ANEXO TECNICO

ASPECTOS TÉCNICOS PARA EL SUMINISTRO DE VÍVERES SECOS Y FRESCOS EN LOS ESPACIOS TERRITORIALES DE CAPACITACIÓN Y REINCORPORACIÓN - ETCR.

1. LISTADO DE ALIMENTOS

ANEXO A

08/11/2016

ELEMENTO	U/ MEDIDA	N° PORCIONES	TAMAÑO PORCION	
Aceite Freir	litro	45	22 cc	
Aceite X 1000 cc	Frasco	60	16cc	
Arroz Seco	Kilo	10	100 Gr	
Verde Alverja Seca (principio)	Kilo	20	50 Gr	
Atún X 180 Gr	Lata	4	45 Gr	
Avena X 400 Gr	Tarro	25	16 Gr	
Avena En Hojuelas	Kilo	40	25 Gr	
Azúcar	Kilo	24	41.6 Gr	
Azúcar Café	Kilo	30	33 Gr	
Café Molido	Kilo	150	6 Gr	
Blanquillo	Kilo	22	45 Gr	
Canela	Libra	1000	1 Gr	
Chocolate	Libra	24	20 Gr	
Bebida en polvo achocolatada	Kilo	50	20 Gr	
Color	Kilo	10000	0,1 Gr	
Comino	Libra	5000	0,1 Gr	
Crema Champiñones	kilo	20	50	
Crema (Sopa Surtida de sabor)	Kilo	33	30	
Cuchuco de trigo	kilo	50	20 Gr	
Cuchuco de cebada	kilo	50	20 Gr	
Avena	Kilo	56	18 Gr	
Fresco	Kilo	33	30 Gr	
Frijol	Kilo	14	71.4 Gr	
Garbanzo	Kilo	14	71.4 Gr	
Harina de trigo	Libra	20	25 Gr	
Jamoneta 180 gr	Lata	4	45 gr	
leche en polvo	Bolsa	24	16 gr	
Leche liquida sin mezclar	Litro	5	200	
Malteada	Kilo	8	125	

ANEXO A

08/11/2016

Lenteja	Kilo	14	71.4 gr	
Caldo de gallina o costilla	Cubo	12	1.25 gr	
Mantequilla	Kilo	100	10 gr	
Margarina	Kilo	200	5 gr	
Mayonesa	Garrafa	400	8 gr	
Mostaza	Garrafa	410	10 gr	
Maiz peto	kilo	22	45 gr	
Panela (libra)	Libra	12	41.6 gr	
Panela limon	kilo	33	30 gr	
Pastas seco	kilo	14	71.4 gr	
pastas sopa	Kilo	24	41.6	
Sal	Kilo	96	10.4 gr	
Salsa BBQ	Garrafa	300	10	
Salsa de tomate	Garrafa	400	8 gr	
Salsa negra	Galón	400	8 gr	
Sardinas	Lata	4	112 gr	
Aguacate (guacamole	Unidad	8	25 gr	
Aguacate (porción)	Unidad	4	50 gr	
Ahuyama	Kilo	20	50 gr	
Ahuyama poteca	kilo	7	150	
Ajo	Kilo	1000	1 gr	
Apio	Kilo	450	2	gr
Arracacha	kilo	17	60 gr	
Alverja Sopa	Kilo	70	15 gr	
Brócoli	Kilo	38	26	
Cebolla larga para todo uso	Kilo	50	5 gr	
Champiñones	Kilo	8	120	
Cilantro (sopa)	Libra	300	1.5 gr	
Colicero	Kilo	18	55 gr	
Crema de leche UHT x 1000	Kilo	13	75	

ANEXO A

08/11/2016

Cuajada	Kilo	9	107	
Espinaca	Kilo	200	5 gr	
Guascas	kilo	367	3	
haba desgranada	kilo	20	50	
Habichuela ensalada	Kilo	50	20 gr	
habichuela sopa	Kilo	50	20	
Laurel tomillo	Atado	500	1 gr	
Lechuga	Kilo	33	30 gr	
Lechuga Batavia	Kilo	250	4	
Limón	Kilo	21	48	
Mazorca	Kilo	8	125 gr	
Mute	Kilo	10	100	
Ñame	Kilo	20	50 gr	
Papa francesa precocida	Kilo	12	86	
papa Criolla	Kilo	15	66 gr	
papa criolla sopa	kilo	20	50	
papa seco pastusa	Kilo	10	100 gr	
papa sopa o sancocho	Kilo	12	83 gr	
Pepino Cohombro (ensalada)	Libra	25	40 gr	
perenjil	Kilo	1000	1 gr	
Pimentón sopa	kilo	100	10 gr	
Piña almidar grande	kilo	28	36	
Plátano (maduro)	Libra	4	125 gr	
Plátano (Sancocho)	Kilo	20	50 gr	
Plátano verde (patacón)	Kilo	16	63	
Plátano verde (frijol	Kilo	30	33	
Pulpa de fruta	Kilo	20	50 gr	
Remolacha	Kilo	30	33 gr	
Repollo	Kilo	40	25 gr	
Tomate chonto (guiso)	Kilo	100	10 gr	

