

ADENDA NRO. 1
Invitación Pública Nro. 1 de 2020

“Selección de contratista para desarrollar los encuentros y comités de control social a personas en condición de vulnerabilidad descritos en el Anexo 2- Anexo Técnico en el marco del contrato 208 del 2019 – “Ejecutar el programa familias en su tierra FEST para contribuir a la estabilización socioeconómica de los hogares victimas de desplazamiento forzado, retornados o reubicados en condiciones de vulnerabilidad focalizados por el departamento administrativo para la prosperidad social (zona III)”

Mediante la presente adenda se establecen las características técnicas de los almuerzos y refrigerios requeridos en desarrollo del objeto de la Invitación.

DETALLES	CARACTERISTICAS	NOTA
Almuerzos	** Las Carnes hacen referencia a la carne de res, pollo, pescado o cerdo. No se podrá brindar huevos, embutidos (salchichas, jamón, mortadela), enlatados, ni carne proveniente de animales que estén catalogadas como fauna protegida o se encuentre en peligro de extinción. *** Se deberá suministrar dos porciones de alimentos diferentes del grupo de cereales, tubérculos, raíces, plátanos y derivados; por ejemplo, un cereal como arroz y un tubérculo como papa.	Los alimentos deben ser variados, agradables al paladar, suficientes y acordes con las costumbres y cultura gastronómica de la zona. Los jugos de fruta deberán tener una textura espesa como indicador de un alto uso de fruta para preparar los mismos y reducidos o sin azúcar dependiendo de la fruta.
Refrigerios	Jugo de fruta natural Cereales o productos elaborados a partir de cereales, raíces o tubérculos*	* Los cereales y productos elaborados a partir de cereales, raíces o tubérculos que deben ser entregados en el momento del refrigerio hacen referencia a: productos de panadería o derivados de cereales como maíz, arroz y trigo; por ejemplo, pan de yuca, pan de bono, pan de queso, ponqué, palitos de queso, cucas, arepas, empanadas, etc.