DOCUMENTO TECNICO GENERAL

INFORMACION BASICA QUE SOPORTA EL PROYECTO DE INVERSION:

"SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PREPARADA PARA LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD – PPL SINDICADA, EN EL MUNICIPIO DE ARAUCA - DEPARTAMENTO DE ARAUCA"

ID MGA: 1594399

SEPTIEMBRE DE 2025

1. CONTRIBUCION DEL PROYECTO A LA POLITICA PUBLICA

1.1. CONTRIBUCION DEL PROYECTO EN EL PLAN DE DESARROLLO MUNICIPAL

Nombre del plan de desarrollo	ARAUCA PROSPERA Y SEGURA 2024 - 2027
Eje estratégico	SEGURIDAD INTEGRAL, CONVIVENCIA CIUDADANA Y DESARROLLO INSTITUCIONAL PARA LA PROSPERIDAD
Pilar	SEGURIDAD INTEGRAL Y CONVIVENCIA CIUDADANA
Sector	JUSTICIA Y DEL DERECHO
Objetivo Estratégico	Fortalecer las estrategias que garanticen los derechos humanos dentro del sistema penitenciario y carcelario, adolescentes infractores de la ley penal

Código del Programa:	**Programa Presupuestal:**	
1206	Sistema penitenciario y carcelario en el marco de los derechos humanos	
Indicador de Bienestar	**Línea de Base PDT**	**Valor Esperado Cuatrienio**
Otros - Todas las ramas del derecho	46	46

META DE PRODUCTO					
Código de la Meta	**Código del Indicador**	**Nombre Indicador**	**Unidad de Medida**	**Valor Programado Vigencia**	**Aporte en % del proyecto a la meta PDM**
04	120600702	Personas privadas de la libertad (PPL) con servicio de alimentación	número	125	56,81 %

1.1. CONTRIBUCIÓN AL PLAN DE DESARROLLO DEPARTAMENTAL

Nombre del Plan	Plan Participativo de Desarrollo Departamental 2024 - 2027
Pilar	Buen gobierno
Eje estratégico	Cooperación internacional, frontera, seguridad y paz
Sector	Paz, Derechos Humanos y DIH
Programa presupuestal	Justicia y del derecho

1.2. CONTRIBUCION AL PLAN DE DESARROLLO NACIONAL

Nombre del Plan	"Colombia Potencia Mundial de la Vida" (2022-2026)
Transformación	Seguridad humana y justicia social

Pilar	Habilitadores que potencian la seguridad humana y las oportunidades de bienestar
Catalizador	Fortalecimiento y desarrollo de infraestructura social
Programa	Sistema penitenciario y carcelario en el marco de los derechos humanos

2. DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA

2.1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

La declaratoria de Estado de Cosas Inconstitucional en materia penitenciaria y carcelaria, realizada por la Corte Constitucional en las Sentencias No. T – 153 de 1998, T – 388 de 2013 y T-762 de 2015, y sus autos de seguimiento, representan una fuente de obligaciones cuyo cumplimiento exige de la estructuración e implementación de medidas estatales acordes con la magnitud del problema, tendientes a su superación, y un puntal inamovible sobre los derechos mínimos fundamentales de los que son titulares las Personas Privadas de la Libertad.

Los esfuerzos del Estado Colombiano en torno a la superación del Estado de Cosas Inconstitucional han permitido afianzar principios básicos sobre la aplicación de la pena de prisión, y derivar de allí, lineamientos y reglas concretas aplicables a la ejecución penal. Sobre todo, el principio de humanización de la pena, asociado al respeto por la dignidad humana, y la idea central según la cual aunque "...algunos derechos fundamentales de los reclusos son suspendidos o restringidos desde el momento en que éstos son sometidos a la detención preventiva o son condenados mediante sentencia, muchos otros derechos se conservan intactos y deben ser respetados íntegramente por las autoridades públicas que se encuentran a cargo de los presos (...) Con todo, otro grupo de derechos, tales como la vida e integridad personal, la dignidad, la igualdad (...) mantienen su incolumidad a pesar del encierro a que es sometido su titular..." (subrayados fuera del Texto)

La Corte ha construido de esa manera un catálogo de derechos fundamentales, que no pueden ser trasgredidos, ni limitados durante la ejecución penitenciaria. Ha explicado, que desde el punto de vista la legal, la superación del estado de cosas inconstitucional exige el cumplimiento de expresos mandatos vinculados al respeto de la dignidad humana de los reclusos, por ejemplo, el artículo 1º de la Ley 906 de 2004, y el artículo 5º del Código Penitenciario y Carcelario según el cual, "...en los establecimientos de reclusión prevalecerá el respeto a la dignidad humana, a las garantías constitucionales, y a los derechos humanos, universalmente reconocidos..."

Igualmente, la Corte ha dicho, que para la superación del estado de cosas inconstitucional Colombia debe observar el cumplimiento de las obligaciones que ha adquirido en el plano internacional, particularmente, lo ordenado por los tratados de derechos humanos que ha suscrito sobre las materia, pues "...tanto la Convención Americana sobre Derechos Humanos - también conocida como el Pacto de San José, y que fue aprobada por el Congreso mediante la Ley 16 de 1972 - como el Pacto Internacional de Derechos Civiles y

Políticos, aprobado mediante la Ley 74 de 1968, establecen que los reclusos tienen el derecho a ser tratados en una forma digna, de acuerdo con el valor que les confiere su calidad de personas..." (subrayados fuera del Texto).

En ese marco normativo constitucional y legal, deben desenvolverse las funciones del Sistema Penitenciario y Carcelario, y deben aplicarse las competencias asignadas a los actores institucionales que lo componen, tomando como línea de acción, que además de ejecutores de la sanción penal, deben ser necesariamente, garantes de la protección de los derechos fundamentales de las personas privadas de la libertad.

Así, una parte esencial del derecho fundamental a la dignidad humana de los internos y al respeto por su vida e integridad personal, asociado a la preservación del derecho fundamental a la salud, está constituido por la provisión correcta y eficiente del derecho a la alimentación, que "...[conforme lo ha sostenido la Relatoría Especial de las Naciones Unidas sobre el derecho a la alimentación, consiste en *"tener acceso, de manera regular, permanente (...) a una alimentación cuantitativa y cualitativamente adecuada y suficiente, que corresponda a las tradiciones culturales de la población a que pertenece el consumidor y que garantice una vida psíquica y física, individual y colectiva, libre de angustias, satisfactoria y digna (...) [y que]* entendiendo las condiciones especiales en que se encuentran las personas privadas de la libertad, y su imposibilidad de acceso autónomo a los alimentos, es deber del Estado, por virtud de la sujeción que aquellas tienen frente a él, suministrarles el alimento, en condiciones ideales cuantitativa y cualitativamente, ofreciendo una alimentación adecuada y suficiente..." (subrayados fuera del Texto)

Y, en idéntico sentido, sobre la necesidad de suministrar a los internos una alimentación acorde con la situación de privación de la libertad y encierro, y como una noción preliminar sobre las condiciones en las cuales debe ser prestado este servicio, las reglas mínimas para el tratamiento de los reclusos, adoptadas por el Primer Congreso de las Naciones Unidas, sobre prevención del delito y tratamiento del delincuente, celebrado en Ginebra en 1955, y aprobadas por el Consejo Económico y Social en sus Resoluciones 663C (XXIV) de 31 de julio de 1957 y 2076 (LXII) de 13 de mayo de 1977 prevén, en su numeral 20), que "...Todo recluso recibirá de la administración, a las horas acostumbradas, una alimentación de buena calidad, bien preparada y servida, cuyo valor nutritivo sea suficiente para el mantenimiento de su salud y de sus fuerzas..." (subrayados fuera del Texto).

Establecida la necesidad concreta sobre el adecuado suministro de la alimentación a favor de las personas privadas de la libertad, resulta ahora procedente determinar cuáles son los márgenes de competencia estatal para dar cumplimiento a la obligación de provisión relatada. Así, en consonancia con lo hasta aquí relatado, el artículo 2° de la Constitución Política establece que "...son 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 (...) [y que las] autoridades de la República están instituidas para proteger a todas las personas residentes en Colombia, en su vida, honra, bienes, creencias, y demás derechos y libertades, y para asegurar el cumplimiento de los deberes sociales del Estado y de los particulares..." (subrayados fuera del Texto).

