



## ANEXO TECNICO

### 1. DETALLES Y DESCRIPCIÓN DEL OBJETO

#### 1.1. OBJETO.

***Suministrar y distribuir los alimentos para el programa de apoyo alimentario de la Universidad Distrital Francisco José de Caldas en la vigencia 2016.***

##### 1.1.1 Alcances:

Para el cumplimiento del objeto del contrato el oferente ganador del proceso de selección deberá:

1. Preparar, empacar, distribuir y entrega los almuerzos según los requerimientos y condiciones técnicas que se establezcan.
2. Preparar, empacar, distribuir y entrega los refrigerios según los requerimientos y condiciones técnicas que se establezcan.
3. Cumplir con el contrato en las condiciones que fije el Pliego de Condiciones del proceso de selección.
4. Mantener la permanente comunicación con el Supervisor del Contrato designado por la Universidad, para la efectivo cumplimiento del objeto contratado.

### 2. REQUERIMIENTOS TECNICOS.

Para el cumplimiento del objeto y los alcances antes establecidos, la Universidad Distrital Francisco José de Caladas ha determinado los siguientes requerimientos técnicos; de obligatorio cumplimiento por parte del contratista:

#### 2.1. Adquisición de materia prima.

- a) Lo alimentos adquiridos deben corresponder al ciclo de menús.
- b) Los productos alimenticios a ser suministrados deberán ser de primera calidad.
- c) Elaborar un plan de compras el cual puede ser semanal, quincenal o mensual teniendo en cuenta la caracterización de la población del último día del mes. La copia del plan de compras debe estar en el respectivo comedor especificando día, hora y cantidad de todas las materias primas adquiridas en el comedor.
- d) Todos los alimentos y materias primas deben dar cumplimiento a las Resoluciones 5109 de diciembre 29 de 2005 y 333 de 2011 del Ministerio de la Protección Social que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.



UNIVERSIDAD DISTRICTAL  
FRANCISCO JOSÉ DE CALDAS

- e) En la adquisición de productos, se debe incluir alimentos fortificados, por norma nacional, como son la sal (Yodo y flúor) y la harina de trigo (Hierro, ácido fólico, niacina, vitamina B1 y B2), libre de bromuro de potasio.
- f) Mantener información actualizada de los proveedores, con las respectivas fichas técnicas de los productos. Esta información debe estar a disposición de la Universidad Distrital Francisco José de Caldas.
- g) Los alimentos comprados serán exclusivamente para la población participante objeto del servicio. No obstante, sí en la planta donde se preparan los alimentos del personal que labora allí (operarios-as, coordinador-a, entre otros), el oferente ganador debe comprar las cantidades de alimentos adicionales, situación que verificará la supervisión, mediante el plan de compras y facturas que lo soporten.
- h) Se debe comprar carne magra, eliminando la grasa visible para garantizar el peso neto establecido en cada preparaciones del ciclo de menús.
- i) Alimentos como carne de res, carne de cerdo, pollo (pierna o perrnil), entre otros, NO podrán ser cambiados por huevo, salchichas, menudencias de pollo, alas de pollo, embutidos en general.

## 2.2. Preparación.

La alimentación debe 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 su inocuidad) y buena cantidad, elaborada bajo la dirección y supervisión de una nutricionista, respondiendo a un análisis al ciclo de menús, establecidos para la buena nutrición de la población a tendida. Una adecuada instalación y distribución de la cocina, incidirá notoriamente en las correctas actividades de higienización y prevención de la contaminación cruzada

Se requiere elaborar, preparar y ofrecer los alimentos diarios de óptima calidad, que permitan una buena nutrición de la población atendida.

Los condimentos utilizados en las preparaciones deben ser naturales.

Se considera parte de la calidad en el suministro de alimento las condiciones de presentación, las cuales deben ajustarse al reconocimiento de las personas atendidas como sujetos de derechos. Tanto los espacios como el menaje y la forma de servir los alimentos en los recipientes son manifestaciones de dicho reconocimiento.

Cumplir con las normas sanitarias, en las áreas destinadas para la producción de los alimentos.

En el proceso de preparación de los alimentos, incluyendo las operaciones de envasado y almacenamiento, deberán realizarse en óptimas condiciones sanitarias, de limpieza y conservación y con los controles necesarios para reducir el crecimiento potencial de microorganismos y evitar la contaminación del alimento. Para cumplir con este requisito, se deberán controlar los factores físicos, tales como tiempo, temperatura, humedad, actividad acuosa (Aw), pH, presión y velocidad de flujo y, además, vigilar las operaciones de fabricación, tales como: congelación, deshidratación, tratamiento térmico, acidificación y refrigeración, para asegurar que los tiempos de espera, las fluctuaciones de temperatura y otros factores no contribuyan a la descomposición o contaminación del alimento.



Se deben establecer todos los procedimientos de control físico, químico, microbiológico y organoléptico en los puntos críticos del proceso de fabricación, con el fin de prevenir o detectar cualquier contaminación, falla de saneamiento, incumplimiento de especificaciones o cualquier otro defecto de calidad del alimento.

Las operaciones de fabricación deben realizarse secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos, contribuyan a otros tipos de deterioro o a la contaminación del alimento. Cuando se requiera esperar entre una etapa del proceso y la subsiguiente, el alimento debe mantenerse protegido y en el caso de alimentos susceptibles de rápido crecimiento microbiano y particularmente los de mayor riesgo en salud pública, durante el tiempo de espera, deberán emplearse temperaturas altas (>65°C) o bajas (<10°C) según sea el caso.

Los procedimientos mecánicos de manufactura tales como lavar, pelar, cortar, clasificar, desmenuzar, extraer, batir, secar, etc, se realizarán de manera que protejan los alimentos contra la contaminación.

Los alimentos que sean devueltos al Proponente ganador, o no hayan sido consumidos no podrán someterse a procesos de reelaboración o reenvió bajo ninguna justificación.

Durante el proceso de preparación de almuerzos y refrigerios nocturnos tipo cena, embalaje, transporte, distribución y servido se deberán aplicar todos los requisitos higiénico sanitarios necesarios con el fin de prevenir la contaminación cruzada.

Los equipos y utensilios de producción deben permanecer en condiciones impecables de operación y al presentarse deterioro, daño o avería debe realizarse el mantenimiento correctivo de manera inmediata.

El personal operativo y las personas que actúen en calidad de visitantes a las áreas de fabricación deberán cumplir con las medidas de protección y sanitarias estipuladas en el Decreto 3075/97 Capítulo III. Art15. Para cumplir este requisito el operador debe contar con la dotación necesaria (bata, cofia y/o gorro y tapabocas) para el ingreso de personal visitante y no deberá permitir el ingreso de personal sin la debida dotación.

### **2.2.1. Características Organolépticas de los alimentos.**

Se deben tener en cuenta los siguientes aspectos para mantener el valor nutritivo y características organolépticas (sabor, aroma, color, textura), de los alimentos sometidos a transformaciones.

1. El color, sabor, aroma y consistencia deben ser característicos en cada uno de los productos listos para servir.
2. Las carnes y derivados deben ser de textura y consistencia blanda y su preparación debe permitir un consumo fácil y oportuno en los diferentes procesos como son masticación y deglución.



UNIVERSIDAD DISTRITAL  
FRANCISCO JOSE DE CALDAS

3. Las hortalizas y verduras en sus diferentes presentaciones y preparaciones, deben ser frescas y tiernas, agradables a la vista y al paladar para que sean consumidas por éste tipo de población.
4. Todas las preparaciones que incluyan salsas deben tener una relación de 90% sólido /10% líquido. (La salsa debe presentar consistencia espesa). Ejemplo carne en goulash: en 100 gramos del producto 90 gramos deben ser de carne y verduras y 10 c.c de salsa.
5. Para la preparación del jugo de fruta natural, el contenido de fruta debe ser del 25% en el producto final. Es decir que por cada 100 c.c de jugo preparado, se debe utilizar 25 gramos de fruta neta (sin semillas y sin cáscara). El jugo no debe tener saborizantes, colorantes ni estabilizantes artificiales.

### 2.2.2. Pre alistamiento de materias primas:

Se debe tener en cuenta la minuta del día y cobertura a atender, así mismo se deben definir las cantidades netas a utilizar en cada preparación. Para este proceso son necesarios los siguientes pasos: Selección, Clasificación, Higienización de alimentos, pelado, corte y/o picado y pesado. Cuando se realice el pre-alistamiento de alimentos como el pollo y carne fresca, es necesario retirar el exceso de grasa y piel.

Antes de desinfectar las frutas y verduras con el producto elegido, debe lavarse bajo el chorro de agua para eliminar la tierra. La desinfección debe hacerse por inmersión en las cantidades y tiempos estipulados. **La dosificación del desinfectante y los tiempos de inmersión serán de acuerdo al tipo de desinfectante y concentración determinados por la ficha técnica del producto, las cuales deben ser publicadas en lugar visible a los Manipuladores de Alimentos.**

La Verdura y la Fruta: Se debe lavar con agua potable a presión y sumergirla en una solución de agua con lejía (hipoclorito de sodio) durante cinco (5) minutos. Finalmente se debe enjuagar con agua potable abundante a presión.

La solución se puede preparar añadiendo a cada litro de agua:

- **10 gotas de hipoclorito de sodio de 20 g cloro/litro**
- **8 gotas de hipoclorito de sodio de 25 g cloro/litro**
- **5 gotas de hipoclorito de sodio de 40 g cloro/litro**
- **4 gotas de hipoclorito de sodio de 80 g cloro/litro**
- **2 gotas de hipoclorito de sodio de 100 g cloro/litro**

La tabla que se genere de acuerdo al tipo de desinfectante empleado, debe ser conocida por todo el personal y estar fijada en un lugar visible dentro del área de cocción de los alimentos.

En la preparación de los menús los primeros alimentos a preparar son aquellos que involucran procesos térmicos como son: sopas, arroz, granos, tubérculos pastas, etc., y los últimos a preparar serán los que no requieren ningún tipo de tratamiento térmico como jugos, ensaladas crudas y ciertas salsas, lo anterior con el fin de prevenir contaminación microbiana elevada, que se puede presentar cuando estos alimentos se preparan con mucho tiempo de antelación al momento del servido.



Las sopas no deben permanecer muchas horas en cocción ya que se pierde el valor nutricional y se concentra la sal.

Siempre se deben separar los alimentos crudos (carne, pollo, pescado) de las frutas, verduras y de los productos cocidos para evitar la contaminación cruzada.

La operación de descongelado de los alimentos como las carnes, frutas entre otros, es importante realizarla manteniendo siempre la cadena de frío, es decir el producto debe ser trasladado de congelación a refrigeración, el tiempo necesario dependerá del tipo y tamaño del alimento, se debe descongelar los alimentos con 24 a 48 horas de antelación a la preparación. *“Bajo ninguna circunstancia los alimentos congelados deben ser sometidos a proceso de cocción, puesto que este procedimiento conlleva a que el alimento se cocine superficialmente, manteniendo el interior crudo el cual genera riesgo de contaminación; de igual manera no se deben sumergir los alimentos congelados en agua”.*

Los alimentos se deben preparar y conservar en recipientes separados y tapados. Todos los equipos y utensilios que hayan estado en contacto con alimentos, deben ser sometidos a procesos de limpieza y desinfección antes de utilizarlos nuevamente con otro alimento. Se debe emplear una cuchara diferente para mezclar los alimentos y otra para probarlos, teniendo en cuenta que la cuchara que se usa para la prueba de alimentos no se debe volver a utilizar hasta no ser debidamente lavada y desinfectada.

Debe evitarse al máximo el contacto de las manos con los alimentos, al servir se deben utilizar utensilios como cucharones, pinzas, cucharas, trinchas o tenedores, entre otros.

En caso que el servicio de alimentación cuente con un horno microondas, este puede ser utilizado para el proceso de descongelación, siempre y cuando el alimento sea transferido en forma inmediata al proceso de cocción, sin embargo la descongelación en un horno microondas no es aconsejable porque el alimento no se descongela homogéneamente, es decir se puede incurrir en que algunos productos (cárnicos) quede más cocido en una franja del alimento que de la otra, con este método es más difícil mantener la calidad organoléptica.

### **2.2.3. Preparación de alimentos con proceso térmico**

1. La temperatura de cocción debe ser igual o superior a 65°C.
2. Es importante tener en cuenta que al realizar una cocción, se asegure que el alimento presente una temperatura interna no menor de 65°C, con el fin obtener una cocción uniforme y un producto inocuo. Debe considerarse que el tiempo de cocción estará en función del tipo y tamaño de la porción del alimento así como la cantidad a preparar.
3. En el caso de preparación de ensaladas que requieran proceso térmico, pero que su consumo se prefiera en frío, por ejemplo: habichuelas, zanahoria, arveja, remolacha entre otras, deben ser enfriadas de forma rápida para garantizar que la ensalada llegue a la temperatura de seguridad en el menor tiempo posible. El tiempo de exposición del alimento a temperatura de peligro no debe ser superior a una hora.
4. Cuando se requiera la adición de atún, salsas o aderezos, ésta se debe hacer cuando la ensalada se encuentre fría y minutos antes del servido.



### 2.2.3.1. Preparación de alimentos sin proceso térmico

**Jugos de frutas y ensaladas crudas:** Todas las frutas y verduras a utilizar en las preparaciones de los ciclos de menús que no requieren cocción como los jugos y las ensaladas crudas, deben ser sometidas a un estricto proceso de limpieza y desinfección (higienización). Es de aclarar que las frutas y verduras en el proceso de mención, pueden ser escaldadas (opcional) y no es necesario llevarlas a proceso de cocción, ya que en la cocción existe pérdida de micronutrientes como la vitamina C en su totalidad. Mientras que en el escaldado las ventajas obtenidas son: disminución de la carga microbiana, mejoramiento del color, disminución de la actividad enzimática, entre otros.

