Cota Cundinamarca, 16 de marzo de 2021

ADENDA No. 002

**INVITACIÓN ABIERTA No. 008 DE 2021**

**OBJETO: SUMINISTRO DE ALIMENTACION PARA los TRABAJADORES DE LA EMPRESA DE LICORES DE CUNDINAMARCA**

La Empresa de Licores de Cundinamarca, teniendo en cuenta las observaciones presentada por los posibles oferentes, y en cumplimiento del principio de oportunidad y el principio de información se permite realizar las aclaraciones y modificaciones correspondientes las cuales quedara así:

**ARTÍCULO PRIMERO:** Modificar el cronograma de la Invitación Abierta No. 008 de 2021 así:

**CRONOGRAMA**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **CONCEPTO** | **FECHA / HORA** | **LUGAR** |
| Expedición de Adendas | 16 de marzo de 2021 | [www.licoreracundinamarca.com.co](http://www.licoreracundinamarca.com.co/) |
| Fecha recepción de las ofertas | 18 de marzo de 2021 a las 10:00 a.m.  | Oficina Asesora Jurídica y Contratación de la E.L.CEn la Autopista Medellín Kilómetro3.8 vía Siberia - Cota. |
| Visita técnica | 19 de marzo de 2021 | En las instalaciones señaladas por el oferente dentro de su propuesta  |
| Verificación jurídica, financiera, económica y técnica de las ofertas | Desde el 23 de marzo hasta el 24 de marzo de 2021. | Comité Evaluador |
| Publicación de la verificación | 24 de marzo de 2021 | [www.licoreracundinamarca.com.co](http://www.licoreracundinamarca.com.co/) o Vía correo electrónico o medio físico |
| Plazo para presentar observaciones | Desde el 24 de marzo hasta el 25 de marzo de 2021 | Vía correo electrónico Sandra.cubillos@elc.com.co luzmarina.torres@elc.com.co |
| Respuesta observaciones publicación resultado final y Aceptación de Oferta | 26 de marzo de 2021 | [www.licoreracundinamarca.com.co](http://www.licoreracundinamarca.com.co/) o Vía correo electrónico o medio físico |
| Firma del contrato | Dentro de los Dos (2) días siguientes a la comunicación de adjudicación  | Oficina Asesora Jurídica y Contratación |

**ARTÍCULO SEGUNDO:** La Empresa de Licores de Cundinamarca, se permite aclarar el numeral 3.2. el cual quedará así:

**3.2. EXPERIENCIA DEL OFERENTE**

La experiencia específica se acreditará con la presentación de mínimo 3 certificaciones de contratos que se relacionen directamente con el objeto de la presente invitación con entidades privadas o públicas, cuyo valor **SUMADO** sea igual o superior al presupuesto oficial.

En el caso de Ofertas presentadas por consorcios o uniones temporales, **cada uno de sus integrantes** deberá acreditar mínimo una experiencia específica en mínimo un contrato relacionado directamente con el objeto de la presente invitación, sin que la suma de las certificaciones sea inferior a tres (3) certificaciones de experiencia

La certificación deberá contener la siguiente información:

1. Nombre o razón social del contratante, dirección y teléfono.
2. Nombre o razón social del contratista.
3. Número del contrato.
4. Objeto del contrato.
5. Fecha de inicio y terminación (día, mes y año).
6. Indicación de cumplimiento y calidad a satisfacción.
7. Valor del contrato (incluyendo adiciones en valor).
8. Nombre, firma y cargo de quien expide la certificación.
* Cada certificación de contrato u orden se analizará por separado, en caso de presentarse certificaciones que incluyan contratos u órdenes adicionales a la principal, éstas se contarán como una sola.
* En caso de que las certificaciones no contengan toda la información solicitada, el OFERENTE deberá anexar el contrato o acta de liquidación del mismo o acta de recibo final, o el documento donde conste la misma, de tal forma que la información no contenida en la certificación, se soporte con el contenido de dichos documentos.
* Solo se verificarán las certificaciones que indiquen que se reciben a satisfacción las actividades realizadas.
* En el caso de propuestas, presentadas por consorcios o uniones temporales, las certificaciones presentadas deberán cumplir con los requisitos e información enunciada anteriormente.
* La no presentación de los certificados que acrediten la experiencia, será motivo para que la propuesta sea declarada como **NO CUMPLE**. Sin embargo, la Empresa de Licores de Cundinamarca podrá solicitar aclaraciones y/o documentos con el fin de constatar toda la información requerida en este numeral y se reserva el derecho de verificar la información contenida en los documentos.

