ANEXO 1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MINIMAS 2025

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS (ETM)– ESTACIONES DE POLICÍA (EP), UNIDADES DE REACCIÓN INMEDIATA (URIs) Y CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA (CDT).

En esta Especificación técnica mínima (ETM) se describen los parámetros que debe tener en cuenta el proponente, mismas que serán de obligatorio cumplimiento en su totalidad, así como, los anexos que se deriven del documento para el presente proceso. De igual manera, es importante que los proponentes tengan en cuenta la situación especial en las EP, URIs Y CDT, para realizar su oferta económica, acorde a los tiempos de comida y características en la prestación del servicio.

Servicio de alimentación ración preparada en planta de alimentos y distribuida a los puntos referenciados.	**Cantidad estimada**
Fase 1 – EP, URIs y CDT	3.300 APROX

OBJETO DEL CONTRATO:

PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PREPARADA, EMPACADA Y ENTREGADA INDIVIDUALMENTE EN SITIO, BAJO EL SISTEMA DE RACIÓN DIARIA, A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD QUE SE ENCUENTRAN RECLUIDAS EN LOS CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA (CDT) DEL DISTRITO.

1. LOCALIZACIÓN.

El servicio de suministro de alimentación mediante la modalidad ración preparada y distribuida en punto, se debe prestar en una planta de alimentos, la cual debe estar ubicada exclusivamente en la ciudad de Bogotá, tomando como punto de referencia una georreferenciación estratégica, que permita distribuir los alimentos a los diferentes puntos de entrega (EP, URIs y CDT) de manera equitativa, mismos que se relacionan a continuación:

	DIRECTORIO ESTACIONES DE POLICIA	
	ESTABLECIMIENTO	**DIRECCIÓN**
1	ESTACION DE POLICIA TEUSAQUILLO	Carrera 13 40a-26
2	ESTACION DE POLICIA SUBA	Carrera 92 146C-39
3	ESTACION DE POLICIA ENGATIVA	Carrera 78A 70-54
4	ESTACION DE POLICIA BARRIOS UNIDOS	Calle 72 62-81
5	ESTACION DE POLICIA USAQUEN	Calle 165 con Carrera 8 A
6	ESTACION DE POLICIA Kennedy	Calle 41 D 78 -05 Sur
7	ESTACION DE POLICIA URI Puente Aranda Y SIJIN	Carrera 39 No 10-75
8	ESTACION DE POLICIA Dijin	Av. el dorado No 75 -25
9	ESTACION DE POLICIA Bunker	Transversal 1 sur No 47- 02 zona industrial
10	ESTACION DE POLICIA FISCALIA	Carrera. 27 No 17 -99
11	ESTACION DE POLICIA Santa Fe	Calle 19A 0-75
12	ESTACION DE POLICIA Fontibón	Carrera 98 16B - 50
13	ESTACION DE POLICIA Aeropuerto	Avenida Calle 26 116-87
14	ESTACION DE POLICIA Mártires	Carrera 24 12-32
15	ESTACION DE POLICIA CTI	Av. 30 de agosto No 32 B - 59
16	ESTACION DE POLICIA Candelaria	Carrera 7 6A-12
17	ESTACION DE POLICIA Terminal	Diagonal 22 A 68D-90 Módulo 5
18	ESTACION DE POLICIA Usme	Avenida Usme 97A 96 Sur
19	ESTACION DE POLICIA San Cristóbal	Avenida Primero de Mayo 1E - 90

20	ESTACION DE POLICIA Bosa	Calle 65J 77 -23 Sur
21	ESTACION DE POLICIA ANTONIO NARIÑO	Carrera 24 18-90 Sur
22	ESTACION DE POLICIA Rafael Uribe Uribe	Calle 27 Sur 24 H - 49
23	ESTACION DE POLICIA Ciudad Bolívar	Diagonal. 70 54-14 Sur
24	ESTACION DE POLICIA Tunjuelito	Trasversal 33 48C 21 Sur
25	ARGOB – BAALLÓN DE INFANTERÍA No.70	Carrera 69 – 51 – 31

Nota: Los sitios de entrega aquí relacionados corresponden a la planificación inicial del servicio. No obstante, durante la ejecución del contrato y en atención a pronunciamientos judiciales, modificaciones normativas o necesidades operativas definidas por la Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia o por solicitud de autoridades competentes, el listado de puntos de entrega podrá ser ajustado. Estas modificaciones no alteran el objeto del contrato y deberán ser atendidas por el contratista conforme a las instrucciones impartidas por la supervisión y/o interventoría.

Dado lo anterior, el servicio se mantendrá organizado en UN SOLO grupo, los cuales se encuentran vinculados a ciudad de Bogotá, y dentro de los cuales están ubicados los respectivos establecimientos de necesidad en la prestación del servicio, según se muestra en la siguiente descripción:

1.1. PARTE APROXIMADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

Se tomará referencia para el inicio del contrato, el histórico del año 2025 de población privada de la libertad recluida en los CDT reportado por la MEBOG a la fecha de suscripción del contrato.

2. POBLACIÓN OBJETIVO:

La población objetivo corresponde a todas las Personas Privadas de la Libertad, recluidas en las Estaciones de Policía, unidades de reacción inmediata y centros detención transitoria de Bogotá. A quienes se les ofrece 3 momentos de alimentación (Desayuno, Almuerzo, cena y un refrigerio)

Nota 1: La Secretaría podrá solicitar al contratista durante la ejecución del contrato incluido adiciones o prorrogas, la entrega de alimentos o la prestación del servicio, en cantidades adicionales o inferiores, de conformidad con el parte diario oficial de PPL reportado por la MEBOG, que se encuentre en los establecimientos objeto de la negociación. A su vez, podrá solicitar el suministro a nuevos establecimientos que, por orden judicial, solicitud de la Secretaría o de la MEBOG deban ser atendidos, sin perjuicio de exigir responsabilidades.

3. DEFINICIÓN DEL SERVICIO Y SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN REQUERIDO.

La alimentación, los hábitos alimentarios, dieta y nutrición son factores fundamentales para el mantenimiento de la salud y la prevención de enfermedades incluso antes del nacimiento. Actualmente, las deficiencias de hierro, yodo o vitamina A, afectan a una gran parte de la población, especialmente en países emergentes o de recursos medios o bajos. En los países desarrollados y en los menos desarrollados, tanto hábitos como costumbres alimentarias, pueden estar implicados como factores de protección o de riesgo en las denominadas enfermedades de la abundancia o enfermedades crónico-degenerativas (obesidad, diabetes, enfermedad cardiovascular (ECV), hipertensión arterial (HTA), osteoporosis y algunos tipos de cáncer).

En la actualidad Colombia, al igual que otros países de América Latina, vive una situación nutricional llamada etapa de transición, caracterizada por la combinación de problemas como desnutrición crónica (retraso en el crecimiento en la infancia debidos a la deficiente ingesta de nutrientes, micronutrientes, vitaminas y minerales) o exceso de peso (sobrepeso y obesidad), debido a desequilibrios en la dieta, todos ellos problemas que se inician desde el comienzo de la vida y que se incrementan en el transcurso de la misma, sobre todo en poblaciones vulnerables.

Por lo tanto, es fundamental, que el componente alimentario y nutricional promueva una alimentación saludable y equilibrada acorde a las Recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes para la población colombiana - RIEN- del Ministerio de Protección Social resolución 3803 de 2016 referente en todos los procesos de planificación y evaluación dietética, buscando que para cada individuo y grupos de individuos o colectivos se cubran las necesidades de energía y nutrientes, aun teniendo en cuenta las variabilidades que puedan presentar las poblaciones.

Una dieta equilibrada contempla dentro de sus principales objetivos: (i) Suministrar por medio de los macronutrientes la energía suficiente para el mantenimiento de las funciones y actividades de los individuos y trabajo físico; (ii) Aportar nutrientes para la formación, crecimiento y reparación del organismo, con funciones estructurales y reguladoras (proteínas, minerales y vitaminas); (iii) Suministrar las sustancias necesarias para regular los procesos metabólicos, y (iv) Reducir o evitar el riesgo de algunas enfermedades.

3.1. FACTORES NUTRICIONALES

El suministro alimentario planificado en este componente alimentario y nutricional, debe cumplir con los lineamientos enmarcados en la normatividad nacional, relacionada con la Resolución No. 3803 de 2016, del Ministerio de Salud y Protección Social, por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes - RIEN para la población colombiana, la Estrategia nacional para la reducción del consumo de sal/sodio en Colombia 2012 - 2021 (la cual plantea como objetivo lograr la recomendación de la Organización Mundial de la Salud (OMS) prevista para el año 2021 (5 g sal/persona/día), Normatividad sobre sazonadores naturales: especias, hierbas y frutas; Documento Técnico sobre Azúcares adicionados, y las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos (GABA) emitidas por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF).

Este suministro comprende todas las actividades requeridas para la prestación del servicio, a través del sistema de ración diaria, para toda la población privada de la libertad (PPL) con el fin de que cubra los requerimientos de la mayoría de los integrantes del grupo poblacional, evitando los excesos y déficits de energía y nutrientes relacionados en la Resolución No. 3803 de 2016.

Aporte nutricional y requerimientos de energía y nutrientes

Las personas privadas de la libertad recibirán el 100% del requerimiento diario de energía y nutrientes estimados a partir de las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes –RIEN para la población colombiana (Resolución 3803 de 2016del Ministerio de Salud y Protección Social), en forma de una alimentación adecuada y de calidad (Ley 1355 de 2009) y considerando las Guías de Alimentación Basadas en Alimentos para la población colombiana mayor de dos años (GABAS) emanadas del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF), a través del suministro de una ración diaria.

Para el caso del Requerimiento de Energía (ER – Requirement Energy) definido como el nivel de ingesta deenergía proveniente de los alimentos necesaria para balancear el gasto energético en hombres y mujeres adultos, con el fin de mantener el peso, la composición corporal y un nivel de actividad física deseable y necesario, acorde con una buena salud a largo plazo[3]; para el cálculo de este requerimiento en las PPL recluida en las EP, URIs y CDT, se tuvo en cuenta el periodo que cursan, en su totalidad adultos.

La actividad física que se considero fue ligera que comprende “ocupaciones que no demandan mucho esfuerzo físico, se incluyen caminatas cortas, no se practica actividad física de forma regular y se ocupa el tiempo libre en actividades donde el individuo permanece sentado o de pie, con inversión de tiempo en ver televisión, lectura, uso de computador o juegos que no requieran desplazamiento corporal”.[4]

El perfil calórico o rango aceptable de distribución de los macronutrientes, que se define como el aporte calórico de macronutrientes (proteínas, lípidos e hidratos de carbono) y alcohol (si se consume) a la energía total de la dieta y se expresa como porcentaje del Rango Aceptable de Distribución de Macronutrientes (AMDR – Acceptable Macronutrient Distribution Range) definido como el rango de ingesta de una fuente de energía que se asocia con reducción en el riesgo de enfermedad crónica, mientras aporta cantidades adecuadas de nutrientes esenciales. Se expresa como porcentaje de la ingesta total de energía.

Para el caso de la población colombiana y de acuerdo con las RIEN, se proponen las siguientes metas de ingesta de macronutrientes en porcentaje del AMDR.

3 Ministerio de Protección Social. Resolución 3803 de 2016 por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes para la población colombiana y se dictan otras disposiciones
4 Ibidem

A continuación, se presentan los requerimientos de energía y nutrientes estimados para la población privada de la libertad:

Tabla 1. metas de ingesta de macronutrientes para la población adulta colombiana expresada en rangos de distribución aceptable de macronutrientes – AMDR.

Macronutriente	AMDR en porcentaje de energía total diaria	Observaciones
Proteínas	14-20 %	Valores ajustados a la dieta mixta colombiana teniendo en cuenta los valoresde digestibilidad (80%) y cómputo aminoácido (90%)[5]
Grasa Total	20-35 %	Se recomienda minimizar la ingesta de Ácidos Grasos Saturados, trans ycolesterol dietético.
Carbohidratos totales	50-65 %	Se recomienda una mayor ingesta de hidratos de carbono complejos. Se adoptaun valor guía de ingesta de azúcares libres para la población colombiana correspondiente al 10% del Requerimiento Promedio de Energía por grupo de edad y género, exceptuando los azucares propios de lácteos, frutas y verduras.

Fuente: Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes (RIEN), Resolución 3803 de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social.

A continuación, se presentan los requerimientos de energía y nutrientes estimados para la población privada de la libertad, según rango de edad

Tabla No. 2. Requerimientos de energía y nutrientes para hombres de 18 a 59,9 años.

APORTE NUTRICIONAL DE LA MINUTA PATRÓN											
	CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)		GRASA (g)		CHO (g)		CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	ZINC (mg)	SODIO (mg)	VIT. A (ER)
Aporte de la Minuta Patrón	2750	113		83		369		807	18	20	1977	1906
Requerimientos para el grupo de edad Hombres de 18 a 59,9 años*	2700	94,5	135,0	60,0	105,0	337,5	438,8	800	9	12	1500	625
								UL= 2500	UL= 45	UL= 40	UL= 2300	UL= 3000
Adecuación	102 %	ADECUADO		ADECUADO		ADECUADO		ADECUADO	ADECUADO	ADECUADO	ADECUADO	ADECUADO

Fuente: Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes (RIEN), Resolución 3803 de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social.

AMDR: Rango aceptable de distribución de macronutrientes. EAR: Requerimiento promedio estimado. UL: Nivel de ingesta máximo tolerable. AI: Ingesta adecuada.

3.2. PRESENTACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO

El proponente debe presentar dentro de su propuesta el compromiso del Componente Alimentario y Nutricional para el suministro de las raciones diarias, mediante el Formato y que cumpla con la siguiente información:

3.2.1. Minuta patrón, que define los tiempos de comida, intercambios y componentes para un ciclo de veintiún (21) menús y análisis de aporte nutricional de macro y micronutrientes para cada uno de los menús según lo establecido en la Tabla 2 de Requerimientos de Energía y Nutrientes para la población objeto. Comprende (Desayuno, Almuerzo, Cena y un refrigerio)

3.2.2. Ciclo de menús de trece (13) dietas terapéuticas derivadas de ciclo de alimentación normal de veintiún (21) menús establecidos en la Minuta Patrón, con sus respectivos análisis de aporte nutricional.

Las derivaciones dietarías o dietas terapéuticas establecidas para cada uno de los menús diarios son las siguientes: hipocalórica, hiposódica, hipoglúcida, hipograsa, hipoproteica, hipercalórica, hiperproteica, semiblanda, blanda, líquida clara, líquida completa, astringente, dieta alta en fibra; teniendo en cuenta la patología diagnosticada al PPL (1). Se aclara que sí, a solicitud del Área Médica que presta sus servicios en las EP, URIs y CDT u otra entidad de salud debidamente certificada y de acuerdo con el diagnóstico, se requiere otro tipo de dieta diferente a las establecidas o la combinación entre uno o más tipos de dieta de las anteriormente mencionadas, el contratista deberá prepararla y suministrarla una

vez sea autorizada por la supervisión y/ o interventoría y bajo el direccionamiento de Nutricionista - Dietista del contratista.

3.2.3. Ciclo de menús especiales con un total de siete (7) menús donde se contemplan los tiempos de comida antes establecidos en la Minuta Patrón y según documento adjunto a la ficha técnica, incluyendo los ingredientes de cada preparación ofertada.

3.2.4. Lista de intercambios de alimentos especificando tiempos de comida, componentes, frecuencia de consumo, peso neto, peso bruto, cantidad servida y la unidad o medida casera.

3.2.5. Los alimentos que integran cada uno de los componentes de la ración, deben cumplir con las condiciones higiénico-sanitarias desde su recibo hasta su entrega, en cada uno de los sitios de distribución, con el fin de disminuir los factores de riesgo asociados a las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAS); para lo cual deberán cumplir con la normatividad sanitaria vigente que aplique.

5 Valores establecidos por la Fundación Cavendes de Venezuela -para la dieta latinoamericana

Nota 1: Los intercambios de alimentos que se deban realizar solo podrán realizarse previa solicitud y justificación de la supervisión y/ o interventoria, quien revisará y avalará en caso dado, el cambio teniendo en cuenta la lista de intercambios.

Nota 2: No se permitirá ningún tipo de mezclas en polvo, aditivos alimentarios o saborizantes artificiales para las preparaciones incluidas en la Minuta Patrón por tiempo de consumo o en los menús de fechas especiales, salvolas preparaciones realizadas con mezclas de cocoa o cacao en polvo y mezclas para preparar bebidas instantáneas (aplica únicamente para el tiempo de comida Desayuno).

Nota 3: La supervisión y/ o interventoría autorizará máximo 3 intercambios por semana según lo expuesto anteriormente. Los intercambios deben ser solicitados por el profesional Nutricionista Dietista del contratista, y notificados por escrito a la supervisión y/ o interventoría, con mínimo 24 horas de anterioridad, para su evaluación y aprobación.

Nota 4: En razón a la directriz del Ministerio de Salud y Protección Social acerca de la promoción de hábitos alimentarios saludables, no se permitirá el suministro de bebidas gaseosas, carbonatadas, alcohólicas y/o fermentadas, así como alimentos empaquetados en ninguno de los menús establecidos en el ciclo normal, menús especiales y las derivaciones del menú patrón.

Nota 5: Los intercambios propuestos deben encontrarse entre el mismo grupo de alimentos, es decir, no se puede cambiar, por ejemplo, tubérculo por fruta o verdura, o viceversa, y manteniendo el tipo de preparación establecida en cada uno de los menús; en todo caso estos deben ser solicitados a la supervisión y/ o interventoría con mínimo 12 horas de anterioridad, para su evaluación y aprobación.

Nota 6: El CONTRATISTA deberá suministrar los alimentos y las preparaciones de acuerdo con el ciclo de veintiún (21) menús en las cantidades y condiciones establecidas en el presente documento, excepto las preparaciones de ensaladas frescas (frías), las cuales deberán cambiarse por preparaciones calientes, contempladas en las dietas blandas.

El contratista deberá implementar un modelo para la entrega de ensaladas, que permita que estas no se mezclen con los demás componentes generando inapetencia en el consumidor, a su vez que cuenten con características organolépticas adecuadas para el consumo y el gramaje necesario por cada privado de libertad en el tiempo de comida que corresponda. El modelo de entrega planteado será analizado y aprobado por la supervisión y/ o interventoría.

Nota 7: Los productos que por norma deben ser fortificados, deberán adquirirse con esta condición, tal es el caso de la sal (Yodo y flúor) y la harina de trigo (Hierro, ácido fólico, niacina, vitamina B1 y B2), libre de bromuro de potasio.

3.3. VERIFICACIÓN EN PORCIÓN SERVIDA

Los menús comprenden diariamente, desayuno, almuerzo, cena, un refrigerio (tipo onces o nocturno), se suministran en empaques desechables con su respectiva cuchara para consumo. Una ración día (menú diario) comprende el gramaje servido que se evidencia en el menú anexo y debe cumplir con las cantidades establecidas en la minuta patrón.

Para ofrecer una excelente alimentación se debe garantizar el compromiso de utilizar materias primas y alimentos (ingredientes) de buena calidad y en cantidad suficiente para obtener comidas agradables, con buena presentación (combinación de colores), que sean apetecibles al consumo, bien sazonadas, que no queden aguadas, saladas, dulces, ácidas o insípidas, en adecuado nivel de cocción en especial las leguminosas para que no queden blandas.

Los alimentos adquiridos para la preparación de la ración diaria deben corresponder a los ciclos de menús determinados en la presente ficha técnica.

