad, con edad para trabajar, beneficiarias de procesos de formación para el trabajo y el desarrollo humano adelantados por las entidades y organismos del Distrito Capital, ya sea de manera directa y/o a través de contratos o convenios suscritos para el efecto, y que estén domiciliadas en Bogotá, D.C. Así las cosas, se consideran como población vulnerable aquellas personas de los estratos socioeconómicos 1, 2, y 3 excluidas de las dinámicas del mercado laboral.

En virtud de lo anterior, el contratista que resulte seleccionado deberá solicitar a la Secretaría Distrital de Desarrollo Económico, información respecto de personal que se encuentre en su base de datos identificada como BENEFICIARIA, capacitada y en disposición de poder cumplir con el servicio contratado.

La consulta deberá efectuarse dentro de los cinco (5) días siguientes a la adjudicación del proceso, para lo cual deberá remitirse a los correos electrónicos a la dirección [directivas.agenciaped@desarrolloeconomico.gov.co](mailto:directivas.agenciaped@desarrolloeconomico.gov.co), para que la Secretaría de Desarrollo Económico en vie la base de datos del personal requerido y expida la certificación de consulta (la cual deberá ser allegada a la entidad).

El adjudicatario deberá remitir su solicitud con los siguientes datos:

Nombre de la empresa  
Nombre del representante legal  
NIT de la empresa





	<h2>ANEXO TÉCNICO</h2>	Código: 208-DGC-Ft-43	
		Versión: 1	Pág: 17 de 20
		Vigente desde: 19/10/2016	

Dirección de la empresa  
 Teléfono (s) de contacto  
 Objeto y plazo de ejecución del contrato  
 Modalidad de contratación del personal  
 Entidad responsable del proceso de contratación  
 Nombre de la persona responsable del manejo de la información  
 Perfil requerido (rango de edad, estudios mínimos, salario, cargo y tiempo de contratación).

Luego de suministrada la información anterior, la Secretaría de Desarrollo Económico, expedirá el certificado de consulta para que el adjudicatario realice el proceso de selección de personal.

De recibir información por parte de la Secretaría Distrital de Desarrollo Económico respecto de no encontrarse en la base de datos personal Beneficiario que cumpla con las exigencias mismas de la prestación del servicio, el contratista deberá adjuntar constancia de ello a la entidad, mediante la certificación de consulta expedida por la mencionada Secretaría.

Si el resultado de la consulta efectuada es la no existencia de personal en la base de datos con el perfil requerido, el adjudicatario deberá contratar al menos un (a) operario (a) que se encuentre en cualquiera de las siguientes condiciones: (i) Madre o Padre cabeza de familia sin alternativa económica, o (ii) personas que sufren enfermedad que implique tratamiento continuo o de tipo terminal, o (iii) personas mayores de 55 años en imposibilidad de causar el derecho a pensión de vejez. Cualquiera de estas situaciones deberá acreditarse mediante certificación suscrita por parte del personal contratado, bajo la gravedad del juramento, o en caso de tratarse de la opción No. 2 deberá adjuntarse copia del diagnóstico médico respectivo.

Una vez seleccionado el personal de la base de datos de la Secretaría de Desarrollo Económico, se deberá suscribir una carta de compromiso para la vinculación del personal seleccionado, la cual deberá allegarse a la Secretaría y a la Caja de la Vivienda Popular.

La contratación debe surtirse durante el primer mes de ejecución del contrato, para lo cual se deberá allegar el certificado de contratación expedido por la Secretaría de Desarrollo Económico, debiendo cumplirse con la obligación de

	<b>ANEXO TÉCNICO</b>		Código: 208-DGC-Ft-43
	Versión: 1	Pág: 18 de 20	
	Vigente desde: 19/10/2016		

contar con al menos un(a) operario(a) escogido a través de esta Directiva durante toda la ejecución del contrato.

15. Garantizar que durante la ejecución del contrato se cuente con la capacidad de atender oportunamente las solicitudes de alimentos realizadas por el supervisor del contrato en tiempo menor al mínimo establecido, esto es mínimo 6 horas de antelación incluidos domingos y festivos.
16. Garantizar que durante la ejecución del contrato se contará en su planta de personal con el numero de personas en situación de discapacidad ofertados en los factores ponderables del proceso de selección.
17. Garantizar durante la ejecución del contrato la disposición de las instalaciones propias adicionales a las ofertadas en el proceso de selección como factor ponderable.
18. Las demás que le sean asignadas y que por la naturaleza del servicio se requieran.


### 3.3 OBLIGACIONES DE LA CAJA

1. Cancelar el valor del contrato en la forma y términos establecidos en el Estudio previo, y/o Anexo Técnico, y/o Pliego de condiciones.
2. Verificar el adecuado funcionamiento de los servicios adquiridos.
3. Las demás que correspondan para el cumplimiento del objeto contratado y de acuerdo con la naturaleza del mismo.