En desarrollo de esas finalidades, y como parte de los esfuerzos del Estado Colombiano por superar el estado de cosas inconstitucional que padece el Sistema Penitenciario y Carcelario, fue creada la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios –USPEC mediante decreto N° 4150 de 2011, como una unidad administrativa especial, con personería jurídica, autonomía administrativa y financiera, adscrita al Ministerio de Justicia y del Derecho, y especializada, pues su objeto consiste en *gestionar y operar el suministro de bienes y la prestación de los servicios, la infraestructura y brindar el apoyo logístico y administrativo requeridos para el adecuado funcionamiento de los servicios penitenciarios y carcelarios* a cargo del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario INPEC, de conformidad con el artículo 4° ibidem.

Por lo tanto, según se ha expuesto es este acápite, para afianzar el cumplimiento de los mandatos del Estado Social y Democrático de Derecho, relacionados con el respeto a la dignidad humana y el ejercicio de los derechos fundamentales de la población privada de la libertad - PPL, resultó necesario adecuar y ajustar el andamiaje institucional, mediante la creación de una entidad especializada en la gestión y para el suministro de los bienes y la prestación de los servicios penitenciarios, que soporte al INPEC en el cumplimiento de sus objetivos.

En consecuencia, la obligación a cargo del Estado, a través del municipio de Arauca, es la provisión de la alimentación a la población interna en calidad de sindicada, por lo que se genera la necesidad de contratar la prestación del servicio de suministro de alimentación por el sistema de ración, garantizando las condiciones de calidad, cantidad y oportunidad para la atención de las personas privadas de la libertad (PPL) en calidad de sindicados que se encuentran en los Centros de Reclusión Militar, Estaciones de Policía – EP y/o Carceletas de SIJIN y de conformidad con las condiciones y requerimientos técnicos establecidos en el acápite y los anexos correspondientes. Según las cifras oficiales el municipio de Arauca a corte del primero (1) de mayo 2025 contaba con ciento ocho (108) personas privadas de la libertad (PPL) en calidad de sindicados y para el 28 de agosto reportó ciento treinta y seis (136) personas privadas de la libertad (PPL) en calidad de sindicados, esta población fluctúa de manera frecuente una vez se defina su situación judicial cambia su condición, por tal motivo varía la cantidad de sindicados los cuales están distribuidos en la Estación de Policía y en la Seccional de investigación criminal (SIJIN), se estima para la vigencia 2025 un promedio de Ciento veinticinco (125) personas privadas de la libertad (PPL) en calidad de sindicados que requieren ser atendidos con el suministro de alimentación. (Fuente: Policía Nacional Corte agosto 2025)

2.2. PROBLEMA

Incumplimiento en la atención alimentaria para las personas privadas de la libertad (PPL) en calidad de sindicados del municipio de Arauca.

2.2.1. Magnitud actual del Problema

El municipio cuenta con 136 personas privadas de la libertad (PPL) en calidad de sindicados, las cuales se encuentran en la estación de policía y en la Seccional de investigación criminal (SIJIN), las cuales la justicia no las ha condenado y son competencia de la entidad territorial suministrarles la alimentación hasta que se defina su situación judicial. Fuente: Policía Nacional corte agosto 2025.

2.3. CAUSAS DIRECTAS

- Bajo aseguramiento alimentario y bienestar de las personas privadas de la libertad del Municipio de Arauca.

2.4. CAUSAS INDIRECTAS

- Pocas acciones para el suministro de alimentación de la población privada de la libertad del municipio de Arauca.

2.5. EFECTOS DIRECTOS

- Baja presencia institucional e investigaciones por incumplimiento de las competencias municipales.

2.6. EFECTOS INDIRECTOS

- Aumento en la vulneración de derechos fundamentales de las personas privadas de la libertad por parte de la entidad territorial.

3. DESCRIPCIÓN DE LOS ACTORES ASOCIADOS AL PROBLEMA

3.1. ANALISIS DE LA PARTICIPACION

Para la operación y puesta en marcha del Proyecto se debe indicar los diferentes actores institucionales y comunitarios que contribuyan con su planeación, desarrollo y evaluación y control social.

ITEM	ACTOR	DESCRIPCION ACTOR	INTERESES O EXPECTATIVAS:	POSICION	TIPO DE CONTRIBUCION
1	Municipal	Municipio de Arauca	Que la inversión pública se realice conforme a las necesidades de la comunidad.	Cooperante	Recursos financieros
2	Otro	Secretaría de Gobierno y Seguridad Ciudadana	Realizar supervisión en la ejecución de las actividades proyectadas en garantía de los derechos de la población privada de la libertad	Cooperante	Profesionales calificados para realizar el seguimiento y control al proyecto

3	Otro	Comunidad en general	Participar de los programas en cumplimiento de la implementación de la política pública	Beneficiario	Veeduría

3.1.1. Concertación entre los participantes

Se anexa Ley 2346 del 2024 por medio de la cual la se asignan competencias transitorias a la unidad de servicios penitenciarios y carcelarios en materia de alimentación para atender situación humanitaria en estaciones de policía, unidades de reacción inmediata y similares. Así mismo se anexa el acta de concertación.

4. POBLACION BENEFICIADA DEL PROYECTO

4.1. POBLACIÓN AFECTADA:

El Municipio de Arauca cuenta con ciento treinta y seis (136) personas privadas de la libertad (PPL) en calidad de sindicados, según los reportes de la Policía Nacional seccional Arauca, los cuales están en los centros de detención transitoria que son competencia de la entidad territorial para el suministro de alimentación y garantía de derechos. (Fuente: Policía Nacional corte 28 de agosto del 2025).

4.2. POBLACIÓN OBJETIVO:

Población objetivo del proyecto corresponde a 125 sindicados ubicados en la Estación de Policía Arauca y en las instalaciones de la SIJIN Arauca, que corresponden a las proyecciones y promedio de personas privadas de la libertad (PPL) en calidad de sindicados reportados en el año 2025 (Fuente: Policía Nacional – agosto 2025)

4.3. Criterios de selección de la población objetivo

Los criterios de selección que se aplicarán para identificar a los beneficiarios prioritarios del proyecto son los siguientes:

1. Estar recluido en un centro transitorio y/o reclusorio del municipio de Arauca
2. Tener la calidad de sindicado.

Estos criterios aseguran que el proyecto se enfoque en las personas privadas de la libertad (PPL) en calidad de sindicados, según lo establece la ley, facilitando su acceso a los programas y servicios que buscan mejorar su calidad de vida.

5. DESCRIPCIÓN DE LOS OBJETIVOS DEL PROYECTO

5.1. OBJETIVO GENERAL

Atención alimentaria oportuna para las personas privadas de la libertad (PPL) en calidad de sindicados del municipio de Arauca.

5.1.1. Indicadores que miden el objetivo general

Ítem	Nombre del Indicador	Unidad de Medida	Meta
1	Personas privadas de la libertad (PPL) en calidad de sindicados con servicio de alimentación	Numero	125

5.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Mejorar el aseguramiento alimentario y bienestar de las personas privadas de la libertad del Municipio de Arauca.
- Aumentar las acciones para el suministro de alimentación de la población privada de la libertad del municipio de Arauca.

5.2.1. Indicadores que miden los objetivos específicos

Ítem	Nombre del Indicador	Unidad de Medida	Meta
1	Acciones para la atención a las personas privadas de la libertad (PPL) en calidad de sindicados.	Número	4

6. DESCRIPCIÓN DE LAS ALTERNATIVAS DE SOLUCIÓN

Nombre de la alternativa	Descripción de la alternativa	Breve justificación de la Alternativa seleccionada
Acciones para la atención alimentaria a las personas privadas de la libertad (PPL) en calidad de sindicados	Esta alternativa se enfoca en la implementación de acciones de protección integral para las personas privadas de la libertad (PPL) en calidad de sindicados, se beneficiarán 125 personas mediante el programa de seguridad alimentaria.	Esta alternativa es viable técnica, administrativa y financieramente, ya que cumple con la normativa nacional y local en materia de protección a las personas privadas de la libertad (PPL) en calidad de sindicados. La implementación de esta alternativa garantiza la satisfacción de las necesidades básicas, la protección de los derechos y la mejora en la calidad de vida de las personas privadas de la libertad (PPL) en calidad de sindicados del municipio de Arauca. Estas acciones están alienadas con

		las orientaciones de USPEC, donde se establecen los lineamientos nutricionales que debe cumplir el suministro para esta población en calidad de sindicados.
Generar alianzas con un particular para prestar el servicio de atención integral a las personas privadas de la libertad (PPL) en calidad de sindicados	Esta alternativa propone establecer alianzas con una entidad privada para ampliar la cobertura de alimentación a las personas privadas de la libertad (PPL) en calidad de sindicados. Mediante esta cooperación público-privada, se busca garantizar la prestación de servicios de atención social y de alimentación	La creación de alianzas con el sector privado permitiría ampliar los recursos disponibles para atender a un mayor número de personas privadas de la libertad (PPL) en calidad de sindicados. Esta alternativa es atractiva desde el punto de vista de eficiencia en la asignación de recursos, pero podría enfrentar limitaciones en el control de la calidad del servicio y en la sostenibilidad financiera a largo plazo.

