ANEXO TÉCNICO ALIMENTACION FUERZA PUBLICA, ORGANISMOS DE SEGURIDAD Y EL PERSONAL PRIVADO DE LA LIBERTAD PPL

Que a través del Decreto 399 de 2011 "Por el cual se establece la organización y funcionamiento del Fondo Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana y los Fondos de Seguridad de las Entidades Territoriales y se dictan otras disposiciones" en su considerando señaló lo siguiente:

> (...) Que el Fondo Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana, FONSECON, funciona como una cuenta especial, sin personería jurídica, administrada por el Ministerio del Interior y de Justicia, como un sistema separado de cuentas, cuyo objetivo es realizar gastos destinados a garantizar la seguridad, convivencia ciudadana, la preservación del orden público y todas aquellas acciones tendientes a fortalecer la gobernabilidad local y el fortalecimiento territorial;
>
> Que, los Fondos de Seguridad de las Entidades Territoriales, FONSET, funcionan como cuentas especiales sin personería jurídica, administrados por el gobernador o el alcalde, según el caso como un sistema separado de cuentas, cuyo objetivo es realizar gastos destinados a generar un ambiente que propicie la seguridad y la convivencia ciudadana, para garantizar la preservación del orden público.
>
> Que la Seguridad y la Convivencia Ciudadana y la preservación del orden público son prioridades nacionales y es deber del Gobierno Nacional, en coordinación con las autoridades territoriales, velar porque los recursos del FONSECON y los FONSET se asignen de manera adecuada, y contribuyan de manera efectiva al mejoramiento de la seguridad y la convivencia ciudadana y a la recuperación del orden público (…)."

Que los artículos 16 y 17 de la normativa enunciada anteriormente señala que es el Gobernador o Alcalde respectivo de cada departamento, distrito o municipio quien formula la Política Integral de Seguridad y Convivencia Ciudadana la cual es estudiada y aprobada por el Comité Territorial de Orden Público quien a su vez hace el seguimiento y definir la destinación de los recursos apropiados para los FONSET.

Que en el artículo 17 de la Ley 65 de 1993 "por la cual se expide el Código Penitenciario y Carcelario" dispone que "corresponde a los departamentos, municipios, áreas metropolitanas y al Distrito Capital de Santafé de Bogotá, la creación, fusión o supresión, dirección, organización, administración, sostenimiento y vigilancia de las cárceles para las personas detenidas preventivamente y condenadas por contravenciones que impliquen privación de la libertad, por orden de autoridad policiva" y en consecuencia "en los presupuestos municipales y departamentales, se incluirán las partidas necesarias para los gastos de sus cárceles, como pagos de empleados, raciones de presos, vigilancia de los mismos, gastos de remisiones y viáticos, materiales y suministros, compra de equipos y demás servicios."

A su vez, se debe contemplar la alimentación al personal de la Fuerza Pública que presta servicios inherentes a la seguridad del Municipio, como lo son el Ejército Nacional, Policía Nacional y todos aquellos vinculados o adscritos al Ministerio de Defensa. De igual manera, considerando la participación de organismos de seguridad en el desarrollo de las distintas actividades, se hace necesario y pertinente, garantizar la alimentación al personal que preste sus servicios en el municipio y se encuentre relacionado con el objeto del presente proceso.

El suministro de alimentación al personal de la Fuerza Pública y de los organismos de seguridad que presta apoyo o desarrolla actividades en el municipio se justifica en la necesidad de asegurar condiciones materiales mínimas para la ejecución continua y eficiente de labores vinculadas a la preservación del orden público, la seguridad ciudadana, la prevención del delito, la atención de contingencias y la respuesta institucional en jornadas, operativos o dispositivos especiales.

Desde esa perspectiva, el apoyo alimentario no constituye una liberalidad ni un gasto suntuario. Constituye un componente logístico básico para el desarrollo de actividades de seguridad y convivencia cuando el municipio, en ejercicio de sus competencias, articula esfuerzos con la Fuerza Pública y demás organismos de seguridad. Esta medida guarda relación directa con el deber de servir a la comunidad y con la necesidad de asegurar la continuidad y eficiencia de funciones públicas esenciales.