# ARTÍCULO TERCERO: La Empresa de Licores de Cundinamarca, se permite aclarar el numeral 5. el cual quedará así: 5. CAUSALES DE RECHAZO DE LAS OFERTAS

Además de los casos contenidos en la ley, son causales de rechazo las siguientes:

1. Cuando se presenten dos o más OFERTAS por un mismo OFERENTE.
2. Cuando el OFERENTE se encuentre incurso en alguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad establecidas en la Constitución Política, Ley 80 de 1993 y en las demás disposiciones legales vigentes, o se encuentre en alguno de los eventos de prohibiciones especiales o de conflicto de intereses para contratar.
3. Cuando la OFERTA se presente de forma extemporánea, es decir con posterioridad a la fecha y hora fijada para el cierre.
4. Cuando la OFERTA sea enviada por correo, correo electrónico, medio magnético o fax.
5. Cuando se presente la OFERTA en forma subsidiaria al cumplimiento de cualquier condición o modalidad.
6. Cuando el OFERENTE o algunos de los integrantes del consorcio o unión temporal se encuentre incurso en alguna de las causales de disolución y/o liquidación de sociedades.
7. Cuando el OFERENTE o alguno de los integrantes del consorcio o unión temporal se encuentre reportado en el boletín de responsables fiscales que expide la Contraloría General de la República.
8. Cuando el objeto social principal del OFERENTE o de cada uno de los miembros de la unión temporal o consorcio no tenga una relación directa con el objeto de la contratación.
9. Cuando los documentos necesarios para la comparación de las OFERTAS, presenten enmendaduras o correcciones.
10. Cuando la OFERTA incluya información o datos inexactos que le permitan al OFERENTE cumplir con un requisito habilitante o generar un mayor puntaje.
11. Cuando la sociedad no se encuentre legalmente constituida.
12. Cuando el valor de la OFERTA exceda el valor unitario por ítem.
13. Cuando se compruebe colusión entre los OFERENTES, que altere la garantía de selección objetiva del proceso de selección.
14. Cuando se compruebe interferencia, influencia o la obtención de correspondencia interna, proyectos de concepto de evaluación o de respuesta a observaciones no enviados oficialmente a los OFERENTES, bien sea de oficio o a petición de parte.
15. Cuando con la OFERTA no se alleguen los documentos y las declaraciones establecidas en esta Invitación, que permitan a la EMPRESA ponderar las ofertas.

