ANÁLISIS ECONÓMICO DEL SECTOR

LICITACIÓN PÚBLICA

SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL RECLUIDO EN LOS CENTROS DE REHABILITACIÓN MASCULINO EL BOSQUE, CENTRO DE REHABILITACIÓN FEMENINO EL BUEN PASTOR Y PERSONAL RECLUIDO EN LOS CENTROS TRANSITORIOS

I. Introducción.

La contratación del Distrito de Barranquilla tiene como objetivo cumplir con los fines esenciales del Estado: Servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución. Es precisamente en la Carta Política donde se incluyen las garantías necesarias para la convivencia, la seguridad, y la justicia de todas las personas.

La Secretaría Distrital de Gobierno es la instancia encargada de formular, ejecutar y evaluar las políticas públicas en materia de convivencia, seguridad y justicia que desde un enfoque de Derecho garantizan el normal desarrollo de las actividades económicas, políticas, sociales de los agentes del Distrito de Barranquilla, dentro de un marco jurídico, democrático, descentralizado y participativo que otorga a todos las oportunidades para el beneficio del desarrollo, generando un ambiente propicio para la participación ciudadana en su conjunto.

Teniendo en cuenta las FUNCIONES DE LA SECRETARIA DISTRITAL DE GOBIERNO. Funciones primarias y secundarias:

FUNCIONES PRIMARIAS

1.Formular en coordinación con las autoridades competentes las políticas, planes y programas necesarios para garantizar la protección de la vida, el respeto de los derechos humanos, la preservación del orden público y la seguridad ciudadana, la aplicación de la justicia y solución de conflictos, la gestión y consolidación de los procesos de gobernabilidad distrital y local y la atención y protección de poblaciones en condiciones de vulnerabilidad, desde la perspectiva de la participación y la convivencia ciudadana.
2.Liderar la ejecución de la política pública de formación y promoción para la convivencia, el fortalecimiento de la justicia, mecanismos alternativos de solución de controversias, derechos humanos y DDHHI a través de la elaboración participativa de manuales de convivencia y planes locales y distritales de derechos humanos.
3.Dirigir, controlar y coordinar el funcionamiento de los Centros de Rehabilitación, en sus aspectos legales, administrativos, disciplinarios y de seguridad.
4.Implementar estrategias para la defensa del medio ambiente a través de la estructuración del Comparendo Ambiental.
5.Desarrollar un modelo integral simplificado para la gestión de los trámites asociados a la inspección y vigilancia de las empresas, que promueva la agilidad y coordinación interinstitucional entre las diferentes entidades encargadas de realizar inspecciones en la ciudad de Barranquilla impulsado por la Alcaldía.
6.Gestión institucional para la implementación de la política pública afrodescendiente en el Distrito de Barranquilla.
7.Impulsar y desarrollar la política pública del posconflicto, de acuerdo a los lineamientos del gobierno nacional, en pro de la paz y reconciliación.
8.Dirigir y coordinar el sistema de simplificación y automatización de trámites para el Registro, estudio y autorización de los Eventos y/o actividades de aglomeración de público en la ciudad de Barranquilla (Decreto Distrital 0901 de 2016)
9.Coordinación y supervisión de las actividades Bomberiles, de conformidad con lo definido en la normatividad vigente.

FUNCIONES SECUNDARIAS

1.Orientar y coordinar la formulación de políticas, planes y programas encaminados a la defensa y promoción de los derechos de los consumidores de bienes y servicios.

2.Atender a las comunidades étnicas con presencia y asentamiento en el distrito, de conformidad con las competencias legales y constitucionales del Distrito.
3.Coordinar las relaciones políticas de la administración distrital con las corporaciones públicas de elección popular y los gobiernos en los niveles local, distrital, regional y nacional.
4.Implementar estrategias de reconciliación, de buen comportamiento, conciencia ciudadana, de aceptación de las diferencias en los establecimientos y escenarios deportivos públicos, a través de la formalización del barrismo social dentro del Distrito de Barranquilla.
5.Realizar estudios y análisis sobre la situación de los derechos humanos en el distrito y desarrollar acciones encaminadas a su promoción, defensa, respeto y garantía.
6.Garantizar el funcionamiento y la operatividad de los Centros multiagenciales Casas de Justicia.
7.Institucionalizar y operacionalizar los subcomités distritales de prevención y protección.
8.Dirigir la custodia y resocialización de la población contraventora y penalizada, interna en los Centros de Reclusión Distrital.
9.Atender y resolver las solicitudes que presenten los internos en relación a sus derechos y en concordancia con las normas legales vigentes.
10.Liderar el proyecto de creación, implementación y dotación de salas virtuales en los centros penitenciarios, con el fin de descongestionar los juzgados y mitigar el riesgo de fugas en los traslados de internos.
11.Articular con las autoridades judiciales y carcelarias todo lo relacionado con los procesos de su competencia.
12.Constituir un instrumento de cultura ciudadana, sobre el adecuado manejo de residuos sólidos y escombros.
13.Propiciar el fomento de estímulos a las buenas prácticas ambientalistas.
14.Prevenir la afectación del medio ambiente y la salud pública, de conformidad con lo definido en la normatividad vigente.
15.Realizar visitas de inspecciones a los establecimientos comerciales en cumplimiento de las labores pedagógicas y preventivas, para orientar a los propietarios de establecimientos comerciales en procesos de legalidad.
16.Generación de alertas a diferentes entidades públicas para generar conciencia en el cumplimiento de los requisitos, permisos, certificaciones a los establecimientos comerciales para su normal funcionamiento.
17.Promoción y fortalecimiento de la cultura de la legalidad en establecimientos comerciales, de conformidad con lo definido en la normatividad vigente.
18.Desarrollar procesos de inspección, vigilancia y control a parques de diversiones, atracciones mecánicas o dispositivos de entretenimientos existentes y nuevos, sean de carácter permanente o no permanente.
19.Atención integral a las Minorías Étnicas en el Distrito de Barranquilla, en el marco de las competencias legales y constitucionales.
20.Construcción de espacios para la participación y el desarrollo de las minorías en el Distrito de Barranquilla.
21.Recuperación de la cultura y costumbres ancestrales de las Minorías étnicas y su integración con las costumbres y cultura de la población barranquillera.
22.Activar la ruta de la protección correspondiente al ciudadano desmovilizado, en el marco de lo definido por la Alta Consejería para el Pos conflicto a nivel distrital y nacional.
23.Activar los subcomités correspondientes, para tratar los temas de seguridad a que haya lugar, en el marco de las competencias asignadas.
24.Brindar capacitación en convivencia y derechos humanos a los ciudadanos desmovilizados, que los ayuden a su reintegración a la sociedad.
25.Diseñar y realizar campañas pedagógicas que promuevan acciones de reconciliación, perdón y fortalezcan la paz y la convivencia pacífica, entre la población civil y la población desmovilizada.
26.Presidir el Comité de Evaluación de eventos y/o actividades de aglomeración de Público.
27.Evaluar, autorizar o denegar mediante acto administrativo, la realización de los eventos y/o actividades de aglomeración de público en la ciudad.

A su vez, se encuentran adscritas a esta Secretaría: los Centros de Rehabilitación y centros transitorios, por ello nos corresponde además de garantizar plenamente la seguridad de tales centros, garantizar el normal desarrollo de actividades administrativas de los mismos.

Teniendo en cuenta lo anterior, es deber del Distrito E.I.P. de Barranquilla dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 17 de la ley 65 de 1993 (Régimen Carcelario y Penitenciario de Colombia), en el cual reza textualmente lo siguiente: "*ARTÍCULO 17. CÁRCELES DEPARTAMENTALES Y MUNICIPALES. 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…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*."

Por lo anteriormente expuesto, El Distrito Especial, Industrial y Portuario de Barranquilla, acorde con las disposiciones constitucionales y legales vigentes y con el objeto de satisfacer necesidades de interés general, considera necesario y oportuno realizar las gestiones pertinentes para la contratación del suministro de alimentación con destino al personal recluido en los Centros de Rehabilitación y los centros transitorios del Distrito de Barranquilla que brinde una alimentación balanceada, saludable, higiénica y acorde a las exigencias nutricionales y de salud reguladas en nuestra legislación.

Por esta razón y teniendo encuentra que existe la necesidad antes descrita, es necesario abrir el proceso mediante la modalidad de Licitación Pública.

La clasificación de los bienes y servicios, objeto del Proceso de Contratación, son los siguientes:

Clasificación UNSPSC	Clase
93131600	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición
90101800	Servicios de comida para llevar y a domicilio
90101700	Servicios de cafetería
90101600	Servicios de Banquetes y Catering

II. Aspectos Generales

Análisis del Mercado

Los alimentos como necesidad vital para la existencia humana requieren de un especial cuidado; en todo lo referente a la vida útil, asegurando su disponibilidad a través de su transformación, almacenamiento y consumo. En la actualidad, los servicios de alimentación se enfrentan a grandes retos en la búsqueda de preservar los alimentos con óptima calidad, sin perder sus propiedades organolépticas y su inocuidad. La alimentación es un factor que condiciona el bienestar físico, la salud, el rendimiento y la productividad de los individuos.

Según esta premisa se adoptan las reglas mínimas para el tratamiento de la PPL y según lo establecido por la Organización de las Naciones Unidas (ONU), entre las cuales se incluye que esta población tiene derecho a recibir "una alimentación de buena calidad, bien preparada y servida, cuyo

valor nutritivo sea suficiente para el mantenimiento de su salud y de sus fuerzas" 1. Así, de acuerdo con lo establecido por la máxima autoridad nacional en planeación, se hace necesaria la aplicación y cumplimiento de la Política de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PSAN), que se encuentra fundamentada en el Consejo Nacional de Política, Económica y Social (CON PES) 113/2008, cuyo objetivo es "Garantizar que toda la población colombiana disponga, acceda y consuma alimentos de manera permanente y oportuna, en suficiente cantidad, variedad e inocuidad'.

Por lo tanto, La USPEC a través de lo reglamentado en la Ley 1709 de 2014 en el artículo 49 establece que la provisión alimentaria puede ser por administración directa o por contratación y se hace necesario precisar en este sentido, la importancia de estandarizar las directrices que garanticen el cumplimiento de las obligaciones contractuales suscritas con el prestador del servicio, a la luz de la normatividad legal vigente; y la adopción de medidas que eviten la contaminación del alimento por aspectos como equipos, utensilios, instalaciones y manipuladores. [1]

Es claro que una de las necesidades básicas del ser humano es la alimentación, por tal motivo se vuelve un mercado de gran interés para la industria en general. Es así como la distribución y suministro de comidas preparadas y listas para el consumo es un sector contribuye de gran manera en el desarrollo de la economía de cada país.

“Toda persona tiene derecho a un nivel de vida adecuado que le asegure ... la salud y el bienestar, y en especial la alimentación, el vestido, la vivienda, la asistencia médica y los servicios sociales necesarios; tiene asimismo derecho a los seguros en caso de … pérdida de sus medios de subsistencia por circunstancias independientes de su voluntad.”

La Comisión Interamericana de Derechos Humanos (CIDH) y el Comité Internacional de la Cruz Roja (CICR) recomiendan las condiciones en las cuales debe desarrollarse la detención de las personas privadas de la libertad, incluyendo las referidas al suministro de alimentación, permitiendo que sobre esa base se constituyan las normas, procesos y procedimientos en los Establecimientos de Reclusión del Orden Nacional (ERON). En Colombia, y en muchos otros países, estos escenarios de producción de alimentación resultan insuficientes; entre las variables a considerar se encuentran la infraestructura física, el tipo de contratación, los hábitos alimentarios regionales por la procedencia heterogénea de la población interna y muchas veces sus preferencias, las patologías crónicas que se manejan, la seguridad en el ingreso de materias primas y el suministro de la alimentación al interior de los ERON. Es importante mencionar que cualquier brote de enfermedad trasmitida por alimentos (ETA) puede desencadenar una epidemia que se complica aún más por la situación de reclusión. Otras dificultades son la comercialización no permitida, el ingreso de alimentos y la conservación de estos en las celdas, lo cual puede ocasionar la pérdida de calidad higiénico-sanitaria y pone en peligro la salud de esta población.[2]

Económico

Sistema de Información de Precios y Abastecimiento del Sector Agropecuario – SIPSA
Fuente: https://www.dane.gov.co/files/operaciones/SIPSA/bol-SIPSAMensual-dic2023.pdf (10 de enero de 2024)

Para diciembre, en comparación con noviembre, subieron las cotizaciones mayoristas de las verduras y hortalizas, los granos y cereales, los lácteos y huevos, las carnes y los pescados y los procesados. En cambio, cayeron los precios de las frutas frescas y los tubérculos, raíces y plátanos.

[1] https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/INEC/IGUB/uspec-manual-manipulacion-alimentos.pdf
[2] https://revistas.unal.edu.co/index.php/revfacmed/article/view/48961/52461

Verduras y hortalizas

Para diciembre, en comparación con noviembre, subieron los precios mayoristas de la zanahoria, la lechuga Batavia, el tomate chonto, la remolacha y el apio, entre otros productos.

Gráfico 2. Producto al alza (zanahoria)
Diciembre 2022 - 2023

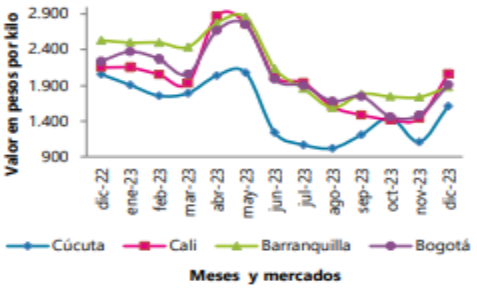
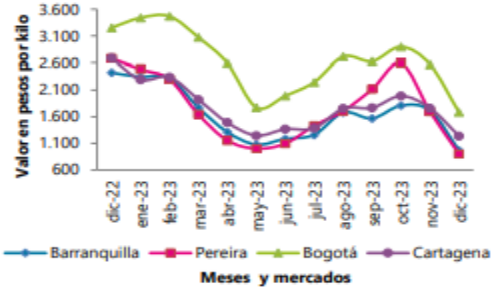


Gráfico 3. Producto a la baja (pepino cohombro)
Diciembre 2022 – 2023



Fuente: DANE, SIPSA

Se incrementaron los precios mayoristas de la zanahoria, debido a la menor producción en Mutiscua (Norte de Santander), Tunja (Boyacá), Ipiales (Nariño), Facatativá y Mosquera (Cundinamarca) y a la mayor demanda para la preparación plato típicos. El anterior comportamiento se registró en 31 de los 32 mercados en los que se vendió. En Cúcuta el alza fue del 45,62% y el kilo se vendió a $1.612.

También subió la cotización de la lechuga Batavia, esta vez en 33 de los 40 mercados donde se ofreció, ya que ingresó una menor cantidad desde Sonsón, La Unión, Marinilla, San Vicente Ferrer (Antioquia), Mutiscua (Santander), Cota, Funza, Mosquera y Madrid (Cundinamarca). En Cúcuta el kilo se negoció a $2.525, un 43,26% más que en el mes anterior.

Frutas frescas

En diciembre, en comparación con noviembre, cayeron las cotizaciones mayoristas del tomate de árbol, el lulo, la manzana verde importada y el maracuyá.

Gráfico 4. Producto a la baja (tomate de árbol)
Diciembre 2022 – 2023

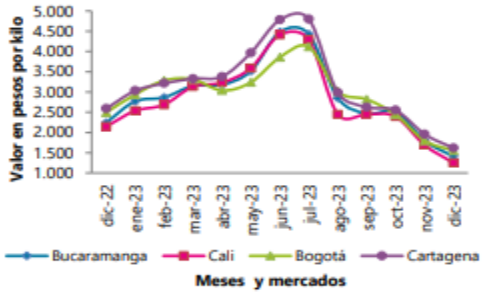
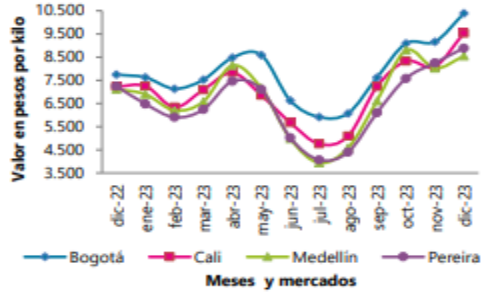


Gráfico 5. Producto al alza (aguacate papelillo)
Diciembre 2022 – 2023



Fuente: DANE, SIPSA

Tubérculos, raíces y plátanos

En diciembre, frente a noviembre, cayeron los precios mayoristas del plátano hartón verde, las papas capira, superior, parda pastusa y nevada, las yucas criolla e ICA y la arracacha amarilla.

Gráfico 6. Producto a la baja (plátano hartón verde)
Diciembre 2022 – 2023

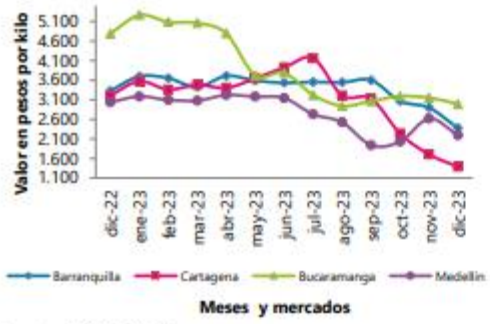
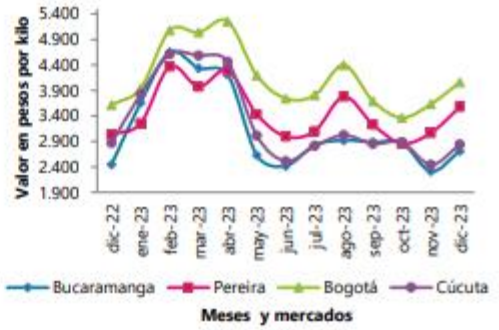


Gráfico 7. Producto al alza (papa criolla limpia)
Diciembre 2022 – 2023



Fuente: DANE, SIPSA

Granos y cereales

En diciembre, frente a noviembre de 2023, subieron los precios de la lenteja importada, el arroz de primera y la arveja verde seca importada.

Cuadro 4. Mercados en los que bajaron y subieron los precios de los granos y cereales
Diciembre 2023

Producto	Mercados*		
	Total	Bajó	Subió
Lenteja importada	36	8	27
Arroz de primera	32	8	21
Arveja verde seca importada	25	9	16
Fríjol cargamanto rojo	15	12	3
Maíz blanco trillado	29	23	5

Fuente: DANE, SIPSA
* Información correspondiente al conteo de mercados del mes de diciembre
Nota: el total incluye mercados que no registraron variación

Se incrementó la cotización mayorista de la lenteja importada, esta vez en 27 de los 36 mercados donde se negoció. Según los comerciantes, lo anterior se debió a que se redujo la oferta del grano canadiense. En Bogotá el kilo se ofreció a $6.638 y la reducción fue del 5,18% frente a noviembre de 2023.

Lácteos y huevos

En diciembre, frente a noviembre de 2023, aumentaron los precios mayoristas de los quesos costeño, cuajada, doble crema y Caquetá y la leche en polvo.

Cuadro 5. Mercados en los que bajaron y subieron los precios de los lácteos y huevos
Diciembre 2023

Producto	Mercados*		
	Total	Bajó	Subió
Queso costeño	24	1	23
Queso cuajada	18	3	14
Leche en polvo	21	5	14
Queso doble crema	19	5	13
Queso Caquetá	7	0	7
Huevo rojo AA	24	16	8
Huevo rojo extra	15	11	3
Huevo rojo A	24	18	6

Fuente: DANE, SIPSA
* Información correspondiente al conteo de mercados del mes de diciembre
Nota: el total incluye mercados que no registraron variación

En el caso del queso costeño su precio se incrementó por segundo mes consecutivo, esta vez en 23 de los 24 mercados donde se negoció. Este comportamiento se debió a la mayor demanda del producto y a la menor disponibilidad de leche para procesar en San Marcos, Arboletes, Montería, Tierralta, Sahagún (Córdoba), Fundación (Magdalena), Corozal, Sincelejo, Tolú (Sucre), San Juan Nepomuceno, El Carmen de Bolívar y Calamar (Bolívar). En Cali el kilo se comercializó a $21.333, un 16,10% más.

Gráfico 8. Producto al alza en lácteos (queso costeño)
Diciembre 2022 – 2023

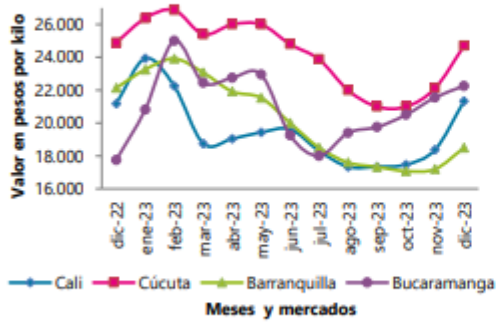
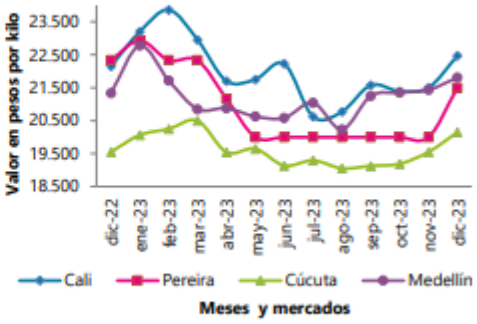


Gráfico 9. Producto al alza en carnes (pernil de cerdo sin hueso)
Diciembre 2022 – 2023



Fuente: DANE, SIPSA

Carnes y pescados

En diciembre, comparado con noviembre de 2023, se incrementaron las cotizaciones mayoristas de algunos cortes de carne de cerdo, como el pernil sin hueso, el brazo con hueso y la costilla, así como las de la pechuga de pollo y la pierna pernil con rabadilla.

Cuadro 6. Mercados en los que bajaron y subieron los precios de las carnes y los pescados
Diciembre 2023

Producto	Mercados*		
	Total	Bajó	Subió
Carne de cerdo, pernil sin hueso	23	4	18
Carne de cerdo, brazo sin hueso	22	4	17
Carne de cerdo, costilla	27	6	19
Pechuga de pollo	30	8	21
Pierna pernil con rabadilla	26	6	19
Carne de cerdo, pernil con hueso	15	1	13
Carne de cerdo, lomo sin hueso	27	8	18
Carne de cerdo, tocino papada	14	1	11
Carne de res, chatas	25	6	16
Carne de res, costilla	24	6	16
Carne de res, lomo fino	25	6	16
Bocachico criollo fresco	8	7	1
Pargo rojo entero congelado	8	7	1

Fuente: DANE, SIPSA
* Información correspondiente al conteo de mercados del mes de diciembre
Nota: el total incluye mercados que no registraron variación

Aumentó el precio mayorista del pernil de cerdo sin hueso, pues hubo un incremento en la demanda habitual durante las festividades de fin de año; llegó producto desde Montería, Cereté (Córdoba), Sampués (Sucre), Yarumal, Amagá (Antioquia) y Pereira (Risaralda). Esta situación se registró en 18 de los 23 mercados donde se negoció. En Pereira el kilo se transó a $21,500, 7,50% más en comparación con noviembre.

Productos Procesados

En diciembre subieron los precios mayoristas de las galletas saladas, el chocolate dulce, la sal yodada y la gelatina.

Cuadro 7. Mercados en los que bajaron y subieron los precios de los productos procesados
Diciembre 2023

Producto	Mercados*		
	Total	Bajó	Subió
Galletas saladas	31	1	29
Chocolate dulce	20	0	20
Sal yodada	33	6	26
Gelatina	28	6	21
Azúcar sulfitada	21	4	17
Salsa de tomate doy pack	27	6	19
Chocolate amargo	13	1	12
Azúcar morena	14	2	12
Panela redonda morena	19	5	14
Avena en hojuelas	23	16	5
Café molido	27	19	7
Harina de trigo	33	24	9

Fuente: DANE, SIPSA
* Información correspondiente al conteo de mercados del mes de diciembre
Nota: el total incluye mercados que no registraron variación

Subió la cotización de las galletas saladas en 29 de los 31 mercados donde se vendió. La anterior situación se dio por los ajustes de precios de las casas comerciales. En Bogotá, el kilo se vendió a $14.966 en diciembre, lo que representó un ascenso del 14,49% en comparación con noviembre de 2023.

Sistema de Información de Precios y Abastecimiento del Sector Agropecuario Componente de abastecimiento de Alimentos (SIPSA_A)

Fuente: https://www.dane.gov.co/files/operaciones/SIPSA/bol-SIPSAabastecimiento-dic2023.pdf (Enero 2024)

Diciembre de 2023

Gráfico 1. Abastecimiento de alimentos para los meses de diciembre (toneladas)
29 mercados mayoristas para el 2019 al 2022 y 32 mercados mayoristas para 2023[1]



Fuente: DANE, SIPSA
[1] El 1 de febrero de 2023 se inició la recolección en 3 nuevos mercados.

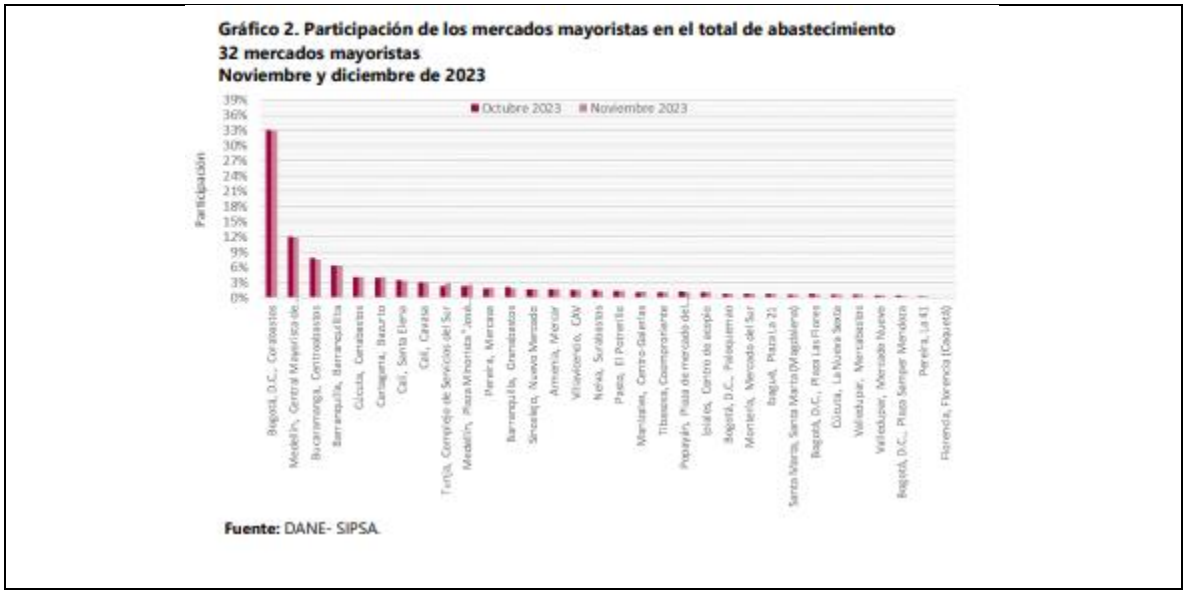
A continuación, se relaciona la información de la cantidad y variación en el abastecimiento en los treinta y dos mercados de las principales ciudades del país donde tiene presencia el SIPSA en el Componente de Abastecimiento de Alimentos.

Cuadro 1. Variación en el abastecimiento de alimentos según ciudad y mercado mayorista (toneladas)
32 mercados mayoristas
Noviembre y diciembre de 2023

Ciudad	Mercado mayorista	Noviembre 2023 (t)	Diciembre 2023 (t)	Variación (%)
Armenia	Mercar	9.773	10.029	2,62%
Barranquilla	Barranquillita	37.891	29.997	-20,83%
Barranquilla	Granabastos	11.141	10.134	-9,04%
Bogotá, D.C.	Corabastos	195.249	188.541	-3,44%
Bogotá, D.C.	Paloquemao	4.420	4.153	-6,04%
Bogotá, D.C.	Plaza Las Flores	3.404	4.525	32,93%
Bogotá, D.C.	Plaza Samper Mendoza	1.977	2.153	8,88%
Bucaramanga	Centroabastos	44.591	43.457	-2,54%
Cali	Cavasa	17.524	17.165	-2,05%
Cali	Santa Elena	19.897	20.870	4,89%
Cartagena	Bazurto	23.903	22.387	-6,34%
Cúcuta	Cenabastos	24.205	22.950	-5,18%
Cúcuta	La Nueva Sexta	3.309	3.366	1,72%
Florencia	Florencia (Caquetá)	1.284	1.076	-16,23%
Ibagué	Plaza La 21	4.111	3.734	-9,17%
Ipiales	Centro de acopio	6.010	5.172	-13,96%
Manizales	Centro Galerías	7.384	8.134	10,15%
Medellín	Central Mayorista de Antioquia	70.409	78.741	11,83%
Medellín	Plaza Minorista "José María Villa"	14.861	15.778	6,17%
Montería	Mercado del Sur	4.137	3.895	-5,83%
Neiva	Surabastos	8.365	7.996	-4,41%
Pasto	El Potrerillo	7.758	6.245	-19,50%
Pereira	La 41	1.588	1.582	-0,32%
Pereira	Mercasa	11.671	10.484	-10,18%
Popayán	Plaza de mercado del barrio Bolívar	6.419	6.171	-3,87%
Santa Marta	Santa Marta (Magdalena)	3.949	3.722	-5,75%
Sincelejo	Nuevo Mercado	10.002	10.507	5,05%
Tibasosa	Coomproriente	6.676	5.884	-11,86%
Tunja	Complejo de Servicios del Sur	16.981	13.777	-18,87%
Valledupar	Mercabastos	3.300	3.448	4,49%
Valledupar	Mercado Nuevo	2.614	2.211	-15,41%
Villavicencio	CAV	8.994	8.620	-4,16%
TOTAL		**593.795**	**576.901**	**-2,85%**

Fuente: DANE-SIPSA

La participación en la cantidad total del acopio de los alimentos para el mes de diciembre la lidera la central de Corabastos en Bogotá, con 32,68%; seguida de la Central Mayorista de Antioquia en Medellín con 13,65%; Centroabastos en Bucaramanga con 7,53%; y Barranquillita en Barranquilla con 5,20% de participación en el total de las treinta y dos centrales que abarca el SIPSA_A.



En diciembre el grupo de las frutas presentó la mayor caída en el abastecimiento con respecto a noviembre, con un decrecimiento de 9,63%, seguido de las verduras y hortalizas y los tubérculos, raíces y plátanos. Por su parte los otros grupos presentaron un aumento en el acopio.

Los mercados con variaciones negativas en donde tiene presencia el SIPSA en el Componente de Abastecimiento de Alimentos son:

Barranquilla, Barranquillita

En este mercado mayorista de Barranquilla el acopio de alimentos tuvo una disminución de 20,83%, al pasar de 37.891 t en noviembre a 29.997 t en diciembre.

El abastecimiento de las frutas presentó una reducción de 30,85%, debido al decrecimiento en la entrada de bananos Urabá y criollo, papaya Tainung, melón, aguacate Choquette, limón común, mora, piña Gold y naranja Valencia y/o Sweet, entre otros. El acopio en la categoría de otros grupos bajó 20,94% a causa de las menores existencias de alimentos como arroz, carne de cerdo y de pollo, lenteja, maíz blanco, mojarra, fríjol, panela, cerveza y harinas. El suministro de las verduras y hortalizas tuvo una disminución de 17,96%, por el descenso en el ingreso de productos como cebollas cabezonas roja y blanca, cebolla junca, tomates Riogrande y chonto, pimentón, zanahoria, ajo, pepino cohombro y remolacha. Por último, el aprovisionamiento de los tubérculos, raíces y plátanos se redujo 13,03%, por los menores inventarios de papas única, criolla, rubí y suprema; yuca y ñame.