En relación con las personas privadas de la libertad, el sustento jurídico es todavía más intenso, pues se encuentra directamente comprometida la dignidad humana y la garantía de condiciones mínimas de subsistencia. La Ley 65 de 1993, modificada por la Ley 1709 de 2014, establece que la USPEC tiene a su cargo la alimentación de las personas privadas de la libertad y que los alimentos deben ser de tal calidad y cantidad que aseguren una nutrición suficiente y balanceada.

No obstante, cuando en el ámbito municipal se presentan escenarios de custodia transitoria, permanencia en estaciones de policía, situaciones de corresponsabilidad institucional o requerimientos operativos locales, la administración territorial no puede desentenderse de la satisfacción de necesidades básicas de las PPL, especialmente cuando la omisión pueda traducirse en tratos indignos o en vulneración de derechos fundamentales. La Corte Constitucional ha reiterado que es deber del Estado garantizar a las personas privadas de la libertad el goce efectivo de una alimentación adecuada, y ha advertido que la falta de salubridad y alimentación en lugares de reclusión o permanencia transitoria vulnera derechos fundamentales.

En esa línea, el suministro de alimentación para PPL no es una decisión discrecional de conveniencia simple, sino una actuación orientada a evitar afectaciones al mínimo vital, a la salud, a la integridad y a la dignidad humana, así como a prevenir contingencias jurídicas para la administración derivadas de una eventual omisión en la atención de necesidades básicas

OBJETO DEL ANEXO

Establecer las condiciones técnicas, operativas, de calidad, oportunidad y articulación interinstitucional para la prestación del servicio de atención alimentaria dirigido al personal de la Fuerza Pública, organismos de seguridad y personas privadas de la libertad (PPL), en el marco de las necesidades institucionales del Municipio de Cota, Cundinamarca

El contratista deberá garantizar la planeación, preparación, alistamiento, transporte, entrega y, cuando aplique, servicio de alimentos, conforme a las necesidades diarias identificadas por las entidades beneficiarias, asegurando estándares de calidad nutricional, inocuidad, presentación y oportunidad.
El servicio comprende, entre otros:

- Desayunos
- Almuerzos
- Cenas
- Refrigerios y raciones especiales
- Menús diferenciales según condiciones operativas

PRINCIPIO DE ARTICULACIÓN OPERATIVA

El contratista deberá ejecutar el servicio bajo un modelo de articulación permanente con las entidades beneficiarias, en virtud del cual:

- Las necesidades de alimentación serán definidas diariamente o con la periodicidad que establezca cada entidad beneficiaria.
- El contratista deberá adaptar su operación de manera flexible e inmediata a dichas necesidades.
- No podrá alegarse rigidez contractual para incumplir requerimientos operativos propios de la dinámica de seguridad, custodia o control institucional.

El contratista deberá garantizar la existencia de canales efectivos de coordinación (enlace operativo, líneas de contacto, reportes diarios) que permitan la atención oportuna de los requerimientos

ESTÁNDARES DE CALIDAD DEL SERVICIO

El servicio de alimentación deberá cumplir condiciones superiores a un suministro básico, garantizando:

CALIDAD EN LA PREPARACIÓN

- Preparación en condiciones higiénico-sanitarias certificadas.
- Uso de insumos frescos, aptos para el consumo humano.
- Cumplimiento de buenas prácticas de manufactura (BPM).
- Procesos estandarizados de cocción y conservación.

CALIDAD EN LA PRESENTACIÓN

- Los alimentos deberán presentarse de forma adecuada, organizada, higiénica y estéticamente aceptable.
- Se prohíbe expresamente la entrega de alimentos en condiciones:
  - Deterioradas,
  - Desorganizadas,
  - Con mala apariencia,
  - O que afecten la dignidad del consumidor.

CALIDAD NUTRICIONAL

- Cumplimiento de requerimientos calóricos y nutricionales.
- Balance entre proteínas, carbohidratos, grasas y micronutrientes.
- Adaptación a condiciones especiales cuando se requiera.

Se considerará incumplimiento contractual grave:

- La entrega de alimentos en condiciones de baja calidad, mala preparación o presentación inadecuada.
- El suministro de raciones insuficientes o que no correspondan a lo requerido.
- La falta de oportunidad en la entrega.