**ARTÍCULO CUARTO:** La Empresa de Licores de Cundinamarca, se permite aclarar el numeral 6.6.2. el cual quedará así:

### 6.6.2. **OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA**

1. Suministrar los refrigerios, almuerzos y/o comidas en las instalaciones del casino de la Empresa de Licores de Cundinamarca, de acuerdo con las especificaciones técnicas establecidas por la Empresa para la prestación del servicio objeto de la contratación.
2. Entregar la alimentación, cumpliendo con las normas de calidad e inocuidad de procesos, bien presentada y balanceada.
3. Cumplir con la frecuencia de suministro de proteicos establecido mensualmente.
4. Presentar con la debida antelación la minuta patrón de los refrigerios y almuerzos y/o comidas que cumplan con las especificaciones establecidas por la Empresa, los cuales deben ser aprobados por el Comité de alimentación y/o el supervisor.
5. Preparar los alimentos que se requieran en el casino de la Empresa.
6. Suministrar por el mismo valor del refrigerio y almuerzo diario, uno especial respectivamente una vez por semana y un buffet especial para la conmemoración de: día de la secretaria, del conductor, día de la Empresa, de Navidad y para los cumpleaños de todos los trabajadores de la Empresa, una vez.
7. Recibir las instalaciones del casino de acuerdo con el inventario que para tal efecto se suscriba, y reponer o arreglar todos los bienes entregados que a la finalización del mismo sufran deterioro diferente al de la vida útil de cada uno. Efectuada la entrega de las instalaciones para el inicio de actividades, no podrá realizar ningún tipo de mejoras sin la autorización previa y escrita de la Empresa de Licores de Cundinamarca.
8. Contratar a su propia cuenta y nombre el personal requerido por la Empresa y pagar los salarios del personal que necesite para la realización de los trabajos, de todas las prestaciones sociales e indemnizaciones laborales, de cualquier remuneración adicional o prestación social extralegal que reconozca a su personal.
9. Realizar el mantenimiento preventivo y correctivo del mobiliario entregado por parte de la Empresa de Licores de Cundinamarca.
10. Poner a disposición de la Empresa los utensilios, manteles, platos, cubiertos, vasos, bandejas, ollas en aluminio, licuadora industrial, menaje de comedor y cocina, dispensadores de gaseosa y jugos, barra de ensaladas y demás que se requieran para garantizar la adecuada prestación del servicio en cumplimiento del objeto del contrato, los cuales estarán bajo la responsabilidad del mismo, sin costo adicional para la Empresa; deberá contar además con un 5% de menaje extra para reposición inmediata.
11. Pagar oportunamente el recibo por concepto de los servicios públicos de agua (previa instalación del medidor).
12. Acondicionar el tanque de almacenamiento de gas propano y realizar el pago del mismo.
13. Controlar el suministro de la alimentación el cual será realizado única y exclusivamente por el supervisor del contrato y sus reportes serán el soporte para el pago de la cuenta de cobro mensual por dicho suministro.
14. Atender directamente la administración y el funcionamiento de las instalaciones prestadas por la Empresa para el suministro de alimentación.
15. Atender los requerimientos hechos por el supervisor del contrato, tendientes al cumplimiento de las obligaciones y acatarlas de inmediato.
16. Acatar y cumplir las diferentes normas de calidad, procedimientos de inocuidad de alimentos y manipulación de alimentos, conforme al Decreto 3075 de diciembre de 1997 y demás normas concordantes.
17. Vigilar la presentación de su personal, el uso de dotación, la conservación de las instalaciones en óptimas condiciones higiénico-sanitarias y la atención y solución de anomalías por los efectos en la salud y los daños causados que se deriven de la calidad microbiológica y físico-química de los alimentos y bebidas suministradas, así mismo será responsable ante las autoridades competentes por el cumplimiento de las normas establecidas para este servicio.
18. Realizar mensualmente los estudios microbiológicos correspondientes.
19. Realizar bajo su responsabilidad el mantenimiento, aseo, higiene y presentación de: la zona de cocina, la barra de línea caliente o autoservicio, los comedores, la escalera de acceso al casino, la zona de lavado de loza y de recolección de desperdicios, los baños, y en general todas las áreas que conforman el casino de la Empresa, por ser aspectos que serán verificados por parte de la persona encargada del área de Bienes y Servicios de la Empresa, con el fin de evitar problemas de contaminación, infección e intoxicación.
20. Realizar el lavado y esterilización continua de las vajillas y cubiertos cada vez que se utilicen y entregar al usuario en una bolsa plástica, el juego de cubiertos con servilleta entera.
21. Realizar mensualmente bajo su responsabilidad y costo, el mantenimiento y limpieza de las trampa grasas con una firma que cuente con las respectivas licencias o permisos ambientales para el lavado y disposición final de grasas y lodos de conformidad con la normatividad ambiental vigente, garantizando un manejo adecuado de estos residuos e igualmente seguir el procedimiento e instrucciones que para el efecto entregue la oficina de Bienes y Servicios, del cual se deberá presentar informe mensual al supervisor del contrato.
22. Fumigar una vez al mes para prevenir la presencia de insectos, roedores y otros animales en el casino de la Empresa y presentar informe mensual al supervisor.
23. Realizar mensualmente bajo su responsabilidad y costo, el mantenimiento y limpieza de los ductos y campana extractora.
24. Presentar mensualmente las facturas por el servicio prestado con los siguientes soportes: Certificación del pago de seguridad social y aportes parafiscales con el respectivo listado del personal que presta sus servicios en el casino de la Empresa de Licores, Certificación quincenal de tratamiento y disposición final de residuos (mantenimiento de trampas de grasa), Certificación mensual sobre control de plagas y roedores, certificación mensual de limpieza de los ductos y campana extractora, pago mensual de los servicios públicos, Relación mensual de proveedores con sus respectiva certificación de calidad, Autorizaciones emitidas por los Subgerentes o Jefes de Oficina respectivos sobre el suministro de alimentación para el personal en fines de semana, festivos, horas extras diurnas y nocturnas y los turnos aprobados previamente.
25. Las demás que se deriven de la naturaleza de la contratación.

