

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL 2.9 ANEXO TÉCNICO PAQUETE ALIMENTARIO FONDO DE DESARROLLO LOCAL	Versión: 1
		Fecha: Memo I2021024902 – 20/08/2021
		Página: 1 de 17

PAQUETE ALIMENTARIO FONDO DE DESARROLLO LOCAL- FDL

Línea de Inversión: Bogotá Solidaria (20%). Concepto de gasto: Ingreso Mínimo Garantizado.

Precios de referencia: a continuación, se presentan los precios de referencia relacionados con el paquete alimentario.


Para determinar un precio para el paquete alimentario acorde a la solicitud realizada por el Fondo de Desarrollo Local (FDL), la entidad tomó los precios viabilizados por la Subdirección de Diseño, Evaluación y Sistematización mediante memorando de viabilidad No I2021002285 del 26 de enero de 2021, a los cuales se les incrementa mensualmente el valor del Índice de precios de alimentos (IPA), información reportada por el DANE de manera mensual.

													
Colombia, variación mensual del Índice de Precios al Consumidor													
(IPC) por divisiones de bienes y servicios 2021													
AÑO 2021, MES 06 Base Diciembre de 2018 = 100,00													
Variación mensual y año corrido 2021													
Mes	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Año corrido
Total IPC	0,41	0,64	0,51	0,59	1,00	-0,05							3,13
Alimentos Y Bebidas No Alcoholicas	1,44	0,46	1,14	2,09	5,37	-1,02							9,75
Bebidas Alcohólicas y Tabaco	0,20	0,31	0,46	0,51	0,22	0,24							1,95
Prendas De Vestir Y Calzado	-0,41	1,82	0,46	-0,37	0,08	0,02							1,59
Alojamiento, Agua, Electricidad, Gas Y Otros Combustibles	0,13	0,28	0,69	0,43	0,24	0,06							1,84
MUSEOS, PARQUES PARA LA RECREACION Y PARA LA CONSERVACION ORDINARIA DEL URBANISMO	0,26	0,96	0,30	0,37	0,32	0,35							2,58
Salud	0,26	0,59	0,31	0,42	0,27	0,23							2,11
Transporte	0,70	0,62	0,43	0,38	0,33	0,10							2,58
Información Y Comunicación	-0,16	-0,09	-0,85	-1,13	-3,17	-0,27							-5,56
Recreación Y Cultura	-0,82	0,82	-0,53	0,07	0,18	0,05							-0,24
Educación	0,00	3,56	0,24	0,86	0,06	0,00							4,77
Restaurantes Y Hoteles	0,65	0,69	0,40	0,37	0,86	0,68							3,71
Bienes Y Servicios Diversos	0,37	0,62	0,13	0,35	0,24	0,27							2,00

Fuente: DANE.
 Nota: La diferencia en la suma de las variables, obedece al sistema de aproximación y redondeo.
 Actualizado el 3 de julio de 2021.

Imagen de referencia tabla de precios fuente DANE


Teniendo en cuenta que los precios de alimentos para la actual vigencia están en proceso de viabilidad por la Subdirección de Diseño, Evaluación y Sistematización, desde la Dirección de Nutrición y Abastecimiento se definió tomar los precios viabilizados de acuerdo con el memorando antes mencionado con los respectivos incrementos del IPA, para cada mes; se costeo cada uno de los alimentos que componen el paquete y teniendo en cuenta que en el anexo se tiene relacionado un conjunto de alimentos para intercambio; se estimó el valor ponderado total del paquete con los respectivos intercambios, para un valor promedio total de noventa y cuatro mil ochenta y nueve pesos (\$94.089); estos precios tienen incluido el valor del transporte del alimento del punto de almacenamiento a un punto de distribución.

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Versión: 1
	2.9 ANEXO TÉCNICO PAQUETE ALIMENTARIO FONDO DE DESARROLLO LOCAL	Fecha: Memo I2021024902 – 20/08/2021
		Página: 2 de 17

	TIPO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	GRAMOS TOTALES	
PAQUETE ALIMENTARIO FDL OPCIÓN 1	ARRROZ BLANCO	6	1000 Grs	6000 Grs	
	LENTEJAS	4	500 Grs	2000 Grs	
	HARINA DE MAÍZ BLANCO	1	500 Grs	500 Grs	
	AZÚCAR	2	500 Grs	1000 Grs	
	FRIJOL BOLA ROJA	2	500 Grs	1000 Grs	
	PANELA	2	500 Grs	1000 Grs	
	CHOCOLATE	1	500 Grs	500 Grs	
	ACEITE VEGETAL*	1	1000 mlts	1000 mlts	
	LECHE EN POLVO	3	380 Grs	1140 Grs	
	LOMO EN ATÚN	3	170 - 184 Grs	510 Grs	
	PASTA SPAGUETTI	1	500 Grs	500 Grs	
	COSTO PROMEDIO CON INTERCAMBIOS				\$94.089

A continuación, se presenta la opción 2 de paquete alimentario, el cual tiene un costo aproximado de \$150.091, considerando la misma base de costos utilizada para estimar la opción número 1.

	TIPO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	GRAMOS TOTALES
PAQUETE ALIMENTARIO FDL OPCIÓN 2	ARROZ BLANCO	6	1000 Grs	6000 Grs
	LENTEJAS	4	500 Grs	2000 Grs
	FRIJOL BOLA ROJA	2	500 Grs	1000 Grs
	HARINA DE MAIZ BLANCO	2	500 Grs	1000 Grs
	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA	2	500 Grs	1000 Grs
	AVENA EN HOJUELAS	2	500 Grs	1000 Grs
	MAIZ PIRA	1	500 Grs	500 Grs
	PASTA SPAGUETTI	2	500 Grs	1000 Grs
	HUEVOS CUBETA	30	1800 Grs	1800 Grs
	LECHE DE VACA EN POLVO ENTERA	4	380 Grs	1140 Grs
	LOMO ATÚN EN AGUA	6	170 - 184 Grs	510 Grs
	ACEITE VEGETAL*	1	1000 mlts	1000 mlts
	CHOCOLATE	1	500 Grs	500 Grs
	AZÚCAR	2	500 Grs	1000 Grs

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL 2.9 ANEXO TÉCNICO PAQUETE ALIMENTARIO FONDO DE DESARROLLO LOCAL	Versión: 1
		Fecha: Memo I2021024902 – 20/08/2021
		Página: 3 de 17

	PANELA	2	500 Grs	1000 Grs
	COSTO PROMEDIO CON INTERCAMBIOS OPCIÓN 2			\$150.091

*Aceite vegetal de una sola fuente.