El servicio no podrá ejecutarse bajo estándares mínimos o básicos, sino bajo criterios de calidad institucional, dignidad

humana y eficiencia operativa.

OPORTUNIDAD Y TIEMPOS DE RESPUESTA

El contratista deberá garantizar la prestación del servicio de alimentación en condiciones de estricta oportunidad, continuidad y eficiencia, conforme a los horarios, requerimientos y dinámicas operativas definidas por las entidades beneficiarias.

Lo anterior adquiere un carácter esencial y prioritario, en la medida en que el servicio está dirigido a:

- Personal de la Fuerza Pública y organismos de seguridad, quienes cumplen funciones constitucionales orientadas a la protección de la vida, la seguridad y la convivencia ciudadana, y cuya capacidad operativa depende, entre otros factores, de condiciones adecuadas de bienestar, dentro de las cuales se encuentra la alimentación oportuna y suficiente.
- Personas privadas de la libertad (PPL), respecto de quienes el Estado tiene una obligación reforzada de garantía, derivada de su situación de sujeción especial, lo que implica asegurar condiciones dignas de subsistencia, incluyendo el suministro regular, suficiente y oportuno de alimentación.

En este sentido, la oportunidad en la entrega de los alimentos no constituye un aspecto meramente logístico, sino un componente esencial del cumplimiento de los fines del Estado, en tanto:

- Incide directamente en la eficiencia y capacidad de respuesta de los organismos de seguridad.
- Garantiza condiciones mínimas de dignidad humana para la población bajo custodia estatal.
- Materializa obligaciones constitucionales y legales a cargo de la Administración Municipal.

En consecuencia:

- El contratista deberá asegurar la entrega puntual y sin interrupciones del servicio.
- Deberá contar con capacidad de respuesta inmediata frente a requerimientos ordinarios y extraordinarios.
- No se admitirán retrasos injustificados, entregas incompletas o fallas en la programación del servicio.

El incumplimiento de los tiempos de entrega o la afectación en la oportunidad del servicio será considerado falla grave en la ejecución contractual, dada la naturaleza sensible de los beneficiarios y la relevancia institucional del servicio

FLEXIBILIDAD OPERATIVA

El contratista deberá garantizar la prestación del servicio bajo un enfoque de flexibilidad operativa, adaptabilidad y capacidad de respuesta dinámica, en atención a la naturaleza variable, imprevisible y no controlable de las condiciones que determinan la demanda del servicio.

Lo anterior, en razón a que la atención alimentaria está dirigida a poblaciones y personal cuya dinámica depende de factores externos tales como:

- Operativos de seguridad y control territorial.
- Situaciones de emergencia, contingencia o alteración del orden público.
- Incrementos o disminuciones en el pie de fuerza o personal operativo.
- Traslados, ingresos o variaciones en la población privada de la libertad (PPL).
- Jornadas extendidas, eventos institucionales o requerimientos extraordinarios.

En este contexto, las cantidades, frecuencias, horarios y condiciones de prestación del servicio podrán variar de manera constante, sin que dichas variaciones sean atribuibles al control directo de la entidad contratante o de las entidades beneficiarias.

Obligaciones del contratista en materia de flexibilidad

En virtud de lo anterior, el contratista deberá:

- Contar con una capacidad operativa instalada suficiente, que le permita atender incrementos o disminuciones en la demanda sin afectar la calidad ni la oportunidad del servicio.
- Garantizar la disponibilidad permanente de recursos humanos, logísticos y de insumos, que permitan responder a requerimientos ordinarios y extraordinarios.
- Ajustar de manera inmediata la producción y distribución de raciones, conforme a las necesidades reportadas por las entidades beneficiarias.

- Implementar mecanismos internos de planeación y contingencia que aseguren la continuidad del servicio en escenarios de alta variabilidad.

Principio de no rigidez contractual

El contratista reconoce que el presente servicio no puede ejecutarse bajo esquemas rígidos o estáticos, por lo cual:

- No podrá alegar variaciones en la demanda como causal de incumplimiento.
- No será admisible la negativa a atender requerimientos debidamente justificados por limitaciones operativas propias del contratista.
- Deberá prever, desde la estructuración de su oferta, la naturaleza variable del servicio.