En la preparación de los jugos no se debe adicionar el azúcar en el momento del licuado, se debe incorporar al jugo momentos antes del servido, esto con el propósito de evitar que aumente la carga de levaduras en el jugo, ya que el azúcar favorece el incremento de levaduras y crea las condiciones óptimas de fermentación cuando el azúcar entra en contacto con el agua. También es posible el uso de pulpas de frutas para la preparación de los jugos, pero esta debe dar cumplimiento a los porcentajes del 25% de fruta neta en el jugo y para sorbete del 30% de fruta neta, y no contener saborizantes, colorantes ni estabilizantes artificiales.

Las condiciones higiénicas de todas las superficies, equipos y utensilios que entren en contacto directo con las frutas y verduras para las preparaciones o los recipientes en los cuales se va a almacenar o mantener el alimento, deben estar en óptimas condiciones de higiene (lavadas y desinfectadas) con el fin de evitar la contaminación cruzada.

**Contra muestra de producto terminado:** Para garantizar la inocuidad de las preparaciones, diariamente se tomara una contra muestra del menú del día (menú de seguridad), rotulará y almacenara como mínimo 48 horas en refrigeración con el fin de realizar los análisis pertinentes en caso de enfermedad transmitida por alimentos o para controles microbiológicos que programe el supervisor del Contrato aplicando el protocolo establecido. Si por causas imputables el Proponente ganador se presenta algún tipo de enfermedad transmitida por alimentos este asumirá toda la responsabilidad civil y penal que genere la demanda por dicha causa, o cualquier otra actuación, como las administrativas, en contra de la Universidad. El registro diario se debe llevar en un formato diseñado por el oferente ganador.

**Temperaturas de conservación de los alimentos preparados:** Se debe tener en cuenta que:

- Los alimentos preparados listos para el consumo como: sopas, carnes, verduras calientes, arroz, tubérculos y otros, deben ser **conservados y entregados para su consumo en cada uno de las facultades, con temperaturas iguales o superiores a 65°C**, con el propósito de disminuir el riesgo de contaminación del alimento y mantener calidad en el servicio. Para lo que es necesario contar en cada uno de los puntos de entrega de alimentos, con un sistema que permita la conservación de temperatura para el caso de alimentos calientes como samovares o estufas eléctricas.
- Cuando en el servicio de alimentación se disponga de una línea de distribución para alimentos calientes, esta debe estar en condiciones óptimas de higiene y el agua del baño maría debe



UNIVERSIDAD DISTRITAL  
FRANCISCO JOSE DE CALDAS

mantener una temperatura de 70°C a 75°C para asegurar que los alimentos se encuentren en la zona de temperatura segura.

- Los alimentos listos para el consumo que no requieran proceso térmico como jugos de frutas y las ensaladas frías deben mantenerse a una temperatura de refrigeración igual o inferior a 4°C. Debe garantizarse en cada uno de los puntos de entrega ésta temperatura, para lo cual es necesario contar con un sistema que mantenga la temperatura como refrigeradores o pilas refrigerantes, bloques de hielo, entre otros.
- Debido al volumen y peso promedio total de la ensalada fría se recomienda que una vez preparada en cada uno de los puntos, se refrigere en recipientes protegidos con tapa y se vaya sacando de la nevera conforme a la demanda del servicio y cuando es transportada a los puntos se garantice la temperatura igual o inferior a 4°C.
- La ensalada también se puede mantener fuera de la nevera en un recipiente protegido con tapa, sobre una cama de hielo suficiente que garantice la temperatura indicada. De igual forma para la disminución de la temperatura del jugo se puede utilizar hielo. Para estos casos, el hielo debe ser preparado con agua potable y ser manipulado de la misma forma que los alimentos listos para consumir.
- Cuando se adicione hielo para el jugo, el peso de hielo debe ser descontado del agua requerida para la preparación y se debe dejar derretir antes de servir, para que todos los vasos de jugo mantengan la misma concentración de fruta.
- Para la preparación de los jugos de frutas, se recomienda refrigerar la fruta pre lista, el agua y la leche antes de la preparación, con el fin de obtener las temperaturas adecuadas.
- Mantener protegido con tapa el recipiente del jugo de frutas hasta el momento de servido y en los intervalos de tiempo que no se realice el servido.
- En caso de utilizar pilas refrigerantes, estas deben estar limpias y desinfectadas previas a su utilización.

#### 2.4. Estandarización del servido.

1. La tolerancia para la variación del gramaje en los alimentos servidos está definida de la siguiente manera: Alimentos proteico 100 % del peso establecido y 20 % por encima del peso declarado en la minuta, los demás grupos de alimentos el 5% en peso de tolerancia por debajo y 20% por encima del peso declarado en la minuta.
2. Para la exactitud en la medición de las porciones servidas es necesario usar utensilios aforados que pueden ser pocillos, vasos, cucharas o cualquier otro elemento que facilite la medida y que se encuentren siempre higienizados (limpios y desinfectados).
3. No se debe servir ningún alimento directamente en contacto con las manos.
4. Los alimentos servidos deben entregarse a los participantes en bandejas en buen estado e higienizadas y secas.
5. Los cubiertos entregados serán cuchara, tenedor y cuchillo de mesa en acero inoxidable, en excelente estado de higienización y secos. La cuchara postrera se entregará cuando el menú lo amerite.
6. Los alimentos calientes servidos, no deben permanecer en tiempo de espera por más de dos minutos en la línea de servido, para evitar que estos sean entregados fríos a los participantes.
7. Los alimentos como jugos pueden ser servidos con 30 minutos antes a la distribución.



En la preparación de los alimentos sede debe tener en cuenta que:

1. Para la carne cruda se manejarán 120 gramos (carnes rojas: cerdo y res) y 180 gramos (carnes blancas con hueso).
2. Se debe ofrecer jugo de fruta. No se permite el uso de refrescos o polvos instantáneos
3. Las materias primas e insumos requeridos deberán estar acordes con los lineamientos del Decreto 3075 de 2007, cumpliendo así, con el registro sanitario INVIMA, y la normativa de etiquetado y rotulado general y nutricional, resoluciones 5109 de 2005 y la resolución 333 de 2011.
4. Los alimentos que hacen parte de los diferentes componentes de la minuta deberán tener las siguientes características:
  - **Carne y pollo:** al ser considerados como alimentos de riesgo en salud pública se encontrarán siempre bajo temperaturas de congelación ( $-4^{\circ}\text{C} \pm 2$ ) refrigeración ( $4^{\circ}\text{C} \pm 2$ ) o en temperaturas calientes ( $>65^{\circ}\text{C}$ ). Por ningún motivo se dejarán a temperatura ambiente, para evitar el crecimiento de microorganismos y alteración de características organolépticas.
  - **Carnes rojas:** Solo se permitirá el suministro de carnes magras, de cortes en chata, centro de cadera, centro de pierna, y en caso de preparaciones con carne molida, debe ser a partir de carne magra.
  - **Pollo:** Las porciones a usar deben ser pierna - perril, o pechuga. El pollo se debe servir sin piel y grasa visible, dando cumplimiento al peso servido establecido
  - No se permite el uso de productos cárnicos añadidos con aglomerantes o apanados.
  - Alimentos como carne de res, carne de cerdo, pollo (pierna o perril), entre otros, NO podrán ser cambiados por huevo, salchichas, menudencias de pollo, alas de pollo, embutidos en general
  - Las carnes y derivados deben ser de textura y consistencia blanda y su preparación permitir un consumo fácil y oportuno en los diferentes procesos como son masticación y deglución.
  - Las hortalizas y verduras en sus diferentes presentaciones y preparaciones, deben ser frescas y tiernas, agradables a la vista y paladar para que sean consumidas por los participantes.
  - **Frutas y verduras:** deberán cumplir con las estipulaciones del Decreto 3075 de 1997, referente a limpieza y desinfección. Se debe tener adecuado grado de maduración con óptimas características organolépticas.
  - **Ensaladas:** deben tener una apariencia fresca y variada en colores, se debe incluir preparaciones atractivas que incluyan variedad de vegetales, (crudos, cocidos) y frutas.
  - En la línea de servicio cada uno de los componentes deben estar a la temperatura adecuada y bajo los márgenes normativos existentes y que dependerá directamente de la naturaleza del alimento.
    - Los Alimentos en caliente como las carnes, verduras, cereales, etc., la temperatura debe ser mayor a  $65^{\circ}\text{C}$
    - Los Alimentos servidos en frío como las ensaladas, jugos, postres, la temperatura no deberá exceder los  $4^{\circ}\text{C} \pm 2$



UNIVERSIDAD DISTRITAL  
FRANCISCO JOSE DE CALDAS

- Se debe utilizar aceite de una sola fuente vegetal.
  - Las Grasas y aceites: aceites de tipo vegetal de única fuente: girasol, canola, maíz, se emplearan para la preparación que se requieran, no está permitido el uso de manteca y volver a reutilizar el aceite.
- **Jugos:** deben ser preparados con agua potable y 100% fruta natural. Los jugos tendrán un volumen final de 270 cc.. Para la preparación del jugo de fruta natural, el contenido de fruta debe ser del 25% en el producto final. Es decir que por cada 100 c.c de jugo preparado, se debe utilizar 25 gramos de fruta neta (sin semillas y sin cáscara). El jugo no debe tener saborizantes, colorantes, ni estabilizantes artificiales.
- **Dulces y postres:** podrá ser de tipo casero (gelatinas, flanes, tortas, etc), además se pueden ofrecer productos elaborados, los cuales deben ser de una marca reconocida y debidamente rotulado. Se hace claridad que existe en el mercado diferentes alternativas de productos para ofrecer como postre, para evitar que se repita la entrega del mismo producto a los estudiantes beneficiarios del servicio.
- No está permitido el uso de aditivos de conservación (sorbatos, benzoatos, nitritos).
- Para dar sabor a las preparaciones se podrá utilizar sal, vinagre, limón, pimentón y hierbas aromáticas.
- Los condimentos a utilizar en las preparaciones deben ser naturales (tomillo, laurel, perejil, cilantro, cebolla, tomate, pimentón, orégano, entre otros).
- Para suministrar las porciones de los alimentos establecidas se deben estandarizar los utensilios del servido de alimentos. Con el fin de lograr exactitud en la medición de las porciones, es necesario usar utensilios aforados, estos pueden ser pocillos, vasos, cucharas, cucharones, tranches, pinzas o cualquier otro elemento que facilite la medida.
- La materia prima utilizada para la preparación de los alimentos debe ser de primera calidad.
- Todos los alimentos y materias primas deben dar cumplimiento a las Resoluciones 5109 de diciembre 29 de 2005 y 333 de 2011 del Ministerio de la Protección Social que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
- En la adquisición de productos, se debe incluir alimentos fortificados, por norma nacional, como son la sal (Yodo y flúor) y la harina de trigo (Hierro, ácido fólico, niacina, vitamina B1 y B2), libre de bromuro de potasio.
- Los alimentos comprados serán exclusivamente para la población participante objeto del servicio. No obstante, sí en la planta donde se preparan los alimentos del personal que labora allí (operarios-as, coordinador-a, entre otros), el proponente ganador debe comprar las cantidades de alimentos adicionales, situación que verificará la supervisión, mediante el plan de compras y facturas que lo soporten.
- Seguir los lineamientos, en lo que corresponde al ciclo de menús y las porciones, con el fin de asegurar la recomendación de calorías y nutrientes.
- El color, sabor, aroma y consistencia deben ser característicos en cada uno de los productos listos para servir.
- Garantizar el cumplimiento del gramaje.
- Todas las preparaciones que incluyan salsas deben tener una relación de 90% sólido /10% líquido. (La salsa debe presentar consistencia espesa). Ejemplo carne en salsa: en 100 gramos del producto 90 gramos deben ser de carne y 10c.c. de salsa.
- El color, sabor, aroma y consistencia deben ser característicos en cada uno de los productos listos para servir.



UNIVERSIDAD DISTRITAL  
FRANCISCO JOSE DE CALDAS

- Las leguminosas deben ir acompañadas de proteína animal, puesto que estas por sí solas no reemplazan el valor nutricional requerido.
- La leche a suministrar debe ser leche pasteurizada entera, en presentación líquida o en polvo. No se permite el uso de mezcla de leche.
- Las preparaciones deben realizarse utilizando la totalidad de ingredientes establecidos.
- Se debe utilizar aceite de una sola fuente vegetal.

## 2.5. Ciclo de menús

El Oferente deberá presentar un ciclo de minutas con veinte (20) menús para almuerzo y veinte (20) menús para refrigerios nocturnos cada uno, las minutas deben ser elaboradas y firmadas por una profesional Nutricionista. No se admitirán menús con preparaciones de carnes frías. Los alimentos deben ser preparados el mismo día de su consumo, deberá ofrecer un almuerzo completo y un refrigerio nocturno tipo cena diario, servido caliente a cada uno de los participantes incluidos en la cobertura contratada. Ver Anexo 1

Cada uno de los menús ofertados deberá ser realizado por un Nutricionista Dietista, para lo cual debe firmar cada uno de los menús e indicar el nombre del profesional y anexar fotocopia del documento de identidad y de la Tarjeta Profesional.

