

<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	SERVICIO DE ASEO Y/O CAFETERIA
<u>Código SIBOL</u>	30043
<u>Nombre Comercial del Producto</u>	Suministro de bebidas calientes.
<u>Calidad</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Normas vigentes para Reciclaje y Recolección de Basuras DECRETO 1713 DE 2002 - Por el cual se reglamenta la Ley 142 de 1994 y el Decreto Ley 2811 de 1974 y la Ley 99 de 1993 en relación con la Gestión Integral de Residuos Sólidos". • Norma de Gestión Ambiental NTC ISO 14001. • Cumplir con todas las normas vigentes relacionadas con la legislación laboral y contratación de personal.
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>FUNCIONES Operarios (as): De manera específica deberán cumplir las siguientes funciones en concordancia con las labores contratadas.</p> <p>Mantener el surtido ofrecido por parte del comitente vendedor en los horarios y cantidades establecidas por el comprador.</p> <p>Mantener en perfecto estado de limpieza los equipos e implementos utilizados para el suministro según lo solicitado por el comprador.</p> <p>Para realizar los actos de limpieza anteriormente mencionados y al momento de realizar el abastecimiento de los productos, quien realice la actividad deberá utilizar por prevención e higiene, guantes, cofia, tapabocas y todos los utensilios necesarios para una higiene adecuada y atender los requerimientos que el supervisor considere pertinente en materia sanitaria y de presentación personal.</p> <p>Distribuir y mantener los inventariados de los insumos para el servicio de suministro de bebidas calientes.</p> <p>Cumplir a cabalidad con los horarios o turnos dispuestos para la realización de las funciones.</p> <p>Reportar y consignar diariamente en una planilla en formato Excel el registro del consumo de los contadores por cada máquina.</p> <p>Las demás que le sean asignadas por el comprador y que por la naturaleza del proceso se requieran.</p> <p>EN CUANTO AL SUMINISTRO.</p> <p>El suministro de bebidas calientes debe ser prestado de manera permanente.</p>

El personal que realice el abastecimiento y la limpieza de las maquinas deberá presentar el certificado de manipulación de alimentos conforme a la normatividad vigente.

El suministro de bebidas calientes se debe garantizar diariamente en horario de 8:00 am a 5:00 pm, y debe contar con personal disponible que garantice la buena operatividad del suministro de las máquinas.

El comitente vendedor debe efectuar los estudios y verificaciones que considere necesarios para formular la propuesta con base en su propia información, asumiendo todos los gastos, costos y riesgos que ello implique.

Seguridad y salud en el trabajo. Al contratista le asiste la obligación de cumplir con las normas de seguridad industrial y adoptar las medidas necesarias para evitar la ocurrencia de accidentes durante la ejecución contractual.

Reportes de consumo:

Se debe suministrar o reportar al comprador de la información de los contadores internos de las máquinas dispensadoras de bebidas calientes.

Al momento de iniciar la ejecución contractual el contratista y el supervisor del contrato verificarán que el contador de cada máquina se encuentre en ceros.

A partir del inicio de la ejecución contractual el contratista llevará el registro diario del contador de cada máquina, para tal efecto el supervisor o la persona que éste designe realizará control diario y el seguimiento al contador del consumo por cada máquina.

Reporte Semanal: El contratista llevará diariamente en una planilla en formato Excel para el registro del consumo de los contadores por cada máquina.

El supervisor del contrato o la persona que éste designe para tal fin todos los viernes de cada semana verificará el registro del consumo del contador de cada una de las máquinas y llevará el control del registro.

Los contadores deberán manejar como mínimo 5 dígitos y deberán contar con un sello de seguridad, para tomar el reporte de cantidades, que se levantará en presencia del supervisor del contrato y se tomará el respectivo registro.

Teniendo en cuenta la configuración de las máquinas se debe discriminar la cantidad de bebidas por el sistema de canal libre.

Reporte mensual: El informe mensual es el consolidado de los reportes semanales realizados por el Contratista con el adecuado control y seguimiento del supervisor del contrato o quien éste designe.

El contratista deberá presentar el reporte mensual al cierre de cada mes al supervisor del contrato.

Adicionalmente deberá presentar las actas de disposición final de los residuos resultantes de la limpieza y mantenimiento realizado a las máquinas, de acuerdo con el modelo suministrado por la entidad.