**ARTICULO QUINTO:** La Empresa de Licores de Cundinamarca, se permite aclarar el formulario 5. el cual quedará así

**FORMULARIO No. 5**

**RESUMEN ECONÓMICO DE LA OFERTA**

**OBJETO:** SUMINISTRO DE ALIMENTACION PARA LOS TRABAJADORES DE LA EMPRESA D E LICORES DE CUNDINAMARCA

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ÍTEM** | **DESCRIPCIÓN** | **VALOR UNITARIO** | **VALOR IVA** | **VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA** |
| 1 | Almuerzo |  |  |  |
| 2 | Refrigerio |  |  |  |
| **TOTAL** |  |

**Nota:** El valor unitario incluido IVA no podrá exceder de:

* **Almuerzo:** $ 13.100 + IVA
* **Refrigerio:** $ 7’100 + IVA

Nota: las cantidades que formaron parte de la determinación del presupuesto pueden variar en la ejecución del contrato de acuerdo a las necesidades de la Empresa.

**FIRMA DEL OFERENTE**

**ARTICULO SEXTO:** La Empresa de Licores de Cundinamarca, se permite adicionar el formulario No. 6. el cual debe ser incluido junto con los documentos de la oferta, así:

**FORMULARIO No. 6**

**FORMULARIO DE COMPROMISO DE CONDICIONES TECNICAS**

En mi calidad de Oferente, me obligo a cumplir como mínimo con lo siguiente:

|  |
| --- |
| **REFRIGERIO** |
| **SERVICIO** | **OBSERVACIONES SERVICIO  NORMAL** | **OBSERVACIONES****PLAN DE DIETA** | **CANTIDAD OFRECIDA POR PERSONA CON UNIDAD DE MEDIDA** |
| Bebida: Con leche caliente: | Chocolate, café, bebida achocolatada, avena, maicena, té. | Deben ser preparadas con leche deslactosada, endulzados con azúcar morena o stevia | Un vaso de 9 onzas |
| Con leche fría | Bebida achocolatada, avena |
| Otros | Aromáticas (Frutas o yerbas), agua de panela, té etc. | Endulzados con azúcar morena o stevia. |
| Lácteos  | Yogurt, kumis, avena de calidad certificada y marca reconocida  | Deben ser bajos en grasa |
| Jugo natural  | Preparados con fruta natural y agua potable tratada. Excepto cítricos y ácidos | Endulzados con azúcar morena o stevia. | Dos vasos de 9 onzas |
| Alimento proteico (carnes blancas o rojas, jamones o embutidos (de cerdo, pavo, cordero, ternera), huevo y queso entre otros. | De calidad certificada y marca reconocida en el mercado | Carnes blancas de calidad certificada y marca reconocida en el mercado | 120 grs. |
| Farináceos | Ofrecer variedad  | Cereales y sus derivados integrales, los panes sin sal y los cereales con poco azúcar | 100 grs. |
| Fruta | Entera o Picada, de calidad certificada. No naranja de mano | Entera o Picada, de calidad certificada. No naranja de mano | 200 grs. |

