



**ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C.
SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL
DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO**

**CONDICIONES GENERALES DE LA NEGOCIACION
FICHA TÉCNICA DE DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE SUMINISTRO DE REFRIGERIOS**

1. GENERALIDADES PARA LA ENTREGA DE REFRIGERIOS

Los refrigerios deben ser entregados por el comitente vendedor directamente en los sitios en los cuales el comitente comprador programe actividades con la población participante, en las condiciones de calidad, cantidad, oportunidad y logística pactadas y definidas en las fichas técnicas de negociación, de distribución y entrega de suministro de refrigerios y en los documentos de condiciones especiales.

En el evento que el comitente vendedor realice la entrega de refrigerios en condiciones de calidad, cantidad, oportunidad y logística diferentes a las establecidas por el comitente comprador, deberá asumir la responsabilidad y las consecuencias que conlleve esta circunstancia.

2. SITIOS DE ENTREGA DE LOS REFRIGERIOS

Los refrigerios deben ser entregados en los sitios que le informe el comitente comprador durante el desarrollo de la operación, los cuales se encuentran localizados en las 20 localidades de la ciudad de Bogotá D.C. (zona rural y zona urbana), en las condiciones de calidad, cantidad, oportunidad y logística (lugar, fecha y horario) señalados por el comitente comprador.

La entrega de los refrigerios, se realizará según la demanda del comitente comprador y de la programación de actividades que realice durante el plazo de ejecución de la operación. Se precisa que el comitente vendedor debe garantizar y disponer durante el desarrollo de la operación, la logística necesaria para cumplir con las entregas en todas y cada una de las localidades (incluyendo zonas rurales – p.ej. Sumapaz).

El comitente comprador avisará con mínimo veinticuatro (24) horas de anticipación al comitente vendedor, la cantidad, ubicación de los sitios en los cuales debe entregar refrigerios informando: nombre, localidad, dirección, teléfono, persona de contacto en el sitio de entrega.

El comitente vendedor debe entregar la cantidad de refrigerios solicitados por el comitente comprador en la fecha, hora y lugar y efectuar entregas simultáneas en diferentes localidades y sitios, de ser requerido por el comitente comprador.

Los lugares, fechas y horarios para la entrega de los refrigerios, pueden variar de acuerdo a las necesidades y a las actividades que realiza el comitente comprador, en consecuencia podrán modificarse según el número de participantes convocados a las actividades que se programen.

3. DIAS Y HORARIOS PARA LAS ENTREGAS

Teniendo en cuenta que el comitente comprador puede programar actividades con la población participante en cualquier día y hora de la semana, el comitente vendedor deberá garantizar la(s) entrega(s) de los refrigerios durante todos los días de la semana incluidos sábados, domingos y festivos, en los sitios, hora y fecha establecidos, una vez el comitente comprador le envíe la solicitud de refrigerios.

Nota: En el evento que por necesidades del comitente comprador se requiera modificar los horarios de entrega inicialmente informados, el comitente vendedor debe suministrar los refrigerios en los horarios que serán informados por el comitente comprador con mínimo doce (12) horas de antelación a producirse el cambio.

4. PLANES DE EMPAQUE, ENSAMBLE, EMBALAJE, DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE

Y PLAN DE CONTINGENCIA

El comitente vendedor deberá garantizar la disponibilidad y capacidad para suministrar la totalidad de los refrigerios requeridos, para lo cual debe entregar como condición previa a la negociación, certificación del Representante legal que cuenta con el plan de empaque, ensamble, embalaje, plan de contingencia y plan de distribución y transporte, para cumplir con las condiciones requeridas en la operación. Estos planes serán avalados por la interventoría o supervisión, dentro de los tres (3) días hábiles posteriores al cierre de la negociación.

4.1. Plan de empaque, ensamble y embalaje:

El comitente vendedor debe presentar el plan de empaque, ensamble y embalaje de los alimentos que componen los refrigerios para todo el tiempo de ejecución de la operación, el cual debe contener como mínimo:

- a) Objetivo general.
- b) Objetivos específicos.
- c) Etapas y áreas involucradas.
- d) Tiempos y horarios para recepción, empaque, ensamble y embalaje de todos los productos.
- e) Responsables.
- f) Seguimiento.
- g) Controles, formatos y registros.