Nota: Los precios de referencia acá contenidos NO exceptúan a las Alcaldías Locales de realizar sus propios estudios de mercado y precios de referencia de acuerdo con la ley de contratación, y no incluyen gastos de operación, dado que estos últimos dependen de la modalidad de contratación (autonomía local) que realicen las Alcaldías locales. Por lo tanto, de presentarse intercambios (de acuerdo con la tabla de intercambios incluida en el presente anexo), que no estén contemplados en el paquete alimentario sugerido, el valor de referencia cambiará y será competencia del FDL evaluar el impacto frente al presupuesto destinado para este fin.

Cabe aclarar que el FDL para obtener el costo final, dentro de la estructura de costos además del costo de alimentos, debe contemplar los costos de operación logística (planta, almacenamiento, talento humano, transporte, entre otros), requeridos para la entrega del paquete a los participantes.

1. DETALLE Y DESCRIPCIÓN DEL OBJETO


1.1 OBJETO

Suministro de alimentos de primera necesidad para la población de la ciudad de Bogotá D.C. que se encuentra en condiciones de pobreza y vulnerabilidad en el marco de la emergencia sanitaria generada por el SARS_ CoV 2(COVID-19).

1.2 ALCANCE DEL OBJETO

A través de la presente contratación se busca que la población que se encuentra en condiciones de pobreza e inseguridad alimentaria moderada, severa o vulnerabilidad - fragilidad social reciban un apoyo en especie, a través de un paquete que contiene alimentos de la canasta básica familiar, los cuales se entregarán a las personas que ejercen servicios sexuales pagos, vendedores informales, personas de orientación sexual y de género diversa y personas usuarias de paga diarios, habitantes de calle, migrantes, poblaciones de comunidades indígenas, hogares con jefatura femenina y otras poblaciones las cuales se están viendo afectadas por la situación de declaratoria de emergencia sanitaria generada por el SARS-CoV-2 (COVID-19) en el marco de la estrategia Bogotá Solidaria, y con ello, ofrecer un aporte de calorías con los requerimientos mínimos que necesita una persona para sobrevivir en la situación de emergencia sanitaria en la que se encuentra la población de Bogotá y el país.

El contratista deberá entregar el número de paquetes alimentarios FDL conformados por el listado de alimentos descritos en el numeral 2.1 del anexo técnico, en las condiciones de

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL 2.9 ANEXO TÉCNICO PAQUETE ALIMENTARIO FONDO DE DESARROLLO LOCAL	Versión: 1
		Fecha: Memo I2021024902 – 20/08/2021
		Página: 4 de 17

ensamble, empaque y cantidades y en el lugar que determine el Fondo de Desarrollo Local (FDL).


2. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES TÉCNICAS ESPECÍFICAS

2.1 DESCRIPCIÓN DE LOS ALIMENTOS A ENTREGAR

A continuación, se presentan los alimentos y cantidades mínimas que deben entregar al FDL de acuerdo a la opción del paquete alimentario definido por el FDL:

	TIPO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	GRAMOS TOTALES
PAQUETE ALIMENTARIO FDL OPCIÓN 1	ARROZ BLANCO	6	1000 Grs	6000 Grs
	LENTEJAS	4	500 Grs	2000 Grs
	HARINA DE MAÍZ BLANCO	1	500 Grs	500 Grs
	AZÚCAR	2	500 Grs	1000 Grs
	FRIJOL BOLA ROJA	2	500 Grs	1000 Grs
	PANELA	2	500 Grs	1000 Grs
	CHOCOLATE	1	500 Grs	500 Grs
	ACEITE DE SOYA	1	1000 mlts	1000 mlts
	LECHE EN POLVO	3	380 Grs	1140 Grs
	LOMO EN ATÚN	3	170 - 184 Grs	510 Grs
	PASTA SPAGUETTI	1	500 Grs	500 Grs

	TIPO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	GRAMOS TOTALES
PAQUETE ALIMENTARIO FDL OPCIÓN 2	ARROZ BLANCO	6	1000 Grs	6000 Grs
	LENTEJAS	4	500 Grs	2000 Grs
	FRIJOL BOLA ROJA	2	500 Grs	1000 Grs
	HARINA DE MAIZ BLANCO	2	500 Grs	1000 Grs
	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA	2	500 Grs	1000 Grs
	AVENA EN HOJUELAS	2	500 Grs	1000 Grs
	MAIZ PIRA	1	500 Grs	500 Grs
	PASTA SPAGUETTI	2	500 Grs	1000 Grs
	HUEVOS CUBETA	30	1800 Grs	1800 Grs
	LECHE DE VACA EN POLVO ENTERA	4	380 Grs	1140 Grs
	LOMO ATÚN EN AGUA	6	170 - 184 Grs	510 Grs
	ACEITE DE SOYA	1	1000 mlts	1000 mlts

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL 2.9 ANEXO TÉCNICO PAQUETE ALIMENTARIO FONDO DE DESARROLLO LOCAL	Versión: 1
		Fecha: Memo I2021024902 – 20/08/2021
		Página: 5 de 17

	CHOCOLATE	1	500 Grs	500 Grs
	AZUCAR	2	500 Grs	1000 Grs
	PANELA	2	500 Grs	1000 Grs

En todo caso el contratista seleccionado deberá dar cumplimiento con los alimentos que se enlistaron anteriormente, de acuerdo al paquete alimentario definido por el FDL, ya que obedece a los lineamientos técnicos establecidos por el Fondo Local de Desarrollo.