En los archivos de la planta de proceso o centro de producción de alimentos del contratista, debe reposar la lista de proveedores de base actualizada con las respectivas fichas técnicas de la totalidad de los productos. Y esta debe ser remitida mes a mes a la supervisión y/ o interventoría en su defecto estar al alcance de la verificación periódica de la supervisión y/ o interventoría

Nota 1: Abstenerse de suministrar alimentación, a personas no Incluidas en el objeto contractual, así como no adelantar actividades de comercialización de algún tipo de elementos al personal a los puntos de entrega, salvo con autorización la supervisión y/ o interventoría
Nota 2: Aspectos para tener en cuenta en la preparación de los veintiún (21) menús diarios. Es importante que el contratista documente e implemente la estandarización de recetas, es decir, el procedimiento para la elaboración de cada preparación, que incluya las cantidades, ingredientes y tiempos de cocción.

Con el fin de garantizar que los menús cumplan con la calidad nutricional en cuanto al aporte adecuado de kilocalorías, proteínas, grasa, carbohidratos, hierro, calcio, vitamina A y sodio, se establecieron los alimentos o preparaciones en cada uno de los siguientes componentes y características:

3.3.1. DESAYUNO

Corresponde al primer tiempo de comida suministrado en el día y se compone de:

- Bebidas

Las bebidas suministradas en el desayuno deben contener leche líquida entera o ultra alta temperatura UAT (UHT) larga vida o leche en polvo en las cantidades establecidas en la Lista de intercambio de Alimentos. No se permite el empleo de leche cruda de vaca, ni la sustitución de este ingrediente por suero lácteo o mezclas que contengansueros lácteos. Debe cumplirse con lo establecido en el Decreto 616 del 28 de febrero de 2006 y la Resolución 1511de 2011 o las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.

Las bebidas se ofrecerán endulzadas con azúcar en las cantidades recomendadas por la Minuta Patrón, a excepción de las que se elaboren con panela o que contengan azúcar adicionada como, por ejemplo, el chocolate.

- Alimento fuente de proteína

Los desayunos deben incluir alimentos fuente de proteína tales como quesos de diferente variedad, cuajada, huevo de gallina, carnes y derivados cárnicos (productos procesados tipo embutidos) los cuales deben cumplir con lo establecido en la Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989 y Decreto 1500 de 2007, demás relacionadas y las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan la normatividad mencionada. Para el suministro de alimentos procesados, estos serán sujetos a la aprobación de la supervisión y/ o interventoría y se deberá anexar la ficha técnica y características nutricionales específicamente niveles de proteína, para este producto en particular se permitirá con un máximo de uno a la semana.

El suministro de queso debe ser porcionado, de acuerdo con el gramaje establecido en la minuta patrón y se debe conservar información del etiquetado original del producto en caso de requerirse (trazabilidad).

- Cereales y derivados

Los productos de panadería deben estar elaborados con harina de trigo fortificado, grasa vegetal, azúcar y sal en las proporciones propias de la formulación. Los productos preparados con harina de maíz precocido como arepas deberán estar enmarcados en la normatividad legal vigente.

Los derivados de cereal que se adquieran en presentaciones comerciales deben respaldarse con la Ficha Técnica de Producto y cumplir con la normativa legal vigente que los cobija: Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 si aplica o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan

➢ Frutas

Las frutas por suministrar deben ser ofrecidas en forma entera y tener en cuenta la lista de intercambios en caso de requerirse, deben suministrarse en adecuadas condiciones de madurez e higiene que faciliten su consumo, no deben presentar daño mecánico ni contaminación biológica en la cáscara o en el interior y deben cumplir con lo estipulado en la reglamentación vigente.

Las frutas deben tener una rotación adecuada y no repetirse en el mismo día de suministro, en el cumplimiento de los 21 días del ciclo de menús. Pueden mezclarse diferentes tipos de frutas en las bebidas a base de este componente.

Respecto de la porción de fruta a suministrar al desayuno, la porción será acorde con la minuta de alimentos. No puede suministrarse frutas subdivididas o fraccionadas (ej: papaya picada, banano picado, mango picado, etc.), excepto las frutas de mano las cuales se suministrarán con cascara y semilla.

No se utilizará para el suministro de fruta al desayuno o refrigerios, así como para la preparación de los jugos, las frutas como, el limón, piña, naranja, maracuyá, mora, entre otras que sean de fácil fermentación y se deterioren con mayor facilidad una vez son transformadas.

➢ Refrigerio

Corresponde a los tiempos entre comidas principales de la mañana y la tarde. Se compone de:

Bebida Láctea o bebida con fruta

Las bebidas suministradas en las onces y/o refrigerio pueden en algunos casos contener leche líquida UHT o leche en polvo en las cantidades establecidas en la minuta patrón y en otros casos las bebidas no tendrán como componente leche. No se permite el empleo de leche cruda de vaca, ni la sustitución de este ingrediente por suero lácteo; debe cumplirse con lo establecido en el Decreto 616 del 28 de febrero de 2006 y la Resolución 1511 de 2011 o las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.

Las bebidas se ofrecerán endulzadas con azúcar en las cantidades recomendadas por la Minuta Patrón, a excepción de las que se elaboren con panela o que contengan azúcar adicionada como, por ejemplo, el chocolate. Se incluye para este componente la leche entera, leche saborizada, avena, kumis, yogurt y jugo de fruta. Los productos lácteos como: leche entera, leche saborizada de diferentes sabores, avena industrial pueden ser ofertados pasteurizados, o UAT (UHT). Las bebidas como yogurt y kumis deben ser pasteurizadas.

➢ Derivados de cereal

Las preparaciones elaboradas a partir de cereales incluyen, además de los ingredientes de base, alimentos tales como queso, carne y jamón. Entre este tipo de preparaciones se encuentran, sándwich de jamón y queso, croissant de queso, croissant de jamón y queso, hojaldre de arequipe y queso, palito de queso, mantecadas, pasteles, brownie, pastel de carne y galleta casera. Los derivados de cereal que se adquieran en presentaciones comerciales deben respaldarse con la Ficha Técnica de Producto y cumplir con la normativa legal vigente que los cobija: Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 si aplica y las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

➢ Fruta entera o en jugo

Los jugos o sorbetes deben ser suministrados diariamente como parte de los tiempos de consumo y cuando corresponda según el ciclo de menús propuesto. Deben elaborarse con fruta entera o pulpa de fruta sin azúcar; en este último caso se debe cumplir con la Resolución 3929 de octubre de 2013 del Ministerio de Salud y con NTC 5468 de 2012 o las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.

Se permite dentro de la fruta natural las siguientes: mandarina en diferentes variedades, banano maduro, manzana roja o verde, mango, granadilla, feijoa, pera nacional y guayaba de la variedad guayaba pera,

durazno, fresas,uchuvas y ciruela calentana; en caso de que no se cuenta con la fruta establecida en el ciclo de menús por desabastecimiento se podrá entregar fruta de cosecha, previa solicitud y aprobación por parte la supervisión y/ o interventoría.

Los jugos o bebidas con base en fruta deben prepararse con agua potable (Decreto 1575 de 2007 y Resolución 2115 de 2007 o las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan).

3.3.2. ALMUERZO Y CENA

El almuerzo está conformado por los siguientes componentes: Plato principal y Bebida de fruta endulzada. El plato principal contiene un alimento fuente de proteína animal, un (1) cereal, un (1) tubérculo o raíz o plátano o derivado, y una (1) porción de hortalizas y/o verduras cocidas.

Para el caso de la cena constará de los siguientes componentes: Plato principal y Bebida de fruta endulzada. El plato principal contiene un alimento fuente de proteína animal, un (1) cereal, un (1) tubérculo o raíz o plátano o derivado, y una (1) porción de hortalizas y/o verduras cocidas.

Nota 1: Para el servicio de alimentación en las estaciones de policial, centros de detención transitoria y unidades de reacción inmediata, no se hará suministro de sopa teniendo en cuenta la complejidad en el transporte y en consideración al riesgo de seguridad.

➢ Alimentos fuente de proteína animal

En el almuerzo y cena se debe suministrar diferentes tipos de carnes según lo referido en el ciclo de menús; en todos los cortes que se ofrecen en la minuta patrón y lista de intercambio, con cortes magros eliminando la grasa visible para garantizar el peso neto establecido. Las carnes y derivados deben ser de textura y consistencia blanda y su preparación debe permitir un consumo fácil y oportuno en los diferentes procesos como son masticación y deglución.No se permite la repetición del mismo tipo de carne en los tiempos de comida del almuerzo y cena.

Para el suministro de carnes de res, de cerdo, de pescado y similar, se debe acoger a lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente aplicable.

Por otra parte, tener en cuenta que cuando se ofrezca pescado fresco, no deberá contener aditivos y su presentación debe ser en piezas enteras, trozos o filetes. Solo se permite el suministro de Basa siempre que este cuente con la documentación de legalidad, fichas técnicas registros o permisos requeridos para su consumo; el suministro de este estará sujeto a la aprobación de la supervisión y/ o interventoría

El alimento fuente de proteína en el almuerzo y de la comida como carne de res, atún, lomito de pescado, carne de cerdo y pollo (pierna-pernil y pechuga), se deben servir en porción entera excepto la carne molida, el atún y las preparaciones con carne en cortes establecidos en el ciclo de menús (estofado, goulash, fricasé de pollo).

Se debe adicionar cilantro o perejil, ajo o guiso, cebolla, tomillo, laurel, sal, y otras especias y/o condimentos naturales o empacados sin presencia de aditivos, para mejorar las características organolépticas de la preparación y cumpliendo con la normatividad vigente para rotulado y etiquetado.

➢ Cereales (Arroz-pasta)

Las características del componente “Cereal” dentro de los tiempos de comida almuerzo y cena, deben ofrecerse en frecuencia diaria; arroz blanco y/o con agregados de acuerdo con los menús propuestos y según las cantidades referidas en la minuta patrón. La pasta se ofrecerá por lo menos una vez mensual en diferentes preparaciones según lista de intercambios. Si el arroz no tiene agregados se debe adicionar aceite, cilantro o perejil, ajo o guiso, cebolla, tomillo, laurel, sal, para mejorarlas características organolépticas de la preparación y dando cumplimiento a la normatividad vigente.

➢ Tubérculos, raíces y plátanos y derivados

Este grupo de alimentos está conformado por papa (en todas sus variedades), yuca, plátano, arracacha y ñame. Se suministrarán en las preparaciones, variando de acuerdo con los menús contemplados en el ciclo.

Se debe adicionar aceite, cilantro o perejil, ajo o guiso, cebolla, tomillo, laurel, sal, y otras especias y/o condimentos naturales o empacados sin presencia de aditivos, con el fin de mejorar las características organolépticas de la preparación y dando cumplimiento a la normatividad vigente.

Las preparaciones de tubérculo, raíz y/o plátano no podrán repetirse en los tiempos de almuerzo y cena en elsuministro del mismo día.

➢ Hortalizas y verduras

En este grupo de alimentos se incluyen todas las hortalizas y verduras que se suministren en preparaciones cocidas, garantizando el cumplimiento de las preparaciones incluidas en los menús contemplados en el ciclo. La frecuencia de suministro debe ser diaria en los dos tiempos principales de comida. Las hortalizas y verduras en sus diferentes presentaciones y preparaciones deben ser tiernas, agradables a la vista y paladar para que sean consumidas por las PPL.

Pueden tener adiciones de aderezos como mayonesa, vinagreta, salsa rosada, aceite vegetal, crema de leche, limón, entre otras. Se pueden usar otras especias y/o condimentos naturales o empacados sin presencia de aditivos y en cumplimiento a la normatividad vigente para rotulado y etiquetado.

➢ Bebidas de fruta (Jugo de fruta).

Los jugos deben ser suministrados diariamente como parte de los tiempos de consumo (almuerzo, cena y cuando corresponda en el refrigerio) deben elaborarse con fruta entera o pulpa de fruta sin azúcar. Los jugos que se elaboran a partir de pulpa de fruta deberán contar con la cantidad de fruta necesaria de acuerdo con la minuta patrón y aporte nutricional, y la pulpa debe tener la condición de natural, por lo tanto, no deben tener adición de saborizantes, colorantes, ni estabilizantes artificiales.

En este último caso se debe cumplir con la Resolución 3929 de 2013 del Ministerio de Salud y con NTC 5468 de 2012 o las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.

Los jugos o bebidas con base en fruta deben prepararse con agua potable (Decreto 1575 de 2007 y Resolución 2115 de 2007 o las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan). Así mismo garantizarán tres (3) sabores diarios de fruta diferentes según los gramajes establecidos en la Lista de Intercambios de Alimentos.

3.4. CONDICIONES GENERALES PARA LA PREPARACIÓN DE LOS MENÚS DIARIOS

3.4.1. Estaciones de policía, centros de detención transitorias y unidades de reacción inmediata.

3.4.1.1. La alimentación elaborada, debe ser de excelente calidad y con garantía de inocuidad y oportunidad, de tal forma que brinde una adecuada alimentación y nutrición a la población atendida, mediante una apropiada selección de materias primas y alimentos con la debida aplicación de prácticas correctas en los procesos de elaboración, empaque, transporte y distribución de estos, teniendo en cuenta las condiciones higiénico- sanitarias establecidas en la reglamentación sanitaria vigente 2674 de 2013 y las demás que la contengan, sustituyan, complementen y/o modifiquen, así como, las que esta cite para operaciones nutricionales, de rotulado y transporte de alimentos.

3.4.1.2. Durante el proceso de preparación, transporte y distribución de las raciones se deberán aplicar todos los requisitos higiénicos sanitarios necesarios y contemplados en la reglamentación sanitaria vigente, con el fin de prevenir la contaminación cruzada, vigilando y asegurando de manera permanente las temperaturas de seguridad de los alimentos, de acuerdo con su naturaleza, esto es procesos fríos (4°C +/- 2°C) y calientes (superiores a 60°C)

3.4.1.3. Las preparaciones suministradas deben utilizar ingredientes en cantidades reales y combinaciones dealimentos que sean agradables y organolépticamente aceptables.

3.4.1.4. En caso de que las bebidas de los refrigerios tipo nueves o nocturno sean suministradas UAT (UHT), el contratista tendrá que aportar las fichas técnicas correspondientes y demás soportes reglamentarios, a la firma del acta de inicio del contrato.

3.4.1.5. Seguir los lineamientos dados por la Secretaria Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia, a través de la supervisión y/ o interventoría o el profesional asignado para el efecto, en lo que corresponde al ciclo de menús y las porciones, con el fin de asegurar la recomendación de calorías y nutrientes determinada para la población objetivo.

3.4.1.6. Se considera parte de la calidad en el suministro de alimentos las condiciones de presentación (integridad), las cuales deben ajustarse al reconocimiento de las personas atendidas como sujetos dederechos. Es necesario que se garantice que el empaque primario y embalaje, así como el transporte y entrega de alimentos mantenga las condiciones de presentación de los alimentos a suministrar en el establecimiento.

3.4.1.7. Regirse al anexo 2 documentos nutricionales

NOTA 1: Ante cualquier falla de gramaje en crudo (fallas en proceso de elaboración, calidad de la materia prima, entre otros), el contratista debe cumplir con los pesos establecidos en la minuta patrón.

NOTA 2: Los alimentos sin preparar se solicitan en los pesos indicados, se entiende que los alimentos preparados pesan menos que los alimentos sin algún proceso de cocción.

NOTA 3: Para que el contratista de cumplimiento con los pesos de las porciones servidas deberá tener en cuenta las definiciones respectivas, así:

- Peso bruto: peso del alimento con semillas, cáscaras, hueso, empaque o envoltura. Este peso es el utilizado para calcular los costos y la lista de necesidades de alimentos.
- Peso neto: peso de la parte comestible del alimento, no incluye empaque, cáscara, semillas o huesos. Este peso es utilizado para obtener el valor nutricional del alimento y es el peso que se utilizará para las preparaciones.
- Peso servido: peso del alimento después de la preparación y/o cocción; este peso se utiliza para dar cumplimiento a la porción establecida en la minuta patrón de acuerdo con el grupo de edad Y tiempo de comida.

4. CONDICIONES PARA EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN

4.1. PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

El proponente que pretenda postularse a la adjudicación del contrato deberá acreditar como requisito habilitante:

4.1.1. Planta de producción de alimentos, la cual deberá encontrarse ubicada únicamente en Bogotá D.C., demostrando que la ubicación de la planta es estratégica y que se encuentra en un punto de referencia para los establecimientos a los que debe prestar el servicio.

Nota 1: No se podrá presentar planta de alimentos ubicada en a los extremos de la ciudad, ej.: Salida Norte, sur, oriente u occidente.

4.1.2. La planta de producción de alimentos deberá acreditar qué:

(i) es propietario (para esto acreditar con el folio de matrícula inmobiliaria), o (ii) que está habilitado para el uso, goce y explotación, mediante un negocio jurídico válidamente celebrado, en donde se evidencie la relación jurídica o el nexo causal con el proponente o un integrante del proponente a cualquier título, en caso de ser una propuesta plural como unión temporal o consorcio, que su duración sea igual o superior al término del contrato.

(ii) contrato de leasing y/o contrato de arrendamiento y/o compraventa suscrita en Notaría y/o promesa de compraventa, donde se verificarán fechas, en donde conste el nombre del proponente o uno de sus integrantes en caso de unión temporal o consorcio tenga la plena autorización para su disfrute por parte del respectivo titular) de una planta de producción. **NOTA:** En caso de que la relación jurídica o nexo causal sea por contrato de arrendamiento, entiéndase como arrendatarios (arrendatario singular, coarrendatarios o arrendatarios mancomunados), en donde conste el nombre del proponente o uno de sus integrantes, en caso de unión temporal o consorcio, que este tenga la plena autorización para su disfrute por parte del respectivo titular, de una planta de producción de alimentos ubicada exclusivamente en la ciudad de Bogotá.

4.1.3. En caso de que la relación jurídica o nexo causal sea por contrato de arrendamiento, entiéndase como arrendatarios (arrendatario singular, coarrendatarios o arrendatarios mancomunados), la planta de producción de alimentos estará destinada exclusivamente para atender la PPL de estaciones de policía, unidades de reacción inmediata y centros de detención transitoria.

4.1.4. El proponente deberá allegar obligatoriamente, concepto sanitario emitido a la planta de producción de alimentos en funcionamiento que será usada por el futuro contratista en la ejecución, para la atención de las EP, URIs y CDT, en donde aplique, emitido por la Secretaría de Salud, o quien haga sus veces, con fecha de expedición no superior a seis meses y con CONCEPTO FAVORABLE O FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, en donde conste que no se afecta la inocuidad del producto. Así mismo, el proponente deberá entregar todas las hojas del Acta de inspección Sanitaria debidamente diligenciadas.

4.1.5. No se aceptará para el presente proceso conceptos sanitarios que en el ítem “Tipo de establecimiento” describa Restaurantes, Cafetería, Panadería, frutería, comidas rápidas, comedores, depósitos de alimentos. En este sentido, solo se aceptarán conceptos a establecimientos que expresamente indique Servicios de Alimentación, Catering, Catering Industrializado, Elaboración y o Fabricación de Comida Caliente y cualquier actividad que denote procesos de elaboración de alimentación destinada para alimentos calientes que cumplan con las características descritas anteriormente.

4.1.6. Igualmente, la planta de producción externa deberá tener una capacidad mínima necesaria para producir la cantidad de raciones diarias previstas. En todo caso, cuando la cantidad de Personas Privadas de la Libertad aumente o las necesidades del servicio lo exijan, el proveedor deberá garantizar la habilitación de una planta de producción externa con la capacidad requerida y con las mismas especificaciones.

NOTA 1. No se aceptarán plantas de alimentos fuera de la ciudad de Bogotá, como, por ejemplo, Soacha, Funza, Mosquera, Madrid, Chía, entre otros municipios cercanos, la misma debe estar ubicada Bogotá D.C. de preferencia con una ubicación estratégica para el reparto de alimentos en los diferentes puntos de la ciudad.