Condición esencial del contrato

La flexibilidad operativa constituye una condición esencial de ejecución contractual, en tanto permite garantizar:

- La continuidad del servicio en escenarios de variabilidad.
- La atención efectiva de necesidades institucionales cambiantes.
- El cumplimiento de los fines del Estado en materia de seguridad, custodia y bienestar.

El incumplimiento de esta obligación, especialmente en contextos de emergencia, contingencia o incremento de la demanda, será considerado falla grave, dada la relevancia del servicio y la sensibilidad de los beneficiarios

La ejecución del servicio de atención alimentaria objeto del presente proceso contractual se caracteriza por una alta variabilidad en la demanda, derivada de la naturaleza misma de los beneficiarios y de las funciones que estos desempeñan, así como de las condiciones institucionales que determinan su operación. En efecto, tratándose de personal de la Fuerza Pública y organismos de seguridad, las necesidades de alimentación se encuentran directamente ligadas a la dinámica de los operativos, las condiciones de orden público, la atención de emergencias, la realización de actividades extraordinarias y la variación en el pie de fuerza, circunstancias todas ellas que, por su esencia, resultan imprevisibles, cambiantes y ajenas al control directo de la entidad contratante. De igual manera, en el caso de las personas privadas de la libertad (PPL), la demanda puede fluctuar en razón de ingresos, traslados, decisiones judiciales, operativos institucionales o medidas administrativas, lo cual genera una necesidad permanente de ajuste en las cantidades requeridas.

En este contexto, la determinación de cantidades en el proceso contractual tiene un carácter estimado y referencial, construido con base en proyecciones históricas y análisis de necesidades, pero sujeto a variaciones durante la ejecución del contrato. Por lo tanto, no resulta técnica ni jurídicamente viable estructurar el servicio bajo parámetros rígidos o inmodificables, toda vez que ello podría comprometer la continuidad, oportunidad y eficiencia en la prestación del mismo, afectando directamente la garantía de derechos fundamentales y el cumplimiento de funciones esenciales del Estado.

En virtud de lo anterior, el contratista deberá prever desde la estructuración de su oferta y durante toda la ejecución contractual la existencia de dicha variabilidad, incorporando la capacidad operativa, logística y de abastecimiento necesaria para atender incrementos o disminuciones en la demanda sin afectar la calidad, oportunidad ni continuidad del servicio. Esta previsión implica contar con recursos suficientes, mecanismos de planeación flexibles y estrategias de contingencia que permitan responder de manera inmediata a los requerimientos formulados por las entidades beneficiarias.

En consecuencia, la variación en las cantidades no podrá ser alegada por el contratista como circunstancia excepcional, imprevisible o constitutiva de desequilibrio económico, en la medida en que constituye una condición inherente, conocida y previsible del objeto contractual. Por el contrario, dicha variabilidad forma parte integral del riesgo propio del contrato, el cual debe ser asumido por el contratista en desarrollo de los principios de planeación, responsabilidad y adecuada estructuración de la oferta, garantizando en todo momento la prestación eficiente del servicio en escenarios de demanda dinámica.

RESPONSABILIDAD EN LA PREPARACIÓN, CALIDAD Y ENFOQUE DE DIGNIDAD DEL SERVICIO

La prestación del servicio de alimentación en el marco del presente proceso contractual comporta una responsabilidad integral a cargo del contratista, que trasciende la simple entrega material de raciones y se enmarca en el cumplimiento de deberes constitucionales, legales y administrativos orientados a garantizar condiciones dignas, seguras y adecuadas para los beneficiarios del servicio. En efecto, la alimentación no solo constituye un requerimiento básico de subsistencia, sino un componente esencial del bienestar, la salud y la integridad de las personas, razón por la cual su provisión debe realizarse bajo criterios estrictos de calidad, idoneidad y respeto por la dignidad humana.

En este sentido, el contratista deberá asegurar que la preparación, manipulación, transporte y entrega de los alimentos se realice conforme a los más altos estándares técnicos y sanitarios, en estricto cumplimiento del marco normativo vigente en materia de inocuidad, higiene y calidad alimentaria. Ello implica la utilización de insumos aptos para el consumo humano, procesos adecuados de cocción y conservación, así como la implementación de buenas prácticas de manufactura que garanticen la seguridad alimentaria de los productos suministrados. La calidad del servicio no puede ser entendida como un aspecto accesorio o secundario, sino como un elemento estructural del cumplimiento contractual.