**Nota:** Refrigerio Especial: (Una vez por semana)

**OPCIONES:**

* Caldo (Costilla, pescado, pajarilla o pollo)
* Tamal
* Patacona y/o arepa acompañada de carne en bistec o desmechada, entre otros.

|  |
| --- |
| **ALMUERZO Y/O COMIDA** |
| **SERVICIO** | **OBSERVACIONES SERVICIO  NORMAL** | **OBSERVACIONES****PLAN DE DIETA** | **CANTIDAD OFRECIDA POR PERSONA CON UNIDAD DE MEDIDA** |
| Sopa, crema o consomé | Las sopas deben contener proteína, las cremas deben ser naturales y sin ningún tipo de harina.  | Consomé. | 250 c.c. |
| Arroz | Preparados con diversos ingredientes (Fideos, almendras, ajonjolí, espinaca, etc.).  | Integral con diferentes preparaciones. | 60 grs. |
| Leguminosas o pasta | Deben suministrase en diferentes preparaciones. | La pasta debe ser integral | 60 grs. |
| Papa, yuca o plátano | La preparación debe ser variada (asada, frita, hervida, cocida etc.) | La preparación debe corresponder a las características de dieta. | 100 grs. |
| Carnes  | Res, cerdo, pollo, pescado, ternera, atún de calidad certificada. Deben ser pesados en crudo. | Preparación de acuerdo a lo recomendado por el nutricionista. | 180 grs. (sin hueso)240 grs. ( con hueso) |
| Verdura caliente | La preparación debe ser variada (hervida, cocida a la plancha etc.) | La preparación debe ser variada (hervida, cocida a la plancha etc.) | 100 grs. |
| Barra de ensalada | Debe contener hortalizas, vegetales, pastas, frutas y aderezos.   | Debe contener hortalizas, vegetales, pastas, frutas y aderezos    |  |
| Fruta | Entera o picada, de calidad certificada, sola o mezclada, con o sin aderezo. No naranja de mano. | Entera o picada, de calidad certificada, sola o mezclada, con o sin aderezo. No naranja de mano. | 200 grs. |
| Bebidas | Deben Ofrecer: Jugo: La preparación de los jugos debe ser con fruta natural de calidad y agua potable tratada, en leche deslactosada, con y sin azúcar; Gaseosas; té helado; y/o limonada natural. | Deben Ofrecer: Jugo: La preparación de los jugos debe ser con fruta natural de calidad y agua potable tratada, en leche debe ser con deslactosada, con y sin azúcar (Morena y stevia). | 2 vasos de 9 onzas |
| Postre | Bajos en azúcar, variados, elaborados o comprados. | Dietéticos, variados, elaborados o comprados. | 60 grs. |

Los pesos de cada alimento son en crudo.

**Nota:** Almuerzo especial: (Una vez por semana)

**OPCIONES:**

1. Festivales (mexicano, italiano, peruano etc.)
2. Bandeja paisa
3. Ajiaco santafereño
4. Churrasquito
5. Mojarra
6. Parrillada
7. Sancocho de pescado.
8. Entre otros

**3.1. FRECUENCIA DE PROTEÌCOS:**

|  |  |
| --- | --- |
| **DESCRIPCIÒN** | **No. De VECES AL MES****(Frecuencia)** |
| CARNE DE RES | 8 |
| CARNE DE CERDO | 8 |
| POLLO | 8 |
| PESCADO | 8 |
| ATÙN (enlatado, de 1ª. Calidad) | 3 |
| HIGADO | 1 |
| OTROS (especificar) | 3 |

El oferente deberá presentar la minuta de refrigerios, almuerzos y/o comidas, la cual debe ser variada y contener una relación para mínimo quince (15) días, los cuales deben hacerlos conocer ante el comité de alimentación y supervisores del contrato para aceptación de los mismos y posteriormente publicarlos diariamente en el casino de la Empresa para conocimiento del personal de planta.