4.1.7. Se debe presentar un plano esquemático donde se identifiquen las áreas mínimas requeridas para el desarrollo del proceso de producción de alimentos, en el cual se deben encontrar las siguientes:

a. Área de Control de Calidad
b. Área de Almacenamiento de Materia Prima en Seco
c. Área de Almacenamiento de Materia Prima en Frio (cuartos fríos y/o congelación o sistemas de refrigeración y congelación)
d. Área de Preparación o elaboración comida caliente
e. Área de Preparación de Comida Fría
f. Área de Almacenamiento de Fruver.
g. Área de Prealistamiento Fruver.
h. Área de Prealistamiento de Carnes
i. Área de Producto no conforme Fruver
j. Área de Lavado de Utensilios
k. Área de Alistamiento de dietas
l. Área de Empaque
m. Área de Canastillas, Cambros, y almacenamiento de Utensilios
n. Área de Despacho
o. Área de Productos de Aseo
p. Área de Vistieres
q. Área de Baño
r. Área de Deposito Temporal de residuos sólidos.

4.1.8. El plano deberá presentarse debidamente firmado por un arquitecto del cual debe adjuntarse tarjeta profesional y cedula de ciudadania. Adicionalmente, el proponente deberá adjuntar al plano una ficha técnica en la que se relacione metraje de la planta, áreas con las que cuenta, dirección de la planta y capacidad instalada en equipos con los que cuenta para llevar a cabo la operación.

4.1.9. Certificado de uso de suelo dónde se evidencie que su actividad económica cumple con los usos permitidos según las normas urbanísticas adoptadas en el Plan de Ordenamiento Territorial.

4.1.10. De acuerdo con las disposiciones actuales en el suministro del servicio de agua potable en la ciudad de Bogotá, la planta de producción de alimentos deberá contar con un tanque de almacenamiento con una capacidad mínima de 5.000 litros y este deberá tener un sistema de bombeo mecánico, hidroflo o hidrofresh, para impedir que el agua se conserve apozada, generando focos de contaminación y riesgo en seguridad alimentaria. Por otra parte, este deberá ser lavado con una frecuente mínima fijada en la normativa vigente que regule su inocuidad y mantenimiento

NOTA 2. El parte incluido en cada ubicación relacionada es una cantidad estimada, es decir, puede aumentar o disminuir en la ejecución del contrato, dependiendo de las necesidades de la Secretaría de seguridad y del servicio, situación que será verificada diariamente entre el contratista y la metropolitana de Bogotá de acuerdo con el parte diario en cada punto de distribución.

NOTA 3: La Secretaría de seguridad, podrá solicitar al contratista durante la ejecución, la entrega de alimentos o la prestación del servicio, en cantidades adicionales o inferiores, de conformidad con el parte diario oficial de PPL reportado por la metropolitana de Bogotá, que se encuentre en los establecimientos objeto de la negociación. A su vez, podrá solicitar el suministro a nuevos establecimientos que por orden judicial o solicitud especial deban ser atendidos.

NOTA 4: En todo caso previo inicio de la operación de suministro de alimentación el establecimiento en donde se elaborarán los alimentos, el mismo, podrá ser verificado por los profesionales idóneos en materia de alimentos, por parte de la Secretaría de Seguridad, Convivencia y Justicia, y cada vez que se considere necesario, así como por parte de la Secretaria de Salud de Bogotá y la supervisión y/ o interventoría

NOTA 5: También previo inicio de la operación de suministro de alimentación los vehículos de transporte de alimentos podrán ser verificados por los profesionales idóneos en materia de alimentos, por parte de la Secretaría de Seguridad, Convivencia y Justicia, y cada vez que se considere necesario, así como por parte de la Secretaría de Salud de Bogotá y la supervisión y/ o interventoría

NOTA 6: por ningún motivo se podrá negar el ingreso a la planta de producción de alimentos, del personal externo que requiera la verificación en sitio, así como, no se podrá impedir el acompañamiento en los trayectos del transporte de alimentos desde la planta de producción hasta las estaciones de policía, unidades de reacción inmediata y centros de detención transitoria y se deberá presentar a solicitud, la documentación de los vehículos transportadores, en cualquier tiempo de comida o recorrido.

NOTA 7: Se debe adecuar un espacio para el servido de las dietas, independiente de los menús generales, implementando un sistema que facilite el servido al manipulador, quien debe estar previamente capacitado en el manejo de dietas y estar bajo la supervisión de un profesional.

4.2. TRANSPORTE DE ALIMENTOS

Para el transporte y entrega de raciones alimentarias con destino las EP, URIs y CDT, el contratista deberá disponer de mínimo OCHO (8) vehículos de transporte exclusivo de alimentos, autorizado para esta actividad por la autoridad sanitaria competente y estos deberán contar con:

4.2.1. concepto sanitarios Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.

Nota 1: para la presentación de la propuesta y mensualmente para el pago se deberá demostrar el numeral 4.2.1.

4.2.2. Se deberá contar con SOAT y Tecnomecánica vigente de cada uno de los vehículos.

Nota 1: para la presentación de la propuesta y mensualmente para el pago se deberá demostrar el numeral 4.2.2.

4.2.3. Certificado de emisión de gases vehicular vigente, expedido por un centro autorizado por la autoridad ambiental competente y en caso de contar con un vehículo de características híbridas (gas vehicular) deberá presentar el documento equivalente.

Nota 1: para la presentación de la propuesta y mensualmente para el pago se deberá demostrar el numeral 4.2.3.

4.2.4. El conductor encargado del transporte de alimentos debe contar con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como "apto para manipular alimentos" con fecha no mayor a un año, también debe contar con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.

Nota 1: para la presentación de la propuesta y mensualmente para el pago se deberá demostrar el numeral 4.2.4

4.2.5. debe contar con la indumentaria necesaria para la manipulación de los alimentos y la misma debe ser portada obligatoriamente durante todas las operaciones de manipulación (Gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).

4.2.6. Debe disponer de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, asegurando tanto las temperaturas de seguridad como las condiciones de integridad (presentación) de los alimentos suministrados, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto dealimentos (bebidas) calientes como de los fríos, según la naturaleza de los alimentos.

4.2.7. Cada vehículo debe ser dotado con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada, mismos que debe ser transportados de manera que se preserven sus características de funcionamiento y mantengan las condiciones de inocuidad.

4.2.8. Cada vehículo deberá transportar un kit de limpieza y desinfección de áreas y utensilios, mismo que deberá constar de: Detergentes neutros, alcalinos o ácidos, según el tipo de suciedad, Desinfectantes con actividad bactericida, como alcohol etílico, hipoclorito de sodio o amonio cuaternario, Paños de impregnación, Equipos de protección personal Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.

4.2.9. En caso de que se presente entrega de jugos (UHT) larga vida, pueden ser transportadas a temperatura ambiente.

4.2.10. Para el caso de jugos naturales sin procesamiento térmico, se requiere manejo de cadena de frío, para este, se podrá utilizar neveras con pilas de hielo; en cuanto a las bebidas calientes, estas pueden ser entregadas individualmente en vasos plásticos con tapa. El transporte de los alimentos debe garantizar empaques que no generen la contaminación cruzada de los mismos. NO se permitirá el transporte de bebidas en bolsas de ninguna característica o densidad.

4.2.11. Para el caso de ensaladas, estas deberán corresponder a preparaciones calientes, por lo que se deben tomar las preparaciones de verduras establecidas en la dieta blanda, con el fin de minimizar riesgos en el manejo de ensaladas frías.

4.2.12. Los vehículos cubrirán la ruta de la planta de alimentos hasta el punto de reparto inicialmente establecido así:

a. ZONA 1 – NORTE

PLAN DE RUTAS ZONA NORTE DE BOGOTÁ			
RUTA 1	**RUTA 2**	**RUTA 3**	**RUTA 4**
URI PUENTE ARANDA Y SIJIN	DIJIN	FONTIBÓN	BARRIOS UNIDOS
INCLUYE PISO 1	SANTA FE	AEROPUERTO	SUBA
INCLUYE PISO 2	CANDELARIA	ENGATIVÁ	USAQUÉN
INCLUYE PISO 3	TERMINAL DE TRANSPORTE	TEUSAQUILLO	
	ARGOB	FISCALÍA	

b. ZONA 2 – SUR

PLAN DE RUTAS ZONA SUR DE BOGOTÁ			
RUTA 5	**RUTA 6**	**RUTA 7**	**RUTA 8**
USME	CTI - PALOQUEMAO	A NARIÑO	KENNEDY
CIUDAD BOLÍVAR	BÚNKER	SAN CRISTÓBAL	BOSA

NOTA1: todo cambio referente a la entrega de alimentos deberá ser aprobada por la supervisión y/ o interventoría con anterioridad.

NOTA 2: los cambios en el plan de rutas establecido, deberá ser aprobado por la supervisión y/ o interventoría y este debe estar respaldado en un estudio de tiempos y movimientos en el que se optimice la operación de entrega. En caso de que la secretaría de Seguridad convivencia y justicia ciudadana considere aumentar el número de vehículos inicialmente solicitados, esta estará en toda la capacidad de generar el requerimiento sin pactar un aumento en el valor de la ración con hasta un máximo de dos vehículos adicionales. Se debe verificar que las rutas cubran todos los CDT, en caso de tener un faltante se incluirá inmediatamente en la logística.

4.2.13. También se debe tener en cuenta que El transporte de alimentos a Estaciones de policía, entre otras, se debe realizar cumpliendo con la resolución 2674 de 2013 y las siguientes características:

4.2.13.1. En condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños en el envase o embalaje según sea el caso.

4.2.13.2. Los alimentos que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados y/o calientes deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración y/o temperatura caliente hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte del alimento durante el cargue y descargue.

4.2.13.3. Los medios de transporte que posean sistema de refrigeración y/o congelación, deben contar con un sistema de termo-registro que garantice el adecuado mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, adicionalmente se debe contar indicadores y sistemas de registro.

4.2.13.4. Revisar los medios de transporte antes de cargar los alimentos, con el fin de asegurar que se encuentren en adecuadas condiciones sanitarias.

4.2.13.5. Los medios de transporte y los recipientes (canastillas, contenedores isotérmicas, cambros, etc.) en los cuales se transportan los alimentos deben estar fabricados con materiales que permitan una correcta limpieza y desinfección.

4.2.13.6. Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán alternativas como, canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación.

4.2.13.7. Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento.

4.2.13.8. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.

4.2.13.9. La unidad de transporte debe estar libre de cualquier tipo de instalación o accesorio que no tenga relación con la carga o sistema de enfriamiento de los productos. Así mismo no debe existir comunicación entre la unidad de carga y la cabina del conductor.

4.2.13.10. El transporte de alimentos se podrá realizar en vehículos tipo isotermo, siempre y cuando se garantice el cumplimiento de las condiciones establecidas para el producto en la normatividad sanitaria vigente y conserven su inocuidad.

4.2.13.11. En aquellos servicios donde la unidad de transporte no cuente con un sistema de monitoreo para la temperatura interna, este se podrá realizar con un termómetro de punzón para alimentos (calibrado), entre otros.

4.2.14. Se debe presentar un plan de rutas con rangos de horarios, placa del vehículo para el seguimiento y puntos de entrega remitido a la Secretaría por correo electrónico los primeros 15 días calendario al inicio del contrato.

5. SUMINISTRO DE DIETAS TERAPÉUTICAS

En el desarrollo del Contrato, se exige el estricto cumplimiento en el suministro y supervisión de las dietas terapéuticas a las personas privadas de la libertad que así lo requieran, teniendo en cuenta que se requiere la remisión médica u odontológica que corresponda. Para tal efecto, una vez sea recibida la interconsulta médica, el CONTRATISTA, por medio de su Nutricionista o Dietista realizará la prescripción de la respectiva dieta para cada PPL que lo requiera, soportado en bitácora de dietas terapéuticas. De lo anterior se debe dejar constancia por escrito en los documentos de las personas privadas de la libertad.

Para el suministro de dietas terapéuticas se debe tener en cuenta las siguientes consideraciones:

- El suministro de la dieta será por cuenta del CONTRATISTA, derivadas de los menús diarios normales de la ficha técnica del presente proceso. Por ningún motivo deberá incrementarse el costo estipulado por ración.

- En el suministro de las dietas terapéuticas se debe tener en cuenta que en días de visita la bebida debe suministrarse en empaque individual y así mismo, en los días de menús especiales las preparaciones deben ir acorde al requerimiento de la patología presentada por la PPL.

- Al igual que en los menús normales, las dietas derivadas deben seguir la verificación en porción servida definida en el menú y minuta patrón; las modificaciones que deban hacerse en virtud de la omisión o adición de algún alimento o preparación o cambio en la cantidad mínima a servir establecida dependerán de las características de cada dieta.

- Dietas acordes a convicciones religiosas, de acuerdo con lo contemplado en el artículo 48 de la Ley 1709 del 20 de enero de 2014, el cual modificó el artículo 67 de la Ley 65 de 1993 "Provisión de alimentos y elementos", el contratista deberá suministrar la alimentación acorde a la convicción religiosa de la persona privada de la libertad que lo solicite y se deberán utilizar la lista de intercambios que hace parte de la presente ficha técnica. La solicitud de dieta de acuerdo con convicción religiosa deberá ser analizada y conceptuada desde el área de Atención Integral, con el fin de que lasupervisión y/ o interventoría expida el aval para que el contratista a través de su nutricionista implemente los intercambios de alimentos según sea el caso. Estas dietas no deben generar mayor costo en el valor ración.

- Cada recipiente debe estar marcado de manera legible e indeleble, según lo propuesto en la siguiente ficha con el nombre del interno, centro de detención y tipo de dieta o mediante la metodología que el contratista prefiera implementar y le sea funcional con el fin de garantizar el correcto ensamble y distribución a la PPL en dieta este último con previo aval la supervisión y/ o interventoría y sujeto a verificación de lasupervisión y/ o interventoría

FECHA Y TIEMPO DE COMIDA:
NOMBRE DEL INTERNO:
CENTRO DE DETENCIÓN:
TIPO DE RACIÓN TERAPÉUTICA: **Descripción de la dieta:**

6. ESTANDARIZACIÓN DE LAS PREPARACIONES SERVIDAS

La tolerancia para la variación del gramaje en los alimentos servidos está definida de la siguiente manera:

6.1. Alimentos proteicos 2% en peso, por encima o por debajo del peso declarado en las condiciones mínimas para el suministro.

6.2. Los demás grupos de alimentos el 3% en peso de tolerancia por encima o por debajo del peso declarado en las condiciones mínimas para el suministro

Nota: se debe tener en cuenta que estos márgenes de tolerancia son tenidos en cuenta ante un muestreo por lotes, en donde, se permite esta desviación mínima, sin embargo, a las porciones individuales se les debe garantizar el porcentaje exacto de alimentos contemplado en la minuta patrón, en donde se utilicen los utensilios que permitan estandarizar el peso de las porciones en cada componente.

6.3. PESAJE DE LOS ALIMENTOS EN PLANTA PARA CUMPLIR GRAMAJE

6.4. Entre los aspectos que se deben tener en cuenta para asegurar la estandarización del proceso, se encuentran los siguientes para cada centro de operación:

Tabla No. 4. Aspectos para tener en cuenta para estandarización del servido

ASPECTO POR CUMPLIR	EP, URIs Y CDT.
Las preparaciones deben ser organolépticamente aceptables	APLICA
Todo alimento preparado deberá ser manipulado y servido con el utensilio indicado conforme a la naturaleza del alimento, los utensilios comunes son: cucharones, pocillos para medir, vasos, no se debe servir ningún tipo alimento con las manos. Las bebidas vendrán en empaques individuales y desechables por cada tiempo de comida, tanto para bebidas calientes o frías. NOTA 1: en caso de que el operador considere otra metodología para la entrega de bebidas, esta deberá ser aprobada por la supervisión y/ o interventoría y estará sujeta a la justificación, estudios y documentación de soporte. NOTA2: En caso de que la metodología aplicada no sea efectiva, la misma se podrá desestimar y el contratista deberá volver a la práctica inicial, ya sea por solicitud de la Secretaría de seguridad y convivencia ciudadana o por los diferentes actores que intervienen en el proceso.	APLICA EN PLANTA DE PROCESOO CENTRO DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE Y ENREGA DE ALIMENTOS
Para la exactitud en la medición de las porciones servidas es necesario usar utensilios aforados, estos pueden ser pocillos, vasos, cucharas o cualquier otro elemento que facilite la medida.	APLICA EN PLANTA DE PROCESO, EN EL ENSAMBLE
Los alimentos calientes servidos, no deberán permanecer en tiempo de espera pormás de diez minutos luego de su recepción en el punto de reparto, para evitar que estos sean entregados fríos a las personas privadas de la libertad. Será responsabilidad del contratista garantizar la entrega en los tiempos establecidos, en previa articulación con la metropolitana de Bogotá.	APLICA
Los alimentos servidos deberán entregarse a las PPL siempre en recipientes desechables con tapa y vasos; de la misma forma los cubiertos entregados serán cucharas plásticas en los tiempos de servicio que aplique.	APLICA
Los alimentos como jugos deben conservar temperaturas de mínimas establecidas en la normativa vigente, para disminuir el riesgo de contaminación, para la misma se permite el uso de neveras con pilas de hielo, adición de hielo potable sin que esta afecte la proporción de fruta y agua y las demás que el operador disponga para preservar el alimento.	APLICA DESDE LA PLANTAHASTA ENTREGA EN PUNTO DE REPARTO
Garantizar el control de temperatura en almacenamiento, producción, ensamble, distribución y reparto de los alimentos con el fin de evitar la proliferación de los microorganismos, teniendo en cuenta lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.	APLICA DESDE LA PLANTA HASTA ENTREGA EN PUNTO DE REPARTO
Garantizar las temperaturas de los alimentos al momento del proceso de distribución, temperatura de los alimentos fríos (jugos, ensaladas y postres), es decir, de 4°C +/- 2°C y alimentos calientes por encima de 60°C.	APLICA
En ningún caso los alimentos preparados deben someterse a variaciones de temperaturas, que pongan en riesgo la inocuidad del alimento, para el caso de los alimentos calientes evitar la práctica de apagar el fogón y dejar en reposo losalimentos hasta que disminuya su temperatura por debajo de 60°C para luegovolver a ser calentados nuevamente. La manera correcta de conservar los alimentos calientes es siempre asegurando mantener de manera permanentetemperaturas por encima de 60°C. No se permite el recalentamiento de los alimentos	APLICA

7. CONDICIONES DE ENSAMBLE Y ENTREGA DEL SERVICIO DE ALIMENTOS

Las operaciones de ensamble de los alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos:

7.1. El ensamble debe hacerse en condiciones que impidan la contaminación del alimento y en un área exclusiva para este fin.
7.2. Todo alimento al momento de salir del servicio de alimentación, independiente de su destino debe encontrarse debidamente rotulado, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.
7.3. El ensamble del producto terminado correspondiente al ciclo de menús establecido, así como las derivaciones de la ración, se debe realizar en empaques de un solo uso de preferencia Biodegradables, cumpliendo con el material como lo establece la Resolución 4143 de 2012 y Resolución 683 de 2012, además de las normas que modifiquen, adicionen y sustituyan, haciendo uso de utensilios previamente estandarizados para garantizar el gramaje del producto final, de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón.
7.4. Las anteriores opciones de ensamble deben garantizar la inocuidad de los alimentos para el consumo posterior de los alimentos por parte de la PPL.
7.5. Para la entrega de ración terapéutica a la PPL, se debe utilizar el sistema de identificación por rotulado establecido.
7.6. Se debe contar con empaque primario (Ej: Icopor), Empaque secundario (Ej: bolsa), empaque terciario para transporte (Ej: cambros para alimentos, maletas térmicas)

NOTA 1: Para los casos en que se presente PPL con diagnósticos de inmunosupresión (VIH, Leucemia, Tratamientos oncológicos) así como presentar eventos de enfermedades infectocontagiosas (Hepatitis A o E, Difteria cutánea o faríngea activa, conjuntivitis viral o gonocócica, Neumonía por Mycoplasma, Neumonía o meningitis por meningococo, Tosferina, Parvovirus B 19, Parotiditis, Sarampión, Varicela, Herpes Zoster, Tuberculosis pulmonar activa y laríngea) y demás patologías que lo requiera, para la entrega de la alimentación debe utilizarse el empaque debidamente marcado y rotulado, que permita identificar el alimento especifico que será suministrado.