ANEXO A

08/11/2016

Tomate (ensalada)	Kilo	20	50 gr	
Vinagre	Galon	600	5 cc	
Yuca (seco)	Kilo	6	166 gr	
Yuca Sancocho	Kilo	20	50 gr	
zanahoria (ensalada)	Kilo	20	50 gr	
Zanahoria (sopa)	Kilo	65	15 gr	
Alas de pollo	Kilo	5	200-220	
Albóndiga de carne	Unidad	8	125	
Bagre	Kilo	8	125 gr	
Cabeza de pescado	Kilo	10	100	
Cachama mediana	Kilo	9	110	
Callo (mondongo)	Kilo	10	100 gr	
Callo y librillo	Kilo	10	100	
Capaz	Kilo	8	125 gr	
capon	kilo	8	125	
crabayola	kilo	10	100	
carne de cerdo	kilo	8	125	
carne de chivo	kilo	10	100	
carne de res	kilo	8	125	
carne de res picada	kilo	8	125	
carne para sudar	kilo	8	125	
carne para mixto	kilo	20	50	
chanfaina	kilo	8	125	
chicharon	kilo	10	100	
chorizo de pollo	unidad	1	100	
chorizo precocido bandeja paisa	kilo	20	40	
chuleta	kilo	8	125	
costilla	kilo	8	125	
costilla ahumada	kilo	10	100	
costilla de cerdo	kilo	9	100-125	

ANEXO A

08/11/2016

costilla de res	kilo	8	125	
croquetas de carne jamon y queso	kilo	8	125	
filete de pescado	kilo	10	100	
garra	kilo	30	33	
amburguesa de carne o pollo	unidad	1	80	
higado	kilo	8	125	
hueso carnudo	kilo	6	167	
Jamon,	kilo	12	80	
Jamoneta	kilo	50	20	
lengua	kilo	10	100	
mano de res	kilo	10	100	
menudencias	kilo	16	62	
morcilla	kilo	10	100	
mortadela dos tajadas	unidad	1	40	
pata cerdo- embutido	kilo	10	100	
pechuga	porcion	1	175	
pescado merlusa	kilo	5	200	
pezuña de cerdo	kilo	10	100	
pollo porcion pierna o pernil	porcion	1	175	
salchicha picada	kilo	30	33	
salchicha unas	unidad	1	50	
salchichon 500gramos	barras	15	33	
sobre barriga	kilo	8	125	
tilapia k	kilo	8	125	
tocino	kilo	15	67	
halmojabana	unidad	1	80	
arepa	unidad	1	100	
arepa de carne	Unidad	1	100	
arepa delce	Unidad	1	100	
arepa de huevo	unidad	1	100	

ANEXO A

08/11/2016

arepa de pollo	unidad	1	100	
arep de queso	unidad	1	100	
arepa de queso o mortadela	unidad	1	100	
arepa sin sal	unidad	1	100	
batida negra	unidad	1	100	
agua	unidad	1	600cc	
avena refrigerio	Unidad	1	200cc	
bocadillo	unidad	1	100	
bocadillo beleño	unidad	1	100	
yogur con cereal	unidad	1	200cc	
brazo de reina	unidad	1	80	
bronie	unida	1	100	
buñuelo	unidad	1	80	
cañas	unidad	1	120	
chicha de arroz	kilo	1	100	
crioissant	unida	1	120	
cuca	unidad	1	100	
dedo de queso	unidad	1	80	
donas	unidad	1	80	
empanas hawayanas	unida	1	100	
empanads de carne	unidad	1	100	
empanadas de pollo	unidad	1	100	
empanadas mixta	unidad	1	100	
embuelto de maiz	unidad	1	100	
gelatina	unidad	1	150	
galleta blanca dulce osal	unidad	1	80	
galleta negra	unidad	1	80	
gaseosa 2.5	litros	10	250cc	
helados	unidad	1	150	
jugo en bolsa refriguerio	unidad	1	200cc	

ANEXO A

08/11/2016

cumiss	unidad	1	200cc	
leche liquida litro	bolsa	5	200cc	
leche en bolsa 200cc	bolsa	1	200	
leche liquida café leche	litros	25	40cc	
liberal	unidad	1	80	
maiz mute dulce	kilo	1	120	
mantecada	unidad	1	80	
mil hojas	unidad	1	80	
mogoya chicharron	unidad	1	80	
paletas	unidad	1	150	
pan	unidad	1	125	
pan chicharron	unidad	1	125	
pan corriente	unidad	1	125	
pan de bono	unidad	1	125	
pan de sal	unidad	1	125	
pan liberal	unidad	1	125	
pan pera	unidad	1	125	
pan tajado	unida	1	125	
panelitas de leche	unidad	1	50	
pastel de pollo	unidad	1	200	
pastelito dulce	unidad	1	80	
queso doble crema	kilo	20	50	
queso costeño	kilo	20	50	
roscon arequipe o bocadillo	unidad	1	80	
salchiperro	unidad	1	200	
sandwich	unidad	1	200	
torta de queso	unidad	1	80	
torta de vainilla	unidad	1	80	
torta decorada	unidad	1	80	
yogurt	unidad	1	200cc	