### 2.5.1. Porciones a suministrar en peso servido

El Oferente ganador deberá cumplir con las porciones en peso servido establecidas para la entrega de almuerzos y refrigerios nocturnos tipo cena, como se enuncia a continuación:

#### CUADRO No. 1 CICLO DE MENUS ALMUERZO GRAMAJE EN SERVIDO

Grupo de alimento	Alimento	Peso gr/cc
SOPA	Sopas y cremas	300
	Cazuela de Frijoles	300
	Ajiaco	300
PROTEÍNA	Carne pulpa de res	100
	Pollo pierna pernil	120
	Carne pulpa de Cerdo	100
LEGUMINOSAS	Arveja	80
	Lenteja	80
	Frijol	80
	Garbanzo	80
CEREAL	Arroz	140
ENSALADA	Verdura fría	80
	Verdura Caliente	80
TUBÉRCULO	Papa	120
	Yuca	120
	Plátano	120
JUGO	Jugo natural de Fruta	270
POSTRE	Postre	30

**CUADRO No. 2 TOTAL GRAMAJE EN SERVIDO ALMUERZOS**

TOTAL GRAMAJE EN SERVIDO			
COMPONENTE	MENU CON CARNE ( gr)	MENU CON POLLO ( gr)	
SOPA	300	300	
PROTEINA	100	120	
LEGUMINOSA	80	80	
CEREAL	140	140	
ENSALADA	80	80	
TUBERCULO	120	120	
JUGO	270	270	
POSTRE	30	30	
<b>TOTAL</b>	<b>1120 gr</b>	<b>1140 gr</b>	

Ver Anexo 001 Formato minuta.

**CUADRO No. 3 CICLO DE MENUS REFRIGERIOS NOCTURNOS GRAMAJE EN SERVIDO**

Grupo de alimento	Alimento	Peso gr/cc
<b>PROTEÍNA</b>	Carne pulpa de res	100
	Pechuga	100
	Carne pulpa de Cerdo	100
<b>CEREAL</b>	Arroz	100
<b>CARBOHIDRATO</b>	Papa	120
	Plátano	120
	Arepa	120
	Tortas	120
<b>FRUTA</b>	Fruta	120
<b>JUGO</b>	Jugo natural de Fruta	270
<b>POSTRE</b>	Postre	30

La entrega de los refrigerios nocturnos tipo cena deben ser entregados a los estudiantes beneficiarios del apoyo alimentario en empaque Biodegradable.

**CUADRO No. 4 TOTAL GRAMAJE EN SERVIDO REFRIGERIOS NOCTURNOS**

TOTAL GRAMAJE REFRIGERIO	
COMPONENTE	REFRIGERIO
PROTEINA	100
CEREAL	100
CARBOHIDRATO	120
FRUTA	120
JUGO	270
POSTRE	30
<b>TOTAL</b>	<b>740 gr</b>

Ver anexo 002 Formato Minuta

**2.5.2. Encuestas de satisfacción**

- ✓ Con el fin de medir el grado de satisfacción por parte de los usuarios del servicio, el oferente ganador y el supervisor del contrato realizará dentro del tiempo de ejecución del contrato dos encuestas de satisfacción relacionada con las características del producto final servido, entregado o distribuido, así como la calidad del servicio y los menús entregados; una durante el primer semestre 2016-I y la otra en el segundo semestre 2016-III. La encuesta se realizará cuando el porcentaje de ejecución se encuentre cerca del cincuenta por ciento (50%). Con base en los resultados de la encuesta las partes tomarán medidas para garantizar la buena prestación del servicio que podrá incluir el cambio de materias primas, presentación etc. Las preparaciones que no tengan una buena aceptación deberán cambiarse teniendo en cuenta hábitos alimentarios.
- ✓ De igual manera para realizar seguimiento a la calidad del servicio, el oferente ganador mantendrá en las Facultades, en un lugar visible cajas en acrílico de quejas y sugerencias, la cual se encontrará debidamente hermetizada. Bienestar Institucional semanalmente realizará la apertura en cada punto.
- ✓ Para cada uno de los casos, el oferente ganador documentará las acciones de mejora o autocontrol realizadas frente a las inconformidades y/o hallazgos en la prestación del servicio.

**2.6. Equipos y Menaje**

Conjunto de todos los implementos y utensilios diversos que no forman parte del producto final del consumo pero se requieren para una eficiente y eficaz preparación, distribución, servido y consumo de los mismos.

### 2.6.1. Especificaciones para equipos

El oferente ganador deberá contar con los equipos y menaje, para garantizar el buen funcionamiento durante la ejecución del contrato que garantice un servicio de calidad.

1. Debe mantenerse en el sitio de preparación respectivo, los equipos y menaje en perfecto estado de limpieza, higiene, desinfección y secos.
2. Los equipos y utensilios utilizados para el recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución de alimentos, depende del tipo de materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados y construidos, de manera que se evite la contaminación del alimento y facilite la limpieza y desinfección de sus superficies, e instalados de forma secuencial, partiendo del recibo de las materias primas hasta la preparación y distribución de los alimentos.
3. Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección.
4. Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben tener un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad del producto.
5. Las superficies de contacto directo con el alimento no deben recubrirse con pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento.
6. Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y construidas de manera que faciliten su limpieza y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento.
7. Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar construidas con materiales higiénico sanitarios, resistentes, impermeables y lavables.
8. Los equipos como basculas, grameras y termómetros, deben estar debidamente calibrados por la entidad competente y presentar certificado de verificación mínimo cada seis meses.
9. Cada equipo debe tener su correspondiente hoja de vida, en donde se refleje como mínimo la fecha de compra, el mantenimiento efectuado y próxima fecha de revisión.
10. No pueden encontrar elementos, equipos o menaje en desuso.

### 2.6.1. Especificaciones para Menaje

**Vajilla:** Material plástico resistente, de fácil limpieza y desinfección, en buen estado y completo, para todos los participantes del servicio. Diariamente se debe entregar limpio, seco, libre de grasa y residuos. Se debe realizar reposición de vajilla, por perdida, uso y deterioro de los mismos.

**Cubiertos:** Se debe suministrar cuchara, tenedor y cuchillo, en acero inoxidable, a todos los participantes del servicio. Se debe realizar reposición por pérdida de cubiertos. Se debe garantizar a todos los estudiantes participantes que diariamente cuente con los cubiertos completos.

**Vasos:** Material plástico resistente, de fácil limpieza y desinfección. Se debe realizar reposición de vasos, por perdida, uso y deterioro de los mismos. Se debe contar con los vasos completos durante todo el servicio.



UNIVERSIDAD DISTRITAL  
FRANCISCO JOSE DE CALDAS

**Bandejas:** No se permite el uso de bandejas en acero inoxidable, se debe contar con el 50% de las bandejas en todas las sedes.

**Carros Transportadores:** El contratista debe aportar los carros transportadores de alimentos para la distribución de los almuerzos a las diferentes sedes, para evitar la contaminación de los alimentos por contacto directo del piso.

Para el inicio del segundo semestre 2016-III, se debe tener el menaje completo y en buen estado.

### 2.6.2. Comedor.

El oferente ganador deberá realizar diariamente la limpieza y desinfección del sitio donde se entregan los alimentos y el área debe permanecer en adecuadas condiciones de orden y limpieza, las mesas y sillas se deben limpiar diariamente y si se requiere limpieza permanente durante el servicio. No deben existir puntos de contaminación o residuos cercanos a esta área de consumo de alimentos

#### 2.6.2.1. En el Comedor (cuando aplique)

- a) Revisar el estado de aseo y orden de las mesas
- b) Verificar que las sillas estén limpias y bien localizadas.

#### 2.6.2.2. Recolección del menaje

- a) Clasificación de los desechos
- b) Aseo
- c) Desinfección
- d) Evacuación rápida de desechos

## 3. EMBALAJE DE LOS ALIMENTOS

Cuando los alimentos preparados se consuman en instalaciones diferentes al sitio de preparación, se debe tener en cuenta:

- La operación de embalaje de los alimentos deberá hacerse en condiciones que excluyan la contaminación de los alimentos. Totalmente tapados y vinypelados.
- El oferente ganador deberá garantizar un stock de menaje, con sus respectivas platos, vasos, cubiertos (no se acepta icopor), para el traslado de los alimentos.
- Para evitar que estos alimentos que por su naturaleza permiten un rápido crecimiento de microorganismos indeseables, se debe garantizar que no se expongan durante periodos de más de 2 horas a temperatura ambiente, desde el momento de su preparación hasta el momento de su consumo.
- El oferente ganador coordinará las actividades de preparación, embalaje, transporte y servicio de alimentos, de tal manera que dé cumplimiento a lo requerido.
- Los postres y frutas deben ser embalados en canastillas plásticas, debidamente vinypelados.
- El jugo debe ser embalado en termos dispensadores, no se aceptan botellones.



UNIVERSIDAD DISTRITAL  
FRANCISCO JOSE DE CALDAS

- El menaje y utensilios para el servicio deben ser embalados en canastillas plásticas, debidamente vinypelados.
- Todos los embalajes deben ser inspeccionados antes de su uso para asegurarse que estén en buen estado, limpios y desinfectados. Cuando son lavados, los mismos se escurrirán y secarán bien antes de ser usados.

### **3.1. Sistema de aseguramiento de la Calidad.**

El oferente ganador deberá allegar los instructivos de procesos para el servicio de alimentación como son:

- Adquisición de alimentos
- Recepción de materia prima
- Almacenamiento de alimentos
- Preparación preliminar
- Inspección de procesos.
- Servicio y distribución de alimentos (tiempos).
- Despacho y transporte

Adicionalmente deberá presenta un plan de control de calidad microbiológica de los alimentos.

### **3.2. Área para almacenamiento de agua potable.**

La Universidad Distrital Francisco José de Caldas, cuenta en cada una de las facultades con tanques de almacenamiento de agua potable. La higienización se hará cada seis (6) meses según lo exigido en el Decreto 1575 de 2007, Resolución 2115 de 2007 y Resolución 2190 de 1991, actividad que debe incluirse en el Plan de Saneamiento Básico –PSB-.

Cuando en la planta de producción no haya suministro de agua, los días de operación dependerán del volumen de agua almacenada en los tanques. Estas situaciones de contingencia deben estar incluidas dentro del PSB.

### **3.3. Área para disposición final de residuos Sólidos**

El lugar destinado para el almacenamiento temporal de residuos, debe cumplir con las siguientes condiciones técnicas:

1. Estar protegido del sol y la lluvia, hermético, con recubrimiento liso y no absorbente para su higienización.
2. Los residuos deben depositarse siempre en canecas con bolsa plástica y tapa o en el contenedor.
3. Los residuos deben ser depositados en contenedores o recipientes con tapa.
4. No se debe almacenar o apilar bolsas de basura o cualquier otro elemento en el área destinada para las basuras.
5. El lugar para el almacenamiento de basuras no debe ser ubicado en el área de cocina, salón comedor o almacén de alimentos.



UNIVERSIDAD DISTRITAL  
FRANCISCO JOSE DE CALDAS

6. Diariamente el oferente ganador retirará los residuos del sitio donde se preparan los alimentos y de cada comedor universitario. No se dejarán en ninguno de los lugares que tiene la universidad destinados para la recolección de basuras.

### **3.4. Área para el lavado de elementos de aseo**

Cada uno de los puntos debe contar con un espacio exclusivo para el lavado de los elementos de aseo, ésta debe ubicarse en un lugar que no genere riesgo de contaminación, puede estar ubicada en los baños o en otro lugar, diferente al área de preparación y servido de los alimentos, así mismo el lugar que se disponga para esta actividad debe garantizar su permanente estado de higienización. Para los casos donde no se cuente con espacio suficiente para un área de lavado de implementos de aseo, en cada punto de distribución se debe disponer de un dispositivo móvil (carro estrujador) para el lavado.

### **3.5. Área para el almacenamiento de productos químicos**

Se debe destinar un espacio en cada uno de los puntos de distribución, para el almacenamiento de los productos químicos tales como: detergentes, desinfectantes, etc., en un lugar alejado de los sitios de distribución y almacén de alimentos para evitar el riesgo de contaminación química. El lugar debe ser un cuarto, mueble ó un cajón para tal fin, manteniéndolo siempre bajo llave. Puede también ser ubicado en el cuarto de alistamiento del personal, siempre que se mantenga separado y protegido.

### **3.6. Higienización general en el servicio de alimentos**

El cumplimiento de este aspecto busca garantizar la seguridad, higiene y calidad de los alimentos en cualquiera de sus etapas: Transporte, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución, para disminuir el riesgo de contaminación de los alimentos. Para la adecuada limpieza y desinfección las áreas, zonas, equipos y superficies, es necesario contar con los implementos mínimos para la labor.

#### **3.6.1. Implementos para la Higienización**

Para la adecuada limpieza y desinfección, de áreas, equipos, menaje, utensilios, elementos y superficies en general, es necesario contar con implementos mínimos para la labor, como son: escobas, traperos, araganes, cepillos, recogedores, canecas, bolsas de basura, jabón, esponjillas, baldes, guantes, entre otros.

Es importante que se tenga en cuenta su deterioro, y que sean reemplazados cada vez que sea necesario.

El código de color para la limpieza es un método sencillo, que debe ser implementado en cada punto de distribución, para prevenir la contaminación cruzada en los alimentos. Éste sistema de códigos de color, ayuda a establecer qué implementos de aseo se deben usar en cada una de las Facultades donde funciona el programa de apoyo alimentario.