8. DISTRIBUCIÓN

8.1. Durante las actividades de distribución de alimentos para la PPL el contratista debe garantizar el mantenimiento de las condiciones sanitarias de éstos.
8.2. Los alimentos que requieran refrigeración durante su distribución deben mantenerse a temperaturas que aseguren su adecuada conservación hasta el destino final.
8.3. Cuando se trate de alimentos que requieran la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de este; el contratista debe implementar mecanismos que garanticen dicha conservación y la inocuidad de los alimentos a suministrar.
8.4. En el proceso de distribución es importante verificar su calidad, así como el peso, que permita garantizar los gramajes solicitados para ejercer cumplimiento a las obligaciones contractuales respecto al menú establecido, referente a cada uno de los tiempos de comida (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio).
8.5. La distribución debe hacerse en condiciones que evite la contaminación del alimento, garantizando el horario de entrega, su inocuidad y temperatura de servido, haciendo la entrega directa al PPL del portacomida sin que esta afecte las medidas de seguridad.
8.6. En caso de que el establecimiento no disponga de la logística necesaria para llevar a cabo estos procedimientos, el contratista, evaluará y documentará las estrategias adicionales de distribución, en concordancia con los parámetros de inocuidad en la prestación del servicio de alimentación. Lo anterior será sujeto de verificación y validación por parte de la supervisión y/ o interventoría
8.7. El contratista es el responsable de la distribución final de los alimentos; por lo tanto, debe coordinar en cada punto de distribución la logística del suministro de alimentación con el fin de garantizar el debido proceso y seguridad, esto mediante acta la cual deberá ser allegada a la Secretaría a los diez (10) días hábiles del inicio de la contratación.
8.8. En el caso donde el establecimiento no cuente con los recursos suficientes para establecer una logística conjunta con el contratista para el seguimiento y control del proceso de distribución final, el contratista culminará su proceso hasta la entrega de los alimentos en cada tiempo de comida a los encargados y representantes de cada establecimiento. Este proceso deberá quedar por escrito y será certificado por el comandante encargado del punto, donde se mencionen las dificultades del acompañamiento en el reparto de los alimentos.
8.9. En los casos que por seguridad la distribución se deba realizar a la intemperie, el contratista deberá mitigar el riesgo instalando mesas en material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos.
8.10. El contratista deberá realizar la entrega de los alimentos ya preparados, ensamblados y empacados para la PPL a cargo del distrito de Bogotá, el manipulador de alimentos deberá contar con bata, gorro, guantes para manipulación de alimentos y tapabocas desechable para garantizar las condiciones higiénico-sanitarias en la distribución.

8.11. LA ENTREGA EN SITIO SE REALIZARÁ ASÍ:

8.11.1. Entrega directa en empaques individuales previamente ensamblados. Deben estar cerrados para evitar contaminación cruzada. Además, se debe garantizar las medidas de almacenamiento durante el transporte que eviten el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento.

8.11.2. Para casos en que se apruebe por parte de la autoridad sanitaria competente (ETS), mediante oficio, el uso de otros materiales, que mitiguen impactos ambientales. Se verificará por parte de la Secretaría, lasupervisión y/ o interventoría el uso de este material. El contratista radicara a la Secretaría el oficio con la debida autorización o concepto, y un procedimiento o protocolo que especifique la limpieza y desinfección, fichas técnicas de los materiales, los cuales deberán cumplir con la normativa sanitaria vigente.

8.11.3. En caso de que el contratista utilice fiambreras para la entrega de la alimentación en estaciones de policía deberá garantizar el adecuado proceso de limpieza y desinfección, mediante la presentación de un protocolo para aprobación previa de la entidad territorial de salud, la supervisión y/o interventoría y por último tener concepto de aceptación por parte la supervisión y/o interventoría. Es importante mencionar que para esta aplicación se deberá contar con fiambreras transparentes, en el que se mitigue el riesgo de seguridad en los establecimientos.

8.11.4. El contratista podrá presentar para revisión y aprobación estrategias de distribución de acuerdo con las condiciones propias de la operación, que permitan una entrega en cumplimiento de los horarios y condiciones de las estaciones de policía, lo anterior teniendo en cuenta la normatividad aplicable, y garantizando la calidad, e inocuidad de los alimentos, además de su presentación y entrega individual a cada PPL

8.11.5. En caso de que el Gobierno Nacional, la alcaldía distrital, la Secretaría o por notificación judicial definan o establezcan nuevos centros de reclusión, estaciones de policía, unidades de reacción inmediata, centros de detención transitoria, o cualquier otro establecimiento que albergue PPL a cargo del distrito de Bogotá, el servicio deberá prestarse también en estos por el contratista a cargo de la zona donde se incluya el nuevo lugar de prestación, de manera inmediata y de obligatorio cumplimiento, de acuerdo a la georreferenciación del mismo, en aras de garantizar el cubrimiento a la PPL usuaria del servicio.

8.11.6. El contratista debe remitir a la Secretaría quincenalmente, un documento Excel con la información actualizada de las raciones entregadas totales y por cada CDT, de acuerdo con el parte diario suministrado. Este documento debe estar tabulado mes a mes y coincidir con la facturación y soportes de pago que se requieren.

9. PRESTACIÓN DEL SERVICIO FECHAS ESPECIALES

9.1. La concertación del menú para días festivos debe quedar registrada en un acta entre el contratista y la supervisión y/o interventoría, el cual contará con las siguientes características:

9.1.1. El contratista deberá suministrar en las fechas establecidas como especiales, el menú seleccionado por la supervisión y/o interventoría, previo a las propuestas generadas por el contratista, el cual será seleccionado entre los siete (7) menús especiales, que se establecen en la ficha técnica, salvo solicitud de modificación efectuada por parte de la supervisión y/o interventoría; en todo caso no podrán corresponder a los menús diarios.

9.1.2. Los menús especiales de estas fechas se deben suministrar a la totalidad de la población de personas privadas de la libertad y no generan un sobrecosto sobre el precio contractual de la ración.

9.1.3. La porción de la proteína animal se tendrá que suministrar entera, es decir, no se puede subdividir (ej.: carne desmechada o pollo en cuadritos, etc.) y no se deben suministrar preparaciones mezcladas entre los grupos de alimentos (ej.: Gulasch, espaguetis a la boloñesa, arroz con pollo, arroz mixto, arroz con mariscos, arroz chino, arroz atollado, arroz cubano etc.). Resolución 719 del 11 de marzo de 2015, donde se clasifican los alimentos de alto riesgo en salud pública; no se aprobarán aquellas preparaciones cuya manipulación y mezcla podrían generar alto riesgo de alteración en las condiciones de calidad e inocuidad.

9.1.4. Los gramajes de los siete (7) menús especiales se incrementarán mínimo en un diez por ciento (10%) del gramaje normal usado en los menús diarios.

9.1.5. Las siguientes fechas, se consideran especiales, deberán ser atendidas y pueden estar sujetas a cambios por la supervisión y/o interventoríaen un tiempo de alimentación principal (desayuno, almuerzo o cena):

Tabla No. 5. Fechas Especiales.

FECHA ESPECIAL	DÍA DE SUMINISTRO DEL MENÚ ESPECIAL
Jueves Santo	Jueves de semana santa
Viernes Santo	Viernes de semana santa
Día de la Madre	Segundo domingo del mes de mayo
Día del Padre	Segundo domingo del mes de junio
Día de las Mercedes	24 de septiembre
Navidad	24 de diciembre
Año Nuevo	31 de diciembre

9.1.6. El contratista deberá enviar a la supervisión y/o interventoría la siguiente documentación:

- Acta concertación de entrega del menú especial, con sus respectivos avales y firmas (operador y la supervisión y/o interventoría).

- Concepto del contratista (nutricionista), donde indique que los cambios de las preparaciones no afectan el valor nutricional y económico de la ración, así como tampoco presenta desequilibrio financiero.

- Si la propuesta de menú incluye preparación que se realice por fuera de la planta de producción de alimentos, como el caso de platos típicos como lechona, tamal, hallaca, envueltos de mazorca, etc.; se deberá enviar concepto Higiénico - Sanitario de las instalaciones del proveedor en donde se realizará la preparación externa (con acta IVC no superior a seis meses) o aquellos correspondientes a la normatividad legal vigente del Establecimiento donde se preparen y se deberá contar con la aprobación de la metropolitana de Bogotá para el ingreso de los alimentos en los diferentes puntos, de acuerdo con su estudio de seguridad.

- La fecha límite para recibir las solicitudes de entrega de esta ración será hasta quince (15) días hábiles antes de la fecha del suministro.

- la supervisión y/o interventoría a través del equipo técnico y/o la interventoría, validará los menús y firmará el acta de propuesta como mínimo cinco (5) días calendario antes de la fecha de la entrega especial. Teniendo la potestad de abstenerse de realizar aprobación de algunas preparaciones que sean consideradas como no viables técnicamente o preparaciones prohibidas.

  NOTA 1: No podrá modificarse el refrigerio tipo nueves o nocturno.

  NOTA 2: La no entrega de menús concertados para los días festivos a la PPL incluye cláusula de incumplimiento.

10. HORARIOS DE SUMINISTRO Y DISTRIBRUCIÓN.

se debe dar cumplimiento a los horarios establecidos, estos no podrán ser modificados al libre albedrío del contratista. Todo cambio requerido, deberá ser aprobado por la supervisión y/o interventoría; en ese sentido se establece los siguientes horarios para las entregas de alimentación:

Tabla No. 7. Horarios de la entrega de los tiempos de alimentación.

HORARIOS DE ENTREGA ALIMENTACIÓN	
COMPLEMENTO	**FRANJA HORARIA**
DESAYUNO	6:00 AM - 8:00 AM
ALMUERZO	11:30 PM - 1:30 PM
CENA	4:00 PM - 6:00 PM

REFRIGERIO	4:00 PM - 6:00 PM (Se entrega con la cena)

11. **ASPECTOS PARA TENER EN CUENTA EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO**.

Es necesario el cumplimiento del horario estipulado, sin embargo, no se requiere ingreso de materias primas e insumos, solamente de alimentos terminados, ensamblados y en empaques individuales.

11.1. El contratista debe disponer del personal que sea necesario para las labores de manipulación de los alimentos, desde su lugar de recepción, almacenamiento, transformación, ensamble, transporte y hasta la entrega en las instalaciones correspondientes. Este personal debe poseer certificado de aptitud médica para manipulación de alimentos y capacitación continua en Manipulación de Alimentos con las horas mínimas establecidas en la normativa vigente, portar el uniforme adecuado (el cual será suministrado por el contratista cumpliendo con la normativa en cuanto a su periodicidad de entrega y condiciones tanto al ingreso como durante la ejecución, esto en cumplimiento de la norma sanitaria), lo anterior se dispone, con el fin de garantizar su idoneidad y condiciones sanitarias y así proteger la salud de los usuarios del servicio de alimentación preparada.

11.2. En todo caso el contratista deberá contar con los equipos y utensilios para garantizar la adecuada prestación del servicio, asegurando durante toda la cadena la inocuidad y calidad de los alimentos suministrados a las EP, URIs y CDT,especialmente las temperaturas de seguridad de los alimentos de acuerdo con la naturaleza de estos.

11.3. Es necesario que el contratista cuente con un congelador EXCLUSIVO de capacidad suficiente, en su planta de alimentos, en el cual sealmacenarán las contramuestras de cada una de las preparaciones entregadas (ver numeral Planes y programas – plan de muestreo), este en especial debe contar con condiciones higiénico sanitarias de estricto cumplimiento y se debe evitar la contaminación cruzada.

12. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO DEL PARA EP, URIs y CDT.

consiste en:

12.1. Prestar el servicio de alimentación preparada en planta de procesamiento de alimentos o centro de producción de alimentos para su entrega empacada individualmente en las instalaciones de las estaciones de policía, unidades de reacción inmediata y centros de detención transitoria de Bogotá, de acuerdo con los menús que conforman la ficha técnica y con el compromiso de suministro en la propuesta. Adicionalmente, previa solicitud de la Secretaría y por requerimiento médico, el contratista debe suministrar las dietas terapéuticas a las Personas Privadas de la Libertad que le sean asignadas, sin que ello implique aumentar el valor de la ración.

12.2. Para garantizar una excelente alimentación se debe utilizar ingredientes de buena calidad y en cantidad suficiente, para obtener comidas agradables, con características organolépticas ideales (color, olor, sabor, textura, apariencia, temperatura, etc.), y que sean apetitosos al consumo, bien sazonadas, de buena consistencia acorde con la preparación, evitando que queden saladas, dulces, ácidas o insípidas.

12.3. El contratista debe garantizar la TOTALIDAD de EQUIPOS Y MENAJE para atender el suministro de alimentación de la población privada de la libertad en EP, URIs y CDT. Ver ítem equipos mínimos requeridos.

12.4. EQUIPOS MÍNIMOS REQUERIDOS:

EQUIPOS MÍNIMOS PARA LA UTILIZACIÓN EN PLANTA DE ALIMENTOS		
ÍTEM	EQUIPO	CANTIDAD
1	HORNO COMBI DE 20 BANDEJAS EN ACERO INOXIDABLE	2
2	ABATIDOR 10 BANDEJAS	1
3	SARTÉN BASCULANTE CON CAPACIDAD DE MÁS DE 120 L	4
4	MARMITA CON CAPACIDAD DE MÁS DE 100 LITROS	3
5	MANTENEDORES DE TEMPERATURA EN ACERO INOXIDABLE 10 BANDEJAS	6

6	PUESTOS DE COCCIÓN INDUSTRIAL	4
7	LÍNEA COMPLETA PARA BAÑO DE MARÍA INDUSTRIAL	1
8	MESÓN DE ALISTAMIENTO	UNO POR ÁREA
9	BASCULA DE PLATAFORMA	1
10	PROCESADOR DE ALIMENTOS INDUSTRIAL 200KG/H	2
11	PELAPAPAS INDUSTRIAL 200KG/H	1
12	CUARTO REFRIGERACIÓN CAPACIDAD MÍNIMA 2000 LITROS	1
13	CUARTO CONGELACIÓN CAPACIDAD MÍNIMA 2000 LITROS	1
14	CONGELADOR EXCLUSIVO PARA CONTRAMUESTRAS, CAPACIDAD MÍNIMA 530 LITROS	1
15	GRAMERA DIGITAL DE 1000 G (MÁXIMO 1 G DE SENSIBILIDAD)	2
16	TERMÓMETRO PARA CALIENTE Y FRÍO (CALIBRADOS)	UNO POR ÁREA
17	HIDROLAVADORA	2

Nota: esta lista es la base de los equipos requeridos, sin embargo, en caso de ser requerido aumentar la capacidad instalada de estos o aumentar en cantidad o variedad los mencionados, la Secretaría tendrá propia potestad de solicitar incluir, aumentar o cambiar teniendo en cuenta la necesidad del servicio.

Nota 2: el contratista podrá generar cambio a los equipos anteriormente mencionados, una vez iniciado el contrato indicando el motivo, junto con una ficha técnica del mismo y la justificación que derive el cambio o modificación, de acuerdo con la optimización del servicio.

Nota 3: se debe garantizar todas las preparaciones del ciclo de menús tanto en variedad como en tipo de cocción. El no cumplimiento del mismo acarreará las sanciones establecidas en el estudio previo.

12.5. Las diferentes preparaciones que forman parte de la ración alimentaria, deberán llegar al punto de entrega, empacados individualmente tanto bebidas como seco, estos deben contar con tapa y en los recipientes se deben contener las diferentes preparaciones que forman parte de cada tiempo de comida (arroz, proteína, verdura caliente y/o granos secos, farináceos), garantizando la integridad y presentación de las preparaciones, la fruta será entregada como fruta de mano; en referencia al jugo y bebidas frías estas pueden corresponder a jugos procesados UHT larga vida, o jugos preparados, empacados individualmente y con tapa.

12.6. Aparte del empaque primario se deberá garantizar un empaque secundario que genere que la portacomida no se abra y que los mismos mantenga lo más posible el contenido en su interior (aplica para vasos plásticos en las bebidas), un ejemplo de ello puede ser: bolsas plásticas individualmente o por grupos acorde a la capacidad de esta. El uso de este empaque como del primario será de un solo uso.

12.7. Por otra parte, se debe garantizar que la portacomida sea transportada en un empaque terciario, mismo que debe contar con las garantías de preservación de temperatura y proteger el producto final de caídas, daños físicos al empaque primario y facilidad de manejo, un ejemplo de ello puede ser cambros plásticos, canastillas sanitarias, maletas térmicas. Estos últimos deben cumplir con los parámetros mínimos de inocuidad alimentaria y permanecer en perfectas condiciones de limpieza y desinfección.

12.8. El contratista deberá contar con suficientes canastillas o estibas plásticas, en adecuadas condiciones sanitarias, para el traspaso de las raciones alimentarias que llegan a cada punto, embaladas en contenedores isotérmicos; las raciones deben pasar a través del filtro de seguridad que determine la metropolitana de Bogotá.

12.9. Las raciones alimentarias deberán suministrarse a las PPL en un tiempo no mayor a 10 minutos después de su descargue en cada punto, con el fin de garantizar la calidad e inocuidad de estas, así como las temperaturas de seguridad.

12.10. Se deberá efectuar un lavado y desinfección de los elementos empleados en el suministro de las raciones alimentarias, como, fondos, canastillas, recipientes empleados en el proceso y demás que requieran inocuidad y acciones de limpieza y desinfección permanente.

13. DESCRIPCIÓN DEL PERSONAL QUE PRESTARÁ LOS SERVICIOS REQUERIDOS

Personal que debe ofrecer el proponente para suministro en las EP, URIs y CDT.