Adicionalmente, la obligación del contratista se encuentra reforzada por la naturaleza de los beneficiarios del servicio. Por una parte, el personal de la Fuerza Pública y de los organismos de seguridad desempeña funciones esenciales para la garantía de la vida, la seguridad y la convivencia ciudadana, por lo que su adecuado estado físico y bienestar inciden directamente en la eficiencia de dichas funciones. Por otra parte, las personas privadas de la libertad se encuentran en una situación de especial sujeción frente al Estado, lo que genera una obligación reforzada de garantía respecto de sus condiciones mínimas de existencia, dentro de las cuales la alimentación adecuada, suficiente y oportuna constituye un elemento fundamental.

Bajo este entendido, la prestación del servicio de alimentación debe ejecutarse reconociendo el valor intrínseco de los beneficiarios como sujetos de derechos, evitando cualquier forma de suministro que desconozca su dignidad o que refleje condiciones de descuido, improvisación o baja calidad. La presentación de los alimentos, su adecuada disposición, su estado de conservación y su calidad organoléptica hacen parte integral del servicio, en tanto inciden directamente en la percepción, aceptación y aprovechamiento de los mismos.

En consecuencia, no resulta admisible la entrega de alimentos en condiciones deficientes, mal preparados, con inadecuada presentación o que no cumplan los estándares mínimos exigidos, toda vez que ello no solo configura un incumplimiento contractual, sino que puede afectar derechos fundamentales y comprometer la responsabilidad de la Administración. Por el contrario, el contratista deberá actuar bajo un enfoque de responsabilidad plena, asegurando en todo momento que el servicio prestado responda a criterios de excelencia, cumplimiento normativo y respeto por la dignidad humana, en coherencia con los fines del Estado y la naturaleza del contrato.

<table>
<tr><th colspan="4">MINUTA PATRÓN</th></tr>
<tr><th colspan="4">DESAYUNO</th></tr>
<tr><th>GRUPO DE ALIMENTO</th><th>FRECUENCIA DE CONSUMO</th><th>PORCIÓN SERVIDA (gramos)</th><th>MEDIDA CASERA</th></tr>
<tr><td colspan="4">FRUTAS</td></tr>
<tr><td>Frutas</td><td>DIARIO</td><td>150-180</td><td>1 unidad</td></tr>
<tr><td colspan="4">BEBIDA CALIENTE O FRÍA CON LECHE</td></tr>
<tr><td colspan="2">Leche</td><td rowspan="15">240 (200 ml leche y 40 ml agua+ ingrediente principal)</td><td></td></tr>
<tr><td>Leche de vaca entera líquida</td><td rowspan="2">DIARIO</td><td>200</td><td>1 pocillo</td></tr>
<tr><td>Leche de vaca entera en polvo</td><td>15,6</td><td>2 cucharadas colmadas</td></tr>
<tr><td colspan="2">Endulzante natural</td><td></td></tr>
<tr><td>Azúcar</td><td rowspan="2">DIARIO</td><td>5-10</td><td>1 cucharada</td></tr>
<tr><td>Panela</td><td>5-10</td><td>1 trozo pequeño</td></tr>
<tr><td colspan="2">Misceláneos</td><td></td></tr>
<tr><td>Chocolate con azúcar</td><td rowspan="4">DIARIO</td><td>5-10</td><td>1/2pastilla</td></tr>
<tr><td>Panela</td><td>5-10</td><td>1 trozo pequeño</td></tr>
<tr><td>Cocoa</td><td>5-10</td><td>1 cucharadita</td></tr>
<tr><td>Café grano / molido</td><td>5</td><td>2 cucharadita</td></tr>
<tr><td colspan="2">Cereal</td><td></td></tr>
<tr><td>Fécula de Maíz con leche</td><td rowspan="4">DIARIO</td><td>15</td><td>1 cucharada</td></tr>
<tr><td>Avena molida</td><td>15</td><td>1 cucharada</td></tr>
<tr><td>Harina de plátano</td><td>15</td><td>1 cucharada</td></tr>
<tr><td>Avena en hojuelas</td><td>15</td><td>1 cucharada</td></tr>
<tr><td colspan="4">CARNES/HUEVOS/QUESOS</td></tr>
<tr><td>Carne de res (cadera, centro de pierna, bola)</td><td rowspan="7">DIARIO</td><td>100</td><td>Porción</td></tr>
<tr><td>Pechuga de pollo</td><td>100</td><td>Porción</td></tr>
<tr><td>Huevo</td><td>4 unidades
Cocido/Revuelto/ Frito</td><td>4 unidades</td></tr>
<tr><td>Queso doble crema</td><td rowspan="4">40 - 50</td><td rowspan="4">1 trozo mediano</td></tr>
<tr><td>Queso campesino</td></tr>
<tr><td>Queso costeño</td></tr>
<tr><td>Cuajada</td></tr>
<tr><td colspan="4">CEREALES / TUBÉRCULO ACOMPAÑANTE</td></tr>
<tr><td>Panes (variedad)</td><td rowspan="2">DIARIO</td><td>120</td><td>2 unidades</td></tr>
<tr><td>Arepa blanca, de maíz trillado</td><td>120</td><td>1 unidad</td></tr>
</table>