2.1.1 INTERCAMBIOS


ALIMENTO	INTERCAMBIOS
FRÍJOL Y LENTEJA	FRIJOL/ LENTEJA / GARBANZO/ ARVEJA VERDE SECA/ ARVEJA AMARILLA SECA/
HARINA DE MAÍZ	HARINA DE TRIGO / HARINA PARA AREPAS
AZÚCAR/ PANELA/	CHOCOLATE/ PANELA
CHOCOLATE	AZÚCAR
AVENA EN HOJUELAS	AVENA MOLIDA
ACEITE DE SOYA	ACEITE DE MAÍZ, ACEITE DE GIRASOL O ACEITE DE CANOLA
1 LECHE DE VACA EN POLVO BOLSA POR 380 GRAMOS	2 BOLSAS DE LECHE DE VACA ENTERA UHT POR 900 MILILITROS
3 LATAS DE ATÚN DE 170 – 184 GRAMOS	1 LATAS POR 425 GRAMOS DE SARDINAS 30 HUEVOS TIPO AA
PASTA ALIMENTICIA	ESPAGUETI, CONCHITAS, TORNILLOS, MACARRONES, PENNES, CORBATINES, TALLARINES

Nota: El FDL podrá definir si se requiere de autorización previa por parte de la supervisión para los intercambios de alimentos relacionados en la tabla anterior.


2.2 FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS

En dichas fichas técnicas se establecen las características y condiciones técnicas que el Fondo de Desarrollo Local, requiere para el suministro y distribución de los alimentos:


ALIMENTO	VARIEDAD	CALIDAD	DESCRIPCIÓN DE LOS REQUISITOS
Lenteja	Seca	Resolución 5109 de 2005. Resolución 719 de 2015. Tipo I Grado I NTC 937.	Leguminosa, grano grande plano de color café claro y seco. Producto exento de insectos en todos sus estados, no debe estar húmedo, ni rancio, libre de hongos y microorganismos, rastros de insectos, materias extrañas, libre de impurezas, presencia de plagas y olor extraño objetable. El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Empaque en buen estado, limpio e íntegro. Vida útil mínima: 3 mes desde el momento de la entrega.
Frijol	Bola Roja,	Resolución 5109	Leguminosa seca de color rojo oscuro o con manchas según la

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL 2.9 ANEXO TÉCNICO PAQUETE ALIMENTARIO FONDO DE DESARROLLO LOCAL	Versión: 1
		Fecha: Memo I2021024902 – 20/08/2021
		Página: 6 de 17

ALIMENTO	VARIEDAD	CALIDAD	DESCRIPCIÓN DE LOS REQUISITOS
	Radical, Cargamanto, Mina, Caraota	de 2005. Resolución 719 de 2015. Tipo I Grado I. NTC 871.	<p>variedad.</p> <p>Producto exento de insectos en todos sus estados, no debe estar húmedo, ni rancio, libre de hongos y microorganismos, rastros de insectos, materias extrañas, libre de impurezas, insectos y olores extraños.</p> <p>Empaque en buen estado, limpio e íntegro.</p> <p>El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</p> <p>Vida útil mínima: 3 meses desde el momento de la entrega.</p>
Arveja	Seca verde o amarilla.	Resolución 5109 de 2005. Resolución 719 de 2015. NTC 791.	<p>Arveja verde o amarilla seca, natural.</p> <p>Producto exento de insectos en todos sus estados, no debe estar húmedo, ni rancio, libre de hongos y microorganismos, rastros de insectos, materias extrañas, libre de impurezas, presencia de plagas y olor extraño objetable.</p> <p>El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</p> <p>Empaque en buen estado limpio e íntegro</p> <p>Vida útil mínima: 3 meses desde el momento de la entrega.</p>
Garbanzo	Seca	Resolución 5109 de 2005 Resolución 719 de 2015. NTC 923.	<p>Comprende granos grandes, enteros y sanos con tegumentos externos de color generalmente uniformes.</p> <p>Libre de ataque de insectos y enfermedades, daño mecánico, manchas, perforaciones, y sin presencia de humedad.</p> <p>El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</p> <p>Empaque en buen estado, limpio e íntegro, sin orificios.</p> <p>Vida útil mínima: 3 meses desde el momento de la entrega.</p>
Harina de maíz	Precocida Blanca o amarilla	Resolución 5109 de 2005 Resolución 719 de 2015. NTC 3594	<p>Producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz clasificados para el consumo humano que han sido sometidos a un proceso de limpieza, germinación, precocción y molturación o molienda. Máximo 1.0 de retenido en malla 25.</p> <p>La harina precocida de maíz debe ser inocua y apropiada para el consumo humano.</p> <p>Sin rastros de insectos, huevecillos o materias extrañas.</p> <p>El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</p> <p>Empaque en buen estado limpio e íntegro.</p> <p>Vida útil mínima: 3 meses desde el momento de la entrega.</p>
Harina de trigo	Fortificada	Resolución 5109 de 2005 Resolución 719 de 2015. Decreto 1944 de 1996. Fortificada. NTC 267	<p>Producto elaborado con granos de trigo común o trigo ramificado, por medio de procedimientos de trituración o molienda en los que se separa parte del salvado y del germen, y el resto se muele hasta darle un grado adecuado de finura.</p> <p>La adición de vitaminas y minerales debe cumplir con lo estipulado en la legislación vigente.</p> <p>El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</p> <p>Empaque en buen estado limpio e íntegro, sin presencia de fisuras.</p> <p>Vida útil mínima: 3 meses desde el momento de la entrega.</p>
Arroz	Blanco	Resolución 5109 de 2005. Resolución 719 de 2015. Tipo I Grado 2. NTC 671.	<p>Limpio, libre de impurezas, insectos, huevecillos y materias extrañas.</p> <p>El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</p> <p>Empaque en grado alimentario de primer uso, en buen estado, limpio, íntegro y sin orificios.</p> <p>Vida útil mínima: 3 meses desde el momento de la entrega.</p>


 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Versión: 1
	2.9 ANEXO TÉCNICO PAQUETE ALIMENTARIO FONDO DE DESARROLLO LOCAL	Fecha: Memo I2021024902 – 20/08/2021
		Página: 7 de 17