6.1. ALTERNATIVA SELECCIONADA

Nombre de la Alternativa seleccionada	Localización Geográfica	Plazo de Ejecución
Acciones para la atención alimentaria a las personas privadas de la libertad (PPL) en calidad de sindicados	Municipio de Arauca (Centros transitorios de detención)	Diez (10) meses.

6.1.1. Análisis técnico de la alternativa seleccionada

La alternativa seleccionada se basa en la implementación de acciones para la atención alimentaria a las personas privadas de la libertad (PPL) en calidad de sindicados del municipio de Arauca que se ubican en la Estación de Policía, en las instalaciones de la SIJIN y de las instalaciones del ejército nacional BR-18, garantizando derechos básicos como la alimentación.

Este proyecto está alineado con la Ley 2346 del 2024, que establece el marco normativo transitorio para que las entidades territoriales, estén obligadas a brindar la alimentación a personas privadas de la libertad en centros de detención transitoria. La viabilidad financiera está respaldada por la asignación de recursos públicos y alianzas estratégicas, lo que permite la ejecución del proyecto en un plazo razonable y con una cobertura significativa. La alternativa asegura la prestación del servicio integral de alimentación.

El impacto positivo se reflejará en la mejora de la calidad de vida de 125 personas privadas de la libertad (PPL) en calidad de sindicados, quienes se beneficiarán de atención integral en el área de alimentación. Además, la implementación de políticas de protección garantizará el cumplimiento de los derechos humanos de las personas privadas de la libertad (PPL) en calidad de sindicados en condiciones de vulnerabilidad.

Esta alternativa fue seleccionada por su alineación con los marcos legales y su capacidad para ofrecer una solución integral y sostenible al problema planteado, mejorando la calidad de vida de las personas privadas de la libertad (PPL) en calidad de sindicados.

7. ESTUDIO DE NECESIDADES Y RIESGOS

7.1. ANÁLISIS DEL ENTORNO.

7.1.1. Del Bien y/o Servicio.

- Bien y/o Servicio: Personas privadas de la libertad (PPL) en calidad de sindicados en el Municipio de Arauca beneficiadas con seguridad alimentaria y protección integral.
- Descripción del Bien y/o Servicio: El proyecto busca fortalecer la seguridad alimentaria y nutricional para las personas privadas de la libertad (PPL) en calidad de sindicados en el Municipio de Arauca.

- Medido a través de: Número de Personas privadas de la libertad (PPL) en calidad de sindicados beneficiadas.

- Descripción de la Demanda: La demanda proviene de la población privada de la libertad (PPL) en calidad de sindicados en situación de vulnerabilidad del Municipio de Arauca, que ha crecido considerablemente en los últimos años.

- Descripción de la Oferta: La oferta incluye programas de alimentación a la población privadas de la libertad (PPL) en calidad de sindicados.

7.1.2. Magnitud de la Necesidad.

TIPO DE ANALISIS	AÑO	OFERTA	DEMANDA	DEFICIT
PROYECTADO	2025	125	136	-11
PROMEDIO	2026	125	136	-11

Fuente: Policía Nacional – Corte agosto 2025

7.2. ANÁLISIS DE RIESGOS.

El análisis de riesgos del proyecto incluye la identificación de posibles obstáculos que podrían afectar el logro del objetivo general, la entrega de productos y la ejecución de actividades.

IDENTIFICACIÓN DE RIESGOS					
1-Propósito (Objetivo general)					
TIPO DE RIESGO	**DESCRIPCION DEL RIESGO**	**PROBABILIDAD**	**IMPACTO**	**EFECTO**	**MEDIDAS DE MITIGACIÓN**
Legales	Desfinanciamiento del proyecto	**4. Probable**	**Mayor**	Retrasos en la contratación y ejecución del proyecto	Asignar recursos adicionales desde otras fuentes de financiación
2-Componente (Productos)					
TIPO DE RIESGO	**DESCRIPCION DEL RIESGO**	**PROBABILIDAD**	**IMPACTO**	**EFECTO**	**MEDIDAS DE MITIGACIÓN**
Financieros	No ejecución en la totalidad del proyecto	**4. Probable**	**Mayor**	Incumplimiento de los objetivos del proyecto	Gestión financiera para el aumento del recaudo.
3-Actividad					
TIPO DE RIESGO	**DESCRIPCION DEL RIESGO**	**PROBABILIDAD**	**IMPACTO**	**EFECTO**	**MEDIDAS DE MITIGACIÓN**
Operacionales	Baja disponibilidad de talento humano con perfiles idóneos para el desarrollo de las actividades	**4. Probable**	**Moderado**	Desarrollo inadecuado de las actividades previstas en el proyecto	Garantizar personal idóneo para el desarrollo de las actividades

8. CADENA DE VALOR, INGRESOS Y BENEFICIOS

8.1. CADENA DE VALOR – ALTERNATIVA

OBJETIVO ESPECIFICO: Suministrar la alimentación preparada tipo ración a las personas privadas de la libertad (PPL) en calidad de sindicados del municipio de Arauca-Departamento de Arauca

ACTIVIDADES	COMPONENTES E INSUMOS	AÑO 1
PRODUCTO DEL OBJETIVO ESPECIFICO: Servicio de bienestar a la población privada de libertad		
Cantidad: 125		
COMPONENTE 1. DESARROLLO DE ACCIONES PARA LA ATENCION INTEGRAL A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD - PPL EN CALIDAD DE SINDICADOS DEL MUNICIPIO DE ARAUCA - DEPARTAMENTO DE ARAUCA		
Actividad 1.1	Suministro de alimentación preparada consistente en desayunos para las personas privadas de la libertad - PPL	$ 497'250.000,00

	sindicados del municipio de Arauca, departamento de Arauca.		
Actividad 1.2	Suministro de alimentación preparada consistente en almuerzos para las personas privadas de la libertad - PPL sindicados del municipio de Arauca, departamento de Arauca	$ 803'250.000,00	
Actividad 1.3	Suministro de alimentación preparada consistente en cenas para las personas privadas de la libertad - PPL sindicados del municipio de Arauca, departamento de Arauca	$ 612'000.000,00	
Actividad 1.4	Suministro de alimentación preparada consistente en refrigerios para las personas privadas de la libertad - PPL sindicados del municipio de Arauca, departamento de Arauca.	$ 325'125.000,00	
Actividad 1.5	Interventoría al proceso de suministro de alimentación preparada para las personas privadas de la libertad - PPL sindicados del municipio de Arauca, departamento de Arauca (5%)	$ 111'881.250,00	
Subtotal Producto 1		$ 2.349'506.250	

8.2. INGRESOS Y BENEFICIOS

Descripción del bien o Servicio: Ahorro generado a las personas privadas de la libertad (PPL) en calidad de sindicados en consultas médicas especializadas para tratamientos de desnutrición.
Tipo: Servicio de consultas médicas especializadas y tratamiento médico.
Unidad de Medida: pesos
Bien producido: Consulta médica especializada y tratamiento medico
Razón Precio Cuenta (RPC): 0.80
Descripción de la cantidad: Número de personas privadas de la libertad (PPL) en condición de sindicados
Descripción Valor Unitario: Valor de la consulta médica especializada y tratamiento médico

Periodo	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
0	125	$ 4.300.000	$ 537.500.000
1	125	$ 4.600.000	$ 575.000.000

2	125	$ 4.800.000	$ 600.000.000
3	125	$ 5.000.000	$ 625.000.000
4	125	$ 5.200.000	$ 650.000.000
Valor total Beneficios:			**$ 2.987.500.000**

9. DISEÑO TECNICO DEL PROYECTO

9.1. DESCRIPCION DEL PROYECTO - COMPONENTES Y ACTIVIDADES A REALIZAR

9.1.1. COMPONENTE 1: DESARROLLO DE ACCIONES ALIMENTARIAS PARA LA ATENCION INTEGRAL A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD-PPL SINDICADAS

El Componente 1 se enfoca en garantizar una atención integral a las personas privadas de la libertad (PPL) en calidad de sindicados, las cuales no han sido condenadas, las cuales se encuentran recluidas en la Estación de Policía Arauca, Instalaciones de la SIJIN y/o en Unidades tácticas. Este componente es esencial para el cumplimiento de los objetivos del proyecto, ya que busca mejorar la calidad de vida y garantizar los derechos de esta población, contribuyendo así a su bienestar físico y emocional.