ANEXO A

08/11/2016

zumo de limon por cuatro kilos	kilos	20	200	
refresco	unidad	1	200	
huevos A	unidad	1	50	
huevos tipo B blancos	unidad	1	50-60	
lasagña	unidad	1	250	
lechona	unida	1	250	
tamal corriente	unidad	1	250	
tamal especial	unidad	1	250	
papaya	porcion	1	150	
naranja	unidad	1	100	
piña	porcion	1	120	
mango	unidad	1	150	
granadilla	unidad	1	80	
pera	unidad	1	120	
manzana	unidad	1	120	
patilla	unidad	1	120	
melon	porcion	1	100	
cocentrado de fruta por litro	litro	70	200	
pulpa de fruta corriente	kilo	20	50ml	
pulpa de fruta de primera	kilo	50	20ml	
guayaba	kilo	20	50ml	
curuba	kilo	20	50	
maracuya	kilo	20	50	
tomate de arbol	kilo	20	50	
mora	kilo	20	50	
lulo	kilo	20	50	
mango	kilo	20	50	
guanbana	kilo	20	50	

2 OBJETO Y ALCANCE

Suministrar víveres secos y frescos a los exintegrantes de las extintas FARC-EP, que se encuentren ubicados en los Espacios Territoriales de Capacitación y Reincorporación (ETCR) y en sus áreas aledañas, de conformidad con lo señalado en el Decreto 2446 de 2018 y de los acuerdos realizados en el marco del Consejo Nacional de Reincorporación.

Para tal efecto la ejecución del contrato se pactará en **"raciones"**, entendidas como el conjunto de los víveres secos y frescos que componen la alimentación diaria de cada persona. En tal sentido, las raciones están conformadas así:

RACION ADULTOS	RACION MENORES
Incluye los víveres secos y víveres frescos para: • Un (1) desayuno • Un (1) almuerzo • Una (1) cena Nota. No se incluyen verduras, frutas y embutidos, conforme a lo acordado en el Consejo Nacional de Reincorporación, de acuerdo al acta del 23 de marzo de 2018.	Incluye los víveres secos y víveres frescos (frutas, verduras, productos cárnicos y lácteos) para: • Un (1) desayuno • Un (1) almuerzo • Una (1) cena • Dos (2) refrigerios (mañana y tarde)

Las raciones deben estar conformadas por los víveres incluidos en el Anexo A, en las porciones determinadas de acuerdo al elemento seleccionado y teniendo en cuenta que cada comida debe tener como mínimo los siguientes grupos de alimentos:

RACION ADULTO	
Grupo de alimentos	**Víveres que deben contemplarse**
Proteína	Huevo, carne, pollo, pescado, atún, entre otros
Cereales	Arroz, avena, pasta, pan, arepa, entre otros
Leche y productos lácteos	Leche, yogurth, queso, cuajada, entre otras.
Carbohidrato	Papa, yuca, plátano, arracacha, ñame, entre otros
Leguminosa	Fríjol, lenteja, garbanzo, arveja, entre otros
Bebidas frías /calientes	Café, chocolate, panela, refrescos en polvo, entre otras.
Nota: Igualmente deben incluirse los víveres secos (sal, azúcar, aceite, salsas, condimentos, entre otros) de acuerdo a lo establecido en el **Anexo A**	

RACION MENORES	
Grupo de alimentos	**Víveres que deben contemplarse**
Leche y productos lácteos	Formula láctea, yogurth, kumis, queso, cuajada,
Carnes, leguminosas y huevo	Carne de cerdo, carne de res, pollo, pescado, huevo, lentejas, frijol
Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Pan, arepa, avena, pasta, arracacha, yuca, ñame, papa, plátano, entre otros.
Grasas	Aceite, aguacate, mantequilla, queso crema
Frutas	Banano, granadilla, guayaba, mango, papaya, piña, mora, naranja, entre otros.
Verduras	Arveja, ahuyama, habichuela, remolacha, tomate, espinaca, zanahoria, entre otras.
Bebidas frías /calientes	Chocolate, panela, refrescos en polvo, jugos, entre otras.
Nota. Para la conformación de las raciones de niños deben tenerse en cuenta las guías alimentarias para niños y niñas colombianos establecidas por el Ministerio de Salud.	