ALIMENTO	VARIEDAD	CALIDAD	DESCRIPCIÓN DE LOS REQUISITOS
Avena	Hojuelas / Molida	Resolución 5109 de 2005 Resolución 719 de 2015.	Limpio, libre de impurezas, insectos, huevecillos y materias extrañas. El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Empaque en grado alimentario de primer uso, en buen estado, limpio, íntegro y sin orificios. Producto de color crema ligeramente caoba. Vida útil mínima: 4 meses desde el momento de la entrega en el cabildo.
Azúcar	Blanca o morena	Resolución 5109 de 2005 Resolución 719 de 2015. NTC 778 NTC 611	Sin rastros de insectos, huevecillos, arena o materias extrañas. El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Empaque en buen estado limpio e íntegro.
Panela	Morena	Resolución 779 de 2006 Resolución 37321 de 2014 Resolución 5109 de 2005 Resolución 719 de 2015.	Sin clarificantes y sin humedad. Producto finamente pulverizado o sólido de cualquier forma, proveniente de la evaporación de jugo de caña de azúcar. Color moreno, olor y sabor dulce característico. Se permite el uso de aditivos, según la legislación nacional vigente. Libre de materias, olores y sabores extraños, ablandamiento excesivo. No puede estar fermentada, ni presentar ataques de hongos o insectos. Debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Empaque en buen estado limpio e íntegro.
Chocolate	Chocolate con azúcar	Resolución 5109 de 2005. Resolución 1511 de 2011. Resolución 719 de 2015. NTC 793. NTC 486.	En pastillas, con azúcar, sin adición de sabores de vainilla, clavos y/o canela, queso, entre otros. Masa o pasta de licor de cacao preparado por el molido del cacao fermentado y tostado, desprovisto de sus cubiertas y gérmenes. Pastilla de color marrón, duro y fácil de disolver. El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Empaque en buen estado limpio e íntegro. Vida útil mínima: 3 meses desde el momento de la entrega.
Aceite vegetal	Soya, girasol, maíz, canola.	Resolución 5109 de 2005. Resolución 719 de 2015 Sin mezclas vegetales. NTC 254.	Aceite de color amarillento pálido transparente y brillante, las botellas deben estar en perfecto estado de limpieza y herméticamente cerradas. Estar libres de rancidez, de materiales extraños, de sustancias empleadas en su extracción y refinación. No presentar mezcla con otros aceites y/o grasas. El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Vida útil mínima: 1 mes desde el momento de la entrega.
Leche de vaca entera	En polvo	Decreto 616 de 2006. Resolución 5109 de 2005. Resolución 719 de 2015. NTC 1036.	Polvo ultra fino, sin partículas extrañas, sin adición de suero lácteo, ni azúcar. Puede estar adicionada con vitaminas y/o minerales El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Vida útil mínima: 3 meses desde el momento de la entrega.
Leche de vaca entera UHT	Líquida UHT	Decreto 616 de 2006. Resolución 5109	Es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo a una temperatura entre 135 °C a 150 °C, y envasado herméticamente.

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL 2.9 ANEXO TÉCNICO PAQUETE ALIMENTARIO FONDO DE DESARROLLO LOCAL	Versión: 1
		Fecha: Memo I2021024902 – 20/08/2021
		Página: 8 de 17

ALIMENTO	VARIEDAD	CALIDAD	DESCRIPCIÓN DE LOS REQUISITOS
		de 2005. Resolución 719 de 2015. NTC 1036.	Bolsa entre 900 a 1100 mililitros. Puede estar adicionada con vitaminas y/o minerales El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Vida útil mínima: 3 meses desde el momento de la entrega. Sin adición de suero lácteo ni azúcar.
Atún	Lomitos en agua o aceite	Decreto 561 de 1984 Resolución 5109 de 2005 Resolución 719 de 2015. NTC 1276	Lata con lomitos de atún en agua o aceite, sin otro tipo de ingredientes como verduras, vegetales, entre otros. Lata entre 160 a 184 gramos. El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto Latas en buen estado sin abolladuras, sin oxidación, que no estén infladas, sin fugas. No debe presentar signos de infestación o infecciones. Vida útil mínima: 3 meses desde el momento de la entrega.
Sardinias	En lata	Decreto 561 de 1984 Resolución 5109 de 2005 Resolución 719 de 2015.	Producto preparado con sardinias y envasadas en medio líquido de cobertura salsa de tomate, en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a tratamiento térmico que garanticen la esterilidad comercial del producto. Lata entre 155 a 425 gramos. El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto Latas en buen estado sin abolladuras, sin oxidación, que no estén infladas, sin fugas. No debe presentar signos de infestación o infecciones. Vida útil mínima: 3 meses desde el momento de la entrega.
Huevos	Tipo AA Frescos	Resolución 2906 de 2007. NTC 1240.	Huevos de gallina frescos, limpios, libres de contaminación y que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento. Cascara fuerte y homogénea. Sin roturas, limpio, sin presencia de materia fecal, ni plumas. Color: amarillo- rojo o Blanco. Producto empacado en doble bandeja de cartón (encima y debajo del huevo para que los proteja de los impactos), con compartimientos que permitan colocar los huevos verticalmente, limpias y sin residuos de ningún tipo. Recubiertas con envoltura en película de pvc extensible, auto adherente, no tóxico, sin olor, resiste y transparente, o con método de amarre. Rotulado por huevo con máquina o rotulado con sticker por cubeta que contenga mínimo el nombre del producto, tipo de huevo, nombre del productor, el lote y la fecha de vencimiento. Vida útil mínima: 20 días desde el momento de la entrega.
Pasta alimenticia	Espagueti, Conchitas, Tornillos, Macarrones, Pennes, Corbatines, Tallarines.	Resolución 5109 de 2005. Resolución 719 de 2015. NTC 1055.	Pastas alimenticias fortificadas. Limpio, libre de impurezas, insectos, huevecillos y materias extrañas. La adición de vitaminas y minerales debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 4393 de 1991. El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Vida útil mínima: 3 meses desde el momento de la entrega.

