

## ANEXO TÉCNICO

Le recomendamos leer detenidamente esta invitación, en caso de estar interesado y cumplir con los requisitos que aquí se especifican, envíenos la oferta para su revisión.

### DESCRIPCIÓN DE LA SOLICITUD

#### 1. OBJETO:

SUMINISTRO DE REFRIGERIOS PARA EL DESARROLLO DE DIVERSAS ACTIVIDADES POR PARTE DE LA EMPRESA AGUAS NACIONALES EPM S.A. E.S.P. PROYECTO AGUAS DEL ATRATO

#### 2. CERTIFICADOS

El contratista deberá relacionar lo siguiente:

1. Certificado firmado por el representante legal donde conste que cuenta con la infraestructura y/o logística necesaria para la adecuada prestación del servicio.
2. Certificación en manipulación de alimentos de aquellas personas que intervengan en la preparación de alimentos.
3. Suministrar el nombre, número telefónico y correo electrónico de la persona de contacto de su empresa; para tratar todo lo relacionada con la ejecución del presente contrato.

#### 3. CONDICIONES ADICIONALES

Es importante que el contratista conserve las muestras de alimentos en una nevera, debidamente rotulado con la fecha de preparación mínimo por tres días, para la eventualidad de que se presente una intoxicación, poderlas enviar a analizar en los laboratorios correspondientes y descartar o validar que la causa haya sido por el consumo de dichos alimentos.

#### 4. PLAN DE TRABAJO

El contratante de forma escrita realizará la petición del suministro de forma escrita cuando sea necesario, indicando la cantidad exacta de cada uno de los productos a suministrar, en el lugar y tiempo (hora) indicado, con mínimo tres (3) horas de anticipación si el mismo necesita preparación previa o una (1) hora si son productos que ya vienen empacados.

En todo caso, el contratista deberá acatar lo solicitado sin ningún contratiempo, pues las acciones que deban desplegarse para su cumplimiento son de su resorte de forme total.

#### 5. DEVOLUCIONES

El contratista deberá garantizar que los productos suministrados sean de excelente calidad. En caso tal que el contratante evidencie que alguno de ellos esté en mal estado, vencidos, o no conserven su composición original entre otras, procederá a realizar la devolución, por tanto, el contratista deberá garantizar el cambio de forma inmediata, sin que ello, implique un costo adicional.

## **6. FLUJO DEL PROCESO DE RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS**

Al momento de recibir el producto suministrado en presencia del contratista, el contratante procederá a realizar lo siguiente:

1. Verificación del producto a simple vista
2. Observación de higiene y transporte
3. Inspección (cualitativa y cuantitativa) del cumplimiento de calidad y cantidad (toma de T, olor, color y sabor)
4. Si cumple con el punto 3 se procede con la recepción del producto
5. Si no cumple con el punto 3 se procede con la devolución del producto
6. En cualquier de los casos 4 y 5 se procederá con el diligenciamiento y firma del acta correspondiente

## **7. OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA**

1. El contratista se obliga para con la empresa AGUAS NACIONALES EPM S.A. E.S.P, a cumplir idónea, oportunamente y cabalmente con el objeto de la presente solicitud pública de ofertas a la luz de las disposiciones técnicas legales vigentes.
2. Suscribir las actas de inicio del contrato, suspensión (en caso de ser requeridas), reiniciación (en caso de ser requeridas), terminación del contrato y liquidación dentro de los plazos establecidos para tal fin y según los formatos estipulados por el CONTRATANTE
3. Cumplir con la documentación requerida para la legalización del contrato de acuerdo a lo establecido por ley
4. Ejecutar idónea y oportunamente el objeto contractual, según lo dispuesto en el pliego de condiciones, sus adendas y la propuesta presentada, documentos que harán parte integral del contacto a suscribir.
5. Atender los requerimientos que sean solicitados por el administrador del contrato, para efectos de su ejecución en debida forma
6. Presentar de manera oportuna su factura o cuenta de cobro, con el certificado de aportes a la seguridad social y parafiscales.

7. Abstenerse de facturar por encima del presupuesto disponible, de acuerdo con el valor del contrato.
8. Los gastos que se generen para cumplir a cabalidad el objeto del contrato deben ser a cargo del CONTRATISTA
9. En caso que se agote el presupuesto, EL CONTRATISTA deberá abstenerse de continuar suministrando más productos, así se encuentre durante la vigencia contractual, hasta tanto las partes acuerden las respectivas adiciones al valor del contrato en caso de ser procedente.
10. Informar por escrito y oportunamente al administrador del contrato sobre los obstáculos o inconvenientes surgidos en el desarrollo del objeto contractual.

#### **8. OBLIGACIONES DEL CONTRATANTE**

1. Inspección de la documentación suministrada por el contratista, para verificar que se le dé cumplimiento a todo lo requerido en el pliego de condiciones y para la legalización del contrato.
2. El administrador del contrato indicará el lugar y la hora en el cual se deben entregar los productos, dentro del casco urbano del Municipio de Quibdó.
3. Vigilar y controlar la ejecución del presente contrato y velar por el debido y cabal cumplimiento de las obligaciones adquiridas por el CONTRATISTA.
4. Controlar la calidad de la recepción de los alimentos antes de su consumo.
5. Verificar que EL CONTRATISTA cumpla con el pago de aportes de sus empleados y de sí mismo en materia de seguridad social integral, parafiscales, y riesgos laborales, de conformidad con la normatividad legal vigente.