3 CONFORMACIÓN RACION SEMANAL

El proponente seleccionado debe presentar al supervisor del contrato, dentro de los dos (2) días calendario siguientes a la suscripción del acta de inicio, una propuesta de minuta patrón semanal para adulto y una propuesta de minuta patrón semanal para niño, incluyendo los grupos de alimentos por los cuales estarán conformadas cada una de las comidas diarias, tal como se presenta a continuación:

3.1 PROPUESTA DE MINUTA PATRÓN PARA ADULTO

Debe contemplar para cada grupo de alimento como mínimo las siguientes veces por semana:

Grupo de alimento	Mínimo de veces por semana
Proteína	21
Cereal	21
Leguminosa	14
Carbohidrato	14
Derivado lácteo	7
Bebidas frías y calientes	14
Nota: Las porciones de cada alimento corresponden a las determinadas en el Anexo A.	

PROPUESTA MINUTA PATRON SEMANAL PARA ADULTOS							
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
DESAYUNO							
ALMUERZO							
CENA							

3.2 PROPUESTA DE MINUTA PATRÓN PARA MENORES

Debe contemplar para cada grupo de alimento como mínimo las siguientes veces por semana:

Grupo de alimento	Mínimo de veces por semana
Proteína	21
Cereal	21
Leguminosa	14
Carbohidrato	14
Lácteo o derivado	14
Frutas	14
Verduras	14
Bebidas frías y calientes	21
Nota: Cada refrigerio debe estar compuesto por al menos 2 grupos de alimentos	

PROPUESTA MINUTA PATRON SEMANAL PARA MENORES DE 2 A 17 AÑOS							
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
DESAYUNO							
REFRIGERIO AM							
ALMUERZO							
REFRIGERIO PM							
CENA							

Nota: Para los menores de 0 a 24 meses no aplica la anterior minuta patrón, toda vez que deben tenerse en cuenta las guías alimentarias para niños y niñas colombianos establecidas por el Ministerio de Salud.

a. NÚMERO DE PERSONAS A ATENDER Y UBICACIÓN GEOGRÁFICA DE LA POBLACIÓN

Los destinatarios de los víveres secos y frescos actualmente son 6.383 personas (5.049 adultos y 1.334 menores) están en 24 ETCR y 24 Áreas Aledañas y se encuentran ubicados en 13 departamentos, en los municipios y veredas que se presentan a continuación:

DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	ETCR	ADULTOS	MENORES
ANTIOQUIA	DABEIBA	**ETCR VEREDA LLANO GRANDE**	185	55
		ÁREA ALEDAÑA BLANQUITA	54	0
		ÁREA ALEDAÑA GODÓ	23	33
	ITUANGO	**ETCR VEREDA SANTA LUCIA**	121	78
		ÁREA ALEDAÑA: VEREDA EL CEDRAL	9	2
	ANORI	**ETCR VEREDA LA PLANCHA**	105	22
	REMEDIOS	**ETCR VEREDA CARRIZAL**	76	33
		ÁREA ALEDAÑA: VEREDA SAN FRANSISCO	29	8
ARAUCA	ARAUQUITA	**ETCR VEREDA FILIPINAS**	267	93
CAQUETA	LA MONTAÑITA	**ETCR VEREDA AGUA BONITA**	232	32
		AREA ALEDAÑA SANTUARIO	1	3
	SAN VICENTE	**ETCR VEREDA MIRAVALLE**	94	6
CAUCA	BUENOS AIRES	**ETCR VEREDA EL CERAL**	102	29
	PATIA	**ETCR VEREDA EL ESTRECHO**	88	22
		AREA ALEDAÑA VEREDA SANTA CLARA	39	12
		ÁREA ALEDAÑA EL BORDÓ	60	35
	MIRANDA	**ETCR VEREDA MONTERREDONDO**	103	9
		AREA ALEDAÑA TORIBIO	73	0
		AREA ALEDAÑA CALOTO	35	0
	CALDONO	**ETCR VEREDA LOS MONOS**	150	36
CESAR	ENTRE LA PAZ Y MANAURE	**ETCR VEREDA SAN JOSE DEL ORIENTE**	198	28
CHOCO	ENTRE CARMEN DEL DARIEN Y RIOSUCIO	**ETCR VEREDA BRISAS / LA FLORIDA**	90	50
		ÁREA ALEDAÑA: JIGUAMIANDO	35	21
		ÁREA ALEDAÑA: SAN JOSÉ DE LEÓN MUTATÁ	52	15
GUAJIRA	FONSECA	**ETCR VEREDA PONDORES**	213	37
GUAVIARE	SAN JOSE DEL GUAVIARE	**ETCR VEREDA COLINAS**	347	122
		ÁREA ALEDAÑA SECTOR RÍO GUAYAVERO	36	10
	SAN JOSE DEL GUAVIARE	**ETCR VEREDA CHARRAS**	164	24
META	MESETAS	**ETCR VEREDA LA GUAJIRA**	400	76
		ÁREA ALEDAÑA CAMPAMENTO SIMÓN TRINIDAD	47	16
		ÁREA ALEDAÑA VEREDA EL DIAMANTE	111	11
	VISTA HERMOSA	**ETCR VEREDA LA REFORMA**	218	33
		AREA ALEDAÑA GUAYMARAL	40	3
		AREA ALEDAÑA PUERTO RICO	52	2
	LA MACARENA	**ETCR VEREDA YARI**	100	34
NARIÑO	TUMACO	**ETCR VEREDA LA VARIANTE**	149	57
		ÁREA ALEDAÑA TALLAMBÍ	126	90
		ÁREA ALEDAÑA CUMBAL	13	6
		ÁREA ALEDAÑA RICAURTE	12	0
NORTE DE SANTANDER	TIBU	**ETCR VEREDA CAÑO EL INDIO**	87	7
		ÁREA ALEDAÑA SANTA CATALINA	5	0
		ÁREA ALEDAÑA VEREDA LAJAS	4	1
		ÁREA ALEDAÑA VEREDA PALMERA MIRADOR	5	1
		ÁREA ALEDAÑA CORREGIMIENTO LA GABARRA	4	0
PUTUMAYO	PUERTO ASÍS	**ETCR VEREDA LA PRADERA**	269	52
TOLIMA	ICONONZO	**ETCR VEREDA LA FILA**	297	74
	PLANADAS	**ETCR VEREDA EL OSO**	117	50
		ÁREA ALEDAÑA GAITANA	12	6
TOTALES			**5049**	**1334**