2.3 ENSAMBLE DE LOS ALIMENTOS

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</p>	<p>PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL</p> <p>2.9 ANEXO TÉCNICO PAQUETE ALIMENTARIO FONDO DE DESARROLLO LOCAL</p>	<p>Versión: 1</p>
		<p>Fecha: Memo I2021024902 – 20/08/2021</p>
		<p>Página: 9 de 17</p>

Cada paquete de alimentos se debe ensamblar de acuerdo con las cantidades mínimas establecidas por la Entidad y deben salir de la bodega ensamblados y sellados para la entrega en el punto.

Deben ser ensamblados en bolsas ecológicas con asas o bolsas en material plástico (polipropileno), estas bolsas deben tener un sistema de amarre que asegure el sellado y resistentes al peso, de acuerdo con la cantidad y a los alimentos que compone el paquete alimentario FDL.

El contratista debe garantizar la no toxicidad de los materiales, colorantes, pinturas, inmunizantes, aditivos o cualquier otro elemento utilizado y será responsable, inclusive con posterioridad a la ejecución de la operación, por la toxicidad de cualquiera de los alimentos entregados tanto comestibles como de empaque.

El talento humano que participe en los diferentes procesos de manipulación de alimentos, deberá contar con los requisitos establecidos para tal fin en la Resolución 2674 de 2013 por la cual se establecen los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

2.4 CALIDAD Y CANTIDAD DE LOS ALIMENTOS


El contratista debe cumplir con la cantidad de los alimentos que componen cada paquete alimentario FDL, y deberá realizar la entrega de acuerdo con la programación establecida, garantizando los pesos, volúmenes, cantidades y referencias establecidas por el FDL, dado que estos serán entregados a población vulnerable, que no se encuentra ubicada permanentemente en el mismo lugar.

Los alimentos que componen cada paquete deben ser de excelente calidad, lo cual incluye la aplicación de prácticas apropiadas en cada uno de los procesos de compra, recepción, selección, clasificación, almacenamiento, ensamble y entrega de los mismos, teniendo en cuenta las condiciones sanitarias que garanticen la inocuidad de los alimentos.

Los alimentos que entregue el contratista, deben cumplir con la Resolución 5109 de 2005 (según aplique), *“por medio de la cual se establecen los parámetros y reglamentos técnicos para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas que lo requieran”*; y la Resolución 719 de 2015, *“por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública”*, para determinar si el alimento requiere registro, permiso o notificación sanitaria.

En caso que la supervisión evidencie que los alimentos no cumplen con las características establecidas en el numeral 2.1.2. FICHAS TECNICAS DE ALIMENTOS, el contratista debe realizar el cambio de estos alimentos de manera inmediata.

2.5 CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA

	<p>PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL</p> <p>2.9 ANEXO TÉCNICO PAQUETE ALIMENTARIO FONDO DE DESARROLLO LOCAL</p>	Versión: 1
		Fecha: Memo I2021024902 – 20/08/2021
		Página: 10 de 17

Los alimentos deben ser entregados por el contratista directamente en los sitios establecidos por el FDL en las condiciones de calidad, cantidad, oportunidad y logística pactadas y definidas por el FDL en las fichas técnicas de alimentos.

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

2.6 SITIOS DE ENTREGA DE LOS ALIMENTOS

Por necesidades del Fondo de Desarrollo Local, el número de puntos donde se realizarán las entregas serán informados con un día de antelación.

2.7 DÍAS Y HORARIOS PARA LAS ENTREGAS

El horario y días para la entrega de los alimentos para cada punto de entrega se harán de común acuerdo con el contratista. Las entregas se realizarán de lunes a domingo de acuerdo con las necesidades del FDL.

2.8 LOGÍSTICA

El contratista debe contemplar dentro de su logística las actividades requeridas para la compra, almacenamiento, ensamble, transporte, distribución, entrega y el cumplimiento de lo establecido en el presente anexo, cumpliendo con las condiciones sanitarias y de buenas prácticas de manufactura.

El contratista debe garantizar la entrega de los paquetes alimentarios FDL en cada uno de los puntos de entrega solicitados por la Entidad, cumpliendo a cabalidad con los horarios, calidad, cantidad, oportunidad y logística requerida por el FDL.


El contratista debe informar a la Entidad los datos de la persona responsable que coordinará las entregas en los puntos de entrega, identificando con claridad nombres, número de contacto, responsabilidades, funciones y procedimientos de comunicación cuando se presenten contingencias en la entrega.

2.9 ACTIVIDADES PREVIAS A LA ENTREGA

Planta o Bodega

El contratista deberá contar con una planta o bodega propia o arrendada, la cual debe estar ubicada en Bogotá o en municipios circunvecinos, para la recepción, selección, clasificación, procesamiento (si hay lugar a ello), almacenamiento, empaque y embalaje de los alimentos que cumplan con los requisitos consagrados en la ley 9 de 1979, Resolución 2674 de 2013 y demás normatividad vigente, aplicable, concordante, complementaria o modificatoria.

El contratista debe contar con concepto sanitario favorable, favorable con observaciones o favorable con requerimientos de la planta o bodega con la que cuenta para efectos de la

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</p>	<p>PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL</p> <p>2.9 ANEXO TÉCNICO PAQUETE ALIMENTARIO FONDO DE DESARROLLO LOCAL</p>	<p>Versión: 1</p>
		<p>Fecha: Memo I2021024902 – 20/08/2021</p>
		<p>Página: 11 de 17</p>

ejecución del contrato, emitido por la autoridad sanitaria competente¹. El documento deberá encontrarse con fecha de expedición no mayor a un (1) año, en todo caso, durante la ejecución del contrato el concepto deberá mantenerse favorable o realizar las acciones correspondientes para obtener el concepto sanitario favorable.

