

**ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C.  
SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL  
DIRECCIÓN TERRITORIAL  
SUBDIRECCION PARA LA GESTION INTEGRAL LOCAL  
CONDICIONES GENERALES DE LA NEGOCIACION - FICHA TÉCNICA DE DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA (AP)**

**1. GENERALIDADES PARA LA ENTREGA DE ALIMENTOS PREPARADOS**

Los alimentos preparados deberán ser entregados por el comitente vendedor directamente en los sitios establecidos por el Comitente Comprador, en las condiciones de calidad, cantidad, tiempo y oportunidad pactadas y definidas en las fichas técnicas de negociación, productos y de distribución y entrega de alimentos preparados.

Las preparaciones deben ser elaboradas en las plantas para preparación de alimentos presentadas por el comitente vendedor con adecuadas condiciones higiénico-sanitarias y con materias primas inocuas y de calidad, con los ingredientes y aditivos aptos para consumo humano, que garanticen una alimentación balanceada que cumpla con las recomendaciones de calorías y nutrientes establecidas para el grupo poblacional atendido.

El traslado de los alimentos se realizará en vehículos isotermos (refrigerado y/o calorífico) que aseguren el cumplimiento de las temperaturas de seguridad de seguridad en frío o caliente según lo dispuesto en el decreto 3075 de 2007 y la Resolución 2674 de 2013, estos serán transportados de la planta dispuesta por el comitente vendedor a los centros de Atención del Comitente Comprador, donde se realizará la distribución y servido de los mismos asegurando las temperaturas de servido según lo descrito en el numeral 2.1.3.3.2. Temperaturas de conservación de los alimentos preparados de la ficha técnica de producto.

En el evento que el comitente vendedor realice la entrega de alimentos en condiciones de calidad, cantidad y oportunidad diferentes a las establecidas por el comitente comprador, deberá asumir la responsabilidad y las consecuencias que conlleve de acuerdo con lo establecido en la ficha técnica de negociación.

**2. SITIOS DE ENTREGA DE LOS ALIMENTOS PREPARADOS**

Los centros de atención para el suministro de alimentos preparados y la entrega de refrigerios fríos, se encuentran ubicados en las siguientes direcciones:

<b>Nombre del Centro</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>
Autocuidado Oscar Javier Molina (DÍA)	Kr 35 No. 10-35	Puente Aranda
Acogida Oscar Javier Molina (NOCHE y DÍA)	Kr 35 No. 10-69	Puente Aranda
Humanidad	Cl 18 No. 13 - 47	Santafé
Bakatá	Calle 10 No. 17 - 15	Los Mártires
Liberia	Kr 16 No. 10 - 26	Los Mártires
Academia	Cl 12 No. 16 - 73	Los Mártires

*En los Centros de Atención donde el COMITENTE COMPRADOR atiende a las personas habitantes de calle, el COMITENTE VENDEDOR deberá servir y entregar los alimentos por tiempo de comida requeridos. A continuación se relacionan se estiman las cantidades para cada uno de los centros de Atención del Comitente Comprador.*

<b>Tiempos De Comida Diarios Por Centros De Atención</b>	<b>Centro Autocuidado Oscar Javier Molina</b>	<b>Centro Acogida Oscar Javier Molina</b>	<b>Liberia</b>	<b>Centro Humanidad</b>	<b>Centro Academia</b>	<b>Centro Bakatá</b>	<b>TOTAL</b>
Desayunos		340		115		300	<b>755</b>
Almuerzos	300	340		70		500	<b>1210</b>
Comidas		350		80		300	<b>730</b>
Refrigerio caliente	200						<b>200</b>
Refrigerio frio			220		80		<b>300</b>

**Nota:** En el evento que el Comitente Comprador realice la apertura de nuevos Centros de Atención o requiera modificar la ubicación, el tipo de servicio que implique cambios en los tiempos de comida de los centros de atención inicialmente previstos o se realicen salidas extramurales de integración y desarrollo personal, el Comitente Vendedor debe suministrar los alimentos donde se ubiquen los servicios mencionados, en las condiciones de tiempo y modo establecidos en la presente ficha técnica.

El Comitente Comprador avisará entre 18 y 24 horas de anticipación al Comitente Vendedor, la ubicación de los puntos que inician operación o que se lleguen a cambiar o suprimir durante la ejecución de la operación, informando: nombre, localidad, dirección, teléfono y persona de contacto; igualmente, los sitios donde se realizarán las salidas de integración y desarrollo personal.