Nota: El contratista debe garantizar la entrega de la totalidad de los víveres en los ETCR (incluyendo los correspondientes a las áreas aledañas)

Teniendo en cuenta lo anterior, para garantizar la adecuada ejecución del contrato es necesario prever la operación logística respecto al transporte de los víveres, en razón a las condiciones de accesibilidad, los medios de transporte, cadena de frío, vías alternas y/o uso de semovientes, entre otras.

Por tal motivo, el proponente seleccionado debe presentar al supervisor del contrato, dentro de los dos (2) días calendario siguientes a la suscripción del acta de inicio, cual es el esquema de transporte de los víveres a cada ETCR, a través del diligenciamiento del Anexo 1. Esquema de transporte.

4 DÍAS Y HORARIOS DE ATENCIÓN PARA EL SUMINISTRO DE VÍVERES

Durante el tiempo de ejecución del contrato, las entregas de víveres secos y frescos deberán realizarse en las siguientes fechas:

MES	VIVERES SECOS	VIVERES FRESCOS
MAYO	**Días 16 y 17**: Única entrega de los víveres frescos y secos que corresponden a las raciones de 16 días.	
JUNIO	**Días 1 y 2:** Única entrega de los víveres secos correspondiente a las raciones de 30 días	**Días 1 y 2:** Primera entrega de víveres para 10 días **Días 11 y 12:** Segunda entrega de víveres para 10 días **Días 21 y 22:** Tercer entrega de víveres para 10 días
JULIO	**Días 1 y 2:** Única entrega de los víveres secos correspondiente a las raciones de 31 días	**Días 1 y 2:** Primera entrega de víveres para 10 días **Días 11 y 12:** Segunda entrega de víveres para 10 días **Días 21 y 22:** Tercer entrega de víveres para 11 días
AGOSTO	**Días 1 y 2**: Única entrega de los víveres frescos y secos correspondiente a las raciones de 15 días	

Nota 1: Las fechas antes relacionadas son susceptibles de modificación, previa autorización del supervisor del contrato.

En todo caso, previo a la entrega el contratista debe concertar de manera conjunta con el delegado de las extintas FARC-EP de cada ETCR, el detalle de los víveres secos y frescos que serán despachados en cada entrega, debiendo remitir las planillas de los pedidos al supervisor del contrato, al menos con dos (2) días hábiles de anterioridad a cada entrega, para su aprobación.

Nota 2. En los casos, que producto de la concertación en cada ETCR, se deban efectuar reemplazo de los grupos de alimentos que conforman la minuta patrón, dichas modificaciones deberán quedar plasmadas en las **"observaciones"** de la planilla de pedidos, explicando el número de porciones reemplazadas y sus correspondientes equivalencias.

Nota 3. Cada entrega deberá quedar soportada en planillas por cada ETCR, que contengan la relación de víveres y cantidades entregadas y deberá estar suscrita en todas las hojas que la conforman, por un (1) delegado del contratista, un (1) delegado de las extintas FARC-EP y un (1) delegado de la ARN. Dichas planillas deben adjuntarse en original, como soporte de la facturación, e igualmente en CD que debe contener adicionalmente el registro fotográfico de cada entrega por ETCR.

5 COMPRA DE VÍVERES

Una vez iniciada la ejecución del contrato, el contratista deberá disponer de la cantidad de víveres necesarios que le permitan garantizar la entrega en cada ETCR de manera oportuna, motivo por el cual se deben observar las siguientes especificaciones:

- Se deberán realizar compras locales para el suministro de los víveres requeridos; es decir, priorizar la adquisición a proveedores de la vereda, municipio y/o zona respectiva, de acuerdo con la oferta local existente, siempre que se garantice la mejor relación calidad – precio – beneficio.

