ANEXO TÉCNICO N°1 MINUTA PATRÓN

El contratista deberá garantizar el cumplimiento del suministro de las cantidades contempladas en esta minuta patrón, así mismo deberá diseñar el menú, las derivaciones de las dietas terapéuticas y las listas de intercambios para ser sometidas a evaluación por parte de la interventoría a los 5 días calendario de haber iniciado con la prestación del servicio.

MINUTA PATRON		
MENU No. 1		
Menú Patrón		**CANTIDAD CC/GR**
DESAYUNO	BEBIDA CALIENTE O FRIA	20
	CEREAL	10
	PROTEINA	8
	FRUTA	100-
	ADEREZOS	LIBR
MM		
ALMUERZO	SOPAS	24
	PROTEINA	12
	ARROZ	16
	ENSALADA	5
	PRINCIPIO	7
	JUGOS NATURALES	200
	POSTRE O FRUTA	20-100
MT		
CENA	SOPAS O CREMAS	24
	PROTEINA	12
	ARROZ	16
	ENSALADA	50
	PRINCIPIO	60
	JUGOS NATURALES	20
	POSTRE O FRUTA	20-
MN		

EJEMPLO DE DISEÑO DE MENU Y RAMIFICACIÓN DE DIETAS TERAPEUTICAS

MINUTA											
MENU No. 1											
	Menú Patrón	CANTIDAD CC/GR	Normal	Blanda	Semiblan d	Hipoglucid	Hiposodica	Hipograsa	Hiperproteic	Renal	Astringent
	BEBIDA CALIENTE O FRIA	200									
	CEREAL	100									
	PROTEINA	80									
	FRUTA	100-150									

	ADEREZOS	LIBRE									
M.M											
	SOPAS	240									
	PROTEINA	120									
	ARROZ	160									
	ENSALADA	50									
	PRINCIPIO	70									
	JUGOS NATURALES	200									
	POSTRE O FRUTA	20-100									
M.T.											
	SOPAS O CREMAS	240									
	PROTEINA	120									
	ARROZ	160									
	ENSALADA	50									
	PRINCIPIO	60									
	JUGOS NATURALES	200									
	POSTRE O FRUTA	20-100									

La bebida de los desayunos deberá contener un 75% de leche entera, deslactosada, descremada, semidescremada según sea el requerimiento de las dietas terapéuticas. No se permite la utilización de bebidas lácticas o derivados de tales.

De acuerdo con las instrucciones dadas por el Ministerio de Salud y Protección Social, específicamente las relacionadas con la promoción de hábitos alimentarios saludables, no se permitirá el suministro de bebidas gaseosas, carbonatadas, azucaradas, alcohólicas y/o fermentadas, así como de alimentos empaquetados en ninguno de los menús establecidos en el ciclo, los programados para las fechas especiales y los relacionados con las derivaciones del menú patrón dentro del Manual de Dietas Terapéuticas, adoptando el existente en la USPEC para el desarrollo de las actividades de la prestación del servicio.

OBJETO

«SUMINISTRO DE ALIMENTOS PREPARADOS CON DESTINO A LAS INTERNAS DE LA CARCEL DISTRITAL DE CARTAGENA Y A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD – PPL – DETENIDAS EN LAS ESTACIONES DE POLICÍA A CARGO DEL DISTRITO DE CARTAGENA.»

ALCANCE DEL SERVICIO

Para el cumplimiento del objeto del contrato, el contratista se obliga a cumplir el alcance del mismo, con las siguientes actividades:

1. El servicio comprende el suministro de alimentos en un sistema de precios por ración (desayuno, almuerzo y cena) con el objeto de cubrir las necesidades alimentarias de las personas privadas de la libertad de la Cárcel Distrital y las detenidas en las Estaciones de Policía a cargo del Distrito de Cartagena bajo estándares de calidad conforme con los requerimientos técnicos mínimos establecidos en el anexo técnico y en la normatividad vigente.
2. El suministro debe obedecer a la cantidad diaria indicada por el Supervisor de conformidad con el parte diario oficial de PPL reportado por cada modalidad de alimentación (desayunos, almuerzos y cena) diariamente, durante el periodo contratado, de conformidad con lo requerido por el supervisor.
3. El suministro para las internas recluidas dentro de las instalaciones donde se encuentra funcionando la Cárcel Distrital, debe ser proveído en dicho sitio, todos los días de la semana (esto es de lunes a domingo, incluido festivos ininterrumpidamente), en el siguiente horario: DESAYUNOS a las 7:30 a.m., ALMUERZOS a las 11:30 a.m., CENAS a las 4:30 p.m. Los alimentos deben servirse en formato buffet, usando baño de maría, con capacidad mínima para

90personas, fabricado en acero inoxidable, incluyendo el menaje (plato sopero, plato de servidos, cubertería, vasos para jugos, vasos para café, bandejas) en cual debe ser plástico con la capacidad adecuada, según la función a la cual va a ser destinado y el personal idóneo manipulador de alimentos, para el manejo de los alimentos.

4. La alimentación para las personas privadas de la libertad detenidas en las Estaciones de Policía responsabilidad del Distrito de Cartagena de Indias, el suministro deberá ser proveído en las estaciones en las cantidades indicadas por el supervisor, todos los días de la semana (de lunes a domingo, incluido festivos), en el siguiente horario: DESAYUNOS a las 7:30 a.m., ALMUERZOS a las 11:30 a.m., CENAS a las 4:30 p.m. Dichos alimentos deberán ser entregados debidamente empacados en contenedores desechables con sus correspondientes cubiertos o entrega directa en fiambrera individual previamente ensamblada y sellada, o el uso de otros materiales que mitiguen impactos ambientales, previa aprobación del Supervisor. En caso que el contratista utilice fiambreras deberá garantizar el adecuado proceso de limpieza y desinfección, mediante la presentación de un protocolo para aprobación previa del SUPERVISOR.
5. Contar durante la vigencia del contrato con las instalaciones donde se realice el proceso de preparación y conservación de los alimentos con las condiciones mínimas sanitarias generales establecidas en la resolución 2674 de 2013 y demás normas reglamentarias.
6. Cumplir con las disposiciones legales y reglamentarias del medio ambiente, seguridad industrial y sanitaria e higiene, descritas en la Ley 9 de 1979, decretos que la reglamenten, adicionen o modifiquen, y junto con las Normas Técnicas Colombianas aplicables.
7. El contratista deberá contar con el plan de saneamiento básico, programa de capacitación a manipuladores con evidencia de cumplimiento, plan de mantenimiento preventivo de equipos, cronograma de seguimiento a través de pruebas microbiológicas de ambientes y superficie los alimentos elaborados y manipuladores. Plan de control de calidad, programa de trazabilidad, plan de atención de emergencias, plan de contingencia.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Los bienes ofrecidos deben cumplir con los requerimientos relacionados en el anexo técnico. Las siguientes son las especificaciones y condiciones técnicas requeridas por el DISTRITO, para el desarrollo del objeto a contratar:

ITEM	DESCRIPCION
1	DESAYUNO CON BEBIDA INCLUIDA (De acuerdo con las cantidades y gramaje establecidos en la minuta patrón)
2	ALMUERZOS CON BEBIDA INCLUIDA (De acuerdo con las cantidades y gramaje establecidos en la minuta patrón)
3	CENA CON BEBIDA INCLUIDA (De acuerdo con las cantidades y gramaje establecidos en la minuta patrón)

CONDICIONES MÍNIMAS EXIGIDAS PARA LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS:

El suministro a contratar deberá cumplir por lo menos con las siguientes condiciones para la preparación de los alimentos:

CALIDAD Y SG-SST:

Congreso de Colombia. Ley 9 de 1979 y las normas que lo modifiquen, reemplacen o complementen; por la cual reglamenta y se dictan medidas sanitarias.

Congreso de Colombia. Ley 1355 de 2009. Por medio de la cual se define la obesidad y las enfermedades crónicas no transmisibles asociadas a esta como una prioridad de salud pública y se adoptan medidas para su control, atención y prevención.

Congreso de Colombia. Ley 1709 de 2014 y las normas que lo modifiquen, reemplacen o complementen; por medio de la cual se reforman algunos artículos de la Ley 65 de 1993, de la ley 599 de 2000, de la ley 55 de 1985 y se dictan otras disposiciones.

Ministerio de Salud. Decreto 561 de 1984 y las normas que lo modifiquen, reemplacen o complementen; por la cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 9 de 1979 en cuanto a la captura, procesamiento y expendio de los productos de la pesca.

Presidencia de la República. Decreto 2269 de 1993 y las normas que lo modifiquen, reemplacen o complementen; por el cual se organiza el Sistema Nacional de Normalización, Certificación y Metrología.
Ministerio de Salud. Decreto 547 de 1996 y las normas que lo modifiquen, reemplacen o complementen;
Por el cual se reglamenta parcialmente el título V de la ley 09 de 1979, en cuanto a la expedición del registro sanitario, y a las condiciones sanitarias de producción, empaque y comercialización, al control de la sal para consumo humano y se dictan otras disposiciones sobre la materia.

Presidencia de la República. Decreto 3636 de 2005, y las normas que lo modifiquen, reemplacen o complementen; “por el cual se reglamenta la fabricación, comercialización, envase, rotulado o etiquetado, régimen de registro sanitario, de control de calidad, de vigilancia sanitaria y control sanitario de los productos de uso específico y se dictan otras disposiciones”.

Presidencia de la República. Decreto 616 de 2006 y las normas que lo modifiquen, reemplacen o complementen; Por el cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expenda, importe o exporte en el país.

Ministerio de la Protección Social. Decreto 1500 de 2007, y las normas que lo modifiquen, reemplacen o complementen; “por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos, destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación.”

Ministerio de la Protección Social. Decreto 1575 de 2007 y las normas que lo modifiquen, reemplacen o complementen; “Por la cual se establece el sistema para la protección y control de calidad del agua para consumo humano.”

Ministerio de Justicia y Derecho. Decreto 4151 de 2011 y las normas que lo modifiquen, reemplacen o complementen; Por el cual se modifica la estructura del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario • INPEC y se dictan otras disposiciones.

Ministerio de Salud y Protección Social. Decreto 539 de 2014, Por el cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los importadores y exportadores de alimentos para el consumo humano, materias primas e insumos para alimentos destinados al consumo humano y se establece el procedimiento para habilitar fábricas de alimentos ubicadas en el exterior.

Ministerio del Trabajo, Decreto 1072 de 2015, por medio del cual se expide el decreto único reglamentario del sector trabajo; y las demás normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan. SG-SST. Ministerio de Salud y Protección Social. Decreto 1282 de 2016 y las normas que lo modifiquen, reemplacen o complementen; por el cual se establece el trámite para la obtención de la autorización sanitaria provisional y se dictan otras disposiciones.

Ministerio de Salud y Protección Social. Manual Operativo del Sector Gastronómico 2016 – 2017.

Ministerio de Salud. Resolución 2310 de 1986 y las normas que lo modifiquen, reemplacen o complementen; “Por la cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los Derivados Lácteos.

Ministerio de Salud. Resolución 1804 de 1989 y las normas que lo modifiquen, reemplacen o complementen; “Por la cual se modifica la Resolución No. 02310 (24 de febrero) que reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979.

Secretaria Distrital de Salud. Resolución 2190 de 1991 y las normas que lo modifiquen, reemplacen o complementen; por la cual se reglamentan las condiciones para transporte de agua en carrotanque, lavado y desinfección de tanques de almacenamiento domiciliario y Empresas que realizan la actividad de lavado y desinfección de tanques domiciliarios.

El Ministerio de Salud. Resolución 4393 de 1991 y las normas que lo modifiquen, reemplacen o complementen; Por la cual se reglamenta parcialmente la ley 09 de 1979, título V, en lo referente a fabricación, empaque y comercialización de pastas alimenticias.