**3.1.2. NÙMERO DE SERVICIOS A CONTRATAR:**

El número de servicios diarios estimados para ser suministrados por el Oferente, de lunes a viernes y en los horarios establecidos por la Empresa, es el siguiente:

|  |  |
| --- | --- |
| **SERVICIOS** | **NÙMERO DIARIO** |
| ALMUERZOS Y/O COMIDAS | 120 DIARIOS aproximadamente |
| REFRIGERIOS | 120 DIARIOS aproximadamente |

Esta cifra es el promedio de servicios diarios de lunes a viernes con la actual contratación y el promedio de servicios, para los sábados domingos y lunes festivos de acuerdo con los turnos programados por la Empresa, oscila entre 10 a 30 servicios.

La Empresa de Licores de Cundinamarca informa que las comidas son excepcionales y programadas con la debida antelación con el contratista, el horario de la comida es a las 7.00 pm y el horario del refrigerio a las 4:00 Pm.

Esta cantidad es un estimativo para establecer el valor del contrato; en ningún momento la Empresa de Licores de Cundinamarca se compromete a pagar este número de almuerzos y/o comidas, refrigerios, sino en la cantidad que real y efectivamente se hayan suministrado y consumido diariamente.

**3.1.3 PLAN DE DIETAS:**

El oferente deberá entregar un menú para el plan de dieta especial y saludable elaborado por un profesional en nutrición, el cual debe estar dirigido a aquellos trabajadores que por condiciones médicas, requieran este tipo de alimentación, para lo cual es necesario presentar:

**a)**. Hoja de vida de un nutricionista titulado, con experiencia certificada de dos (2) años en elaboración de planes de dieta empresarial, anexando copia del diploma y acta de grado.

**b).** Carta mediante la cual el nutricionista se compromete a elaborar el plan de dieta a través de la valoración previa efectuada a todos aquellos servidores públicos que se inscriban en dicho plan, o en razón a dietas médicas formuladas; a ordenar e instruir al chef sobre las preparaciones que se deben realizar para que efectivamente contribuyan a preservar la salud de los trabajadores, (no alimentos fritos, rebozados, apanados, salsas, condimentados, aliñados, salados, no exceso de dulce, no procesados, etc.), y supervisar pormenorizadamente que dichas preparaciones cumplan con el componente saludable requerido para cada caso en particular, sin desmejorar su calidad, sabor y presentación, para lo cual deberá presentar a la Subgerencia de Talento Humano, informes bimensuales sobre los resultados alcanzados por cada uno de los usuarios de dicho programa. De igual forma deberá implementar, promover y socializar un programa de educación nutricional entre los trabajadores usuarios del servicio contratado.

**c).** Se deberá presentar mensualmente un menú que contenga preparaciones con las siguientes características: Lácteos descremados y/o deslactosados, carnes magras, farináceas integrales, cremas sin harinas ni espesantes, verduras y guarniciones preparadas al vapor, a la plancha o en preparaciones con bajos contenido de grasas, salsas, condimentos que garanticen la efectividad del programa.

**3.1.4. SISTEMA DE GESTIÒN DE CALIDAD:**

El Oferente deberá contar con un sistema de calidad reglamentario para el área de alimentos basados en los requerimientos de las Buenas Prácticas de Manufactura establecidas en el Decreto 3075 de 1997 (BPM), certificación de manipulación de alimentos para el personal que disponga para el desarrollo del objeto contractual.