- Se deberán realizar acuerdos de compra de los productos agrícolas y pecuarios producidos en los ETCR, de acuerdo a las iniciativas productivas existentes en cada uno de estos espacios; previa identificación de la oferta disponible.

Por tal motivo, el proponente seleccionado debe presentar al supervisor del contrato, dentro de los dos (2) días calendario siguientes a la suscripción del acta de inicio, su esquema de compras para atender el suministro en cada ETCR, identificando donde se encuentra disponible la oferta local de víveres en cada zona, diligenciando para tal efecto el Anexo 2. Esquema de compras de víveres.

6 PERSONAL VINCULADO A LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

Para garantizar la adecuada ejecución del contrato, el contratista debe disponer en cada zona, del personal necesario y suficiente para llevar a cabo todos los procedimientos logísticos relacionados con la programación de pedidos en cada ETCR, elección de víveres, realización de compras locales, transporte y entrega de víveres, reposiciones y que cuenten con la disponibilidad los siete (7) días a la semana, para atender cualquier requerimiento en los ETCR.

Por tal motivo el proponente debe presentar en su propuesta técnica, el perfil y distribución del recurso humano que estará vinculado a la ejecución del contrato. En este sentido es necesario garantizar que para cada ETCR deberá existir al menos 1 persona en la zona que será la encargada de llevar a cabo toda la operación logística del suministro.

ETCR	Nombres y apellidos del personal vinculado a la ejecución del contrato	Datos de contacto (Teléfono – email)
La Plancha		
Llano Grande		
Santa Lucia		
Carrizal		
Filipinas		
Agua Bonita		
Miravalle		
El Ceral		
Los Monos		

Monterredondo		
El Estrecho		
San José Del Oriente		
Brisas / La Florida		
Pondores		
Charras		
Colinas		
Yarí		
La Guajira		
La Reforma		
La Variante		
Caño El Indio		
La Pradera		
La Fila		
El Oso		

Nota. Una vez inicie la ejecución del contrato, el contratista deberá allegar los siguientes documentos:

- Certificación de vinculación laboral del personal y de afiliación al sistema de seguridad social y ARL
- Copia de carnet de manipulación de alimentos y certificación de capacitación en BPM

6.1Profesional de apoyo técnico

El proponente deberá presentar con la propuesta para el desarrollo del contrato, un profesional para apoyar técnicamente la ejecución del contrato, con el siguiente perfil profesional:

Profesional en el área de Nutrición y dietética, o Ingeniería de Alimentos con experiencia profesional relacionada mínima de tres (3) años en cargos relacionados con servicio de suministro, producción y/o distribución de alimentos.

Nota 1: La experiencia profesional relacionada en el área de nutrición y dietética, ingeniería de alimentos se contabiliza a partir de la expedición del título y la matrícula profesional, de conformidad con las leyes 73 de 1979 y 842 de 2003"

Para este fin, el proponente deberá suministrar los documentos que acrediten la formación académica y la experiencia profesional relacionada. Para este efecto, se deben anexar los documentos relacionados a continuación:

a) Respecto de la formación académica, el proponente deberá aportar:

- Copia de la tarjeta o matrícula profesional vigente, según corresponda
- Copia del acta de grado o diploma de título profesional, según corresponda
- Copia del documento de convalidación de los títulos obtenidos en el exterior, de conformidad con las disposiciones legales vigentes sobre la materia, según corresponda.

b) Respecto de la experiencia, el proponente deberá acreditar la experiencia del personal mínimo, anexando certificación (es) que reúna(n) los siguientes requisitos:

- Señalar el objeto del contrato
- Detallar las actividades ejecutadas durante el desarrollo del contrato.
- Indicar fecha de inicio (dd –mm – año) y terminación del contrato (dd –mm – año)
- Indicar nombre, dirección y teléfono del contratante

Nota 2: En caso que la certificación no indique el día de inicio, se tomará el último día calendario del mes o en el evento, que la certificación no exprese el día de terminación, se tomará el primer día calendario del mes.

En el evento en que las certificaciones no contengan toda la información solicitada, el Proponente debe anexar copia del contrato y el acta de liquidación del mismo, de tal forma que la información no contenida en la certificación, se complemente con el contenido de dichos documentos.

Nota 3: El PA-FCP se reserva el derecho de verificar la información contenida en la certificación para acreditar la experiencia específica.