Galleta tipo saltín		*24*		*4 unidades*
Papa común		*100*		*Porción*
GRASAS				
Aceite vegetal	**DIARIO**	*2-5*	*2-5*	*1 cucharadita*
ALMUERZO Y CENA				
GRUPO DE ALIMENTO		***PORCIÓN SERVIDA (gramos)***		***MEDIDA CASERA***
CARNES				
Carnes de res magra Carne de res (Pierna,cadera, lomo, centro de pierna, bola, pecho , cogote, descargue, brazo)	**DIARIO**	*200 gramos asado /horneado/ frito /hervido*		*Porción*
Sobrebarriga de res				*Porción*
Pechuga de pollo, sin piel y hueso				*Porción*
Pierna de pollo, con piel y hueso				*Porción*
Muslo de pollo, con piel y hueso				*Porción*
Carne de cerdo				*Porción*
Pescado (mojarra, bagre, tilapia, típicos, otros)				*Porción*
Filete de pescado sin hueso				*Porción*
CEREALES				
Arroz - Pasta	**DIARIO**	200-250		*1 pocillo grande*
RAÍCES/TUBÉRCULOS/PLÁTANOS				
Papa Común cruda	**DIARIO**	120	Cocido/dorado / frito	*1 unidad mediana*
Papa Criolla		120		*1 unidad grande*
Yuca		125		*1 astilla*
Plátano hartón verde		154		*1 trozo pequeño*
Plátano hartón maduro				*1 trozo mediano / 2 tajadas*
Arracacha		125		
Ñame		118		*1 trozo mediano*
LEGUMINOSAS				
Fríjol, lenteja, arveja, garbanzo	2 veces/semana	*120*		*1 pocillo grande*
Hortalizas y verduras				
Ensaladas	**DIARIO**	130		*1 porción grande*
Verduras cocidas				*1 porción grande*
JUGO DE FRUTA				
Fruta	**DIARIO**	*250*		*1 vaso grande*
Pulpa		*250*		*1 vaso grande*
Azúcares				
Azúcar	**DIARIO**	10 A 12	*10g (para frutas con baja acidez); 12g (para frutas ácidas)*	*1 cucharada colmada / 1 1/ 2 cucharada colmada*
Grasas				
Aceite vegetal		5 A 10	*5-10*	*1 cucharadita/ 1 cucharada*
REFRIGERIO				
GRUPO DE ALIMENTO		***PORCIÓN SERVIDA (gramos)***		***MEDIDA CASERA***
DERIVADO CEREAL				
Roscón, pan dulce, galleta de panadería, pan mantequilla, pan queso, mogolla negra, pan coco, pan leche, mojicón, pan	***DIARIO***	*120 O 2 unidades medianas*		*2 unidades medianas*

pera, pan cuca, pan rollo			
EMPAREDADO			
Pan (baguette blando, integral o tipo árabe)	***DIARIO***	70 A 100 GRAMOS	*Unidad*
Vegetales (Tomate milano en rodajas y lechuga en julianas)		150 a 200 gramos	*Porcion*
Queso tajado fresco (tipo mozzarella)		30 a 50 gramos	*Unidades*
Carne Fría (Jamón york de pollo)		100 a 120 gramos	*Porcion*
BEBIDA FRÍA			
Bebida Tipo Néctar jugo UHT, leche, leches o aguas saborizadas o avena UHT, yogur, kumis o gaseosa.	**DIARIO**	*200 ml o mayor*	*Envase de mínimo 200 ml*