Ministerio de Transporte. Resolución 2505 de 2004 y las normas que lo modifiquen, reemplacen o complementen; “Por la cual se reglamentan las condiciones que deben cumplir los vehículos para transportar carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles”.

Ministerio de la Protección Social. Resolución 5109 de 2005 y las normas que lo modifiquen, reemplacen o complementen; “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.

Ministerio de la Protección Social. Resolución 337 de 2006 y las normas que lo modifiquen, reemplacen o complementen; Por la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos que deben cumplir las sardinas en conserva que se fabriquen, importen o exporten para el consumo humano.

Ministerio de la Protección Social. Resolución 779 de 2006 y las normas que lo modifiquen, reemplacen o complementen; Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplir en la producción y comercialización de la panela para consumo humano y se dictan otras disposiciones.

Ministerio de la protección social. Resolución 148 de 2007 y las normas que lo modifiquen, reemplacen o complementen; Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos que debe cumplir el

atún en conserva y las preparaciones de atún que se fabriquen, importen o exporten para el consumo humano.

Ministerio de la Protección Social. Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial. Resolución 2115 de 2007 y las normas que lo modifiquen, reemplacen o complementen; “Por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano”.

Ministerio de la Protección Social. Resolución 776 de 2008 y las normas que lo modifiquen, reemplacen o complementen; “Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos que deben cumplir los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos para consumo.”

Ministerio de la Protección Social. Resolución 2195 de 2010 y las normas que lo modifiquen, reemplacen o complementen; por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos que se deben cumplir durante el proceso térmico de alimentos envasados herméticamente de baja acidez y acidificados, que se fabriquen, transporten, expendan, distribuyan, importen, exporten y comercialicen para el consumo humano.

Ministerio de la Protección Social. Resolución 333 de 2011 y las normas que lo modifiquen, reemplacen o complementen; “Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano”.

Ministerio de la Protección Social. Resolución 1511 de 2011 y las normas que lo modifiquen, reemplacen o complementen; “Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el chocolate y productos de chocolate para consumo humano, que se procese, envase, almacene, transporte, comercialice, expenda, importe o exporte en el territorio nacional”.

Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 0122 de 2012 y las normas que lo modifiquen, reemplacen
o complementen; “Por la cual se modifica parcialmente la Resolución 776 de 2008.

Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 683 de 2012 y las normas que lo modifiquen, reemplacen
o complementen; “Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano”.

Ministerio de la Protección Social. Resolución 2154 de 2012 y las normas que lo modifiquen, reemplacen o complementen; por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los aceites y grasas de origen vegetal o animal que se procesen, envasen, almacenen, transporten, exporten, importen y\o comercialicen en el país, destinados para el consumo humano y se dictan otras disposiciones.

Ministerio de la Protección Social, Ministerio De Ambiente, Vivienda Y Desarrollo Territorial. Resolución 2155 de 2012 y las normas que lo modifiquen, reemplacen o complementen; Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir las hortalizas que se procesen, empaquen, transporten, importen y comercialicen en el territorio nacional.

Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 4142 de 2012 y las normas que lo modifiquen, reemplacen
o complementen; “Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional”.

Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 4143 de 2012 y las normas que lo modifiquen, reemplacen o complementen; “Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben

cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional".

El Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 834 de 2013 y las normas que lo modifiquen, reemplacen o complementen; "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales objetos, envases y equipamientos celulósicos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano".

Ministerio de Salud y Protección Social Resolución 2674 de 2013 y las normas que lo modifiquen, reemplacen o complementen; "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, cuyo objeto establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y salud de las personas".

Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 3929 de 2013 y las normas que lo modifiquen, reemplacen o complementen; "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir las frutas y las bebidas con adición de jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no, o la mezclas de estos que se procesen, empaquen, transporten, importen y comercialicen en el territorio nacional".

El Ministerio De Salud Y Protección Social. Resolución 4506 de 2013 y las normas que lo modifiquen, reemplacen o complementen; Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones.

Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 719 de 2015 y las normas que lo modifiquen, remplacen o complementen; "por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública".

Ministerio de salud y protección social. Resolución 2465 de 2016. Por la cual se adoptan los indicadores antropométricos, patrones de referencia y puntos de corte para la clasificación antropométrica del estado nutricional de niñas, niños y adolescentes menores de 18 años de edad, adultos de 18 a 64 años de edad y gestantes adultas y se dictan otras disposiciones.

Ministerio de salud y protección social. Resolución 666 de 2020. Por medio de la cual se adopta el protocolo general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus Covid-19.

Ministerio de salud y protección social. Resolución 3803 de 2016. Por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes- RIEN para la población colombiana y se dictan otras disposiciones.

Ministerio del Trabajo. Resolución 1111 de 2017. Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo para empleadores y contratantes.
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos-INVIMA. Circular externa DAB 400- 0201-17.

Orientación de los requisitos sanitarios que deben cumplir los fabricantes, procesadores, envasadores, bodegas de almacenamiento, transportadores, distribuidores y comercializadores de alimentos y bebidas para ser proveedores de alimentos y bebidas de los programas sociales.

Sentencia T-388 de 2013 Estado de Cosas Inconstitucional del Sistema Carcelario.

Resolución 4020 de 2019. Ministerio de trabajo. Por medio de la cual se establece las especialidades, condiciones de trabajo penitenciario en la modalidad indirecta, su remuneración, los parámetros de afiliación al sistema de riesgos laborales y se dictan otras disposiciones.

NTC 2859-1. Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Planes de muestreo determinados por el nivel aceptable de calidad (NAC) para inspección lote a lote.

Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible. Resolución 0316 de 2018, por la cual se establecen disposiciones relacionadas con la gestión de los aceites de cocina usados y se dictan otras que aplican a los productores, distribuidores y comercializadores de aceites vegetales comestibles, generadores (industriales, comerciales y servicios) y gestores de Aceite de Cocina Usado (ACU), que realizan actividades de recolección, tratamiento y/o aprovechamiento de aceites de cocina usados, dentro del marco de la gestión y cumpliendo con los requerimientos de la normativa vigente.

Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 3806 de 2016, Por la cual se establecen las recomendaciones de ingesta y nutrientes RÍEN, para la población colombiana y se dictan otras disposiciones.

CODEX ALIMENTARIUS. CAC/RCP 39-1993. Código de Prácticas de higiene para los alimentos precocidos y cocidos utilizados en comidas colectivas.
ICONTEC. Norma Técnica Colombiana NTC -671:2001. Arroz elaborado blanco para consumo. ICONTEC. Norma Técnica Colombiana NTC -1325:2008. Productos cárnicos procesados no enlatados. ICONTEC. Norma Técnica Colombiana NTC –750:2009. Productos Lácteos. Queso.
ICONTEC. Norma Técnica Colombiana NTC - 2885:2009. Extintores Portátiles contra incendios. ICONTEC. Norma Técnica Colombiana NTC -1240:2011. Huevos de Gallina frescos para consumo. ICONTEC. Norma Técnica Colombiana NTC-1276:2011 Atún en conserva.
ICONTEC. Norma Técnica Colombiana NTC– 5468:2012 Zumos (jugos) néctares, purés (pulpas) y concentrados de frutas.
ICONTEC. Norma Técnica Colombiana NTC 1242:2013 Sardinas en Conserva. ICONTEC. Norma Técnica Colombiana NTC -1055:2014. Pastas alimenticias.
ICONTEC. Norma Técnica Colombiana NTC-1443:2016 Productos de la pesca y de la Acuicultura. Pescado entero, medallones, filetes y Trozos (refrigerados o congelados).
Ministro de Ambiente y Desarrollo Sostenible, Secretaría General del Ministerio de Vivienda, Ciudad y Territorio. Resolución 2184 de 2019.
ICONTEC. Norma Técnica NTS-USNA Sectorial Colombiana 007:2005 Norma Sanitaria de Manipulación de Alimentos. IPAQ - Internacional Physical Activity Questionnairegene - Guías para el Procesamiento de Datos y Análisis del Cuestionario Internacional de Actividad Física. Grupo CTS 545 Universidad de Granada. Noviembre de 2005.
ENSIN - Encuesta Nacional de Situación Nutricional 2015 – ICBF, Ministerio de Salud y La Protección Social. Ministerio De Salud Y Protección Social. Documento guía ALIMENTACIÓN SALUDABLE – 2015.
Ministerio De Salud Y Protección Social. ABECÉ de la Alimentación Saludable, Subdirección de Salud Nutricional, Alimentos y Bebidas. Julio 04 de 2017.
Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios USPEC. Manual de manipulación de alimentos para servicios de alimentación en establecimientos penitenciarios y carcelarios del orden nacional. Actualización Marzo de 2018.
Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios USPEC. Manual de la seguridad y Salud en el trabajo, para Servicios de Alimentación en establecimientos penitenciarios y Carcelarios. Marzo de 2018.
Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios USPEC. Manual de Dietas Terapéuticas para servicios de Alimentación en Establecimientos Penitenciarios y Carcelarios. Marzo de 2018.

EQUIPO MÍNIMO DE PERSONAL REQUERIDO

CARGO	CANTIDAD	TITULO PROFESIONAL /ESTUDIOS Y CERTIFICACIONES	EXPERIENCIA ESPECÍFICA
JEFE DE COCINA	1	Chef y/o técnico en cocina o gastronomía y/o tecnólogo en procesamiento de alimentos y/o cocina Certificado en manipulación de alimentos no mayor a un (1) año.	Experiencia certificada en actividades de producción alimentaria en mínimo siete (07) años
COCINERO	2	Técnico en cocina y/o gastronomía y/o tecnólogo en procesamiento de alimentos y/o cocina. Certificado en manipulación de alimentos no mayor a un (1) año.	Experiencia certificada en actividades de producción de alimentos en mínimo tres (03) años de experiencia
AUXILIAR DE COCINA	2	Bachiller Certificado en manipulación de alimentos no mayor a un (1) año.	Experiencia certificada en actividades de producción de alimentos en mínimo seis (6) meses
AUXILIAR DE LINEA	2	Bachiller Certificado en manipulación de alimentos no mayor a un (1) año.	Experiencia certificada en actividades de producción de alimentos en mínimo seis (6) meses
AUXILIAR DE ASEO Y STEWARD DE LAVADO	1	Bachiller Certificado en manipulación de alimentos no mayor a un (1) año.	Experiencia certificada en actividades relacionadas en mínimo (6) meses
INGENIERO DE ALIMENTO	1	Profesional en ingeniería de Alimentos.	Experiencia certificada en servicios de alimentación en mínimo dos (2) años
NUTRICIONISTA DIETISTA	1	Profesional en nutrición y dietética.	Experiencia certificada como nutricionista en servicios de alimentación en mínimo dos (2) años
CONDUCTOR	1	Bachiller Licencia de conducción vigente categorías C1 y C2, encontrarse a paz y salvo respecto de multas	Experiencia certificada como conductor en mínimo un (1) año

El personal antes descrito deberá tener vinculación directa con el oferente y en todo caso y los requisitos exigibles en el pliego de condiciones, además deberán cumplir con lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y otras normas que la modifiquen.

Deberá adjuntarse junto con la propuesta los documentos que acrediten el personal requerido en cada uno de los cargos, y a El contratista deberá registrar en la Cárcel Distrital el listado de personal habilitado con toda su documentación completa, es responsabilidad del contratista la selección y evaluación de los perfiles.

EDIFICACIONES E INSTALACIONES FISICAS

Los establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución, comercialización, y expendio que estén vinculados directa o indirectamente con la prestación del servicio de alimentación con destino a la cárcel distrital de Cartagena y las Estaciones de Policía, deben cumplir con lo establecido en la resolución 2674 de 2013 del ministerio de salud y protección social y otras que lo modifiquen. Se debe permitir el ingreso del ingeniero de alimentos de la cárcel distrital de Cartagena para realizar una inspección de validación.