4.2. Plan de distribución y transporte:

El comitente vendedor debe presentar el plan de distribución y transporte de los alimentos que componen los refrigerios para todo el tiempo de ejecución de la operación, el cual debe contener como mínimo:

- a. Tipo de vehículo.
- b. Placa de cada vehículo.
- c. Número de vehículos total para la operación.
- d. Indicar si son propios o contratados.
- e. Capacidad de cada uno de los vehículos, teniendo en cuenta las características topográficas.
- f. Código de identificación que asignarán a cada uno de los vehículos.
- g. Tipo de alimentos que transportará.
- h. Disponibilidad o no de la unidad de frío.
- i. Días y horarios de entrega. Para este ítem deberá adaptarse a los horarios y días establecidos por el Comitente.
- j. Número de coordinadores y auxiliar de transporte, por punto de entrega o unidades operativas, identificando con claridad las responsabilidades, funciones, y procedimientos de comunicación.
- k. Logística que utilizará para el cumplimiento del plan de distribución y entrega, con el fin de atender oportunamente las entregas en las diferentes localidades, teniendo en cuenta que un mismo vehículo no podrá cumplir las entregas que geográficamente estén en puntos distantes.
- l. Manifiestar que cada uno de los vehículos a usar, cuentan con la documentación vigente requerida, 1. Licencia de Transito, 2. Licencia de Conducción. 3. Revisión Mecánica. 4. SOAT-Seguro Obligatorio contra Accidentes de Tránsito. 5. Actas de inspección, vigilancia y control para transporte de alimentos de los vehículos que distribuyen los alimentos a las unidades operativas o puntos de entrega, con concepto sanitario cumple o favorable, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo a lo establecido en el acta.
- m. Aceptación de las entregas en zonas urbanas y rurales y en forma simultánea en diferentes puntos o unidades operativas.
- n. Descripción del transporte y almacenamiento de productos, enmarcados bajo los lineamientos establecidos en la Ley 9 de 1979, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015 y demás normatividad vigente, aplicable, o aquellos que la modifiquen o la complementen.

Nota: Los planes de capacitación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, asistencia a los talleres y

certificados médicos de los conductores y auxiliares de transporte, serán verificados durante la ejecución de la operación.

4.3. Plan de contingencia

El comitente vendedor debe presentar un plan que contemple las posibles contingencias que pudieran presentarse en situaciones imprevistas en el desarrollo de la operación del suministro de refrigerios, en diferentes aspectos como: adquisición de alimentos, transporte, talento humano, entre otras. Ejemplo: Que acciones se adelantarían, en caso de accidente de un vehículo, paro de transporte, rechazo de alimento en punto de entrega, entre otras situaciones que se pudieran presentar, en las entregas programadas.

Este plan será avalado por la interventoría o supervisión, dentro de los tres (3) días hábiles posteriores al cierre de la negociación.

5. SOLICITUDES DE PEDIDOS Y CONTROL DE ENTREGAS

Las solicitudes de entrega de los refrigerios se harán en forma diaria o de acuerdo a la necesidad del comitente comprador, de manera escrita a través del comisionista comprador.

La cantidad de refrigerios a suministrar podrá variar de acuerdo a las necesidades del comitente comprador, siempre y cuando no se supere el valor total de la negociación; el comitente comprador informará por escrito, a través del comisionista comprador a las demás partes las modificaciones (cancelaciones) o cambios (en cantidades hora, fecha y lugar de entrega), con doce (12) horas de anterioridad.

El comitente vendedor y las demás partes, serán responsables de llevar un control sobre las cantidades de refrigerios pedidos, cancelados y entregados, así como el valor unitario y el total ejecutado, con el fin de no sobrepasar el valor total de la negociación, esto sin perjuicio del control y supervisión efectuado por el comitente comprador.

Por cada entrega de refrigerios en los puntos designados, se deberá suscribir una remisión de entrega en original y dos copias (original para la interventoría o supervisión, copia para el comitente vendedor, y copia para la unidad operativa o punto de entrega), las cuales deberán estar firmadas por la(s) persona(s) delegada(s) del comitente comprador, según corresponda, y por la(s) persona(s) delegada(s) del comitente vendedor, que permita verificar la cantidad, calidad y oportunidad solicitadas por el comitente comprador.