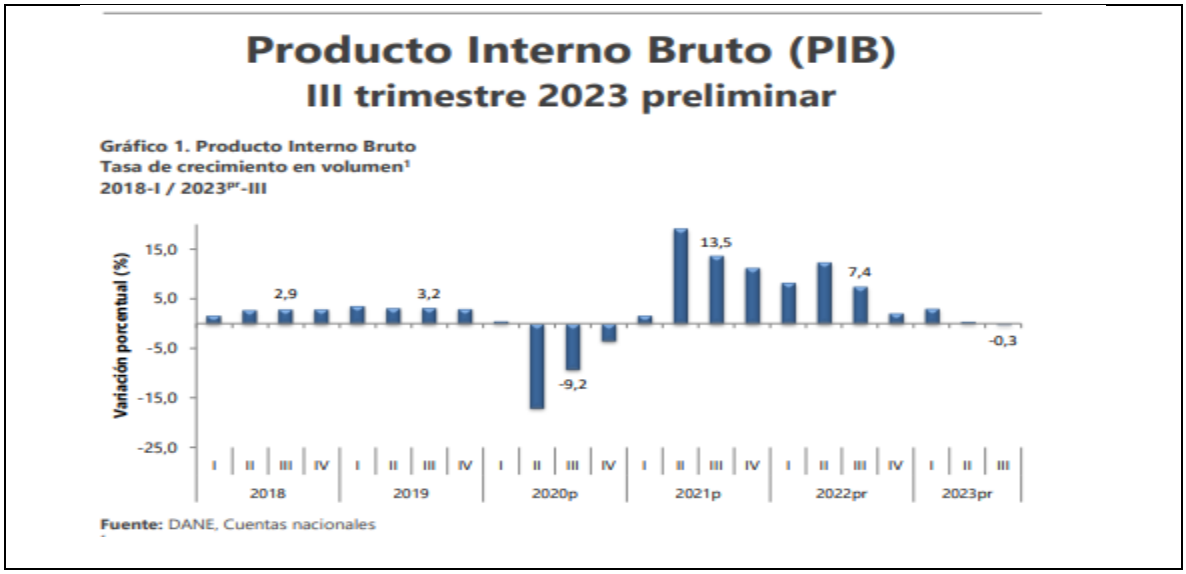
Barranquilla, Granabastos

En Granabastos el abastecimiento de alimentos presentó una variación de -9,04%, registrando 1.007 t menos en diciembre respecto al mes anterior.

El suministro de alimentos bajó en el grupo de las frutas, donde se registró un descenso de 36,96%, por el menor ingreso de alimentos como manzana importada, maracuyá, limón común, bananos Urabá y criollo, papaya Tainung y mora. En los tubérculos, raíces y plátanos se tuvo una variación de -29,03%, a causa de la poca entrada de papas única y criolla, y yuca. Por su parte, las verduras y hortalizas disminuyeron 22,92%, como consecuencia del bajo acopio de cebollas junca y cabezonas blanca y roja; zanahoria, tomate chonto, chócolo mazorca, remolacha y repollo, especialmente. Por el contrario, los otros grupos aumentaron 0,48%, debido al crecimiento en el aprovisionamiento de azúcar, gaseosas, maltas, atún en lata, cerveza, confitería, leche pasteurizada UHT, panela, y maíz blanco, principalmente.

Producto Interno Bruto (PIB)

Fuente: https://www.dane.gov.co/files/operaciones/PIB/bol-PIB-IIItrim2023.pdf (15 de noviembre de 2023)



PIB desde el enfoque de la producción

En el tercer trimestre de 2023pr, el Producto Interno Bruto en su serie original, decrece 0,3% respecto al mismo periodo de 2022pr (ver tabla 1). Las actividades económicas que más contribuyen a la dinámica del valor agregado son:

• Industrias manufactureras decrece 6,2% (contribuye -0,8 puntos porcentuales a la variación anual).
• Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; Transporte y almacenamiento; Alojamiento y servicios de comida decrece 3,5% (contribuye -0,7 puntos porcentuales a la variación anual).
• Construcción decrece 8,0% (contribuye -0,4 puntos porcentuales a la variación anual).

En lo corrido del año 2023pr, respecto al mismo periodo del año anterior, el Producto Interno Bruto presenta un crecimiento de 1,0%. Las actividades económicas que más contribuyen a la dinámica del valor agregado son:

• Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 4,0% (contribuye 0,6 puntos porcentuales a la variación anual).
• Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios;
• Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio crece 11,8% (contribuye 0,4 puntos porcentuales a la variación anual).
• Actividades financieras y de seguros crece 8,8% (contribuye 0,4 puntos porcentuales a la variación anual).

Respecto al trimestre inmediatamente anterior, el Producto Interno Bruto en su serie ajustada por efecto estacional y calendario crece 0,2%. Esta variación se explica principalmente por la siguiente dinámica:

• Explotación de minas y canteras crece 2,0%.
• Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca crece 1,2%.
• Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 0,9%.

Tabla 1. Valor agregado por actividad económica
Tasas de crecimiento en volumen[1]
Tercer trimestre 2023[pr]

Actividad económica	Tasas de crecimiento (%)		
	Serie original		Serie ajustada por efecto estacional y calendario
	Anual	Año corrido	Trimestral
	2023[pr]-III / 2022[pr]-III	2023[pr] / 2022[pr]	2023[pr]-III / 2023[pr]-II
Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca	1,8	0,5	1,2
Explotación de minas y canteras	3,5	3,8	2,0
Industrias manufactureras	-6,2	-3,2	-1,6
Suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado[2]	2,5	1,7	0,8
Construcción	-8,0	-5,0	-2,7
Comercio al por mayor y al por menor[3]	-3,5	-2,1	-0,1
Información y comunicaciones	-1,2	0,7	-0,7
Actividades financieras y de seguros	1,6	8,8	-0,9
Actividades inmobiliarias	1,8	1,9	0,4
Actividades profesionales, científicas y técnicas[4]	-0,8	0,3	-0,3
Administración pública, defensa, educación y salud[5]	5,3	4,0	0,9
Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios[6]	4,9	11,8	-0,9
Valor agregado bruto	**-0,1**	**1,0**	**0,1**
Impuestos menos subvenciones sobre los productos	-1,8	1,0	0,1
Producto Interno Bruto	**-0,3**	**1,0**	**0,2**

Valor agregado por actividad económica

Agricultura , ganadería , caza, silvicultura y pesca

En el tercer trimestre de 2023pr, el valor agregado de la agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca crece 1,8% en su serie original, respecto al mismo periodo de 2022pr. Esta dinámica se explica por los siguientes comportamientos:

• Cultivos agrícolas transitorios; cultivos agrícolas permanentes; propagación de plantas (actividades de viveros, excepto viveros forestales); actividades de apoyo a la agricultura y la ganadería y posteriores a la cosecha; explotación mixta (agrícola y pecuaria) y caza ordinaria y mediante trampas; y actividades de servicios conexas crece 3,0%.
• Cultivo permanente de café decrece 6,6%.
• Ganadería crece 1,1%.
• Silvicultura y extracción de madera crece 1,9%.
• Pesca y acuicultura crece 0,1%

Respecto al trimestre inmediatamente anterior en su serie ajustada por efecto estacional y calendario, el valor agregado de la agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca crece en 1,2%, explicado por:

• Cultivos agrícolas transitorios; cultivos agrícolas permanentes; propagación de plantas (actividades de viveros, excepto viveros forestales); actividades de apoyo a la agricultura y la ganadería y posteriores a la cosecha; explotación mixta (agrícola y pecuaria) y caza ordinaria y mediante trampas; y actividades de servicios conexas crece 1,5%.
• Cultivo permanente de café decrece 7,8%.
• Ganadería crece 3,7%.
• Silvicultura y extracción de madera decrece 0,4%.
• Pesca y acuicultura decrece 18,2%.

Tabla 2. Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca
Tasas de crecimiento en volumen[1]
Tercer trimestre 2023[pr]

Actividad económica	Tasas de crecimiento (%)		
	Serie original		Serie ajustada por efecto estacional y calendario
	Anual	Año corrido	Trimestral
	2023[pr]-III / 2022[pr]-III	2023[pr] / 2022[pr]	2023[pr]-III / 2023[pr]-II
Cultivos agrícolas transitorios; cultivos agrícolas permanentes[2]	3,0	0,9	1,5
Cultivo permanente de café	-6,6	-2,6	-7,8
Ganadería	1,1	-0,9	3,7
Silvicultura y extracción de madera	1,9	0,04	-0,4
Pesca y acuicultura	0,1	9,9	-18,2
Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca	**1,8**	**0,5**	**1,2**

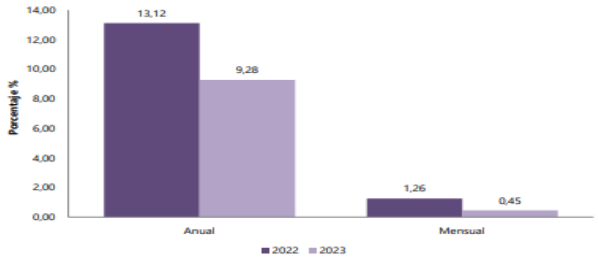
Comportamiento de la variación mensual del IPC según divisiones y subclases

Fuente: https://www.dane.gov.co/files/operaciones/IPC/bol-IPC-dic2023.pdf (9 de enero de 2024)

Índice de Precios al Consumidor (IPC)

Diciembre 2023

Gráfico 1. IPC Variaciones
Total Nacional
Diciembre 2022 - 2023



Variación y contribución anual por divisiones de gasto

En el mes de diciembre de 2023, el IPC registró una variación de 9,28% en comparación con diciembre de 2022. En el último año, las divisiones Transporte (15,42%), Restaurantes y hoteles (13,22%), Bebidas alcohólicas y tabaco (11,95%), Educación (11,41%), Bienes y servicios diversos (10,08%) y por último, Salud (9,49%) se ubicaron por encima del promedio nacional (9,28%). Entre tanto, las divisiones Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (9,26%), Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (8,94%), Recreación y cultura (7,10%), Prendas de vestir y calzado (5,23%), Alimentos y bebidas no alcohólicas (5,00%) y por último, Información y comunicación (0,12%) se ubicaron por debajo del promedio nacional.

Cuadro 1. IPC Variación y contribución anual
Según divisiones de gasto
Diciembre 2022 - 2023

		2022		2023	
Divisiones de Gasto	Peso (%)	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales
Transporte	12,93	11,59	1,49	15,42	1,96
Restaurantes y hoteles	9,43	18,54	1,84	13,22	1,38
Bebidas alcohólicas y tabaco	1,70	8,37	0,14	11,95	0,20
Educación	4,41	5,98	0,24	11,41	0,43
Bienes y servicios diversos	5,36	13,09	0,69	10,08	0,53
Salud	1,71	9,53	0,16	9,49	0,16
TOTAL	100,00	13,12	13,12	9,28	9,28
Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles	33,12	6,94	2,25	9,26	2,84
Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar	4,19	18,25	0,73	8,94	0,37
Recreación y cultura	3,79	8,36	0,30	7,10	0,24
Prendas de vestir y calzado	3,98	11,22	0,38	5,23	0,17
Alimentos y bebidas no alcohólicas	15,05	27,81	4,88	5,00	0,99
Información y comunicación	4,33	0,25	0,01	0,12	0,00

Fuente: DANE, IPC.
Nota: La diferencia en la suma de las variables obedece al sistema de aproximación en el nivel de dígitos trabajados en el índice.

Los mayores aportes a la variación anual se registraron en las divisiones de: Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles, Transporte, Restaurantes y hoteles, Alimentos y bebidas no alcohólicas y Bienes y servicios diversos, las cuales en conjunto contribuyeron con 7,17 puntos porcentuales al acumulado anual de dicha variación.

Variaciones y contribuciones de las subclases en el año

En diciembre de 2023 en comparación con diciembre de 2022, la variación anual de las subclases que más aportaron al índice total fueron: combustibles para vehículos (44,80%), arriendo imputado (7,50%), comidas en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio (12,93%), electricidad (20,74%), arriendo efectivo (7,64%), transporte urbano (incluye tren y metro) (11,51%), comidas preparadas fuera del hogar para consumo inmediato (14,84%), suministro de agua (9,85%), productos de limpieza y mantenimiento (11,77%) y leche (12,23%). Las mayores contribuciones negativas se presentan en: plátanos (-15,22%), cebolla (-18,76%), aceites comestibles (-7,74%), papas (-9,76%) y yuca para consumo en el hogar (-28,85%).

Cuadro 2. IPC Variación y contribución anual
Por principales subclases
Diciembre 2023

Subclase	Variación (%)	Contribución Puntos porcentuales
Combustibles para vehículos	44,80	1,14
Arriendo imputado	7,50	0,95
Comidas en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio, medios de transporte, máquinas expendedoras, puestos móviles, y lugares de esparcimiento; se incluyen también las contratadas por encargo, para llevar y por servicio a domicilio	12,93	0,91
Electricidad	20,74	0,71
Arriendo efectivo	7,64	0,71
Transporte urbano (incluye tren y metro)	11,51	0,50
Comidas preparadas fuera del hogar para consumo inmediato, en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio, puestos móviles, lugares de esparcimiento, para llevar y por servicio a domicilio	14,84	0,32
Suministro de agua	9,85	0,19
Productos de limpieza y mantenimiento	11,77	0,17
Leche	12,23	0,17

Fuente: DANE, IPC.
Nota: La diferencia en la suma de las variables obedece al sistema de aproximación en el nivel de dígitos trabajados en el índice.

Encuesta Mensual de Servicios (EMS)

Fuente: https://www.dane.gov.co/files/operaciones/EMS/bol-EMS-nov2023.pdf (17 de enero de 2024)

Variación anual de los ingresos nominales y contribución por tipo de ingresos, según subsector de servicios (noviembre 2023 / noviembre 2022)

En noviembre de 2023, quince de los dieciocho subsectores de servicios presentaron variación positiva en los ingresos totales, en comparación con noviembre de 2022.

Tabla 1. Variación anual de los ingresos y contribución por tipo de ingresos, según subsector de servicios
Noviembre 2023[p] / noviembre 2022

Clasificación CIIU Rev. 4 A.C.			Ingresos nominales	Ingresos por servicios	Venta de Mercancías	Otros ingresos
Sección	División	Descripción	Variación (%)		Contribución (pp)	
H	División 52	Almacenamiento y actividades complementarias al transporte	-13,1	-13,5	-0,1	0,5
H	División 53	Correo y servicios de mensajería	1,4	2,3	0,0	-0,8
I	División 56	Restaurantes, catering y bares	15,7	15,2	0,4	0,1
J	División 58	Actividades de edición	13,1	12,1	-0,3	1,3
J	División 59, excepto Clase 5920	Producción de películas cinematográficas y programas de televisión	6,7	13,8	-2,7	-4,4
J	División 60 y Clase 6391	Actividades de programación y transmisión, agencias de noticias	-5,6	-9,0	0,0	3,4
J	División 61	Telecomunicaciones	0,2	2,1	-1,8	-0,1
J	División 62, División 63, excepto Clase 6391	Desarrollo de sistemas informáticos y procesamiento de datos	15,6	13,3	2,3	0,0
LN	Sección L. División 68 Sección N. Divisiones 7710, 7729 y 7730	Inmobiliarias, alquiler de maquinaria y equipo	14,0	10,4	3,3	0,3
M	Divisiones 69, 70, 71, 72, Clase 7320, División 74	Actividades profesionales científicas y técnicas	15,3	15,6	-0,3	0,1
M	Clase 7310	Publicidad	13,2	13,1	0,1	0,0
N	Divisiones 78, 80 y 81, excepto Clase 8130	Actividades de empleo, seguridad e investigación privada, servicios a edificios	10,8	10,5	0,3	0,0
N	Clase 8220	Actividades de centros de llamadas (Call center)	-11,2	-11,2	0,0	0,0
N	División 82 excepto Clase 8220	Actividades administrativas y de apoyo de oficina y otras actividades, excepto call center	13,5	14,6	-0,4	-0,7
P	Grupo 854	Educación superior privada	10,0	9,2	0,0	0,8
Q	Clase 8610	Salud humana privada con internación	13,8	14,2	-0,4	0,1
Q	División 86 excepto Clase 8610	Salud humana privada sin internación	17,9	17,3	0,6	0,0
S	Divisiones 90, 92, 93, 95 y 96	Otros servicios de entretenimiento y otros servicios	5,4	6,1	-1,3	0,6

Fuente: DANE – EMS

Variación anual del personal ocupado total y contribución por tipo de contratación, según subsector de servicios (noviembre 2023 / noviembre 2022):

En noviembre de 2023, siete de los dieciocho subsectores de servicios presentaron variación positiva en el personal ocupado total, en comparación con noviembre de 2022.

Tabla 2. Variación anual del personal ocupado total y contribución por categoría de contratación, según subsector de servicios
Noviembre 2023[p] / noviembre 2022

Clasificación CIIU Rev. 4 A.C.			Personal ocupado total*	Permanente	Temporal directo	Agencias	Misión** Hora cátedra***
Sección	División	Descripción	Variación (%)	Contribución (PP)			
H	División 52	Almacenamiento y actividades complementarias al transporte	-0,8	2,2	-1,1	-1,9	--
H	División 53	Correo y servicios de mensajería	-9,6	-1,9	-1,4	-6,3	--
I	División 56	Restaurantes, catering y bares	2,3	2,2	1,4	-1,3	--
J	División 58	Actividades de edición	-10,6	-6,3	-3,7	-0,6	--
J	División 59, excepto Clase 5920	Producción de películas cinematográficas y programas de televisión	7,9	3,7	4,1	0,1	--
J	División 60 y Clase 6391	Actividades de programación y transmisión, agencias de noticias	0,2	0,7	0,6	-1,0	--
J	División 61	Telecomunicaciones	-7,8	-3,7	-3,4	-0,6	--
J	División 62, División 63, excepto Clase 6391	Desarrollo de sistemas informáticos y procesamiento de datos	-0,7	0,4	-0,5	-0,7	--
LN	Sección L, División 68 Sección N, Divisiones 7710, 7729 y 7730	Inmobiliarias, alquiler de maquinaria y equipo	3,9	4,9	-1,5	0,6	--
M	Divisiones 69, 70, 71, 72, Clase 7320, División 74	Actividades profesionales científicas y técnicas	-0,6	0,6	-1,3	0,1	--
M	Clase 7310	Publicidad	5,0	3,2	2,0	-0,1	--
N	Divisiones 78, 80 y 81, excepto Clase 8130	Actividades de empleo, seguridad e investigación privada, servicios a edificios	-6,8	-0,1	-1,1	0,4	-6,0
N	Clase 8220	Actividades de centros de llamadas (Call center)	-9,0	-1,1	-6,2	-1,7	--
N	División 82 excepto Clase 8220	Actividades administrativas y de apoyo de oficina y otras actividades, excepto call center	-0,9	0,4	-0,6	-0,7	--
P	Grupo 854	Educación superior privada	-0,4	-0,6	0,2	0,0	0,0
Q	Clase 8610	Salud humana privada con internación	5,1	2,9	2,1	0,0	--
Q	División 86 excepto Clase 8610	Salud humana privada sin internación	2,9	1,5	1,3	0,1	--
S	Divisiones 90, 92, 93, 95 y 96	Otros servicios de entretenimiento y otros servicios	-0,4	-0,9	1,5	-1,0	--

Fuente: DANE – EMS

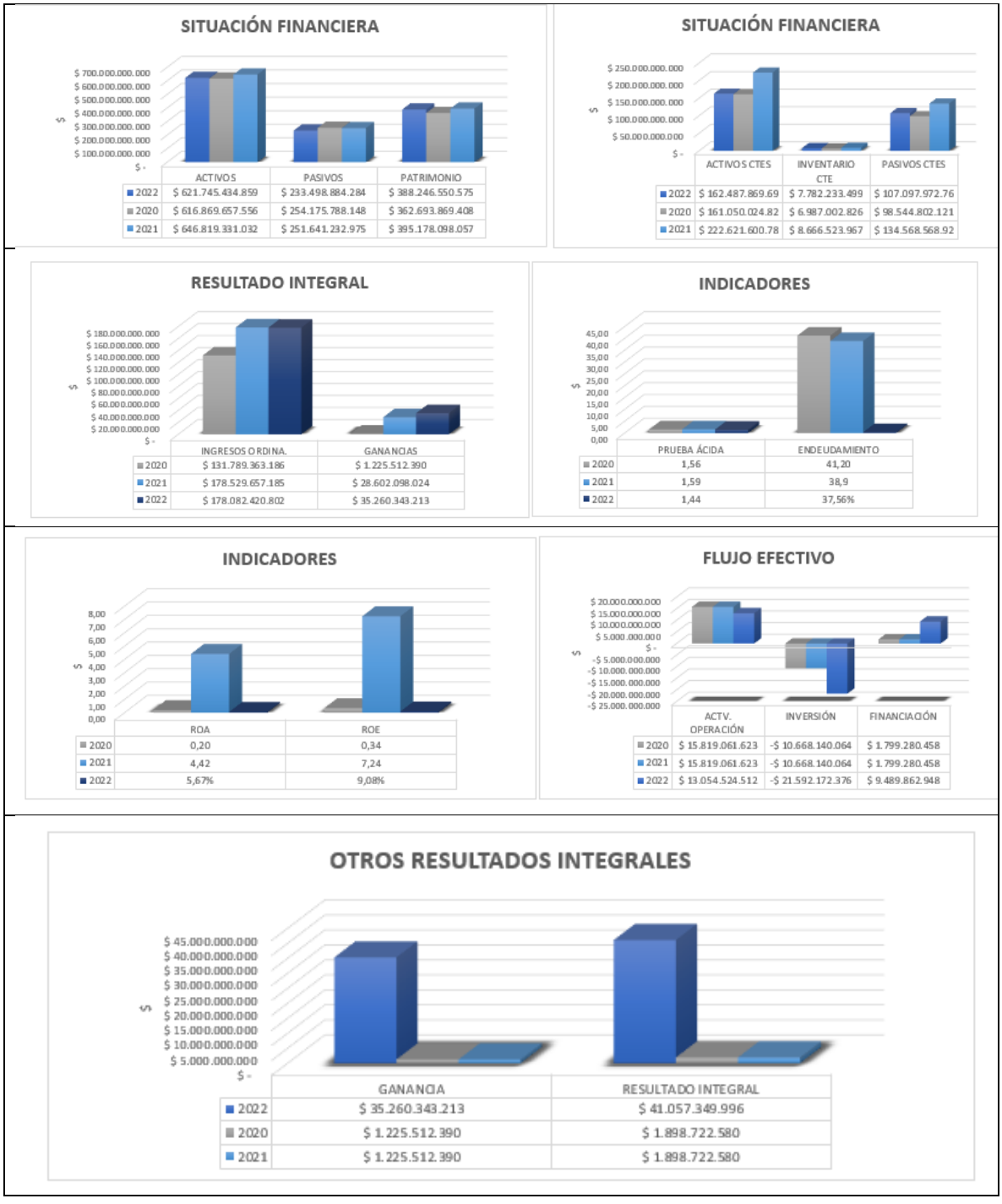
Indicadores Económicos

La exigencia de los requisitos financieros en todos los procesos de contratación en esta entidad territorial es el resultado de un estudio objetivo de las condiciones del mercado y de la información que reposa en nuestros archivos de los estados financieros de todas las empresas que se han presentado en los distintos procesos en años anteriores.

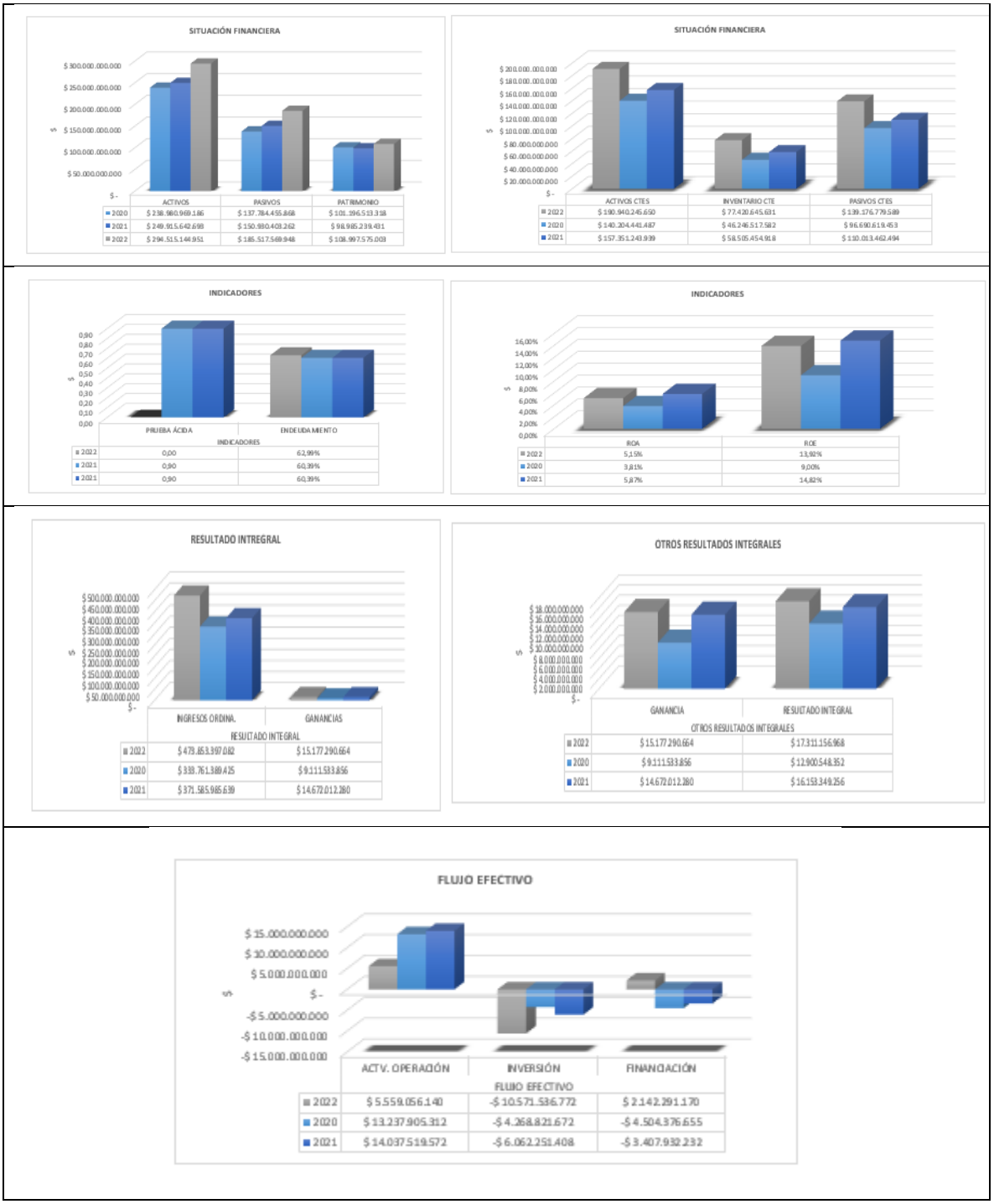
Teniendo en cuenta la duración del contrato y la forma de pago se requiere que la empresa que resulte adjudicataria del presente proceso cuente con el suficiente músculo financiero para permitir el desarrollo normal del contrato. Es por esto por lo que para la determinación de los indicadores financieros a evaluar en el proceso se tuvo en cuenta el comportamiento de las diferentes cuentas principales del balance y estado generales, tomados de los históricos publicados por el ***Sistema Integrado de información Societario***, así como también el histórico de los procesos de contratación de este tipo, realizados en los años anteriores en esta entidad territorial: Fuente: https://siis.ia.supersociedades.gov.co/#/dashboard.

A continuación, se presentan las gráficas de las diferentes cuentas del balance general y estado de resultados correspondiente al sector comercio y servicios teniendo en cuenta que el objeto a contratar es de naturaleza mixta influenciados por los anteriores tipos de industria:

MACROSECTOR SERVICIOS



MACROSECTOR COMERCIO:



De acuerdo con lo anterior, esta administración determina en aras de que en el presente proceso exista una pluralidad de oferentes, sin que afecte el desarrollo del mismo, los siguientes indicadores financieros; a verificar en los estados financieros de los proponentes que se presenten. Guardando

la proporción entre el valor del contrato, su grado de dificultad y el Riesgo asociado al Proceso de Contratación.

Una vez verificada la información entregada por el SIIS, se definen los siguientes indicadores financieros:

	COMERCIO 2022	SERVICIO 2022	GENERAL	CRITERIO DIFERENCIAL *
CAPITAL DE TRABAJO			>=50% Po	>=40% Po
LIQUIDEZ	1,372	1,517	>=1,2	>=1
ENDEUDAMIENTO	0,630	0,376	<=0,70	<=0,75
RAZON DE COBERTURA INTERESES	2,595	1,376	>=1,0	>=0,9
ROE	0,139	0,091	>=0,03	>=0,025
ROA	0,052	0,057	>=0,01	>=0,005

INDICADORES FINANCIEROS A VERIFICAR CONTRATISTAS EN GENERAL:

CAPITAL DE TRABAJO (CT): Igual o superior al cincuenta por ciento (50%) del Po
LIQUIDEZ: Deberá ser mayor o igual a uno punto dos (1.2)
NIVEL DE ENDEUDAMIENTO: Deberá ser menor o igual a cero punto setenta (0.70)
RAZÓN DE COBERTURA DE INTERESES: Deberá ser mayor o igual a uno punto cero (1.0)
RENTABILIDAD SOBRE PATRIMONIO: Deberá ser mayor o igual a cero punto cero tres (0.03)
RENTABILIDAD SOBRE ACTIVOS: Deberá ser mayor o igual a cero punto cero uno (0.01)

INDICADORES FINANCIEROS A VERIFICAR CON CRITERIO DIFERENCIAL:

CAPITAL DE TRABAJO (CT): Igual o superior al cuarenta por ciento (40%) del Po
LIQUIDEZ: Deberá ser mayor o igual a uno punto cero (1.0)
NIVEL DE ENDEUDAMIENTO: Deberá ser menor o igual a cero punto setenta y cinco (0.75)
RAZÓN DE COBERTURA DE INTERESES: Deberá ser mayor o igual a cero punto nueve (0.9)
RENTABILIDAD SOBRE PATRIMONIO: Deberá ser mayor o igual a cero punto cero veinticinco (0.025)
RENTABILIDAD SOBRE ACTIVOS: Deberá ser mayor o igual a cero punto cero cero cinco (0.005)

Lo anterior aplica para emprendimientos, empresas de mujeres y mipymes de acuerdo con el Decreto 1860 de 2021

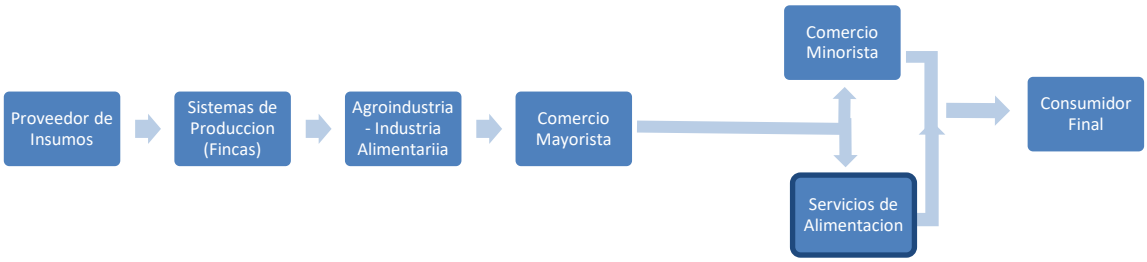
Técnico

El sector de los restaurantes ofrece varias modalidades para ofrecer el servicio de los cuales los más comunes se encuentran el servicio a la mesa, autoservicio o buffet, catering, domicilios y presentaciones especiales.

De igual manera se tiene dentro del mercado diferentes modalidades como son los restaurantes de mantel, restaurantes casuales, restaurantes de comida rápida, cafés, pastelerías, hoteles y empresas especializadas.

Al ser la alimentación una necesidad básica, el suministro de esta se encuentra bajo estándares que regulan su calidad, aunque se pueden esperar deferentes niveles de la misma dependiendo del nicho de mercado este servicio debe como mínimo garantizar la salud y el bienestar de los trabajadores y de la población en general.