2.10 CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS ALIMENTOS A ENTREGAR

Calidad

- a. Dar cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 y demás normas modificatorias, concordantes, complementarias y vigentes.
- b. Cada alimento debe cumplir con los requisitos contenidos en las fichas técnicas de alimentos.
- c. Los alimentos que lo requieran deben cumplir con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y Resolución 719 de 2015 y demás normas modificatorias, concordantes, complementarias y vigentes.
- d. El contratista deberá tener en cuenta que durante las entregas la Entidad podrá solicitar el cambio de alimentos, cuando no cumplan con la calidad establecida en las fichas técnicas.
- e. La vida útil de los alimentos deberá ser concordante con la establecida en las fichas técnicas de los alimentos.
- f. El contratista debe garantizar la no toxicidad de las materias primas tanto comestibles como del empaque (colorantes, pinturas, inmunizantes, aditivos o cualquier otro elemento utilizado) y será responsable, inclusive con posterioridad a la ejecución del contrato, por la toxicidad de cualquiera de los alimentos entregados tanto comestibles como de empaque.
- g. La supervisión podrá seleccionar en cualquier momento de la ejecución del contrato o etapa de los procesos de recepción, selección, clasificación, procesamiento (si hay lugar a ello), almacenamiento, empaque, embalaje y transporte de los alimentos, un número determinado de alimentos como muestra para verificar sus características cantidad, calidad, condiciones de empaque, entre otras.


Condiciones sanitarias y de buenas prácticas de manufactura

El contratista debe acogerse a los lineamientos técnicos determinados por la Dirección de Nutrición y Abastecimiento de la Secretaria Distrital de Integración Social, así mismo, dar cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 y demás normas vigentes, concordantes, complementarias y modificatorias, de tal forma que se implementen las Buenas Prácticas de Manufactura y condiciones sanitarias para garantizar la inocuidad de los alimentos.

2.11 CONDICIONES DE LA PLANTA Y/O BODEGA


El contratista debe cumplir con las condiciones sanitarias y de infraestructura en la planta o bodega de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas modificatorias, concordantes, complementarias y vigentes.

¹ Resolución 2674 de 2013, Ministerio de Salud y Protección Social.

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL 2.9 ANEXO TÉCNICO PAQUETE ALIMENTARIO FONDO DE DESARROLLO LOCAL	Versión: 1
		Fecha: Memo I2021024902 – 20/08/2021
		Página: 12 de 17

Por otra parte, el contratista debe contar como mínimo con las siguientes áreas y garantizar las adecuadas condiciones de organización, limpieza y desinfección, de manera que se evite la contaminación, alteración y daños físicos a los alimentos, así como tener en cuenta las actividades a realizar en cada una:

- RECIBO DE ALIMENTOS
 - a. Se debe tener en cuenta lo establecido en las fichas técnicas de alimentos para la recepción que son requeridos, además de mantener el control sobre el inventario de los alimentos.
 - b. Para los alimentos que lo requieran se debe cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 en el desarrollo del contrato.
 - c. En ningún caso se puede permitir, que al recibir los alimentos éstos tengan contacto directo con el suelo, por lo tanto, se debe usar estibas plásticas o canastillas como base.
- ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS
 - a. El espacio de almacenamiento se debe encontrar en apropiadas condiciones de iluminación y ventilación natural o artificial necesarias, que garanticen las buenas condiciones de higienización y la conservación de los alimentos.
 - b. El área destinada para el almacenamiento debe estar protegida de los rayos solares directos, seca e iluminada.
 - c. Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar construidas con materiales resistentes, impermeables y lavables.
 - d. El área destinada para el almacenamiento debe tener una capacidad acorde con las cantidades de alimentos a almacenar; por lo tanto, se debe contar con el espacio necesario para la ubicación de los equipos, canastillas de almacenamiento, estanterías, estibas, pasillos para el tránsito del personal y contar con suficiente espacio para la separación de las canastillas con paredes y suelo.
 - e. Las canastillas deben permanecer en buen estado y en adecuadas condiciones sanitarias.
 - f. Las canastillas y alimentos en general se apilarán sobre estibas (de acuerdo con la normatividad vigente) o estantería de manera tal que se mantengan a una distancia mínima de 15 cm. del piso y 50 cm. de la pared.
 - g. Para la rotación de los alimentos se debe tener en cuenta el sistema (PEPS) PRIMEROS EN ENTRAR PRIMEROS EN SALIR, es importante verificar continuamente la fecha de vencimiento para prevenir caducidad de estos.

	<p>PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL</p> <p>2.9 ANEXO TÉCNICO PAQUETE ALIMENTARIO FONDO DE DESARROLLO LOCAL</p>	Versión: 1
		Fecha: Memo I2021024902 – 20/08/2021
		Página: 13 de 17


- EMPAQUE Y ENSAMBLE

- a. Estas operaciones deben realizarse en forma secuencial de modo que se evite la proliferación de microorganismos o contaminación de los alimentos.
- b. El color, sabor, aroma y consistencia deben ser característicos en cada uno de los alimentos.
- c. El contratista deberá verificar que no hayan alteraciones en los alimentos (realizar selección y clasificación sí se requiere).
- d. El contratista debe verificar que todos los alimentos tengan la fecha de vencimiento vigente, cumplan con la vida útil requerida y estén de acuerdo con lo establecido en las fichas técnicas de alimentos.
- e. El contratista debe garantizar que los alimentos no sufran daños que causen cambios en la parte interna y externa de los mismos durante su manipulación.
- f. “Los alimentos deben estar en empaques grado alimentario de primer uso y atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto y cumplir con las resoluciones: 683 de 2012 por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano”, 4143 de 2012 *“por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional”* y, 835 de 2013 *“Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos de vidrios y cerámicas destinados a estar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano”* y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.
- g. La resistencia del empaque debe ser tal que soporte el almacenamiento sin sufrir daño o deterioro y evite la contaminación o deformación de los alimentos.
- h. Ensamblar y sellar los alimentos en la bodega o planta dentro del empaque y ubicar dentro de las canastillas las bolsas.

3. COMUNICACIÓN

Se debe mantener una comunicación oportuna entre el contratista y el FDL, para lo cual se debe disponer de los contactos o números de celular de las partes.