13.1. Relación de personal requerido:

CANT	CARGO	FORMACIÓN	EXPERIENCIA	ASISTENCIA O DEDICACIÓN	DOCUMENTO ADICIONAL
1	ADMINISTRADOR	Ingeniería en alimentos o Administrador de empresas.	Mínimo dos (2) años de experiencia profesional certificada contados a partir de la tarjeta profesional.	Dedicación exclusiva para la ejecución del contrato, para labores de producción en planta o centro de producción de alimentos. El tiempo completo no podrá ser inferior a 8 horas al día o48 horas a la semana, en el horario que requiera el servicio. (Durante el servicio y ensamble no podrá tener ausencia del profesional)	DIPLOMA Fotocopia de la Tarjeta profesional (COPNIA). Exámenes para manipulación de alimentos normativa 2674 del 2013 Certificado de vigencia y Antecedentes disciplinarios de la Tarjeta Profesional (en los casos que aplique TP)
1	INGENIERO/A DE CALIDAD DE ALIMENTOS.	Ingeniería en alimentos	Mínimo dos (2) años de experiencia profesional certificada como Ingeniero (a) de alimentos, contados a partir de la tarjeta profesional.	Dedicación exclusiva para la ejecución del contrato, para labores de producción en planta o centro de producción de alimentos. El tiempo completo no podrá ser inferior a 8 horas al día o48 horas a la semana, en el horario que requiera el servicio. (Durante el servicio y ensamble no podrá tener ausencia del profesional)	DOPLOMA. Fotocopia de la Tarjeta profesional (COPNIA). Exámenes para manipulación de alimentos normativa2674 del 2013 Certificado de vigencia y Antecedentes disciplinarios de la Tarjeta Profesional (en los casos que aplique TP)
1	NUTRICIONISTA – DIETISTA	Nutrición y Dietética	Mínimo dos (2) años de experiencia profesional certificada como nutricionista.	Dedicación exclusiva para la ejecución del contrato, tanto en planta como en las labores requeridas para el servicio. El tiempo completo no podrá ser inferior a 8 horas aldía o 48 horas a la semana, en el horario que requiera el servicio. (Durante el servicio y ensamble no podrá tener ausencia del profesional).	DOPLOMA Fotocopia de la Tarjeta profesional (cuando aplique de acuerdo con la normativa Ley 1164 de 2007 y Resolución 1726 de 2018) Exámenes para manipulación de alimentos normativa2674 del 2013 Registro Único Nacional del Talento Humano en Salud (Rethus)

1	AUXILIAR DE PROCESO (PORCIONADOR DE PROTEINA)	Bachiller	Mínimo (6) meses de experiencia certificada en actividades de producción de alimentos.	Dedicación exclusiva para la ejecución del contrato, tanto en planta como en las labores requeridas para el servicio. El tiempo completo no podrá ser inferior a 8 horas aldía o 48 horas a la semana, en el horario que requiera el servicio. (Durante el servicio y ensamble no podrá tener ausencia del profesional).	Exámenes para manipulación de alimentos normativa2674 del 2013 Certificación sobre "Manipulación de Alimentos" expedido porla autoridad competente
1	JEFE DE COCINA	Cocinero, cocinero chef, chef, jefe de cocina, profesional en gastronomía, técnico profesional en cocina, director de cocina, técnico en gastronomía, tecnólogo en gastronomía, técnico profesional en gastronomía, técnico en cocina o tecnólogo en cocina.	Mínimo dos (2) años de experiencia certificada como cocinero, cocinero chef, jefe de cocina, técnico profesional en cocina, director de cocina o tecnólogo en gastronomía, técnico en cocina o tecnólogo en cocina.	Dedicación exclusiva para la ejecución del contrato, en planta procesadora o centro de producción del contrato. El tiempo completo no podrá ser inferior a 8 horas al día o 48 horas a la semana, en el horario que requiera el servicio. (Durante el servicio y ensamble no podrá tener ausencia del profesional).	DIPLOMA Exámenes para manipulación de alimentos normativa2674 del 2013 Certificación sobre "Manipulación de Alimentos" expedido porla autoridad competente
36	MANIPULADORES DE ALIMENTOS (operarios de cocina)	Bachiller Académico	Mínimo un (1) años de experiencia en manejo de alimentos - cocina	Dedicación exclusiva para la ejecución del contrato, con labores (Para la planta procesadora o Centro de producción de alimentos). El tiempo completo no podrá ser inferior a 8 horas al día o 48 horas a la semana, en el horario que requiera el servicio. (se deben manejar turnos que optimicen la operatividad y garanticen el cumplimiento de actividades en cada uno de los servicios)	Exámenes para manipulación de alimentos normativa2674 del 2013. Certificación sobre "Manipulación de Alimentos" expedido porla autoridad competente
1	PROFESIONAL EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Profesional en seguridad y salud en el trabajo o Profesional certificado en seguridad y salud en el trabajo.	Mínimo un (1) año de experiencia certificada en manejos del SG SST.	Dedicación exclusiva para la ejecución del contrato, con labores (Para la planta procesadora o Centro de producción de alimentos). El tiempo completo no podrá ser inferior a 8 horas al día o 48 horas a la semana, en el horario que requiera el servicio.	DIPLOMA Exámenes para manipulación de alimentos normativa2674 del 2013. Certificación sobre "Manipulación de Alimentos" expedido porla autoridad competente

1	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Técnico y/o Tecnólogo en alimentos y/o en administración y/o contabilidad o áreas afines.	Mínimo (12) meses de experiencia en servicios de alimentación.	Dedicación exclusiva para la ejecución del contrato, con labores (Para la planta procesadora o Centro de producción de alimentos). El tiempo completo no podrá ser inferior a 8 horas al día o 48 horas a la semana, en el horario que requiera el servicio.	DIPLOMA Exámenes para manipulación de alimentos normativa2674 del 2013. Certificación sobre "Manipulación de Alimentos" expedido porla autoridad competente
1	SUPERVISOR DE CALIDAD PARA DISTRIBUCIÓN Y LOGISTICA	Técnico y/o Tecnólogo en Alimentos, agroindustrial, de calidad o áreas afines.	Mínimo (1) año de experiencia certificada en actividades de supervisión de procesos de alimentos.	Dedicación exclusiva para la ejecución del contrato, con labores (Para la planta procesadora o Centro de producción de alimentos). El tiempo completo no podrá ser inferior a 8 horas al día o 48 horas a la semana, en el horario que requiera el servicio.	DIPLOMA Exámenes para manipulación de alimentos normativa2674 del 2013. Certificación sobre "Manipulación de Alimentos" expedido porla autoridad competente
2	ALMACENISTA	Bachiller	Mínimo (6) meses de experiencia certificada en actividades de logística	Dedicación exclusiva para la ejecución del contrato, con labores (Para la planta procesadora o Centro de producción de alimentos). El tiempo completo no podrá ser inferior a 8 horas al día o 48 horas a la semana, en el horario que requiera el servicio.	DIPLOMA Exámenes para manipulación de alimentos normativa2674 del 2013. Certificación sobre "Manipulación de Alimentos" expedido porla autoridad competente
8	CONDUCTOR DISTRIBUIDOR	Bachiller	Conductor de vehículo de transporte de alimentos.	Personal asignado a la logística de distribución, manipulación, cargue y descargue de alimentos	LICENCIA DE CONDUCCIÓN. Exámenes para manipulación de alimentos normativa2674 del 2013. Certificación sobre "Manipulación de Alimentos" expedido porla autoridad competente
8	AYUDANTE DE DISTRIBUCIÓN	Bachiller	No requiere experiencia.	Personal asignado a la logística de distribución, manipulación, cargue, descargue y ENTREGA EN CELDAS, de alimentos preparados diariamente.	Exámenes para manipulación de alimentos normativa2674 del 2013. Certificación sobre "Manipulación de Alimentos" expedido porla autoridad competente

NOTA 1: El contratista deberá contar con el personal suficiente en la planta de proceso o centro de producción de alimentos (manipuladores de alimentos y otros perfiles que se requieran), para garantizar la recepción de materia prima, almacenamiento, producción, ensamble, transporte, distribución y entrega de los alimentos (raciones alimentarias) a suministrar en los diferentes puntos asignados, en las condiciones decalidad, inocuidad, cantidad y oportunidad de entrega adecuadas.

NOTA 2: El contratista, garantizará la capacitación específica del personal operativo, como manipuladores de alimentos, repartidores, auxiliares, bodegueros y demás relacionados que tengas acciones específicas de producción.

NOTA 3: El cambio en la formación del personal requerido, estará sujeto a la aprobación de la supervisión y/o interventoría y se hará previo a la justificación aportada por la contratista, sujeta a evaluación y cumplimiento.

NOTA 4: El personal requerido relacionado anteriormente es el mínimo ofertado, sin embargo, de ser necesario generar modificaciones al mismo, se deberán hacer los ajustes necesarios que garanticen la prestación del servicio acorde a la nota 1.

13.2. Funciones principales del personal.

13.2.1. Administrador:

- Realizar verificación de la calidad, cantidad y oportunidad de los alimentos suministrados a la PPL, materia prima e insumos que llegan a la planta de producción y supervisar toda la operación en todos sus procesos.
- verificar la aplicación de los instrumentos de control y seguimiento en las diferentes etapas del proceso.
- Realizar todas las actividades de coordinación para el suministro de la alimentación de los servicios de los establecimientos de reclusión.
- Garantizar el adecuado cumplimiento de las condiciones establecidas para el desarrollo de los procesos dentro de los servicios de suministro de alimentación.
- Establecer coordinación con el talento humano a su cargo.
- Acompañar las visitas de lasupervisión y/o interventoría cuando a ellas allá lugar.
- Realizar seguimiento y gestión frente a las actividades y necesidades reportadas por el supervisor de estaciones de policía y el supervisor de mantenimiento semanalmente mediante informe escrito al representante legal.
- Presentar informe mensual de resultados a la supervisión y/o interventoría frente a la operación de la planta y proceso de entrega de alimentos en el que se resalten todos los aspectos que relacionen la prestación del servicio.
- Atender de primera mano, todas las visitas a la planta de producción de alimentos y generar un acta de compromisos o resumen de esta.

13.2.2. Ingeniero/a de calidad de alimentos.

- Establecer coordinación con el talento humano a su cargo.
- Acompañar las visitas de la supervisión y/o interventoríacuando a ellas allá lugar.
- Realizar seguimiento y gestión frente a las actividades y necesidades reportadas por el supervisor de estaciones de policía y el supervisor de mantenimiento semanalmente mediante informe escrito al representante legal.
- Coordinar las actividades requeridas para la correcta entrega de cada una de las raciones del servicio de suministro de alimentación de los establecimientos de reclusión.
- Dirigir las adquisiciones de los alimentos o materias primas, necesarias para el adecuado desarrollo de los procesos y acordes a las características determinadas.
- Diseñar y socializar con el equipo de trabajo, las herramientas necesarias para el seguimiento y control en la cantidad, oportunidad y calidad requeridas en el desarrollo de los procesos.
- Realizar seguimiento al cumplimiento de las actividades asignadas al equipo de trabajo, con el fin de garantizar la adecuada operación en concordancia con lo establecido.
- Liderar y mantener comunicación permanente con los actores involucrados en el desarrollo de la operación, para adelantar las acciones necesarias para la buena ejecución del servicio.
- Implementar todos los procesos de manipulación de alimentos acorde a la normativa vigente y establecer el cumplimiento y documentación de los planes y programas de obligatorio cumplimiento.

13.2.3. Nutricionista – dietista

- Supervisar el cumplimiento del ciclo de menús y gramajes establecidos en la minita patrón.
- Supervisar la calidad e inocuidad de los alimentos durante el proceso de producción.
- Realizar la interconsulta nutricional y prescripción dietaría a PPL.
- Verificar que se cumpla con el suministro de dietas, cumpliendo con las características establecidas contractualmente.
- Realizar el tamizaje nutricional en caso de ser necesario.
- Capacitar al personal en temas de inocuidad, dieta terapéutica, estandarización de gramajes y porciones servidas, Garantizar que la alimentación entregada a los internos con condiciones especiales (enfermedades,

religión, etnia, etc.) cumpla con la prescripción dietaría y realizar la derivación correspondiente a las dietas especiales no establecidas en el manual de dietas.

13.2.4. Auxiliar de proceso (porcionador de proteína)

- Generar las acciones de cote, porcionado, alistamiento, pesaje, estandarización y conservación de las proteínas empleadas en las minutas establecidas y las demás que puedan ser asociadas al alistamiento de productos para su posterior cocción.
- Realizar actividades direccionadas en procesos de limpieza y desinfección en: Área de prealistamiento y almacenamiento de materias primas e insumos, Equipos, menaje y utensilios. Área de preparación de alimentos. Área de almacenamiento de residuos sólidos, líquidos y disposición final de residuos. Áreas exteriores al servicio de suministro de alimentación.
- Deberá cumplir con las normas disciplinarias, reglamento interno y reglamento de seguridad y salud en el Trabajo, así como mantener limpio y ordenado el puesto de trabajo y asegurarse de que el área de trabajo se mantenga en condiciones seguras y saludables.

13.2.5. Jefe de cocina

- Ejecución y supervisión del cumplimiento del menú establecido en la minuta patrón Velar por la conservación del orden en las instalaciones de la cocina.
- Establecer controles para garantizar el consumo racional de materias primas.
- Implementar oportunamente las acciones necesarias para corregir retrasos en el avance de servicio, Vigilar el desempeño de los auxiliares y tomar acciones correctivas cuando su rendimiento lo requiera.
- Conocer, aplicar y hacer cumplir las políticas, normas planes, programas y procedimientos del sistema de gestión de calidad y normativa vigente.
- Generar las actividades de manipulación de aliemntos
- Liderar y capacitar al equipo de trabajo en buenas prácticas de manipulación de alimentos y seguridad en la cocina.
- Fomentar un ambiente de trabajo organizado y eficiente.
- Coordinar con el área administrativa en la gestión de necesidades del equipo, como insumos, uniformes y herramientas de trabajo.
- Participar en la gestión de pedidos y recepción de productos alimenticios, asegurando su calidad y cantidad.
- Llevar un control de inventario de los productos utilizados en la cocina.
- Coordinar con el nutricionista para garantizar que los menús sean adecuados para la PPL.
- Elaborar reportes sobre la producción de alimentos y posibles incidencias en el servicio.

13.2.6. Manipulador de alimentos

- Verificar que los alimentos e insumos recibidos cumplan con las normas de calidad e inocuidad.
- Controlar fechas de vencimiento y condiciones de almacenamiento según normas sanitarias.
- Aplicar el sistema PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir) para la rotación de alimentos.
- Cumplir con las normas de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Manipulación Higiénica de Alimentos.
- Usar correctamente los elementos de protección personal (EPP), como guantes, gorro, tapabocas y uniforme limpio.
- Aplicar técnicas adecuadas para el lavado y desinfección de frutas, verduras y otros insumos.
- Prevenir la contaminación cruzada, separando alimentos crudos de los cocidos.
- Seguir estrictamente las recetas y gramajes definidos en el plan de alimentación.
- Aplicar técnicas de cocción adecuadas para garantizar la inocuidad y calidad nutricional de los alimentos.
- Asegurar que las porciones servidas cumplan con las indicaciones del nutricionista y/o jefe de cocina.
- Mantener limpias y organizadas las áreas de trabajo antes, durante y después de la jornada.
- Desinfectar superficies, utensilios y equipos de cocina según protocolos establecidos.
- Evitar el uso de objetos personales o contaminantes dentro de las áreas de preparación de alimentos.
- Reportar inmediatamente cualquier incidente que pueda afectar la seguridad alimentaria.
- Entregar los alimentos de manera ordenada, garantizando que lleguen en condiciones óptimas de temperatura y presentación.
- Cumplir con los protocolos de entrega según los horarios y requerimientos del servicio.

- Cumplir con las normativas sanitarias establecidas por las autoridades competentes (Resolución 2674 de 2013 en Colombia u otras aplicables).
- Reportar al jefe de cocina cualquier irregularidad en la calidad de los insumos o fallas en los equipos.
- Asistir a capacitaciones sobre seguridad alimentaria, manipulación de alimentos e higiene en la cocina.

13.2.7. Profesional en seguridad y salud en el trabajo

- Diseñar, implementar y supervisar el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) conforme a la normatividad vigente (Resolución 0312 de 2019).
- Elaborar y actualizar la matriz de peligros y riesgos asociados a las actividades del servicio de alimentación.
- Realizar auditorías internas para verificar el cumplimiento de las normas de SST.
- Identificar y evaluar los riesgos ocupacionales en la cocina, bodegas, zonas de distribución y demás áreas del servicio.
- Implementar medidas de control de riesgos biomecánicos, físicos, químicos y biológicos, garantizando un ambiente de trabajo seguro.
- Supervisar el correcto uso de los Elementos de Protección Personal (EPP) y fomentar su obligatoriedad.
- Capacitar periódicamente al personal en buenas prácticas de manipulación de alimentos, higiene y seguridad industrial.
- Impartir formación sobre manejo de emergencias, primeros auxilios, prevención de incendios y evacuación.
- Sensibilizar a los trabajadores sobre la importancia de la prevención de accidentes y enfermedades laborales.
- Coordinar con el área de salud ocupacional la realización de exámenes médicos ocupacionales (preocupacionales, periódicos y de retiro).
- Identificar y controlar factores de riesgo ergonómico, promoviendo pausas activas y buenas posturas en el trabajo.
- Verificar el cumplimiento de las normas de higiene y seguridad en la manipulación de alimentos.
- Inspeccionar las condiciones de gas, electricidad, ventilación y almacenamiento de insumos para evitar accidentes.
- Supervisar el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y herramientas de trabajo.
- Diseñar e implementar el Plan de Emergencias y Evacuación en coordinación con otras áreas de seguridad.
- Asegurar la disponibilidad de botiquines, extintores y demás elementos de seguridad.
- Investigar las causas de accidentes de trabajo e incidentes para establecer medidas correctivas y preventivas.
- Elaborar reportes y documentación de accidentes según lo exija la normativa.
- Implementar acciones para reducir la ocurrencia de accidentes y enfermedades laborales.
- Garantizar el cumplimiento de la normatividad en Seguridad y Salud en el Trabajo aplicable al sector de alimentación.
- Mantener registros actualizados de capacitaciones, inspecciones y medidas correctivas implementadas.
- Presentar informes de gestión a la administración del servicio y entidades reguladoras cuando sea requerido.

13.2.8. Auxiliar administrativo

- Elaborar, organizar y archivar documentos administrativos relacionados con el servicio de alimentación.
- Mantener actualizados los registros de personal, proveedores, inventarios y contratos.
- Apoyar en la elaboración de informes administrativos y operativos.
- Registrar y controlar el inventario de insumos alimentarios y utensilios de cocina.
- Coordinar la recepción, almacenamiento y distribución de los productos según las necesidades del servicio.
- Verificar el cumplimiento de las condiciones de almacenamiento y fechas de vencimiento.
- Gestionar las solicitudes de compras y abastecimiento en coordinación con el área de logística.
- Mantener actualizados los registros de asistencia del personal de cocina y administrativos.
- Garantizar que la documentación del servicio cumpla con la normatividad vigente en alimentación y salud pública.
- Apoyar en interventorías y visitas de control realizadas por entidades reguladoras.
- Gestionar bases de datos relacionadas con la operación del servicio de alimentación.
- Manejar software administrativo y sistemas de control de inventarios.

13.2.9. Supervisor de calidad para distribución y logística

- Realizar actividades direccionadas al proceso de calidad y supervisión en estaciones de policía: Fomentar las buenas prácticas higiénicas de manipulación de los alimentos, preservar y generar estrategias de conservación de los alimentos.
- Garantizar el cumplimiento de las condiciones organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas de los alimentos transportados y entregados en cada uno de los puntos.
- Velar por el cumplimiento de aspectos como temperatura, cantidad, calidad, oportunidad y tiempos establecidos dentro de la contratación.
- Deberá remitir plan de trabajo semanalmente al administrador del servicio de alimentación describiendo las actividades desarrolladas y solicitudes puntuales frente a los requerimientos y/o necesidades descritas para que este realice el seguimiento y gestión de cada uno de cada de ellas por parte del administrador del servicio.
- Apoyar el sistema de gestión de calidad en el servicio de alimentación y estaciones de policía, así mismo apoyar el proceso documental.
- Generar visitas aleatorias a cada uno de los puntos de distribución como mínimo una vez al mes en cada uno de ellos y presentar informe con evidencias fotográficas de las entregas.
- Generar capacitación al personal transportador y auxiliar de transporte, en todos los aspectos relacionados con la manipulación de alimentos y normativa vigente.
- Garantizar que los vehículos de transporte cuenten con la documentación al día y se encuentren en perfectas condiciones de limpieza y desinfección, así como sus equipos y utensilios.
- Reportar todas las novedades de los puntos de entrega y reparto de alimentos en cuanto al desarrollo diario en la prestación del servicio.