#### **9. OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA EN SST**

En cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente y contemplada en el artículo 26 del Capítulo VI Resolución 2674 de 2013, se exige:

1. Realizar la entrega de dotación al personal manipulador de alimentos y verificar que ellos lo utilicen para la preparación de los mismos.
2. Aplicar todos los requisitos higiénico sanitarios necesarios con el fin de prevenir la contaminación cruzada, durante el proceso de preparación de los alimentos, embalaje, transporte y distribución de los mismos.

3. Asegurar que todas las preparaciones cumplan con las características óptimas de olor, color, sabor, textura y apariencia.
4. Garantizar que los alimentos sean preparados el mismo día de su consumo y de excelente calidad.
5. Utilizar agua potable apta para consumo humano, en la preparación de alimentos y actividades relacionadas con dicha labor.

## 10. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS

El producto que requiere la empresa AGUAS NACIONALES EPM S.A. ESP- Proyecto Aguas del Atrato debe acreditar como mínimo su contenido, presentación y especificaciones técnicas que se detallan a continuación:

ÍTEM	PRODUCTO ESPECIFICACIÓN O DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA
1.	<b>Kumis Con Cereal:</b> alimento lácteo con cereal x 170 GR	Unidad
2.	<b>Yogur:</b> bebida láctea de frutos x 200 GR, con características óptimas de la leche pasteurizada con cualidades que la componen como aroma, cuerpo, textura, y sabor para una bebida láctea de calidad.	Unidad
3.	<b>Jugo en cajita:</b> bebida de frutas en caja de 200 ml surtidos	Unidad
4.	<b>Pastel:</b> hojaldrado de jamón y queso (150 gr)	Unidad
5.	<b>Pastel:</b> hojaldrado de Pollo con verduras y queso (150 gr)	Unidad
6.	<b>Palito de queso:</b> hojaldre relleno de queso (100 gr)	Unidad
7.	<b>Empanada:</b> de maíz amarillo rellena de carne o pollo (150gr)	Unidad
8.	<b>Croissant:</b> elaborado en masa de hojaldre 100gr	Unidad
9.	<b>Pizza:</b> Porción de (150gr)- masa elaborada con harina de trigo, sabores surtidos (jamón y queso, pollo con champiñones, pepperoni, hawaiana)	Unidad
10.	<b>Pan de Yuca:</b> Elaborado en almidón de yuca, asado (150gr)	Unidad
11.	<b>Sándwich:</b> Pan blanco tostado a la plancha, jamón de york y queso fundido. (150gr).	Unidad

12.	<b>Sándwich:</b> Pan blanco tostado a la plancha, Pollo desmechado, queso fundido, lechuga y tomate. (150gr).	Unidad
13.	<b>Ensalada de fruta:</b> de 12 oz, helados (2 bolas de helado con choco crispí, arequipe o crema de leche y trozos de fruta naturales - piña, manzana, fresa, piña, papaya, banano y pera entre otras). Empacada en material biodegradable.	Unidad
14.	<p><b>Almuerzo ejecutivo:</b> El cual deberá contener:</p> <p><b>Bebidas:</b> Jugo natural Frutas, limonada en diferentes presentaciones y variedades. Porción de 210 ml</p> <p><b>Sopa:</b> Cremas y sopas en diferentes presentaciones y variedades. Porción de 270 ml</p> <p><b>Porción de Proteína:</b> Pierna, pernil, pechuga, pescado, carne de res, carne de cerdo diferentes presentaciones y variedades. Porción de 150 gr</p> <p>Arroz: en diferentes presentaciones y variedades. Porción de 100 gr.</p> <p><b>Leguminosas</b> (frijol, lenteja, garbanzo, arvejas, blanquillos, pastas en diferentes presentaciones y variedades. Porción de 100 gr.</p> <p><b>2 opciones de ensalada/ guarnición.</b> Porción de 100 gr.</p>	Unidad

**NOTA:** Se recomienda que los productos empacados sean de marcas conocidas en el mercado y que no sean muy próximas al vencimiento.

Las cantidades aquí plasmadas son estimadas, por lo que las mismas pueden aumentar y/o disminuir según las necesidades de la empresa Aguas Nacionales EPM S.A. E.S.P., situación que debe ser tenida en cuenta por los oferentes y eventual contratista, pues deben mantener cada precio unitario durante toda la vigencia del contrato con independencia de la cantidad indicada y/o la efectivamente requerida.

## 6. EMPAQUE

El contratista deberá garantizar que los empaques utilizados sean amigables con el medio ambiente.

## 7. LUGAR DE EJECUCIÓN Y TRANSPORTE

Zona urbana de la ciudad de Quibdó, Departamento del Chocó.

Nota: el contratista deberá estar en la capacidad de entregar de forma oportuna cada solicitud en el lugar determinado por Aguas Nacionales EPM SA ESP- proyecto Aguas del Atrato, sin que haya lugar a pagos adicionales por transporte.

## 8. VISITA

El contratista deberá garantizar durante la ejecución del contrato, que el espacio para la elaboración de los productos este de forma adecuada e higiénica.

Por tanto, el contratante realizará visita de inspección (equipo integrado máximo por 4 personas) previa concertación con el oferente, en el cual se haya dejado definido el sitio, fecha y hora de la inspección.