UNIVERSIDAD DISTRITAL  
FRANCISCO JOSE DE CALDAS

Para la puesta en marcha del código de colores, los implementos propios de cada área (baldes, traperos, escobas, recogedores y guantes de caucho, entre otros) se deben clasificar por colores. El oferente ganador debe construir la tabla de colores, la cual debe estar expuesta cerca de los puntos de uso, en un lugar visible para todo el personal, los colores asignados deben ser de fácil recordación para todo el personal.

A continuación se realiza una ilustración a manera de ejemplo:

- Verde: Área de recibo de alimentos y almacenamiento.
- Rojo: Baños.
- Amarillo: Área de cocina.
- Azul: Salón comedor, y/o pasillos.

Los elementos para realizar la limpieza y desinfección con el mismo color, deben higienizarse y almacenarse por separado, éstos pueden ser ubicados en la misma área, siempre y cuando se cumpla con las condiciones anteriormente mencionadas. además de usar un perchero o elemento que haga sus veces, de manera que siempre permanezcan en su sitio y organizados.

### 3.6.2. Dosificación para la desinfección

La dosificación del desinfectante y los tiempos de inmersión serán de acuerdo al tipo de desinfectante y concentración determinados por la ficha técnica del producto, las cuales deben ser publicadas en lugar visible para los Manipuladores de Alimentos.

En caso que la unidad operativa emplee como desinfectante, el compuesto clorado -Hipoclorito de Sodio con una concentración al 5.25 %, debe aplicar la siguiente tabla de dosificaciones:

### 3.6.3. Tabla de dosificación con hipoclorito de sodio

Ítem	Cantidad de Agua Potable	Cantidad de Hipoclorito de Sodio al 5,25%	Cantidad desinfectante al 10%	Tiempo de Acción	Método de Uso
Frutas y Verduras	1 Litro	1 ml	0,5 ml	5 min	Inmersión
Utensilios, menaje y equipos	1 litro	3 ml	1,5 ml	8 – 10 min	Inmersión, directo, y aspersión
Área de almacenamiento de enlatados	1 litro	1 ml	0,5 ml	5 min	Directa y aspersión
Superficies	1 litro	4 ml	2 ml	10 – 15min	Directa
Paredes, techos y pisos	1 litro	6 ml	3ml	10 – 15 min	Directa y aspersión
Baños	1 litro	8 ml	4ml	10 – 15 min	Directa y aspersión
Uniformes	1 litro	4 ml.	2ml	10 – 15 min	Inmersión
Ambientes	1 litro	6 ml.	2ml	----	Aspersión
Recipientes, Canecas	1 Litro	6ml	3ml	10-15 Min	Directa y aspersión



### 3.7. PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO –PSB-

El Plan de Saneamiento Básico es la aplicación sistemática de las medidas preventivas para el mejoramiento y preservación de las condiciones sanitarias, que buscan controlar las prácticas correctas de higiene para disminuir sensiblemente el riesgo de contaminación de los alimentos que causan enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS) siendo éstas graves e incluso fatales o en aquellos ambientes en los cuales se requiera mantener condiciones de higiene precisas mediante el uso de protocolos con instrucciones estrictas y detalladas que describan con claridad los procedimientos empleados para controlar las actividades que inciden en la contaminación. Consta de cuatro programas:

El PSB debe implementarse en todo establecimiento que maneje alimentos en cualquiera de sus etapas, debe contener objetivos claramente definidos y los procedimientos requeridos. Se requiere en aquellos ambientes en los cuales se quiera mantener condiciones de higiene precisas mediante el uso de protocolos con instrucciones estrictas y detalladas que describan con claridad los procedimientos empleados para controlar las actividades que inciden en la contaminación.

El Plan de Saneamiento Básico –PBS-, consta de cuatro programas:

1. Programa de limpieza y desinfección.
2. Programa de manejo de residuos
3. Programa de control integral de plagas.
4. Programa de abastecimiento de agua.

Reglamentación sanitaria: La documentación e implementación del Plan de Saneamiento Básico, es una exigencia dada por la normatividad sanitaria vigente y contemplada en los artículos 28 y 29 del Capítulo VI del Decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997, por tanto dicho documento debe elaborarlo el operador y estar a disposición de la autoridad sanitaria o entes de control.

Actualización del Plan de Saneamiento Básico: El Plan de Saneamiento Básico, debe ser sometido a revisiones periódicas, esto con el fin de realizar las actualizaciones correspondientes cuando se requieran cambios en su contenido, por ejemplo en los procedimientos, formatos de registros y fichas técnicas. Dichos cambios serán realizados por el oferente ganador.

Seguimiento y control de la ejecución del Plan de Saneamiento Básico: El Plan de Saneamiento Básico debe ser elaborado exclusivamente para cada punto de entrega y cada una de las áreas, por lo tanto no puede adaptarse de otro ya elaborado. El plan debe ser revisado y aprobado por la Supervisión o Interventoría o quien haga sus veces y debe estar de manera disponible en caso de ser requerido por cualquier entidad de inspección o control como la Universidad Distrital Francisco José de Caldas (Supervisión o Interventoría) o Secretaria Distrital de Salud.

El plan de saneamiento básico debe encontrarse siempre en los puntos de distribución y al alcance de todo el personal que participa en las actividades que lo contempla, así mismo debe socializarse cada vez que sea necesario involucrando a toda el personal que realice las labores de saneamiento incluida la dirección (operarios/as, coordinadores, equipo administrativo, nutricionista y representante



UNIVERSIDAD DISTRITAL  
FRANCISCO JOSE DE CALDAS

legal). De igual forma, el oferente ganador facilitará los medios necesarios para la socialización, difusión y consulta permanente por parte del personal las veces que sean requeridas.

El oferente ganador está obligado a realizar el documento e implementación del plan de saneamiento básico, estableciendo acciones de autocontrol teniendo como soporte de verificación el diligenciamiento de las listas de chequeo de cada uno de los programas establecidos en el documento. La supervisión, autoridad sanitaria, realizará seguimiento a las acciones.

### **3.8. Análisis microbiológicos y/o fisicoquímicos.**

El oferente ganador, realizará los análisis microbiológicos; los cuales estarán dirigidos a evaluar la calidad microbiológica de los alimentos ofrecidos con un grado razonable de confianza, por tanto se orientarán a analizar materias primas de alto riesgo epidemiológico (proteínas de origen animal), producto terminado, ambientes, superficies, higiene del personal y agua potable (a este último se le realizará adicional análisis físico-químico).

1. Realizará mínimo cuatro (4) pruebas microbiológicas durante la ejecución del contrato o más de ser requeridas por la supervisión.
2. Realizará mínimo tres (3) análisis fisicoquímico durante la ejecución del contrato o más de ser requeridas por la supervisión.
3. La Supervisión podrá aplicar pruebas microbiológicas o fisicoquímicas, en cualquier momento o etapa de manera aleatoria sobre todas las partes del proceso, en los vehículos de transporte, sitios de distribución, operarios, utensilios, ambientes, empaque, cantidad, calidad, que el operador tenga para cumplir con la operación del servicio.
4. La Supervisión rechazará los alimentos que no cumplan las condiciones técnicas previamente establecidas o que no sean conformes a la calidad especificada mediante la aplicación de observación física y de todos aquellos análisis de laboratorio microbiológico y fisicoquímico.
5. Deben efectuar los análisis de acuerdo a la normatividad vigente establecida para cada aspecto a evaluar.
6. En caso que la calidad de los productos se vea alterada durante el periodo de consumo ó vida útil del producto, el oferente ganador será el responsable de la calidad de los mismos es decir, alteraciones causadas por el uso inadecuado de materias primas, prácticas indebidas en el proceso de producción, transporte, distribución, deterioro del producto antes de la fecha de vencimiento.

De igual manera, el laboratorio responsable de la toma de muestras y análisis, dejará una contra muestra en la planta de producción o punto de distribución la cual será tomada en condiciones idénticas a la muestra y guardadas en la planta de producción en las condiciones higiénico-sanitarias requeridas. Los resultados de los análisis realizados serán entregados y socializados al supervisor de la Universidad, por medio del respectivo informe.

#### 4. DISTRIBUCION DE LOS ALIMENTOS

Para el Servicio de alimentación, los almuerzos y refrigerios nocturnos tipo cena se llevarán diariamente a cada una de las sedes el total de las raciones solicitadas por Bienestar Institucional en los horarios establecidos.

##### 4.1. Número de personas a atender, presupuesto y ubicación geográfica de la población.

Para cada uno de las cinco (5) sedes, la Universidad establecerá un número aproximado de personas a atender en cada sitio, quienes recibirán los servicios. En total el número de personas atendidas para almuerzos será hasta «**3200**», y se denominan CUPOS para almuerzo y para los refrigerios nocturnos tipo cena el número de personas atendidas será hasta «**600**».

A continuación se relaciona cada una de las Facultades con sus nombres y su ubicación:

##### Sedes para entrega de Almuerzos:

Sede	Dirección	Lugar
Facultad de Artes ASAB	Carrera 13 No. 14 - 69	Bogotá
Facultad de Ciencias y Educación (Macarena)	Carrera 3 No. 26ª - 40	Bogotá
Facultad de Ingeniería (Sabio Caldas)	Carrera 7 No. 40 - 53	Bogotá
Facultad del Medio Ambiente (Vivero)	Avenida Circunvalar Venado de oro	Bogotá
Facultad Tecnológica	Calle 75 sur No. 68ª - 51	Bogotá

Una vez seleccionado el oferente ganador, se le informará la cantidad de almuerzos a entregar por sede.

##### Sedes para entrega de Refrigerios Nocturnos

Sede	Dirección	Lugar
Facultad de Ciencias y Educación (Macarena)	Carrera 3 No. 26ª - 40	Bogotá
Facultad del Medio Ambiente (Vivero)	Avenida Circunvalar Venado de oro	Bogotá
Facultad Tecnológica	Calle 75 sur No. 68ª - 51	Bogotá

##### 4.3. Días y horarios de atención

Los días y los horarios para el suministro de los alimentos, se establecen de la siguiente manera:

**Días de Atención:** de lunes a viernes sin incluir sábados, domingos y festivos.

##### Horario de suministro:

- La atención para el suministro de los almuerzos es de 11:30 a.m. a 03:00 pm.
- La atención para el suministro de los refrigerios nocturnos es de 5:00 p.m. a 7:00 p.m.



UNIVERSIDAD DISTRITAL  
FRANCISCO JOSE DE CALDAS

- En este horario los estudiantes de la Universidad Distrital Francisco José de Caldas, asistirán a recibir su almuerzo y refrigerio nocturno tipo cena..
- El cambio de horarios para la prestación del servicio de alimentación solo se realizará por razones de fuerza mayor o caso fortuito y deberá ser justificado ante el supervisor de Bienestar Institucional y aprobado por el mismo.

#### 4.4. TRANSPORTE DE ALIMENTOS

El Proponente ganador deberá contar con cinco (5) carros, para entregar los alimentos a las diferentes sedes.

Todos los alimentos deben ser transportados en vehículos diseñados y autorizados para el transporte de alimentos, en condiciones adecuadas de higiene y seguridad con especial atención al mantenimiento de una temperatura que garantice en todo momento la inocuidad de los alimentos transportados.

Para los alimentos que van a ser consumidos en instalaciones diferentes al lugar donde se elaboran los alimentos, el transporte de alimentos deberá cumplir con las siguientes condiciones y deberá facilitar un medio que mantenga la temperatura de los alimentos fríos y calientes:

1. El vehículo para transporte de alimentos debe cumplir con la normatividad establecida en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte.
2. No se permitirá el uso de camiones de estacas, carpados o cualquier otro tipo de transporte que no sea de furgón de paredes y techo rígido.
3. El vehículo para transporte de alimentos debe tener concepto higiénico sanitario favorable expedido por la autoridad sanitaria competente. Antes de iniciar el suministro de los alimentos, el operador debe presentar a la Supervisión y/o Interventoría el concepto de cada uno de los vehículos transportadores de alimentos con vigencia mínima de un (1) año, documento que podrá ser solicitado cuando crea conveniente y no permitirá que ingresen materias primas o productos en vehículos que no cumplan con este requisito.
4. Cada vehículo que ofrezca el oferente ganador debe contar con documentación vigente durante la ejecución del contrato: Tarjeta de Propiedad, SOAT, Análisis de Gases, Licencia de Conducción de los conductores o Licencia de Transito. Así mismo la empresa debe tener vigente la Póliza de Responsabilidad Civil Extracontractual.
5. Todos los alimentos deben ser transportados en vehículos diseñados y autorizados para el transporte de alimentos, en condiciones adecuadas de higiene y seguridad con especial atención al mantenimiento de una temperatura e inocuidad del producto.
6. Todos los vehículos transportadores deben estar identificados en un lugar visible con la frase **TRANSPORTE DE ALIMENTOS**.
7. Paredes, suelos, techos y puertas, deben estar en buen estado y que eviten el ingreso de humedad, suciedad o vectores.
8. El compartimiento de carga debe lavarse periódicamente, mediante un plan de higienización establecido y con los registros de control correspondientes.
9. El Proponente ganador debe monitorear y exigir la limpieza, desinfección y el buen mantenimiento del vehículo transportador. Al momento de la inspección no debe encontrarse



UNIVERSIDAD DISTRITAL  
FRANCISCO JOSE DE CALDAS

dentro del vehículo: restos de otras cargas u olores que sean incompatibles con el transporte de alimentos, restos de alimentos en proceso de pudrición y sus olores, insectos que estén anidados en la bodega del camión y presencia o restos de sustancias químicas tóxicas.

10. Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos y materias primas con sustancias peligrosas y otras que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.
11. Debe mantenerse el alimento, separado del suelo del camión mediante el uso de estibas plásticas.
12. Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los vehículos. Para este fin se utilizarán canastillas o implementos de material adecuado, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación y que permanezcan en condiciones higiénicas. En caso de usar canastillas, éstas deben mantenerse en buen estado y condiciones de higiene adecuada.
13. Evitar los daños de los alimentos durante el transporte, asegurando la carga para prevenir el desplazamiento al interior de los camiones, usando correas o trabas que sujeten y aseguren la estabilidad de las canastillas con los productos que allí se transportan.
14. Garantizar que el transcurso de tiempo desde la preparación del alimento, hasta su consumo no exceda las dos (2) horas.
15. Se debe contar con carros que garanticen que los alimentos que lleguen a cada punto de distribución conserven la temperatura de frío y la temperatura de caliente.
16. Debe evitarse la manipulación brusca de la carga y descarga, con el propósito de salvaguardar la calidad de los alimentos.
17. El abastecimiento de las materias primas, alimentos y/o productos preparados debe realizarse en los horarios establecidos, que serán diferentes a los horarios de entrega y distribución de los almuerzos a los participantes.
18. Los transportadores y sus ayudantes, deben tener certificado médico con énfasis en diagnóstico del sintomático respiratorio y sintomático de piel, y constancia de asistencia al curso de educación sanitaria en manejo adecuado de alimentos, mínimo una vez al año, el cual no podrá ser inferior a seis horas. Estos documentos, deben mantenerse actualizados durante toda la vigencia de la ejecución y estar disponibles para ser revisados por la autoridad sanitaria y/o el Supervisor o Interventoría.
19. Si el curso de educación sanitaria en manipulación higiénica de alimentos es dictado por un capacitador particular, el oferente ganador debe anexar la autorización del capacitador particular que realizó la capacitación y la solicitud de supervisión del curso al Hospital Chapinero ESE. de acuerdo a lo estipulado en las Resoluciones 765 de 2010, por las cuales se fijan las directrices que deben cumplir los manipuladores de alimentos.

## **5. ENTREGA DE LOS ALIMENTOS.**

### **5.1. Recurso Humano Requerido**

El oferente ganador, debe contar con el recurso humano para la ejecución del contrato; en el siguiente cuadro se describe el número de operarios (as) para la entrega de almuerzos y refrigerios nocturnos que deben estar en cada sede:

**Cuadro No. 5 Operarios a atender por sede en entrega de almuerzos**

Facultad	Numero de Operarios por sede
Artes ASAB	3
Ciencias y Educación	7
Medio del Medio Ambiente	4
Ingeniería	8
Tecnológica	5
<b>TOTAL</b>	<b>27</b>

**Cuadro No. 6 Operarios a atender por sede en entrega de refrigerios nocturnos**

Facultad	Numero de Operarios por sede
Ciencias y Educación	3
Medio del Medio Ambiente	3
Tecnológica	3
<b>TOTAL</b>	<b>9</b>

1. Se debe contar con treinta y seis (36) operarios para el funcionamiento del servicio
2. Debe contar con un(a) profesional en el área de nutrición.
3. Debe contar con un(a) ingeniero(a) de alimentos o una nutricionista en la Planta de Producción en el que se procesan los alimentos, como Coordinador General y Administrador del Servicio.
4. Debe contar con un chef para la preparación de los alimentos.
5. Debe contar con un(a) coordinador certificado para el control de calidad del servicio general, quien rotará por las sedes.
6. El personal debe ser capacitado, con calidez y don de gente, idóneo para el servicio que se va a prestar.

Todo el personal del Proponente ganador participará en las actividades programadas por la Nutricionista y/o Ingeniero/s de Alimentos contratados por el oferente ganador; como capacitaciones técnicas, eventos especiales de Nutrición y Alimentación, etc.

De acuerdo con el Decreto 3075 del 1997 y la Resolución 2674 de 2013, el Proponente ganador debe comprometerse a presentar y a mantener actualizado para todo el personal encargado de la manipulación de alimentos, los siguientes documentos:



UNIVERSIDAD DISTRITAL  
FRANCISCO JOSE DE CALDAS

1. Examen médico general haciendo énfasis en diagnóstico del sintomático respiratorio y del sintomático de piel, mínimo una vez al año, de cada una de las personas contratadas. Igualmente el oferente ganador se obliga a presentar al supervisor los mismos exámenes, durante la ejecución del servicio.
2. Constancia de asistencia al curso de manipulación de alimentos, mínimo una vez al año, el cual no podrá ser inferior a seis horas. Estos deben mantenerse actualizados durante toda la vigencia de la ejecución de las entregas y a disposición de la autoridad sanitaria. La Universidad Distrital Francisco José de Caldas a través de Bienestar Institucional supervisará el cumplimiento de esta obligación.
3. Si el curso en manipulación de alimentos es dictado por un capacitador particular, el oferente ganador debe anexar la autorización del capacitador particular que la realizó y la solicitud de supervisión del curso al Hospital Chapinero E.S.E., de acuerdo a lo estipulado en las Resoluciones 1090 de 1998 y 127 de 2001, por las cuales se fijan las directrices que deben cumplir los manipuladores de alimentos.
4. Durante el proceso de producción de alimentos, el personal deberá cumplir las prácticas de higiene y medidas de protección establecidos en el Capítulo III del Decreto 3075 /97 tales como:

Seguir las normas de higiene, limpieza y desinfección exigidos por la Secretaría de Salud para garantizar la calidad de los alimentos. En cada área de las sedes donde se entrega el almuerzo y el refrigerio nocturno tipo cena, debe diagramar las indicaciones para lavado de manos y el uso de la dotación.

1. La presentación personal del recurso humano ofrecido deberá ser excelente.
2. Cabellos totalmente recogidos y cubiertos con cofia o malla.
3. Uso de uniforme de color claro limpio y en buen estado. 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.
4. Uso de calzado cerrado de material resistente, impermeable, antideslizante y de tacón bajo.
5. Sin maquillaje (se exceptúa maquillaje permanente).
6. No usar anillos, pulseras, reloj, piercing, joyas u otros accesorios.
7. Usar uñas cortas, limpias y sin ningún tipo de esmalte.
8. Buen uso del tapabocas.
9. Realizar lavado de manos según el procedimiento establecido para ello.
10. En caso de enfermedad o incapacidad (quien presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas, diarrea, vómito, gripa, enfermedades virales o hepatitis), debe excluirse al



**UNIVERSIDAD DISTRITAL  
FRANCISCO JOSE DE CALDAS**

personal del proceso de manipulación de alimentos.

11. Delantal de tela y delantal plástico de color claro, que permanezcan atados al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo, su uso será de acuerdo a la actividad.
12. Guantes transparentes, dos para cada operario/a para cada tiempo de servido.
13. Elementos de seguridad: guantes de carnaza.
14. Guantes de caucho resistente, flexible, suave, diferenciados por código de color para lavado de utensilios y para aseo en general.
15. Para personal operario de cuartos fríos, elementos de protección como gorros, botas, guantes y dotación o uniforme de trabajo completo.

El oferente ganador será responsable de tres (3) dotaciones de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal contratado, con el propósito de facilitar la labor el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. La dotación será entregada por el Proponente ganador a los/as operarios/as, el coordinador-a, el-la nutricionista y el Ingeniero/a de Control de Calidad.

**5.1.1. Especificaciones recurso humano.**

El oferente ganador debe contar como mínimo con el recurso humano establecido, cumpliendo con los requisitos, documentos y funciones que se describen en la siguiente tabla.

CARGO	AREA O PROFESION	PERFIL	TIEMPO	DOCUMENTOS	FUNCIONES
Ingeniero de Alimentos	Ingeniería de Alimentos con certificación académica en HACCP	Experiencia Profesional después de haber obtenido el título de cinco (5) años en cargos relacionados con el servicio de producción y distribución de alimentos	Completo	Diploma de Grado, Acta de Grado, Tarjeta Profesional, Documento de Identidad, Certificaciones laborales que certifiquen la experiencia requerida, Certificado Médico, Exámenes sintomáticos respiratorios y sintomáticos de piel (Res.1090, Art. 3°	Implementar y dar cumplimiento estricto al Plan de Saneamiento Básico –PSB- Implementar y dar cumplimiento estricto al protocolo de Buenas Prácticas de Manufactura – BPM-, establecido. Implementar y dar cumplimiento estricto a las acciones y controles que se determine para cada uno de los puntos críticos del proceso. Adelantar la valoración del estado nutricional de los estudiantes según lo estipulado en el presente anexo técnico y reportar a la Universidad Distrital Francisco José de Caldas el resultado de dichas evaluaciones. Realizar la toma de medidas antropométricas y referenciación de casos identificados con malnutrición. Realizar el seguimiento al proceso de distribución de los alimentos,



**UNIVERSIDAD DISTRITAL  
FRANCISCO JOSÉ DE CALDAS**

CARGO	AREA O PROFESION	PERFIL	TIEMPO	DOCUMENTOS	FUNCIONES
<b>Ingeniero de Alimentos</b>	Ingeniería de Alimentos con certificación académica en HACCP	Experiencia Profesional después de haber obtenido el título de cinco (5) años en cargos relacionados con el servicio de producción y distribución de alimentos	Completo	Diploma de Grado, Acta de Grado, Tarjeta Profesional, Documento de Identidad, Certificaciones laborales que certifiquen la experiencia requerida, Certificado Médico, Exámenes sintomáticos respiratorios y sintomáticos de piel (Res.1090, Art. 3°	verificando que las características organolépticas sean adecuadas. Verificar aleatoriamente el cumplimiento de las porciones establecidas en el presente anexo técnico durante el proceso de distribución. Realizar actividades de Promoción de Hábitos y Estilos de vida saludables
<b>Nutricionista</b>	Nutricionista	Experiencia mínima de cinco (5) años en Servicio de Alimentación	Completo	Diploma Acta de grado. Documento de Identidad. Tarjeta Profesional Certificados laborales Certificado Médico, Exámenes sintomáticos respiratorios y sintomáticos de piel (Res.1090, Art. 3°	Adelantar la valoración del estado nutricional de los estudiantes según lo estipulado en el presente anexo técnico y reportar a la Universidad Distrital Francisco José de Caldas el resultado de dichas evaluaciones. Realizar la toma de medidas antropométricas y referenciación de casos identificados con malnutrición. Realizar el seguimiento al proceso de distribución de los alimentos, verificando que las características organolépticas sean adecuadas. Verificar aleatoriamente el cumplimiento de las porciones establecidas en el presente anexo técnico durante el proceso de distribución. Realizar actividades de Promoción de Hábitos y Estilos de vida saludables.
<b>Control de Calidad</b>	Administrador Ambiental y Auditor interno certificado	Experiencia mínima de tres (3) años en cargos relacionados con control de calidad, en servicio de producción, distribución de alimentos, con conocimiento en manejo del decreto	Completo	Diploma de Grado. Acta de Grado. Tarjeta Profesional. Documento de Identidad. Certificados laborales que certifiquen experiencia requerida. Certificado Médico. Exámenes sintomáticos	Planificar, implementar y mantener un plan de control de calidad, basado en el decreto 3075 de 1997. Identificar los puntos críticos del proceso y establecer las acciones y controles a aplicar. Será responsable del seguimiento del control de calidad de alimentos y del servicio, en cada una de las sedes de la universidad.
		3075 Buenas Prácticas de Manufactura y Decreto 60/02 de 2002 (HACCP), herramientas de sistemas (como mínimo office) de control de calidad de alimentos (manejo del Decreto 3075/07 y del Decreto 60/02)		Respiratorios y sintomáticos de piel (Res.1090 Art. 3° Secretaria de Salud). Certificaciones académicas en Calidad y Auditoria Interna	Realizar el Plan de Saneamiento Básico-PSB en cada una de las sedes de la Universidad. Verificar la aplicación y cumplimiento del plan de saneamiento establecido. Elaborar y socializar el documento protocolo de Buenas Prácticas de Manufactura –BPM- para sede. Verificar la aplicación y cumplimiento del Protocolo de BPM establecido. Realizar el seguimiento y control de calidad a cada una de las actividades propias del proceso de producción



**UNIVERSIDAD DISTRITAL  
FRANCISCO JOSE DE CALDAS**

CARGO	AREA O PROFESION	PERFIL	TIEMPO	DOCUMENTOS	FUNCIONES
<b>Control de Calidad</b>	Administrador Ambiental y Auditor interno certificado	Experiencia mínima de tres (3) años en cargos relacionados con control de calidad, en servicio de producción, distribución de alimentos, con conocimiento en manejo del decreto 3075 (Buenas Prácticas de Manufactura y decreto 60/02 de 2002 (HACCP), herramientas de sistemas (como mínimo Office) de control de calidad de alimentos. (Manejo del decreto 3075/07 y decreto 60/02).	Completo	Diploma de Grado. Acta de Grado. Tarjeta Profesional. Documento de Identidad. Certificados laborales que certifiquen experiencia requerida. Certificado Médico. Exámenes sintomáticos respiratorios y sintomáticos de piel (Res. 1090, Art. 3º Secretaria de Salud). Certificaciones académicas en Calidad y Auditoría Interna	y distribución de alimentos: Recepción de materias primas, almacenamiento, preparación, manejo de productos en proceso y productos terminados, transporte, servido, distribución y demás actividades propias del proceso. Realizará verificación de los procesos de transformación de productos cárnicos, frutas y verduras, cereales, aceites, tubérculos y aceites, etc. Socializar, Implementar y verificar el cumplimiento de la aplicación de métodos de conservación de Alimentos. Velar por el cumplimiento de la normatividad nacional vigente que aplique al proceso y los demás exigidos por los organismos control
Chef	Chef	Experiencia Profesional después de haber obtenido el título de cinco (5) años en cargos relacionados con el servicio de producción y distribución de alimentos	Completo	Diploma Acta de grado. Documento de Identidad. Certificados laborales Certificado Médico, Exámenes sintomáticos respiratorios y sintomáticos de piel (Res.1090, Art. 3º	Encargado de las preparaciones, de realizar seguimiento a los procesos y de estar atento que los almuerzos solicitados en cada facultad cumplan con el gramaje y se envíen en las condiciones higiénico sanitarias de acuerdo al Decreto 3075 de 2007 y a la Resolución 2674 de 2013
Administrador	Administrador de Empresas, Ingeniero de Alimentos ó Tecnólogo en Alimentos.	Título profesional, ó técnico o tecnólogo deberá poseer experiencia mínima de cinco (5) años después de haber obtenido el título.	Completo	Diploma Acta de grado. Documento de Identidad. Certificados laborales Certificado Médico, Exámenes sintomáticos respiratorios y sintomáticos de piel (Res.1090 Secretaria de Salud)	Será responsable de las actividades y los resultados de la operación total del servicio de alimentación; además realizará actividades de control de las operaciones de selección, almacenamiento, producción y servicio. Realizará el control en la aplicación y socialización del plan de saneamiento, seguimiento y control del personal a su cargo.