DE LOS EQUIPOS:

Los equipos requeridos para el servicio del suministro deben ser entregados al comprador de acuerdo a los requerimientos del mismo.

El comitente vendedor deberá garantizar la reparación y el mantenimiento de los equipos suministrados.

El comprador podrá solicitar cambio de los equipos, en aquellos casos en que los mismos no cumplan con las condiciones de calidad requeridas.

En caso de daño de cualquiera de los equipos asignados para la operación, se deberán reemplazar en el plazo definido por el comprador.

El comitente vendedor se obliga a constituir en debida forma y mantener durante la ejecución la negociación en los términos establecidos en la ficha técnica de negociación

Los modelos de las máquinas acreditadas por el oferente deben ser los mismos de las máquinas que hagan parte del contrato durante toda su ejecución.

El funcionamiento de las máquinas dispensadoras de bebidas calientes debe permitir la mezcla de productos solubles con agua, que debe alcanzar un máximo de temperatura de 90° C sin alcanzar el punto de ebullición de 100° C, y evitar fugas de vapor o agua de la máquina.

Suministrar e instalar los repuestos necesarios para el correcto funcionamiento de las máquinas dispensadoras durante la ejecución del contrato.

Todos los costos de reparación o mantenimiento de las máquinas correrán por cuenta y riesgo del contratista, por lo tanto, la UAESP no responderá por daños ocurridos a los mismos, en condiciones normales de uso.

Los mantenimientos a realizar serán del tipo preventivo y correctivo.

Mantenimiento Preventivo:

Este tipo de mantenimiento se requiere para inspeccionar las máquinas y detectar las fallas en su fase inicial y corregirlas en el momento oportuno cuyo propósito es prever los daños manteniendo los sistemas de infraestructura equipos, e instalaciones en completa operación a los niveles y eficiencia óptimos.

El mantenimiento preventivo debe ser mínimo, no será mayor a dos (2) horas después de la solicitud del suministro que realice el supervisor o por quien disponga éste, y no podrá superar cuatro (4) horas en las instalaciones de la UAESP, dichos mantenimientos deberán ser registrados en un formato para revisar y llevar control de la recurrencia.

El mantenimiento preventivo cubrirá como mínimo lo siguiente:

- Suministro necesario para el adecuado funcionamiento de la máquina.
- La revisión interna de las mismas, seguridad, ajustes, reparaciones, lubricación, calibración.

Deben llevarse a cabo en forma periódica con base a un plan establecido y no a una demanda del usuario.

Mantenimiento Correctivo:

Por eventuales fallas de las máquinas, el mismo se requiere resolver en un plazo máximo de 24 horas.

Para este suministro, el contratista debe garantizar igualmente, que cuenta con la logística necesaria y suficiente para efectuar el mantenimiento, así como disponer del personal, repuestos y documentos técnicos necesarios para efectuarlos.

El mantenimiento correctivo incluirá el suministro e instalación de repuestos y demás elementos que se requieran en el sitio donde estén ubicados los equipos.

Si se requiere el cambio de un repuesto en cualquiera de las máquinas y este no se encuentra en existencia, la firma contratante deberá reemplazar la maquina por una de iguales o mejores especificaciones técnicas, dentro del día hábil siguiente a la solicitud.

Para la salida de los equipos que se van a cambiar, se debe coordinar con el supervisor del contrato el día anterior del retiro, con el propósito de realizar los trámites necesarios con la coordinación de seguridad de la entidad para la identificación y autorización respectiva.

EN CUANTO A LAS MAQUINAS

TIPO 1:

Características Técnicas

Configuración de capacidad	No. Tolvas café grano: 1 No. Tolvas soluble: 4 Simples: 1 Asimétricas: 2 No. Vasos: 320
Capacidad de producto Configuración Recomendada	Café en grano: 1, 9 Kg Café soluble: 0,4 Kg Leche soluble: 2,2 Kg Chocolate: 2,2 Kg Té soluble: - Azúcar: 2,6 Kg
Sistemas de erogación	Tipo de sistema; Espresso Capacidad: Hasta 8 gr. Granaje programable por selección Nombre de grupo: Espresso Azk: V10 Numero de batidores: 2/3