Nota 1: Respecto a la minuta patrón se deberá cumplir con lo siguiente:

1. El huevo no se podrá ofrecer tibio, sino en preparaciones como pericos, tortilla o frito.
2. 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.
3. Las hortalizas y verduras en sus diferentes presentaciones y preparaciones deben ser frescas y tiernas, agradables a la vista y paladar.
4. La presentación general del plato debe cumplir con las normas mínimas de colorido y distribución especifica de orden alimenticio y nutricional, para que los alimentos generen un proceso agradable en los beneficiarios y los consuman en su totalidad para lo cual deberá tenerse en cuenta lo requerido en la minuta patrón.
5. Los jugos serán de fruta natural de primera calidad.
6. El pollo debe prepararse en forma variada y sin piel, así mismo debe modificarse su preparación.
7. Todas las ensaladas llevarán su aderezo.
8. El tamaño de las porciones debe ser uniforme, resultado de una buena estandarización de ingredientes y utensilios de servido.
9. El suministro debe realizarse de forma balanceada y deberá presentar diferentes alternativas de menú por ración de alimentación (refrigerio, desayuno, almuerzo y cena).
10. Los alimentos deberán ser entregados calientes, servidos de manera individual con sus cubiertos, servilletas, y deberán garantizar todas y cada una de las condiciones de higiene y salubridad.

Nota: El precio incluye todos los gastos, directos e indirectos derivados de la celebración, ejecución y liquidación del contrato. Por tanto, en el valor pactado se entienden incluidos, entre otros, los gastos de administración, salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones del personal, incrementos salariales y prestaciones, desplazamientos, honorarios y asesorías en actividades relacionadas con la ejecución del contrato, y en general todos los costos en los que deba incurrir el CONTRATISTA para la cumplida ejecución del contrato.

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA

1. Suministrar las raciones de desayunos, almuerzos, cenas y refrigerios de acuerdo con las características de la minuta patrón establecida por la Administración Municipal y demás condiciones técnicas establecidas en los estudios previos y anexos del proceso.
2. Suministrar las raciones de alimentos en la hora indicada por el supervisor del contrato o quien sea delegado para tales efectos, sin perjuicio que la entidad contratante considere indispensable aclarar o variar las especificaciones o la cantidad de los ítems, en procura de efectuar un adecuado suministro según los requerimientos que susciten. Para los efectos pertinentes el oferente deberá tener en cuenta el horario de disponibilidad de los servicios de los destinatarios del suministro, por lo que el suministro del desayuno puede ser solicitado aproximadamente a partir de las seis (6) de la mañana (6:00 a.m.) y el de la cena hasta las siete (7:00 p.m.) de la noche.
3. Registrar en las respectivas planillas los suministros entregados diariamente. Para ello, se debe tener un registro separado de las raciones entregadas así: 1. Registro de entrega a Policía al servicio de la seguridad y convivencia de la estación de Policía del Municipio de Cota. 2. Registro de entrega a Fuerza Pública (Ejercito Nacional y demás Fuerza Armada, entre otros). 3. Registro de entrega a personal privado de la libertad – PPL.