La cadena de valor del sector alimentario se presenta a continuación:



En referencia a la figura anterior, podemos identificar que los proveedores para el objeto del presente estudio se encuentran identificados como servicios de alimentación. Estos se encargan de transformar los alimentos en comidas listas para el consumo y de la distribución.

El Distrito de Barranquilla con la finalidad de satisfacer las necesidades para proveer la alimentación requiere contratar el SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL RECLUIDO EN LOS CENTROS DE REHABILITACIÓN MASCULINO EL BOSQUE, CENTRO DE REHABILITACIÓN FEMENINO EL BUEN PASTOR Y PERSONAL RECLUIDO EN LOS CENTROS TRANSITORIOS; que brinde una alimentación balanceada, saludable, higiénica y acorde a las exigencias nutricionales y de salud reguladas en nuestra legislación.

El suministro de alimentos se efectuará de manera diaria en los horarios y cantidades que señale(n) el(los) supervisor(es) del contrato. Los alimentos deberán cumplir con las siguientes especificaciones:

Especificaciones del Objeto por contratar

CENTROS CARCELARIOS Y CENTROS TRANSITORIOS - CALORÍAS TOTAL DIA/1.800 kcal/día DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL POR MACRONUTRIENTES SEGUN CALORÍAS/DÍA POBLACIÓN SANA

NUTRIENTE	PORCENTAJE (%)	CALORIAS (Cals)	GRAMOS (G)
Proteína	12	216	54
Grasa	28	504	56
Carbohidratos	60	1080	270
Total	100	1.800	

DISTRIBUCION ENERGETICA POR TIEMPO DE COMIDA ESTABLECIMIENTOS CARCELARIOS Y TRANSITORIOS POBLACIÓN SANA

TIEMPO DE COMIDA	PORCENTAJE %	CALORIAS Cals
Desayuno	30	540
Almuerzo	45	810
Cena	25	450
TOTAL	100	1.800

APORTE DE MACRONUTRIENTES POR TIEMPO DE COMIDA

ESTABLECIMEINTOS CARCELARIOS Y TRANSITORIOS POBLACION SANA

TIEMPO DE COMIDA	PORCENTAJE %	PROTEINA G	GRASA G	CARBOHIDRATOS G
Desayuno	30	16,2	16,8	81
Almuerzo	45	24,3	25,2	121,5
Cena	25	13,5	14	67,5
Total	100	54	56	270

CALCULO DE DESAYUNO POR INTERCAMBIO PORCION SERVIDA
CALORÍAS: 540 CALS/DESAYUNO
POBLACION CARCELARIA SANA CALCULO DESAYUNO POR INTERCAMBIOS

GRUPO DE ALIMENTO	INTERCAMBIO	ENERGIA (KCAL)	PROTEINAS (GR)	GRASAS (GR)	CARBOHIDRATOS (GR)
GRUPO I					
CEREALES	2,5	220	5,5	3,7	41,7
GRUPO II					
VERDURAS					
FRUTA	1,5	82,5	1,5	0,45	20,85
GRUPO III					
LACTEOS	0,75	96,7	5,2	5,4	7,1
GRUPO IV					
HUEVOS	1,0	77	6,5	5,3	0,4
GRUPO V					
GRASAS	0,5	22	0	2,5	0
GRUPO VI					
AZUCAR	0,70	56,7	0	0	15,2
TOTAL	**------**	**554,9**	**18,7**	**17,3**	**85**
RECOMENDACIÓN		540	16,2	16,8	81
% DE ADECUACION/ GABA 2018		102%	115%	102%	104%

MINUTA PATRON – DESAYUNO PORCION SERVIDA – CENTROS CARCELARIOS Y TRANSITORIOS - POBLACION SANA

GRUPO DE ALIMENTO	PREPARACION	GRAMAJE SERVIDO	MEDIDA CASERA
CEREALES	Pan tajado	44 g	2 tajadas delgadas
	Avena en hojuelas	12g	2 cucharadas soperas colmadas
LACTEO	Colada de avena con Leche liquida	200 cc	1 vaso mediano
HUEVO	Cocido	50 g	1 unidad pequeña
FRUTA	Entera - Piña	172 g	1 tajada mediana

POBLACION CARCELARIA SANA CALCULO ALMUERZO POR INTERCAMBIOS

CALORIAS 630 CAL/ALMUERZO PORCION SERVIDA

GRUPO DE ALIMENTO	INTERCAMBIO	ENERGIA (KCAL)	PROTEINAS (GR)	GRASAS (GR)	CARBOHIDRATOS (GR)
GRUPO I					
CEREALES	2	176	4,4	3	33
RAICES	0,75	67,5	0,6	0,075	16,2
TUBERCULOS	0,5	46,5	1,1	0,05	10,6
GRUPO II					
VERDURAS Y FRUTAS	1,5	36	1,9	0,45	7,95
	1,5	82,5	1,5	0,45	20,8
GRUPO III					
LACTEOS					
GRUPO IV					
CARNES	1	79	9,9	4,1	2
LEGUMINOSAS	0,5	41	2,4	0,5	6,6
GRUPO V					
ACEITE	1,5	66	0	7,5	0
GRUPO VI					
AZUCAR	0,5	40,5	0	0	10,8
TOTAL		635	21,8	16,1	107
Recomendado		630	16,2	16,8	81
% de Adecuación		100 %	134%	96%	132%

MINUTA PATRON - ALMUERZO - ESTABLECIMIENTOS CARCELARIOS Y TRANSITORIOS POBLACION SANA

GRUPO DE ALIMENTO	PREPARACION	GRAMAJE SERVIDO	MEDIDA CASERA
CEREALES	Arroz blanco	160 g	12 cucharadas soperas colmadas
VERDURAS	Ensalada de Zanahoria tomate rojo y verde	70 g	1 pocillo chocolatero
FRUTA	Entera - Naranja	147 g	1 unidad pequeña
	Jugo de Guayaba	48,5 g	1 unidad mediana
CARNE	Cerdo sudado con verduras	105 g	2/8 de libra
LEGUMINOSAS	Sopa de lenteja con tubérculos, raíces y verduras	250 cc	1 cucharon grande

POBLACION CARCELARIA SANA CALCULO DE CENA POR INTERCAMBIOS
Calorías: 450 Kcal/ Cena PORCION SERVIDA

GRUPO	INTERCAM	ENERGIA	PROTEINA	GRASAS	CARBOHIDRATO

DE ALIMENTO	BIO	(KCAL)	S (GR)	(GR)	S (GR) alimento crudo
GRUPO I					
CEREALES	2,0	176	4,4	3	33,4
GRUPO II					
VERDURAS Y FRUTAS	0,75	18	0,9	0,2	3,9
	1.5	82,5	1,5	0.45	20,8
GRUPO III					
LACTEOS					
GRUPO IV					
PECHUGA	1	79	9,9	4,1	2
GRUPO V					
ACEITE	1	44	0	5	0
GRUPO VI					
AZUCAR	0,70	56,7	0	0	15
TOTAL		456	16	12,8	75,1
RECOMENDADO		450	13,5	14	67,5
PORCENTAJE DE ADECUACION		101%	118 %	91%	111%

MINUTA PATRON - CENA - ESTABLECIMIENTOS CARCELARIOS Y TRANSITORIOS - POBLACION SANA

GRUPO DE ALIMENTO	PREPARACION	GRAMAJE SERVIDO	MEDIDA CASERA
CEREALES	Arroz blanco	200 g	14 cucharadas soperas colmadas
FRUTA	Entera - Banano	65 g	1 unidad pequeña
	Jugo de Melón	86 g	1 tajada delgada
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	Pechuga asada	60 g	¼ de unidad mediana

RECOMENDACIONES REALIZADAS POR LAS PROFESIONALES DE LA SALUD SECRETARÍA DISTRITAL DE SALUD: NUTRICIONISTA DIETISTA

1. Consuma alimentos naturales y variados en esta etapa del curso de vida como se indica en el “plato colombiano saludable” de las Guías Alimentarias basadas en Alimentos.
2. Para favorecer la salud de músculos, huesos y dientes, consuma diariamente huevo, leche y/o productos lácteos.
3. Para mejorar su digestión, su piel y su peso, incluya en cada una de las comidas frutas enteras y verduras, preferiblemente crudas.
4. Cuide su corazón incluyendo en su alimentación aguacate.
5. Las leguminosas son deliciosas y facilitan su digestión, consúmalas al menos dos veces por

semana.

6. Para mantener un peso saludable, reduzca el consumo de “productos de paquete”, comidas rápidas, gaseosas y bebidas azucaradas.
7. Para proteger la salud del corazón, evite el consumo de grasas de origen animal y grasas sólidas, como mantequilla y grasas de origen vegetal como la margarina y la manteca.
8. Para tener una presión arterial normal, reduzca el consumo de sal y alimentos altos en sodio como carnes embutidas, enlatados y productos de paquete.
9. Por el placer de vivir saludablemente realice todos los días al menos 30 minutos de actividad física.
10. Consumir mínimo 8 vasos de agua pura al día.

DIETAS ESPECIALES

MINUTAS PARA POBLACION CARCELARIA CON CONDICIONES DE SALUD ESPECIAL Y/O DIAGNOSTICADAS CON TUBERCULOSIS, VIH, ENTRE OTRAS

DISTRIBUCION ENERGETICA POR TIEMPO DE COMIDA

NUTRIENTE	PORCENTAJE %	CALORIAS Cals	GRAMOS Gr
Proteína	12	216	54
Grasa	28	504	56
Carbohidratos	60	1080	270
Total	100	**1800**	

DISTRIBUCION PORCENTUAL POR MACRONUTRIENTES SEGÚN CALORIAS/DIA

TIEMPO DE COMIDA	PORCENTAJE %	CALORIAS Cals
Desayuno	25	450
Merienda	15	270
Almuerzo	35	630
Cena	25	450
TOTAL	100	**1800**

DISTRIBUCION DE MACRONUTRIENTES POR TIEMPO DE COMIDA

Tiempo de comida	Porcentaje %	Proteína g	Grasa g	Carbohidratos g
Desayuno	25	13,5	14	67,5
Merienda	15	8,1	8,4	40,5
Almuerzo	35	18,9	19,6	94,5
Cena	25	13,5	14	67,5
Total	100	54	56	270

CALCULO DE DESAYUNO POR INTERCAMBIO PORCION SERVIDA
CALS: 450 CALORIAS/DESAYUNO
POBLACION CARCELARIA CON CONDICIONES DE SALUD ESPECIAL Y/O DIAGNOSTICADAS CON TUBERCULOSIS, VIH, ENTRE OTRAS

GRUPO DE ALIMENTO	INTERCAMBIO	ENERGIA (KCAL)	PROTEINAS (GR)	GRASAS (GR)	CARBOHIDRATOS (GR)
GRUPO I					
CEREALES	2	176	4,4	3	33,4
GRUPO II					

VERDURAS Y FRUTAS	0,5	12	0,6	0,15	2,6
	1,5	82,5	1,5	0,45	20,8
GRUPO III					
LACTEOS	0,5	64,5	3,5	3,6	4,7
GRUPO IV					
HUEVO	1	77	6,5	5,3	0,4
GRUPO V					
GRASAS	0,5	22	0	2,5	0
GRUPO VI					
AZUCAR	0,5	40,5	0	0	10,8
TOTAL		474	16	15	72,7
RECOMENDADO		450	13,5	14	67,5
% DE ADECUACION ADECUACION		105%	118%	107%	107%

MINUTA PATRON - DESAYUNO – POBLA CION CARCELARIA CON CONDICIONES DE SALUD ESPECIAL Y/O DIAGNOSTICADAS CON TUBERCULOSIS, VIH, ENTRE OTRAS

GRUPO DE ALIMENTO	PREPARACIO N	GRAMAJE SERVIDO	MEDIDA CASERA
CEREAL	Pan Centeno	35 g	1 tajada mediana
	Maicena	12,5 g	2 cucharadas soperas rasas
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	Colada de maicena con leche	250 cc	1 vaso mediano
FRUTA	Entera - Melón	189 g	1 tajada grande
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	Huevo revuelto con tomate	80 g	1 unidad pequeña

MINUTA PATRON MERIENDA 1.
POBLACION CARCELARIA CON CONDICIONES DE SALUD ESPECIAL Y/O DIAGNOSTICADAS CON TUBERCULOSIS, VIH, ENTRE OTRAS

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACION	GRAMAJE	UNIDAD MEDIDA CASERA
CEREALES	Galleta de soda	24 g	3 unidades
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	Yogurt	150 g	1 vaso pequeño
FRUTA	Papaya	189g	1 tajada grande

CALCULO DE MERIENDA POR INTERCAMBIO PORCION SERVIDA
CALS: 270 CALORIAS

POBLACION CARCELARIA CON CONDICIONES DE SALUD ESPECIAL Y/O DIAGNOSTICADAS CON TUBERCULOSIS, VIH, ENTRE OTRAS

GRUPO DE ALIMENT	INTERCAMBIO	ENERGIA (KCAL)	PROTEINAS (GR)	GRASAS (GR)	CARBOHIDRATOS (GR) alimento crudo
GRUPO I					
CEREAL	1,5	132	2,25	2,25	25,05
GRUPO II					
FRUTAS	1	55	1	0,3	13,9
GRUPO III					
LACTEO	1	86	5,6	5,3	3,9
TOTAL		273	8,8	7,9	43
RECOMENDADO		270	8,1	8,4	40,5
% DE ADECUACION		101%	108%	94%	106%

CALCULO DE ALMUERZO POR INTERCAMBIO PORCION SERVIDA
CALS: 630 CALORIAS
POBLACION CARCELARIA CON CONDICIONES DE SALUD ESPECIAL Y/O DIAGNOSTICADAS CON TUBERCULOSIS, VIH, ENTRE OTRAS

GRUPO DE ALIMENTOS	INTERCAMBIO	ENERGIA (KCAL)	PROTEINAS (GR)	GRASAS (GR)	CARBOHIDRATOS (GR)
GRUPO I					
CEREAL	1,5	135	1,3	0,15	32,5
GRUPO II					
VERDURAS Y FRUTAS	2	48	2,6	0,6	10,6
	1,5	82,5	1,5	0,45	20
GRUPO IV					
POLLO - MUSLO	1	79	9,9	4,1	2,0
LEGUMINOSAS	0,5	41	2,45	0,5	6,6
GRUPO V					
ACEITE	3	132	0	15	0
GRUPO VI					
AZUCAR	1	81	0,1	0	21,7
TOTAL	----------	599	17,9	20,8	93,4

RECOMENDADO	630	18,9	19,6	94
% DE ADECUACION	95%	95%	106%	99,3%

MINUTA PATRON ALMUERZO
POBLACION CARCELARIA CON CONDICIONES DE SALUD ESPECIAL Y/O DIAGNOSTICADAS CON TUBERCULOSIS, VIH, ENTRE OTRAS

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACION	GRAMAJE SERVIDO	UNIDAD MEDIDA CASERA
CEREAL	Pastas con ají y cebollín	190 g	1 pocillo chocolatero
VERDURAS	Ensalada – Coliflor y cebolla al vapor	70 g	3 rodajas de cebolla y 1 1/2 gajo de coliflor
FRUTAS	Entera - Papaya	128 g	1 trozo mediano
	Jugo de Maracuyá	48,5 g	1 vaso mediano
CARNES	Pollo - muslo	60 g	1 unidad pequeña
LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	Leguminosas secas - lenteja con guiso	70 g	1 cucharon grande

CALCULO DE CENA POR INTERCAMBIO PORCION SERVIDA
CALS: 450 CALORIAS
POBLACION CARCELARIA CON CONDICIONES DE SALUD ESPECIAL Y/O DIAGNOSTICADAS CON TUBERCULOSIS, VIH, ENTRE OTRAS

GRUPO DE ALIMENTO	INTERCAMBIO	ENERGIA (KCAL)	PROTEINAS (GR)	GRASAS (GR)	CARBOHIDRATOS (GR)
GRUPO I					
CEREALES/ RAICES	1	90	0,9	0,1	21,7
GRUPO II					
VERDURAS Y FRUTAS	2,0	36	1,9	0,45	7,95
	2,0	110	2	0.6	27,8
GRUPO IV					
FILETE DE PESCADO	1	79	9,9	4,1	2,0
GRUPO V					
ACEITE	1,75	77	0	8,75	0
GRUPO VI					
AZUCAR	0,75	60,75	0	0	16,3
TOTAL	------	452	14,7	14	75,7

RECOMENDADO	450	13,5	14	67,5
% DE ADECUACION	100%	108%	100%	112%

MINUTA PATRON – CENA
POBLACION CARCELARIA CON CONDICIONES DE SALUD ESPECIAL Y/O DIAGNOSTICADAS CON TUBERCULOSIS, VIH, ENTRE OTRAS

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACION	GRAMAJE SERVIDO	UNIDAD MEDIDA CASERA
CEREALES	Yuca cocida	62 g	1 trozo mediano
VERDURAS	Ensalada de pimentón, zanahoria, tomate y repollo morado	70 g	1 pocillo chocolatero
FRUTA	Entera - Mandarina	105 g	1 unidad mediana
	Jugo de Guayaba	100 cc	1 vaso pequeño
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	Filete de pescado a la plancha	70 g	1/3 de filete de pescado

DIETAS PARA GESTANTES Y/O CON ESTADO DE SALUD ESPECIAL DIAGNOSTICADAS CON TUBERCULOSIS, VIH, ENTRE OTROS

MINUTAS PARA POBLACION CARCELARIA GESTANTES CON ESTADO DE SALUD ESPECIAL DIAGNOSTICADAS CON TUBERCULOSIS, VIH, ENTRE OTROS

CALCULO DE DESAYUNO POR INTERCAMBIO PORCION SERVIDA
CALS: 450 CALORIAS/ DESAYUNO

GRUPO DE ALIMENTO	INTERCAMBIO	ENERGIA (KCAL)	PROTEINAS (GR)	GRASAS (GR)	CARBOHIDRATOS (GR)
GRUPO I					
CEREALES	1,5	135	1,35	0,1	32,6
GRUPO II					
VERDURAS Y FRUTAS	0,5	12	0,6	0,1	2,6
	1	55	1	0,3	13,9
GRUPO III					
LACTEOS	0,5	64,5	3,5	3,6	4,7
GRUPO IV					
HUEVO	1	77	6,5	5,3	0,4
MEZCLA DE NUECES	0,5	27,5	0,75	2,5	0,9

GRUPO V					
GRASAS	0,7	30,8	0	3,0	0
GRUPO VI					
AZUCAR	1	81	0,1	0	21,7
TOTAL		482	13,8	14,9	76,8
RECOMENDADO/ GABAS GESTANTES		450	13,5	14	67,5
% DE ADECUACION ADECUACION		107%	102%	106%	113%

MINUTA PATRON - DESAYUNO – POBLA CION CARCELARIA GESTANTE CON ESTADO DE SALUD ESPECIAL DIAGNOSTICADAS CON TUBERCULOSIS, VIH, ENTRE OTROS

GRUPO DE ALIMENTO	PREPARACION	GRAMAJE SERVIDO	MEDIDA CASERA
CEREAL	Yuca cocida	93g	1 trozo grande
FRUTA	Entera - Melón	126 g	1 tajada delgada
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	Leche de vaca entera pasteurizada con mezcla de nueces (colada caliente)	200 cc	1 vaso mediano
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	Huevo revuelto con tomate	120 g	1 unidad mediana

MINUTA PATRON MERIENDA 1.
POBLACION CARCELARIAGENTANTE CON CONDICIONES DE SALUD ESPECIAL Y/O DIAGNOSTICADAS CON TUBERCULOSIS, VIH, ENTRE OTROS

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACION	GRAMA JE	UNIDAD MEDIDA CASERA
CEREALES	Galleta integral	30 g	3 unidades
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	Yogurt con cereal	150 cc	1 vaso mediano
FRUTA	Papaya	128 g	1 trozo grande

CALCULO DE MERIENDA 1 POR INTERCAMBIO PORCION SERVIDA
CALS: 270 CALORIAS
POBLACION CARCELARIA GESTANTE CON CONDICIONES DE SALUD ESPECIAL Y/O DIAGNOSTICADAS CON TUBERCULOSIS, VIH, ENTRE OTROS

GRUPO DE ALIMENT	INTERCAMBIO	ENERGIA (KCAL)	PROTEINAS (GR)	GRASAS	CARBOHIDRATOS (GR)

O				(GR)	alimento crudo
GRUPO I					
CEREALES	1,5	132	3,3	2,25	25,05
GRUPO II					
FRUTAS	1	55	1	0,3	13,9
GRUPO III					
LACTEO	1	86	5,6	5,3	3,9
TOTAL		273	9,9	7,85	42,8
RECOMENDADO		270	8,1	8,4	40,5
% DE ADECUACION		101%	122%	93,4 %	105%

CALCULO DE ALMUERZO POR INTERCAMBIO PORCION SERVIDA
CALS: 630 CALORIAS
POBLACION CARCELARIA GESTANTE CON CONDICIONES DE SALUD ESPECIAL Y/O DIAGNOSTICADAS CON TUBERCULOSIS, VIH, ENTRE OTROS

GRUPO DE ALIMENTOS	INTERCAMBIO	ENERGIA (KCAL)	PROTEINAS (GR)	GRASAS (GR)	CARBOHIDRATOS (GR)
GRUPO I					
RAICES	1,5	135	1,3	0,15	32,5
GRUPO II					
VERDURAS Y FRUTAS	2	48	2,6	0,6	10,6
	1	55	1	0,3	13,9
GRUPO IV					
POLLO - MUSLO	1	79	9,9	4,1	2,0
LEGUMINOSAS	1	82	4,9	1,0	13
GRUPO V					
ACEITE	2,5	110	0	12,5	0
GRUPO VI					
AZUCAR	1	81	0	0	21,7
TOTAL	----------	590	19,7	18,7	93,7
RECOMENDADO		630	18,9	19,6	94
% DE ADECUACION		94%	104%	95,4%	99,7%

MINUTA PATRON ALMUERZO

POBLACION CARCELARIA GESTANTE CON CONDICIONES DE SALUD ESPECIAL Y/O DIAGNOSTICADAS CON TUBERCULOSIS, VIH, ENTRE OTROS

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACION	GRAMAJE SERVIDO	UNIDAD MEDIDA CASERA
RAICES	Yuca cocida	93 G	1 trozo grande
VERDURAS	Ensalada – Coliflor y cebolla al vapor	70 g	3 rodajas de cebolla y 1 1/2 gajo de coliflor
FRUTAS	Entera - Papaya	128 g	1 trozo mediano
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, RUTOS SECOS Y SEMILLAS	Pollo - muslo Leguminosas secas - lenteja con guiso	60 g 70 g	1 unidad mediana 1 cucharon grande

CALCULO DE CENA POR INTERCAMBIO PORCION SERVIDA
CALS: 450 CALORIAS
POBLACION CARCELARIA GESTANTE CON CONDICIONES DE SALUD ESPECIAL Y/O DIAGNOSTICADAS CON TUBERCULOSIS, VIH, ENTRE OTROS

GRUPO DE ALIMENTO	INTERCAMBIO	ENERGIA (KCAL)	PROTEINAS (GR)	GRASAS (GR)	CARBOHIDRATOS (GR)
GRUPO I					
CEREALES/ RAICES	1	90	0,9	0,1	21,7
GRUPO II					
VERDURAS Y FRUTAS	2,0	48	2,6	0,6	10,6
	2,0	110	2	0.6	27,8
GRUPO IV					
FILETE DE PESCADO	1	79	9,9	4,1	2,0
GRUPO V					
ACEITE	1,5	66	0	7,5	0
GRUPO VI					
AZUCAR	0,5	40,5	0	0	10,85
TOTAL	------		15,4	12,9	72,9
RECOMENDADO		450	13,5	14	67,5
% DE ADECUACION		105%	114%	92,1%	108%

MINUTA PATRON – CENA
POBLACION CARCELARIA GESTANTE CON CONDICIONES DE SALUD ESPECIAL Y/O DIAGNOSTICADAS CON TUBERCULOSIS, VIH, RNTRE OTROS

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACION	GRAMAJE SERVIDO	UNIDAD MEDIDA CASERA
CEREALES	Name cocido	90 g	1 trozo mediano
VERDURAS	Ensalada de pimentón, zanahoria, tomate y repollo morado	70 gr	1 pocillo chocolatero
FRUTA	Entera - Mandarina	105 g	1 unidad mediana
	Jugo de Guayaba	100 cc	1 vaso pequeño
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	Filete de pescado a la plancha	70 g	1/3 de filete de pescado

A partir de la minuta patrón establecida, se consolida el requerimiento de la siguiente manera:

I. ALIMENTACION RECLUSOS CARCEL EL BOSQUE Y BUEN PASTOR			
ITEM	DESCRIPCIÓN	UND	CLASIFICACIÓN
1	I. DESAYUNO RECLUSOS CONDICION SALUD NORMAL (GRUPO A)		
1.1	Valor servicio	global	SERVICIO
1.2	Pan tajado	44g	CEREAL
1.3	Avena en hojuelas	12g	CEREAL
1.4	Colada de avena con leche líquida	200 cc	LACTEO
1.5	Huevo cocido	50 g	PROTEINA
1.6	Fruta entera - Piña	172 g	FRUTA
	SUBTOTAL DESAYUNO		
2	I. ALMUERZO RECLUSOS CONDICION SALUD NORMAL (GRUPO A)		
2.1	Valor servicio	global	SERVICIO
2.2	Arroz Blanco	160 gr	CEREAL
2.3	Ensalada de Zanahoria tomate rojo y verde	70 gr	VERDURA
2.4	Fruta entera - Naranja	147 gr	FRUTA
2.5	Jugo de Guayaba	48,5 cc	FRUTA
2.6	Cerdo sudado con verduras	105 gr	PROTEINA
2.7	Sopa de lenteja con tubérculos, raíces y verduras	250 cc	LEGUMINOSA
	SUBTOTAL ALMUERZO		
3	I. CENA RECLUSOS CONDICION SALUD NORMAL (GRUPO A)		
3.1	Valor servicio	global	SERVICIO
3.2	Arroz blanco	200 gr	CEREAL
3.3	Fruta entera - Banano	65 gr	FRUTA
3.4	Jugo de Melón	86 cc	FRUTA

3.5	Pechuga asada	60 gr	PROTEINA
	SUBTOTAL CENA		
4	I. DESAYUNO RECLUSOS CONDICIONES SALUD ESPECIALES (HIPERTENSION,TUBERCULOSIS, VIH ENTRE OTRAS) (GRUPO B)		
4.1	Valor servicio	global	SERVICIO
4.2	Pan de Centeno	35 Grs	CEREAL
4.3	Maicena	12,5gr	CEREAL
4.4	Colada de maicena con leche	250 cc	LACTEO
4.5	Fruta entera - Melón	189 gr	FRUTA
4.6	Huevo revuelto con tomate	80 gr	PROTEINA
	SUBTOTAL DESAYUNO		
5	I. MERIENDA 1 (GRUPO B)		
5.1	Valor servicio	global	SERVICIO
5.2	Galleta de soda	24 gr	CEREAL
5.3	Yogurt	150 gr	LACTEO
5.4	Fruta -Papaya	189 gr	FRUTA
	SUBTOTAL MERIENDA 1		
6	I. ALMUERZO RECLUSOS CONDICIONES SALUD ESPECIALES (HIPERTENSION,TUBERCULOSIS, VIH ENTRE OTRAS) (GRUPO B)		
6.1	Valor servicio	global	SERVICIO
6.2	Pastas con ají y cebollín	190 gr	CEREAL
6.3	Ensalada - Coliflor y cebolla al vapor	70 gr	VERDURA
6.4	Fruta entera - Papaya	128 gr	FRUTA
6.5	Jugo de maracuyá	48,5 cc	FRUTA
6.6	Pollo - muslo	60 gr	PROTEINA
6.7	Leguminosas secas - lenteja con guiso	70 gr	LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS
	SUBTOTAL ALMUERZO		
7	I. CENA RECLUSOS CONDICIONES SALUD ESPECIALES (HIPERTENSION,TUBERCULOSIS, VIH ENTRE OTRAS) (GRUPO B)		
7.1	Valor servicio	global	SERVICIO
7.2	Yuca cocida	62 gr	CEREALES
7.3	Ensalada de pimentón, zanahoria, tomate y repollo morado	70 gr	VERDURA
7.4	Fruta entera - mandarina	105 gr	FRUTA
7.5	Jugo de guayaba	100 cc	FRUTA
7.6	Filete de pescado a la plancha	70 gr	PROTEINA

	SUBTOTAL CENA		
8	I. DESAYUNO DIETAS PARA GESTANTES O GESTANTES CON ESTADO DE SALUD ESPECIAL DIAGNÓSTICADAS CON TUBERCULOSIS, VIH, ENTRE OTROS (GRUPO C)		
8.1	Valor servicio	global	SERVICIO
8.2	Yuca cocida	93 gr	CARBOHIDRATO
8.3	Fruta entera - Melón	126 gr	FRUTA
8.4	Leche de vaca entera pasteurizada con Mezcla de nueces (colada caliente)	200 cc	LACTEO - PROTEINA
8.5	Huevo revuelto con tomate	120 gr	PROTEINA
	SUBTOTAL DESAYUNO		
9	I. MERIENDA 1 (GRUPO C)		
9.1	Valor servicio	global	SERVCIO
9.2	Galleta integral	30 gr	CEREAL
9.3	Yogurt con cereal	150 cc	LACTEO
9.4	Fruta - Papaya	128 gr	FRUTA
	SUBTOTAL MERIENDA 1		
10	I. ALMUERZO DIETAS PARA GESTANTES O GESTANTES CON ESTADO DE SALUD ESPECIAL DIAGNÓSTICADAS CON TUBERCULOSIS, VIH, ENTRE OTROS (GRUPO C)		
10.1	Valor servicio	global	SERVCIO
10.2	Yuca cocida	93 gr	CARBOHIDRATO
10.3	Ensalada de coliflor y cebolla al vapor	70 gr	VERDURA
10.4	Fruta entera - Papaya	128 gr	FRUTA
10.5	Pollo - muslo	60 gr	PROTEINA
10.6	Leguminosas secas - lenteja con guiso	70 gr	CEREAL
	SUBTOTAL ALMUERZO		
11	I. CENA DIETAS PARA GESTANTES O GESTANTES CON ESTADO DE SALUD ESPECIAL DIAGNÓSTICADAS CON TUBERCULOSIS, VIH, ENTRE OTROS (GRUPO C)		
11.1	Valor servicio	global	SERVICIO
11.2	Ñame cocido	90 gr	CARBOHIDRATO
11.3	Ensalada de pimentón, zanahoria, tomate y repollo morado	70 gr	VERDURA
11.4	Entera - Mandarina	105 gr	FRUTA
11.5	Jugo de Guayaba	100 cc	FRUTA
11.6	Filete de pescado a la plancha	70 gr	PROTEINA