La planta externa de producción, deberá tener como mínimo dos cuartos fríos, uno de congelación y otro de refrigeración; deberá contar además como mínimo con un horno industrial y dos estufas industriales y zona independiente para procesamiento de jugos. En igual sentido, la planta de producción deberá contar con una zona de almacenamiento con un área mínimo de 25 m2 con espacios separados para almacenamiento de verduras, legumbres, abarrotes y víveres. Deberá contar con espacio separado para recepción y lavado de frutas y verduras.

La planta externa de producción deberá contar con trampa de grasa con una capacidad de mínimo 2 metros cúbicos.

El proponente deberá allegar concepto sanitario emitido a la planta de producción externa expedida por la Entidad Territorial de Salud o la Secretaria de Salud, o quien haga sus veces, con fecha de expedición no superior a seis (6) meses anteriores al cierre, y con concepto FAVORABLE de mínimo 95%, en donde conste que no se afecta la inocuidad del producto y expedido por parte de la autoridad competente, con fecha anterior al cierre dentro de los últimos 6 meses.

Así mismo, el proponente deberá entregar todas las hojas del acta de inspección sanitaria debidamente diligenciadas. El concepto técnico deberá estar expedido a nombre del proponente o alguno de sus integrantes en caso de unión temporal o consorcio, en caso de ser este el titular del establecimiento o a nombre del propietario o establecimiento que ostente tal calidad, acorde al negocio jurídico que se acredita. Es decir, que se debe demostrar el nexo causal entre la propiedad y el concepto técnico sanitario.

Los conceptos sanitarios deberán estar relacionados con Servicios de Alimentación, Catering, Catering Industrializado, Elaboración y o Fabricación de Comida Caliente y transportada y cualquier actividad que denote procesos de elaboración de alimentación destinada para alimentos calientes.

Igualmente, la planta de producción externa deberá tener una capacidad mínima necesaria para producir la cantidad de mínimo 300 raciones diarias previstas a atender en el Distrito de Cartagena, atendiendo al promedio arrojado de raciones entregadas por día durante la vigencia 2025, la cual obedece a mínimo 97 PPL y teniendo en cuenta la capacidad máxima del centro reclusorio la cual es de 150 PPL, más la atención de las PPL de sexo femenino detenidas en las Estaciones de Policía del Distrito de Cartagena.

VEHICULO PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS

El contratista deberá disponer de un (1) vehículo especial para transporte de alimentos y deberá aportar junto a su propuesta, acta donde conste la inspección del vehículo por parte de la autoridad sanitaría competente, con CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE de los vehículos transportadores de alimentos que se utilicen para realizar la distribución y entrega de los alimentos cuya fecha de expedición no sea mayor a seis (6) meses y además debe contar con la inscripción sanitaria emitida por la autoridad competente.

Deberán acreditar que los vehículos están en condiciones higiénicas y salubres y deberá aportar los documentos legales que acrediten la propiedad o tenencia del mismo, mediante contrato de leasing, arrendamiento, compraventa suscrita en notaría, donde se verificaran fechas, en donde conste el nombre del proponente o uno de sus integrantes en caso de unión temporal o consorcio, y que tenga la plena autorización para su disfrute por parte del respectivo titular o propietario, este último también deberá acreditar su calidad con la licencia de tránsito o tarjeta de propiedad. Deberá aportar, además, el certificado de emisión de gases en que caso de que aplique, seguro obligatorio contra accidente de tránsito (SOAT) vigentes. Con el fin de verificar el estado de los vehículos, éstos serán supervisados por el funcionario que para tal efecto designe el supervisor.

De igual forma el proponente deberá aportar contrato o promesa de contrato suscrito entre su representante legal y una empresa de Transporte Público Terrestre Automotor de Carga, de la cual deberá acreditar con documentos de soporte, que se encuentra debidamente habilitada según documento expedido por el Ministerio de Transporte. En caso de ser propietario de los vehículos, deberá presentar tarjeta de propiedad de los mismos y demostrar que se encuentra habilitada para el suministro de vehículos transportadores de alimentos según documento expedido por el Ministerio de Transporte

Además, los documentos que acrediten la idoneidad de un (1) conductor para el vehículo requerido. Lo anterior no exime al oferente de dar cumplimiento a la Resolución 2505 de 2004 y Resolución 2674 de 2013 y normas que la modifiquen.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS.

- El transporte de materias primas debe garantizar que los alimentos conserven su calidad e inocuidad, el manejo de temperaturas acorde con la naturaleza de los productos, así como las condiciones sanitarias, según lo establecido en las Resolución 2505 de 2004 de Mintransporte y Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que las sustituyan y/o modifiquen.
- Los vehículos transportadores de alimentos deben tener concepto higiénico sanitario vigente FAVORABLE, expedido por la autoridad sanitaria competente.
- Se debe garantizar el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias en el área de cargue y despacho de productos ensamblados.
- Los vehículos transportadores deben ser de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y estos deben estar en recipientes o canastillas de material sanitario.
- Se requiere realizar el registro de la hora de despacho del vehículo encargado de la entrega de los complementos alimentarios, la placa de este, así como la identificación del personal manipulador, como parte de la bitácora correspondiente.
- El transporte de alimentos y sus materias primas se realizará 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.
- Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte del alimento, o al producto durante el cargue y descargue.
- Los medios de transporte que posean sistema de refrigeración o congelación deben contar con un adecuado funcionamiento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro.
- Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos o materias primas deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.
- Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.

Parágrafo. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en los vehículos y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo

EQUIPOS Y UTENSILIOS

Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, envasado y expendio de alimentos, materias primas o insumos deberán estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación de los alimentos, se facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan ser usados para lo previsto, tal y como se establece en la resolución 2674 de 2013 y normas que la modifiquen.

PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN

Toda persona sea manipuladora de alimentos o no, con intervención directa en la fabricación, preparación, transporte y suministro de los alimentos deberá tener capacitación en manipulación higiénica de alimentos y adoptar las practicas higiénicas y medidas de protección contempladas en la resolución 2674 de 2013 y normas que lo modifiquen.

REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACIÓN

El oferente deberá velar por cumplir que todas las materias primas e insumos destinados para la fabricación y las actividades de fabricación, procesamiento, envasado, almacenamiento cumplan con lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y normas que lo modifiquen.

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INNOCUIDAD

El contratista deberá garantizar que todas las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, embalado, almacenamiento, distribución y expendio de los alimentos deben estar sujetos a controles de calidad e innocuidad apropiados; sus procedimientos de control de calidad e innocuidad deben garantizar la prevención de los defectos evitables y reducir los efectos naturales o inevitables a niveles que no representen un riesgo para la salud así mismo cumplir con establecido en la resolución 2674 de 2013 y las normas que lo modifiquen.

SANEAMIENTO

El contratista deberá tener desarrollado e implementado un plan de saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos; así mismo cumplir con establecido en la resolución 2674 de 2013 y las normas que lo modifiquen.
El plan de saneamiento básico debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo, y responsables de los siguientes programas:
Programa de limpieza y desinfección.
Programa de manejo integral de residuos sólidos y líquidos.
Programa de control integral de plagas.
Programa de abastecimiento o suministro de agua potable.

ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN, TRANSPORTE DE ALIMENTOS Y MATERIAS PRIMAS

El contratista deberá garantizar que todas las operaciones y condiciones de almacenamiento, distribución y transporte eviten la contaminación y aliteración de los alimentos, la proliferación de los microorganismos indeseables, el deterioro o daño de envase o embalaje, así mismo cumplir con establecido en la resolución 2674 de 2013 y las normas que lo modifiquen. Las condiciones de transporte están contenidas en el numeral 3.7.

REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACIÓN

La prestación del servicio de alimentación debe cumplir con los siguientes requisitos:
Todo el proceso de elaboración de alimentos, incluyendo las operaciones de ensamble y almacenamiento, deben realizarse en óptimas condiciones sanitarias, de limpieza y conservación y con los controles necesarios para reducir el crecimiento de microorganismos y evitar la contaminación del alimento. Para cumplir con este requisito, se deben controlar factores, tales como, tiempo, temperatura, humedad, actividad acuosa (Aw), pH, presión y velocidad de flujo (puntos de control). Adicionalmente, se debe vigilar las operaciones de elaboración, tales como: congelación, tratamiento térmico y refrigeración, asegurando que los tiempos de espera, las fluctuaciones de temperatura y otros factores, no contribuyan

a la alteración o contaminación del alimento.
Se debe establecer y registrar todos los procedimientos de control físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos en los puntos críticos del proceso de elaboración, con el fin de prevenir o detectar cualquier contaminación, falla de saneamiento, incumplimiento de especificaciones o cualquier otro defecto de calidad e inocuidad en las materias primas o el alimento, materiales de envase y/o producto terminado.
Los alimentos que por su naturaleza permiten un rápido crecimiento de microorganismos indeseables, deben mantenerse en condiciones tales que se evite su proliferación. Para el cumplimiento de este requisito debe adoptarse las siguientes medidas:
o Mantener los alimentos a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/- 2°C.
Mantener el alimento en estado congelado. < -18 °C
Mantener el alimento caliente a temperaturas mayores de 60°C (140°F).
Tratamiento por calor para destruir los microorganismos Mesófilos de los alimentos ácidos o acidificados, cuando éstos se van a mantener en recipientes sellados herméticamente a temperatura ambiente.
Las operaciones de elaboración deben realizarse en forma secuencial y continua para que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos, contribuyan a otros tipos de deterioro o contaminación del alimento. Cuando se requiera esperar entre una etapa del proceso y la siguiente, el alimento debe mantenerse protegido y en el caso de alimentos susceptibles al rápido crecimiento de microorganismos durante el tiempo de espera, deberán emplearse temperaturas altas (> 60°C) o bajas no mayores de 4 ºC +/_2°C según sea el caso.
Los procedimientos, tales como, lavar, pelar, cortar, clasificar, desmenuzar, extraer, batir, secar, entre otros, deben realizarse de manera tal que se protejan los alimentos y las materias primas de la contaminación.
Cuando en los procesos de fabricación se requiera el uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, éste debe ser fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.
El hielo deberá ser empacado en empaques limpios y desinfectados, resistentes al uso, corrosión y rotularlos con nombre, fecha de fabricación y fecha de vencimiento. Adicionalmente, se deben manipular adecuadamente en condiciones de almacenamiento que eviten la contaminación cruzada. Cuando se utilice hielo dentro de producción y servido de bebidas, el Contratista del suministro de alimentación deberá realizar el respectivo balance de materia para mantener las características nutricionales. Para el caso de las ensaladas se recomiendo una cama de hielo sin que este en contacto con el alimento, así el Contratista del suministro de alimentación deberá garantizar la temperatura en el servido según lo establecido en la normatividad legal vigente. En todo caso, el hielo empleado en el servicio de alimentación cuando sea adquirido mediante proveedor deberá cumplir con la Resolución 5109 de 2005.
Los productos devueltos por la PPL al servicio de alimentación por rechazo y/o falencias presentadas, que tengan incidencia sobre la inocuidad y calidad del alimento no podrán someterse a procesos de reelaboración, reproceso, corrección o reensamble bajo ninguna justificación. Por ende, el o los alimentos deben ser reemplazados en su totalidad.
CONDICIONES DE OPERACIÓN DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO HORARIOS DE ENTREGA
El contratista deberá entregar los alimentos en las instalaciones de la cárcel distrital y estaciones de policía que
esta indique en los horarios descritos a continuación.

SERVICIO	HORA
DESAYUNO	7:30 a. m.
ALMUERZO	11:30 a. m.
CENA	4:30 p. m.

SERVICIO EN LINEA DE SUMINISTRO DE ALIMENTO.