Por solicitud del Comitente Comprador se podrán redistribuir las cantidades entre tiempos de comidas y Centros de Atención, sin sobrepasar el valor de la negociación. La redistribución se debe informar al Comitente Vendedor con antelación a un día (1) calendario.

### 3. DIAS Y HORARIOS PARA LAS ENTREGAS

Teniendo en cuenta que la atención brindada a los y las ciudadanos (as) habitantes de Calle se realiza los siete (7) días de la semana, las entregas de las preparaciones por tiempos de comida se deben realizar durante todos los días de la semana (de domingo a domingo), en los sitios o Centros de Atención establecidos por el COMITENTE COMPRADOR.

A continuación se establecen los días y horarios por tiempo de comida, los cuales debe cumplir el Comitente Vendedor:

#### CENTROS DE ATENCIÓN

Centros de Atención	Días de Atención	Horarios de Atención del Centro	Horarios establecidos para la entrega por Tiempo de Comida
Centro Autocuidado Oscar Javier Molina (DÍA) Cra. 35 No. 10-35	7 días a la semana de domingo a domingo	7:00 am a 3.30 pm	Refrigerio Caliente 7:00 a.m.-9.00 a.m. Almuerzo: 12:00 m a 2:00 p.m.
Centro Acogida Oscar Javier Molina (DÍA y NOCHE) Cra. 35 No. 10-69	7 días a la semana de domingo a domingo	24 horas	Desayuno 7:00 a.m. 9:00 a.m. Almuerzo 12:00 p.m. 2:00 p.m. Comida 6:00 p.m. 8:00 p.m.
Liberia Cra 16 No. 10 A- 26	7 días a la semana de domingo a domingo	7:00 am a 3:30 pm	Refrigerios fríos: 6:00 a.m.
Humanidad Calle 18 No. 13-47	7 días a la semana de domingo a domingo	24 horas	Desayuno 4:40 am 9:00 a.m. Almuerzo 12:00p.m 2:00 p.m. Comida 6:00 p.m. 9:00 p.m.
Academia Calle 12 No. 16-73	De lunes a sábado	7:00 am a 9:00 pm	Refrigerios fríos: 9:00 a.m.
Bakatá Calle 10 No 17-15	7 días a la semana de domingo a domingo	24 horas	Desayuno 7:00 a.m. 9:00 a.m. Almuerzo 12:00 m a 2:00p.m. Comida 6:00 p.m. 9:00 p.m.

**Nota:** En el evento que el Comitente Comprador requiera por necesidades del servicio, modificar los horarios por tiempo de comida inicialmente previstos en cada Centro, el Comitente Vendedor debe suministrar los alimentos en los horarios que serán informados por el Comitente Comprador entre 18 y 24 horas de antelación a producirse el cambio.

### 5. SOLICITUDES DE PEDIDOS

La solicitud de pedidos de alimentos preparados y refrigerios fríos y calientes será realizada por el COMITENTE COMPRADOR (Subdirección para la Adultez), el cual notificará por medio físico o electrónico a la persona delegada por parte del Comitente Vendedor y Comisionista Vendedor y Comisionista Comprador.

La cantidad de preparaciones por tiempo de comida podrán variar de acuerdo a las necesidades del servicio, siempre y cuando, no se supere el valor total de la negociación; la Subdirección para la Adulthood del Comitente Comprador informará al Comitente vendedor, Comisionista Vendedor y Comisionista Comprador, los cambios de cantidades por tiempo de comida entre 18 y 24 horas de anterioridad.

En todo caso, el Comitente Vendedor, el Comisionista Vendedor, el Comisionista Comprador y el Comitente Comprador serán responsables de llevar el control de las cantidades de preparaciones entregadas por tiempo de comida durante el desarrollo de la operación; por lo tanto, el Comitente Vendedor no podrá hacer responsable en ningún caso al Comitente Comprador, sobre cantidades adicionales entregadas a las contratadas.

### 6. CONTROL DE ENTREGAS

El Comitente Vendedor y Comitente Comprador controlarán la cantidad de preparaciones por tiempo de comida entregados, mediante el diligenciamiento de un acta de entrega diaria de acuerdo al modelo establecido por el comitente comprador, para dar constancia que recibió la preparación establecida para cada tiempo de comida.