	SUBTOTAL CENA		
II. ALIMENTACION CENTROS TRANSITORIOS			
ITEM	DESCRIPCIÓN		
12	II. DESAYUNO RECLUSOS CONDICION SALUD NORMAL (GRUPO A)		
12.1	Valor servicio	global	SERVICIO
12.2	Pan tajado	44g	CEREAL
12.3	Avena en ojuelas	12g	CEREAL
12.4	Colada de avena con leche líquida	200 cc	LACTEO
12.5	Huevo cocido	50 g	PROTEINA
12.6	Fruta entera - Piña	172 g	FRUTA
12.7	Portacomidas desechable por dos divisiones	1 un	EMPAQUETADO
12.8	Vasos de icopor mediano con tapa	1 un	EMPAQUETADO
	SUBTOTAL DESAYUNO		
13	II. ALMUERZO RECLUSOS CONDICION SALUD NORMAL (GRUPO A)		
13.1	Valor servicio	global	SERVICO
13.2	Arroz Blanco	160 gr	CEREAL
13.3	Ensalada de Zanahoria tomate rojo y verde	70 gr	VERDURA
13.4	Fruta entera - Naranja	147 gr	FRUTA
13.5	Jugo de Guayaba	48,5 cc	FRUTA
13.6	Cerdo sudado con verduras	105 gr	PROTEINA
13.7	Sopa de lenteja con tubérculos, raíces y verduras	250 cc	LEGUMINOSA
13.8	Portacomidas desechable por tres divisiones	1 un	EMPAQUETADO
13.9	Vasos de icopor mediano con tapa	1 un	EMPAQUETADO
	SUBTOTAL ALMUERZO		
14	II. CENA RECLUSOS CONDICION SALUD NORMAL (GRUPO A)		
14.1	Valor servicio	global	SERVICIO
14.2	Arroz blanco	200 gr	CEREAL
14.3	Fruta entera - Banano	65 gr	FRUTA
14.4	Jugo de Melón	86 cc	FRUTA
14.5	Pechuga asada	60 gr	PROTEINA
14.6	Portacomidas desechable por dos divisiones	1 un	EMPAQUETADO
14.7	Vasos de icopor mediano con tapa	1 un	EMPAQUETADO
	SUBTOTAL CENA		
15	II. DESAYUNO RECLUSOS CONDICIONES SALUD ESPECIALES (HIPERTENSION,TUBERCULOSIS, VIH ENTRE OTRAS) (GRUPO B)		
15.1	Valor servicio	global	SERVCIO
15.2	Pan de Centeno	35 Grs	CEREAL

15.3	Maicena	12,5gr	CEREAL
15.4	Colada de maicena con leche	250 cc	LACTEO
15.5	Fruta entera - Melón	189 gr	FRUTA
15.6	Huevo revuelto con tomate	80 gr	PROTEINA
15.7	Portacomidas desechable por dos divisiones	1 un	EMPAQUETADO
15.8	Vasos de icopor mediano con tapa	1 un	EMPAQUETADO
	SUBTOTAL DESAYUNO		
16	II. MERIENDA 1 (GRUPO B)		
16.1	Valor servicio	global	SERVCIO
16.2	Galleta de soda	24 gr	CEREAL
16.3	Yogurt	150 gr	LACTEO
16.4	Fruta -Papaya	189 gr	FRUTA
	SUBTOTAL MERIENDA 1		
17	II. ALMUERZO RECLUSOS CONDICIONES SALUD ESPECIALES (HIPERTENSION,TUBERCULOSIS, VIH ENTRE OTRAS) (GRUPO B)		
17.1	Valor servicio	global	SERVCIO
17.2	Pastas con ají y cebollín	190 gr	CEREAL
17.3	Ensalada - Coliflor y cebolla al vapor	70 gr	VERDURA
17.4	Fruta entera - Papaya	128 gr	FRUTA
17.5	Jugo de maracuyá	48,5 cc	FRUTA
17.6	Pollo - muslo	60 gr	PROTEINA
17.7	Leguminosas secas - lenteja con guiso	70 gr	LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS
17.8	Portacomidas desechable por tres divisiones	1 un	EMPAQUETADO
17.9	Vasos de icopor mediano con tapa	1 un	EMPAQUETADO
	SUBTOTAL ALMUERZO		
18	II. CENA RECLUSOS CONDICIONES SALUD ESPECIALES (HIPERTENSION,TUBERCULOSIS, VIH ENTRE OTRAS) (GRUPO B)		
18.1	Valor servicio	global	SERVICIO
18.2	Yuca cocida	62 gr	CEREALES
18.3	Ensalada de pimentón, zanahoria, tomate y repollo morado	70 gr	VERDURA
18.4	Fruta entera - mandarina	105 gr	FRUTA
18.5	Jugo de guayaba	100 cc	FRUTA
18.6	Filete de pescado a la plancha	70 gr	PROTEINA
18.7	Portacomidas desechable por dos divisiones	1 un	EMPAQUETADO
18.8	Vasos de icopor mediano con tapa	1 un	EMPAQUETADO
	SUBTOTAL CENA		

19	II. DESAYUNO PARA GESTANTES O GESTANTES CON ESTADO DE SALUD ESPECIAL DIAGNÓSTICADAS CON TUBERCULOSIS, VIH, ENTRE OTROS (GRUPO C)		
19.1	Valor servicio	global	SERVICIO
19.2	Yuca cocida	93 gr	CARBOHIDRATO
19.3	Fruta entera - Melón	126 gr	FRUTA
19.4	Leche de vaca entera pasteurizada con Mezcla de nueces (colada caliente)	200 cc	LACTEO - PROTEINA
19.5	Huevo revuelto con tomate	120 gr	PROTEINA
19.6	Portacomidas desechable por dos divisiones	1 un	EMPAQUETADO
19.7	Vasos de icopor mediano con tapa	1 un	EMPAQUETADO
	SUBTOTAL DESAYUNO		
20	II. MERIENDA (1 GRUPO C)		
20.1	Valor servicio	global	SERVCIO
20.2	Galleta integral	30 gr	CEREAL
20.3	Yogurt con cereal	150 cc	LACTEO
20.4	Fruta - Papaya	128 gr	FRUTA
	SUBTOTAL MERIENDA 1		
21	II. ALMUERZO PARA GESTANTES O GESTANTES CON ESTADO DE SALUD ESPECIAL DIAGNÓSTICADAS CON TUBERCULOSIS, VIH, ENTRE OTROS (GRUPO C)		
21.1	Valor servicio	global	SERVCIO
21.2	Yuca cocida	93 gr	CARBOHIDRATO
21.3	Ensalada de coliflor y cebolla al vapor	70 gr	VERDURA
21.4	Fruta entera - Papaya	128 gr	FRUTA
21.5	Pollo - muslo	60 gr	PROTEINA
21.6	Leguminosas secas - lenteja con guiso	70 gr	CEREAL
21.7	Portacomidas desechable por tres divisiones	1 un	EMPAQUETADO
21.8	Vasos de icopor mediano con tapa	1 un	EMPAQUETADO
	SUBTOTAL ALMUERZO		
22	II. CENA PARA GESTANTES O GESTANTES CON ESTADO DE SALUD ESPECIAL DIAGNÓSTICADAS CON TUBERCULOSIS, VIH, ENTRE OTROS (GRUPO C)		
22.1	Valor servicio	global	SERVICIO
22.2	Ñame cocido	90 gr	CARBOHIDRATO
22.3	Ensalada de pimentón, zanahoria, tomate y repollo morado	70 gr	VERDURA
22.4	Entera - Mandarina	105 gr	FRUTA
22.5	Jugo de Guayaba	100 cc	FRUTA

22.6	Filete de pescado a la plancha	70 gr	PROTEINA
22.7	Portacomidas desechable por dos divisiones	1 un	EMPAQUETADO
22.8	Vasos de icopor mediano con tapa	1 un	EMPAQUETADO

RECOMENDACIONES PRESENTADAS POR LAS PROFESIONALES EN LA SALUD: NUTRICIONISTA DIETISTA DE LA SECRETARÍA DISTRITAL DE SALUD - BARRANQUILLA.

1. Dar cumplimiento al porcentaje de macronutrientes establecidos en el pliego de condiciones.
2. Por parte del operador garantizar controles periódicos y asignar la dieta establecida en el pliego de condiciones, a los pacientes con patologías de base.
3. Utilizar frutas y alimentos de cosecha de la región.
4. Garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos desde la recepción hasta llegar al consumidor final para evitar las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), que pueden ser producidas por bacterias virus o parásitos que se posan en los alimentos. Las intoxicaciones alimentarias presentan síntomas como nauseas, diarreas, vómitos, dolor abdominal, pérdida del apetito y debilidad.
5. Dar cumplimiento a los protocolos de bioseguridad para la prevención del COVID – 19 y manejo de pacientes con COVID -19.
6. Realizar derivación de dieta para hipertensos y pacientes con dislipidemias con base en las dietas especiales, disminuyendo el consumo de sal/sodio, grasas trans y azucares
7. Es importante hacer seguimiento a la ganancia de peso durante la gestación, para identificar tempranamente los riesgos en la salud de la madre y la del bebé.
8. Estimular la práctica de la actividad física como habito y estilo de vida saludable; durante la gestación consulte con el medico el tipo de actividad que puede realizar, la frecuencia y la intensidad.
9. Mantener la alimentación saludable. Las necesidades de hierro, calcio y ácido fólico deben ser suplementadas de acuerdo con la formulación médica.
10. Brindar alimentos frescos, variados, nutritivos y naturales como lo indica el “Plato saludable de la familia colombiana”
11. Evite utilizar para las preparaciones de los alimentos cubos de caldos, consomés, salsa de soya y otras salsas.
12. Estimular el consumo de agua pura y tener en cuenta las recomendaciones de macronutrientes estipulados en la propuesta.

EL CONTRATISTA DEBE GARANTIZAR QUE EL PERSONAL QUE SUMINISTRE CUMPLA CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES TÉCNICAS AMBIENTALES:

- El contratista debe Presentar soporte de la capacitación a su personal en temas como: manejo, disposición, recuperación y almacenamiento de residuos sólidos (Convencionales y peligrosos).
- El contratista debe garantizar que el personal responda por la recolección, clasificación y disposición final de los desechos, garantizando el cumplimiento estricto de las normas ambientales de Minsalud, Secretaría Distrital de Salud, EPA Barranquilla Verde y demás autoridades sanitarias y/o ambientales. Recoger las basuras y desperdicios utilizando los recipientes y las bolsas de basura asignadas según cada tipo de residuo desecho y depositarlas en el sitio destinado para tal fin. Lo anterior, de acuerdo con lo establecido por la entidad en el Sistema de Gestión Ambiental (SGA) en su “Programa de Gestión Integral de Residuos Sólidos”.
- El contratista debe garantizar que el personal de cumplimiento a las acciones establecidas para la implementación del Sistema de Gestión Ambiental – SGA y estándares de gestión, con especial énfasis en los programas de gestión para el ahorro y uso eficiente del agua, de energía, gestión

integral de residuos sólidos, compras públicas sostenibles, extensión de buenas prácticas ambientales en el uso de papel y las demás disposiciones que se deriven de ellas.

- El contratista debe atender las inspecciones ambientales realizadas por la coordinación del SGA, permitiendo el recorrido por las instalaciones, realizar entrevistas al personal y obtener registro documental y fotográfico.
- El contratista debe garantizar que el personal que preste el servicio a su nombre cuenta con la edad mínima para trabajar, permitir la inclusión de personas, como también no promueve el trabajo infantil, mediante una declaración firmada.

Las cantidades serán requeridas según la necesidad y previa solicitud del supervisor del contrato. Los menús que proponga el oferente para el suministro de alimentos deberán contar con el visto bueno y/o aprobación del supervisor del futuro contrato; sin que ello implique alteración del precio y/o de los lineamientos nutricionales precitados.

Además, deberá cumplir con las siguientes obligaciones:

1. Cumplir de buena fe el objeto contratado.
2. Suministrar los alimentos según las cantidades requeridas por el supervisor del contrato quien informará el número de raciones requeridas para reclusos en condiciones de salud normal y el número requerido para raciones con condiciones de salud especial.
3. Asumir los gastos y riesgos que implica el desarrollo del contrato bajo su propia responsabilidad.
4. Desarrollar el contrato en los términos y condiciones establecidas y formuladas en la propuesta.
5. Constituir las pólizas pactadas en el contrato.
6. Pagar los tributos que para tal efecto requiera la Ley 80 de 1993 y la normatividad Distrital, departamental y Nacional vigente.
7. Encontrarse al día en el pago de los aportes al Sistema de Seguridad Social (Pensión y Salud), durante la ejecución del contrato. Si es Persona Jurídica debe adjuntar Certificación Firmada por el Representante Legal o revisor Fiscal en la que se especifique que la empresa cumplió con el pago de los aportes a Seguridad Social y Parafiscales. Si se trata de Personas Naturales independientes sin empleados a su cargo, deberán acreditar con los documentos que correspondan que se encuentran al día el pago de sus aportes al Sistema de Seguridad Social. La base de Liquidación para acreditar los pagos debe corresponder al 40% del valor del contrato. Para el efecto, EL CONTRATISTA, será el único responsable de contratar todo el personal que requiera para la ejecución del objeto contractual. En cualquier momento durante la ejecución o etapa de liquidación del contrato, deberá aportar las planillas de pago, cuando así se lo exija EL DISTRITO.
8. EL CONTRATISTA deberá aportar, certificación mediante la cual cada uno de los directores de los centros penitenciarios en los cuales prestará sus servicios, califique la cantidad de las raciones suministradas y la calidad del servicio prestado.
9. Cumplir las obligaciones señaladas en los estudios previos, en los pliegos de condiciones, en la minuta y en la Ficha técnica.
10. Cumplir con el objeto del contrato estipulado en los pliegos de condiciones, la propuesta presentada y el contrato que suscriba.
11. Mantener vigentes todas las garantías que amparan el contrato, en los términos de este.
12. Suministrar las raciones diarias de alimentos cumpliendo con el objeto del Contrato, conforme a los documentos de la propuesta y a la carta de manifestación que se suscriba.
13. Cumplir con la entrega de los alimentos de acuerdo con las especificaciones técnicas, cantidades y tiempos de entrega. Los menús serán los indicados periódicamente por el supervisor del contrato.
14. Servir las raciones de alimentación caliente en cada uno de los centros carcelarios y transitorios, para lo cual deberá contar con toda la dotación correspondiente para cumplir con esta obligación.

15. Propender en los horarios previstos y de manera idónea por un suministro de alimentación acorde con las directrices programadas por la Administración.
16. Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato se le impartan por parte de la supervisión.
17. De manera mensual deberán reunirse EL CONTRATISTA y el supervisor del contrato a fin de revisar los valores y los ítems objeto de facturación para su respectiva revisión y aprobación.
18. Entregar las raciones, en las cantidades, en los lugares, y en los horarios establecidos por el supervisor, en empaques adecuados para la conservación y el suministro de raciones alimenticias.
19. Capacitar al personal en relación con la adecuada manipulación y ensamble de los alimentos de tal manera que se garantice la inocuidad de estos.
20. Llevar un control diario de entregas de las raciones, haciendo firmar la planilla de la persona encargada del programa en cada punto de entrega y presentar informe sobre el particular al supervisor.
21. Acatar o responder las indicaciones o requerimientos escritos que haga el supervisor en el término establecido.
22. Todo el personal del CONTRATISTA, mientras trabaje directamente en la fabricación, manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección de acuerdo con lo establecido en el Decreto Nacional 539 de 2014, la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social, el decreto 616 de 2006, y la Resolución 2310 de 1986, Modificada parcialmente por la Resolución 9553 De 1988, para derivados lácteos.
23. Todas las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento y distribución de los alimentos deben estar sujetas a los controles de calidad apropiados que garanticen el sistema de control, aseguramiento y control de la calidad.
24. El supervisor puede hacer vigilancia y control en cualquier momento. Se debe velar tanto por la calidad del servicio como por el cumplimiento del ciclo de minuta presentado en el pliego y las demás condiciones del contrato.
25. Los elementos de limpieza y desinfección serán proporcionados por EL CONTRATISTA, en calidad y cantidad suficiente, que garanticen óptimas condiciones de higiene y buenas prácticas de manufactura en los procesos de almacenamiento, preparación y suministro de los alimentos, así como de las áreas de trabajo, de los utensilios y equipos. Los artículos de aseo deben cumplir con los requisitos exigidos por la legislación vigente.
26. Dotar al personal encargado de la ejecución del contrato, de los elementos de protección personal y bioseguridad necesarios para prevenir el contagio por Covid-19, de conformidad con los lineamientos dictados por las autoridades competentes, en el período en que dure la pandemia.
27. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilataciones.
28. Mantener la reserva sobre la información que le sea suministrada para el desarrollo del objeto del contrato.
29. Asumir los gastos y riesgos que implica el desarrollo del contrato bajo su propia responsabilidad.
30. Obrar con diligencia y el cuidado necesario en los asuntos que le asigne el interventor del contrato.
31. Garantizar la calidad de los servicios contratados y responder por ellos de conformidad con lo estipulado en el artículo 5o. numeral 4 de la Ley 80 de 1993.
32. Atender requerimientos adicionales por parte de la Administración Distrital, en lo concerniente a suministrar alimentos para internos (as) con alguna condición especial de salud, de acuerdo con lo recomendado por profesionales en la rama.
33. El contratista deberá presentar dentro del día siguiente a la fecha de suscripción del contrato, los planes de limpieza, desinfección de los establecimientos, incluyendo equipos y enseres, así mismo, los planes de control de roedores y vectores de acuerdo con la normatividad vigente, para la verificación por parte del supervisor.

34. El contratista deberá reemplazar de forma inmediata la ración que se encuentre vencida o en estado de descomposición, y no serán canceladas las raciones entregadas en mal estado.

35. Las facturas o cuentas de cobro que presente el contratista se debe detallar cada uno de los tiempos que componen las raciones diarias.
36. El contratista deberá solicitar el día antes a la entrega de las raciones las cantidades requeridas en cada uno de los centros carcelarios.
37. Los demás que por ley o naturaleza del contrato se entiendan de pleno.

Consideraciones adicionales:

ACREDITACIÓN DE DOMICILIO PRINCIPAL, SUCURSAL, AGENCIA O ESTABLECIMIENTO:

Teniendo en cuenta la naturaleza del servicio a contratar, además del cumplimiento de cada uno de los requisitos de admisibilidad establecidos en el proceso, para que una propuesta resulte admisible, el proponente debe acreditar que cuenta con domicilio principal, agencia, sucursal o establecimiento en la ciudad de Barranquilla o su área metropolitana, con capacidad administrativa suficiente para atender la ejecución del contrato y con capacidad de decisión. Para tal efecto aportará el respectivo documento expedido por la cámara de comercio de la ciudad de Barranquilla con fecha de expedición no superior a 30 días calendarios al cierre del proceso

ESTABLECIMIENTO PARA LA PREPARACION, EMPAQUE, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION DE LAS RACIONES:

El proponente deberá acreditar con su propuesta que cuenta con un establecimiento para la preparación, empaque, almacenamiento y distribución de los alimentos, en el Área Metropolitana de Barranquilla.

DOCUMENTOS QUE ACREDITEN LA DISPONIBILIDAD DEL INMUEBLE

Además de los requisitos anteriormente descritos y en aras de garantizar que el proponente cuenta con la disponibilidad del inmueble en el que se encuentra ubicado el establecimiento para el almacenamiento y distribución de las raciones, se deberá allegar en la propuesta certificación suscrita por el representante legal en la que conste que cuenta con la disponibilidad del inmueble para le ejecución del contrato; si es propio, deberá allegar el certificado de libertad y tradición donde conste tal situación. En caso que el inmueble no sea de propiedad del proponente, deberán allegarse junto con el certificado de libertad y tradición del inmueble, el contrato de arrendamiento o documento en donde conste el compromiso de disponibilidad para el desarrollo del contrato suscrito por el propietario, el cual deberá establecer expresamente que el plazo de vigencia de tal compromiso o arriendo es por lo menos igual al plazo de duración del contrato que se derivará del presente proceso de selección

COORDINADOR GENERAL: El proponente deberá ofrecer un coordinador general. El perfil del coordinador requerido es el siguiente: Profesional en Nutrición y Dietética o Ingeniería de Alimentos o Química de Alimentos. Experiencia profesional de mínimo cinco (5) años contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional, y una experiencia específica de 3 años en proyectos de alimentación y/o seguridad alimentaria.

VEHICULO PARA LA DISTRIBUCION DE LAS RACIONES:

El proponente deberá acreditar que cuenta con UN (1) vehículo para transporte y distribución de los alimentos, que cumpla con la normatividad vigente, y que permita efectuar las entregas dentro de los horarios acordados con la supervisión. El proponente deberá allegar el acta de inspección con fecha de expedición no superior a 12 meses al cierre del proceso, hecha por autoridad sanitaria donde consten las condiciones sanitarias del vehículo.

PLANES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

Todo proponente debe presentar con su oferta, los planes de limpieza, desinfección de los establecimientos, incluyendo equipos y enseres. Así mismo, los planes de Control de roedores y vectores de acuerdo con la normatividad vigente**.**

LA GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS DE UN SOLO USO

El proponente debe aportar un plan enfocado a lograr el manejo y disposición final de residuos plásticos de un solo uso y la adecuada disposición final de los mismos, de tal forma que permita el aprovechamiento de los residuos cuando sea técnica, ambiental y sanitariamente viable, para lo cual el proponente deberá presentar e implementar un plan de acción donde se implementen políticas y/o actividades para garantizar la gestión integral de los residuos desde su generación hasta su disposición final, de acuerdo con la normatividad ambiental legal vigente

Regulatorio

De acuerdo con el Objeto del Presente proceso contractual, le aplican las siguientes normas:

- Ley 1150 de 2007, por medio de la cual se introducen medidas para la eficiencia y la transparencia en la Ley 80 de 1993 y se dictan otras disposiciones generales sobre la contratación con Recursos Públicos.
- Decreto 1082 de 2015, por medio del cual se expide el decreto único reglamentario del sector administrativo de planeación nacional.
- Artículo 17 de la ley 65 de 1993 (Régimen Carcelario y Penitenciario de Colombia), en el cual reza textualmente lo siguiente: “ARTÍCULO 17. CÁRCELES DEPARTAMENTALES Y MUNICIPALES. 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…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.”
- Las prácticas higiénicas y medidas de protección de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 de 2013, la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social, y la Resolución 2310 de 1986 para derivados lácteos.
- Resolución 17855 - noviembre 27/1984 INVIMA, Por la cual se establece la Recomendación diaria de Consumo de Calorías y Nutrientes.
- Resolución 003803 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.
- Condiciones de higiene y buenas prácticas de manufactura en los procesos de almacenamiento, preparación y suministro de los alimentos, así como de las áreas de trabajo, de los utensilios y equipos. Los artículos de aseo deben cumplir con los requisitos exigidos por la legislación vigente.
- Cumplir con los aportes a los sistemas generales de seguridad social y aportes parafiscales, en los términos de la ley 780 de 2002, el Decreto 1703 de 2002 y demás normas concordantes.
- Garantizar la calidad de los servicios contratados y responder por ellos de conformidad con lo estipulado en el artículo 5o. numeral 4 de la Ley 80 de 1993.
- Resolución 01804 de 1989, Por la cual se modifica la Resolución No 02310 de 1986, (24 de febrero) que reglamenta parcialmente el título V de la Ley 09.
- NTC 285, frutas procesadas. Mermeladas y jaleas de frutas
- Resolución 7992 de 1991 Pulpas, Néctares y Refrescos
- Resolución 2310 1986 derivados lácteos y la Resolución 9553 De 1988 que la modifica parcialmente.

- 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.
- 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.
- El manual de manipulación de alimentos para servicios de alimentación en establecimientos penitenciarios y carcelarios del orden nacional.
- DECRETO 616 DE 2006, 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, comercialice, expenda, importe o exporte en el país.
- 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.
- Reforma Tributaria artículo 476. Servicios excluidos del impuesto sobre las ventas, donde cita: "*…19. *9 Adicionado- Los servicios de alimentación, contratados con recursos públicos y destinados al sistema penitenciario, de asistencia social y de escuelas de educación pública…*"

… y demás que apliquen a la naturaleza del objeto contractual del presente proceso.

Acuerdos comerciales

En observancia del numeral 8 del Artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015, a continuación, se muestra la aplicación o no de los Acuerdo Internacional o Tratado de Libre Comercio de acuerdo con los valores a partir de los cuales se aplican, así:

Acuerdo comercial		¿Vigente?	Entidad Estatal cubierta	Valor del Proceso de Contratación superior al umbraldel Acuerdo Comercial	Excepción Aplicable al Proceso de Contratación	Proceso de Contratación cubierto por elAcuerdo Comercial
Alianza Pacífico	Chile	SI	SI	Bienes y servicios $1.028.247.507	#28 y # 29	NO
	Perú					
	México		NO	N/A	N/A	N/A
Chile		SI	SI	Bienes y servicios $1.021.836.954	#28 y # 29	NO
Canadá		SI	NO	N/A	#28 y # 29	N/A
Corea		SI	NO	N/A	#28 y # 29	N/A
Costa Rica		SI	SI	Bienes y servicios $1.825.530.678	#28 y # 29	NO
Estados AELC		SI	SI	Bienes y servicios $1.071.354.018	#28 y # 29	NO

México		SI	NO	N/A	#28 y # 29	N/A
Triángulo Norte	El Salvador	SI	NO	N/A	N/A	N/A
	Guatemala	SI	SI	Bienes y servicios a partir del límite inferior de la menor cuantía $130.000.000	N/A	SI
	Honduras	SI	NO	N/A	#28 y # 29	N/A
Unión Europea (Reino Unido e Irlanda del Norte)		SI	SI	Bienes y servicios $1.071.354.018	#28 y # 29	NO
Israel		SI	SI	Bienes y servicios 250.000 DEG	#28 y # 29	NO
Comunidad Andina de Naciones –CAN		SI	SI	SI	N/A	SI

Fuente: https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documents/manual_manejo_de_acuerdos_comerciales_24nov2021_1.pdf

En conclusión, el Distrito de Barranquilla por ser una Entidad del nivel Municipal y atendiendo el presupuesto, para el presente proceso de selección está obligado por los siguientes acuerdos comerciales: Triamgulo norte (Guatemala) y la decisión 439 de 1998 Secretaría de la Comunidad Andina de Naciones – CAN. En consecuencia, las ofertas presentadas por proponentes extranjeros de países con los cuales Colombia tiene Acuerdos Comerciales que cubren el presente proceso de contratación serán tratadas como ofertas de nacionales colombianos.

De igual manera, teniendo en cuenta los acuerdos aplicables se debe establecer un plazo (Debe señalarse que, cuando un Proceso de Contratación está cubierto por más de un Acuerdo Comercial, la Entidad Estatal debe establecer en el Cronograma un plazo para la preparación y presentación de las ofertas mayor o igual al plazo más largo).

Tabla 1. Plazos mínimos para presentar las propuestas

Acuerdo Comercial	Plazo general	Plazo Bienes y Servicios de Características Técnicas Uniformes	Plazo cuando hay publicidad en el Plan Anual de Adquisiciones
Alianza Pacífico	30 días	10 días	10 días
Canadá	30 días	10 días	10 días
Chile	10 días	10 días	10 días
Corea	30 días	13 días	10 días
Costa Rica	30 días	10 días	10 días
Estados AELC	10 días	10 días	10 días
Estados Unidos	30 días	10 días	10 días
Unión Europea	30 días	10 días	10 días
Israel	40 días	10 días	10 días
México	40 días	N/A	25 días

Fuente: Colombia Compra Eficiente con base en los Acuerdos Comerciales

En consecuencia, las ofertas presentadas por proponentes extranjeros de países con los cuales Colombia tiene Acuerdos Comerciales que cubren el presente proceso de contratación serán tratadas como ofertas de nacionales colombianos.

Nota₁: El cálculo en pesos colombianos del umbral del acuerdo comercial con Israel, se determina de acuerdo con la aplicación de la siguiente ecuación establecida en la guía: Valor en pesos del umbral = Valor umbral en DEG x TRM del día anterior a la fecha de publicación del aviso de convocatoria x Valor del DEG (USD por DEG).

Nota₁: Las excepciones por las cuales no son aplicables los acuerdos comerciales de Chile, Costa Rica, Estados ALC, Unión Europea, Israel, Reino Unido e Irlanda tienen la siguiente definición:
#28: Las contrataciones de alimentos, insumos agropecuarios y animales vivos, relacionadas con los programas de apoyo a la agricultura y asistencia alimentaria.
#29: Las contrataciones de bienes contenidas en la Sección 2 (Alimentos, Bebidas y Tabaco; Textil y Confección y Productos de Cuero) del Clasificador Central de Productos (CPC versión 1.0) de las Naciones Unidas, dirigidas a programas de asistencia social.

https://colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documents/manual_manejo_de_acuerdos_comerciales_24nov2021_1.pdf

III. Estudio de la Oferta.

Un restaurante, al igual que cualquier empresa, también organiza sus actividades en torno al proceso de creación de valor, y por tanto, también puede utilizarse el concepto de Cadena de Valor.

Partiendo de los "inputs" de un restaurante, que generalmente son las materias primas (productos alimenticios y bebidas), la fuerza de trabajo, energía y los medios productivos que componen el establecimiento, se puede aplicar sobre éstos "inputs" unas actividades básicas como son el almacenamiento, la elaboración y el servicio. Con todo ello se obtiene un servicio de restauración.
En restauración también se pueden identificar una serie de Actividades Primarias o Principales y de Actividades de Apoyo o Auxiliares.

Actividades Primarias o Principales de un Restaurante

En restauración, el concepto de Actividad Primaria o Principal es el mismo que el propuesto por Porter en su obra Competitive Advantage (Ventaja Competitiva). La diferencia recae sobre las distintas subactividades que están dentro de las Actividades Primarias o Principales.

Las Actividades Primarias o Principales de un negocio de restauración son, generalmente, las siguientes:

- **Logística Interna:** Se incluyen actividades como la recepción y almacenaje de materias primas. Comprende los procesos de manipulación, almacenamiento, conservación, control de inventarios y devoluciones a proveedores.
- **Cocina:** Comprende las actividades de preparación y cocción de los alimentos transformándolos en platos. Dentro de estas, se incluyen los procesos de preparación, presentación, limpieza, mantenimiento y control de la calidad.
- **Sala:** Incluye las actividades relacionadas con el servicio y entrega del producto final al cliente, tales como el proceso de los pedidos, nivel de servicio, grado de atención, organización, limpieza y mantenimiento.

- **Comercial y Marketing:** Engloba todos los medios necesarios para promocionar el restaurante. Estos medios son: la hospitalidad, publicidad, guías, fuerza de ventas, material de ventas, políticas de precios y un control de las ventas.
- **Servicio Post-Venta:** Consiste en la obtención de medios para elevar o mantener el valor añadido del restaurante. Puede ser a través de políticas de fidelización, bases de datos, ajuste del producto en función de los requerimientos del cliente, atenciones personalizadas u otros servicios adicionales.