El Oferente deberá adquirir los productos procesados en industrias de reconocida idoneidad que tengan licencia sanitaria y de funcionamiento vigente, y organizar y clasificar las respectivas facturas de adquisición para la verificación por parte del supervisor. Implementar un correcto sistema de stock y rotación de los productos, a través de la verificación exhaustiva de sus fechas de expiración o vencimiento y ejercer un control permanente para evitar que se rompa la cadena de frío en aquellos alimentos perecederos que lo requieran y que puedan generar su deterioro.

Ofrecer hortalizas, frutas y verduras de la mejor calidad, que estén frescas y sin alteraciones y que tengan una correcta manipulación y almacenamiento.

**3.1.5. PLAN DE SANEAMIENTO:**

El Oferente deberá:

**a).** Presentar un Plan de Saneamiento Integral de acuerdo con los artículos 28 y 29, capítulo VI Saneamiento del decreto 3075 de 1997, que comprenda:

* Programa de limpieza y desinfección de instalaciones, equipos y utensilios.
* Programa sobre el manejo de desechos sólidos y líquidos
* Programa y cronograma de control de plagas y roedores.

**b).** Suministrar al personal que se destine al servicio del contrato, uniformes e implementos de higiene y seguridad obligatorios, de acuerdo con las normas de calidad y salud ocupacional requeridos para el cumplimiento de sus labores (incluyendo elementos de bioseguridad como gorras y guantes), y exigir su utilización permanente.

**c).** Realizar mensualmente los estudios microbiológicos correspondientes.

**d**). Realizar bajo su responsabilidad el mantenimiento, aseo, higiene y presentación de: la zona de cocina, la barra de línea caliente o autoservicio, la línea de servicio de dieta, los comedores, la escalera de acceso al casino, la zona de lavado de loza y de recolección de desperdicios, los baños, y en general  todas las áreas que conforman el casino de la Empresa, por ser aspectos que serán verificados por parte de la persona encargada del área de Bienes y Servicios de la Empresa, con el fin de evitar problemas de contaminación, infección e intoxicación.

**e).** Entregar copia del Reglamento de Higiene y Seguridad Industrial.

**f).** Realizar el lavado y esterilización continua de las vajillas y cubiertos cada vez que se utilicen y entregar al usuario en una bolsa plástica, el juego de cubiertos con servilleta entera **(no media servilleta).**

**g).** Realizar mensualmente bajo su responsabilidad y costo, el mantenimiento y limpieza de las trampa grasas con una firma que cuente con las respectivas licencias o permisos ambientales para el lavado y disposición final de grasas y lodos de conformidad con la normatividad ambiental vigente, garantizando un manejo adecuado de estos residuos e igualmente  seguir el procedimiento e instrucciones que para el efecto entregue el área de Bienes y Servicios, del cual se deberá presentar informe mensual al supervisor del Contrato.

**h).** Aplicar las medidas necesarias para prevenir la presencia de insectos, roedores y otros animales en el casino de la Empresa y presentar informe mensual al supervisor del Contrato.

**3.1.6. PERSONAL REQUERIDO PARA EL CUMPLIMIENTO DEL SERVICIO**

**a).** Para la ejecución del servicio con la idoneidad necesaria para desarrollar las distintas actividades, el Oferente se obliga a proveer el personal mínimo requerido para la ejecución del Contrato, el cual deberá contar con la educación y experiencia indicadas en el siguiente cuadro, situación que será verificada por el supervisor al inicio del contrato y ante cualquier eventual cambio del personal. Es de aclarar que debe reposar en el contrato las hojas de vida del personal contratado para el desempeño de cada una de las funciones que se relacionan e igualmente cualquier cambio en esta planta de personal se debe informar y anexar la correspondiente hoja de vida del nuevo trabajador contratado.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **PERSONAL** | **EDUCACIÒN** | **EXPERIENCIA** |
| Administrador  | Profesional en Ingeniería de alimentos o de nutrición, o en administración hotelera, o técnico o tecnólogo en esta área. | Para el nivel profesional dos (2) años de experiencia específica en el manejo de administración de servicios de alimentos.Para el nivel técnico o tecnológico, cuatro (4) años de experiencia específica en el manejo de administración de servicios de alimentos. |
| Chef  | Estudios comprobables que lo acrediten como tal. | Tres (3) años de experiencia específica certificada. |
| Cocinero  | Técnico o tecnólogo Empírico | Técnico o tecnólogo, tres (3) años de experiencia certificada.Empírico, cuatro (4) años de experiencia certificada. |
| Almacenista  | Bachiller (Educación media) | Dos (2) años de experiencia específica en cargos similares y en manipulación de alimentos. |
| Auxiliar (3) | Bachiller o empírico con experiencia | Dos (2) años de experiencia específica en manipulación de alimentos. |