CARGO	AREA O PROFESION	PERFIL	TIEMPO	DOCUMENTOS	FUNCIONES
Operarios (as)	Bachiller	Experiencia mínima de seis (6) meses en preparación de alimentos y servicio de los mismos.	Completo	Hoja de vida, fotocopia del documento de identidad. Certificaciones de experiencia laboral que contengan como mínimo: Nombre o Razón Social de la entidad o empresa, periodo de vinculación (fecha de ingreso y fecha de retiro), actividades o funciones realizadas fotocopia del contrato. En ningún caso se aceptarán certificaciones de empleadas del servicio doméstico. Certificado de asistencia al curso de manipulación de alimentos con fecha de expedición no mayor a un (1) año. Exámenes sintomáticos respiratorios y sintomáticos de piel (Res. 1090, Art. 3º Secretaria de Salud).	Encargados-as del recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución de los alimentos, siguiendo las normas técnicas sanitarias y específicas de este anexo. Serán responsables de las funciones de limpieza, higiene y desinfección de las instalaciones, así como del menaje, utensilios y equipos. Serán responsables de la aplicación y cumplimiento del Plan de Saneamiento Básico -PSB- y del protocolo de BPM. Mantendrá contacto directo con la Coordinación General, trasladando cuando se requiera la materia prima o productos de un punto a otro.

## 5.2. Servido.

- Tener en cuenta la buena presentación de los alimentos
- Verificar la temperatura de servido de los alimentos.
- Publicar en el tablero el menú del día.
- Observar la correcta presentación del plato y la bandeja.
- Verificar la servida de los jugos.
- Observar la presentación del personal en línea.
- Mantener buenas relaciones con los estudiantes y atender de forma inmediata su queja o reclamo.
- Verificar la limpieza y el orden de la línea de servido.
- Para suministrar las porciones de alimentos establecidas por la Universidad Distrital Francisco José de Caldas se deben estandarizar los utensilios del servido de alimentos. Con el fin de lograr exactitud en la medición de las porciones, es necesario usar utensilios aforados, estos pueden ser pocillos, vasos, cucharas, cucharones, trinchas, pinzas o cualquier otro elemento que facilite la medida.



UNIVERSIDAD DISTRITAL  
FRANCISCO JOSE DE CALDAS

- La variación del gramaje en los alimentos servidos está definida de la siguiente manera:  
Alimentos proteicos: Se aceptará en peso servido hasta el 20% por encima del peso establecido en la tabla de “gramaje en peso servido”. Para los demás grupos de alimentos: Se aceptará en peso servido hasta el 5% por debajo y 20% por encima del peso establecido en la tabla de “gramaje en peso servido”.

## 6. VIGILANCIA Y SEGUIMIENTO NUTRICIONAL

### a) Momentos de Medición:

El sistema de Vigilancia Nutricional, en cada una de las sedes se debe realizar mediciones antropométricas a la totalidad de los participantes activos, este procedimiento lo debe realizar el profesional Nutricionista-Dietista del oferente ganador.

En la medición debe tenerse en cuenta lo siguiente:

A todos-as los-as participantes, se realizará la toma y registro de medidas antropométricas al momento del ingreso al servicio máximo a los cinco días siguientes al Ingreso.

Se realizarán dos (2) tomas masivas de medidas antropométricas durante la vigencia del contrato una al inicio del contrato y otra al finalizar el contrato.

La toma de medidas antropométricas se hará únicamente a los estudiantes que se encuentren activos en el servicio, a quienes estén en lista de solicitud de servicio no se les tomará las medidas hasta que pasen a ser formalmente activos.

Si el participante que está en lista de solicitud de servicio es incluido como activo durante la operación del servicio, se le hará la toma de medidas antropométricas máximo al quinto día hábil de haber adquirido la condición de activo, a partir de allí, la toma de medidas antropométricas se realizará de acuerdo a lo establecido anteriormente.

### b) Equipos de Medición.

Para realizar la toma de medidas antropométricas el oferente ganador debe contar con un mínimo de equipos de medición dentro de los que se encuentran: una balanza de pie electrónica cuya capacidad sea de 120 a 150 Kilogramos y sensibilidad máximo de 100g la cual debe contar con el certificado de calibración y mantenimiento, un tallímetro con capacidad de 200 centímetros y sensibilidad de un milímetro construido en aluminio o madera y una cinta métrica con características flexibles no elásticas aforada en centímetros y sensibilidad de un milímetro; el tallímetro debe estar ubicado en una superficie plana (pared), sin guarda escobas o cualquier otro obstáculo que puede generar alteraciones en el momento de medición, los equipos y elementos de medición deben estar en adecuadas condiciones de funcionamiento y antes de iniciar la toma de medidas antropométricas se debe verificar su calibración.

Por ningún motivo se debe autorizar el uso o permitir la toma de medidas antropométricas si los equipos no son aptos.



### **c) Orientación y línea técnica a operadores en toma de medidas antropométricas:**

La nutricionista contratada por el oferente ganador debe responder por la información reportada, el soporte de la asistencia a la estandarización será el listado de asistencia a la misma.

### **d) Registro y reporte de la Información.**

El registro de datos antropométricos debe ser digitado y reportado en medio magnético a la Universidad Distrital Francisco José de Caldas (Bienestar Institucional). Los formatos diligenciados en físico se deben mantener archivados en las instalaciones de la sede.

La clasificación del estado nutricional de los estudiantes lo debe realizar la-el Nutricionista –Dietista contratada por el oferente ganador y se debe realizar teniendo en cuenta la clasificación por Índice de Masa Corporal basada en la propuesta de la OMS (1995)

<b>Clasificación</b>	<b>Punto de corte IMC.</b>
DELGADEZ O DESNUTRICION	<18,5
NORMAL	18,5 - <25
SOBREPESO	25 -<30
OBESIDAD	>=30

### **e) Socialización y seguimiento al estado nutricional:**

Una vez obtenido el diagnóstico del estado nutricional de la población participante, el oferente ganador deberá socializarlo a la Universidad Distrital Francisco José de Caldas.

Posteriormente la nutricionista contratada por el oferente ganador, deberá realizar la socialización del estado nutricional a los participantes, durante la socialización se deberán realizar acciones de orientación en hábitos alimentarios y estilos de vida saludable. El soporte de la asistencia a la socialización será el listado de asistencia a la misma.

Igualmente, se debe realizar seguimiento a los casos identificados con malnutrición, estableciendo planes individuales o grupales de intervención nutricional, que aborden dicha problemática de acuerdo al perfil nutricional identificado en el comedor (dentro de los planes de intervención se pueden incluir actividades como talleres, referenciaciones al servicio de salud, entre otras).

El seguimiento nutricional debe ser registrado en la carpeta del participante y el consolidado de las acciones realizadas de intervención y seguimiento con cada uno de los participantes que presentaron malnutrición.

## **7. INSTALACIONES LOCATIVAS PARA EL DESARROLLO DEL CONTRATO**

### **7.1. Condiciones Locativas.**



UNIVERSIDAD DISTRITAL  
FRANCISCO JOSE DE CALDAS

Teniendo en cuenta lo anterior el oferente deberá contar con planta o plantas de producción, con el registro sanitario vigente (**FAVORABLE**) al momento de presentarse a la licitación; La planta de producción deberán cumplir con todos los requisitos y obligaciones consignadas en el decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013, ley 9 de 1979 y debe asegurar la aplicación plena de las Buenas Prácticas de Manufactura (B.P.M.), las cuales serán verificadas durante el proceso de la Licitación y el no cumplimiento será parámetro de eliminación.

En desarrollo del proceso Licitatorio, se verificará por parte de la Universidad, que las plantas de producción sean de propiedad del proponente y/o en caso de tenerse en virtud de un contrato de arrendamiento, este debe allegarse en su propuesta. Así mismo, el concepto favorable, no debe tener una expedición superior a los 6 meses anteriores al cierre del proceso. De igual forma, el concepto favorable de inspección de las plantas, debe estar a nombre del oferente o de uno de los oferentes, en caso de ser oferente plural.

Se advierte, que el concepto favorable de las plantas debe ser para la preparación de comida en caliente. La Universidad se reserva la posibilidad de realizar visitas de inspección técnicas para efectos de verificar lo acreditado por los proponentes.

El Oferente ganador se comprometo con la Universidad a la terminación del contrato del suministro de alimentación y sin requerimiento alguno, a devolver los inmuebles, equipos y los elementos de cocina que conforman el inventario, en buenas condiciones salvo el deterioro natural por uso y goce legítimo, lo que se hará constar en acta de entrega.

**SERVICIOS PUBLICOS:** El valor del servicio de gas natural en la sede de Ingeniería será cancelado por el Proponente ganador acorde con los medidores instalados según consumo mensual.

El Proponente ganador preverá un servicio de comunicaciones independiente ya que no se cuenta con servicio de teléfono en el sitio.

**AGUA POTABLE:** El Proponente ganador debe contribuir a mantener el cumplimiento de la normatividad ambiental y sanitaria vigente en materia de agua potable y su ahorro y uso eficiente. Garantizar el buen estado y mantenimiento de los accesorios y grifos de suministro de agua.

## 8. COMITÉ TECNICO OPERATIVO DEL CONTRATO

El comité técnico operativo del presente Contrato es el encargado de hacer seguimiento y evaluación, a la ejecución y administración del mismo.

Se reúne de manera ordinaria una vez al mes en las instalaciones de la Universidad, o de manera extraordinaria las veces que lo requiera, para tomar decisiones estructurales relacionadas con el cumplimiento del contrato de índole técnico, administrativo, financiero y operativo y que estén relacionados con el objeto y procesos que se adelanten en la ejecución del Contrato.



## **Conformación del comité técnico operativo del contrato.**

El Comité Técnico para el acompañamiento y seguimiento del contrato estará conformado por:

- Dos (2) delegados de la Universidad Distrital Francisco José de Caldas designados por el Director de Bienestar institucional.
- Un (1) representante proponente ganador.

### **·Funciones Del Comité.**

- Vigilar la administración de los recursos y el cumplimiento de los lineamientos técnicos establecidos para la operación del servicio de suministro de almuerzos y refrigerios nocturnos tipo cena.
- Realizar el seguimiento al contrato en lo técnico, administrativo, financiero y operativo
- Consignar en actas para cada una de las reuniones celebradas los temas discutidos, las conclusiones, recomendaciones, ajustes y compromisos, las cuales una vez aprobadas serán firmadas por los participantes.
- Las demás requeridas para el adecuado funcionamiento del presente contrato.

El Comité Técnico se reunirá cada mes, para lo cual se levantará la respectiva acta por parte de la Universidad, o de manera extraordinaria toda vez que sea requerido y de común acuerdo por las partes involucradas, durante el plazo total del Contrato, con la finalidad de tratar y revisar temas de avance y de la ejecución de las partes.

## **9. CONDICIONES GENERALES.**

El Proponente ganador se compromete a cumplir entre otras con las siguientes especificaciones técnicas:

- Adjuntar en cada cuenta de cobro, la relación de almuerzos y refrigerios distribuidos diariamente en cada sede, avalados con la firma del coordinador de Bienestar Institucional donde se prestó el servicio.
- Consolidar la información de los almuerzos y refrigerios nocturnos entregados por mes.
- Enviar, almacenar, preparar y distribuir la alimentación, acorde con las normas higiénicas sanitarias exigidas por Ley.
- Capacitar al grupo procesador de alimentos en las buenas prácticas de manufactura según decreto 3075 de 1997. Mantener inducción semanal dejar soporte en cada punto mediante ficha técnica que contenga como mínimo: Objetivo, tema, materiales, metodología, asistentes, firmas.
- Adquirir los implementos de aseo, y realizar mínimo una fumigación cada dos meses, durante el tiempo en que se preste el servicio, en el centro de preparación y en los sitios dispuestos para la distribución de alimentos durante la ejecución del contrato. Dichas fumigaciones deberán ser certificadas y entregadas al supervisor del contrato.
- Distribuir según el gramaje y en las condiciones de calidad exigidas los almuerzos y refrigerios nocturnos en cada una de las sedes, con el personal necesario para tal fin.
- Antes de iniciar la preparación diaria de cada menú, confirmar con la persona encargada en



UNIVERSIDAD DISTRITAL  
FRANCISCO JOSE DE CALDAS

Bienestar Institucional el cupo requerido para el día, para luego proceder a la preparación y distribución de almuerzos y refrigerios diarios a los usuarios, según los horarios establecidos.