Actividades de Apoyo o Auxiliares de un Restaurante

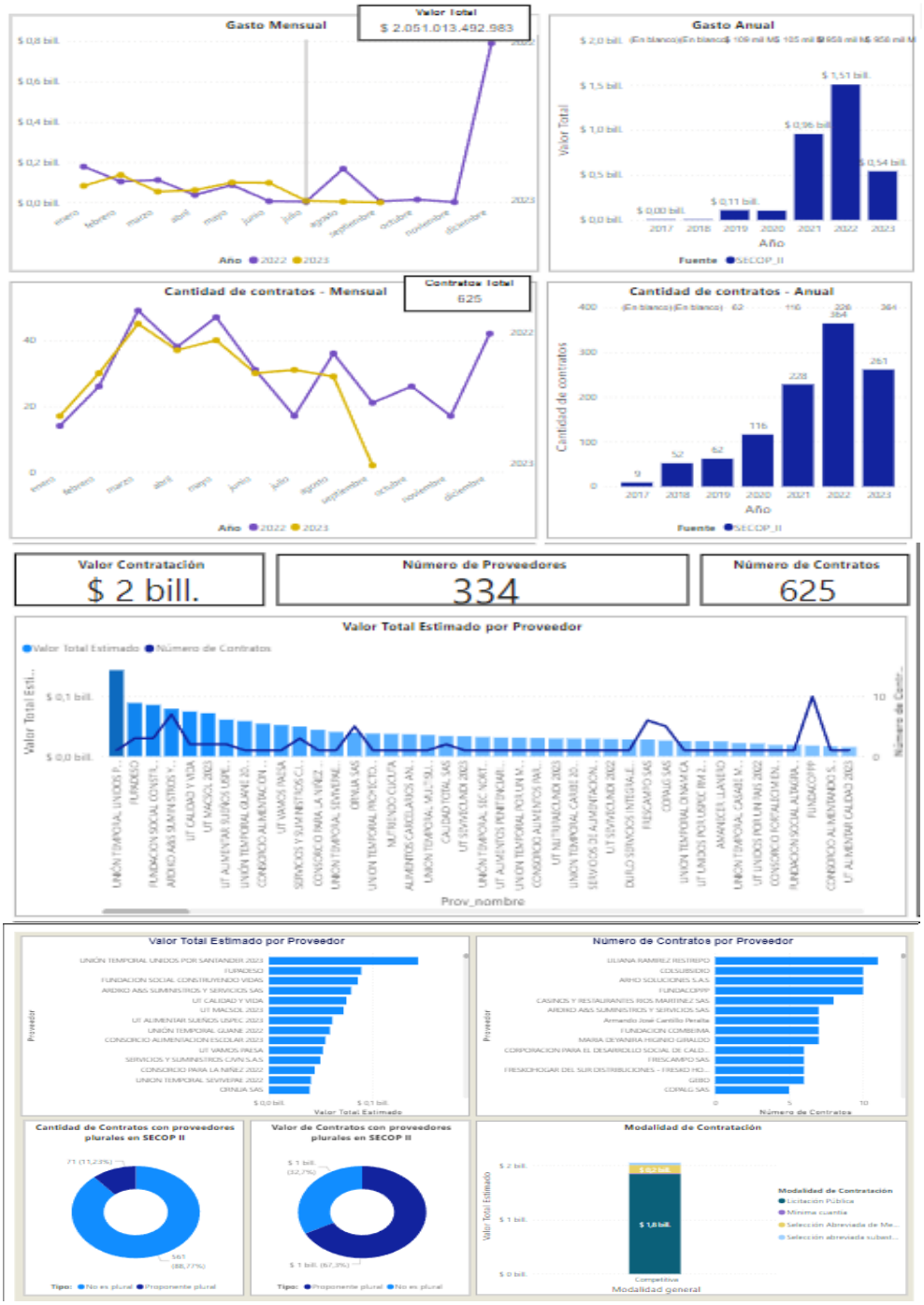
Las Actividades de Apoyo o Auxiliares de un negocio de restauración se dividen, al igual que en la Cadena de Valor de Porter, en cuatro grandes grupos: Infraestructura, Recursos Humanos, Tecnología y Compras. Así, tenemos:

- **Infraestructura:** Las actividades de infraestructura comprenden la dirección del negocio, planificación, finanzas, contabilidad, control de costes, la gestión de la calidad y los temas legales y fiscales.
- **Recursos Humanos:** Comprenden aspectos relacionados con el personal del negocio, tales como la selección, formación, retribución o motivación.
- **Tecnología:** Son aquellas actividades cuya misión es mejorar los procesos, lo que implica por un lado su racionalización y por otro la aplicación de las más modernas tecnologías en el campo de conservación y regeneración de alimentos, y el tratamiento de la información para mejorar los procesos de control y de marketing del negocio.
- **Compras:** Las actividades de compras están encaminadas a buscar los mejores productos en las mejores condiciones posibles, además de otras actividades relacionadas como la logística.

Oferta a nivel nacional – Procesos SECOP

Se evidencia en el mercado que, para los diferentes procesos relacionados con el servicio de alimentación en los centros de reclusión, hay una amplia oferta a nivel nacional. Teniendo como base la información suministrada por la Agencia Nacional de Contratación Pública se citan algunas empresas, que han participado en procesos competitivos - SECOP II con relación a los códigos de naciones unidas del presente proceso:

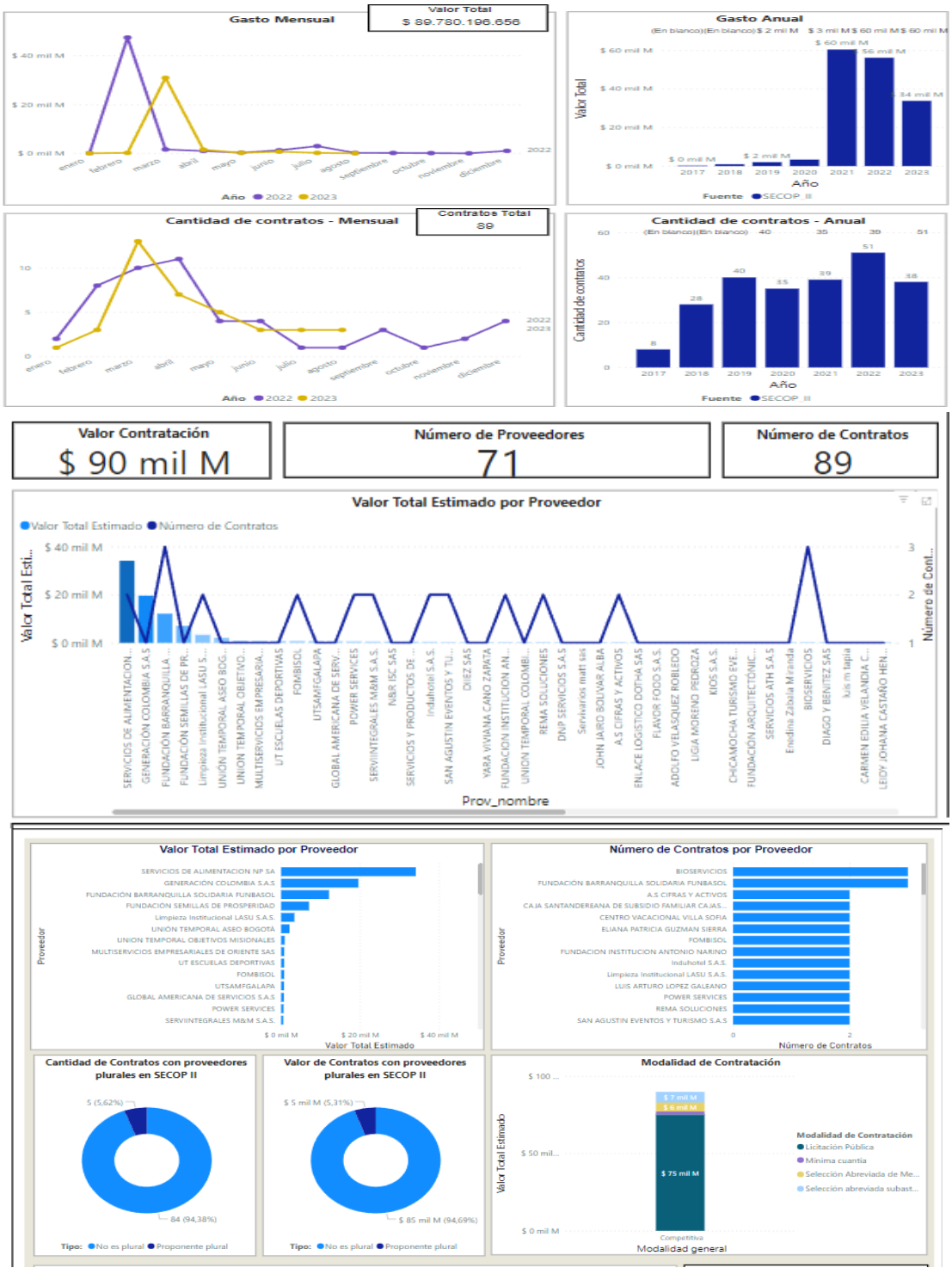
Código UNSPSC: 93131600
Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición
Modalidad: Competitiva



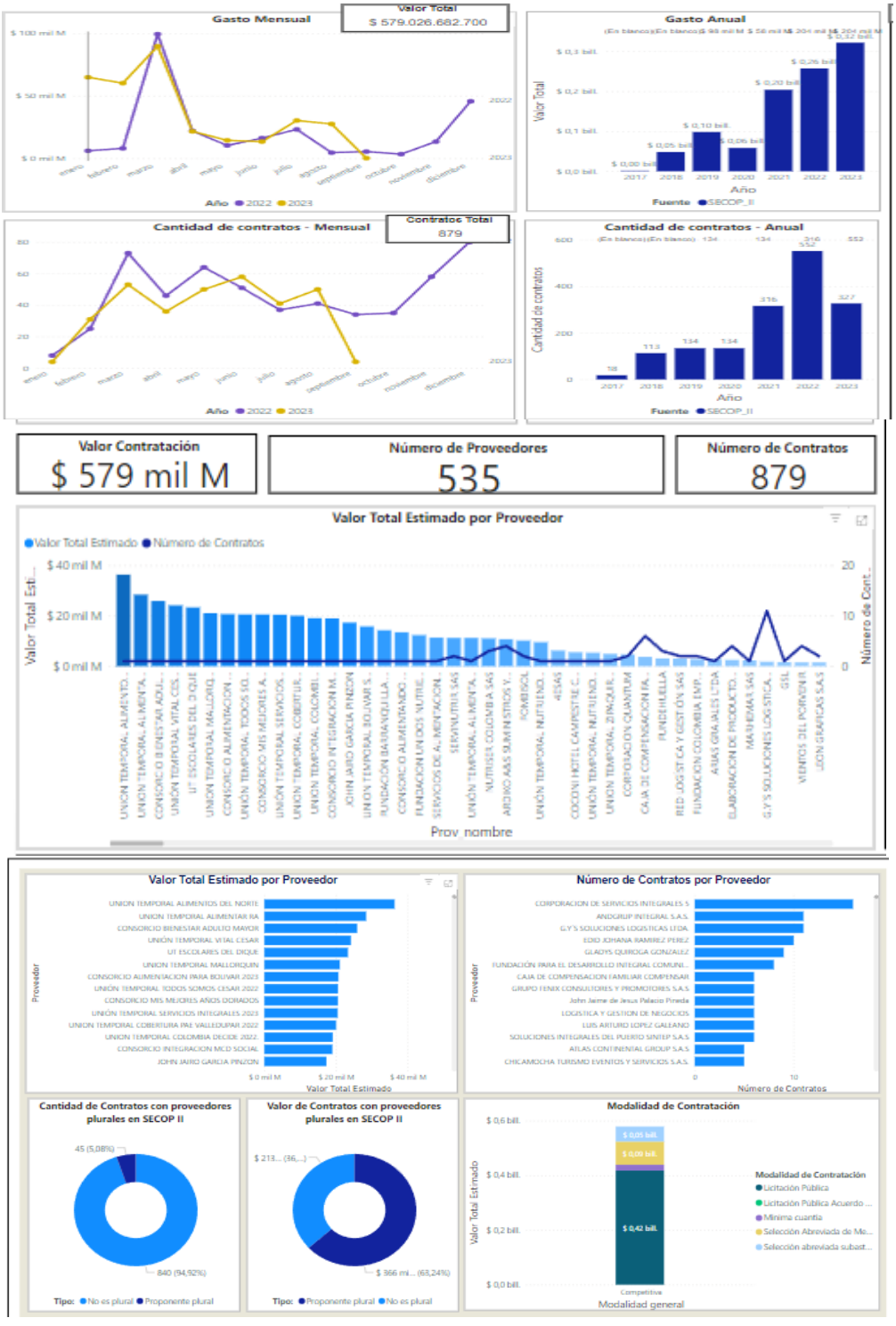
Código UNSPSC: 90101800
Servicios de comida para llevar y a domicilio
Modalidad: Competitiva



Código UNSPSC: 90101700
Servicios de cafetería
Modalidad: Competitiva



Código UNSPSC: 90101600
Servicios de banquetes y catering
Modalidad: Competitiva



Dentro de la prestación del servicio de alimentación que pueda tener una empresa, hay factores muy importantes como lo son la calidad, el precio, la atención, etc. pero debemos tener en cuenta que

toda empresa necesita crear y utilizar estrategias en el precio, en el producto, en la plaza para poder satisfacer las necesidades de los clientes.

Por lo anterior se puede evidenciar en este análisis del sector que los proponentes que participan presentan diferencia de precios, los cuales se pueden diferenciar principalmente por economías de escala, calificación de los operarios, ubicación, posesión de vehículos, bodegas, etc.

IV. Estudio de la Demanda.

A continuación, se presenta información referente a contratos similares al objeto del presente análisis correspondiente a los años anteriores en el Distrito Especial Industrial y Portuario de Barranquilla.

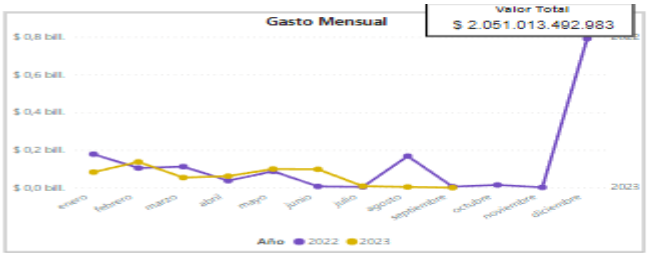
Año	No Proceso	Modalidad	Objeto	Valor contratado	PLAZO	Contratista
2023	LP-009-2023	Licitación Pública	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL RECLUIDO EN LOS CENTROS DE REHABILITACIÓN MASCULINO EL BOSQUE, CENTRO DE REHABILITACIÓN FEMENINO EL BUEN PASTOR Y PERSONAL RECLUIDO EN LOS CENTROS TRANSITORIOS	$4.000.000.000	31 DICIEMBRE 2023	FOMBISOL
2022	LP-008-2022	Licitación Pública	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL RECLUIDO EN LOS CENTROS DE REHABILITACIÓN MASCULINO EL BOSQUE, CENTRO DE REHABILITACIÓN FEMENINO EL BUEN PASTOR Y PERSONAL RECLUIDO EN LOS CENTROS TRANSITORIOS	$9.000.000.000	31 DIC 2022	UNION TEMPORAL PUERTA DE ORO 2022
2022	LP-008-2021	Licitación Pública	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL RECLUIDO EN LOS CENTROS DE REHABILITACIÓN MASCULINO EL BOSQUE, CENTRO DE REHABILITACIÓN FEMENINO EL BUEN PASTOR Y PERSONAL RECLUIDO EN LOS CENTROS TRANSITORIOS	$ 6.000.000.000	Hasta 31de diciembre de 2022	UNION TEMPORAL LA ARENOSA
2021	LP-008-2020	Licitación Pública	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL RECLUIDO EN LOS CENTROS DE REHABILITACIÓN MASCULINO EL BOSQUE, CENTRO DE REHABILITACIÓN FEMENINO EL BUEN PASTOR Y PERSONAL RECLUIDO EN LOS CENTROS TRANSITORIOS.	$4,000,000,000	11 meses	CORPORACION PARA EL FOMENTO DEL BIENESTAR SOCIAL

Demanda otras entidades a nivel nacional – Procesos SECOP

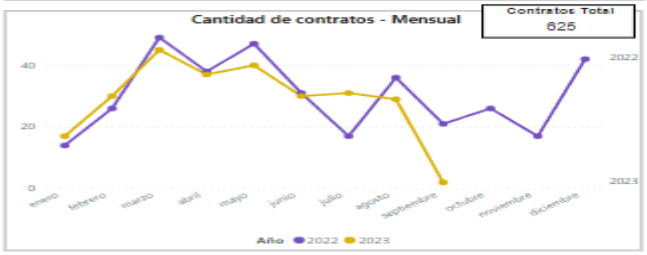
En relación con la demanda, diferentes entidades han celebrado contratos relacionados con los códigos de naciones unidas referenciados, lo que indica que el mercado evidencia que a nivel nacional se cuenta con empresas idóneas con experiencia en la prestación del servicio de suministro

de alimentos para centros de reclusión. Algunas de ellas, que han participado en procesos dentro de la plataforma de contratación SECOP II, se nombran a continuación:

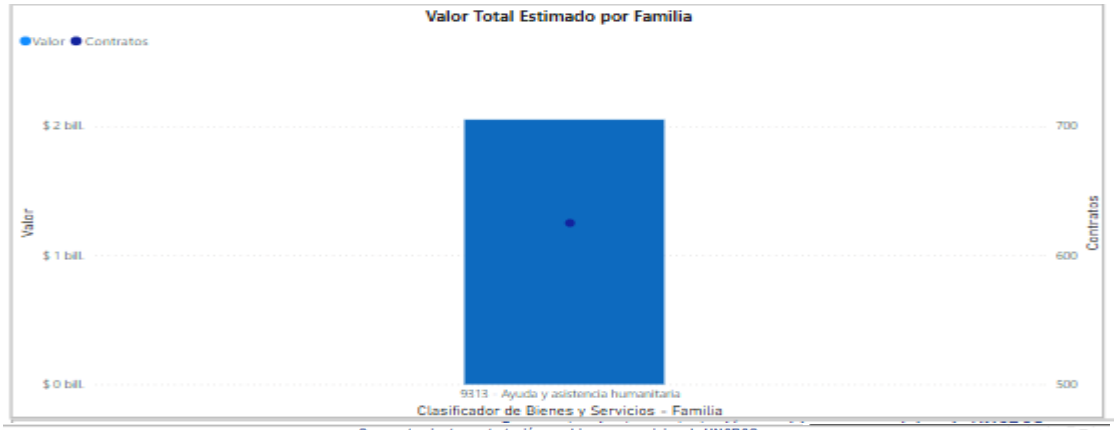
Código UNSPSC: 93131600
Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición
Modalidad: Competitiva





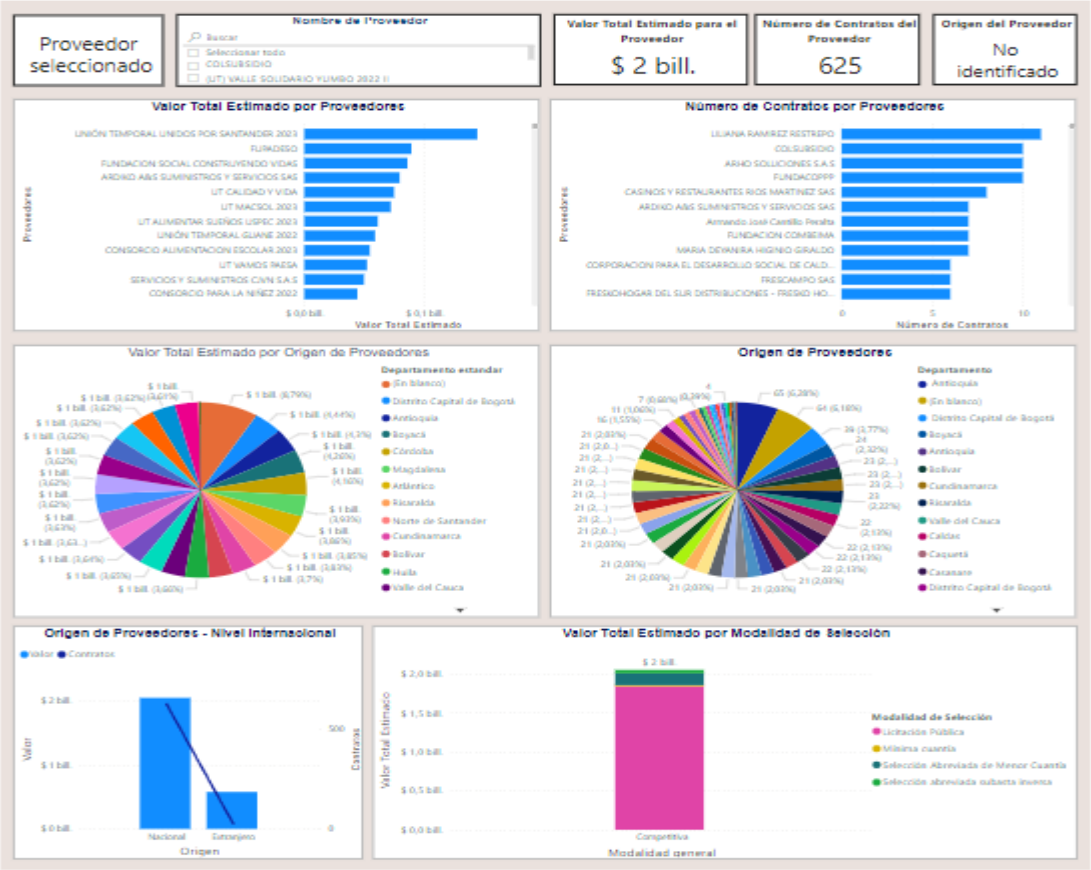




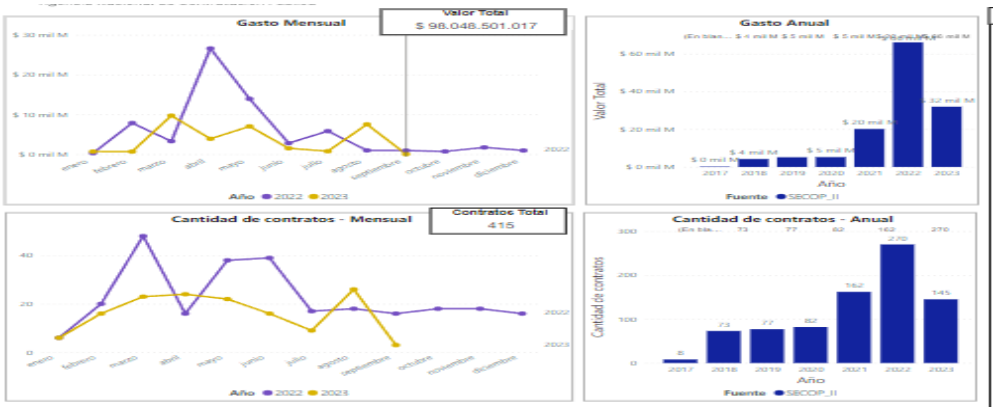


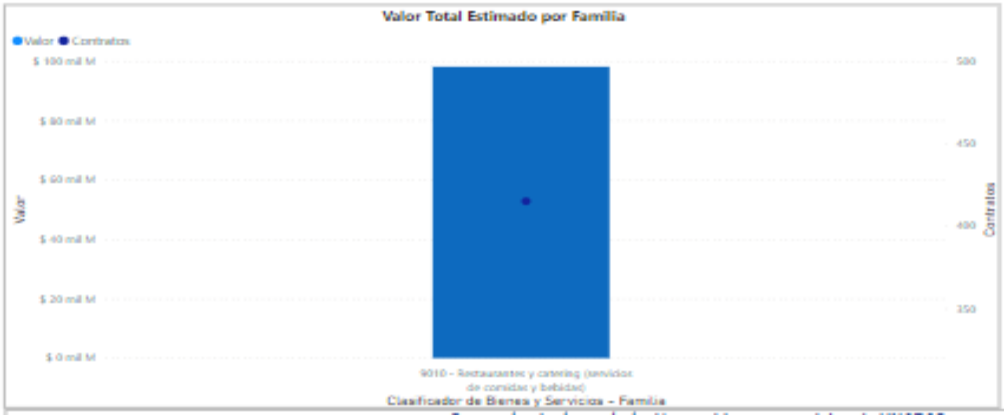
Comportamiento contratación por bienes y servicios de UNSPSC

Año	2022			2023			Total		
Clasificador de Bienes y Servicios - Familia	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participació
9313 - Ayuda y asistencia humanitaria	364	$ 1.508.068.720.445	73,53%	261	$ 542.944.772.538	26,47%	625	$ 2.051.013.492.983	100,00%
Total	364	$ 1.508.068.720.445	73,53%	261	$ 542.944.772.538	26,47%	625	$ 2.051.013.492.983	100,00%



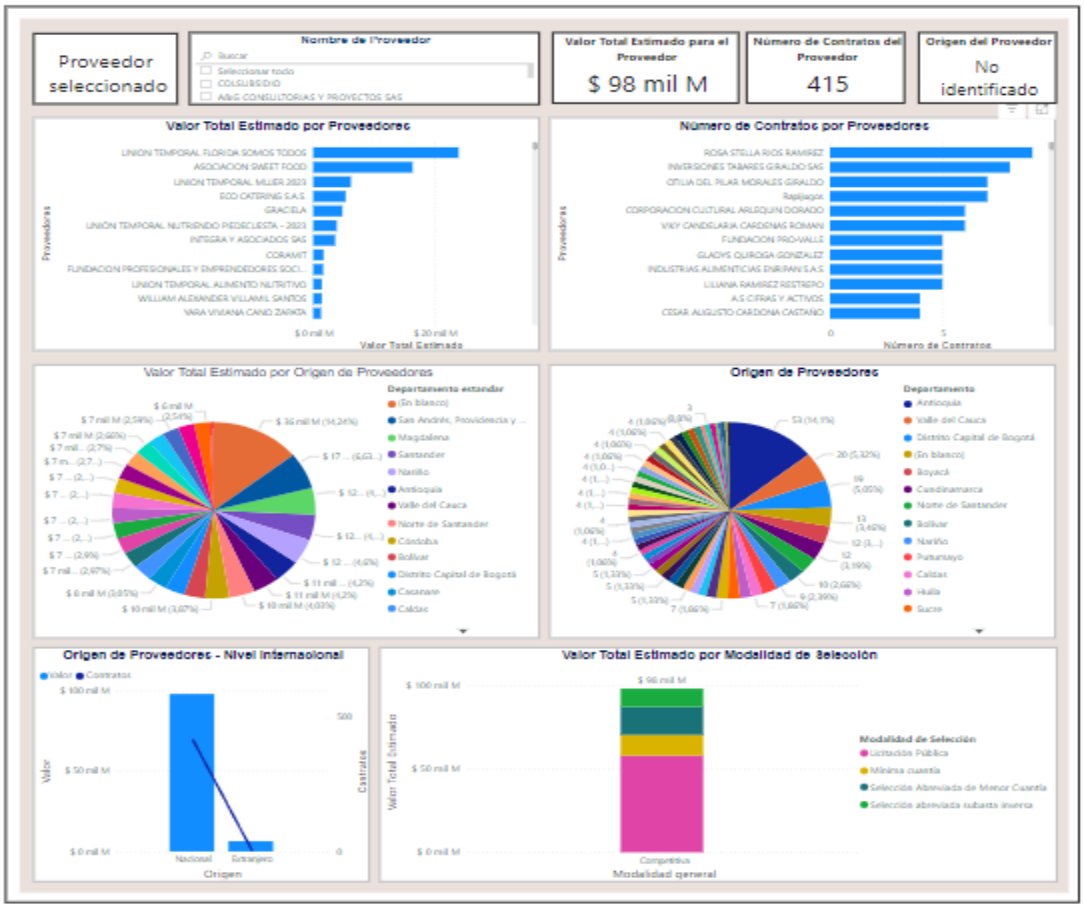
Código UNSPSC: 90101800
Servicios de comida para llevar y a domicilio
Modalidad: Competitiva



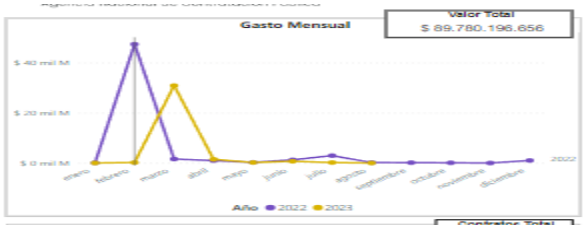


Comportamiento contratación por bienes y servicios de UN8P8C

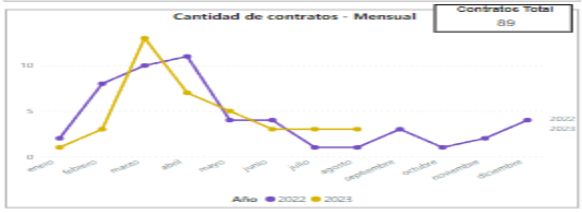
Año	2022			2023			Total		
Clasificador de Bienes y Servicios - Familia	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación
9010 - Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	270	$ 66.084.779.316	67,40%	145	$ 31.963.721.701	32,60%	415	$ 98.048.501.017	100,00%
Total	270	$ 66.084.779.316	67,40%	145	$ 31.963.721.701	32,60%	415	$ 98.048.501.017	100,00%



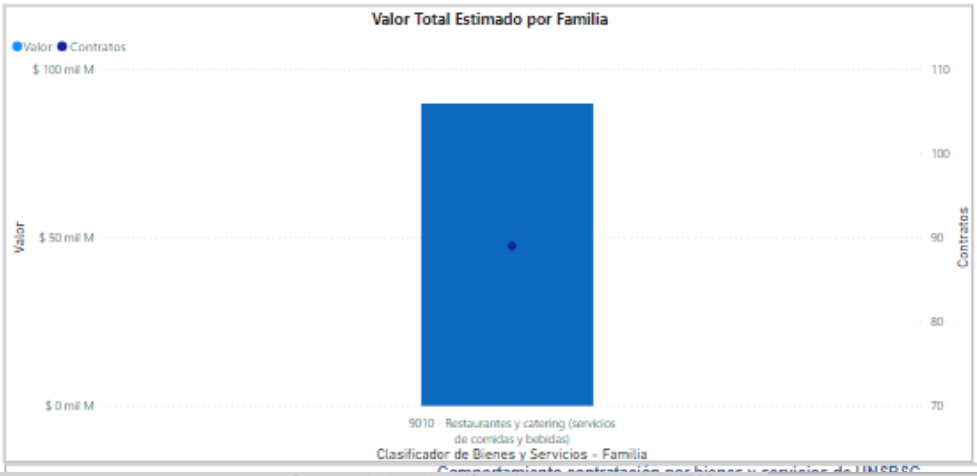
Código UNSPSC: 90101700
Servicios de cafetería
Modalidad: Competitiva