Componente de alimentación: La investigación ha demostrado que la mejor manera de retardar y aún revertir. Los efectos del envejecimiento y las enfermedades degenerativas asociadas a la edad, es a través de ejercicio físico y de una dieta nutritiva y balanceada. Teniendo en cuenta las características de la población carcelaria y su ubicación geográfica, se definió la prestación del servicio de Alimentación para el personal detenido de una Ración Preparada donde el contenido se definió de acuerdo con parámetros nutricionales y características de consumo de los alimentos en este grupo etario, y se tiene en cuenta las Recomendaciones de ingesta de Energía y Nutrientes (RIEN) para la Población Colombiana, las cuales son la base para establecer el aporte calórico (kilocalorías) y de macro nutrientes (Proteínas, Grasas, Carbohidratos), el cual se calculó tomando el promedio ponderado por grupo de edad y sexo.

Almuerzo o ración preparada: El aporte mínimo de kilocalorías y macro nutrientes en el almuerzo es el siguiente:

Promedio Energético día: 2250 Kcal

Calorías o macronutrientes	% de Macro Nutrientes día
Valor Calórico Total día	2250 calorías
Proteína	12 % del Valor Calórico Total

Grasa	30 % del Valor Calórico Total
Carbohidratos	58 % del Valor Calórico Total

Desarrollo y composición de los menús: El ciclo de Menús debe tener 21 días. Debe estar ceñido estrictamente a la Minuta Patrón (ver documentos anexos) y contener el análisis cuantitativo de kilocalorías, proteínas, grasas y carbohidratos para cada menú (Tabla de composición de Alimentos Colombianos, 2018 o sus actualizaciones), de tal manera que asegure al aporte nutricional establecido. Los alimentos deben corresponder a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y deben cumplir con las características generales por grupo de alimentos establecidas y la relación de pesos y frecuencia de los alimentos de la ración preparada. Se realizaron los menús teniendo en cuenta:

- Los hábitos alimentarios e incluir preparaciones propias del municipio.
- Disponibilidad de equipo y menaje adecuados que garanticen la ejecución de cada preparación.
- Tiempos y movimientos para el cumplimiento de las preparaciones del menú diario. Proceso y grado de maduración de alimentos perecederos con el fin de garantizar la calidad de las preparaciones.
- Disponibilidad real de alimentos en la región.
- Para la adquisición de las materias primas e insumos, se deberá priorizar la compra en el mercado local y/o departamental, de los alimentos que por razones de sus características físicas se vean afectados en su calidad por las condiciones de transporte y manipulación.

Rotación de los menús: Los menús deben ser ofrecidos de acuerdo a la rotación mensual indicada en la siguiente Tabla:

Rotación mensual de los 21 menús

ROTACIÓN MENSUAL DE LOS 21 MENÚS						
LUNES	**MARTES**	**MIERCOLES**	**JUEVES**	**VIERNES**	**SABADO**	**DOMINGO**
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
1	2	3	4	5	6	7

Intercambios de alimentos permitidos dentro de los menús: Dentro de un plan de contingencia en la búsqueda de evitar en unos escases de materias primas bajar la calidad de la ración, se tendrá la capacidad de reemplazar un alimento inicialmente programado por otro de un mismo grupo sin alterar el valor nutricional. En esta opción se debe utilizar la

lista de intercambios permitidos por grupo de alimentos en el ciclo de menús.

El número de intercambios por grupo de alimentos no podrá exceder de dos (2) en la minuta del día. El personal manipulador debe estar capacitado en la aplicación de la misma. Los intercambios también son permitidos con el fin de aprovechar los tiempos de cosecha de frutas, verduras, tubérculos, raíces y plátanos, se tiene el compromiso de no ofrecer el mismo alimento en cosecha, más de dos veces en la semana. Además, en esta circunstancia, se debe tener en cuenta mayor variabilidad en las preparaciones de los alimentos en cosecha.

Control de calidad: La función de control de calidad debe ejercerse en cada una de las etapas de la producción y elaboración de alimentos: compra, transporte, almacenamiento, empaque, procesamiento distribución. El proceso de preparación y distribución de la ración preparada debe cumplir con los siguientes requisitos:

- El recibo de insumos e ingredientes para la preparación y servido de alimentos debe en lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental.
- El proceso de pre alistamiento debe aplicarse antes del almacenamiento. Los alimentos o materias primas crudos tales como: hortalizas, verduras, carnes, que se utilicen en las preparaciones deben ser lavados con agua potable o segura antes de su preparación.
- Las hortalizas y verduras que se consuman crudas deben someterse al proceso de Lavado y desinfección con sustancias autorizadas, de acuerdo con lo estipulado por el profesional en el área de alimentos.
- Los alimentos perecederos como carnes y pescados deben almacenarse por separado en empaques adecuados (bolsa plástica transparente calibre 25 o envase plástico de cierre hermético), bajo condiciones de refrigeración y/o congelación. La leche debe estar almacenada en el empaque original bajo condiciones de refrigeración, o de acuerdo con las indicaciones del productor.
- Los alimentos deben servirse con utensilios (pinzas, cucharas, moldes) según sea el tipo de preparación, evitando el contacto del alimento con las manos.
- El lavado y desinfección de los utensilios debe realizarse con agua potable, de acuerdo con el plan de saneamiento.
- Es responsabilidad y compromiso el desarrollar un proceso continuo de aseguramiento de la calidad a través de la programación y ejecución de un plan de capacitación sobre Buenas prácticas de manufactura, dirigido al personal manipulador en cada punto de atención.

Organización del servicio de alimentos: El objetivo del servicio de alimentos es contribuir al bienestar de los beneficiarios a través de la producción y suministro de una alimentación de alta calidad nutricional, agradable, variada y oportuna, por lo anterior, la organización y funcionamiento del servicio de alimentos debe estar en concordancia con lo establecido en el Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud y la Resolución 2674 de 2013 y sus actualizaciones más actuales. Esta responsabilidad aplica para la adquisición, recibo, preparación, distribución y transporte de alimentos preparados mediante métodos

tradicionales o industrializados.

La organización del servicio de alimentos y la atención a los beneficiarios se puede ofrecer a través de los sistemas donde se debe cumplir con la normatividad relacionada con el transporte de alimentos, teniendo en cuenta que se deben utilizar vehículos que cumplan con los requisitos establecidos en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013, así como en el artículo cuarto de la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte.

Talento humano operativo: Es compromiso que el personal manipulador cuente con certificado médico, resultado de coprológico, frotis de garganta y cultivo de uñas (KOH), se deben actualizar los exámenes médicos cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. De igual forma debe estar capacitada en manipulación de alimentos y tener la certificación vigente. La capacitación deberá haber sido impartida de acuerdo con las exigencias del Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 por Empresas Sociales del Estado adscritas a las Secretarías de Salud departamentales, municipales o distritales o por el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, o por personas jurídicas o naturales idóneas que estén inscritas en las Secretarías de Salud departamentales, distritales o municipales o por plantas de alimentos que cuenten con el personal idóneo para realizar dicha capacitación y estén debidamente autorizadas por las Secretarías de Salud departamentales, distritales o municipales. Se debe Cumplir con la reglamentación en cuanto al uso de uniforme, gorro, tapabocas y zapatos, así como con las medidas de control en cuanto a aseo personal y normas higiénicas, de conformidad con lo establecido en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013. Estos elementos que serán suministrados al personal manipulador.