**b).** El personal necesario para el suministro de los servicios será asignado bajo la propia y exclusiva responsabilidad del Oferente y de la misma forma procederá al pago total y oportuno de los salarios, horas extras, recargos de ley, beneficios legales y extralegales a sus trabajadores, por lo tanto, La Empresa no adquiere ninguna relación de tipo laboral ni de otra índole con el mencionado personal, ni obligación o responsabilidad en relación con dichas contraprestaciones.

**c).** De igual forma el Oferente deberá afiliar al personal que utilizará durante la ejecución del Contrato, a una Empresa promotora de Salud (EPS) y a una Administradora de Riesgos Laborales (ARL), así como un Fondo de Pensiones, Caja de Compensación Familiar y SENA, documentos que se deben anexar mensualmente a la factura correspondiente.

**d).** La Empresano suministrará en ningún momento transporte a los empleados del Oferente, a los sitios o instalaciones de La Empresadonde se prestarán los servicios.

**e).** Será responsabilidad del Oferente, suministrar la dotación establecida por ley de acuerdo con la normatividad laboral vigente.

**f)**. Previamente a la iniciación de labores y como requisito para que la Empresade la orden correspondiente, el Oferente deberá registrar en la Empresa el personal que asignará para la prestación de los servicios objeto del Contrato, en un listado con datos de nombre, dirección, documento de identidad y actividad que desarrollará.

**g).** Para la contratación de su personal, el Oferente seleccionado deberá tener en cuenta las estipulaciones del régimen laboral colombiano y las leyes que reglamentan las diferentes profesiones y oficios.

**3.1.7. CONDICIONES DEL SERVICIO**

El suministro de los almuerzos y/o comidas se prestará en los días laborales, horas extras y festivos, de acuerdo con los turnos de trabajo establecidos por la Empresa y el listado suministrado por la Subgerencia de Talento Humano, por el sistema de autoservicio en el casino de la Empresa. El suministro de los refrigerios deberá ser distribuido igualmente en el casino o de ser necesario en cada una de las dependencias por intermedio del contratista o en el sitio de la Empresa que se indique para tal efecto, previo el listado que suministre la Empresa.

El servicio deberá ser extensivo a horarios nocturnos, sábados, domingos y festivos, para el personal que labore durante estos días, con autorización del Jefe Inmediato y de la Subgerencia de Talento Humano.  El horario de suministro de alimentación se determinará de acuerdo con el horario de trabajo del personal de la Empresa de Licores de Cundinamarca.

**ARTICULO SEPTIMO:** Las demás condiciones de la invitación Abierta No. 008 - 2021 no modificadas en la presente Adenda, permanecen inalterables

Dado en Cota, a los dieciséis (16) días del mes de marzo del dos mil veintiuno (2021).

(Original Firmado)

**JORGE ENRIQUE MACHUCA LÓPEZ**

Gerente General

(Original Firmado)

**DANITZA AMAYA GACHA**

Subgerente de Talento Humano

(Original Firmado)

**SANDRA MILENA CUBILLOS GONZALEZ**

 Jefe Oficina Asesora Jurídica y Contractual

**Elaboró: LUZ MARINA TORRES ROJAS**

 Profesional Universitario