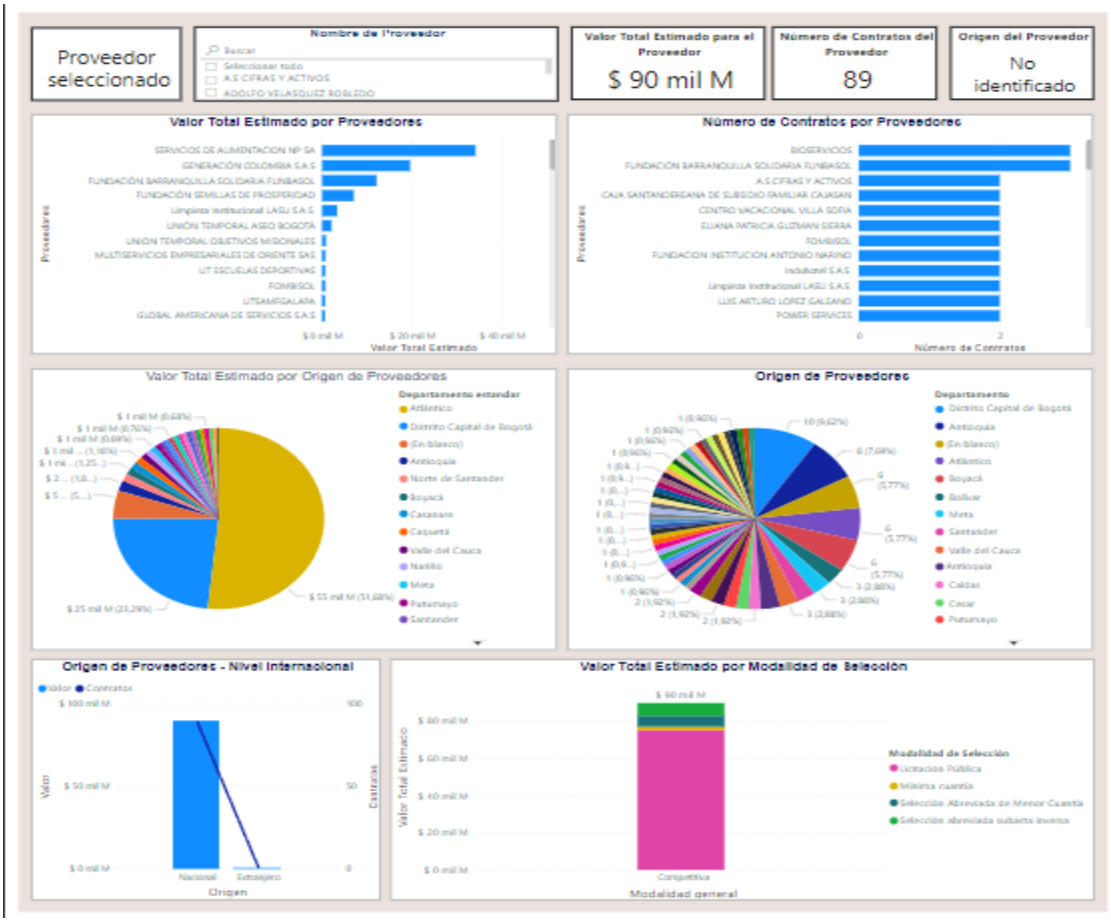




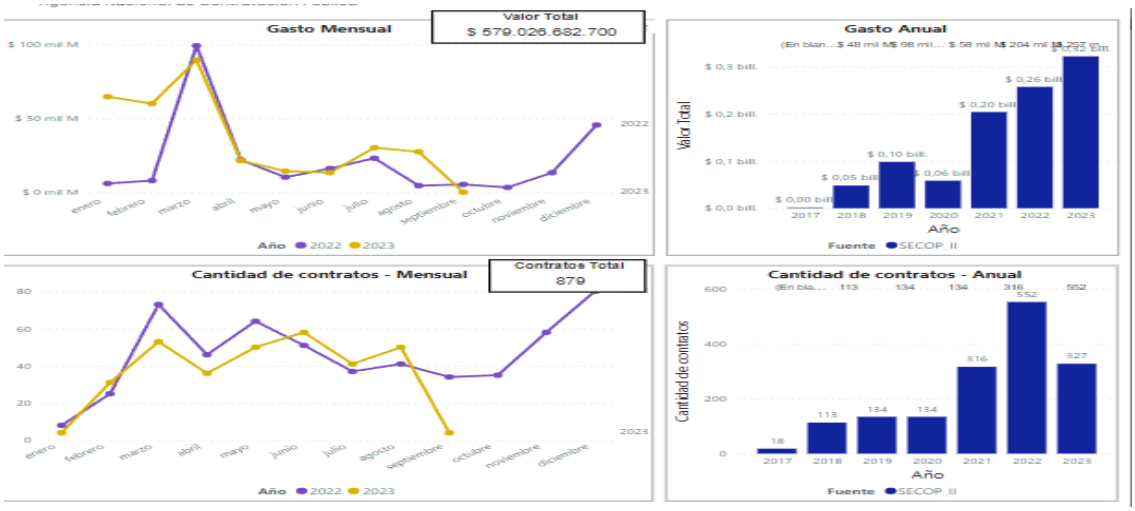


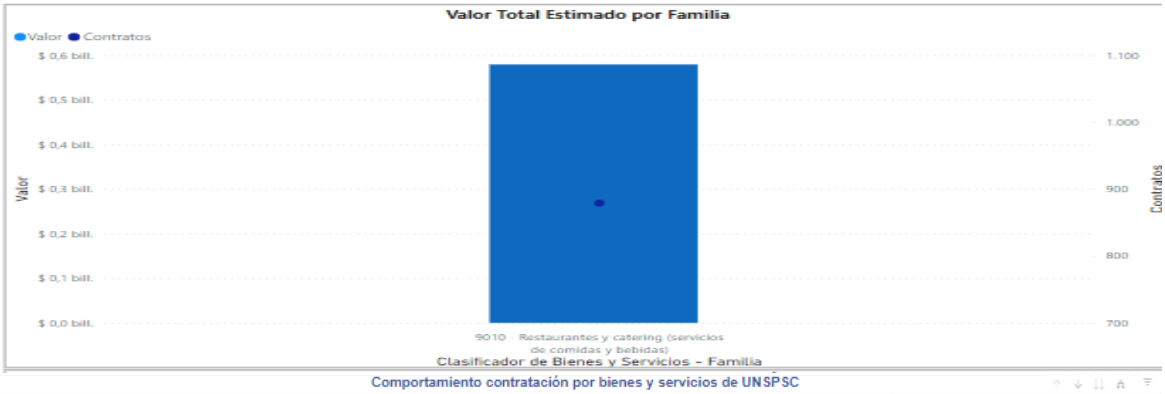
Comportamiento contratación por bienes y servicios de UNSPSC

Año	2022			2023			Total		
Clasificador de Bienes y Servicios - Familia	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación
9010 - Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	51	$ 56.045.736.589	62,43%	38	$ 33.734.460.067	37,57%	89	$ 89.780.196.656	100,00%
Total	51	$ 56.045.736.589	62,43%	38	$ 33.734.460.067	37,57%	89	$ 89.780.196.656	100,00%



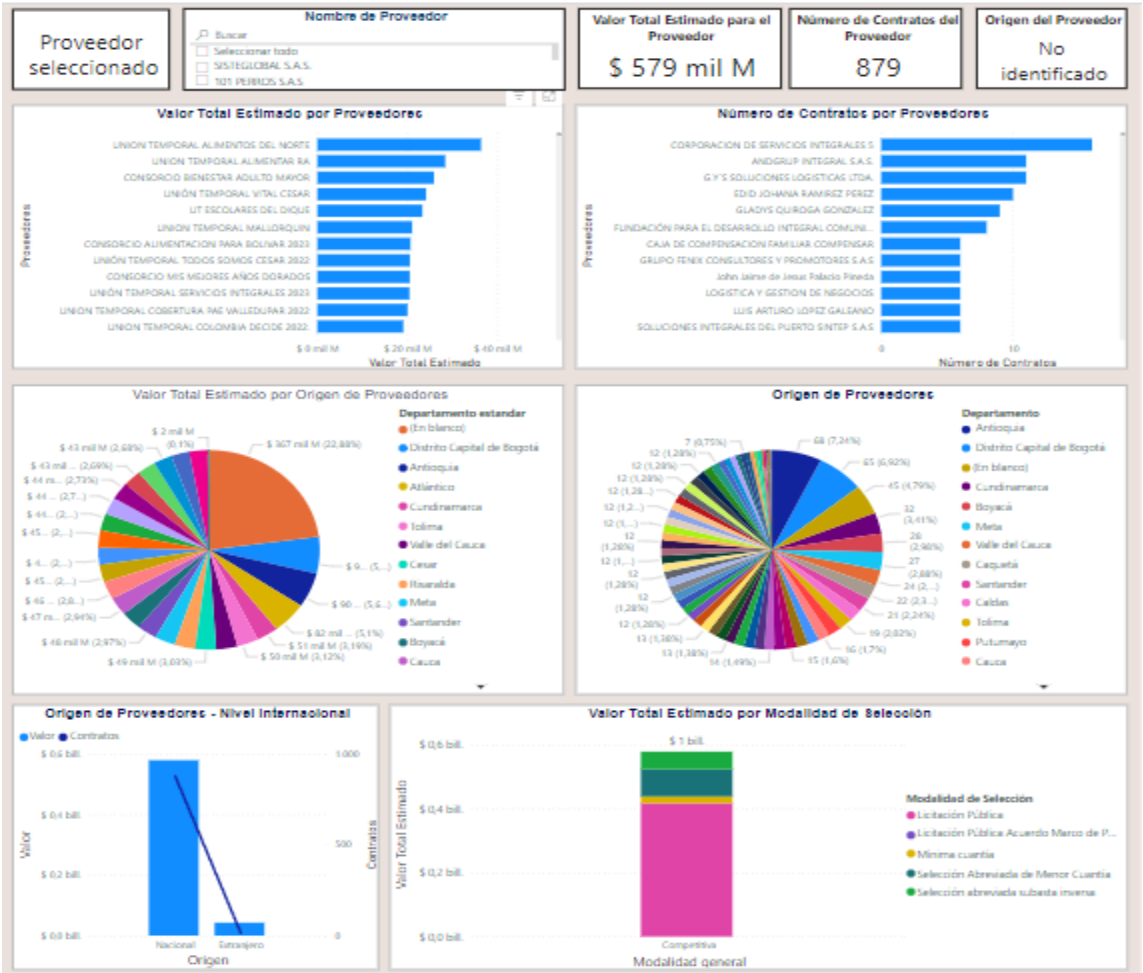
Código UNSPSC: 90101600
Servicios de banquetes y catering
Modalidad: Competitiva





Comportamiento contratación por bienes y servicios de UNSPSC

Año	2022			2023			Total		
Clasificador de Bienes y Servicios - Familia	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación
9010 - Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	552	$ 257.184.318.628	44,42%	327	$ 321.842.364.072	55,58%	879	$ 579.026.682.700	100,00%
Total	552	$ 257.184.318.628	44,42%	327	$ 321.842.364.072	55,58%	879	$ 579.026.682.700	100,00%



Experiencia

Los Proponentes deben acreditar su experiencia a través de: (i) la información consignada en el RUP para aquellos que estén obligados a tenerlo y (ii) la presentación del formato de Experiencia.

El Registro Único de Proponentes – RUP, deberá encontrarse actualizado, vigente y en firme de acuerdo con la normatividad vigente, salvo las excepciones previstas de forma taxativa en la ley. La presentación del Registro Único de Proponentes - RUP se deberá entregar junto con la propuesta y la fecha de expedición de dicho documento no puede ser superior a 30 DÍAS CALENDARIO, contados a partir de la fecha señalada de la finalización del término para presentar la propuesta.

Los Proponentes podrán acreditar experiencia proveniente de contratos celebrados con particulares o Entidades Estatales. El proponente debe acreditar en su propuesta, que cuenta con experiencia en:

"suministro de raciones de alimentos (desayunos y/o almuerzos y/o comidas)"

En todo caso el proponente deberá allegar copia del contrato y certificado o acta de cumplimiento a satisfacción expedido por parte de la entidad contratante y/o acta de liquidación.

En todo caso el proponente deberá allegar copia del contrato y certificado o acta de cumplimiento a satisfacción expedido por parte de la entidad contratante y/o acta de liquidación.

RELACIÓN DE CONTRATOS FRENTE AL PRESUPUESTO OFICIAL
La verificación del número de contratos para acreditar la experiencia se realiza de la siguiente manera:

Número de contratos con los cuales el Proponente cumple la experiencia acreditada	Número de contratos en caso de Mipyme y/o emprendimiento y empresa de mujer	Valor mínimo a certificar (como % del Presupuesto Oficial de obra expresado en SMMLV)
1	Hasta 2	75%
Hasta 2	Hasta 3	100%
De 3 hasta 4	De 4 hasta 5	125%
Hasta 5	Hasta 6	150%

V. Análisis económico.

- La invitación a cotizar para el presente estudio se envió por correo electrónico institucional, vía telefónica, por secop 2 (**Solicitud de información a los Proveedores SIP-015-2024)** y por SGPRO.
- La solicitud de cotizaciones fue atendida por las siguientes firmas: **LA VIANDA Y FUNDACIÓN GARDEN.**
- Las cotizaciones de las firmas cumplen con los requisitos que se establecieron en la invitación. A las cotizaciones recibidas se les hizo corrección aritmética en los valores totales. Se tuvo en cuenta para la sumatoria los valores específicos recibidos en la cotización de las dos firmas.
- El promedio se realizó teniendo en cuenta las cotizaciones de los proveedores mencionados.
- Se tuvo en cuenta dentro del promedio del mercado la oferta seleccionada en el anterior proceso LP 009 2023 + IPC 2023 9,28%.
- Los servicios de alimentación contratados con recursos públicos y destinados al sistema penitenciario se encuentran exentos de IVA. Esto de acuerdo con la Reforma Tributaria artículo 476. Servicios excluidos del impuesto sobre las ventas, donde cita:"…19. *9 Adicionado- Los

servicios de alimentación, contratados con recursos públicos y destinados al sistema penitenciario, de asistencia social y de escuelas de educación pública…"

- El valor promedio unitario calculado para la ración del **Grupo A (ALIMENTACION POBLACIÓN EN CONDICION SALUD NORMAL)** es de:
  - **Cárcel el Bosque y Buen Pastor**: Cuarenta y siete mil novecientos ochenta y siete pesos m/l **($ 47.987).**
  - **URIs:** cincuenta y dos mil setecientos noventa y nueve pesos m/l **($ 52.799).**
- El valor promedio unitario calculado para la ración del **Grupo B (ALIMENTACION POBLACIÓN EN CONDICION DE SALUD ESPECIAL TUBERCULOSIS, VIH ENTRE OTRAS)** es de:
  - **Cárcel el Bosque y Buen Pastor**: cincuenta y cinco mil novecientos sesenta y nueve pesos m/l **($ 55.969).**
  - **URIs:** sesenta mil novecientos dieciocho pesos **($ 60.918).**
- El valor promedio unitario calculado para la ración del **Grupo C (ALIMENTACION POBLACIÓN CARCELARIA EN CONDICIÓN GESTANTE O GESTANTES CON ESTADO DE SALUD ESPECIAL DIAGNOSTICADAS CON TUBERCULOSIS, VIH ENTRE OTRAS)** es de:
  - **Cárcel el Bosque y Buen Pastor**: cincuenta y un mil seiscientos setenta y ocho pesos m/l **($51.678).**
  - **URIs:** cincuenta y seis mil seiscientos veintiséis pesos **($ 56.626).**
- El valor promedio unitario total para los **GRUPOS A, B y C** incluidas las cárceles y URIs es de **TRESCIENTOS VEINTICINCO MIL NOVECIENTOS SETENTA Y SIETE PESOS M/L ($325.977).**
- El promedio total unitario de cada grupo fue calculado en el cuadro comparativo **ANEXO - Cuadro Comparativo,** donde se encuentra también el promedio unitario para cada componente de los diferentes menús que conforman las raciones.
- Para el proceso de selección de la contratación se tendrá en cuenta los PRECIOS UNITARIOS de cada componente que conforma los diferentes menús y la ejecución se realizará hasta agotar el presupuesto según requerimientos del supervisor del contrato. Dichos precios unitarios se encuentran definidos en el **ANEXO - Cuadro Comparativo.**
- Las ofertas presentadas no deberán superar el promedio del mercado establecido para cada Ítem según el **ANEXO- Cuadro Comparativo** y deberán presentarse en el formato económico establecido dentro de los pliegos de condiciones.

El valor estimado del contrato es de **ONCE MIL MILLONES DE PESOS M/L ($ 11.000.000.000),** incluidos todos los tributos que se generen con ocasión a la celebración, ejecución y liquidación del futuro contrato.

VI. Análisis de bienes y servicios Nacionales

En cumplimiento del Decreto 680 del 22 de junio de 2021, el cual modificó parcialmente el artículo 2.2.1.1.1.3.1. del Decreto 1082 de 2015, único reglamentario del sector administrativo de Planeación Nacional, en lo relacionado con la definición de "Servicios Nacionales", y la adición el artículo 2.2.1.2.4.2.9., en el cual se regula el puntaje para la promoción de la industria nacional en los procesos de contratación que tengan por objeto servicios, se hace el presente análisis para efecto de otorgar el puntaje de que trata en inciso primero del artículo 2 de la Ley 816 de 2003.

1. **Definición del tipo de contrato de acuerdo con el alcance del objeto:** Teniendo en cuenta el alcance del objeto y los ITEMs definidos para su ejecución, se concluye el objeto que nos ocupa, es de origen mixto donde se tiene participación presupuestal tanto de suministro como de servicio. Por esta razón, el puntaje designado para promoción de la industria nacional vinculará el componente correspondiente al suministro en caso de que los ITEMs identificados como relevantes pertenezcan a la industria nacional.

Para poder identificar dicha proporción y los ítems relevantes, se solicitó a los proveedores que presentaran su ofrecimiento económico de acuerdo con el desglose de cada componente y su precio correspondiente.

En el presente análisis se definieron tres grupos diferentes a fin de medir su proporción e identificar los ítems relevantes, es decir, se realizó el análisis de precios unitarios por componente, los grupos fueron:

- *Componente Alimenticio:* conformados para cada grupo alimenticio definido en la minuta patrón: Grasas, leche y productos lácteos, postres, sopas, tubérculos, plátanos y derivados de cereal, verdura, cereal, cereal acompañante, fruta, azúcares, dulces y grupos secos, agua y alimento proteico, los cuales a su vez fueron desglosados en los diferentes componentes y gramajes que componen cada menú.
- *Otros suministros:* corresponde al suministro de empaquetado, es decir, el que no sea alimenticio y que se requiera. Teniendo en cuenta su incidencia baja respecto al suministro de alimentos, no se tuvo en cuenta dentro de los ítems representativos.
- *Servicio:* Es decir el sistema operativo y actividades logísticas, requeridas para el cumplimiento de las diferentes condiciones de transporte, higiene, preparación y control de calidad en la entrega de los productos que se requieren para el reparto de cada menú.

DESCRIPCIÓN	% INCIDENCIA
COMPONENTE ALIMENTICIO	76,33%
SERVICIO	19,78%
OTROS SUMINISTROS	3,89%
Total General	100,00%

Nota: Para hallar el porcentaje anterior, los cálculos de las siguientes tablas, se tiene en cuenta la cantidad de reclusos promedio reportada 2024, los valores promedio del mercado obtenidos en el **ANEXO Cuadro Comparativo** y los días correspondientes al periodo de ejecución del futuro contrato.

2. **Definición de ítems relevantes:** A continuación, se detalle el resultado del análisis de cada componente y la identificación de los ítems relevantes:

DESCRIPCION	% participacion	% acumulado	% ref
Pechuga asada	14%	14%	
Cerdo sudado con verduras	12%	26%	
Arroz Blanco	9%	35%	
Jugo de Melón	7%	42%	
Fruta entera - Piña	6%	48%	
Fruta entera - Banano	6%	54%	8%
Ensalada de pimentón, zanahoria, tomate y repollo morado	6%	60%	
Jugo de Guayaba	6%	66%	
Pan tajado	5%	71%	
Sopa de lenteja con tubérculos, raíces y verduras	5%	76%	
Fruta entera - Naranja	5%	81%	
Huevo cocido	4%	85%	
Colada de avena con leche líquida	4%	89%	
Avena en hojuelas	3%	92%	
Filete de pescado a la plancha	1%	93%	
Pollo - muslo	1%	94%	
Fruta entera - Papaya	1%	95%	
Huevo revuelto con tomate	1%	95%	
Jugo de maracuyá	1%	96%	
Yuca cocida	1%	96%	
Fruta entera - mandarina	0%	97%	
Fruta entera - Melón	0%	97%	
Yogurt	0%	98%	
Leguminosas secas - lenteja con guiso	0%	98%	
Ensalada - Coliflor y cebolla al vapor	0%	99%	
Colada de maicena con leche	0%	99%	
Pastas con ají y cebollín	0%	99%	
Maicena	0%	99%	
Pan de Centeno	0%	100%	
Galleta de soda	0%	100%	
Leche de vaca entera pasteurizada con Mezcla de nueces (colada caliente)	0%	100%	
Galleta integral	0%	100%	
Ñame cocido	0%	100%	

De acuerdo con la metodología establecida por Colombia Compra Eficiente, se define el **POLLO, CERDO, ARROZ BLANCO** como los ítems relevantes del presente proceso.

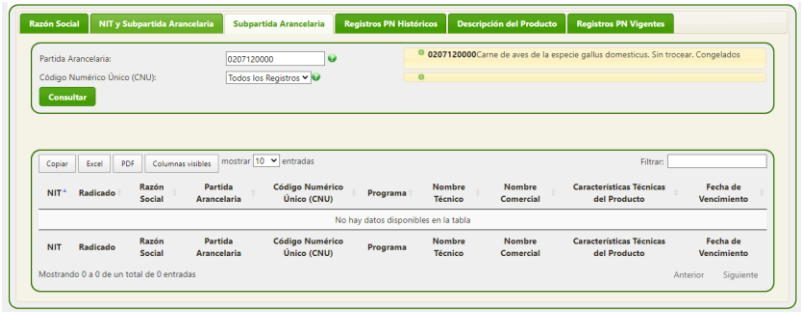
3. **Asignación de puntaje:** Del análisis anterior se procede a confirmar sí los Ítems relevantes forman parte de la industria nacional. Para este fin, se procede a definir la partida arancelaria a fin de identificar su participación en la industria nacional:

Pollo:

Sección	I	Animales vivos y productos del reino animal
Capítulo	02	Carne y despojos comestibles
Partida	0207	Carne y despojos comestibles, de aves de la partida 01.05, frescos, refrigerados o congelados.
	0207.10	- De aves de la especie Gallus domesticus:
	0207.12	- - Sin trocear, congelados

Código	Comp	Supl	Designación de mercancías	Perfil	Notas
0207.12.00.00			- - Sin trocear, congelados		

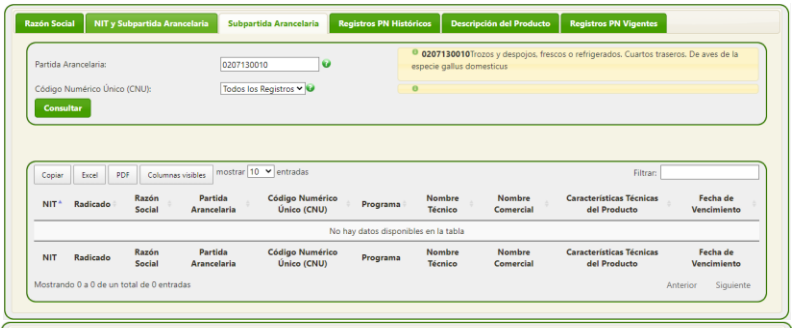
Regresar

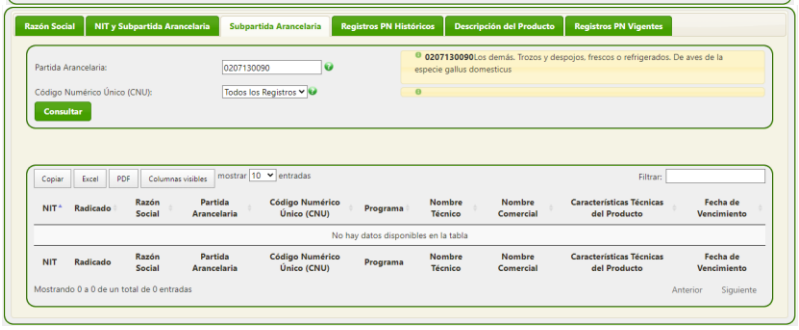


Sección	I	Animales vivos y productos del reino animal
Capítulo	02	Carne y despojos comestibles
Partida	0207	Carne y despojos comestibles, de aves de la partida 01.05, frescos, refrigerados o congelados.
	0207.10	- De aves de la especie Gallus domesticus:
	0207.13	- - Trozos y despojos, frescos o refrigerados

Código	Comp	Supl	Designación de mercancías	Perfil	Notas
0207.13.00.10			- - - Cuartos traseros		
0207.13.00.90			- - - Los demas		

Regresar





Sección	I	Animales vivos y productos del reino animal
Capítulo	02	Carne y despojos comestibles
Partida	0207	Carne y despojos comestibles, de aves de la partida 01.05, frescos, refrigerados o congelados.
	0207.10	- De aves de la especie Gallus domesticus:
	0207.14	- - Trozos y despojos, congelados

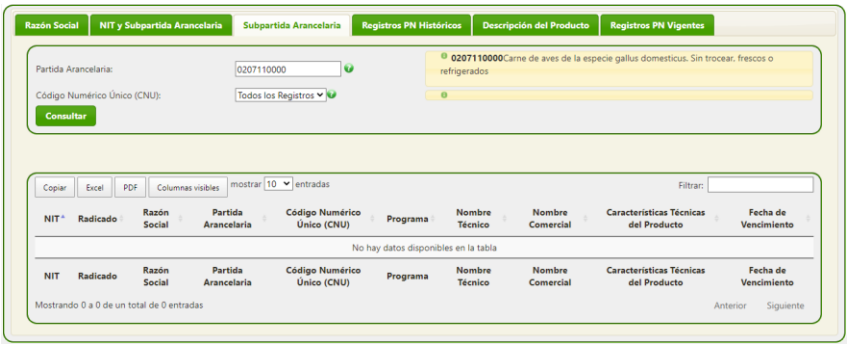
Código	Comp	Supl	Designación de mercancías	Perfil	Notas
0207.14.00.10			- - - Cuartos traseros		



Sección	I	Animales vivos y productos del reino animal
Capítulo	02	Carne y despojos comestibles
Partida	0207	Carne y despojos comestibles, de aves de la partida 01.05, frescos, refrigerados o congelados.
	0207.11	- De gallo o gallina:

Código	Comp	Supl	Designación de mercancías	Perfil	Notas
0207.11.00.00			- De gallo o gallina:		

Regresar

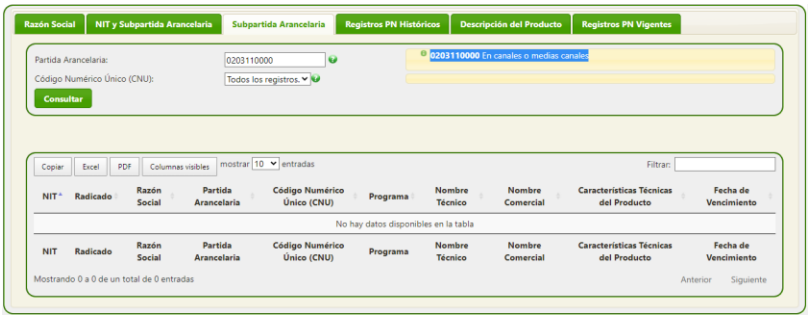


Cerdo:

Sección	I	Animales vivos y productos del reino animal
Capítulo	02	Carne y despojos comestibles
Partida	0203	Carne de animales de la especie porcina, fresca, refrigerada o congelada.
	0203.10	- Fresca o refrigerada:
	0203.11	- - En canales o medias canales

Código	Comp	Supl	Designación de mercancías	Perfil	Notas
0203.11.00.00			- - En canales o medias canales		

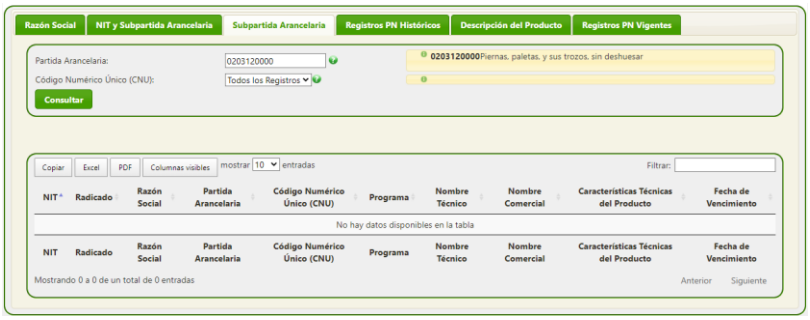
Regresar



Sección	I	Animales vivos y productos del reino animal
Capítulo	02	Carne y despojos comestibles
Partida	0203	Carne de animales de la especie porcina, fresca, refrigerada o congelada.
	0203.10	- Fresca o refrigerada:
	0203.12	- - Piernas, paletas, y sus trozos, sin deshuesar

Código	Comp	Supl	Designación de mercancías	Perfil	Notas
0203.12.00.00			- - Piernas, paletas, y sus trozos, sin deshuesar		

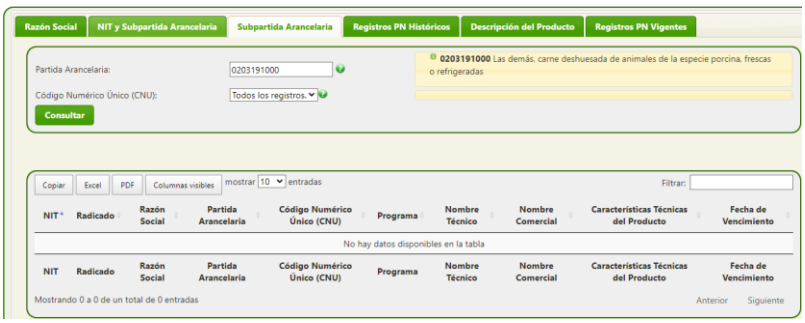
Regresar



Sección	I	Animales vivos y productos del reino animal
Capítulo	02	Carne y despojos comestibles
Partida	0203	Carne de animales de la especie porcina, fresca, refrigerada o congelada.
	0203.10	- Fresca o refrigerada:
	0203.19	- - Las demás:
	0203.19.10	- - - Carne deshuesada

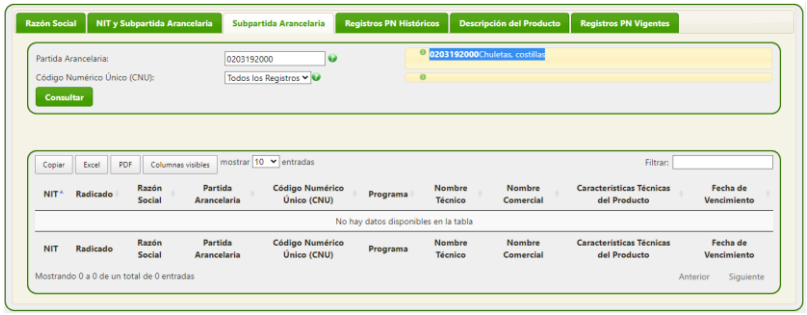
Código	Comp	Supl	Designación de mercancías	Perfil	Notas
0203.19.10.00			- - - Carne deshuesada		

Regresar



Sección	I	Animales vivos y productos del reino animal
Capítulo	02	Carne y despojos comestibles
Partida	0203	Carne de animales de la especie porcina, fresca, refrigerada o congelada.
	0203.10	- Fresca o refrigerada:
	0203.19	- - Las demás:
	0203.19.20	- - - Chuletas, costillas

Código	Comp	Supl	Designación de mercancías	Perfil	Notas
0203.19.20.00			- - - Chuletas, costillas		

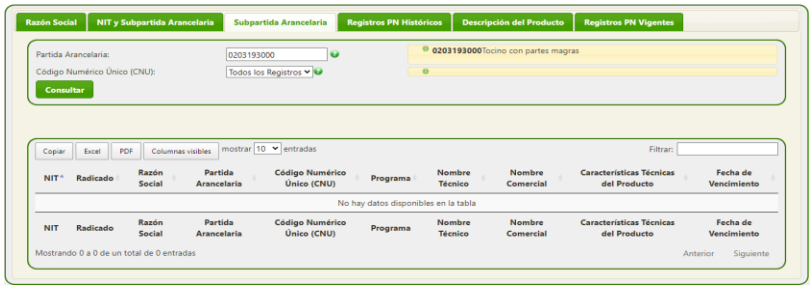


Sección	I	Animales vivos y productos del reino animal
Capítulo	02	Carne y despojos comestibles
Partida	0203	Carne de animales de la especie porcina, fresca, refrigerada o congelada.
	0203.10	- Fresca o refrigerada:
	0203.19	- - Las demás:
	0203.19.30	- - - Tocino con partes magras

Código	Comp	Supl	Designación de mercancías	Perfil	Notas
0203.19.30.00			- - - Tocino con partes magras		

Sección	I	Animales vivos y productos del reino animal
Capítulo	02	Carne y despojos comestibles
Partida	0203	Carne de animales de la especie porcina, fresca, refrigerada o congelada.
	0203.10	- Fresca o refrigerada:
	0203.19	- - Las demás:
	0203.19.90	- - - Las demás

Código	Comp	Supl	Designación de mercancías	Perfil	Notas
0203.19.90.00			- - - Las demás		

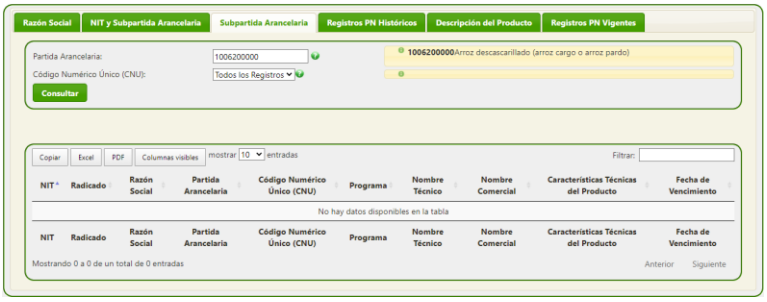




Arroz Blanco:

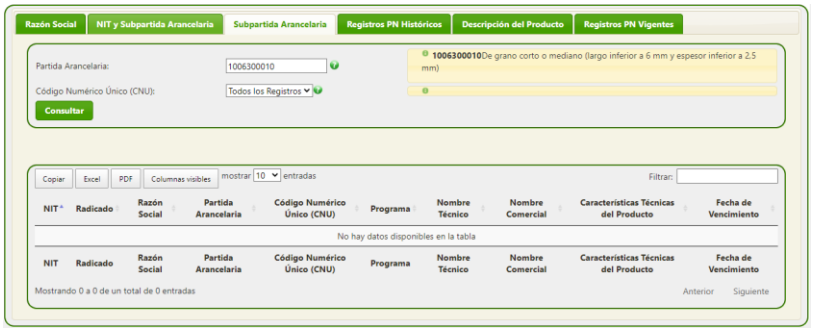
Sección	II	Productos del reino vegetal
Capítulo	10	Cereales
Partida	1006	Arroz.
	1006.20	- Arroz descascarillado (arroz cargo o arroz pardo)

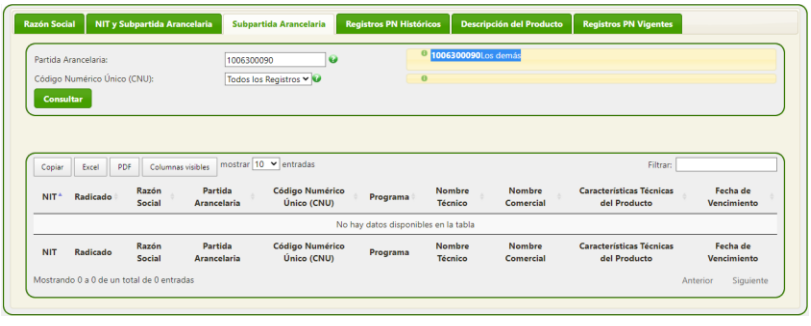
Código	Comp	Supl	Designación de mercancías	Perfil	Notas
1006.20.00.00			- Arroz descascarillado (arroz cargo o arroz pardo)		



Sección	II	Productos del reino vegetal
Capítulo	10	Cereales
Partida	1006	Arroz.
	1006.30	- Arroz semiblanqueado o blanqueado, incluso pulido o glaseado:

Código	Comp	Supl	Designación de mercancías	Perfil	Notas
1006.30.00.10			- - De grano corto o mediano (largo inferior a 6 mm y espesor inferior a 2,5 mm)		
1006.30.00.90			- - Los demás		





NOMBRE	PARTIDA ARANCELARIA	DESCRIPCIÓN	PERTENECE A LA INDUSTRIA NACIONAL (SI/NO)
POLLO	0207120000	Carne de aves de la especie gallus domesticus. Sin trocear. Congelados	NO
	0207130010	Trozos y despojos, frescos o refrigerados. Cuartos traseros. De aves de la especie gallus domesticus	NO
	0207130090	Los demás. Trozos y despojos, frescos o refrigerados. De aves de la especie gallus domesticus	NO
	0207140010	Los demás cuartos traseros. Congelados, de aves de la especie gallus domesticus	NO
	0207110000	Carne de aves de la especie gallus domesticus. Sin trocear, frescos o refrigerados	NO
CERDO	0203110000	En canales o medias canales	NO
	0203120000	Piernas, paletas, y sus trozos, sin deshuesar	NO
	0203191000	Las demás, carne deshuesada de animales de la especie porcina, frescas o refrigeradas	NO
	0203192000	Chuletas, costillas	NO
	0203193000	Tocino con partes magras	NO
	0203199000	Los demás	NO
ARROZ	1006200000	Arroz descascarillado (arroz cargo o arroz pardo)	NO
	1006300010	De grano corto o mediano (largo inferior a 6 mm y espesor inferior a 2,5 mm)	NO
	1006300090	Los demás	NO

Una vez revisadas las partidas arancelarias e identificado que ninguno de los ítems relevantes se encuentran inscritos en el RPBN – registro de productores de bienes nacionales, es decir, no hay evidencia de que pertenecen a la industria nacional, la Entidad Estatal otorgará el puntaje de que trata el inciso primero del artículo 2 de la Ley 816 de 2003, en la proporción establecida (100 puntos) al proponente que vincule el porcentaje mínimo de empleados o contratistas por prestación de servicios colombianos, que no podrá ser inferior al 40% del total de empleados y contratistas asociados al cumplimiento del contrato."[3]

VII. Respuesta circular externa 004 CCE

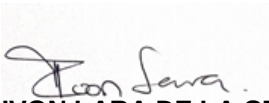
Se realizó la revisión en Colombia Compra Eficiente de los acuerdos marco donde no se encontró alguno que corresponda a suministros de alimentos para centros de reclusión carcelaria en la ciudad de Barranquilla. Adicional a esto, y teniendo en cuenta la necesidad de la contratación, si bien los componentes y la producción de los alimentos tiene características técnicas uniformes, el servicio

[3] http://pbn.vuce.gov.co/consultas/index.php

requerido debe tener un sistema operativo y logístico muy particular y específico para cada centro de reclusión. Aunado lo anterior se considera que la baja en los precios puede afectar la calidad e inocuidad en la entrega. Así las cosas, el Distrito determina que la modalidad de subasta inversa o bolsa mercantil no son las más idóneas para llevar a cabo la futura contratación por lo que se procederá mediante concurso Licitatorio.