- En cada sede se debe mantenerse carpeta con copia del personal con toda la documentación requerida y el Plan de Saneamiento Básico.
- Debe fijarse en lugar visible para los estudiantes el menú del día.
- Contratar con el personal del grupo procesador requerido para la preparación de la alimentación, garantizando las prestaciones legales establecidas por Ley.
- El Proponente ganador deberá cumplir con la Ley 09 de 1979, reglamentada en el Decreto 3075 de diciembre de 1997 de Minsalud; la Resolución 002505 de septiembre de 2004 del Ministerio de Transporte, Las Resoluciones 5109 de 2005 y 333 de 2011 0002652 de agosto 20 de 2004 del Ministerio de Protección Social y el Decreto 60 de 2002; en lo concerniente a instalaciones, equipos y utensilios, personal manipulador, requisitos higiénicos de fabricación, saneamiento, almacenamiento, empaque, distribución, rotulado, calidad y transporte.

## 10. ORGANIZACIÓN ADMINISTRATIVA.

Hace referencia a la Información detallada sobre la estructura organizacional (técnica y administrativa), con la que cuenta El Proponente ganador para el cumplimiento de las obligaciones que surgen del presente contrato, para lo cual deberá anexar:

1. Organización técnica y administrativa.
2. Organigrama
3. Personal propuesto para la ejecución del contrato.
4. Plan de capacitación a empleados
5. Dotación personal
6. Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (B.P.M.)
7. Programa de Salud Ocupacional

## CONDICIONES DEL CONTRATO

### 11. PLAZO

El plazo establecido para la ejecución del contrato de suministro para almuerzos es de ciento veinticuatro (124) días y para los refrigerios tipo cena cincuenta y cuatro (54) días **HÁBILES Y/O HASTA AGOTAR LOS RECURSOS.** Operando de lunes a viernes sin incluir festivos, contados a partir de la fecha del Acta de Inicio del contrato.

**Suspensiones:** El servicio se suspende durante los siguientes periodos: periodo de vacaciones de mitad de año y fin de año, según calendario académico de acuerdo a la Resolución del Consejo Académico expedida por la Universidad Distrital Francisco José de Caldas y por casos fortuitos que se presenten a través de la suscripción de actas motivadas.

#### 11.1. FORMA DE PAGO

**LA UNIVERSIDAD DISTRITAL FRANCISCO FRANCISCO JOSE DE CALDAS** pagará al proponente ganador el valor del presente contrato así:



La universidad Distrital adelantará pagos mensuales acorde a la operación del contrato. Cada uno de los pagos se calculará con base en la cantidad de cupos atendidos durante el periodo de operación y serán los que se facturen. Estos pagos se realizarán previa presentación por parte del proponente ganador de los siguientes documentos: factura; informes de ejecución, y certificación de aportes de parafiscales y seguridad social. Estos documentos serán confrontados con el resultado que valide el supervisor del contrato. En la certificación de cumplimiento, el supervisor verificará y certificará el cumplimiento de las obligaciones laborales y de seguridad social en salud y pensión por parte del proponente ganador. **PARAGRAFO PRIMERO.** El procedimiento para el cálculo del valor de cada uno de los pagos, es el siguiente: Se multiplicara el valor cupo día (valor almuerzo oferta ganadora), por los cupos mensualmente entregados a los estudiantes beneficiarios del programa apoyo alimentario (número total de almuerzos entregados durante el mes). Valor del pago = (costo cupo día \* número de cupos entregados en el mes). **PARAGRAFO SEGUNDO.** El procedimiento para el cálculo del valor de cada uno de los pagos para el refrigerio nocturno tipo cena, es el siguiente: Se multiplicara el valor cupo día (valor refrigerio nocturno tipo cena oferta ganadora), por los cupos mensualmente entregados a los estudiantes beneficiarios del programa apoyo alimentario (número total de refrigerios nocturnos tipo cena entregados durante el mes). Valor del pago = (costo cupo día \* número de cupos entregados en el mes). **PARAGRAFO TERCERO.** Para proceder a efectuar cada pago, se requiere la certificación de cumplimiento a satisfacción del objeto y las obligaciones del contrato, expedida por el supervisor del mismo y la presentación de los informes de ejecución por parte de la empresa que quede asignada. **PARAGRAFO CUARTO: LA UNIVERSIDAD DISTRITAL FRANCISCO JOSE DE CALDAS** consignará los pagos en una entidad financiera indicada por el proponente que llegue a quedar donde éste posea una cuenta corriente o de ahorros. **PARÁGRAFO QUINTO:** Para que la **UNIVERSIDAD DISTRITAL FRANCISCO JOSE DE CALDAS** efectúe los pagos derivados del presente contrato, el PROPONENTE que llegue a quedar deberá presentar ante el supervisor, copias de las constancias o recibos de pago de los honorarios y de los APORTES MENSUALES a los sistemas de seguridad social de la personas que haya vinculado a través de prestación de servicios para la ejecución del mismo y/o de los salarios y prestaciones de sus empleados.

## 12. OBLIGACIONES DE LAS PARTES.

### 12.1. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DE LA UNIVERSIDAD

- Realizar los pagos al Proponente ganador, según lo estipule el contrato celebrado por la Universidad Distrital Francisco José de Caldas para la operación del servicio de suministro de almuerzos y refrigerios nocturnos tipo cena, previo cumplimiento de las condiciones establecidas y expedición de certificación de cumplimiento emitida por el supervisor designado por **LA UNIVERSIDAD DISTRITAL FRANCISCO JOSE DE CALDAS.**
- Citar mensualmente a comité técnico operativo del contrato.



- Se encargara de realizar la supervisión del contrato de suministro de almuerzos.
- Exigir a través de la supervisión del contrato que se suscriba en desarrollo de éste contrato a el Proponente ganador, por lo menos una vez al mes la elaboración y remisión de informes de avance de las actividades realizadas, dando traslado de ellos al comité técnico operativo del contrato.
- Asumir la supervisión del presente contrato.
- Las demás inherentes al objeto y la naturaleza del contrato que sean necesarias para cumplir a cabalidad con su ejecución y las establecidas por la ley.
- Citar mediante comunicación escrita a cada una de las reuniones necesarias para efectuar el seguimiento de las diferentes actividades que permitan dar el cumplimiento al objeto del presente contrato.

## **12.2. OBLIGACIONES DEL OFERENTE GANADOR**

**El oferente ganador** en desarrollo del presente contrato se compromete a cumplir a cabalidad las siguientes obligaciones:

### **De carácter Administrativo**

1. Suscribir el Acta de Inicio.
2. Presentar al momento de la iniciación del contrato los documentos necesarios para su legalización y ejecución.
3. Realizar los aportes a que se refiere el artículo 50 de la ley 789 de 2002, en lo relacionado con los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las cajas de compensación familiar, SENA e ICBF, seguridad social y parafiscales, cuando haya lugar a ello. El aporte al sistema de salud se deberá liquidar atendiendo lo preceptuado en los artículos 3, 4, 5, de la Ley 797 de 2003 y el Decreto 510 de 2003.
4. Mantener vigentes las garantías por el tiempo pactado en el contrato.
5. Presentar al supervisor y al Comité técnico operativo un informe mensual por escrito y detallado sobre la ejecución presupuestal de cada gasto con su respectivo soporte y el avance del contrato.
6. En caso que, el Proponente ganador sea cambiado por el contratante o se tome otra decisión al respecto, el Proponente ganador deberá realizar empalme con el operador entrante.
7. Administrar la información que le corresponda de manera confidencial.
8. Garantizar que el personal manipulador de alimentos cuente con capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura y contar con la constancia de asistencia al curso de educación sanitaria en manejo adecuado de alimentos, mínimo una vez al año, el cual no podrá ser inferior a seis horas, la información podrá ser impartida por capacitadores externos o profesionales que cumplan con los requisitos establecido en la Resolución 765 de 2010. Si la capacitación en manipulación de alimentos es dictada por un capacitador particular, se debe anexar la autorización del capacitador particular que realizó la capacitación y la solicitud de supervisión del curso al Hospital Chapinero E.S.E.
9. El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico con



UNIVERSIDAD DISTRITAL  
FRANCISCO JOSE DE CALDAS

certificado el cual indique que la persona es apta para manipular alimentos, antes de desempeñar la función, y por lo menos una vez al año.

10. El manipulador de alimentos debe tener hoja de vida con todos sus soportes, carnet de afiliación a la seguridad social, incluida la afiliación a Riesgos Laborales (ARL). Cada vez que se realice un cambio de personal se debe contar con estos requisitos.
11. Mantener en la sede administrativa, una carpeta en físico de cada manipulador de alimentos y del personal administrativo con todos los soportes.
12. Entregar en medio magnético el informe mensual a la Universidad Distrital Francisco José de Caldas sobre el desarrollo del contrato.

### De carácter Técnico

1. Cumplir el Contrato teniendo en cuenta lo estipulado en el presente anexo técnico.
2. Suministrar materiales y demás elementos de papelería requeridos para el cumplimiento de obligaciones.
3. Ejecutar el contrato disponiendo de todos los recursos solicitados en el anexo técnico, específicamente los relacionados materiales e instrumentos de recolección de información y sistematización, recurso humano y equipos.
4. Cumplir con cada uno de los perfiles y experiencias correspondiente a talento humano establecido en el anexo técnico.
5. Al finalizar el contrato, deberá entregar al Director de Bienestar Institucional o el supervisor que el delegue, en medio magnético, los archivos finales de los productos objeto de este Contrato,
6. Asistir a las reuniones que programe el supervisor del contrato, para revisar el estado de ejecución del mismo, el cumplimiento de las obligaciones a cargo de contratista o cualquier aspecto técnico referente al mismo y demás que se requieran en desarrollo del contrato y atender sus recomendaciones y sugerencias.
7. Informar las dificultades presentadas al supervisor del contrato.
8. Entregar al Supervisor del contrato los productos estipulados en el anexo técnico.
9. Adjuntar en cada cuenta de cobro, la relación de almuerzos y refrigerios nocturnos distribuidos diariamente en cada sede, avalados con la firma del coordinador de Bienestar Institucional donde se prestó el servicio.
10. Elaborar y presentar un informe técnico, para la liquidación del contrato.
11. Realizar diariamente las jornadas de limpieza y desinfección en cada una de las sedes donde se presta el servicio, tanto a la planta física, equipos, utensilios y mobiliarios y evacuación diaria de desechos.
12. Presentación diaria del recurso humano ofrecido para la operación de cocina y servicio en completo estado de aseo e higiene, así como estar uniformado (gorro, tapabocas, delantal de color claro, zapatos cerrados de color claro y antideslizantes y guantes cuando se requiera). Durante el proceso de producción de alimentos, el personal deberá seguir las normas de higiene, limpieza y desinfección exigidos por la Secretaría de Salud de acuerdo a lo estipulado en el Decreto 3075 de 1997, para garantizar la calidad de los mismos.
13. Comprometerse al cumplimiento de todos los aspectos establecidos en el Pliego de Condiciones, durante el desarrollo del contrato que se firme.
14. Mantener durante todo el desarrollo del contrato los precios ofertados.
15. Mantener contacto permanente con el Supervisor del contrato, a fin de solucionar cualquier dificultad que se pueda presentar durante la ejecución del contrato.



UNIVERSIDAD DISTRITAL  
FRANCISCO JOSE DE CALDAS

16. Otorgar sin ningún costo adicional para la Universidad toda la asistencia y recomendaciones necesarias, para el buen desarrollo del contrato.
17. Mantener actualizadas las garantías necesarias durante el desarrollo del contrato.
18. Cumplir con las obligaciones establecidas en el Pliego de Condiciones, especialmente las establecidas para las CONDICIONES TECNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO en la ejecución del contrato.
19. Cumplir las condiciones de calidad, en especial de inocuidad, entendida como el suministro de un alimento libre de patógenos que se constituyan en agentes peligrosos para la salud del consumidor. El Proponente ganador tomará las medidas pertinentes para la compra, recibo de alimentos, conservación, almacenamiento, preparación y servido de los alimentos de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente.
20. Garantizar la entrega de alimentos en las condiciones de tiempo, temperatura y calidad, con las características especificadas en la propuesta y en las cantidades de peso y volumen establecidas en la minuta patrón de almuerzo y refrigerio tipo cena.
21. Realizar los análisis microbiológicos en laboratorio acreditado para garantizar la vigilancia de la calidad de la materia prima como del producto terminado, laboratorio que debe estar inscrito y avalado por la Secretaría de Salud del Distrito y/o entidad competente en el país. Se debe garantizar pruebas microbiológicas trimestrales de superficies, utensilios o menaje, ambientes, agua, alimentos preparados calientes y frotis de manos de tres operarios elegidos al azar así como el KOH de uñas y frotis de garganta, resultados que deben ser enviados y entregados al Director del Centro de Bienestar Institucional o quien este designe.
22. Dotar los puntos de producción y distribución de gramera, báscula, termómetro digital y capacitar al personal procesador de alimentos en el uso de los mismos y el registro adecuado de los datos; además, aportará un kit de menaje para la servida con porciones estandarizadas donde se preste el servicio, este kit deberá contener como mínimo: un cucharón medidor para sopa, una cuchara o cucharón medidor para la ensalada, un recipiente medidor para el arroz y un vaso medidor.
23. Guardar diariamente en refrigeración una muestra del menú del día (menú de seguridad), rotularla y almacenarla como mínimo 48 horas con el fin de realizar los análisis pertinentes en caso de enfermedad transmitida por alimentos o para controles microbiológicos que programe el supervisor del Contrato aplicando el protocolo establecido. Si por causas imputables el Proponente ganador se presenta algún tipo de enfermedad transmitida por alimentos este asumirá toda la responsabilidad civil y penal que genere la demanda por dicha causa, o cualquier otra actuación, como las administrativas, en contra de la Universidad.
24. Asegurar que todas las preparaciones cumplan con las características óptimas de olor, color, sabor, textura y apariencia.
25. Dotar a criterio del proponente de los elementos necesarios para el suministro eficiente de los alimentos.
26. Suministrar para cada sede los insumos e implementos necesarios y en buen estado para llevar a cabo de forma adecuada el programa de aseo, limpieza y desinfección.
27. Contar en cada sede con un archivo debidamente organizado y actualizado donde reposen los registros relacionados con: Documentos del personal, Registros de cumplimiento del Plan de Saneamiento Básico, Registros de control relacionados a toma de peso, temperaturas de los alimentos, control de ingreso y salida de materias primas, control de residuos sólidos, capacitaciones en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) del personal.