4. Garantizar la disponibilidad de un espacio o establecimiento de comercio, así como el personal necesario y suficiente, para el suministro de las raciones que serán consumidas en sitio en caso de requerirse, resaltando que el establecimiento debe contar con los parámetros normativos mínimos para tal efecto, así como las personas que desempeñen labores en el mismo.
5. Garantizar el servicio de reparto con el personal necesario y suficiente para el suministro de las raciones que serán entregadas en el lugar indicado por el Supervisor del contrato, entregando cada ración debidamente empacada en envases idóneos para tal fin y que a su vez den cumplimiento al Acuerdo Municipal N° 001 de 2021 *"Por medio del cual se prohíben los plásticos de un solo uso en la contratación pública de la Administración Municipal y entidades descentralizadas del municipio de Cota*", por consiguiente, deberá utilizar materiales reciclados y/o biodegradables para el embalaje del producto y los insumos (no se permite el uso de poliestireno expandido – icopor-). Así mismo, se deberá dar cumplimiento a las normas especiales que regulen el uso de materiales para este fin.
6. Asumir la totalidad de los costos que demanda el transporte de todos los bienes hasta el lugar que indique el supervisor del contrato los cuales debe entregar en perfecto estado para su consumo.
7. Garantizar la idoneidad en la prestación del suministro solicitado cumpliendo con las normas de manipulación, calidad e inocuidad de alimentos, así como requisitos higiénicos sanitarios necesarios, con el fin de prevenir la contaminación cruzada.
8. Entregar los alimentos en estado óptimo de consumo e higiene, y con presentación general del plato debe cumplir con las normas mínimas de colorido y distribución especifica de orden alimenticio y nutricional, para que los alimentos generen un proceso agradable en los beneficiarios y los consuman en su totalidad para lo cual deberá tenerse en cuenta lo requerido en la minuta patrón.
9. Los alimentos se deben preparar y consumir el mismo día del servicio. No se deben ofrecer alimentos recalentados.
10. Los equipos y utensilios de producción deben presentarse en condiciones impecables de operación y al presentarse deterioro, daño o avería deben ser cambiados por uno nuevo de manera inmediata.
11. El personal operativo deberá cumplir con las medidas de protección estipuladas, lo cual deberá estar de conformidad al protocolo de bioseguridad establecido para lo cual el personal debe contar con la dotación necesaria (bata, cubre cabello y tapabocas), y no deberá permitir el ingreso de personal sin la debida dotación. Así mismo, este personal deberá contar con el curso y certificado de manipulación de alimentos vigente.
12. El proveedor debe garantizar que el personal manipulador encargado del servicio cumpla con las normas higiénico sanitarias para realizar esta actividad, dentro de las cuales se incluye el lavado y desinfección de las manos antes del servido de los alimentos y cada vez que sea necesario durante la operación.
13. Con relación al servido de los alimentos el proveedor debe asegurar el empleo de los utensilios adecuados, las porciones correctas y una presentación adecuada y agradable, así mismo debe limpiar y desinfectar el sitio dispuesto para la preparación de los alimentos antes de iniciar y una vez finalizado el servicio y limpiar posibles desperdicios de las mesas y asientos que se encuentren en el comedor.
14. Los alimentos preparados y suministrados serán exclusivamente para las personas indicadas por el municipio, por intermedio del supervisor del contrato, en el marco del objeto contractual.
15. El contratante se reserva el derecho de cambiar las raciones que no cumplan con los requisitos de calidad.
16. Para el suministro de la alimentación el contratista deberá cumplir dentro de su establecimiento de comercio, con las especificaciones técnicas requeridas y mantener las condiciones higiénicas y de presentación de su parte interna.
17. El nivel de riesgo y la propiedad del producto serán asumidos por el contratista hasta el momento en que se realice la entrega total del producto a satisfacción de la entidad contratante.
18. El contratista asumirá el riesgo de conservación de los alimentos hasta la entrega total de los mismos, para ello de ser necesario utilizará implementos de material adecuado que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación y lo conserven en condiciones higiénicas, manteniendo la temperatura requerida para obtener un buen resultado final con la calidad del producto
19. El contratista deberá allegar una vez suscrita el acta de inicio contrato de proveeduría el cual deberá mantener vigente durante la ejecución del contrato y ser suscrito con pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones.
20. Garantizar mensualmente que las compras locales sean equivalentes mínimo al 30 % del valor de la ejecución del periodo, el cual corresponderá a la adquisición de los alimentos a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, y anexar los soportes requeridos en la forma de pago.
21. Tomar todas las medidas de seguridad necesarias con fin de evitar daños a terceros durante el desarrollo del objeto contractual.