El contratista deberá contar durante la prestación del servicio al interior de las instalaciones 2 auxiliares de servicio en línea o manipuladores de alimentos encargados de suministrar los alimentos a las internas de la cárcel distrital de Cartagena, de igual manera .deberá contar con un técnico o tecnólogo de control de calidad de los alimentos realizando los controles pertinentes y el control de suministro de alimentos a las PPL, durante la prestación del servicio el contratista seguirá las instrucciones del ingeniero de

alimentos de la cárcel distrital tal y como le sean impartidas.
El contratista deberá velar por que la prestación de su servicio se de en condiciones higiénicas y salubres por lo que deberá mantener las instalaciones en condiciones óptimas de calidad e higiene y suministrar los agentes químicos, utensilios y enceres que se requieran para dicha acción.
El contratista deberá cumplir con la entrega de los alimentos en las unidades indicadas por la cárcel distrital y estar disponible para la atención de cambios. En todo caso deberá garantizar la alimentación del 100 % de la PPL.
El contratista deberá tener disposición de acatar y cumplir cualquier actividad establecida por la cárcel distrital de Cartagena relacionada con el objeto del contrato durante todo el periodo de su ejecución.
El contratista estará obligado a brindar la alimentación de manera individual cuando la cárcel distrital así lo requiera, sin que lo anterior de lugar a modificación de los precios pactados contractualmente.

PROCESOS DE FABRICACIÓN

El contratista deberá garantizar el personal manipulador suficiente para desarrollar las operaciones de fabricación sin poner en riesgo la innocuidad de los alimentos como mínimo deberá contar con un jefe de cocina, dos cocineros, dos auxiliares de cocina, un auxiliar de aseo o Stewart, un Ingeniero de alimentos, un (a) nutricionista dietista; así mismo deberá garantizar la capacidad de producción y atención de las solicitudes por parte de la cárcel distrital de Cartagena. Deberá tener en cuenta las siguientes recomendaciones:
Las bebidas lácteas deben ser leches enteras, semidescremada descremadas, deslactosadas, achocolatadas, enriquecidas o saborizada, kumis, yogurt normal o dietéticos (preferiblemente con probióticos) o avena preparada en leche, las bebidas o jugos se deben hacer de frutas naturales y serán suministradas en los desayunos, almuerzos y comidas diariamente.
Los alimentos deberán estar en el sitio de entrega (esto es, en las instalaciones de funcionamiento de la Cárcel Distrital de Cartagena y en la estaciones de policía), en el horario establecido en el pliego de condiciones.
Los menús deben cumplir con un aporte de 2.250 Kilocalorías diarias haciendo la sumatoria de las tres raciones diarias, en sus diferentes modalidades (desayunos, almuerzos y cenas) con un aporte de:
15 a 20 % de proteína
25 a 30 % de grasa
55 a 60 % de carbohidratos
Las unidades de desayunos, almuerzos y cenas sobre los cuales será la propuesta será con base a un aproximado de 97 unidades por cada modalidad, cantidad variable de conformidad con lo informado por el supervisor diariamente.
El contratista debe garantizar la innocuidad de las materias primas, garantizar los procesos de producción, garantizar la liberación de los alimentos y que no sufran ningún deterioro durante el traslado del lugar de procesamiento de los alimentos, hasta el lugar de entrega.
El contratista deberá contar con los servicios de profesional en nutrición con el propósito de cumplir con la preparación de las raciones dieto terapéuticas para las PPL que así lo requieran según las recomendaciones del área médica y realice seguimiento de manera mensual a las PPL, así mismo emitir informe de seguimiento mensual.
El contratista deberá contar con ingeniero de alimentos en la dirección de los procesos de fabricación y garantizar la innocuidad alimentaria y mantener el flujo de información con el ingeniero de alimentos de la cárcel distrital.
El contratista deberá contar con un técnico o tecnólogo de control de calidad de alimentos en la ejecución de los procesos de fabricación y garantizar la innocuidad alimentaria y mantener el flujo de información con el ingeniero de alimentos de la cárcel distrital.
El contratista debe garantizar que los procesos de recepción, almacenamiento, producción, liberación de producto final y entrega sean bajo la supervisión de un profesional de los alimentos todos los días del mes, cada uno de los meses o por el periodo contratado incluye sábados, domingos y días festivos.
El contratista deberá contar con un profesional para la administración o coordinación de contrato con experiencia en el sector de los alimentos encargado de los temas administrativos y mantener el flujo de información con el ingeniero de alimentos de la cárcel distrital.
El contratista deberá contar: PROGRAMA DE GESTION AMBIENTAL (VERTIMIENTOS): El proponente en razón de la sanidad e inocuidad deberá acreditar y aportar copia de la resolución o acto administrativo de PERMISO DE VERTIMIENTO expedida por la autoridad ambiental distrital o departamental si fuere el caso, correspondiente al establecimiento de comercio matriculado y registrado o a quien preste dicho servicio.
Las dietas terapéuticas deben ceñirse a las características definidas en el manual de dietas terapéuticas de la USPEC del año 2024.

El contratista deberá contar: MANUAL DE SALUD OCUPACIONAL (SISTEMA DE GESTION DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO): Este manual deberá estar conforme a lo dispuesto en el Decreto 1072 de 2015 y del Decreto 1443 de 2014; y deberá adjuntarse a la propuesta el cumplimiento de este programa.

MENÚ

El servicio comprende todas las actividades enfocadas en la prestación del servicio de alimentación, mediante el suministro de alimentos por el sistema ración, para la población privada de la libertad-PPL-recluida en la Cárcel Distrital de Cartagena (CD) y las Estaciones de Policía (EP), y cualquier otro establecimiento que albergue PPL a cargo del Distrito de Cartagena (EXCEPTUANDO LAS PPL EN DETENCIÓN DOMILICIARIA). (FTP)

La ración está conformada por tres (03) tiempos de comida: desayuno, almuerzo y cena. Tiene por objeto cubrir las necesidades nutricionales de la PPL, bajo estándares de calidad conforme con los requerimientos técnicos mínimos establecidos en el presente documento y en la normatividad legal vigente. Adicional, se deberá cumplir con el suministro de diferentes clases de dietas, de acuerdo al reconocimiento de las condiciones de la PPL, tales como: estado de salud, estado nutricional, gestación, lactancia, religión, salidas extramurales, entre otras. (FTP).