Se suscribe en febrero de 2024.

Código asignado: 9229



IVON LARA DE LA CRUZ
Asesora Externa
Secretaría General del Distrito

ANEXO

INVITACIONES SECOP 2



ASPECTOS TÉCNICOS

Especificaciones del Objeto por contratar:

CENTROS CARCELARIOS Y CENTROS TRANSITORIOS - CALORÍAS TOTAL DIA/1.800 kcal/día DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL POR MACRONUTRIENTES SEGUN CALORÍAS/DÍA POBLACIÓN SANA

NUTRIENTE	PORCENTAJE (%)	CALORIAS (Cals)	GRAMOS (G)
Proteína	12	216	54
Grasa	28	504	56
Carbohidratos	60	1080	270
Total	100	1.800	

DISTRIBUCION ENERGETICA POR TIEMPO DE COMIDA ESTABLECIMIENTOS CARCELARIOS Y TRANSITORIOS POBLACIÓN SANA

TIEMPO DE COMIDA	PORCENTAJE %	CALORIAS Cals
Desayuno	30	540
Almuerzo	45	810
Cena	25	450
TOTAL	100	1.800

APORTE DE MACRONUTRIENTES POR TIEMPO DE COMIDA ESTABLECIMEINTOS CARCELARIOS Y TRANSITORIOS POBLACION SANA

TIEMPO DE COMIDA	PORCENTAJE %	PROTEINA G	GRASA G	CARBOHIDRATOS G
Desayuno	30	16,2	16,8	81
Almuerzo	45	24,3	25,2	121,5
Cena	25	13,5	14	67,5
Total	100	54	56	270

CALCULO DE DESAYUNO POR INTERCAMBIO PORCION SERVIDA
CALORÍAS: 540 CALS/DESAYUNO
POBLACION CARCELARIA SANA CALCULO DESAYUNO POR INTERCAMBIOS

GRUPO DE ALIMENTO	INTERCAMBIO	ENERGIA (KCAL)	PROTEINAS (GR)	GRASAS (GR)	CARBOHIDRATOS (GR)
GRUPO I					
CEREALES	2,5	220	5,5	3,7	41,7
GRUPO II					
VERDURAS					
FRUTA	1,5	82,5	1,5	0,45	20,85
GRUPO III					
LACTEOS	0,75	96,7	5,2	5,4	7,1
GRUPO IV					

HUEVOS	1,0	77	6,5	5,3	0,4
GRUPO V					
GRASAS	0,5	22	0	2,5	0
GRUPO VI					
AZUCAR	0,70	56,7	0	0	15,2
TOTAL	**------**	**554,9**	**18,7**	**17,3**	**85**
RECOMENDACIÓN		540	16,2	16,8	81
% DE ADECUACION/ GABA 2018		102%	115%	102%	104%

MINUTA PATRON – DESAYUNO PORCION SERVIDA – CENTROS CARCELARIOS Y TRANSITORIOS - POBLACION SANA

GRUPO DE ALIMENTO	PREPARACION	GRAMAJE SERVIDO	MEDIDA CASERA
CEREALES	Pan tajado	44 g	2 tajadas delgadas
	Avena en hojuelas	12g	2 cucharadas soperas colmadas
LACTEO	Colada de avena con Leche liquida	200 cc	1 vaso mediano
HUEVO	Cocido	50 g	1 unidad pequeña
FRUTA	Entera - Piña	172 g	1 tajada mediana

POBLACION CARCELARIA SANA CALCULO ALMUERZO POR INTERCAMBIOS CALORIAS 630 CAL/ALMUERZO PORCION SERVIDA

GRUPO DE ALIMENTO	INTERCAMBIO	ENERGIA (KCAL)	PROTEINAS (GR)	GRASAS (GR)	CARBOHIDRATOS (GR)
GRUPO I					
CEREALES	2	176	4,4	3	33
RAICES	0,75	67,5	0,6	0,075	16,2
TUBERCULOS	0,5	46,5	1,1	0,05	10,6
GRUPO II					
VERDURAS Y FRUTAS	1,5	36	1,9	0,45	7,95
	1,5	82,5	1,5	0,45	20,8
GRUPO III					
LACTEOS					
GRUPO IV					
CARNES	1	79	9,9	4,1	2
LEGUMINOSAS	0,5	41	2,4	0,5	6,6
GRUPO V					
ACEITE	1,5	66	0	7,5	0

GRUPO VI					
AZUCAR	0,5	40,5	0	0	10,8
TOTAL		635	21,8	16,1	107
Recomendado		630	16,2	16,8	81
% de Adecuación		100 %	134%	96%	132%

MINUTA PATRON - ALMUERZO - ESTABLECIMIENTOS CARCELARIOS Y TRANSITORIOS POBLACION SANA

GRUPO DE ALIMENTO	PREPARACION	GRAMAJE SERVIDO	MEDIDA CASERA
CEREALES	Arroz blanco	160 g	12 cucharadas soperas colmadas
VERDURAS	Ensalada de Zanahoria tomate rojo y verde	70 g	1 pocillo chocolatero
FRUTA	Entera - Naranja	147 g	1 unidad pequeña
	Jugo de Guayaba	48,5 g	1 unidad mediana
CARNE	Cerdo sudado con verduras	105 g	2/8 de libra
LEGUMINOSAS	Sopa de lenteja con tubérculos, raíces y verduras	250 cc	1 cucharon grande

POBLACION CARCELARIA SANA CALCULO DE CENA POR INTERCAMBIOS
Calorías: 450 Kcal/ Cena PORCION SERVIDA

GRUPO DE ALIMENTO	INTERCAMBIO	ENERGIA (KCAL)	PROTEINAS (GR)	GRASAS (GR)	CARBOHIDRATOS (GR) alimento crudo
GRUPO I					
CEREALES	2,0	176	4,4	3	33,4
GRUPO II					
VERDURAS Y FRUTAS	0,75	18	0,9	0,2	3,9
	1.5	82,5	1,5	0.45	20,8
GRUPO III					
LACTEOS					
GRUPO IV					
PECHUGA	1	79	9,9	4,1	2
GRUPO V					
ACEITE	1	44	0	5	0
GRUPO VI					
AZUCAR	0,70	56,7	0	0	15
TOTAL		456	16	12,8	75,1
RECOMENDADO		450	13,5	14	67,5
PORCENTAJE DE ADECUACION		101%	118%	91%	111%

MINUTA PATRON - CENA - ESTABLECIMIENTOS CARCELARIOS Y TRANSITORIOS -POBLACION SANA

GRUPO DE ALIMENTO	PREPARACION	GRAMAJE SERVIDO	MEDIDA CASERA
CEREALES	Arroz blanco	200 g	14 cucharadas soperas colmadas
FRUTA	Entera - Banano	65 g	1 unidad pequeña
	Jugo de Melón	86 g	1 tajada delgada
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	Pechuga asada	60 g	¼ de unidad mediana

RECOMENDACIONES REALIZADAS POR LAS PROFESIONALES DE LA SALUD SECRETARÍA DISTRITAL DE SALUD: NUTRICIONISTA DIETISTA

1. Consuma alimentos naturales y variados en esta etapa del curso de vida como se indica en el "plato colombiano saludable" de las Guías Alimentarias basadas en Alimentos
2. Para favorecer la salud de músculos, huesos y dientes, consuma diariamente huevo, leche y/o productos lácteos.
3. Para mejorar su digestión, su piel y su peso, incluya en cada una de las comidas frutas enteras y verduras, preferiblemente crudas.
4. Cuide su corazón incluyendo en su alimentación aguacate.
5. Las leguminosas son deliciosas y facilitan su digestión, consúmalas al menos dos veces por semana.
6. Para mantener un peso saludable, reduzca el consumo de "productos de paquete", comidas rápidas, gaseosas y bebidas azucaradas.
7. Para proteger la salud del corazón, evite el consumo de grasas de origen animal y grasas sólidas, como mantequilla y grasas de origen vegetal como la margarina y la manteca.
8. Para tener una presión arterial normal, reduzca el consumo de sal y alimentos altos en sodio como carnes embutidas, enlatados y productos de paquete.
9. Por el placer de vivir saludablemente realice todos los días al menos 30 minutos de actividad física.
10. Consumir mínimo 8 vasos de agua pura al día.

DIETAS ESPECIALES

MINUTAS PARA POBLACION CARCELARIA CON CONDICIONES DE SALUD ESPECIAL Y/O DIAGNOSTICADAS CON TUBERCULOSIS, VIH, ENTRE OTRAS

DISTRIBUCION ENERGETICA POR TIEMPO DE COMIDA

NUTRIENTE	PORCENTAJE %	CALORIAS Cals	GRAMOS Gr
Proteína	12	216	54
Grasa	28	504	56
Carbohidratos	60	1080	270
Total	100	**1800**	

DISTRIBUCION PORCENTUAL POR MACRONUTRIENTES SEGÚN CALORIAS/DIA

TIEMPO DE COMIDA	PORCENTAJE %	CALORIAS Cals
Desayuno	25	450
Merienda	15	270

Almuerzo	35	630
Cena	25	450
TOTAL	100	**1800**

DISTRIBUCION DE MACRONUTRIENTES POR TIEMPO DE COMIDA

Tiempo de comida	Porcentaje %	Proteína g	Grasa g	Carbohidratos g
Desayuno	25	13,5	14	67,5
Merienda	15	8,1	8,4	40,5
Almuerzo	35	18,9	19,6	94,5
Cena	25	13,5	14	67,5
Total	100	54	56	270

CALCULO DE DESAYUNO POR INTERCAMBIO PORCION SERVIDA
CALS: 450 CALORIAS/DESAYUNO
POBLACION CARCELARIA CON CONDICIONES DE SALUD ESPECIAL Y/O DIAGNOSTICADAS CON TUBERCULOSIS, VIH, ENTRE OTRAS

GRUPO DE ALIMENTO	INTERCAMBIO	ENERGIA (KCAL)	PROTEINAS (GR)	GRASAS (GR)	CARBOHIDRATOS (GR)
GRUPO I					
CEREALES	2	176	4,4	3	33,4
GRUPO II					
VERDURAS Y FRUTAS	0,5	12	0,6	0,15	2,6
	1,5	82,5	1,5	0,45	20,8
GRUPO III					
LACTEOS	0,5	64,5	3,5	3,6	4,7
GRUPO IV					
HUEVO	1	77	6,5	5,3	0,4
GRUPO V					
GRASAS	0,5	22	0	2,5	0
GRUPO VI					
AZUCAR	0,5	40,5	0	0	10,8
TOTAL		474	16	15	72,7
RECOMENDADO		450	13,5	14	67,5
% DE ADECUACION ADECUACION		105%	118%	107%	107%

MINUTA PATRON - DESAYUNO – POBLA CION CARCELARIA CON CONDICIONES DE SALUD ESPECIAL Y/O DIAGNOSTICADAS CON TUBERCULOSIS, VIH, ENTRE OTRAS

GRUPO DE ALIMENTO	PREPARACION	GRAMAJE SERVIDO	MEDIDA CASERA
CEREAL	Pan Centeno	35 g	1 tajada mediana
	Maicena	12,5 g	2 cucharadas soperas rasas
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	Colada de maicena con leche	250 cc	1 vaso mediano
FRUTA	Entera - Melón	189 g	1 tajada grande
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	Huevo revuelto con tomate	80 g	1 unidad pequeña

MINUTA PATRON MERIENDA 1.
POBLACION CARCELARIA CON CONDICIONES DE SALUD ESPECIAL Y/O DIAGNOSTICADAS CON TUBERCULOSIS, VIH, ENTRE OTRAS

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACION	GRAMAJE	UNIDAD MEDIDA CASERA
CEREALES	Galleta de soda	24 g	3 unidades
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	Yogurt	150 g	1 vaso pequeño
FRUTA	Papaya	189g	1 tajada grande

CALCULO DE MERIENDA POR INTERCAMBIO PORCION SERVIDA
CALS: 270 CALORIAS
POBLACION CARCELARIA CON CONDICIONES DE SALUD ESPECIAL Y/O DIAGNOSTICADAS CON TUBERCULOSIS, VIH, ENTRE OTRAS

GRUPO DE ALIMENT	INTERCAMBIO	ENERGIA (KCAL)	PROTEINAS (GR)	GRASAS (GR)	CARBOHIDRATOS (GR) alimento crudo
GRUPO I					
CEREAL	1,5	132	2,25	2,25	25,05
GRUPO II					
FRUTAS	1	55	1	0,3	13,9
GRUPO III					
LACTEO	1	86	5,6	5,3	3,9
TOTAL		273	8,8	7,9	43
RECOMENDADO		270	8,1	8,4	40,5
% DE ADECUACION		101%	108%	94%	106%

CALCULO DE ALMUERZO POR INTERCAMBIO PORCION SERVIDA
CALS: 630 CALORIAS
POBLACION CARCELARIA CON CONDICIONES DE SALUD ESPECIAL Y/O DIAGNOSTICADAS CON TUBERCULOSIS, VIH, ENTRE OTRAS

GRUPO DE ALIMENTOS	INTERCAMBIO	ENERGIA (KCAL)	PROTEINAS (GR)	GRASAS (GR)	CARBOHIDRATOS (GR)
GRUPO I					
CEREAL	1,5	135	1,3	0,15	32,5
GRUPO II					
VERDURAS Y FRUTAS	2	48	2,6	0,6	10,6
	1,5	82,5	1,5	0,45	20
GRUPO IV					
POLLO - MUSLO	1	79	9,9	4,1	2,0
LEGUMINOSAS	0,5	41	2,45	0,5	6,6
GRUPO V					
ACEITE	3	132	0	15	0
GRUPO VI					
AZUCAR	1	81	0,1	0	21,7
TOTAL	----------	599	17,9	20,8	93,4
RECOMENDADO		630	18,9	19,6	94
% DE ADECUACION		95%	95%	106%	99,3%

MINUTA PATRON ALMUERZO
POBLACION CARCELARIA CON CONDICIONES DE SALUD ESPECIAL Y/O DIAGNOSTICADAS CON TUBERCULOSIS, VIH, ENTRE OTRAS

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACION	GRAMAJE SERVIDO	UNIDAD MEDIDA CASERA
CEREAL	Pastas con ají y cebollín	190 g	1 pocillo chocolatero
VERDURAS	Ensalada – Coliflor y cebolla al vapor	70 g	3 rodajas de cebolla y 1 1/2 gajo de coliflor
FRUTAS	Entera - Papaya	128 g	1 trozo mediano
	Jugo de Maracuyá	48,5 g	1 vaso mediano
CARNES	Pollo - muslo	60 g	1 unidad pequeña
LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	Leguminosas secas - lenteja con guiso	70 g	1 cucharon grande

CALCULO DE CENA POR INTERCAMBIO PORCION SERVIDA
CALS: 450 CALORIAS
POBLACION CARCELARIA CON CONDICIONES DE SALUD ESPECIAL Y/O DIAGNOSTICADAS CON TUBERCULOSIS, VIH, ENTRE OTRAS

GRUPO DE ALIMENTO	INTERCAMBIO	ENERGIA (KCAL)	PROTEINAS (GR)	GRASAS (GR)	CARBOHIDRATOS (GR)
GRUPO I					
CEREALES/ RAICES	1	90	0,9	0,1	21,7
GRUPO II					
VERDURAS Y FRUTAS	2,0	36	1,9	0,45	7,95
	2,0	110	2	0.6	27,8
GRUPO IV					
FILETE DE PESCADO	1	79	9,9	4,1	2,0
GRUPO V					
ACEITE	1,75	77	0	8,75	0
GRUPO VI					
AZUCAR	0,75	60,75	0	0	16,3
TOTAL	------	452	14,7	14	75,7
RECOMENDADO		450	13,5	14	67,5
% DE ADECUACION		100%	108%	100%	112%

MINUTA PATRON – CENA
POBLACION CARCELARIA CON CONDICIONES DE SALUD ESPECIAL Y/O DIAGNOSTICADAS CON TUBERCULOSIS, VIH, ENTRE OTRAS

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACION	GRAMAJE SERVIDO	UNIDAD MEDIDA CASERA
CEREALES	Yuca cocida	62 g	1 trozo mediano
VERDURAS	Ensalada de pimentón, zanahoria, tomate y repollo morado	70 g	1 pocillo chocolatero
FRUTA	Entera - Mandarina	105 g	1 unidad mediana
	Jugo de Guayaba	100 cc	1 vaso pequeño
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	Filete de pescado a la plancha	70 g	1/3 de filete de pescado

DIETAS PARA GESTANTES Y/O CON ESTADO DE SALUD ESPECIAL DIAGNOSTICADAS CON TUBERCULOSIS, VIH, ENTRE OTROS

MINUTAS PARA POBLACION CARCELARIA GESTANTES CON ESTADO DE SALUD ESPECIAL DIAGNOSTICADAS CON TUBERCULOSIS, VIH, ENTRE OTROS

CALCULO DE DESAYUNO POR INTERCAMBIO PORCION SERVIDA CALS: 450 CALORIAS/ DESAYUNO

GRUPO DE ALIMENTO	INTERCAMBIO	ENERGIA (KCAL)	PROTEINAS (GR)	GRASAS (GR)	CARBOHIDRATOS (GR)
GRUPO I					
CEREALES	1,5	135	1,35	0,1	32,6
GRUPO II					
VERDURAS Y FRUTAS	0,5	12	0,6	0,1	2,6
	1	55	1	0,3	13,9
GRUPO III					
LACTEOS	0,5	64,5	3,5	3,6	4,7
GRUPO IV					
HUEVO	1	77	6,5	5,3	0,4
MEZCLA DE NUECES	0,5	27,5	0,75	2,5	0,9
GRUPO V					
GRASAS	0,7	30,8	0	3,0	0
GRUPO VI					
AZUCAR	1	81	0,1	0	21,7
TOTAL		482	13,8	14,9	76,8
RECOMENDADO/ GABAS GESTANTES		450	13,5	14	67,5
% DE ADECUACION ADECUACION		107%	102%	106%	113%

MINUTA PATRON - DESAYUNO – POBLA CION CARCELARIA GESTANTE CON ESTADO DE SALUD ESPECIAL DIAGNOSTICADAS CON TUBERCULOSIS, VIH, ENTRE OTROS

GRUPO DE ALIMENTO	PREPARACION	GRAMAJE SERVIDO	MEDIDA CASERA
CEREAL	Yuca cocida	93g	1 trozo grande
FRUTA	Entera - Melón	126 g	1 tajada delgada
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	Leche de vaca entera pasteurizada con mezcla de	200 cc	1 vaso mediano

	nueces (colada caliente)		
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	Huevo revuelto con tomate	120 g	1 unidad mediana

MINUTA PATRON MERIENDA 1.
POBLACION CARCELARIAGENTANTE CON CONDICIONES DE SALUD ESPECIAL Y/O DIAGNOSTICADAS CON TUBERCULOSIS, VIH, ENTRE OTROS

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACION	GRAMA JE	UNIDAD MEDIDA CASERA
CEREALES	Galleta integral	30 g	3 unidades
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	Yogurt con cereal	150 cc	1 vaso mediano
FRUTA	Papaya	128 g	1 trozo grande

CALCULO DE MERIENDA 1 POR INTERCAMBIO PORCION SERVIDA
CALS: 270 CALORIAS
POBLACION CARCELARIA GESTANTE CON CONDICIONES DE SALUD ESPECIAL Y/O DIAGNOSTICADAS CON TUBERCULOSIS, VIH, ENTRE OTROS

GRUPO DE ALIMENTO	INTERCAMBIO	ENERGIA (KCAL)	PROTEINAS (GR)	GRASAS (GR)	CARBOHIDRATOS (GR) alimento crudo
GRUPO I					
CEREALES	1,5	132	3,3	2,25	25,05
GRUPO II					
FRUTAS	1	55	1	0,3	13,9
GRUPO III					
LACTEO	1	86	5,6	5,3	3,9
TOTAL		273	9,9	7,85	42,8
RECOMENDADO		270	8,1	8,4	40,5
% DE ADECUACION		101%	122%	93,4%	105%

CALCULO DE ALMUERZO POR INTERCAMBIO PORCION SERVIDA
CALS: 630 CALORIAS
POBLACION CARCELARIA GESTANTE CON CONDICIONES DE SALUD ESPECIAL Y/O DIAGNOSTICADAS CON TUBERCULOSIS, VIH, ENTRE OTROS

GRUPO DE ALIMENTOS	INTERCAMBIO	ENERGIA (KCAL)	PROTEINAS (GR)	GRASAS (GR)	CARBOHIDRATOS (GR)
GRUPO I					
RAICES	1,5	135	1,3	0,15	32,5
GRUPO II					
VERDURAS Y	2	48	2,6	0,6	10,6

FRUTAS	1	55	1	0,3	13,9
GRUPO IV					
POLLO - MUSLO	1	79	9,9	4,1	2,0
LEGUMINOSAS	1	82	4,9	1,0	13
GRUPO V					
ACEITE	2,5	110	0	12,5	0
GRUPO VI					
AZUCAR	1	81	0	0	21,7
TOTAL	----------	590	19,7	18,7	93,7
RECOMENDADO		630	18,9	19,6	94
% DE ADECUACION		94%	104%	95,4%	99,7%

MINUTA PATRON ALMUERZO
POBLACION CARCELARIA GESTANTE CON CONDICIONES DE SALUD ESPECIAL Y/O DIAGNOSTICADAS CON TUBERCULOSIS, VIH, ENTRE OTROS

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACION	GRAMAJE SERVIDO	UNIDAD MEDIDA CASERA
RAICES	Yuca cocida	93 G	1 trozo grande
VERDURAS	Ensalada – Coliflor y cebolla al vapor	70 g	3 rodajas de cebolla y 1 1/2 gajo de coliflor
FRUTAS	Entera - Papaya	128 g	1 trozo mediano
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	Pollo - muslo Leguminosas secas - lenteja con guiso	60 g 70 g	1 unidad mediana 1 cucharon grande

CALCULO DE CENA POR INTERCAMBIO PORCION SERVIDA
CALS: 450 CALORIAS
POBLACION CARCELARIA GESTANTE CON CONDICIONES DE SALUD ESPECIAL Y/O DIAGNOSTICADAS CON TUBERCULOSIS, VIH, ENTRE OTROS

GRUPO DE ALIMENTO	INTERCAMBIO	ENERGIA (KCAL)	PROTEINAS (GR)	GRASAS (GR)	CARBOHIDRATOS (GR)
GRUPO I					
CEREALES/ RAICES	1	90	0,9	0,1	21,7
GRUPO II					
VERDURAS Y FRUTAS	2,0	48	2,6	0,6	10,6
	2,0	110	2	0.6	27,8
GRUPO IV					

FILETE DE PESCADO	1	79	9,9	4,1	2,0
GRUPO V					
ACEITE	1,5	66	0	7,5	0
GRUPO VI					
AZUCAR	0,5	40,5	0	0	10,85
TOTAL	------		15,4	12,9	72,9
RECOMENDADO		450	13,5	14	67,5
% DE ADECUACION		105%	114%	92,1%	108%

MINUTA PATRON – CENA
POBLACION CARCELARIA GESTANTE CON CONDICIONES DE SALUD ESPECIAL Y/O DIAGNOSTICADAS CON TUBERCULOSIS, VIH, RNTRE OTROS

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACION	GRAMAJE SERVIDO	UNIDAD MEDIDA CASERA
CEREALES	Ñame cocido	90 g	1 trozo mediano
VERDURAS	Ensalada de pimentón, zanahoria, tomate y repollo morado	70 gr	1 pocillo chocolatero
FRUTA	Entera - Mandarina	105 g	1 unidad mediana
	Jugo de Guayaba	100 cc	1 vaso pequeño
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	Filete de pescado a la plancha	70 g	1/3 de filete de pescado

RECOMENDACIONES PRESENTADAS POR LAS PROFESIONALES EN LA SALUD: NUTRICIONISTA DIETISTA DE LA SECRETARÍA DISTRITAL DE SALUD - BARRANQUILLA.

1. Dar cumplimiento al porcentaje de macronutrientes establecidos en el pliego de condiciones.
2. Por parte del operador garantizar controles periódicos y asignar la dieta establecida en el pliego de condiciones, a los pacientes con patologías de base.
3. Utilizar frutas y alimentos de cosecha de la región.
4. Garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos desde la recepción hasta llegar al consumidor final para evitar las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), que pueden ser producidas por bacterias virus o parásitos que se posan en los alimentos. Las intoxicaciones alimentarias presentan síntomas como nauseas, diarreas, vómitos, dolor abdominal, pérdida del apetito y debilidad.
5. Dar cumplimiento a los protocolos de bioseguridad para la prevención del COVID – 19 y manejo de pacientes con COVID -19.
6. Realizar derivación de dieta para hipertensos y pacientes con dislipidemias con base a las dietas especiales, disminuyendo el consumo de sal/sodio, grasas trans y azucares
7. Es importante hacer seguimiento a la ganancia de peso durante la gestación, para identificar tempranamente los riesgos en la salud de la madre y la del bebé.
8. Estimular la práctica de la actividad física como habito y estilo de vida saludable; durante la gestación consulte con el medico el tipo de actividad que puede realizar, la frecuencia y la intensidad.
9. Mantener la alimentación saludable. Las necesidades de hierro, calcio y ácido fólico deben ser suplementadas de acuerdo con la formulación médica.
10. Brindar alimentos frescos, variados, nutritivos y naturales como lo indica el “Plato

saludable de la familia colombiana"

11. Evite utilizar para las preparaciones de los alimentos cubos de caldos, consomés, salsa de soya y otras salsas.
12. Estimular el consumo de agua pura y tener en cuenta las recomendaciones de macronutrientes estipulados en la propuesta.

EL CONTRATISTA DEBE GARANTIZAR QUE EL PERSONAL QUE SUMINISTRE CUMPLA CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES TÉCNICAS AMBIENTALES:

- El contratista debe Presentar soporte de la capacitación a su personal en temas como: manejo, disposición, recuperación y almacenamiento de residuos sólidos (Convencionales y peligrosos).
- El contratista debe garantizar que el personal responda por la recolección, clasificación y disposición final de los desechos, garantizando el cumplimiento estricto de las normas ambientales de Minsalud, Secretaría Distrital de Salud, EPA Barranquilla Verde y demás autoridades sanitarias y/o ambientales. Recoger las basuras y desperdicios utilizando los recipientes y las bolsas de basura asignadas según cada tipo de residuo desecho y depositarlas en el sitio destinado para tal fin. Lo anterior, de acuerdo con lo establecido por la entidad en el Sistema de Gestión Ambiental (SGA) en su "Programa de Gestión Integral de Residuos Sólidos".
- El contratista debe garantizar que el personal de cumplimiento a las acciones establecidas para la implementación del Sistema de Gestión Ambiental – SGA y estándares de gestión, con especial énfasis en los programas de gestión para el ahorro y uso eficiente del agua, de energía, gestión integral de residuos sólidos, compras públicas sostenibles, extensión de buenas prácticas ambientales en el uso de papel y las demás disposiciones que se deriven de ellas.
- El contratista debe atender las inspecciones ambientales realizadas por la coordinación del SGA, permitiendo el recorrido por las instalaciones, realizar entrevistas al personal y obtener registro documental y fotográfico.
- El contratista debe garantizar que el personal que preste el servicio a su nombre cuenta con la edad mínima para trabajar, permitir la inclusión de personas, como también no promueve el trabajo infantil, mediante una declaración firmada.