La remisión debe contener como mínimo:

- a. Razón Social y NIT del Comitente Vendedor.
- b. Fecha y hora de la entrega.
- c. Lugar de entrega (unidad operativa o punto).
- d. Tipo de refrigerio.
- e. Cantidad de refrigerios entregados, por tipo, por unidad operativa o punto de entrega y localidad.
- f. Número de lote de alimento (cereal y bebidas).
- g. Cantidad de refrigerios no entregados por tipo.
- h. Espacios para observaciones de cada uno de los refrigerios en calidad, cantidad y oportunidad de entrega por parte del comitente comprador.
- i. Observaciones generales por parte de la persona que recibe los refrigerios en la unidad operativa o punto de entrega.
- j. Nombre y apellidos completos, cargo y firma de la persona que recibe los refrigerios en la unidad operativa o punto de entrega, o de quien delegue el comitente comprador para recibir los alimentos.
- k. Nombre y apellidos completos, cargo y firma de quien entrega los refrigerios.
- l. Los demás aspectos que el comitente comprador considere pertinentes.

El comitente vendedor deberá entregar el formato de remisión con los requisitos mínimos aquí exigidos para su respectivo aval por parte de la interventoría o supervisión, dentro de los tres (3) días hábiles posteriores al cierre de la negociación.

El comitente vendedor deberá entregar sin excepción, el segundo día hábil de la semana siguiente a la entrega de refrigerios, cada una de las remisiones soporte de entregas (junto con la matriz consolidada, que será entregada y avalada por la interventoría), organizadas cronológicamente para la respectiva revisión por parte de la Interventoría o supervisión.

DEVOLUCIÓN DE ALIMENTOS: En caso de presentarse devolución de refrigerios en las unidades operativas o puntos de entrega, por calidad de productos diferentes a las pactadas, el comitente vendedor deberá realizar la reposición de estos productos de manera inmediata.

Sin embargo, en los casos de devolución por casos fortuitos o de fuerza mayor (cierre de unidad operativa por epidemias, autoridades sanitarias, etc.), el comitente vendedor debe establecer comunicación con las partes, y concertar las instrucciones respectivas.

7. INSPECCIÓN PREVIA A LA ENTREGA DE LOS ALIMENTOS EN LAS PLANTAS Y/O BODEGAS

El comitente comprador, la supervisión o Interventoría, realizarán una inspección previa en planta o bodega de los refrigerios a entregar e informarán al comitente vendedor sobre los hallazgos de alimentos que no se encuentren en condiciones aptas para consumo y en consecuencia se abstendrá de autorizar la entrega de los productos que no cumplan con las condiciones establecidas en el documento de condiciones especiales 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 o alimentos que presenten daños mecánicos, corroídos, magullados, entreabiertos, sucios o con indicios de contaminación física, química o biológica y que no cumplan con las normas de rotulado, presentación de las características organolépticas propias de cada alimento.

8. CAPACIDAD INFRAESTRUCTURA

El comitente vendedor debe contar con planta(s) o bodega(s) propia(s) o arrendada(s) la(s) cual(es) debe(n) estar ubicada(s) en Bogotá D.C. o en municipios circunvecinos, para la producción o recepción, selección, clasificación, almacenamiento, empaque, ensamble y embalaje de los alimentos, que cumplan con todos los requisitos y obligaciones establecidos en la Resolución 2674 de 2013, ley 9 de 1979 y demás normatividad vigente, aplicable, aquellas que la modifiquen o la complementen, para lo cual el comitente vendedor deberá allegar un documento suscrito por su Representante legal en el que indique que dispone para la operación con la(s) bodega(s) o planta(s) adecuada(s) para la ejecución de la operación, además de asegurar la aplicación plena de las Buenas Prácticas de Manufactura-BPM.

El comitente vendedor deberá presentar el concepto sanitario FAVORABLE emitido por la autoridad sanitaria competente, de la(s) planta(s) o bodega(s) de producción o instalación(es) para recepción, selección, clasificación, almacenamiento, empaque, ensamble y embalaje de los alimentos, ya sean propias o en arrendamiento. Se aceptarán conceptos favorables con observaciones o favorable con requerimientos, con fecha de expedición no superior a (6) meses siempre y cuando no se afecte la inocuidad de los alimentos que componen los refrigerios; este concepto se presentará para cada una de las plantas de producción o bodegas en las cuales se ensamblarán los refrigerios. No se aceptarán conceptos emitidos sobre restaurantes, expendios de alimentos, puntos de venta, distribución de alimentos o almacenes de alimentos.