Molinos	Nombre del molino: VPTT Vending Performance No. de molinos : 1
Calderas	Tipo: Presión, Temperatura máxima: 90 C Capacidad en volumen: 315 cc
Selecciones y preselecciones	Tipo interfaz selección: Teclado Táctil y Display Grafico Numero preselecciones: 4 Numero de selecciones: 8
Sensores y Filtros	Detector de café agotado Detector de atasco en molino Control de temperatura del agua Control de presencia de agua Detector de taza opcional
Dimensiones y Peso	Alto: 1582 mm Ancho: 480 mm Fondo: 590 mm Peso: 60 kg
Energía	Tensión: 120V /60 Hz Potencia máxima: 1700 w
Modelo	Mínimo modelos 2017 en adelante

TIPO 2:

Características técnicas

Dimensiones	Ancho y alto (215 x 381 x 430 mm) Peso 7 kg Color Silver / black
Características eléctricas	Alimentación eléctrica 120 v – 60 HZ Potencia 1400 w
Características hidráulicas	Sistema hidráulico : Monocircuito Lanza de agua caliente /vapor con pannarello
Conexión hídrica	Alimentación hídrica Deposito integrado
Capacidad	Depósito de café en grano :500 gr Depósito de agua: 2,5 l , extraíble Posos de café: 15
Interfaz	Display grafico con iconos y mensajes
Modelo	Mínimo modelos 2017 en adelante

El suministro de bebidas calientes debe realizarse de la siguiente manera según los requerimientos del comprador:

Se suministrarán bebidas calientes por canal libre y por costo unitario.

Las bebidas por el sistema de canal libre se suministran de lunes a viernes hasta agotar el número de bebidas diarias contratadas.

Una vez se agoten las bebidas contratadas, se deberá continuar con el suministro de bebidas al costo unitario ofrecido por el proponente en su oferta y se pagará directamente por el público.

	<p>En caso de requerirse el suministro en días adicionales, este suministro se coordinará a través del supervisor del contrato.</p> <p>Las máquinas dispensadoras se ubicarán en el lugar que indique la Unidad Administrativa Especial de Servicios Públicos y su cantidad podrá variar de acuerdo a las necesidades de la entidad.</p> <p>El abastecimiento de suministros para las maquinas dispensadoras se debe realizar diariamente por parte del operario, con productos e insumos los cuales deberán cumplir con los estándares de calidad, salubridad e higiene.</p> <p>Los productos e insumos deberán ser de primera calidad en empaques o envases originales, debidamente rotulados, con fechas de producción y vencimiento visibles, de conformidad con los requisitos exigidos por la normatividad colombiana; estos deben ser producidos por empresas reconocidas en el mercado, con registro sanitario INVIMA vigente en los casos que lo requiera.</p> <p>Mantener el espacio físico donde se ubican las máquinas, en las mismas condiciones en que le fue entregado.</p> <p>El suministro de bebidas calientes, se realizará según las exigencias establecidas por el comprador.</p> <p>El comitente vendedor debe garantizar el suministro en los lugares y horarios definidos e informados por el comprador.</p> <p>El comitente vendedor debe: contar con recurso humano, técnico, tecnológico y logístico requerido para facilitar la actividad a desarrollar, garantizando la buena calidad en prestación del servicio.</p> <p>El comprador exigirá al comitente vendedor que el personal a suministrar cuente con salario legal, prestaciones de ley y afiliaciones al sistema general de seguridad social.</p> <p>Certificar el cumplimiento de las condiciones ambientales de los productos de aseo a utilizar.</p> <p>Las certificaciones de estudios o capacitaciones que acrediten experiencia por parte de los operarios del comitente vendedor estas deben ser expedidas por instituciones debidamente reconocidas y no por la misma empresa oferente.</p> <p>El comitente vendedor debe garantizar que el personal destinado para la realización de las labores que implican el servicio de suministro de bebidas calientes se encuentra cotizando a pensiones y afiliado a una administradora de riesgos profesionales.</p>
<p>PRESENTACIÓN</p>	<p>Tinto preparado con café en grano con y sin azúcar, por el sistema de precios unitarios fijos, incluyendo mezclador y vaso de cartón como mínimo de 7 onzas biodegradables.</p> <p>Otro producto caliente simultáneamente por canal libre, al mismo precio que oferte para el tinto (preferiblemente agua aromática o té). El cual debe ser estipulado dentro de la oferta.</p>