## 4. CONDICIONES GENERALES DEL CONTRATO

### 4.1 PLAZO

Será de Siete (7) meses y/o hasta agotar presupuesto, el cual se contará a partir de la fecha de suscripción del acta de inicio suscrita por el **CONTRATISTA** y el/la **SUPERVISOR/A** del contrato, previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del mismo.

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. HABITAT Caja de la Vivienda Popular</p>	<h2>ANEXO TÉCNICO</h2>	Código: 208-DGC-Ft-43	
		Versión: 1	Pág: 19 de 20
		Vigente desde: 19/10/2016	

## 4.2 LIQUIDACIÓN

El contrato será objeto de liquidación dentro de los seis (6) meses siguientes al vencimiento del plazo de ejecución, de conformidad con lo establecido en los artículos 11 de la Ley 1150 de 2007 y 60 de la Ley 80 de 1993 modificado por el artículo 217 del Decreto Ley 019 de 2012.

## 4.3 FORMA DE PAGO

La Caja de la Vivienda Popular pagará al contratista en mensualidades vencidas el valor de los servicios prestados dentro del mes inmediatamente anterior, previa entrega por parte del contratista de la factura debidamente diligenciada, certificación de cumplimiento de prestación del servicio a satisfacción expedida por el supervisor del contrato y certificación de pago de aportes al Sistema General de Seguridad Social y aportes parafiscales expedida por el representante legal y/o revisor fiscal en el caso de estar obligado a tenerlo (de quién se deberá anexar copia de la cédula de ciudadanía y tarjeta profesional) donde conste que se encuentra a paz y salvo por este concepto.

En caso de que no sean entregados en debida forma o en forma incompleta los anteriores documentos, no se realizará el trámite de pago.

Para cada pago, se deberá adjuntar la factura discriminada de todos los elementos o servicios prestados y cuando se involucre personal se deberá adjuntar la constancia de pago de aportes al sistema de seguridad social integral (según corresponda)

**PARÁGRAFO PRIMERO.** EL CONTRATISTA deberá acreditar el pago de los aportes establecidos en el Artículo 50 de la ley 789 de 2002, lo cual se hará mediante certificación expedida por el revisor fiscal o el representante legal si no tiene revisor fiscal, y demás normas que lo modifiquen, reglamentan o complementen. El contratista deberá anexar con la factura, el certificado de pago de aportes al sistema de seguridad social y parafiscales, de lo contrario no se tramitará la respectiva factura.

*Sub  
Lind*



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
HÁBITAT  
Caja de la Vivienda Popular

## ANEXO TÉCNICO

Código: 208-DGC-Ft-43

Versión: 1

Pág: 20 de 20

Vigente desde: 19/10/2016

**PARÁGRAFO SEGUNDO.** Los pagos que efectúe la CAJA en virtud del contrato estarán sujetos a la programación de los recursos del Programa Anual de Caja — PAC y a los recursos disponibles en Tesorería.

**PARÁGRAFO TERCERO.** La cancelación del valor del contrato, por parte de la CAJA al CONTRATISTA, se hará mediante el Sistema Automático de Pagos – SAP, que maneja la Tesorería Distrital de Bogotá, realizando consignaciones en las cuentas que posea el contratista en una entidad financiera, de acuerdo a la información suministrada por el mismo, en los documentos de la propuesta.

Por lo anterior, se entenderá aceptada la forma de pago al momento de la presentación de la propuesta.

### 5. SUPERVISIÓN.

La supervisión del contrato será responsabilidad de la Subdirección Administrativa en virtud de lo señalado por el artículo 83 de la Ley 1474 de 2011 y el Artículo 2.2.1.2.1.2.19 del Decreto 1082 de 2015, se podrá contar con el apoyo a la Supervisión por parte de un profesional o un equipo de profesionales, sin que dicho apoyo implique el traslado de la responsabilidad del ejercicio de la supervisión.

**PARAGRAFO PRIMERO.** El supervisor ejercerá la labor encomendada de acuerdo con lo establecido en el artículo 84 de la Ley 1474 de 2011, los documentos que sobre supervisión expida o haya expedido la CAJA y demás establecidos legalmente sobre supervisión.

**PARÁGRAFO SEGUNDO.** El supervisor verificará el cumplimiento de los requisitos para dar inicio a la ejecución del presente contrato y ejercerá todas las obligaciones propias de la supervisión.

**CAMILO ERNESTO CHACÓN ORÓZCO**  
Subdirector Administrativo (e)

Elaboró aspectos Técnicos: Jhon Fredy Castellanos Toro, Profesional Contratista, Subdirección Administrativa.  
Elaboró aspectos Jurídicos: Iván Darío Gómez Henao, Profesional Contratista, Subdirección Administrativa.