Requisitos a cumplir como servicios de alimentos: Se deberá cumplir con lo establecido en el Capítulo VIII. RESTAURANTES Y ESTABLECIMIENTOS DE CONSUMO DE ALIMENTOS del Decreto 3075 de 1.997.

Planta física

- Ubicación: Se localizarán en sitios secos, no inundables, aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento, como botaderos de basura, pantanos, charcos, etc... Sus accesos y alrededores se deben mantener limpios, libres de acumulación de basuras, aguas estancadas y otras fuentes de contaminación para el alimento.
- La edificación debe estar diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de polvo, Lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de vectores y animales domésticos.
- La edificación y sus instalaciones deben estar construidas de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y desinsectación, según lo establecido en el plan de saneamiento del establecimiento
- No se permite la presencia de animales en los establecimientos objeto del presente

manual.

- Se prohíbe el almacenamiento de sustancias peligrosas en las áreas de preparación de los alimentos.
- El agua que se utilice debe ser de calidad potable o segura y cumplir con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud, hoy Ministerio de la Protección Social.
- Todas las áreas de la planta física deben tener adecuada y suficiente iluminación y ventilación, y evitar crear condiciones que contribuyan a la contaminación

Área de recibo de alimentos:

- Se realiza la verificación de la calidad y cantidad de los productos recibidos, para ser llevados al área de almacenamiento.
- Es indispensable contar con la balanza para pesar alimentos.
- Debe aplicarse el proceso de pre alistamiento antes de su almacenamiento.
- Se debe tener por escrito la hoja de requisición de alimentos.

Área de almacenamiento:

Se debe contar con un sitio específico para almacenar los alimentos.

- Alimentos Perecederos: en su mayoría deben colocarse en almacenamiento refrigerado o congelado.
- Se contará con equipos de refrigeración y congelación suficientes según volumen de producción.
- Los alimentos o materias primas crudas que se utilicen deberán ser lavados con agua potable antes de su preparación.
- Las hortalizas y verduras que se consuman crudas deberán someterse a lavado y desinfección con sustancias autorizadas.
- Alimentos Semi perecederos: se deben utilizar anaqueles y estibas de manera que faciliten la inspección, limpieza y desinfección, si es el caso. No se deben utilizar estibas sucias o deterioradas.
- Las paredes y los techos de todos los espacios empleados para el almacenamiento de alimentos deben tener superficies de fácil limpieza, de textura lisa, materiales no porosos y de color claro. Las superficies de los pisos deben ser de materiales duros, lisos, no absorbentes.
- Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias similares que se requieran en el servicio, deberán etiquetarse adecuadamente y almacenarse en áreas y estantes diferentes, especialmente destinados para tal fin.
- En el área de almacenamiento debe llevarse un control estricto, aplicando el criterio que los primeros alimentos y productos en entrar sean los primeros en salir (PEPS), con el fin de garantizar la rotación de los productos. Ministerio de Salud, Decreto No. 3075. Capítulo VII, Artículo 31 Inciso A, B

En el sitio de preparación de los alimentos

- Los pisos, paredes y techos tendrán que ser de material de fácil limpieza y desinfección.
- El arreglo de bandejas debe localizarse cerca del área de preparación y cocción para facilitar la servida, y su distribución debe ser en el menor tiempo posible, haciendo uso de pinzas o cucharas evitando el contacto del alimento con las manos.
- Se debe prohibir el acceso de animales.

Equipo y menaje de cocina:

Deben estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies, y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto, así como permitir la secuencia lógica de cada proceso.

Menaje:

- De material apto para el consumo de los alimentos y en cantidad suficiente para asegurar un servicio ágil y oportuno. La vajilla puede ser en platos individuales o bandeja de compartimentos. Para el servicio de sopas los recipientes deben tener la profundidad suficiente, para evitar que se derrame.
- Los utensilios para servir como cucharones, coladores, ralladores, deben ser de aluminio o acero inoxidable.
- Nota: Para el cálculo del menaje se tendrá en cuenta los beneficiarios a atender totales, menos discapacitados.
- Tanto el equipo de cocina como la dotación del comedor deberá mantenerse en buen estado, tener un plan de mantenimiento, y las piezas o unidades defectuosas o que hayan cumplido su vida útil deberán ser reemplazadas y deberá estar acorde al número de raciones que se distribuyan en el servicio.
- Las mesas y sillas deberán ser de material que facilite la limpieza y las sillas deberán tener espaldar. En cada punto de distribución de la ración se debe contar con 1 mesa por cada 8 beneficiarios y una silla por cada dos beneficiarios.

Saneamiento básico:

El objetivo de una buena práctica higiénica es el evitar el deterioro o alteración de los productos alimenticios para proteger la salud del consumidor, mediante la aplicación y el seguimiento de los requerimientos básicos de:

- Limpieza y desinfección
- Disposición de desechos sólidos
- Control de insectos y roedores.
- Calidad del Agua: El agua utilizada en la preparación de los alimentos debe ser potable. El monitoreo de la calidad del agua se hará mediante análisis organoléptico, fisicoquímicos y microbiológicos

- La cloración del agua debe estar incluida en el plan de saneamiento ambiental y estar acorde con la Resolución 2115 de 2007.

La aplicación de dichas prácticas reduce significativamente el riesgo de intoxicaciones a la población consumidora, lo mismo que las pérdidas de productos alimenticios y permite mantener la vida útil de equipos industriales, equipos de cocina y comedor. Se tiene el compromiso de programar y cumplir con un plan de saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos.

Transporte

- Se realizará en condiciones tales que excluyan la contaminación y/o la proliferación de microorganismos, y protejan contra la alteración del alimento o los daños de los envases.
- Los vehículos deben ser adecuados para el fin perseguido y fabricados con materiales tales que permitan una limpieza fácil y completa. Igualmente se mantendrán limpios y, en caso necesario, se someterán a procesos de desinfección.
- Los vehículos transportadores de alimentos deberán llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.

Parámetros para la evaluación de la calidad de los alimentos que conforman los menús: Para determinar la calidad de los alimentos brindados se tomará las muestras necesarias para su análisis a alimentos, superficies, ambientes, y manos y uñas de las manipuladoras. Las pruebas microbiológicas a realizar serán específicas según la naturaleza del producto y se regirán por las normas vigentes.

MINUTA PATRÓN GENERAL CORRESPONDIENTE A ALIMENTACION MENUS PREVISTOS

GRUPOS DE ALIMENTOS*	ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD PESO NETO CRUDO MÍNIMO
cereales, raíces tubérculos y plátanos	cereal (para sopa de 250cc (1))	diario incluido en sopa	12 g
	arroz o pasta	diario	40 g
	tubérculo y/o plátanos y raíces (para sopa de 250 cc (1)	diario incluido en sopa	40 g
	tubérculo, raíces y/o plátano (3)	3 veces por semana	70 g
hortalizas, verduras y	verduras (para sopa de 250cc (1))	diario incluido en sopa	12 g

GRUPOS DE ALIMENTOS*	ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD PESO NETO CRUDO MÍNIMO
leguminosas verdes	hortalizas, verduras y leguminosas verdes (4) para sopas	Diario	70 g 20 g
frutas (5)	fruta entera	2 veces por semana	100g
	fruta en jugo	3 veces en semana	70g
carnes, huevos, leguminosas secas y mezclas vegetales (2)	carnes de res	2 veces por semana	100 g
	pollo, pescado	2 veces por semana	Pierna 137 g con hueso. Pernil 137 g con hueso. Pechuga 110 g con hueso, o 80 g neto, para el pescado 100 gramos neto.
	Huevo	1 vez por semana	huevo de 56 a 62.9 g (tipo a)
	leguminosas secas		leguminosa 25 g
lácteos (6)	leche entera pasteurizada de vaca	2 veces por semana	200cc o 25g en polvo
grasas (7)	aceite vegetal	diario	15 cc o 75 cc semanal
azucares (8)	azúcar para el jugo	3 veces por semana	10-15g

I. SOPA:

- Debe incluir alimentos de los tres grupos mencionados (cereal, tubérculos, raíces, plátanos, verduras, hortalizas leguminosas verdes), la preparación debe tener un sabor y viscosidad característicos de acuerdo a la denominación de la misma. Se deberá adicionar entre otros, según la preparación, cilantro, perejil, ajo o cebolla larga, como mínimo en la cantidad establecida para los aderezos según la tabla de aderezos.
- Si el ingrediente principal de la sopa es cereal debe incluir mínimo 12 gramos de este alimento y los 40 gramos restantes en tubérculo, raíz o plátano. Si el tubérculo,

raíz o plátano es el ingrediente principal debe incluir la totalidad del peso (52 gramos).