7 CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO DE LOS VÍVERES

El contratista debe suministrar víveres aptos para el consumo humano, atendiendo la reglamentación fitosanitaria de conformidad con los lineamientos impartidos en la ley y por parte de la entidad regulatoria, de acuerdo a los siguientes criterios:

ALIMENTO	ACEPTE	RECHACE
CARNES DE RES, CERDO Y TERNERA	Color: Rojo brillante para carne de res y ternera y rosa pálido para carne de cerdo. Textura: Firme, elástica y ligeramente húmeda. Olor: Ligero característico. Temperatura: Refrigerada a 4ºC o menos ó congelada a -18ºC o menos (de acuerdo a tiempo de uso).	Carne verdosa o café oscuro, descolorida. Superficie viscosa, babosa o con lama. Superficie sanguinolenta con puntos blancos o verdes. Mal olor. Sin refrigerar y a más de 4ºC ó con signos de descongelamiento.
POLLO	Color: Blanco característico, sin decoloración o ligeramente rosado. Textura: Firme, húmedo. Refrigerado a 4ºC o menos. Olor: Ligero característico.	Carne grisácea, verdosa o amoratada. Porciones pegajosas bajo las alas y por las coyunturas. Carne blanda, olor agrio o rancio. Sin refrigerar y a más de 4ºC.
PESCADOS	Agallas rojo brillantes y húmedas y ojos saltones, brillantes, húmedos y cristalinos. Carne firme y elástica. Sin presencia de olor fuerte Refrigerado a 4ºC o menos, ó congelado a -18ºC o menos.	Agallas grises o verdosas, ojos secos y hundidos. Carne flácida y blanda. Si queda la huella de los dedos impresa. Olor agrio y amoniacal. Sin refrigerar y a más de 4ºC, ó con signos de descongelamiento.
LACTEOS	Pasteurizados y con olor característico. Sabor: Dulce. Apariencia: Sin partículas extrañas. En recipientes originales en buen estado y con fecha de caducidad sin cumplirse. Refrigerados a 4ºC o menos.	Sin pasteurizar y con olores extraños. Rancio. Apariencia: con partículas extrañas y/o moho. Con recipientes o envases en mal estado. Sin fecha de caducidad o ya vencida. Sin refrigerar y a más de 4ºC.
HUEVOS	Sin roturas, limpio, sin presencia de excremento.	Quebrado, manchado y con excremento o heces. Al agitarlo se siente movimiento.

ALIMENTO	ACEPTE	RECHACE
ENLATADOS	Latas en buen estado, sin abolladuras u oxidación. De un fabricante confiable. Con fecha de vencimiento y número de lote.	Latas abolladas, oxidadas, con derrames o escurrimientos, hinchadas o picadas. Sin número de lote, fecha de vencimiento o fecha ya caducada.
ALIMENTOS SECOS	Empaque en buen estado, limpio e íntegro. Sin señales de insectos, huevecillos o materia extraña. Con fecha de vencimiento, y número de lote	Empaque perforado, roto, con humedad o con presencia de moho. Restos de insectos o huevecillos. Sin número de lote, fecha de vencimiento o fecha ya caducada.
FRUTAS Y VERDURAS	Limpias, sin magulladuras o grietas, sin manchas cafés, sin moho. Olor normal. Tejidos finos.	Sucias. Descompuestas. Con magulladuras. Con moho.

En caso de alguno de los víveres suministrados sea calificado con algún criterio de rechazo, se deberá efectuar el cambio, con un tiempo de respuesta que no supere las veinticuatro (24) horas.

8 ESPECIFICACIONES TECNICAS

El oferente deberá indicar en su propuesta (diligenciando con una X) si se compromete a cumplir cada una de las especificaciones técnicas que se enuncian a continuación:

No.	Especificación técnica	CUMPLE	
		SI	NO
1	Entregar los víveres secos y frescos directamente en los ETCR, de conformidad con los requerimientos que le sean efectuados, las condiciones establecidas en el contrato y demás documentos que lo conforman y atendiendo el cronograma que el contratista establezca con el supervisor.		
2	Disponer de la cantidad de víveres necesarios que le permitan garantizar la entrega en cada ETCR de manera oportuna, conforme al reporte entregado por la ARN.		
3	Concertar de manera previa y oportuna con el delegado de las extintas FARC-EP de cada ETCR, los pedidos que serán despachados en cada entrega de víveres.		
4	Mantener y asegurar la cadena de frío para la conservación de los víveres que lo requieran.		
5	Brindar atención siete (7) días a la semana y contar con disponibilidad de personal para atender suministros, reposiciones u otros requerimientos en las zonas.		
6	Disponer de una persona que mantenga comunicación directa con el supervisor para atender todo lo relacionado con la supervisión del contrato.		
7	Disponer del personal necesario y suficiente para ejecutar todos los procedimientos logísticos relacionados con la ejecución del contrato tales como: elección de víveres en cada zona, realización de compras locales, transporte y entrega de víveres, entre otros.		
8	Realizar acuerdos de compra de los productos agrícolas y pecuarios producidos en los ETCR´s, de acuerdo a las iniciativas productivas existentes en cada uno de estos espacios, previa identificación de la oferta disponible.		
9	Realizar compras locales para el suministro de los víveres requeridos; es decir, priorizar la adquisición a proveedores de la vereda, municipio, ETCR y/o zona respectiva, de acuerdo con la oferta local existente, siempre que se garantice la mejor relación calidad – precio – beneficio. En caso que haya situaciones que afecten las reglas de mercado y la competencia, se debe informar inmediatamente al supervisor del contrato, con el sustento microeconómico respectivo, con el fin de evaluar la posibilidad de compras excepcionales fuera del ámbito local correspondiente.		
10	Realizar la entrega de víveres de acuerdo a la periodicidad y cantidades definidas previamente, la cual deberá quedar soportada en planillas de entrega por cada ETCR, que contengan la relación de víveres y cantidades entregadas y deberá estar suscrita en todas las hojas que la conforman, por un (1) delegado del contratista, un (1) delegado de las extintas FARC-EP y un (1) delegado de la ARN. Dichas planillas deben adjuntarse mensualmente en original, como soporte de la facturación.		
11	Cumplir con los requisitos legales y técnicos exigidos para el suministro y transporte de alimentos, víveres secos y frescos (frutas, verduras, productos cárnicos y productos lácteos).		