Estas actas de entregas diarias serán entregadas posteriormente a la supervisión o interventoría para su revisión y se constituirán en un consolidado diario de las preparaciones entregadas por tiempo de comida, para la respectiva certificación de pagos.

El comitente vendedor deberá suscribir diariamente en cada centro de Atención el formato de registro diario de usuarios por tiempo de comida, el cual debe ser firmado por cada usuario y/o participante habitante de calle. El formato será entregado por la Subdirección para la Adulthood del comitente comprador al Comitente Vendedor.

Resulta preciso indicar que el Comitente Comprador, se abstendrá de cancelar los servicios por tiempo de comida que no se encuentren soportados con las actas de entrega diarias y el formato de registro diario de usuarios por tiempo de comida.

El comitente vendedor debe entregar mensualmente una base de datos que registre la entrega diaria de alimentos por tiempo de comida, la cual debe tener como mínimo los siguientes datos: fecha, Centro de Atención, delegado de la Subdirección de adulthood, coordinador del comitente vendedor y tiempo de comida con las respectivas cantidades entregadas soportadas en las actas de entrega diarias y el formato de registro diario de usuarios por tiempo de comida.

### 7. INSPECCIÓN PREVIA DE LOS ALIMENTOS CRUDOS Y ALIMENTOS PREPARADOS Y REFRIGERIOS EN LA PLANTA DEL COMITENTE VENDEDOR Y LOS ALIMENTOS PREPARADOS Y SERVIDOS EN LOS CENTROS DE ATENCIÓN COMITENTE COMPRADOR

El Comitente Comprador, la Supervisión o Interventoría, realizarán una inspección de los alimentos y/o preparaciones a entregar, e informarán al Comitente Vendedor, sobre los hallazgos de alimentos o preparaciones que no se encuentren en condiciones aptas para el consumo, y en consecuencia, se abstendrán de autorizar la entrega de los alimentos y/o preparaciones que no cumplan con las condiciones establecidas en las Fichas Técnicas de producto y que puedan ser evidenciadas de manera visual tales como: Empaque (empaque secundario en mal estado, sucio, húmedo, deformado, con evidencias de daño mecánico o causado por roedores, mal sellado, entre otras), envases, embalajes, y/o alimentos que presenten daños mecánicos, corroídos, magullados, entreabiertos, sucios o con indicios de contaminación física, química o microbiológica y que no presenten normas de rotulado, presentación de las características organolépticas (color, olor y sabor) propias de cada producto, temperatura requerida, ni el empaque y embalaje que permita la conservación de las temperaturas adecuadas (en los casos que aplique).

Igualmente, el Comitente Comprador se abstendrá de recibir los productos cuando estos no cumplan con el peso determinado en la ficha técnica de producto, o cuando las preparaciones no contengan la cantidad de productos establecidos para cada una de ellas, o cuando los vehículos en que se transportan los alimentos no cumplan con las condiciones sanitarias requeridas para el transporte, contempladas en el Decreto 3075/97 y Resolución 2525/04 emitida por el Ministerio de transporte y demás normatividad aplicable, o cuando el transporte no cuente con el concepto sanitario favorable para el transporte de alimentos con fecha de expedición no mayor a un año.

Los alimentos que se encuentren por fuera de las especificaciones establecidas en las fichas técnicas de producto, negociación y distribución y entrega serán rechazados, aunque hayan sido previamente verificadas visualmente en las Plantas o en los Centros de Atención por el Comitente Comprador, la Supervisión o Interventoría. El Comitente Comprador informará al Comisionista Comprador con el fin de que éste le informe al Comisionista Vendedor y a la BMC, precisando las cantidades sobre las cuales recae el rechazo, y en qué consiste la inconformidad en materia de calidad.

### 8. INSTALACIONES Y DOTACIÓN

El Comitente Comprador facilitará al Comitente Vendedor, las instalaciones de los Centros de Atención, las cuales cuentan con dotación en la cocina como lavaplatos, mesones, alacena, los cuales podrán ser utilizados por el Comitente Vendedor para almacenar, alistar y preparar los alimentos que no requieren cocción.

El COMITENTE COMPRADOR cuenta con equipos, utensilios y menaje que en caso de ser requeridos por el COMITENTE VENDEDOR, serán entregados mediante acta firmada por ambas partes. Una vez finalice el plazo de ejecución de la operación, el Comitente Vendedor deberá hacer entrega de las instalaciones, equipos, utensilios y menaje en completo estado de limpieza y desinfección y en el mismo estado en el que fueron entregados.