- Cuando se ofrezca sancocho, se permite utilizar 30 gramos (peso en crudo con hueso) de costilla de res los cuales se considerarán para efectos del análisis químico como equivalente a 10 gr de peso neto de costilla. En este caso la porción de carne del plato principal será de 60 gramos.
- Con el fin de poder alternar y variar las preparaciones de sopa con las propias de la región se permitirá la programación de sopas como sancocho, ajiaco, puchero y sopa de leguminosa (fríjol o lenteja etc.) esta última reemplazaría la leguminosa de la semana es decir 30gr de leguminosa en la preparación de sopa. Los alimentos establecidos en la preparación de la sopa que no sean incluidos en la misma deberán ofrecerse adicionalmente en el plato principal. Estas preparaciones solo podrán ser planeadas dos veces por semana. Las tres preparaciones semanales restantes de sopa tendrán que incluir las cantidades descritas en la tabla 2.
- Como agente espesante, cuando se requiera se permite hasta 5 gramos de harina trigo, harina de maíz o almidón de maíz por porción los cuales pueden ser incluidos en el análisis químico.

II.CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS Y MEZCLAS VEGETALES

- ✓ Si se ofrece pescado entero, debe enviarse a los puntos de preparación, sometido al proceso de pre-alistamiento: SIN CABEZA Y SIN COLA. En los días viernes de vigilia se deberá ofrecer pescado, intercambiándose la carne o el pollo por éste, para estos días se permite el suministro de atún o sardinas en las cantidades correspondientes al peso mínimo de porción servida del pollo.
- ✓ Leguminosas secas, se deben ofrecer teniendo en cuenta los hábitos alimentarios del departamento y la lista de intercambio de este alimento, y en todos los casos se debe ofrecer MÍNIMO una (1) vez al mes FRÍJOL en cualquiera de las variedades permitidas.
- ✓ Huevo, se debe ofrecer en preparaciones que permitan verificar el gramaje correspondiente a una unidad dentro del rango de la referencia.

III.TUBERCULOS, RAICES Y/O PLATANOS

En caso de ofrecer los tubérculos, raíces y/o plátanos guisados se deben incluir los aderezos como mínimo en la cantidad establecida en el anexo "Aderezos

IV.HORTALIZAS, VERDURAS, LEGUMINOSAS VERDES

Cuando la hortaliza o verdura se ofrezca en ensalada cruda ésta deberá ofrecer mínimo la combinación de dos hortalizas, debe ir acompañada de un aderezo (cebolla, ajo, perejil, cilantro, limón, vinagre y otros) o de un guiso, cuando la verdura se ofrezca cocida se debe incluir la adición de guiso como mínimo en la cantidad establecida para los aderezos según el Anexo de Aderezos. La ensalada y la verdura se deben ofrecer teniendo en cuenta no solo los hábitos alimentarios sino la variedad disponible en el departamento.

V.FRUTAS:

- Se deberá ofrecer en jugo o entera según la frecuencia detallada en la Minuta Patrón.
- Para la fruta entera se considerarán los 100 gramos sin cáscara o semilla. No está permitido ofrecer subdivididas las frutas como: Banano, Mandarina, Anón, Naranja, Mango, Manzana, Pera, Marañón y Chirimoya.

VI.LACTEOS:

- La leche de vaca debe ser pasteurizada y no se permite el empleo de leche de vaca cruda hervida.
- Este alimento debe ofrecerse dos veces por semana, por lo tanto, para la programación de ejecución de los menús en que se va a ofrecer se debe tener en cuenta que no corresponda a día festivo.

VII.AZUCARES

- El azúcar a utilizar en la preparación de los jugos, debe adicionarse de acuerdo al grado de acidez de las frutas.

VIII.GRASAS:

- Para la utilización del aceite en las preparaciones se permite distribuir los 75 gramos de la semana de acuerdo a la cantidad que se necesite para las diferentes preparaciones. Para la preparación del arroz no se permitirá emplear más de 5 cc por porción día.

ADEREZOS

Agregar a las preparaciones que lo requiera, como mínimo los siguientes aderezos:

PREPARACIÓN	INGREDIENTES*	PESO NETO (Gramos)
Sopa	Cilantro	3 g
	Ajo	3 g
	Cebolla larga	10 g
	Aceite	5cc
	Tomate*	20 g
Guiso casero: para	Aceite vegetal	15cc
	Cebolla Cabezona blanca o larga (o mezcla)	30 g
Preparaciones como carnes guisadas, tubérculos, raíces, plátanos, hortalizas y/o	Ajo	3 g
	Tomate chonto o pimentón rojo*	30 g
	Sal	1.5g
	Agua	Al gusto para alcanzar consistencia esperada.

PREPARACIÓN	INGREDIENTES*	PESO NETO (Gramos)
verduras cocidas, entre otras.		
Vinagreta: para ensaladas crudas	Aceite vegetal	10 cc
	Vinagre o Limón	5 cc
	Perejil crespo o cilantro (o mezcla)	4 g
	Ajo	3 g
	Limón	5 cc
	Sal	1 g

Estandarización para 5 porciones. Para el Guiso casero y la vinagreta el peso de la porción es de 20 cc y la medida casera 1 cucharada.

Pesos y Frecuencia de los Alimentos – Ración Preparada.

Los pesos de las porciones se definieron con base en las características fisiológicas y necesidades nutricionales de la población objetivo. A continuación, se presentan las principales características y pesos de porción de los alimentos en crudo y en porción servida para el complemento alimentario Modalidad Ración Preparada, por grupos de alimentos, los cuales se encuentran enmarcados dentro de la Clasificación de Alimentos Colombianos establecida en el documento de bases técnicas de las guías alimentarias para la población colombiana mayor de dos años, publicado por ICBF en el año 2.000. Para el ajuste de la calidad nutricional, el Operador debe garantizar no solo el tipo de alimentos sino las cantidades y frecuencias ofrecidas, las cuales se deben encontrar dentro de los rangos indicados en los términos de referencia. Los pesos corresponden al peso bruto, peso neto crudo y peso mínimo porción servida establecido para los 7 grupos de alimentos. La presentación de cada producto, debe coincidir con el gramaje solicitado, independiente del número de unidades, como se describe a continuación:

GRUPO 1. CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS, PLÁTANOS Y PRODUCTOS ELABORADOS

Alimento	Peso bruto (gr)	Peso mínimo neto en crudo (gr)	Peso mínimo en porción servida (gr)	Frecuencia semanal
Cereales (Pasta, Arroz)	40	40	90	Diario
Arracacha	125	100	100 cocido	3 veces por semana
Ñame	118	100	100 cocido	
Papa	125	100	92 cocido	

			46 g papa frita francesa o chips	
			75 g papa dorada	
Papa criolla	100	100	92 cocido	
			82 g criolla dorada	
Plátano	154	100	92 cocido	
			63 g tajada frita	
			68 g patacón verde	
			87 g patacón maduro	
Yuca	125	100	92 cocido	
			73 g yuca dorada	

GRUPO 2. HORTALIZAS, VERDURAS Y LEGUMINOSAS VERDES

Alimento	Peso bruto (gr)	Peso mínimo neto en crudo (gr)	Peso mínimo en porción servida (g)	Frecuencia semanal
Acelga	82	70	70 crudo	Diario
Apio	140		60 cocida	
Arveja verde	175			
Ahuyama	108			
Berenjena	93			
Brócoli	175			
Calabacín	78			
Calabaza	78			
Cebolla puerro	74			
Cidrayota o guatilla	108			
Coliflor	88			
Espinaca	117			
Fríjol verde	140			
Haba verde	117			
Habichuela	78			
Ibias, Cubios, Chuguas	74			
Lechuga común	127			
Maíz Tierno o Choclo	117			
Palmitos	74			

Alimento	Peso bruto (gr)	Peso mínimo neto en crudo (gr)	Peso mínimo en porción servida (g)	Frecuencia semanal
Pepino cohombro	93			
Pepino de rellenar	78			
Pimentón Morrón Rojo	82			
Rábano	78			
Remolacha	88			
Repollo	82			
Tomate	88			
Zanahoria	82			

Notas:

- La porción de hortaliza o verdura de 70 gramos se refiere a una o a la combinación de varias.
- Los alimentos clasificados en la Tabla de Composición como CONDIMENTOS, (Ajo, cebolla común, cebolla cabezona, Cilantro, laurel, Perejil, etc.) NO SE CONSIDERAN COMO SUSTITUTOS DEL GRUPO 2. HORTALIZAS, VERDURAS Y LEGUMINOSAS VERDES.