13.2.10. Almacenista

- Recibir y almacenar las materias primas e insumos para la elaboración de los alimentos en los servicios de la planta de producción.
- Cumplir con el método PEPS (Primeras Entradas, Primeras Salidas) y UEPS (Últimas Entradas, Primeras Salidas).
- Velar por el cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 sobre etiquetado y rotulado de alimentos.
- Dar cumplimiento de los parámetros y normas técnicas sanitarias establecidas.
- Velar por el cumplimiento del diligenciamiento y actualización de los formatos de calidad y trazabilidad de almacenamiento de la materia prima e insumos.
- Garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos almacenados de acuerdo con sus características de conservación estipuladas.
- Generar alistamientos diarios de las materias primas requeridas en el proceso de producción y velar por el buen uso de estas.

13.2.11. Conductor distribuidor

- Transporte de alimentos de un lugar a otro, cumpliendo con los horarios establecidos.
- Carga y descarga de productos: El conductor debe cargar los alimentos en el vehículo de manera adecuada para evitar daños, asegurándose de que estén bien organizados y almacenados para su transporte.
- Garantizar que al descargar y transportar los productos estos lleguen en buen estado.
- revisar los pedidos, asegurándose de que la cantidad y el tipo de alimentos coincidan con lo solicitado en el menú y los puntos asignados.
- Hacer firmar los documentos relacionados con la entrega de las raciones alimentarias en cada punto y tiempo de comida.
- Mantenimiento del vehículo, revisar y mantener el vehículo en buen estado, revisando aspectos como los frenos, las llantas, el sistema de refrigeración (si es necesario para el transporte de alimentos) y otros elementos esenciales para el funcionamiento adecuado del vehículo.
- Mantenimiento de limpieza y desinfección del vehículo, revisar y mantener el vehículo en buen estado de inocuidad y limpieza, revisando aspectos asociados al control de plagas y evitando la contaminación cruzada.
- Cumplir con las normas de seguridad, es fundamental que el conductor siga todas las normas de tránsito y seguridad

- Atención al cliente, es el encargado de interactuar directamente con los encargados de los puntos de distribución durante las entregas. Esto implica ser puntual, cordial y asegurarse de que el cliente reciba los alimentos correctamente.
- Documentación y reportes, El conductor debe manejar la documentación relacionada con las entregas, como formatos de entrega, registros de temperatura, entre otros que sean necesarios en el proceso de manipulación y normativa vigente.
- TEMPERATURA

13.2.12. Ayudante de distribución

- Asistir en todas las funcione operativas del personal transportador, salvo las acciones de conducción del vehículo.
- Generar la custodia de los alimentos en el transporte, velando por las condiciones e inocuidad, oportunidad, calidad y preservar las características organolépticas de las raciones diarias.
- Generar la entrega de los alimentos al personal de custodia encargado del punto asignado, en presencia del personal privado de la libertad que asignen al punto de distribución. La entrega debe ser directamente en las celdas de cada unidad y debe corroborarse el ingreso de los alimentos e inicio del reparto al interior de estas.
- Reportar inmediatamente las novedades que se presenten con los alimentos en sus características organolépticas durante el reparto y distribución.
- Generar el descargue de los alimentos en los puntos, en espacios con condiciones mínimas de limpieza y desinfección evitando que los productos hagan contacto directo con el piso.
- Será el encargado de velar por los utensilios empleados en el proceso de reparto o entrega de productos tales como cambros, canastillas, equipos de medición, recipientes y demás que sean utilizados.
- Generar la limpieza continua del vehículo de transporte de alimentos en todos los tiempos de comida.
- Generar la limpieza de los utensilios empleados en el servicio de reparto y/o entrega.
- Diligenciar los formatos que dispongan para el control de calidad de los productos.
- Las demás que dispongan durante la operación.

13.3. DOCUMENTACIÓN MÍNIMA REQUERIDA PARA EL PERSONAL

13.3.1. El contratista debe contar con las certificaciones aportadas como soporte de la experiencia del personal que deberá contener la siguiente información:

- Nombre de la entidad o persona contratante que certifica, dirección y teléfono.
- Nombre e identificación del profesional a quien se le expide la certificación.
- Cargo desempeñado
- Funciones
- Fecha de inicio del contrato.
- Plazo de ejecución y/o fecha de terminación.
- Firma de la persona que expide la certificación.

Adicionalmente, el proponente debe presentar la Carta de intención con dedicación del 100% del tiempo a laborar en la planta de producción de alimentos, en actividades exclusivas del programa de entrega de alimentos a las EP, URIs y CDT, del personal solicitado.

13.3.2. El proponente debe anexar a la oferta, las hojas de vida del personal propuesto, allegando por cada uno de ellos los siguientes documentos:

- Carta de intención suscrita por cada una de las personas propuestas.
- Título o diploma y acta de grado.
- Fotocopia de la cedula de ciudadanía
- Fotocopia de las certificaciones de experiencia laboral.
- Fotocopia de la tarjeta profesional. (si aplica)
- Antecedentes disciplinarios
- Certificado de vigencia y Antecedentes disciplinarios de la Tarjeta Profesional (en los casos que aplique TP)
- Registro Único Nacional del Talento Humano en Salud (Rethus), (en los casos que aplique TP)
- Todo el personal debe contar obligatoriamente y sin excepción con certificado médico para manipulación de alimentos, certificado de capacitación en buenas prácticas de manufactura acorde a la normativa vigente, examen ocupacional de ingreso para la realización de funciones requeridas.

13.3.3. Así mismo, el contratista deberá entregar a la firma del Acta de Inicio los siguientes documentos:

- Constancias de afiliación al Sistema de Seguridad Social Integral del personal ofrecido para la realización del objeto contratado.
- Certificado de antecedentes disciplinarios expedido por la Personería Distrital de Bogotá.
- Autorización escrita para el estudio de seguridad de que trata el párrafo siguiente, los cuales luego de revisados por lasupervisión y/o interventoría, deben reposar en los archivos, en la carpeta del contrato de la prestación del servicio de alimentos a las personas privadas de la libertad, de igual manera para el momento de la firma del acta de iniciación del contrato, se debe entregar respecto del Nutricionista, fotocopia del certificado de Inscripción en el Registro de Profesionales expedido por la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá o constancia del trámite del mismo y en caso de los ingenieros de alimentos copia de la tarjeta profesional y certificado de vigencia expedido por el COPNIA.

13.3.4. Al momento de iniciar la ejecución del contrato, los documentos anexos del personal propuesto serán sometidos a un estudio de seguridad, con el fin de garantizar la idoneidad del personal, dado la naturaleza de la Institución. En caso de ser necesario efectuar el cambio de alguna de las personas propuestas, el contratista debe presentar la hoja de vida de la persona que efectuará el reemplazo, de manera inmediata, quien debe cumplir con los requisitos mínimos y experiencia solicitados en el presente numeral.

NOTA 1: Al formato se debe anexar las hojas de vida que se relacionen con sus respectivos soportes de experiencia, títulos correspondientes, carta de intención y demás documentos solicitados. Ordenados de acuerdo con el cuadro anteriormente mencionado con cada uno de los perfiles requeridos.

NOTA 2: El proponente y el personal propuesto autorizan a la Secretaría para comprobar la veracidad de los documentos aportados, así como el estudio de seguridad realizado o que sea necesario desde las partes.

NOTA 3: Si el proponente no anexa las hojas de vida del personal propuesto, o el personal propuesto no cumple con lo exigido en el presente numeral, la propuesta será considerada como **NO HÁBIL.**

13.3.5. El personal propuesto debe asistir a una inducción de mínimo DIEZ (10) horas, antes de iniciar la ejecución del objeto contractual, dicha inducción debe ser dada por el contratista de alimentos, con una intervención la supervisión y/o interventoría. La fecha y hora de la inducción será comunicada oportunamente por la supervisión y/o interventoría. De la misma se dejará listado de asistencia y el contratista proyectará acta de celebración de esta con soportes fotográficos, conclusiones y compromisos.

13.3.6. La SECRETARÍA, se reserva el derecho a solicitar el cambio del personal asignado para la ejecución del contrato, cuando no cumplan a cabalidad con sus actividades o que considere perjudicial para los intereses de las Instituciones, previa solicitud escrita de la supervisión y/o interventoría. En el evento de efectuarse el cambio, el nuevo personal debe poseer un perfil igual o superior al requerido en la ficha técnica y en el contrato que se celebre.

13.3.7. El personal ofrecido por el contratista, durante la ejecución del contrato debe estar debidamente uniformado, de acuerdo con la reglamentación sanitaria vigente, es decir, uniforme en colores claros, calzadocerrado y antideslizante, cofias; dichos uniformes deben tener impreso en un lugar visible el nombre del contratista, igualmente el personal que el contratista necesite para la ejecución del contrato en planta de proceso o centro de producción de acuerdo con la normativa vigente.

13.3.8. Adicional a las obligaciones relacionadas en el documento, el proponente debe manifestar, de manera expresa en su propuesta, las funciones detalladas que realizará el personal ofertado y mencionado en el formato designado para tal finalidad.

13.3.9. El contratista puede hacer ajustes a las instalaciones ofertadas para el cumplimiento del objeto contractual, previa autorización escrita de la SECRETARÍA y estará regulado por lo que al respecto estipulan las normas legales vigentes al momento de ser efectuadas. Por estos ajustes el contratista no recibirá ninguna contraprestación por parte de la SECRETARÍA, entendiendo que las mismas, las efectúa para el normal desarrollo del objeto contractual.

13.3.10. El CONTRATISTA debe mantener en perfecto estado de funcionamiento las áreas y elementos que se dispongas en cada punto de distribución y responder por todo acto que genere su deterioro, pérdida o

destrucción total o parcial de los mismos. En caso de presentación de alguno de los eventos antes mencionados, el contratista repondrá el área en las mismas condiciones y características, o en su defecto realizará el pago, previa valoración que hagan las partes contratantes

13.3.11. El contratista debe entregar a la supervisión y/o interventoría la evidencia en físico y magnético (informes y formatos de registro de actividades), así como, de los mantenimientos preventivos y correctivos realizados a los equipos inmersos en el proceso. Por ningún motivo, se podrá contar con equipos en desuso en la planta de producción o equipos fuera de servicio, en caso de tener un equipo en estas características, el mismo será remplazado por el contratista de manera inmediata, sin que esto incurra costo adicional al valor de la ración.

14. REQUISITOS POR CUMPLIR POR PARTE DEL CONTRATISTA RESPECTO A LA REGLAMENTACIÓN VIGENTE

El contratista a la firma del Acta de Iniciación debe presentar:

14.1. Carta de compromiso, responsabilizándose del cumplimiento de todas las normas sanitarias vigentes, en el suministro de las raciones alimentarias, así como el cumplimiento del rotulado general y nutricional si corresponde para los alimentos para consumo humano, que lo requieran. Este compromiso se debe reiterar en cada ingreso diario de raciones alimentarias, que abarca todas las etapas de la cadena de procesamiento de alimentos (raciones).

14.2. Para la prestación del servicio de alimentación, el contratista debe tener en cuenta los parámetros establecidos en la reglamentación sanitaria vigente, especialmente, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Manual de manipulación de Alimentos para Servicios de Alimentación en Establecimientos Penitenciarios y Carcelarios del Orden Nacional, M4-S2-MA-01 versión 02, vigencia 05/12/2018, y demás normas que lo(s) modifiquen, aclaren, complementen o sustituyan, sin detrimento de las observaciones hechas por la supervisión y/o interventoría en cuanto al manejo higiénico de las materias primas y alimentos en toda la cadena productiva de las raciones alimentarias, garantizando el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias de la planta o centro de producción de alimentos, equipos, instalaciones, utensilios y menaje empleado. Estas normas servirán de pauta y control para efectos del contrato resultante del presente proceso.

14.3. De la misma manera debe presentar los documentos que respalden un sistema de control y aseguramiento de calidad con el fin de garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos suministrados a la población privada de la libertad.

14.4. El contratista debe contar con un sistema de aseguramiento de la calidad e inocuidad alimentaria que incluye los planes y programas reglamentarios estipulados en la Reglamentación sanitaria vigentes.

15. PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

Los planes y programas deben corresponder a documentos debidamente estructurados que den cobertura a la actividad de suministro de alimentación en planta de procesamiento de alimentos y contar con el nivel de detalle suficiente para su verificación y seguimiento, además diseñados teniendo en cuenta lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente en materia de alimentos y demás relacionada que pueda aplicar. Deberán contener los siguientes aspectos:

15.1. Generalidades: Objetivos generales y específicos, las definiciones que correspondan y apliquen, alcance del programa, normatividad sanitaria vigente.

15.2. Desarrollo del Programa: El programa debe contener los procesos y procedimientos que se van a realizar en el establecimiento de manera detallada, así como responsables, flujogramas de proceso si aplica, frecuencia de monitoreo y seguimiento, formatos de registro para el monitoreo de procesos y actividades; también es necesario incluir según el programa los mecanismos de socialización de este: habladores, flujos de procesos.

15.3. Plan de calidad y aseguramiento. Con el propósito de asegurar la calidad e inocuidad de la alimentación (menús) suministrada, previniendo y minimizando los riesgos de contaminación, así como garantizar una alimentación sana y nutritiva, el contratista debe obligarse con la ejecución de un Plan de Control y Aseguramiento de la Calidad e inocuidad que incluya, entre otros documentos los siguientes:

15.3.1. Sistema de control de calidad: Descripción de procesos de cada una de las etapas de proceso (Recepción, almacenamiento, procesamiento, ensamble, distribución y entrega de alimentos y/o raciones), diagrama de flujo de proceso, controles de calidad e inocuidad necesarios en cada etapa de proceso, y puntos de control crítico con sus respectivos controles; en todo caso el contratista deberá diseñar e implementar la documentación aplicable (procedimientos, protocolos y formatos de registro) exclusivos para el proceso, mediante la cual se evidencien las condiciones de entrega y suministro de alimentos a las PPL.

15.3.2. Plan de Saneamiento. El contratista debe obligarse con la adopción y ejecución de un Plan de Saneamiento Integralde acuerdo con lo estipulado en el capítulo VI, Artículo 26. Plan de Saneamiento, de la Resolución 2674 de 2013 y las normas que lo modifiquen, aclaren, complementen o sustituyan. El Plan de Saneamiento debe comprender los cuatro (4) programas reglamentarios que deben incluir manuales, procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables.

15.3.3. Programa de limpieza y desinfección: (Aplica para planta de producción y vehículos de transporte), debe contemplar instalaciones, áreas, equipos, utensilios, menaje, ambientes, teniendo en cuenta las normas de Buenas Prácticas de Higiénicas y de Manufactura; este debe incluir los procedimientos de limpieza y desinfección especificando, sustancias empleadas con sus concentraciones, tiempos de contacto, frecuencias, responsables, implementos empleados, así como fichas técnicas de sustancias de limpieza y desinfección (principios activos, recomendaciones de uso, concentraciones), formatos para el registro de las actividades efectuadas, y demás aspectos que se requieran.

15.3.4. Programa de manejo y disposición de desechos sólidos y líquidos: (Aplica para la planta de proceso o centro de producción de alimentos y vehículos de transporte), el cual debe estar articulado al PIGA (Plan Institucional de Gestión Ambiental) de la Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia. Debe contar con infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción,manejo y almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los residuos, observando las condiciones de higiene y salud ocupacional para evitar la contaminación de los alimentos, áreas, equipos y deterioro de medio ambiente.

15.3.5. Programa de manejo integrado de plagas (artrópodos, roedores y voladores), aplica para la planta de proceso de alimentos o centro de producción de alimentos y para los vehículos de transporte, el cual, debe tener un enfoque preventivo y contemplar el concepto de integralidad, que incluya el cronograma de actividades, debe indicar la periodicidad de actividades a realizar, como mínimo una intervención trimestral. Es necesario incluir el diagnóstico inicial del servicio de alimentos con las actividades a efectuar, fichas técnicas de los productos a utilizar con la dosificación empleada y recomendaciones, registro de controles, certificados debe incluir certificación de concepto favorable o favorable con requerimientos, expedido por la autoridad sanitaria competente y autorización respectiva vigente del personal que efectué las actividades de fumigación

15.3.6. Programa de abastecimiento o suministro de agua potable: Aplica para la planta de proceso o centro de producción de alimentos y para los vehículos de transporte, y debe contemplar los controles necesarios para garantizar la potabilidad del agua empleada los diferentes procesos del servicio de alimentos. Debe incluir, fuente decaptación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución, mantenimiento, limpieza desinfección de redes y tanque de almacenamiento, controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, un plan de contingencia para el abastecimiento de agua potable. Debe incluir el monitoreo de pH y clororesidual en los puntos de agua del servicio de alimentos, también incluir estrategias que permitan el uso eficiente y ahorro de agua.

15.3.7. Plan de capacitación en BPM y cronograma de actividades, el contratista deberá efectuar los procesos de capacitación tanto para el personal de la planta de proceso o centro de producción de alimentos como para el personal asignado al transporte de alimentos y allegar los soportes respectivos.

15.3.8. Plan de muestreo, Aplica para la planta de proceso o centro de producción de alimentos y muestra aleatorias en puntos de entrega de raciones, se deberá hacer muestreo microbiológico mínimo una vez al mes en planta de producción y una vez trimestralmente en los puntos de reparto, todos los muestreos realizados deben contar con el acta de toma de muestras con toda la información levantada en el momento de esta actividad y debe estar a disposición de la supervisión y/o interventoría y/o en caso de requerirse por la autoridad sanitaria competente; estos reportes deben entregarse a la supervisión y/o interventoría con la frecuencia establecida o en caso de ser requerido por alguna novedad en salud pública, estos se generarán sin derecho a réplica y de manera inmediata. Los mismos se harán con un laboratorio previamente certificado y que cumpla con la normativa ACTUAL y VIGENTE que aplique.

15.3.9. El muestreo y cronograma de muestreo microbiológico debe contemplar actividades de toma de muestras y deberán aplicarse de la siguiente forma: En planta de proceso o centro de producción (Periodicidad, mensual), debe contar con toma de muestras a:

Se generará muestreo de mínimo cinco porciones de alimentos en el área de recepción de raciones de cada uno de los puntos.

- Materia prima (derivado cárnico o lácteo), del día de la muestra.
- Preparaciones terminadas de un tiempo de comida completo que debe incluir proteína, verdura caliente o leguminosa, farináceo, jugo, agua potable o hielo.
- Frotis de superficie (equipos y utensilios).
- Frotis de al menos a cinco (5) manipuladores de alimentos.
- Frotis de utensilios (portacomidas o tazas o vasos)
- Un (2) ambientes de la planta.
- Agua potable.
- Los que pueda solicitar la entidad de vigilancia y control en atención a situaciones sanitarias que lo amerite.

15.3.10. En puntos de reparto (frecuencia, trimestral)

Se generará muestreo de mínimo cinco porciones de alimentos en el área de recepción de raciones de cada uno de los puntos.

Nota 1: El contratista deberá asumir la totalidad del pago del muestreo y análisis de alimentos por parte del laboratorio de análisis de alimentos seleccionado y con las garantías de cumplimiento normativo.

Nota2: Los reportes de resultados generados deberán ser allegados directamente a la supervisión y/o interventoría, quien revisará y solicitará al contratista las acciones que pertinentes, tales como planes de acción o mejora, en caso de incumplimiento en las condiciones de calidad e inocuidad, tales como, contaminación microbiológica se procederá a notificar al área competente para efectuar las actuaciones que correspondan y se solicitará un nuevo muestreo de contraste que refleje el cumplimiento de la aplicación de los correctivos.

Nota 3: En cuanto al muestreo de alimentos suministrados en los puntos de entrega, se tomarán en el establecimiento en la zona de reparto, para lo cual el contratista deberá enviar cinco raciones adicionales de las cuales se tomarán estas contramuestras. Cabe resaltar que las mismas son asumidas por el Contratista y que las mismas no se podrán incluir en el conteo de raciones diarias entregadas.