12	Garantizar el transporte de los víveres hasta cada uno de los ETCR, previendo de acuerdo a las condiciones de accesibilidad, los medios de transporte, cadena de frío, vías alternas y/o uso de semovientes, entre otras. En caso de restricción definitiva de vías de acceso, dar aviso inmediato y atender las recomendaciones del supervisor del contrato.		
13	Efectuar el cambio de los víveres cuando se encuentren en estado de vencimiento o en condiciones no óptimas para el consumo, con un tiempo de respuesta que no supere las veinticuatro (24) horas.		
14	Suministrar la dotación para todo el personal que participe en los procedimientos logísticos relacionados con la manipulación, transporte y entrega de víveres en los ETCR, de conformidad con las normas que regulan la materia.		

Cordialmente,

[Firma del representante legal]

Nombre: _____

Cargo: _____

Documento de Identidad: _____

El presente anexo técnico hace parte integral del análisis preliminar y reúne las condiciones técnicas que los proponentes deben cumplir a la hora de resultar favorecidos en el proceso de contratación. Por tanto, todas sus disposiciones deben ser tenidas en cuenta a la hora de presentar la propuesta.

ORIGINAL FIRMADO
YENNI ANGELICA ROMERO FUENTES
Contratista Subdirección Administrativa ARN

ORIGINAL FIRMADO
SANDRA LILIANA CORREDOR ARCINIEGAS
Contratista Oficina Asesora Jurídica ARN

Revisó: Freddy Guío Díaz – Abogado contratista Subdirección Administrativa ARN
Javier Mosquera – Abogado contratista Dirección General ARN

ANEXO 1
ESQUEMA DE TRANSPORTE

No.	ETCR DONDE DEBEN ENTREGARSE LOS VIVERES	LUGAR DE ORIGEN DE LOS VÍVERES	MEDIO DE TRANSPORTE A UTILIZAR	RUTA A UTILIZAR	TIEMPO ESTIMADO DE TRANSPORTE
1.	La Plancha				
2.	Llano Grande				
3.	Santa Lucia				
4.	Carrizal				
5.	Filipinas				
6.	Agua Bonita				
7.	Miravalle				
8.	El Ceral				
9.	Los Monos				
10.	Monterredondo				
11.	El Estrecho				
12.	San José Del Oriente				
13.	Brisas / La Florida				
14.	Pondores				
15.	Charras				
16.	Colinas				
17.	Yarí				
18.	La Guajira				
19.	La Reforma				
20.	La Variante				
21.	Caño El Indio				
22.	La Pradera				
23.	La Fila				
24.	El Oso				

Nombre: _____
Cargo: _____
Documento de Identidad: _____

ANEXO N° 2
ESQUEMA DE COMPRA DE VÍVERES

No.	ETCR DONDE DEBEN ENTREGARSE LOS VIVERES	LUGAR(ES) DONDE HAN IDENTIFICADO OFERTA LOCAL DE VIVERES SECOS (Ciudad / Municipio)	LUGAR(ES) DONDE HAN IDENTIFICADO OFERTA LOCAL DE VÍVERES FRESCOS (Ciudad / Municipio)
1.	La Plancha		
2.	Llano Grande		
3.	Santa Lucia		
4.	Carrizal		
5.	Filipinas		
6.	Agua Bonita		
7.	Miravalle		
8.	El Ceral		
9.	Los Monos		
10.	Monterredondo		
11.	El Estrecho		
12.	San José Del Oriente		
13.	Brisas / La Florida		
14.	Pondores		
15.	Charras		
16.	Colinas		
17.	Yarí		
18.	La Guajira		
19.	La Reforma		
20.	La Variante		
21.	Caño El Indio		
22.	La Pradera		
23.	La Fila		
24.	El Oso		

Cordialmente,

[Firma del representante legal]
Nombre: _____
Cargo: _____
Documento de Identidad: _____