GRUPO 3. FRUTAS

Alimento		Peso bruto (g)	Peso mínimo neto en crudo (g)	Peso en porción servida (g)	Frecuencia semanal
FRUTA EN JUGO	Arazá	117	70*	Vaso 200 cm 3	Tres veces por semana**
	Borojó	117			
	Curuba	140			
	Feijoa	93			
	Fresa	74			
	Guayaba blanca - Agria	93			
	Guayaba rosada	93			
	Lulo	117			
	Mango	117			
	Melón	140			
	Maracuyá	117			
	Mora de Castilla	78			
	Níspero	108			

Alimento		Peso bruto (g)	Peso mínimo neto en crudo (g)	Peso en porción servida (g)	Frecuencia semanal
	Papaya	100			
	Piña	175			
	Tamarindo	156			
	Tomate de Árbol	117			
	Uva verde/negra	80			

Alimento		Peso bruto	Peso mínimo neto en crudo (g)	Peso en porción servida (g)	Frecuencia semanal
Fruta Entera	Anón	250	100	100	2 veces por semana
	Banano	154			
	Ciruela	105			
	Chirimoya	182			
	Chontaduro	143			
	Durazno Amarillo	118			
	Fresa	105			
	Granadilla	333			
	Mamey entero	154			
	Mandarina entera	143			
	Mango entero	167			
	Manzana	118			
	Marañón	111			
	Melón entero	200			
	Naranja entera	167			
	Níspero	154			
	Papaya entera	143			
	Patilla entera	250			
	Pera	118			
	Piña entera	182			
	Pitahaya	182			
	Pomarrosa	154			
	Uchuva	111			
	Uva Negra/ verde	111			

GRUPO 4. CARNES, HUEVOS Y LEGUMINOSAS SECAS

Alimento	Peso mínimo neto en crudo (g)	Peso mínimo en porción servida (g)	Frecuencia semanal
Carne de res*	100 g	65 g Carne frita o sudada	2 veces por semana
Pollo*	Pierna 137 con hueso	80 g sin hueso 40 g 120 g con hueso	2 veces por semana
	Pernil 137 g con hueso		
	100 g sin hueso		
Leguminosa seca	30 g	63 g	1 vez por semana
Huevo	De 56 a 62.9 g	De 50.4 a 56.6 Frito	1 vez por semana
		De 54 a 60.9 cocido con cáscara	

* Para los despachos de la carne y el pollo congelado se debe tener en cuenta el aumento de 12% del peso mínimo neto crudo.

GRUPO 5. LÁCTEOS

Alimento	Peso mínimo neto en crudo (g)	Peso en porción servida (g)	Frecuencia semanal
Leche de vaca entera pasteurizada o en polvo	200 cm 3 o 25 g	200	2 veces por semana

GRUPO 6. GRASAS

Alimento	Peso mínimo neto en crudo (g)	Peso en porción servida (g)	Frecuencia semanal
Aceite Vegetal	15 o 75	Empleo en reparaciones	Diaria o semanal

GRUPO 7. AZÚCARES Y DULCES

Alimento	Peso mínimo neto en crudo (g)	Peso en porción servida	Frecuencia semanal
Azúcar	De 10 a 15	Empleo en la elaboración del jugo	Tres veces por semana

Observaciones:

- El peso cocido o crudo de la ración servida deberá corresponder al peso del alimento escurrido, sin adición de salsas, guisos, caldos o similares. Es decir, peso masa escurrida.

Para las verificaciones de la porción servida que realice el Supervisor o la Interventoría, se tomarán tres muestras aleatoriamente durante el horario de distribución, de las cuales se aceptará para el promedio obtenido entre las tres verificaciones un gramaje del 5% de tolerancia sobre el peso establecido en este anexo. (+/- 5% del peso establecido).

LISTA DE INTERCAMBIOS PROPUESTOS POR GRUPO DE ALIMENTOS EN EL CICLO DE MENÚES

GRUPO DE ALIMENTOS	INTERCAMBIOS PERMITIDOS	
CEREALES PARA SOPA	Cuchuco de cebada	Estos alimentos se pueden intercambiar entre sí en la cantidad de 12 gramos
	Cuchuco de trigo–Cuchuco de maíz	
	Cebada perlada	
	Arroz para sopa	
	Avena	
	Harina de Maíz, Trigo, Plátano, Soya y Maíz pintado.	
	Maíz blanco	
	Pasta: letras, estrellitas, conchas, etc.	
CEREALES PARA SECO	Arroz	Estos alimentos se pueden intercambiar entre sí en la cantidad de 35 gramos
	Pasta	
RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	Arracacha	Estos alimentos se pueden intercambiar entre sí en la cantidad de 100 gramos
	Ñame	
	Papa común sin cáscara	
	Papa criolla	
	Plátano colí o guineo	
	Plátano hartón verde o maduro	
	Plátano popocho	
	Plátano dominico	

GRUPO DE ALIMENTOS	INTERCAMBIOS PERMITIDOS	
	Yuca blanca	
HORTALIZAS, VERDURAS Y LEGUMINOSAS VERDES PARA PLATO PRINCIPAL Y SOPA	Acelga	Estos alimentos se pueden intercambiar entre sí en la cantidad de 70 gramos para el plato principal y en la cantidad de 25 gramos para la sopa
	Apio	
	Arveja verde	
	Auyama	
	Berenjena	
	Brócoli	
	Calabacín	
	Calabaza	
	Cebolla Puerro	
	Cidrayota o guatilla	
	Coliflor	
	Espinaca	
	Fríjol verde	
	Haba verde	
	Habichuela	
	Ibias, Cubios, Chuguas	
	Lechuga común	
	Maíz Tierno o Choclo	
	Palmito	
	Pepino cohombro	
	Pepino de rellenar	
	Pimentón Morrón Rojo	
	Rábano	
	Remolacha	
	Repollo	
	Tomate	
	Zanahoria	
	Arveja verde seca: 8 gramos, solo para sopa	
FRUTA PARA JUGO	Arazá	Estos alimentos se pueden intercambiar entre sí en la cantidad de 70 gramos
	Borojó	
	Curuba	
	Feijoa	
	Fresa	
	Guayaba blanca	
	Guayaba rosada	
	Lulo	
	Mango	
	Maracuyá	
	Melón	

GRUPO DE ALIMENTOS	INTERCAMBIOS PERMITIDOS	
	Mora de Castilla	
	Níspero	
	Patilla	
	Papaya	
	Piña	
	Tamarindo	
	Tomate de Árbol	
FRUTA ENTERA	Anón – Banano	Estos alimentos se pueden intercambiar entre sí en la cantidad de 100 gramos peso neto.
	Ciruela	
	Chirimoya	
	Chontaduro	
	Durazno Amarillo	
	Fresa	
	Granadilla	
	Mamey entero	
	Mandarina entera	
	Mango entero	
	Manzana	
	Marañón	
	Melón	
	Naranja	
	Níspero	
	Papaya entera	
	Patilla entera	
	Pera entera	
	Piña entera	
	Pitahaya	
	Pomarrosa	
	Uchuva	
	Uva Negra	
	Uva Blanca	
	Zapote	
CARNE DE RES	Carne de res : cadera, bola, centro de pierna, (cogote, palomilla, cigarrillo solo se pueden utilizar, cuando la preparación es carne molida o albóndigas). Costilla cuando es sancocho en la cantidad 30 gramos (peso en crudo con hueso)	Estos alimentos se pueden intercambiar entre sí, en la cantidad de 70 gramos, solamente una vez por semana.
	Vísceras (hígado)	
POLLO	Pollo	