Las instalaciones, equipos, utensilios y menaje serán entregadas por el delegado de la Subdirección para la Adulthood al Comitente Vendedor antes del inicio de la operación, mediante un acta firmada por ambas partes, en la que se debe especificar el estado y condición del inventario recibido.

En caso de requerirse elementos adicionales a los entregados por el Comitente Comprador, el Comitente Vendedor se compromete a completar los elementos como equipos, utensilios y menaje, entre otros para el buen funcionamiento del servicio, los cuales deben cumplir lo establecido en el Capítulo II del Decreto 3075/97. Todos los equipos, utensilios y menaje deben estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus partes y superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto. Los utensilios, equipos, menaje y demás proporcionados por el Comitente Vendedor deberán ser retirados al finalizar la ejecución de la operación, en un término no mayor a 24 horas.

El comitente vendedor deberá dar cumplimiento a lo siguiente:

- a. Realizar previamente al inicio del servicio una sensibilización al talento humano frente a la población que se va a atender.
- b. Mantener en perfecto estado de limpieza y desinfección el comedor y las instalaciones entregadas por el comitente comprador.
- c. Mantener las instalaciones, equipos, utensilios y menaje en perfecto estado de funcionamiento.
- d. Contar con un extintor con carga vigente, ubicado en un lugar visible, limpio y cubierto donde no se deteriore.
- e. Tener un botiquín de primeros auxilios con la dotación mínima establecida.

- f. Con el fin que el comitente vendedor conozca la rutina de mantenimiento y el estado actual de la dotación existente, se le entregaran los inventarios de Bienes y Equipos existentes en las instalaciones a utilizar. En dicho anexo, se registra para cada uno de los elementos existentes, el número de placa del comitente comprador, la descripción, uso, estado actual, y periodicidad sugerida para la realización del mantenimiento preventivo y correctivo.
- g. En caso de que el Comitente Vendedor haga uso del servicio de gas natural en los Centros de Atención, la facturación estará a su cargo.
- h. En caso, de requerirse reparaciones locativas en los Centros de Atención entregados al Comitente Vendedor, éste deberá dejar constancia en el acta de entrega, o de no evidenciarlo en este primer momento, el Comitente Vendedor tendrá quince (15) días hábiles después de iniciada la operación para manifestar por escrito dicha situación a la supervisión y/o interventoría.
- i. El comitente vendedor se encargará del mantenimiento preventivo y correctivo de los bienes que le sean entregados por el Comitente Comprador, durante la ejecución de la operación. Por lo anterior, se debe presentar a la supervisión o interventoría, a más tardar dentro de los 10 días calendario siguientes a la iniciación del mismo, el Plan de Mantenimiento Preventivo y Correctivo.
- j. Una vez finalice la ejecución de la operación entregará el inventario en el estado que le fueron entregados al delegado de la Subdirección para la Aduldez, en las condiciones en las que le fueron entregadas, mediante la suscripción de un acta firmada entre las partes. Una vez recibido el inventario a conformidad, el delegado del Comitente Comprador, emitirá un paz y salvo como parte del trámite para el pago final

### 9. CAPACIDAD INFRAESTRUCTURA

El Comitente Vendedor debe contar con planta(s) para la preparación de los alimentos “Es el establecimiento en el cual se realice una o varias operaciones tecnológicas, ordenadas e higiénicas destinadas a fraccionar, elaborar, producir, transformar o envasar para el consumo humano – de acuerdo con el decreto 3075/97, propias o arrendadas para la preparación de los alimentos”. Para esto, el comitente vendedor debe transportar los alimentos en vehículos que cumplan con la normatividad vigente para el transporte de alimentos, de conformidad con lo establecido en la presente ficha técnica; así como también debe garantizar que los alimentos sean entregados a los participantes con las temperaturas adecuadas de conformidad con la ficha técnica de producto.

Así mismo, las planta(s) propias o arrendadas podrán utilizarse para el almacenamiento de los alimentos, que cumplan con todos los requisitos y obligaciones consignadas en la Resolución 2674 de 2013, Decreto 3075/97, Ley 9/79 y demás normatividad vigente.

La(s) planta(s) destinadas a la operación, deben contar con CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO FAVORABLE, con fecha de expedición no mayor a un año, antes de iniciar el suministro de los alimentos preparados.