4. SOPORTES ENTREGA DE ALIMENTOS

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</p>	<p>PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL</p> <p>2.9 ANEXO TÉCNICO PAQUETE ALIMENTARIO FONDO DE DESARROLLO LOCAL</p>	Versión: 1
		Fecha: Memo I2021024902 – 20/08/2021
		Página: 14 de 17

Para la entrega de los paquetes alimentarios FDL, el contratista deberá entregar las facturas electrónicas de cada entrega al FDL, que permitan verificar la cantidad, calidad y oportunidad solicitadas por el mismo.

En el momento de la entrega se debe elaborar un acta en la que conste las cantidades de los paquetes entregados, la cual deberá ser firmada por delegado del contratista y el delegado del FDL, dicha acta deberá contener como mínimo:

- a. Razón Social y NIT del Contratista.
- b. Fecha y hora de la entrega.
- c. Lugar de entrega (unidad operativa o punto).
- d. Cantidad de alimentos entregados.
- e. Cantidad de alimentos no entregados por ítem.


Adicionalmente, al finalizar la totalidad de las entregas de alimentos, el contratista deberá hacer entrega de las facturas electrónicas al supervisor del contrato delegado por el FDL.

- f. Espacios para observaciones de cada uno de los alimentos en calidad, cantidad u oportunidad de entrega por parte del FDL.
- g. Observaciones generales por parte del delegado por la Entidad, que recibe los alimentos.
- h. Nombre y apellidos completos, cargo y firma de quien delegue la Entidad para recibir los alimentos.
- i. Nombre y apellidos completos, cargo y firma de quien entrega los alimentos.
- j. Los demás aspectos que el contratista considere pertinentes.

5. OBLIGACIONES

5.1 OBLIGACIONES GENERALES


- a. Conocer el estudio previo, anexo técnico, fichas técnicas de alimentos, para realizar la ejecución del mismo con eficiencia y eficacia.
- b. Suscribir oportunamente el acta de inicio, modificaciones si las hubiera y la liquidación del contrato conjuntamente con el ordenador del gasto del mismo.
- c. Presentar previo a la iniciación del contrato, los documentos necesarios para su legalización y ejecución.
- d. Dar cumplimiento a sus obligaciones frente al sistema de seguridad social integral y parafiscales, para lo cual deberá realizar los aportes a que se refiere el artículo 50 de la ley 789 de 2002 y el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, en lo relacionado con los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las cajas de compensación familiar, SENA e ICBF, cuando haya lugar a ello, de conformidad con las normas y reglamentos que rigen la materia.
- e. Asumir el pago de salarios, prestaciones e indemnizaciones de carácter laboral del personal que contrate para la ejecución del contrato, lo mismo que el pago de honorarios, los impuestos, gravámenes, aportes y servicios de cualquier género que establezcan las leyes colombianas y demás erogaciones necesarias para la ejecución del contrato. Es entendido que todos estos gastos han sido estimados por el CONTRATISTA al momento de la entrega de la Carta de Presentación de la Propuesta.
- f. Mantener estricta reserva y confidencialidad sobre la información que conozca por causa o con ocasión del contrato.

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</p>	<p>PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL</p> <p>2.9 ANEXO TÉCNICO PAQUETE ALIMENTARIO FONDO DE DESARROLLO LOCAL</p>	Versión: 1
		Fecha: Memo I2021024902 – 20/08/2021
		Página: 15 de 17

- g. Suministrar al supervisor del contrato toda la información que le sea solicitada para verificar el correcto y oportuno cumplimiento de las obligaciones que contrae, de acuerdo con los artículos 4º y 5º de la Ley 80 de 1993.
- h. Presentar los informes sobre la ejecución del contrato requeridos que le sean solicitados por el supervisor del contrato y los señalados en el presente anexo.
- i. Responder ante las autoridades competentes por los actos u omisiones que ejecute en desarrollo del contrato, cuando en ellos se cause perjuicio a la administración o a terceros en los términos del artículo 52 de la Ley 80 de 1993.
- j. Pagar al FONDO DE DESARROLLO LOCAL todas las sumas y costos que el mismo deba asumir, por razón de la acción que contra ella inicien terceros que hayan sufrido daños por causa del contratista, durante la ejecución del contrato.
- k. Reparar los daños e indemnizar los perjuicios que cause al FONDO DE DESARROLLO LOCAL por el incumplimiento del contrato.
- l. Se consideran imputables al contratista todas las acciones y omisiones de su personal, subcontratistas y proveedores, así como del personal al servicio de estos últimos. En caso de que se intente una acción o se presente una reclamación contra el FONDO DE DESARROLLO LOCAL por la cual deba responder EL CONTRATISTA, aquella procederá a notificarle a la mayor brevedad para que EL CONTRATISTA adopte bajo su propia costa todas las medidas necesarias para resolver el conflicto y evitar perjuicios al FDL. Si EL CONTRATISTA no logra resolver la controversia en el plazo que fije el FDL, la misma podrá hacerla directamente y EL CONTRATISTA asumirá todos los costos en que se incurra por tal motivo.
- m. Llevar un registro que le permita cumplir con lo exigido, anexo técnico, estudio previo, con el fin de agilizar el pago y controlar las entregas de los alimentos.
- n. Acatar y aplicar de manera diligente las observaciones y recomendaciones impartidas por el supervisor del contrato.
- o. Asistir a las reuniones que sean convocadas por el supervisor del contrato, para revisar el estado de ejecución del mismo, el cumplimiento de las obligaciones a cargo del contratista o cualquier aspecto técnico referente al mismo.
- p. Las demás inherentes al objeto y naturaleza del contrato y aquellas indicadas en el anexo técnico, estudio previo, invitación pública, carta de aceptación del contrato y las indicadas por el supervisor, para el cabal cumplimiento del objeto del mismo.