El contratista deberá elaborar una Minuta Patrón para el sexo femenino que maneje un aporte alimentario del 100% en el porcentaje de cubrimiento de energía y el nivel de ingesta promedio diario estimado de Calcio para el grupo etario adultos, establecido en la resolución 3803 de 2016: “Por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes (RIEN) para la población colombiana y se dictan otras disposiciones”, la misma será objeto de verificación por parte del contratante en la ejecución de las actividades y aprobado por la supervisión de las mismas, deberá ser entregado a más tardar a los 05 días calendario de inicio de los servicios.(FTP)

A partir de esta minuta patrón (N-N001), se determinará un ciclo de 21 menús que conformarán la Ración Estándar, la cual se utilizará como punto de corte para derivar las dietas de las raciones terapéuticas, raciones para días festivos especiales, ración para condiciones especiales y ración para gestantes y lactantes. (FTP)

Las minutas que se suministrarán en la CD y las EP reconocen tres condiciones principales:

Necesidades nutricionales de energía (calorías)

Macronutrientes (Proteínas, Grasa y Carbohidratos) y micronutrientes, adaptadas al cuidado de la salud.

Sexo (Femenino) (FTP).

El contratista a partir de la minuta patrón definirá componentes, intercambios, frecuencia de consumo y cantidad servida para la Población Privada de la Libertad (PPL) que deberá ser entregado a la supervisión del contrato por parte de la cárcel distrital de Cartagena a los 05 días calendario siguientes al inicio de la prestación del servicio.

Se diseñarán 2 ciclos de veintiún (21) menús derivados de la Minuta Patrón. El contratista deberá suministrar los alimentos y las preparaciones de acuerdo con los ciclos de veintiún (21) días en las cantidades y condiciones establecidas en el presente documento.

Los alimentos que integran cada uno de los componentes de la ración, deben cumplir con las características 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 ello, la materia prima, insumos y procesos se regirán por lo establecido en la normatividad legal vigente.

No se permitirá ningún tipo de mezclas en polvo, aditivos alimentarios o saborizantes artificiales para las preparaciones que se incluyan en la Minuta.

REQUERIMIENTO DE ALIMENTACIÓN ESPECIAL

El contratista deberá realizar un tamizaje nutricional a la población en general de las internas y establecer las diferentes raciones terapéuticas que se requieren a los 10 días calendario posteriores al inicio de la prestación de su servicio; de igual manera deberá enviar los resultados del estudio y sus actualizaciones mensuales o cuando se den a la supervisión quien observará el cumplimiento de la alimentación especial.

El suministro de la ración o dieta terapéutica se generará a partir de las derivaciones de los menús de cada uno de los ciclos realizados por el contratista y con aprobación del equipo técnico de la Entidad. Por ningún motivo, en este tipo de ración deberá incrementarse el costo establecido.

El contratista deberá tener en cuenta en el diseño del menú la inclusión de dietas para la siguiente población:

Gestante (6 raciones) Lactante
Vegetariana
Restricciones por convicciones religiosas. Apatía a alimentos específicos.
Intolerancia a alimentos específicos.

RACIÓN PARA DÍAS FESTIVOS

En las siguientes fechas especiales se harán modificaciones de los menús con previa autorización del supervisor o profesional de apoyo técnico quien lo represente, estas fechas el contratista debe suministrar la alimentación de acuerdo con el gusto de la PPL.

Fecha	Fiesta
Segundo domingo de mayo	Día de la Madre
24 de septiembre	Día de las mercedes
25 de Diciembre	Navidad
31 de Diciembre	Fin de Año

REGULACIÓN

El contratante por cuenta de quien se celebra esta operación utilizará mecanismos de supervisión que considere pertinentes para verificar el cumplimiento de esta, para efectos de la presente negociación el DIRECTOR DE LA CARCEL DISTRITAL DE CARTAGENA o los profesionales que brinden apoyo técnico, velará además por el control que, sobre los aspectos financieros, administrativos del contrato debe ejercer el mismo funcionario. Las funciones del Supervisor serán esencialmente las siguientes:
1. Velar por que la ejecución del proyecto se lleve a cabo conforme a lo pactado y de la manera más conveniente al logro de los objetivos propuestos. 2. Rendir informe mensual de ejecución del proyecto y pedir que con la misma periodicidad o cada vez que sea necesario, el contratista rinda los informes respectivos. 3. Dar visto bueno a los pagos que deban hacerse. 4. Velar por la buena prestación del servicio por parte el proveedor. En todo caso la dirección de la cárcel distrital de Cartagena o el profesional de apoyo técnico serán la máxima autoridad con relación a la ejecución del contrato y durante toda su vigencia y el contratista está obligado a aceptar tal autoridad.

NOTA: Los requerimientos técnicos, contemplados en los anteriores numerales, señalan las especificaciones técnicas mínimas solicitadas por la administración; por lo que los contratistas deberán guiarse al ofrecer sus productos y elaborar su propuesta.

MANUALES Y PROGRAMAS

El proponente de conformidad a lo establecido en la Resolución No 2674 de 2013, que reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012; deberá contar con los siguientes manuales:

Manual de buenas prácticas de manufacturas. Plan de aseguramiento y control de calidad. Plan de muestreo microbiológico.
Programa de capacitación continuo. Plan de fabricación o producción.
Programa de investigación de incidentes alimentarios. Programa de trazabilidad
Manual de seguridad y salud en el trabajo Plan de atención de emergencias.
Plan de contingencia.
Concepto favorable emitido por el ente territorial de salud Certificación de bomberos.
Programa de calibración de equipos.
Programa de mantenimiento preventivo de equipos e instalaciones físicas. Programa de manejo y gestión ambiental
Plan de saneamiento básico.
Programa de control de calidad del agua.
Hoja de vida de manipuladores y aptitud laboral.

Lo manuales deberán tener en cuenta los documentos exigibles en el pliego de condiciones.