Los conceptos sanitarios deberán tener una fecha de expedición no mayor a un (1) año contado a partir de la fecha de presentación de los documentos.

El comitente vendedor con la presentación de los documentos y certificaciones anteriormente exigidos, se compromete a utilizar durante la ejecución del suministro de refrigerios, la(s) planta(s) o bodega(s) visitada(s) y aprobada(s) por el comisionista comprador en caso de ser adjudicada la negociación. Sin embargo, en los eventos de fuerza mayor o caso fortuito debidamente soportados, será válida la aceptación de nuevas plantas o bodegas, con el cumplimiento de los requisitos establecidos para tal efecto, en la presente ficha de negociación, previa visita y aprobación por parte de la Interventoría o supervisión del comitente comprador.

El comitente comprador, la supervisión o interventoría durante la ejecución de la operación, realizarán visitas de inspección a las plantas o bodegas, con el propósito de verificar el cumplimiento de la aplicación de la Resolución 2674 de 2013 y demás normatividad vigente en lo que respecta a Buenas Prácticas de Manufactura y la capacidad disponible que asegure el abastecimiento de las cantidades negociadas, dando aplicación al manual de supervisión y procedimientos establecidos por el comitente comprador.

9. TRANSPORTE

Con el fin de garantizar las condiciones adecuadas en el transporte de alimentos desde la(s) planta(s) o bodega(s) hasta las unidades operativas o puntos de entrega, el comitente vendedor, deberá utilizar el número de vehículos establecidos en el plan de distribución y entregado aprobado por la interventoría o supervisión. Así entonces, los vehículos deberán reunir los siguientes requisitos:

- a) El comitente vendedor deberá contar con las actas de inspección, vigilancia y control para transporte de alimentos de los vehículos que distribuyen los alimentos a las unidades operativas o puntos de entrega, con concepto sanitario cumple o favorable, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo a lo establecido en el acta.
- b) 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.
- c) Todos los refrigerios 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 y de acuerdo a lo establecido en el Documento de condiciones especiales.
- d) Todos los vehículos transportadores deben estar identificados en un lugar visible con la frase TRANSPORTE DE ALIMENTOS.
- e) El comitente vendedor deberá realizar la limpieza y desinfección de los vehículos de acuerdo a lo establecido en el Plan de Saneamiento, con los respectivos soportes de implementación.
- f) Paredes, suelos y techos de los vehículos deben estar en buen estado, para evitar el ingreso de humedad, suciedad o insectos.
- g) El comitente vendedor debe monitorear y exigir la limpieza y el buen mantenimiento del vehículo transportador, al momento de la inspección no deben 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, roedores u otro tipo de plagas que estén anidados en la bodega del camión y presencia o restos de sustancias químicas tóxicas.
- h) Las canastillas al ser transportadas deben mantenerse en adecuadas condiciones higiénicas y separadas del suelo del camión mediante el uso de estibas en material higiénico sanitario que permita una correcta limpieza y desinfección.
- i) Evitar los daños de los refrigerios durante el transporte, asegurando la carga para prevenir el desplazamiento en el interior de los camiones, usando correas o trabas para sujetar la carga y asegurar la estabilidad de las canastillas, así mismo, si los vehículos cuentan con estibas en material higiénico sanitario que permita una correcta limpieza y desinfección, que sean antideslizantes, los amarres no serán necesarios.



- j) 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.

10. REUNIÓN DE SEGUIMIENTO DE LAS ENTREGAS

Al finalizar la entrega mensual de refrigerios, se realizará una reunión de seguimiento que será de obligatoria asistencia; para ello el comitente comprador convocará al comisionista comprador, al comisionista vendedor, al comitente vendedor y a la interventoría o supervisión. Allí se revisarán los aspectos que ameritaron acciones de mejora y las dificultades que se hayan presentado generando un acta en los que se pactarán los compromisos respectivos para el mejoramiento en la prestación del servicio.