5.2 OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA

- a. El contratista se obliga a hacer entrega de los paquetes alimentarios FDL solicitados en la fecha, el sitio destinado para tal fin en los horarios establecidos, en las condiciones requeridas, en la cantidad, calidad, oportunidad, logística y en las condiciones sanitarias exigidas para atender las entregas de ayudas humanitarias dentro del canal subsidios en especie en el marco del Sistema Bogotá Solidaria.
- b. Presentar oportunamente la factura, los soportes correspondientes y demás documentos necesarios para el pago, así como el informe detallado “Control de Entregas”, en el formato establecido por el FDL.
- c. El contratista deberá llevar un control de cantidades entregadas con el fin de no sobrepasar el valor total de la negociación.
- d. Presentar antes del pago ante la supervisión del contrato, la certificación expedida por el representante legal o el revisor fiscal, cuando aplique, del cumplimiento de las

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL 2.9 ANEXO TÉCNICO PAQUETE ALIMENTARIO FONDO DE DESARROLLO LOCAL	Versión: 1
		Fecha: Memo I2021024902 – 20/08/2021
		Página: 16 de 17

obligaciones del Sistema General de Seguridad Social Integral y parafiscales (cuando a ello haya lugar) con una fecha de expedición no superior a treinta (30) días calendario, con respecto a la fecha de presentación de las facturas para el pago, que acredite el cumplimiento de tales obligaciones.

- e. Las demás inherentes al objeto y naturaleza del contrato y aquellas indicadas en el estudio previo, fichas técnicas, invitación, la carta de aceptación del contrato y las indicadas por el supervisor, para el cabal cumplimiento del objeto del mismo.

5.3 OBLIGACIONES DE CARÁCTER TÉCNICO

- a. El contratista deberá cumplir con la Ley 09 de 1979, la Resolución 2674 de 2013 y demás normatividad vigente, concordante, complementaria y modificatoria, en lo que respecta a las Buenas Prácticas de Manufactura.
- b. El contratista debe cumplir con las normas de ley en lo que respecta a calidad e inocuidad de los alimentos.
- c. Verificar que los alimentos cumplan con lo establecido en la Resolución 5109 del 2005, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 719 de 2015 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes, en lo que respecta a la clasificación de alimentos y la obligatoriedad del registro, permiso o notificación sanitaria.
- d. Realizar la reposición requerida de los cambios de alimentos rechazados que no cumplan con lo establecido en las fichas técnicas.
- e. Los vehículos que transporten los alimentos deben tener Seguro obligatorio de accidentes de tránsito (SOAT) vigente, revisión técnico mecánica vigente, licencia(s) de conducción vigente y concepto sanitario vigente.
- f. Seguro de responsabilidad civil extracontractual vigente.

6. CONDICIONES DEL CONTRATO


Nota: Los aspectos relacionados en los numerales 7,8 y9 se constituyen en autonomía de las Alcaldías Locales, no obstante, se describen como ejemplo para la construcción del anexo técnico, es decir pueden ser modificados y adaptados por las Alcaldías Locales.

7. PLAZO

El plazo del contrato, contados a partir de la suscripción del acta de inicio del contrato por las partes, previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato o hasta agotar recursos.

8. FORMA DE PAGO

El FONDO DE DESARROLLO LOCAL pagará al CONTRATISTA (Definir periodicidad y número de pagos) una vez realizada la entrega, previa presentación de la factura, debidamente diligenciada y soportada junto con el informe del supervisor con concepto FAVORABLE, en el cual conste la entrega de los alimentos recibidos a satisfacción, certificación del pago al Sistema Integral de Seguridad Social y Parafiscales expedida por el representante legal o revisor fiscal según aplique.

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</p>	<p>PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL</p> <p>2.9 ANEXO TÉCNICO PAQUETE ALIMENTARIO FONDO DE DESARROLLO LOCAL</p>	Versión: 1
		Fecha: Memo I2021024902 – 20/08/2021
		Página: 17 de 17

El informe presentado por la supervisión y que servirá de soporte para el pago, deberá estar acompañado de los documentos que contengan la relación de los paquetes alimentarios entregados, los cuales serán anexados en medio magnéticos.

PARAGRAFO PRIMERO: El contratista deberá acreditar previo al pago que, respecto de sus obligaciones en materia laboral con relación al personal utilizado para la ejecución del contrato, se encuentra al día a la fecha de presentación de la factura o cuenta de cobro.

PARAGRAFO SEGUNDO. El pago que efectúe el FDL en virtud del presente contrato estará sujeto a la programación de los recursos del programa anual de caja – PAC y a los recursos disponibles en Tesorería.

PARAGRAFO TERCERO: La cancelación del valor del contrato, por parte del FDL al CONTRATISTA, se hará mediante el sistema automático de pagos – BOGDATA., que maneja la Tesorería Distrital de Bogotá, realizando consignaciones en las cuentas que posea el contratista en una entidad financiera, de acuerdo con la información suministrada por el mismo, en el momento de la suscripción del contrato.

9. SUPERVISIÓN

La supervisión del presente contrato será ejercida por parte del FDL, El Fondo de Desarrollo Local podrá contratar personal de apoyo con el fin de ejercer adecuadamente la supervisión mediante un profesional o un equipo de profesionales, sin que dicho apoyo implique el traslado de la responsabilidad del ejercicio de la supervisión.

PARÁGRAFO PRIMERO: El supervisor verificará el cumplimiento de los requisitos para la ejecución del presente contrato y ejercerá las obligaciones asignadas en el contrato y las establecidas en el Manual de Supervisión y demás normas concordantes.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Además de verificar el cumplimiento de los requisitos para la ejecución del presente contrato, el Supervisor deberá garantizar que el CONTRATISTA de cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007 y que el CONTRATISTA cumpla oportunamente con las obligaciones de pago de los aportes a que se refiere el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y demás normas que la modifican, reglamentan o complementen. El supervisor que sin justa causa no verifique el pago de los aportes incurrirá en causal de mala conducta.

PARÁGRAFO TERCERO: El ordenador del gasto podrá variar unilateralmente la designación del supervisor, comunicando al CONTRATISTA, así como a la supervisión o interventoría.

10. CONDICIONES DE ENTREGA

Las condiciones para la entrega de los paquetes alimentarios a los beneficiarios deberán ser establecidas por el FDL de acuerdo con las dinámicas y autonomía local.