Las cantidades serán requeridas según la necesidad y previa solicitud del supervisor del contrato. Los menús que proponga el oferente para el suministro de alimentos deberán contar con el visto bueno y/o aprobación del supervisor del futuro contrato; sin que ello implique alteración del precio y/o de los lineamientos nutricionales precitados.

ADEMÁS, DEBERÁ CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES OBLIGACIONES:

1. Cumplir de buena fe el objeto contratado.
2. Suministrar los alimentos según las cantidades requeridas por el supervisor del contrato quien informará el número de raciones requeridas para reclusos en condiciones de salud normal y el número requerido para raciones con condiciones de salud especial.
3. Asumir los gastos y riesgos que implica el desarrollo del contrato bajo su propia responsabilidad.
4. Desarrollar el contrato en los términos y condiciones establecidas y formuladas en la propuesta.
5. Constituir las pólizas pactadas en el contrato.
6. Pagar los tributos que para tal efecto requiera la Ley 80 de 1993 y la normatividad Distrital, departamental y Nacional vigente.
7. Encontrarse al día en el pago de los aportes al Sistema de Seguridad Social (Pensión y Salud), durante la ejecución del contrato. Si es Persona Jurídica debe adjuntar Certificación Firmada por el Representante Legal o revisor Fiscal en la que se especifique que la empresa cumplió con el pago de los aportes a Seguridad Social y Parafiscales. Si se trata de Personas Naturales independientes sin empleados a su cargo, deberán acreditar con los documentos que correspondan que se encuentran al día el pago de sus aportes al Sistema de Seguridad Social. La base de Liquidación para acreditar los pagos debe corresponder al 40% del valor del contrato. Para el efecto, EL CONTRATISTA, será el único responsable de contratar todo el personal que requiera para la ejecución del objeto contractual. En cualquier momento durante la ejecución o etapa de liquidación del contrato, deberá aportar las planillas de pago, cuando así se lo exija EL DISTRITO.
8. EL CONTRATISTA deberá aportar, certificación mediante la cual cada uno de los directores de los centros

penitenciarios en los cuales prestará sus servicios, califique la cantidad de las raciones suministradas y la calidad del servicio prestado.

9. Cumplir las obligaciones señaladas en los estudios previos, en los pliegos de condiciones, en la minuta y en la Ficha técnica.
10. Cumplir con el objeto del contrato estipulado en los pliegos de condiciones, la propuesta presentada y el contrato que suscriba.
11. Mantener vigentes todas las garantías que amparan el contrato, en los términos de este.
12. Suministrar las raciones diarias de alimentos cumpliendo con el objeto del Contrato, conforme a los documentos de la propuesta y a la carta de manifestación que se suscriba.
13. Cumplir con la entrega de los alimentos de acuerdo con las especificaciones técnicas, cantidades y tiempos de entrega. Los menús serán los indicados periódicamente por el supervisor del contrato.
14. Servir las raciones de alimentación caliente en cada uno de los centros carcelarios y transitorios, para lo cual deberá contar con toda la dotación correspondiente para cumplir con esta obligación.
15. Propender en los horarios previstos y de manera idónea por un suministro de alimentación acorde con las directrices programadas por la Administración.
16. Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato se le impartan por parte de la supervisión.
17. De manera mensual deberán reunirse EL CONTRATISTA y el supervisor del contrato a fin de revisar los valores y los ítems objeto de facturación para su respectiva revisión y aprobación.
18. Entregar las raciones, en las cantidades, en los lugares, y en los horarios establecidos por el supervisor, en empaques adecuados para la conservación y el suministro de raciones alimenticias.
19. Capacitar al personal en relación con la adecuada manipulación y ensamble de los alimentos de tal manera que se garantice la inocuidad de estos.
20. Llevar un control diario de entregas de las raciones, haciendo firmar la planilla de la persona encargada del programa en cada punto de entrega y presentar informe sobre el particular al supervisor.
21. Acatar o responder las indicaciones o requerimientos escritos que haga el supervisor en el término establecido.
22. Todo el personal del CONTRATISTA, mientras trabaje directamente en la fabricación, manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección de acuerdo con lo establecido en el Decreto Nacional 539 de 2014, la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social, el decreto 616 de 2006, y la Resolución 2310 de 1986, Modificada parcialmente por la Resolución 9553 De 1988, para derivados lácteos.
23. Todas las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento y distribución de los alimentos deben estar sujetas a los controles de calidad apropiados que garanticen el sistema de control, aseguramiento y control de la calidad.
24. El supervisor puede hacer vigilancia y control en cualquier momento. Se debe velar tanto por la calidad del servicio como por el cumplimiento del ciclo de minuta presentado en el pliego y las demás condiciones del contrato.
25. Los elementos de limpieza y desinfección serán proporcionados por EL CONTRATISTA, en calidad y cantidad suficiente, que garanticen óptimas condiciones de higiene y buenas prácticas de manufactura en los procesos de almacenamiento, preparación y suministro de los alimentos, así como de las áreas de trabajo, de los utensilios y equipos. Los artículos de aseo deben cumplir con los requisitos exigidos por la legislación vigente.
26. Dotar al personal encargado de la ejecución del contrato, de los elementos de protección personal y bioseguridad necesarios para prevenir el contagio por Covid-19, de conformidad con los lineamientos dictados por las autoridades competentes, en el período en que dure la pandemia.
27. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilataciones.
28. Mantener la reserva sobre la información que le sea suministrada para el desarrollo del objeto del contrato.
29. Asumir los gastos y riesgos que implica el desarrollo del contrato bajo su propia responsabilidad.
30. Obrar con diligencia y el cuidado necesario en los asuntos que le asigne el interventor del contrato.
31. Garantizar la calidad de los servicios contratados y responder por ellos de conformidad con lo estipulado en el artículo 5o. numeral 4 de la Ley 80 de 1993.
32. Atender requerimientos adicionales por parte de la Administración Distrital, en lo concerniente a suministrar alimentos para internos (as) con alguna condición especial de salud, de acuerdo con lo recomendado por profesionales en la rama.
33. El contratista deberá presentar dentro del día siguiente a la fecha de suscripción del contrato, los planes de limpieza, desinfección de los establecimientos, incluyendo equipos y enseres, así mismo, los planes de control de roedores y vectores de acuerdo con la normatividad vigente, para la verificación por parte del supervisor.
34. El contratista deberá reemplazar de forma inmediata la ración que se encuentre vencida o en estado de descomposición, y no serán canceladas las raciones entregadas en mal estado.

35. Las facturas o cuentas de cobro que presente el contratista se debe detallar cada uno de los tiempos que componen las raciones diarias.
36. El contratista deberá solicitar el día antes a la entrega de las raciones las cantidades requeridas en cada uno de los centros carcelarios.
37. Los demás que por ley o naturaleza del contrato se entiendan de pleno.

Firma del Proponente

ANEXO No. 2 - CUADRO COMPARATIVO

I. ALIMENTACION RECLUSOS CARCEL EL BOSQUE Y BUEN PASTOR				VIANDA	FUNDACION GARDEN	ADJUDICADO LP 009 2023 + IPC 2023 9,28%	VLR / PROM. DEL MERCADO
ITEM	DESCRIPCIÓN	UND	CLASIFICACIÓN	$ UNITARIO	$ UNITARIO		$ UNITARIO
1	I. DESAYUNO RECLUSOS CONDICION SALUD NORMAL (GRUPO A)						
1.1	Valor servicio	global	SERVICIO	$ 2.454	$ 3.244	$ 2.812	$ 2.837
1.2	Pan tajado	44g	CEREAL	$ 1.564	$ 2.778	$ 2.143	$ 2.162
1.3	Avena en hojuelas	12g	CEREAL	$ 972	$ 1.683	$ 1.311	$ 1.322
1.4	Colada de avena con leche líquida	200 cc	LACTEO	$ 1.168	$ 2.020	$ 1.573	$ 1.587
1.5	Huevo cocido	50 g	PROTEINA	$ 1.366	$ 2.364	$ 1.841	$ 1.857
1.6	Fruta entera - Piña	172 g	FRUTA	$ 2.355	$ 2.923	$ 2.605	$ 2.628
	SUBTOTAL DESAYUNO			$ 9.879	$ 15.012	$ 12.285	$ 12.393
2	I. ALMUERZO RECLUSOS CONDICION SALUD NORMAL (GRUPO A)						
2.1	Valor servicio	global	SERVICIO	$ 3.409	$ 3.895	$ 3.632	$ 3.645
2.2	Arroz Blanco	160 gr	CEREAL	$ 1.333	$ 2.306	$ 1.810	$ 1.816
2.3	Ensalada de Zanahoria tomate rojo y verde	70 gr	VERDURA	$ 1.630	$ 2.820	$ 2.213	$ 2.221
2.4	Fruta entera - Naranja	147 gr	FRUTA	$ 1.482	$ 2.563	$ 2.012	$ 2.019
2.5	Jugo de Guayaba	48,5 cc	FRUTA	$ 1.779	$ 2.603	$ 2.179	$ 2.187
2.6	Cerdo sudado con verduras	105 gr	PROTEINA	$ 3.706	$ 6.410	$ 5.030	$ 5.049
2.7	Sopa de lenteja con tubérculos, raíces y verduras	250 cc	LEGUMINOSA	$ 1.482	$ 2.754	$ 2.106	$ 2.114
	SUBTOTAL ALMUERZO			$ 14.821	$ 23.351	$ 18.983	$ 19.051
3	I. CENA RECLUSOS CONDICION SALUD NORMAL (GRUPO A)						
3.1	Valor servicio	global	SERVICIO	$ 3.570	$ 3.170	$ 3.297	$ 3.346
3.2	Arroz blanco	200 gr	CEREAL	$ 1.505	$ 2.603	$ 2.009	$ 2.039
3.3	Fruta entera - Banano	65 gr	FRUTA	$ 2.242	$ 2.876	$ 2.503	$ 2.540
3.4	Jugo de Melón	86 cc	FRUTA	$ 2.390	$ 3.324	$ 2.795	$ 2.836
3.5	Pechuga asada	60 gr	PROTEINA	$ 5.045	$ 6.604	$ 5.698	$ 5.782
	SUBTOTAL CENA			$ 14.752	$ 18.577	$ 16.303	$ 16.543
4	I. DESAYUNO RECLUSOS CONDICIONES SALUD ESPECIALES (HIPERTENSION,TUBERCULOSIS, VIH ENTRE OTRAS) (GRUPO B)						
4.1	Valor servicio	global	SERVICIO	$ 2.932	$ 3.069	$ 3.001	$ 3.001
4.2	Pan de Centeno	35 Grs	CEREAL	$ 987	$ 1.707	$ 1.347	$ 1.347
4.3	Maicena	12,5gr	CEREAL	$ 1.187	$ 2.054	$ 1.621	$ 1.621
4.4	Colada de maicena con leche	250 cc	LACTEO	$ 1.288	$ 2.229	$ 1.759	$ 1.759
4.5	Fruta entera - Melón	189 gr	FRUTA	$ 1.690	$ 2.923	$ 2.307	$ 2.307
4.6	Huevo revuelto con tomate	80 gr	PROTEINA	$ 2.391	$ 4.137	$ 3.264	$ 3.264
	SUBTOTAL DESAYUNO			$ 10.475	$ 16.119	$ 13.300	$ 13.299
5	I. MERIENDA 1 (GRUPO B)						
5.1	Valor servicio	global	SERVICIO	$ 1.267	$ 2.192	$ 1.719	$ 1.726
5.2	Galleta de soda	24 gr	CEREAL	$ 966	$ 1.670	$ 1.310	$ 1.315
5.3	Yogurt	150 gr	LACTEO	$ 1.548	$ 2.677	$ 2.100	$ 2.108
5.4	Fruta -Papaya	189 gr	FRUTA	$ 1.548	$ 2.677	$ 2.100	$ 2.108
	SUBTOTAL MERIENDA 1			$ 5.329	$ 9.216	$ 7.229	$ 7.257
6	I. ALMUERZO RECLUSOS CONDICIONES SALUD ESPECIALES (HIPERTENSION,TUBERCULOSIS, VIH ENTRE OTRAS) (GRUPO B)						
6.1	Valor servicio	global	SERVICIO	$ 3.424	$ 3.922	$ 3.697	$ 3.681
6.2	Pastas con ají y cebollín	190 gr	CEREAL	$ 1.222	$ 2.114	$ 1.679	$ 1.672
6.3	Ensalada - Coliflor y cebolla al vapor	70 gr	VERDURA	$ 1.222	$ 2.114	$ 1.679	$ 1.672
6.4	Fruta entera - Papaya	128 gr	FRUTA	$ 1.217	$ 2.105	$ 1.672	$ 1.665
6.5	Jugo de maracuyá	48,5 cc	FRUTA	$ 3.090	$ 3.343	$ 3.238	$ 3.224
6.6	Pollo - muslo	60 gr	PROTEINA	$ 3.571	$ 4.175	$ 3.899	$ 3.882
6.7	Leguminosas secas - lenteja con guiso	70 gr	LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	$ 1.320	$ 2.283	$ 1.814	$ 1.806
	SUBTOTAL ALMUERZO			$ 15.066	$ 20.056	$ 17.678	$ 17.602

7	I. CENA RECLUSOS CONDICIONES SALUD ESPECIALES (HIPERTENSION,TUBERCULOSIS, VIH ENTRE OTRAS) (GRUPO B)							
7.1	Valor servicio	global	SERVICIO	$ 3.380	$ 3.845	$ 3.520	$ 3.582	
7.2	Yuca cocida	62 gr	CEREALES	$ 2.085	$ 2.605	$ 2.285	$ 2.325	
7.3	Ensalada de pimentón, zanahoria, tomate y repollo morado	70 gr	VERDURA	$ 1.653	$ 2.860	$ 2.199	$ 2.237	
7.4	Fruta entera - mandarina	105 gr	FRUTA	$ 1.797	$ 3.109	$ 2.390	$ 2.432	
7.5	Jugo de guayaba	100 cc	FRUTA	$ 1.797	$ 2.783	$ 2.231	$ 2.270	
7.6	Filete de pescado a la plancha	70 gr	PROTEINA	$ 3.669	$ 6.346	$ 4.879	$ 4.965	
	SUBTOTAL CENA			$ 14.381	$ 21.548	$ 17.504	$ 17.811	

8	I. DESAYUNO DIETAS PARA GESTANTES O GESTANTES CON ESTADO DE SALUD ESPECIAL DIAGNÓSTICADAS CON TUBERCULOSIS, VIH, ENTRE OTROS (GRUPO C)							
8.1	Valor servicio	global	SERVICIO	$ 2.715	$ 3.696	$ 3.119	$ 3.177	
8.2	Yuca cocida	93 gr	CARBOHIDRATO	$ 2.417	$ 4.180	$ 3.209	$ 3.269	
8.3	Fruta entera - Melón	126 gr	FRUTA	$ 1.493	$ 2.582	$ 1.982	$ 2.019	
8.4	Leche de vaca entera pasteurizada con Mezcla de nueces (colada caliente)	200 cc	LACTEO - PROTEINA	$ 1.086	$ 2.575	$ 1.781	$ 1.814	
8.5	Huevo revuelto con tomate	120 gr	PROTEINA	$ 2.624	$ 4.538	$ 3.484	$ 3.549	
	SUBTOTAL DESAYUNO			$ 10.335	$ 17.571	$ 13.575	$ 13.828	

9	I. MERIENDA 1 (GRUPO C)							
9.1	Valor servicio	global	SERVICIO	$ 1.491	$ 2.579	$ 2.059	$ 2.043	
9.2	Galleta integral	30 gr	CEREAL	$ 979	$ 1.694	$ 1.352	$ 1.342	
9.3	Yogurt con cereal	150 cc	LACTEO	$ 1.548	$ 2.677	$ 2.138	$ 2.121	
9.4	Fruta - Papaya	128 gr	FRUTA	$ 1.217	$ 2.105	$ 1.681	$ 1.668	
	SUBTOTAL MERIENDA 1 (GRUPO C)			$ 5.235	$ 9.055	$ 7.230	$ 7.174	

10	I. ALMUERZO DIETAS PARA GESTANTES O GESTANTES CON ESTADO DE SALUD ESPECIAL DIAGNÓSTICADAS CON TUBERCULOSIS, VIH, ENTRE OTROS (GRUPO C)							
10.1	Valor servicio	global	SERVICIO	$ 3.832	$ 4.628	$ 3.863	$ 4.108	
10.2	Yuca cocida	93 gr	CARBOHIDRATO	$ 1.887	$ 3.263	$ 2.352	$ 2.501	
10.3	Ensalada de coliflor y cebolla al vapor	70 gr	VERDURA	$ 1.222	$ 2.114	$ 1.523	$ 1.620	
10.4	Fruta entera - Papaya	128 gr	FRUTA	$ 1.217	$ 2.105	$ 1.517	$ 1.613	
10.5	Pollo - muslo	60 gr	PROTEINA	$ 3.983	$ 4.174	$ 3.725	$ 3.961	
10.6	Leguminosas secas - lenteja con guiso	70 gr	CEREAL	$ 1.482	$ 2.526	$ 2.307	$ 2.105	
	SUBTOTAL ALMUERZO			$ 13.623	$ 18.810	$ 15.286	$ 15.908	

11	I. CENA DIETAS PARA GESTANTES O GESTANTES CON ESTADO DE SALUD ESPECIAL DIAGNÓSTICADAS CON TUBERCULOSIS, VIH, ENTRE OTROS (GRUPO C)							
11.1	Valor servicio	global	SERVICIO	$ 3.080	$ 4.327	$ 3.679	$ 3.695	
11.2	Ñame cocido	90 gr	CARBOHIDRATO	$ 734	$ 1.269	$ 995	$ 999	
11.3	Ensalada de pimentón, zanahoria, tomate y repollo morado	70 gr	VERDURA	$ 880	$ 1.522	$ 1.193	$ 1.198	
11.4	Entera - Mandarina	105 gr	FRUTA	$ 1.613	$ 2.789	$ 2.186	$ 2.196	
11.5	Jugo de Guayaba	100 cc	FRUTA	$ 1.613	$ 2.783	$ 2.183	$ 2.193	
11.6	Filete de pescado a la plancha	70 gr	PROTEINA	$ 3.295	$ 5.699	$ 4.467	$ 4.487	
	SUBTOTAL CENA			$ 11.215	$ 18.389	$ 14.703	$ 14.768	

II. ALIMENTACION CENTROS TRANSITORIOS							VLR / PROM. DEL MERCADO
ITEM	DESCRIPCIÓN			$ UNITARIO	$ UNITARIO		$ UNITARIO
12	II. DESAYUNO RECLUSOS CONDICION SALUD NORMAL (GRUPO A)						
12.1	Valor servicio	global	SERVICIO	$ 2.454	$ 3.244	$ 2.806	$ 2.835
12.2	Pan tajado	44g	CEREAL	$ 1.564	$ 2.778	$ 2.138	$ 2.160
12.3	Avena en hojuelas	12g	CEREAL	$ 972	$ 1.683	$ 1.307	$ 1.321
12.4	Colada de avena con leche líquida	200 cc	LACTEO	$ 1.168	$ 2.020	$ 1.570	$ 1.586
12.5	Huevo cocido	50 g	PROTEINA	$ 1.366	$ 2.364	$ 1.837	$ 1.856

12.6	Fruta entera - Piña	172 g	FRUTA	$	2.355	$ 2.923	$ 2.599	$ 2.626
12.7	Portacomidas desechable por dos divisiones	1 un	EMPAQUETADO	$	550	$ 1.219	$ 871	$ 880
12.8	Vasos de icopor mediano con tapa	1 un	EMPAQUETADO	$	550	$ 871	$ 700	$ 707
	SUBTOTAL DESAYUNO			**$**	**10.979**	**$ 17.102**	**$ 13.828**	**$ 13.971**
13	**II. ALMUERZO RECLUSOS CONDICION SALUD NORMAL (GRUPO A)**							
13.1	Valor servicio	global	SERVICIO	$	3.409	$ 3.895	$ 3.621	$ 3.642
13.2	Arroz Blanco	160 gr	CEREAL	$	1.333	$ 2.306	$ 1.804	$ 1.814
13.3	Ensalada de Zanahoria tomate rojo y verde	70 gr	VERDURA	$	1.630	$ 2.820	$ 2.206	$ 2.219
13.4	Fruta entera - Naranja	147 gr	FRUTA	$	1.482	$ 2.563	$ 2.005	$ 2.017
13.5	Jugo de Guayaba	48,5 cc	FRUTA	$	1.779	$ 2.603	$ 2.172	$ 2.185
13.6	Cerdo sudado con verduras	105 gr	PROTEINA	$	3.706	$ 6.410	$ 5.014	$ 5.043
13.7	Sopa de lenteja con tubérculos, raíces y verduras	250 cc	LEGUMINOSA	$	1.482	$ 2.754	$ 2.100	$ 2.112
13.8	Portacomidas desechable por tres divisiones	1 un	EMPAQUETADO	$	550	$ 1.393	$ 963	$ 969
13.9	Vasos de icopor mediano con tapa	1 un	EMPAQUETADO	$	550	$ 871	$ 704	$ 708
	SUBTOTAL ALMUERZO			**$**	**15.921**	**$ 25.615**	**$ 20.589**	**$ 20.709**
14	**II. CENA RECLUSOS CONDICION SALUD NORMAL (GRUPO A)**							
14.1	Valor servicio	global	SERVICIO	$	3.570	$ 3.170	$ 3.210	$ 3.317
14.2	Arroz blanco	200 gr	CEREAL	$	1.505	$ 2.903	$ 2.100	$ 2.169
14.3	Fruta entera - Banano	65 gr	FRUTA	$	2.242	$ 2.876	$ 2.438	$ 2.519
14.4	Jugo de Melón	86 cc	FRUTA	$	2.390	$ 3.324	$ 2.722	$ 2.812
14.5	Pechuga asada	60 gr	PROTEINA	$	5.045	$ 6.604	$ 5.548	$ 5.732
14.6	Portacomidas desechable por dos divisiones	1 un	EMPAQUETADO	$	550	$ 1.219	$ 843	$ 871
14.7	Vasos de icopor mediano con tapa	1 un	EMPAQUETADO	$	550	$ 871	$ 677	$ 699
	SUBTOTAL CENA			**$**	**15.852**	**$ 20.967**	**$ 17.537**	**$ 18.119**
15	**II. DESAYUNO RECLUSOS CONDICIONES SALUD ESPECIALES (HIPERTENSION,TUBERCULOSIS, VIH ENTRE OTRAS) (GRUPO B)**							
15.1	Valor servicio	global	SERVCIO	$	2.932	$ 3.069	$ 2.991	$ 2.997
15.2	Pan de Centeno	35 Grs	CEREAL	$	987	$ 1.707	$ 1.343	$ 1.346
15.3	Maicena	12,5gr	CEREAL	$	1.187	$ 2.054	$ 1.615	$ 1.619
15.4	Colada de maicena con leche	250 cc	LACTEO	$	1.288	$ 2.229	$ 1.753	$ 1.757
15.5	Fruta entera - Melón	189 gr	FRUTA	$	1.690	$ 2.923	$ 2.299	$ 2.304
15.6	Huevo revuelto con tomate	80 gr	PROTEINA	$	2.391	$ 4.137	$ 3.253	$ 3.260
15.7	Portacomidas desechable por dos divisiones	1 un	EMPAQUETADO	$	550	$ 1.219	$ 882	$ 884
15.8	Vasos de icopor mediano con tapa	1 un	EMPAQUETADO	$	550	$ 871	$ 708	$ 710
	SUBTOTAL DESAYUNO			**$**	**11.575**	**$ 18.209**	**$ 14.844**	**$ 14.877**
16	**II. MERIENDA 1 (GRUPO B)**							
16.1	Valor servicio	global	SERVICIO	$	1.491	$ 2.192	$ 1.832	$ 1.838
16.2	Galleta de soda	24 gr	CEREAL	$	966	$ 1.670	$ 1.311	$ 1.316
16.3	Yogurt	150 gr	LACTEO	$	1.548	$ 2.677	$ 2.101	$ 2.109
16.4	Fruta -Papaya	189 gr	FRUTA	$	1.548	$ 2.677	$ 2.101	$ 2.109
	SUBTOTAL MERIENDA 1			**$**	**5.553**	**$ 9.216**	**$ 7.346**	**$ 7.372**
17	**II. ALMUERZO RECLUSOS CONDICIONES SALUD ESPECIALES (HIPERTENSION,TUBERCULOSIS, VIH ENTRE OTRAS) (GRUPO B)**							
17.1	Valor servicio	global	SERVICIO	$	3.409	$ 4.923	$ 4.142	$ 4.158
17.2	Pastas con ají y cebollín	190 gr	CEREAL	$	1.222	$ 2.114	$ 1.658	$ 1.665
17.3	Ensalada - Coliflor y cebolla al vapor	70 gr	VERDURA	$	1.630	$ 2.114	$ 1.861	$ 1.868
17.4	Fruta entera - Papaya	128 gr	FRUTA	$	1.217	$ 2.105	$ 1.651	$ 1.658
17.5	Jugo de maracuyá	48,5 cc	FRUTA	$	1.779	$ 3.343	$ 2.546	$ 2.556
17.6	Pollo - muslo	60 gr	PROTEINA	$	3.571	$ 4.175	$ 3.851	$ 3.866
17.7	Leguminosas secas - lenteja con guiso	70 gr	LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	$	1.482	$ 2.283	$ 1.872	$ 1.879
17.8	Portacomidas desechable por tres divisiones	1 un	EMPAQUETADO	$	550	$ 1.393	$ 966	$ 970
17.9	Vasos de icopor mediano con tapa	1 un	EMPAQUETADO	$	550	$ 871	$ 706	$ 709
	SUBTOTAL ALMUERZO			**$**	**15.410**	**$ 23.321**	**$ 19.254**	**$ 19.329**
18	**II. CENA RECLUSOS CONDICIONES SALUD ESPECIALES (HIPERTENSION,TUBERCULOSIS, VIH ENTRE OTRAS) (GRUPO B)**							
18.1	Valor servicio	global	SERVICIO	$	3.380	$ 3.845	$ 3.491	$ 3.572

18.2	Yuca cocida	62 gr	CEREALES	$	2.085	$ 2.605	$	2.266	$	2.319
18.3	Ensalada de pimentón, zanahoria, tomate y repollo morado	70 gr	VERDURA	$	1.653	$ 2.860	$	2.181	$	2.231
18.4	Fruta entera - mandarina	105 gr	FRUTA	$	1.797	$ 3.109	$	2.370	$	2.425
18.5	Jugo de guayaba	100 cc	FRUTA	$	1.797	$ 2.783	$	2.213	$	2.264
18.6	Filete de pescado a la plancha	70 gr	PROTEINA	$	3.669	$ 6.346	$	4.839	$	4.951
18.7	Portacomidas desechable por dos divisiones	1 un	EMPAQUETADO	$	550	$ 1.219	$	855	$	875
18.8	Vasos de icopor mediano con tapa	1 un	EMPAQUETADO	$	550	$ 871	$	687	$	703
	SUBTOTAL CENA			**$**	**15.481**	**$ 23.638**	**$**	**18.901**	**$**	**19.340**
19	**II. DESAYUNO PARA GESTANTES O GESTANTES CON ESTADO DE SALUD ESPECIAL DIAGNÓSTICADAS CON TUBERCULOSIS, VIH, ENTRE OTROS (GRUPO C)**									
19.1	Valor servicio	global	SERVICIO	$	2.715	$ 3.696	$	3.117	$	3.176
19.2	Yuca cocida	93 gr	CARBOHIDRATO	$	2.417	$ 4.180	$	3.207	$	3.268
19.3	Fruta entera - Melón	126 gr	FRUTA	$	1.493	$ 2.582	$	1.981	$	2.019
19.4	Leche de vaca entera pasteurizada con Mezcla de nueces (colada caliente)	200 cc	LACTEO - PROTEINA	$	1.086	$ 2.575	$	1.780	$	1.814
19.5	Huevo revuelto con tomate	120 gr	PROTEINA	$	2.624	$ 4.538	$	3.482	$	3.548
19.6	Portacomidas desechable por dos divisiones	1 un	EMPAQUETADO	$	550	$ 1.219	$	860	$	876
19.7	Vasos de icopor mediano con tapa	1 un	EMPAQUETADO	$	550	$ 871	$	691	$	704
	SUBTOTAL DESAYUNO			**$**	**11.435**	**$ 19.661**	**$**	**15.118**	**$**	**15.405**
20	**II. MERIENDA (1 GRUPO C)**									
20.1	Valor servicio	global	SERVICIO	$	1.491	$ 2.579	$	2.059	$	2.043
20.2	Galleta integral	30 gr	CEREAL	$	979	$ 1.694	$	1.353	$	1.342
20.3	Yogurt con cereal	150 cc	LACTEO	$	1.548	$ 2.677	$	2.138	$	2.121
20.4	Fruta - Papaya	128 gr	FRUTA	$	1.217	$ 2.105	$	1.681	$	1.668
	SUBTOTAL MERIENDA 1			**$**	**5.235**	**$ 9.055**	**$**	**7.231**	**$**	**7.174**
21	**II. ALMUERZO PARA GESTANTES O GESTANTES CON ESTADO DE SALUD ESPECIAL DIAGNÓSTICADAS CON TUBERCULOSIS, VIH, ENTRE OTROS (GRUPO C)**									
21.1	Valor servicio	global	SERVICIO	$	3.832	$ 4.628	$	3.884	$	4.115
21.2	Yuca cocida	93 gr	CARBOHIDRATO	$	1.887	$ 3.263	$	2.365	$	2.505
21.3	Ensalada de coliflor y cebolla al vapor	70 gr	VERDURA	$	1.586	$ 2.114	$	1.699	$	1.800
21.4	Fruta entera - Papaya	128 gr	FRUTA	$	1.217	$ 2.105	$	1.525	$	1.616
21.5	Pollo - muslo	60 gr	PROTEINA	$	3.983	$ 4.175	$	3.746	$	3.968
21.6	Leguminosas secas - lenteja con guiso	70 gr	CEREAL	$	1.482	$ 2.526	$	2.320	$	2.109
21.7	Portacomidas desechable por tres divisiones	1 un	EMPAQUETADO	$	550	$ 1.393	$	892	$	945
21.8	Vasos de icopor mediano con tapa	1 un	EMPAQUETADO	$	550	$ 871	$	652	$	691
	SUBTOTAL ALMUERZO			**$**	**15.087**	**$ 21.075**	**$**	**17.083**	**$**	**17.749**
22	**II. CENA PARA GESTANTES O GESTANTES CON ESTADO DE SALUD ESPECIAL DIAGNÓSTICADAS CON TUBERCULOSIS, VIH, ENTRE OTROS (GRUPO C)**									
22.1	Valor servicio	global	SERVICIO	$	3.080	$ 4.327	$	3.636	$	3.681
22.2	Ñame cocido	90 gr	CARBOHIDRATO	$	734	$ 1.269	$	983	$	995
22.3	Ensalada de pimentón, zanahoria, tomate y repollo morado	70 gr	VERDURA	$	880	$ 1.522	$	1.179	$	1.194
22.4	Entera - Mandarina	105 gr	FRUTA	$	1.613	$ 2.789	$	2.161	$	2.188
22.5	Jugo de Guayaba	100 cc	FRUTA	$	1.613	$ 2.783	$	2.158	$	2.185
22.6	Filete de pescado a la plancha	70 gr	PROTEINA	$	3.295	$ 5.699	$	4.415	$	4.470
22.7	Portacomidas desechable por dos divisiones	1 un	EMPAQUETADO	$	550	$ 1.219	$	868	$	879
22.8	Vasos de icopor mediano con tapa	1 un	EMPAQUETADO	$	550	$ 871	$	698	$	706
	SUBTOTAL CENA			**$**	**12.315**	**$ 20.479**	**$**	**16.098**	**$**	**16.298**
	VALOR TOTAL								**$**	**325.977**

Nota: Aplica reforma Tributaria artículo 476. Servicios excluidos del impuesto sobre las ventas, donde cita: "…19. *9 Adicionado- Los servicios de alimentación, contratados con recursos públicos y destinados al sistema penitenciario, de asistencia social y de escuelas de educación pública…"