Nota 4: Con el fin de verificar la calidad microbiológica de los alimentos procesados y suministrados a la población privada de la libertad, La Secretaria de Seguridad, Convivencia y Justicia, podrá efectuar muestreo y análisis microbiológico de los alimentos procesados y suministrados a la población privada de la libertad, durante la vigencia del contrato de alimentación, con la frecuencia que considere pertinente, a través de la autoridad competente, de manera directa o por medio de la supervisión y/o interventoría y los adicionales de productos analizados serán acarreados por el contratista.

Nota 5: En caso de que se requiriera una toma de muestras para laboratorio fuera del cronograma establecido por situación justificada, el contratista debe proceder a su recolección, previa solicitud escrita de la supervisión y/o interventoría y asumirá el costo total que corresponda.

Nota 6: el contratista deberá presentar en un término no mayor a 15 días previo al inicio del contrato el protocolo de muestreo microbiológico previamente avalado por el laboratorio contratado y el cual estará sujeto a aprobación de la supervisión y/o interventoría.

15.4. Programa de proveedores y materias primas:

Este debe detallar los aspectos y criterios de evaluación y aceptación de proveedores base y alternos, las especificaciones de calidad, criterios de aceptación y rechazo de las materias primas, alimentos e insumos, condiciones de recibo, almacenamiento, uso y sus controles de calidad, caracterización de materias primas e insumos, el sistema de rotación PEPS (Primeros en Entrar Primeros en Salir); los cuales

deben dar cumplimiento cabal de la reglamentación sanitaria vigente establecida, especialmente Resolución 2674 de 2013, requisitos de rotulado de acuerdo con la reglamentación sanitaria vigente que aplique (Resoluciones 5109 de 2005 y 333 de 2011, las normas que las modifiquen o sustituyan), así como el seguimiento de los mismos

Las fichas técnicas de la totalidad de las materias primas, alimentos e insumos utilizadas para la ejecución del contrato, que incluya copia de los registros sanitarios de los productos y concepto sanitario de la planta o establecimiento procesador y/o distribuidor, será un requisito para que ingrese algún alimento. También es requerido que se cuente con un listado de vehículos, nombres e identificación de conductores responsables del ingreso de víveres, con curso en manipulación de alimentos, concepto técnico sanitario de vehículos.

Nota 1: el contratista deberá presentar en un término no mayor a 15 días previo al inicio del contrato el programa de proveedores, el cual, estará sujeto a aprobación del supervisor del contrato.

15.5. Programa de calibración y verificación de equipos e instrumentos de medición:

El contratista deben contar con mínimo un termómetro por área y estar presente en ella, se deberá contar con: uno para procesos fríos (0°C a 4°C +/-2°C), otro para procesos calientes (superiores a 60°C), estos termómetros serán empleados en el proceso de recepción de raciones y deben estar verificados con un termómetro patrón debidamente calibrado al menos una vez al año y su certificado debe ser allegado al responsable de la supervisión y/o interventoría dentro de los tiempos establecidos para la entrega de los planes y programas.

Cada vehículo de transporte debe contar con termómetros para el control de temperaturas en las actividades requeridas.

15.6. Programa de Trazabilidad:

Aplica para toda la cadena productiva del suministro de alimentos, es decir planta de proceso, transporte y suministro en el establecimiento. Debe contemplar toda la cadena productiva desde la recepción de la materia prima hasta la distribución del alimentoterminado y suministrado a las personas privadas de la libertad, en concordancia con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.

Entre los formatos mínimos de registro que deber contener este plan se contemplan los siguientes:

- Recibo de materias primas, alimentos e insumos.
- Verificación de Buenas Prácticas de Manufactura – BPM.
- Verificación de Prácticas higiénicas.
- Formato de Capacitación en educación continua.
- Formato de Producto no conforme.
- Formato de toma de contra muestras de alimentos.
- Formato de Verificación de termómetros e instrumentos de medición.
- Formato de control de temperaturas en proceso y en la distribución.
- Formato de verificación de desinfección de frutas y verduras indicando tiempo y concentración.
- Formato de control de verificación de limpieza y desinfección diaria para áreas, equipos y utensilios, ambientes.
- Formato de control de entrega de residuos orgánicos (indicando cantidad y frecuencia de evacuación).
- Formato de monitoreo de cloro y PH residual.
- Formato de control organoléptico.

Nota 1: Adicionalmente, los demás que la supervisión y/o interventoría determine para soportar el suministro de alimentación a personas privadas de la libertad o en su defecto los demás que el operador pueda implementar para el aseguramiento de la calidad en el proceso.

15.7. El programa seguridad industrial y salud en el trabajo

Siempre que se haga relación al reglamento de Higiene y Seguridad Industrial de la firma contratista se entenderá en los términos del Art.55 de la Ley 692 de 2005, por tanto, no se requiere la aprobación de dicho documento por parte del Ministerio de la Protección Social.

Dentro del Área del servicio de alimentos asesorado por una ARL debe ser aplicado mientras se ejecuta elcontrato (tener en cuenta riesgos físicos, químicos, biológicos, ergonómicos y psicosociales, de seguridad en fritos, actividades de cocina caliente y fría como cortes, equipos que requieran electricidad, uso de marmitas y demás equipos a gas natural, manejo y adecuado uso de extintores, uso adecuado de elementos de protección personal, manejo de cargas, etc.), es decir acoplado a los riesgos que se puedan presentar dentro del servicio de alimentos Así mismo el contratista debe levantar el panorama de riesgos antes de iniciar con la operación del servicio en el cual se deben contemplar todos los riesgos que se puedan presentar, adjuntar la matriz debidamente elaborada donde se especifiquen los medios de control de estos riesgos, de lo cual debe entregar copia a la dirección del establecimiento e incluir en el cronograma de capacitaciones, temas relacionados con la prevención del riesgo y salud en el trabajo.

Cumplir con el Reglamento de Higiene y Seguridad Industrial a que se refiere la ley, conforme a la cobertura de todos los factores de riesgo, por lo tanto debe presentar: El programa de Salud Ocupacional en el trabajo que contemple para cada uno de los cargos del personal administrativo que requerirá el Contratista para el servicio, teniendo en cuenta las actividades a cumplir, los factores de riesgo, las medidas preventivas y las acciones correctivas para cada uno de ellos, copia del reglamento de Higiene y Seguridad Industrial de la firma contratista debidamente aprobado.

15.8. Plan de atención de emergencias.

En atención al llamado del Sistema Nacional para la Prevención y Atención de Emergencias, para el Serviciode Alimentación, coordinado por el Instituto Distrital de Gestión de Riesgos y Cambio Climático, los contratistas deberán disponer en el Establecimiento de un equipo básico para la “atención de eventos durante las primeras 72 horas”, relacionado a continuación:

- Lista de teléfonos con los siguientes números: Bomberos, ambulancias, centros de salud, comité local de emergencias, defensa civil y cruz roja.
- Identificar y llevar control de los equipos y sistemas que permitirán dar respuesta a una emergencia (Extintores con carga vigente).
- Definir el o los puntos de encuentro a donde se dirigirán los colaboradores y visitantes en caso de presentarse una emergencia.
- Cumplir con los requerimientos legales sobre emergencias establecidos por la secretaría

Este compromiso debe aparecer expreso como parte integral del Programa de Higiene y Seguridad Industrial. El Contratista tendrá la obligación de cumplir con el mismo en la ejecución del contrato, so pena de hacerse acreedora las sanciones de ley contempladas en el contrato suscrito entre las partes.

14. **CONDICIONES BÁSICAS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**

El contratista deberá dar cumplimiento de las exigencias sanitarias establecidas en la reglamentación sanitariavigente, Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que la modifiquen, complementen o sustituyan. Entre los lineamientos que se deben tener en cuenta, se tienen los siguientes:

14.1. ASEO Y LIMPIEZA.

Debe incluir todas las operaciones diarias de limpieza y desinfección en áreas, instalaciones, equipos y utensilios, vehículos y también las brigadas de aseo profundo con frecuencia semanal.

El contratista debe garantizar adecuadas condiciones de limpieza y desinfección de las instalaciones empleadasen el suministro de alimentos (raciones alimentarias), por tanto, debe contemplar el suministro de los implementos (escobas, traperos, recogedores, entre otros que se requieran) e insumos químicos necesarios; esto debe quedar reflejado en el programa de limpieza y desinfección respectivo.

Para el ejercicio de estas acciones deberá tener en cuenta las recomendaciones dadas por el Plan Institucional de Gestión Ambiental PIGA de la Entidad.

15. RECOLECCIÓN DE RESIDUOS.

El contratista tendrá bajo su responsabilidad el manejo de los sólidos y líquidos generados productos del ejercicio de su actividad de suministro de raciones alimentarias provenientes, lo que implica la recolección de los mismos en las instalaciones objeto del suministro de alimentación y evitar en todo momento la acumulación de estos;

estos residuos deberán ser recogidos por una empresa autorizada para la recolección y disposición final de los mismos; también se deberá manejar los residuos ordinarios, de acuerdo con el programa de manejo propuesto por el contratista, tanto dentro, como fuera de las instalaciones.

El contratista deberá proveer canecas grandes rotuladas con tapa, identificadas por el tipo de residuos en cantidades suficientes para el adecuado volumen de residuos según la necesidad, acorde con el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos propuesto por el contratista y los lineamientos establecidos en el Plan de Acción para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos PAAERS de la Entidad.

El contratista garantizará el lavado y desinfección de las canecas dispuestas para la recolección de sólidos y líquidos generados a partir de la distribución de los alimentos.

El contratista realizará la recolección y disposición final de los residuos orgánicos y aceites usados, y deberá contar con la disponibilidad en caso de requerirse de certificación del manejo de estos residuos.

En dado caso que las canecas se encuentren en estado de deterioro que genere el vertimiento de su contenido, deberán ser cambiadas por el contratista, en un término no superior de cuarenta y ocho (48) horas, desde la notificación del incidente, y tomar adicional a ello los correctivos tendientes a la limpieza del área afectada.

Entre las recomendaciones para el manejo de residuos se tiene las siguientes:

- Los recipientes (canecas) deben ser de un material fácilmente lavable, preferiblemente plástico y de alto tráfico.
- Los recipientes deben lavarse y desinfectarse frecuentemente
- Separación adecuada de residuos orgánicos e inorgánicos.
- Disponer de tapas que cubran completamente el recipiente, y bolsas plásticas en su interior con el fin de facilitar la evacuación de los residuos.
- La parte tanto interna como externa deben mantenerse limpias.
- Deben evacuarse los residuos que se generen a diario, con una frecuencia adecuada que evite acumulación de estos y proliferación de vectores.
- El personal encargado de vaciar los desperdicios a los recipientes debe utilizar guante de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto directo con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano.
- El personal encargado de vaciar los desperdicios no tendrá asignado simultáneamente otra tarea que lo ponga en contacto con los alimentos o menaje limpio.
- La dotación de recipientes debe ser en un número suficiente para que los recolectores en el momento de llevarse los desperdicios entreguen nuevos recipientes vacíos, limpios y con la respectiva tapa.

16. NORMAS DE PRESENTACIÓN E HIGIENE PERSONAL

16.1. Dotación - Indumentaria

El contratista debe suministrar cada cuatro (4) meses o antes si presenta deterioro, la dotación a TODO el personal asignado, la cual debe dar cumplimiento a reglamentación sanitaria vigente, especialmente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013.

16.2. Presentación del personal.

Se debe dar cumplimiento a lo establecido en la normativa sanitaria vigente, Resolución 2674 de 2013, por lo tanto, es exigible tanto para las personas asignadas al servicio de alimentos, así:

- El cabello debe permanecer completamente recogido mediante el uso de cofia o gorro.
- Los hombres deben permanecer sin barba y bien afeitados.
- Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- Durante las horas de actividades no se podrán usar joyas, como reloj, anillos, aretes, ni otra clase de joyas en las manos o brazos.
- No portar durante el desarrollo de las actividades de preparación, distribución y suministro de alimentos, elementos como, radio, walkman, discman, o cualquier otro elemento que implique el uso de audífonos.

17. NORMAS DE HIGIENE CON RESPECTO A LOS ALIMENTOS Y OTRAS CONDICIONES.

17.1. Compra.

- Sin excepción, los alimentos de mayor riesgo en salud pública (perecederos) como la leche y sus derivados, carnes y sus derivados, aves, huevos y productos a base de huevo, y pescados, deberán ser comprados por el contratista en establecimientos que garanticen su inocuidad, buena calidad y cumplan con la normatividad sanitaria vigente, tanto la general como la específica si aplica. Para este tipo de productos se debe entregar a la supervisión y/o interventoría, cada vez que lo requiera, copia del concepto sanitario vigente del establecimiento procesador o distribuidor expedido por la autoridad sanitaria competente según corresponda (INVIMA o Secretaría de Salud).

- Todas las materias primas y alimentos empleados en la producción de las raciones alimentarias deben contar con el respectivo registro, permiso o notificación sanitaria de acuerdo con su naturaleza, salvo las excepciones que estén expresadas en la reglamentación vigente y además deben ser revisados minuciosamente para descartar los que presenten envases deteriorados, rotos, corroídos o con presencia de gas interior (abombados).

- Así mismo, los productos no perecederos deben cumplir con la totalidad de los requisitos exigidos en la normatividad de alimentos y de rotulado vigente, salvo las excepciones que estén expresadas en la misma.

18. CONTRAMUESTRAS

A diario se deben tomar muestras de las preparaciones que se suministran para todos los tiempos de comida, las cuales se deben almacenar en congelación por 72 horas en una nevera exclusiva para su uso, con la capacidad suficiente, en perfectas condiciones físicas y de limpieza y desinfección.

18.1. Con el fin de verificar si los alimentos cumplen con la normativa sanitaria legal vigente respecto a la preparación y distribución de los alimentos suministrados a la población privada de la libertad, es necesario tomar y guardar TRES (3) muestras de cada componente para cada tiempo de comida (desayuno, almuerzo, cena y refrigerios) y del agua utilizada en el servicio (Se excluye agua de bebida y de refrigerio nocturno en el caso de suministrar bebida en UHT

Las actividades de muestreo, custodia, seguimiento y registro serán verificadas por la supervisión y/o interventoría

Nota 1: En el caso de las bebidas UHT cumplan con un proceso de transformación y manufactura y cumplan con la resolución 5109 del 2005 serán exentos del proceso de contramuestras, toda vez que los anteriores mencionados son verificados por la entidad reguladora competente.

18.2. El contratista deberá aplicar el paso a paso para la recolección de las contra muestras:

- La muestra deberá tomarse del tiempo de comida al que pertenezca (Desayuno, Almuerzo, Cena y refrigerios).

- Deberán tomarse TRES (3) muestras por alimento, en cada tiempo de comida, las cuales deben tomarse al finalizar la preparación.

- Contar con los implementos necesarios para la recolección de las muestras: Una bolsa estéril con cierre hermético para conservar la muestra, guantes de manipulación.

- La recolección de la muestra debe tomarse con el mismo utensilio de servido.

- Aplicar las actividades establecidas en el programa de limpieza y desinfección entregado por el contratista, conforme el lavado y desinfección de manos, previo a la recolección de la muestra, usar la debida protección (gorro, tapabocas y bata de color claro y limpia).

- Tomar una muestra de mínimo 100 g, por alimento en cada tiempo de comida, de manera independiente, por cada preparación y una muestra de agua potable por tiempo de comida con mínimo 100 ml.

- Sellar herméticamente la bolsa utilizada para la recolección de la muestra y rotularla de manera legible e indeleble, con las siguientes especificaciones.

FECHA TOMA DE LA MUESTRA:	
HORA TOMA DE LA MUESTRA:	
TIEMPO DE COMIDA:	
TIPO DE MENÚ: (Marque con una X)	
GENERAL	
DIETA	
N.º MENÚ:	
TEMPERATURA:	
PESO:	
RESPONSABLE:	

18.3. La muestra debe ser almacenada en congelación a una temperatura menor o igual a -18ºC por lo menos, (72) setenta y dos horas después de que se haya consumido el menú para cada tiempo de comida y su disposición final debe tratarse como de salida no conforme.

18.4. Las muestras recolectadas se deberán almacenar en recipientes asépticos de plásticos con tapa hermética y de fácil limpieza y desinfección, rotulados los cuales deben estar separados de otros productos a fin de evitar la contaminación cruzada. Se debe registrar la toma de muestras mediante FORMATO DE CONTROL DE TOMA DE MUESTRAS.

18.5. Es responsabilidad del contratista del suministro de alimentación mantener la custodia de las muestras bajo las condiciones establecidas para su conservación.

18.6. Las contramuestras se tendrán disponibles para la autoridad sanitaria local (Secretaría de Salud, Alcaldía, Gobernación) y/o la supervisión y/o interventoría , en el caso de requerirse y/o ante una eventual investigación en caso de presentarse una posible enfermedad transmitida por alimentos (ETA).

18.7. En caso de presentarse una posible ETA, el contratista del suministro de alimentación debe dar prioridad de entrega de la contramuestra a la autoridad sanitaria, seguido a la supervisión y/o interventoría, con el fin de que se aplique lo establecido en el PROTOCOLO DE NOTIFICACIÓN DE ETA según las directrices de la Entidad Territorial de Salud ETS.

19. SEGURIDAD

El personal asignado al área de alimentos debe ceñirse a los parámetros de seguridad estipulados por los establecimientos, al igual que debe ceñirse estrictamente al Reglamento Interno de la Institución; esto aplica también para las empresas subcontratadas por el contratista para efectuar actividades tales como, muestreo microbiológico, fumigación entre otros que se requieran.

En caso de ingreso de vehículos pertenecientes del contratista, es importante señalar que sólo se autoriza el ingreso del vehículo y del personal previamente notificado por el contratista con mínimo 24 horas y aprobación por parte de la supervisión y/o interventoría.

20. PROCESO DE INICIO DE CONTRATO, REQUISITOS ESPECÍFICOS

20.1.1. Suscribir el ACTA DE INICIO dentro de los diez (10) días calendario siguientes al cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución, Para la firma del acta de iniciación, el contratista debe entregar a la supervisión y/o interventoría lo siguiente:

20.1.2. Número total de servicios de alimentación que tienen las EP, URIs y CDT, en tiempo real y a la fecha de inicio de operación. Se debe verificar en cada punto con acta del establecimiento conde quede consignado el número de raciones iniciales, con numero de dietas por cada unidad.

20.1.3. Descripción de cada equipo del servicio de alimentación pertenecientes al contratista con registro fotográfico de cada uno, estado actual en el que se inicia el proceso.

20.1.4. Certificación firmada de la nutricionista del contratista, con numero de tarjeta profesional donde detalle las dietas nutricionales actuales y genere un análisis de estas, con compromiso de continuidad de las condiciones establecidas y garantías acorde a la patología.

20.1.5. El contratista debe mantener los conceptos sanitarios presentados en el proceso, tato de la planta de alimentos, como de los vehículos de transporte, vigente durante todo el contrato, adiciones y prorrogas. En caso de que se venza la vigencia de los documentos y aún la entidad competente no haya generado nueva visita, el contratista hará la solicitud correspondiente, garantizando el debido proceso de actualización.

20.1.6. Descripción detallada de las condiciones de las instalaciones físicas de la planta de alimentos, en cuanto a, pisos, paredes, techos (todas las áreas) entre otras que considere (con registros fotográficos), con el fin de que se tenga en cuenta para el proceso de supervisión y/o inspección monitoreo y control de la supervisión y/o interventoría. En el acta de empalme se deberá dejar constancia si existe dificultades para las instalaciones de equipos nuevos que puedan requerirse adicionales en la prestación del servicio.

20.1.7. Descripción detallada de las condiciones y estado de los equipos mínimos solicitados, con capacidades y fotografías de su instalación, adjuntando un acta bajo gravedad de juramento en la que indique que todos los equipos se encuentran en perfectas condiciones de calidad.