UNIVERSIDAD DISTRITAL  
FRANCISCO JOSE DE CALDAS

28. Tener el listado de Proveedores de sus productos con sus respectivas marcas y copias de registro sanitario vigente para ser verificados por el Director del Centro de Bienestar Institucional de la Universidad Distrital Francisco José de Caldas o quien este designe.
29. El Proponente ganador debe presentar y cumplir el programa de Buenas Prácticas para el manejo, preparación y distribución del servicio de suministros de alimentación y para el mantenimiento higiénico de los espacios de las sedes donde se preste el servicio teniendo como base: a) La prevención de la contaminación microbiana con los principios de limpieza y desinfección de los insumos, espacios, utensilios y manipulación de productos desde la recepción de insumos hasta la entrega del servicio, b) El control de insectos y roedores para evitar la contaminación, c) Saneamiento aplicado al personal en sus diferentes cargos, higiene personal en el proceso de manipulación de alimento, en la compra, recibo, almacenamiento (Bodega, refrigeración), preparación y entrega del producto, d) Un plan de Manejo de Residuos sólidos que esté acorde con las políticas y lineamientos de la Universidad, e) Certificado de Manipulación de Alimentos, expedido por la entidad competente vigente a la fecha del inicio del Contrato, para cada una de las personas encargadas del proceso de manipulación y cocción de los alimentos; dentro de la ejecución del Contrato deberá garantizar que quienes participen de estas actividades tengan este certificado, f) Exámenes de laboratorio para el personal en sus diferentes cargo al iniciar el Contrato y cada vez que se presente cambio de personal, tales como: Cultivo de faringe, Cultivo de materia fecal, Cultivo de uñas, cuyos Resultados deben ser entregados al Director del Centro de Bienestar Institucional o quien este designe una vez legalizado el Contrato y antes de iniciar la prestación del servicio.
30. Garantizar las condiciones de almacenamiento de sus materias primas y productos en lo relacionado a control de temperaturas de congelación y refrigeración, orden, limpieza, aseo, protección e identificación.
31. Garantizar el óptimo funcionamiento, limpieza y desinfección de todos los equipos y mobiliario relacionado con la preparación, transformación, empaque y distribución de los alimentos.
32. Contar con un programa para controlar las entradas y salidas de materias primas y productos de la bodega destinada para tal fin.
33. Implementación del Plan de Saneamiento Básico contando con los registros de control de gestión de residuos sólidos, programa de fumigación, control de agua potable y de los procedimientos de limpieza y desinfección (superficies, pisos, equipos, menaje y personal)
34. Dar cumplimiento al Plan de Saneamiento Básico y Buenas Prácticas de Manufactura de acuerdo a las necesidades de cada una de las sedes de la Universidad Distrital Francisco José de Caldas.
35. Cada punto de distribución debe contar con botiquín dotado acorde a la reglamentación establecida (Resolución 0705 de 2007).
36. Ofrecer el menú establecido en cada una de las sedes cumpliendo los requisitos mínimos para su transporte, distribución y suministro sin alterar las condiciones organolépticas de los alimentos.
37. El Proponente ganador deberá realizar evaluación sobre la calidad del servicio prestado mínimo dos (2) veces por semestre a través de encuestas de satisfacción a los usuarios, o las veces que sea necesaria e informar al Director del Centro de Bienestar Institucional o quien este designe los resultados obtenidos de la encuesta.
38. El Proponente ganador debe entregar al Director del Centro de Bienestar Institucional o quien este designe un informe mensual de la ejecución del contrato.



UNIVERSIDAD DISTRITAL  
FRANCISCO JOSE DE CALDAS

39. El Proponente ganador debe garantizar de manera continua durante la prestación del servicio la limpieza de las mesas y al finalizar el servicio la limpieza y desinfección de cada una de las sedes donde se presta el servicio.
40. El Proponente ganador debe contar con el menaje completo para cada una de las sedes en perfecto estado y su material debe cumplir las siguientes características: a) Bandeja plástica, b) Servilletas suficientes c) Vajilla, d) Cubiertos de acero inoxidable: (cuchara, tenedor, cuchillo), e) Vaso plástico, los cuales deben estar siempre disponibles acorde al número de servicios solicitados. El Proponente ganador hará reposición permanente del menaje para garantizar la prestación del servicio.
41. Los residuos orgánicos e inorgánicos deben ser retirados diariamente de cada una de las sedes, para garantizar que se mantenga la higiene de acuerdo a las normas establecidas.
42. Para la prestación del servicio se debe contar en cada una de las sedes con canecas con tapa debidamente rotuladas con residuos orgánicos e inorgánicos y debe utilizar las bolsas de acuerdo al código de colores que maneja la Universidad Distrital Francisco José de Caldas.
43. El Proponente ganador deberá hacer entrega mensual de fichas en las diferentes sedes para el control de almuerzos y refrigerios nocturnos durante la ejecución del contrato.
44. El Proponente ganador deberá contar con un servicio de comunicaciones independiente ya que no se cuenta con servicio de teléfono en el sitio.
45. Al Proponente ganador, se le hará entrega para su uso los bienes muebles propiedad de la UNIVERSIDAD que se encuentren en cada una de las sedes, para lo cual se efectuará el correspondiente inventario y se hará entrega al representante legal del Proponente ganador el cual quedará como responsable de tales bienes, los cuales deberán ser restituidos en idénticas condiciones de entrega a la UNIVERSIDAD al finalizar el Contrato.
46. Adjuntar en cada cuenta de cobro, la relación de almuerzos y refrigerios nocturnos distribuidos diariamente en cada sede, avalados con la firma del supervisor del contrato.
47. Consolidar la información de los almuerzos y refrigerios nocturnos entregados por mes.
48. Almacenar, preparar, empacar, distribuir y entregar los almuerzos y refrigerios nocturnos, acorde con las normas higiénico sanitarias exigidas por Ley.
49. Capacitar al grupo procesador de alimentos en las buenas prácticas según Decreto 3075 de 2007 y la Resolución 2674 de 2013.
50. Mantener en cada una de las sedes los implementos de aseo y realizar mínimo una fumigación cada dos meses, durante el tiempo en que se preste el servicio, en el centro de preparación y en los sitios dispuestos para la distribución de los almuerzos y refrigerios nocturnos durante la ejecución del contrato. Dichas fumigaciones deberán ser certificadas y entregadas al supervisor del contrato.
51. Distribuir según el gramaje solicitado por la Universidad en las condiciones de calidad exigidas los almuerzos y refrigerios nocturnos en cada una de las sedes, con el personal necesario.
52. Antes de iniciar la preparación diaria de cada menú, confirmar con la persona encargada de Bienestar Institucional el cupo requerido para el día, para luego proceder a la preparación y distribución de los almuerzos y refrigerios nocturnos diarios que se van a entregar a los estudiantes según los horarios establecidos.
53. Debe fijarse en lugar visible para los estudiantes el menú del día.
54. Contar con el personal procesador requerido para la preparación de los alimentos, garantizando las prestaciones legales establecidas por Ley.
55. El Proponente ganador deberá cumplir con la Ley 09 de 1979, reglamentada en el Decreto 3075 de diciembre de 1997 de Minsalud; la Resolución 2674 de 2013, la Resolución 002505 de septiembre de 2004 del Ministerio de Transporte, las Resoluciones 5109 de 2005, 333 de



UNIVERSIDAD DISTRITAL  
FRANCISCO JOSÉ DE CALDAS

2011, 0002652 de 2004 del Ministerio de Protección Social y el Decreto 60 de 2002, en lo concerniente a instalaciones, equipos, utensilios, personal manipulador, requisitos higiénicos de fabricación, saneamiento, almacenamiento, empaque, distribución, rotulado, calidad y transporte.

56. Asumir los pagos del servicio de gas natural, así como las condiciones de seguridad del mismo de conformidad a lo establecido en el pliego de condiciones.
57. Utilizar de manera eficiente y racional los recursos naturales que requiera para el ejercicio de su labor, específicamente en lo que se refiere al agua y la energía eléctrica.

### **De orden nutricional**

1. Enviar, almacenar, preparar y distribuir la alimentación, acorde con las normas higiénicas sanitarias exigidas por Ley y conforme a las establecidas en el presente documento.
2. Capacitar al grupo procesador de alimentos en las buenas prácticas de manufactura según decreto 3075 de 1997 y normatividad vigente. Mantener inducción semanal dejar soporte en cada punto, mediante ficha técnica que contenga como mínimo: Objetivo, tema, materiales, metodología, asistentes, firmas.
3. Adquirir los implementos de aseo, y realizar mínimo una fumigación cada dos meses, durante el tiempo en que se preste el servicio, en el centro de preparación y en los sitios dispuestos para la distribución de alimentos durante la ejecución del contrato. Dichas fumigaciones deberán ser certificadas y entregadas al supervisor del contrato.
4. Adecuar con base en las normas higiénico sanitarias establecidas en el Decreto 3075 de 1997, la bodega o el lugar de almacenamiento.
5. Dotar la bodega mínimo con los siguientes equipos y utensilios para llevar a cabo adecuadamente los procesos: bascula, grameras, termómetro para frío y caliente, carros transportadores, canastillas, estibas plásticas.
6. Estandarizar las porciones de servido que garanticen el gramaje del ciclo de menús por ración y en las condiciones de calidad exigidas.
7. Publicar en un lugar visible el menú diario en cada una de las sedes donde se presta el servicio de Apoyo Alimentario.
8. Confirmar con la persona encargada en Bienestar Institucional, antes de iniciar la preparación diaria de cada menú, el cupo requerido para el día, para luego proceder a la preparación y distribución de la ración diaria a los participantes, según los horarios establecidos.
9. Contratar el personal del grupo procesador requerido para la preparación de la alimentación, garantizando los salarios y las prestaciones legales establecidas por Ley.
10. El Proponente ganador deberá cumplir con la Ley 09 de 1979, reglamentada en el Decreto 3075 de diciembre de 1997 de Minsalud; la Resolución 002505 de septiembre de 2004 del Ministerio de Transporte, Las Resoluciones 5109 de 2005 y 333 de 2011 del Ministerio de Protección Social y el Decreto 60 de 2002; en lo concerniente a instalaciones, equipos y utensilios, personal manipulador, requisitos higiénicos de fabricación, saneamiento, almacenamiento, empaque, distribución, rotulado, calidad y transporte.

### **13. SUPERVISIÓN**

La supervisión estará a cargo del Director del Centro de Bienestar Institucional de la Universidad Francisco José Caldas o a quien el designe.



## **14. CRITERIOS DE VERIFICACION**

### **14.1.EVALUACIÓN TÉCNICA:**

#### **EXPERIENCIA GENERAL:**

**El oferente deberá acreditar su experiencia mediante:**

Mínimo cuatro (4) certificaciones de contratos, desarrollados y ejecutados en su totalidad, en los que se pueda verificar que:

- Las certificaciones de los contratos presentados se han desarrollado y ejecutado en su totalidad, en los últimos cinco (5) años, contados retroactivamente al cierre del presente proceso de selección.
- La sumatoria de los contratos certificados y presentados, es por lo menos igual a tres (3) veces el valor del presupuesto oficial del presente proceso de selección. A tal fin, el valor de los contratos presentados y que hubieren sido ejecutados en vigencias diferentes al 2015, se traerán a precios de esta vigencia.
- Las cuatro (4) certificaciones de los contratos presentados deben permitir verificar que, en cada uno de ellos, el oferente preparó, empaco y distribuyo comida (almuerzos o cenas o refrigerios) en caliente.
- Las cuatro (4) certificaciones de los contratos presentados deben permitir verificar que, el oferente, en cada uno de los contratos; atendió una población de por lo menos de tres (3.000) mil o más usuarios.

## **15. FACTORES DE EVALUACION**

En los factores de evaluación se debe tener en cuenta lo siguiente:

1. Evaluar oferta económica a menor precio.
2. Evaluación minutos almuerzos ofertados por los proponentes según criterios técnicos.
3. Evaluación minutos refrigerios ofertados por los proponentes según criterios técnicos.



UNIVERSIDAD DISTRITAL  
FRANCISCO JOSE DE CALDAS

**ASTRID XIMENA PARSONS DELGADO**  
Directora Centro de Bienestar Institucional

**ANEXO No. 001**  
**FORMATO MINUTA ALMUERZO**

COMPONENTE	ALIMENTO	PESO