La(s) planta(s) deberá(n) cumplir con las exigencias estipuladas en la ficha técnica de negociación (ambientes adecuados y seguros).

Si durante la ejecución de la operación, el comitente vendedor requiere realizar cambio de la(s) planta(s), deberá solicitar la autorización al comitente comprador, con un tiempo mínimo de 10 días hábiles, para que la supervisión o interventoría, realice la visita respectiva y dé la autorización correspondiente.

El comitente comprador, la interventoría o supervisión podrán realizar visitas de inspección a la(s) planta(s), so pena de incumplimiento antes o durante el desarrollo del suministro de los alimentos preparados (ejecución de la negociación), con el propósito de verificar el cumplimiento

de la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura y que garantice la entrega de la cantidad de alimentos en los tiempos de comida establecidos para asegurar la prestación del servicio. De estas visitas el comitente comprador, la interventoría o supervisión, levantarán el acta respectiva y planes de mejoramiento de ser necesario, documentos que serán entregados al comitente vendedor.

### 10. TRANSPORTE

Con el fin de garantizar las condiciones adecuadas en el transporte de alimentos desde las planta(s) de elaboración de alimentos propias o arrendadas para la preparación de los alimentos a centros de Atención del Comitente Comprador, el Comitente Vendedor, deberá utilizar los vehículos requeridos que cuente con los requerimientos higiénicos sanitarios contemplados en el Decreto 3075 de 1997 y 2505 de 2004 y demás normatividad vigente. Así entonces, el vehículo deberá reunir los siguientes requisitos:

1. Tener Concepto sanitario favorable expedido por la autoridad sanitaria competente con vigencia mínima de un año antes de iniciar suministro de alimentos.
2. Los vehículos podrán ser propios o alquilados. En caso de ser propios se deberá aportar los siguientes documentos: Licencia de Tránsito, Seguro contra Accidentes de Tránsito (SOAT) vigente, Revisión técnico mecánica vigente, licencia(s) de conducción vigente(s) y, Seguro de Responsabilidad Civil Extracontractual vigente; y en caso de ser alquilados se deberá aportar, además del contrato de arrendamiento, los documentos ya mencionados. Esta documentación deberá estar vigente durante la negociación y una vez seleccionado el comitente vendedor durante el desarrollo de la operación.
3. 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 lo transportado.
4. Todos los vehículos transportadores deben estar identificados en un lugar visible con la frase TRANSPORTE DE ALIMENTOS.
5. Limpieza: el compartimiento de carga deberá lavarse periódicamente, mediante un plan de higienización establecido.
6. Paredes, suelos y techos deben estar en buen estado, para evitar el ingreso de humedad, suciedad o insectos.
7. Durante la carga y descarga de los alimentos, se realizara una inspección en busca de indicios de cualquier tipo de contaminación (biológica, química o física) que pueda generar el deterioro de los productos.
8. Los alimentos que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados, congelados o calientes, deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen los rangos de temperatura establecidos en la resolución 2674 del 2013.
9. Los vehículos deben contar con el registro de temperaturas, con el fin que se garantice el buen funcionamiento y las temperaturas requeridas para los alimentos.
10. El comitente vendedor debe monitorear y exigir la limpieza y el buen mantenimiento del vehículo transportador, al momento de la inspección no debe encontrarse 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.
11. Los implementos o recipientes para el traslado de los alimentos deben ser en material higiénico sanitario adecuado que aisle el producto de toda posibilidad de contaminación y al ser transportadas deben mantenerse separadas del suelo del camión mediante el uso de estibas en material higiénico sanitario.
12. Evitar los daños de los alimentos durante el transporte, asegurando la carga para prevenir el desplazamiento en el interior de los camiones.
13. Los transportadores y sus ayudantes deben tener certificado médico que conste la aptitud para manipular alimentos, este debe ser expedido por médico que cuente con

número de registro profesional. El certificado tendrá una vigencia no superior a un (1) año.

14. El comitente vendedor debe tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal de transportadores y sus ayudantes desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser mínimo de diez (10) horas anuales, sobre educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad del comitente vendedor y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

**NOTA:** Así mismo, para el(los) vehículos de los proveedores del comitente vendedor que transporten alimentos hasta centros de Atención del Comitente Comprador, deberá(n) contar con los requerimientos higiénicos sanitarios contemplados en el Decreto 3075 de 1997 y 2505 de 2004.