20.1.8. Se debe generar un acercamiento con el operador o contratista actual que presta el servicio de alimentos en todos los puntos, desde la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios – USPEC, en el que se concerté una transición que no genere interrupción del servicio de alimentos o pueda vulnerar los derechos humanos de la PPL, consignando en un documento firmado entre las partes las condiciones y particularidades de la entrega. También se debe dejar establecido las direcciones exactas de cada punto y las características detalladas de cómo se está haciendo la entrega, números de contacto actual, nombres de los actuales comandantes de vigilancia y tramites que se deben generar para las autorizaciones de ingreso a cada unidad, con registros fotográficos del modelo de entrega.

Este proceso tendrá como resultado un acta de empalme entre el entrante y saliente, donde se evidencie lo solicitado. El documento referido deberá ser suscrito por:

- El representante legal del contratista o quien este designe entrante y saliente.
- Un representante de la supervisión y/o interventoría
- Un funcionario de la secretaría.

20.1.9. Este documento en particular se debe presentar a la supervisión y/o interventoría como máximo 10 días calendario después de iniciar la ejecución del contrato, describiendo las condiciones del sitio de entrega. Si al momento de realizar el empalme el contratista entrante observa alguna eventualidad o novedad que pueda poner en riesgo la operación por parte del contratista saliente o por algún funcionario de cualquier entidad, deberá informar de manera inmediata.

20.1.10. El contratista de alimentación entrante deberá dejar constancia en el acta de empalme indicando que el establecimiento en temas asociados a infraestructura en caso de que se presente no puede dar cumplimiento total a los parámetros establecidos en la Resolución 2674 del 2013 en el que especifica la disposición de áreas para la recepción de alimentos en cada unidad.

20.1.11. Si bien el acta de empalme es un instrumento que ayudará en la validación y estado general de las instalaciones donde se va a realizar la operación de entrega de los alimentos y características de la planta de producción, es importante mencionar que el formato en el que se levanta el acta tendrá que ser suministrado por el contratista entrante, así mismo, es importante señalar que el servicio de reparto de alimentos se presta en las instalaciones que son propiedad del área metropolitana de Bogotá.

20.1.12. En el acta de empalme se deberá dejar relacionado las áreas que son compartidas y comunes en cada punto de reparto y los posibles focos de salubridad que dependen netamente de las condiciones de infraestructura de las unidades y que podrían afectar el servicio de alimentación.

20.1.13. Por otra parte, en los primeros tres días hábiles el contratista debe anexar certificación de la ARL de la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), en cumplimiento al parágrafo 2 del artículo 2.2.4.6.4 del Decreto 1072 de 2015 y la Resolución 312 de 2019. De todo su personal.

21. PLAN DE ATENCIÓN DE EMERGENCIAS

El prestador del servicio debe implementar y mantener las disposiciones necesarias en materia de prevención, preparación y respuesta ante emergencias, con cobertura a todos los establecimientos, generando que se cumpla con el servicio ininterrumpido de la alimentación en todos los tiempos de comida y refrigerio establecidos.

Se debe garantizar los turnos de trabajo y que todos los trabajadores que desarrollen actividades en el servicio de alimentación, independiente de su forma de contratación o vinculación, incluidos contratistas y subcontratistas, así como proveedores y visitantes.

En el plan se deberá, identificar sistemáticamente todas las amenazas que puedan afectar las instalaciones del servicio de alimentación.

Identificar los recursos disponibles, incluyendo las medidas de prevención y control existentes al interior de la empresa para prevención, preparación y respuesta ante emergencias, así como las capacidades existentes en las redes institucionales y de ayuda mutua.

Analizar la vulnerabilidad de la empresa frente a las amenazas identificadas, considerando las medidas de prevención y control existentes.

Valorar y evaluar los riesgos considerando el número de trabajadores y PPL expuestos, los bienes y servicios.

Diseñar e implementar los procedimientos para prevenir y controlar las amenazas priorizadas o minimizar el impacto de las no prioritarias.

Formular el plan de emergencia para responder ante la inminencia u ocurrencia de eventos potencialmente desastrosos.

Asignar los recursos necesarios para diseñar e implementar los programas, procedimientos o acciones necesarias, para prevenir y controlar las amenazas prioritarias o minimizar el impacto de las no prioritarias.

Implementar las acciones factibles, para reducir la vulnerabilidad de la empresa frente a estas amenazas que incluye entre otros, la definición de planos de instalaciones y rutas de evacuación.

Informar, capacitar y entrenar, incluyendo a todos los trabajadores y PPL, para que estén en capacidad de actuar y proteger su salud e integridad, ante una emergencia real o potencial;
Realizar simulacros como mínimo una (1) vez al año con la participación de todos los trabajadores que desarrollen actividades en el servicio de alimentación, teniendo en cuenta las disposiciones de seguridad de la metropolitana de Bogotá para cada Establecimiento.

Conformar, capacitar, entrenar y dotar la brigada de emergencias, acorde con su nivel de riesgo y los recursos disponibles, que incluya la atención de primeros auxilios.

Inspeccionar con la periodicidad que sea definida en el SG-SST, todos los equipos relacionados con la prevención y atención de emergencias incluyendo sistemas de alerta, señalización y alarma (si aplica), con el fin de garantizar su disponibilidad y buen funcionamiento; dentro de los equipos mínimos con los que el contratista debe contar en las instalaciones para la prevención de emergencias.

21.1. PLAN DE CONTINGENCIA Y PROTOCOLO PARA ATENCÍON DE CONTINGENCIA

El prestador del servicio se obliga a presentar a la supervisión y/o interventoría dentro de los diez (10) días hábiles siguiente al inicio del contrato de suministro de alimentos, un Plan de Contingencia por cada zona que contenga cada uno de los establecimientos, para dar continuidad al servicio de alimentación ante la ocurrencia de eventos que impidan la normal prestación. Se debe enfocar con el fin de mitigar situaciones de fuerza mayor o caso fortuito, como eventos de orden público al interior del establecimiento (amotinamientos, operativos), cierre preventivo por Salubridad a cargo de las Entidades Territoriales de Salud, suspensión de servicios públicos, intervenciones locativas, posible desabastecimiento de alimentos, o cualquier situación que modifique las condiciones normales de la prestación del servicio, en caso de presentarse alguno de estos debe allegarse a la supervisión y/o interventoría un plan específico adaptado a la situación particular en un plazo máximo de un día calendario, en el cual deberá presentar una o varias de las siguientes acciones como alternativas, para la solución de la contingencia:

Producción desde las instalaciones de una planta de producción ALTERNA del mismo contratista que cuente con la capacidad de la atención de las raciones por cada una de las zonas.

La Secretaría, establece la figura de tercerización únicamente como un procedimiento alternativo para suministrar alimentación externa a las, Estaciones de Policía, URIs y CDT, en los casos extremos y en los que se requiera por necesidad del servicio para garantizar el suministro de los alimentos y generar el cumplimiento en las entregas de todos los tiempos de comida y refrigerio, esto en cado de que se presenten contingencias de fuerza mayor para el suministro de los alimentos desde la planta externa principal, en la aplicación a lo establecido en el plan de contingencia aprobado cada una de las zonas.

21.2. PLAN DE CONTINGENCIA

La Secretaria de Seguridad convivencia y justicia ciudadana de acuerdo con la política nacional de Gestión del Riesgo de Desastres – Ley 1523 de 2012, Decreto 2157 de 2017 y Decreto 1072 de 2015 establece el proceso para la elaboración del Plan de contingencia, que es el instrumento mediante el cual el contratista identifica, prioriza, formula, programa y hace seguimiento a las acciones necesarias para conocer y reducir las condiciones de riesgo (actuales y futuras) de sus instalaciones y de aquellas condiciones derivadas de las actividades de operación que pueden generar daños o alteración en la prestación del servicio, de igual manera dar respuesta a las amenazas que puedan presentarse, permitiendo la articulación con los sistemas de gestión de las diferentes entidades que intervienen.

21.2.1. OBJETIVO

Establecer los lineamientos para la planeación e implementación de la contingencia que permita la continuidad de la prestación del servicio de alimentación proporcionando objetivos, políticas, estrategias, líneas de acción, tareas y recursos en los Establecimientos Penitenciarios y Carcelarios de Reclusión de Orden Nacional ERON.

21.2.2. PROCESO PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO

En cumplimiento de esta responsabilidad, el contratista debe desarrollar y ejecutar los procesos de gestión del riesgo en el desarrollo de la ejecución del contrato para el suministro de alimentación por el sistema de ración a la población privada de la libertad.

Garantizando las responsabilidades en la gestión del riesgo, actuando con precaución, solidaridad, protección de las personas y bienes dispuestos para tal fin, y acatando lo establecido por la Secretaría.

21.2.3. CONOCIMIENTO DEL RIESGO

En este proceso el contratista identificará los escenarios de riesgo, su análisis y evaluación, realizará monitoreo y seguimiento del riesgo y sus componentes, establecerá comunicación efectiva y a conciencia para promover la reducción del riesgo y el manejo de las contingencias. El análisis y la evaluación de estos, implica la consideración de las causas y fuentes, sus consecuencias y la probabilidad de que dichas consecuencias puedan ocurrir. El modelo empleado por el contratista debe relacionar las amenazas y la vulnerabilidad de los procesos, con el fin de determinar los posibles efectos y sus probabilidades.

El contratista debe elaborar una matriz de riesgos, de manera que se identifique la totalidad de las variables de los establecimientos a su cargo; en el caso de presentar una contingencia específica debe entregar el plan de contingencia adaptado a la situación particular adjuntado la matriz de riesgos actualizada a tal evento.

21.2.4. REDUCCIÓN DEL RIESGO

En este proceso el contratista deberá mantener el seguimiento y control para determinar las modificaciones o la disminución del riesgo existente (mitigación del riesgo), para evitar nuevos riesgos (prevención del riesgo).

Las medidas deben ser adoptadas con antelación para reducir la amenaza, la exposición y disminuir la vulnerabilidad de la población privada de la libertad, la prestación del servicio, los bienes, la infraestructura y los recursos empleados. La reducción del riesgo la componen la intervención correctiva del riesgo existente, la intervención prospectiva del nuevo riesgo y la protección financiera.

21.2.5. MANEJO DE DESASTRES

En este proceso el contratista preparará la respuesta inmediata a las emergencias, la preparación para la recuperación después de la ocurrencia, la ejecución de esta y la ejecución de la recuperación vinculada a la rehabilitación y reconstrucción de la emergencia.

21.2.6. GESTIÓN DEL PLAN DE CONTINGENCIA

Actuar: realizar acciones para promover la mejora del desempeño de los procesos.
Planificar: establecer los objetivos y procesos necesarios para obtener los resultados, de conformidad con los requisitos y las políticas de la organización.
Verificar: realizar seguimiento y medir los procesos y los productos en relación con las políticas, los objetivos y los requisitos, reportando los resultados alcanzados.
Hacer: implementar procesos para alcanzar los objetivos.

21.2.7. CRITERIOS DEL RIESGO

El Contratista deberá diseñar la Matriz de Riesgos generales para la prestación del servicio, ajustándose a las necesidades de cada establecimiento, el cual debe contener como mínimo:

Identificación del riesgo ejemplo: Clasificación del riesgo, Análisis del riesgo, Evaluación del riesgo, Seguimiento y monitoreo del riesgo, Capacidad de respuesta

NOTA: La matriz debe de presentarse con lo establecido en las especificaciones técnicas diez (10) días calendario siguiente al inicio del contrato de suministro de alimentos conjunto el plan de contingencia.

21.3. FORMULACIÓN DEL PLAN DE CONTINGENCIA PARA SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN:

Para la organización del plan de contingencia se deben establecer los riesgos priorizados de cada proceso y su área de influencia ante cada evento, determinando los siguientes aspectos generales:

- Información contractual del contratista y establecimientos a cargo
- Introducción
- Definición de la amenaza
- Justificación
- Objetivos
- Antecedentes
- Diagnóstico
- Matriz de riesgos
- Capacidad de respuesta
- Roles y responsabilidades
- Plan de acción
- Implementación, evaluación y validación
- Anexos y formatos
- Cronograma de capacitación en atención de los riesgos.

Para la organización del plan de contingencia de cada establecimiento se deben establecer los riesgos priorizados de cada proceso y su área de influencia ante cada evento, determinando los siguientes aspectos específicos:

- Información contractual del contratista y nombre del establecimiento
- Ubicación y vías de acceso
- Objetivos generales y específicos
- Definición de riesgos
- Antecedentes
- Diagnóstico
- Capacidad de respuesta
- Roles y responsabilidades
- Plan de acción Implementación, evaluación y validación
- Listado de actividades y cantidad de procesos desarrollados.
- Equipamiento y maquinaria para la atención de la contingencia.
- Horario de funcionamiento de actividades.
- Población expuesta.
- Talento humano disponible para la atención permanente de los procesos
- Alternativas de infraestructura para la atención de la contingencia. (Planta ALTERNA y/o tercerización con particular, que cumpla con las condiciones higiénico-sanitarias)
- Proveedores de materia prima e insumos.
- Transporte
- Directorio de contactos y cadena de llamado
- Anexos y formatos
- Otros que puedan ser requeridos.

El contratista al inicio del suministro y dentro del plan de contingencia debe contemplar los posibles lugares tanto internos como externos en caso de presentarse algún evento de los descritos anteriormente, así como determinar la posible figura a utilizar planta externa o tercerización en el caso de que sea un plan de contingencia externo, lo cual debe estar consignado dentro del documento entregado.

21.3.1. PROTOCOLO PARA ATENCIÓN DE CONTINGENCIA

Requisitos para la aprobación

Área interna y/o externa donde se implementará el plan de contingencia:

Entendiendo como planta externa, el lugar donde el contratista realiza el suministro de alimentación sin depender de un tercero; es decir, el contratista cuenta externamente con la capacidad física, técnica y operativa para dar cumplimiento al contrato.

Concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos (se deberá presentar plan de mejora para la subsanación de hallazgos)
Video y registro fotográfico de las áreas a utilizar.

NOTA 2: La planta debe ser de uso exclusivo para el suministro de alimentación a la PPL, no debe realizarse ninguna labor de producción que no esté relacionada con el objeto de la contratación, ni compartir áreas contiguas.

21.3.2. TERCERIZACIÓN:

Con el objetivo de brindar una alternativa para el suministro de alimentación por el sistema de ración a la PPL ante una emergencia extrema o bajo una causa que amerite generar una alternativa inmediata (desastre natural, emergencia sanitaria, etc.) la Secretaría, establece la tercerización como un proceso alternativo temporal para suministrar alimentación.

Este debe contar con:

- Oficio de solicitud de autorización de tercerización del servicio de alimentación justificando la contingencia presentada, en el mismo documento se debe detallar nombre de la persona natural o jurídica con quien se va a realizar la tercerización, nombre del representante legal, número telefónico de contacto, dirección del lugar y NIT.
- Aportar el Certificado de Existencia y Representación Legal o en su defecto el Registro Mercantil en caso de ser una persona natural con una vigencia no mayor a 30 días contados a partir de la fecha de solicitud de tercerización.
- RUT
- Copia del contrato, convenio o del vínculo de la negociación entre el contratista y el tercero.
- Copia de los antecedentes judiciales, procuraduría, contraloría, registro de medidas correctivas y preventivas, de la persona Jurídica y/o natural.
- Acta de visita de la Dirección Territorial de Salud (DTS) con una vigencia no mayor a un año con CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE O FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS.

Efectuar un plan de visitas de inspección y la supervisión y/o interventoría para verificar la preparación y entrega de alimentos a la PPL, en el que contemple una (1) visita diaria al punto donde cuente con tercerización, cabe mencionar que por ningún motivo esta condición puede ser permanente y que por el contrario el contratista tomará todas las medidas necesarias para retornar al punto de operaciones aprobado en el proceso, en el menor tiempo posible una vez superada la novedad.

Preparación y entrega de alimentos a la PPL de acuerdo con las condiciones particulares aprobadas en la tercerización.
Documentación y acciones del personal manipulador de alimentos según los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013.
Cumplimiento de las condiciones sanitarias

El objetivo primordial de los requisitos solicitados al contratista se enfoca en la prestación del servicio de suministro de alimentación con calidad, cantidad, inocuidad y oportunidad para un adecuado desarrollo de la operación donde haga la solicitud de la visita sanitaria para actualización del concepto sanitario con un tiempo no mayor a un 1 año.

El objetivo primordial de los requisitos solicitados al contratista se enfoca en la prestación del servicio de suministro de alimentación con calidad, cantidad, inocuidad y oportunidad para un adecuado desarrollo de la operación.

Nota. El contratista deberá a informar a la supervisión y/o interventoría, mediante oficio suscrito por el representante del contratista la fecha de finalización de la contingencia.

21.3.3. EVENTOS POR CONTINGENCIAS

Se verificarán y aprobarán los eventos por contingencia conforme a lo establecido en el estudio previo del presente proceso.

21.3.4. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD DURANTE CONTINGENCIAS

La supervisión y/o interventoría, con el fin de garantizar un servicio de alimentación con estándares de calidad, cantidad y oportunidad para la personas privada de la libertad (PPL), supervisará el cumplimiento del plan de contingencia de acuerdo a la normatividad legal vigente, la elaboración e implementación de un sistema de aseguramiento, control e inocuidad de los alimentos y la adecuada prestación del servicio, desde la recepción de la materia prima e insumos hasta la distribución de producto terminado en los establecimientos.

Para ello el contratista debe emplear las siguientes estrategias:

- Aplicación y ejecución del presente documento.
- Aplicación y ejecución del plan de muestreo microbiológico y fisicoquímico
- Capacitación: El contratista para dar respuesta de las emergencias y con el fin de garantizar la idoneidad de los actores, deberá dar cumplimiento al cronograma de capacitación en gestión del riesgo, el cual será dirigido por un profesional idóneo en el área.

Cabe anotar, que el diseño e implementación del plan de contingencia es responsabilidad del contratista de suministro de alimentos el cual será aprobado con concepto de viabilidad la supervisión y/o interventoría de acuerdo con los tiempos establecidos en el presente documento.

22. TIEMPO DE REPOSICIÓN DE ALIMENTOS

De acuerdo con el cumplimiento de todos los estándares de calidad en los establecimientos, se obliga al contratista a generar una reposición inmediata de las raciones alimentarias en caso de que la PPL, genere devolución de los alimentos por condiciones de calidad, características organolépticas inadecuadas o en caso de que se presenten eventos de inspección por parte de las entidades de control sanitario, supervisión y/o interventoría en donde se evidencie riesgo en el suministro de las raciones.

Para ello, el operador deberá presentar un plan de reacción inmediata, previo al inicio del contrato en un tiempo no mayor a 10 días hábiles, en el que detalle el protocolo de verificación para la disposición de alimentos y contemple todas las garantías de verificación de los alimentos devueltos por condiciones de calidad.

El contratista no podrá tardar más de una hora para la identificación de los factores que producen la devolución de los alimentos y no podrá tomar un tiempo mayor a 2 horas para hacer la reposición del alimento en el establecimiento de novedad. Para esta condición se puede aplicar una sustitución de productos para brindar la garantía de reposición inmediata a la PPL, la cual está sujeta a la aprobación de la supervisión y/o interventoría y en la que se generen las condiciones mínimas nutricionales acorde al tiempo de comida.

23. FORMATOS DE CONTROL REQUERIDOS PARA LA OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTOS

Para la correcta operación del servicio de alimentos, se hace necesario que se diligencien los formatos que consten la trazabilidad en los procesos y en la correcta aplicación normativa, para ello se debe dar cumplimiento de TODOS los anexos o documentos que la Secretaría considere, los cuales serán de obligatorio cumplimiento.

Para constancia se firma en Bogotá D.C., en mayo de 2025.

Proyectó aspectos técnicos: Fredy Yesid Rodríguez – Contratista

Aprobó: Juan David Vargas Silva – Contratista