GRUPO DE ALIMENTOS	INTERCAMBIOS PERMITIDOS	
	Pescado	Estos alimentos se pueden intercambiar entre sí, en la cantidad de 100 gramos (pollo), 70 gramos (pescado), solamente una vez por semana. En las regiones con alta disponibilidad de pescado se permite ofrecer este alimento en diferentes preparaciones hasta máximo tres (3) veces por semana. Si se ofrece pescado entero, el peso neto corresponde al alimento sin cabeza y sin cola.
HUEVO	Huevo	No tiene intercambio dado que se suministra 1 vez por semana
LEGUMINOSAS SECAS	Arveja seca	Estos alimentos se pueden intercambiar entre sí en la cantidad de 30 gramos
	Fríjol cargamanto, guandul, blanquillo, cabecita negra	
	Fríjol blanco	
	Fríjol rojo	
	Garbanzo	
	Lenteja	
LECHE ENTERA DE VACA PASTEURIZADA O EN POLVO	Leche entera de vaca pasteurizada	No tiene intercambio dado que se suministra 2 veces por semana
GRASAS	Aceite vegetal	No tiene intercambio dada la cantidad que se suministra a diario

GRUPO DE ALIMENTOS	INTERCAMBIOS PERMITIDOS	
AZÚCARES	Azúcar	No tiene intercambio dada la cantidad que se suministra tres (3) veces por semana

9.1.1.1. Actividad 1.1 SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PREPARADA EN DESAYUNOS PARA LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD - PPL SINDICADOS DEL MUNICIPIO DE ARAUCA, DEPARTAMENTO DE ARAUCA.

Se garantizará la ración preparada, a personas privadas de la libertad, la cual se lleva transportada y servida en cada centro donde se encuentre recluido, o bien, en la Estación de Policía Arauca, o bien, en las instalaciones de la SIJIN (Comando Departamental de Policía)

Las raciones se preparan en atención a la ficha técnica de suministro de alimentación, elaborada por el profesional en nutrición y dietética y atención a las condiciones de cada persona privada de la libertad, soportadas en las fichas suministradas por USPEC.

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION GENERAL
Desayuno	Unidad	Desayuno incluye caldo con papa, variación con carnes o huevos, arepa, galleta integral o pan, bebida en leche como chocolate, agua de panela, café con leche y demás, jugo de frutas como naranja, melón, zanahoria, badea o papaya o fruta entera como melón o papaya.

MENUS

El Ciclo de menú para suministro de DESAYUNOS a las personas privadas de la libertad - PPL sindicadas del municipio de Arauca, es el siguiente:

PROYECTO: APOYO EN LA IMPLEMENTACIÓN DE LA POLÍTICA PÚBLICA PARA LAS PERSONAS MAYORES DEL MUNICIPIO DE ARAUCA, DEPARTAMENTO DE ARAUCA.

MENUS DESAYUNO

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
DESAYUNO SEMANA 1						
MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7
CALDO DE POLLO	CALDO DE CARNE	CHANGUA CON HUEVO Y PAPA	CALDO DE POLLO	CALDO DE HUEVO	CALDO DE CARNE	CALDO DE HUEVO
PORCIÓN DE FRUTA	PORCIÓN DE FRUTA	PORCIÓN DE FRUTA	PORCIÓN DE FRUTA	PORCIÓN DE FRUTA	PORCIÓN DE FRUTA	PORCIÓN DE FRUTA
AREPA ASADA	PANQUECA	PAN INTEGRAL	AREPAS ASADA	PAN BLANCO	GALLETAS INTEGRAL	AREPA ASADA
CHOCOLATE	AGUA DE PANELA EN LECHE	AVENA	CAFÉ CON LECHE	CHOCOLATE	AVENA	AGUA DE PANELA EN LECHE
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
DESAYUNO SEMANA 2						
MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14
CALDO DE CARNE	CHANGUA CON HUEVO Y PAPA	CALDO DE POLLO	CALDO DE PESCADO	CALDO DE HUEVO	CALDO DE POLLO	HAYACA
PORCION DE FRUTA	PORCION DE FRUTA	PORCION DE FRUTA	PORCION DE FRUTA	PORCION DE FRUTA	PORCION DE FRUTA	PORCION DE FRUTA
PANQUECA	AREPAS ASADA	PAN BLANCO	AREPAS ASADA	AREPITAS FRITAS	PANQUECA	TAJADAS MADURAS
CAFÉ EN LECHE	AGUA DE PANELA EN LECHE	AVENA	CAFÉ CON LECHE	AGUA DE PANELA EN LECHE	CAFÉ CON LECHE	CHOCOLATE

PRODUCTO A ENTREGAR:

- Se entrega a cada uno de las 125 personas privadas de Libertad – PPL sindicadas, de lunes a domingo las siguientes raciones de desayuno diario:

ITEM	COMPONENTES Y SUS ACTIVIDADES	UNIDAD	CANT.
1.1	Desayuno	UND	38.250

SOPORTES A ENTREGAR:

- Informe mensual
- Registro fotográfico
- Planillas de recibido del beneficiario y/o personas responsables del turno.

9.1.1.2. Actividad 1.2. SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PREPARADA EN ALMUERZOS PARA LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD - PPL SINDICADOS DEL MUNICIPIO DE ARAUCA, DEPARTAMENTO DE ARAUCA.

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION GENERAL
Almuerzo	Unidad	Almuerzo incluye variedad de sopas , arroz, pasta, leguminosas secas dos veces por semana(frijol, garbanzo o lenteja), papa, plátano o yuca, con variación de carnes (pollo, pescado o de res o huevo), poteca de ahuyama o ensalada de lechuga y tomate, o de habichuela cebolla y tomate o de remolacha y tomate o de repollo y pepino cohombro o de zanahoria y habichuela o de remolacha y zanahoria o tomate y repollo, o zanahoria, habichuela y tomate o verduras sudadas, jugo de guayaba, piña, tomate de árbol o papaya o una fruta entera como mandaría, banano o mango y leche líquida.

MENUS

El Ciclo de menú para suministro de ALMUERZOS a las personas privadas de la libertad - PPL sindicadas del municipio de Arauca, es el siguiente:

PROYECTO: APOYO EN LA IMPLEMENTACIÓN DE LA POLÍTICA PÚBLICA PARA LAS PERSONAS MAYORES DEL MUNICIPIO DE ARAUCA, DEPARTAMENTO DE ARAUCA.

MENU ALMUERZOS

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
SEMANA 1						
MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7
SOPA DE PASTA	SOPA DE ARRACACHA	SOPA DE PATACON	SOPA DE AVENA	CREMA DE AHUYAMA	SOPAS DE CUCHUCO	SANCOCHO DE GALLINA
ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ARROZ CON PEREJIL	ARROZ BLANCO	PASTA	ARROZ BLANCO
POLLO GUISADO	FRIJOLES CON CARNE	CARNE MOLIDA	POLLO EN SALSA BLANCA	GOULACH DE CARNE	CARNE A LA PLANCHA	GALLINA GUISADA
PAPA COCIDA		YUCA DORADA	PAPA CRIOLLA COCIDA	MADURO COCIDO	PAPA COCIDA	MADURO FRITO
POTECA DE AHUYAMA	ENSALADA DE TOMATE, PEPINO Y LECHUGA CON VINAGRETA	ENSALADA COMUN	ENSALADA ROJA		ENSALADA VERDE	ENSALADA COMUN
JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	LIMONADA DE PANELA
FRUTA ENTERA			FRUTA ENTERA			
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
SEMANA 2						
MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14
SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ	SOPA DE PLATANO	SOPA DE AVENA	SOPA DE VERDURAS	CREMA DE AHUYAMA	SOPA DE FIDEOS	SANCOCHO DE RES

PROYECTO: APOYO EN LA IMPLEMENTACIÓN DE LA POLÍTICA PÚBLICA PARA LAS PERSONAS MAYORES DEL MUNICIPIO DE ARAUCA, DEPARTAMENTO DE ARAUCA.

ARROZ BLANCO	ARROZ CON VERDURAS	ARROZ BLANCO	MACARRONES	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA
POLLO GUISADO	CARNE EN BISTEC	FRIJOL CON CARNE	POLLO AL HORNO	PESCADO GUISADO	CARNE MOLIDA	POLLO APANADO
LENTEJAS		PAPA COCIDA CON GUISO	PAPA CRIOLLA COCIDA	YUCA COCIDA CON GUISO	GARBANZOS CON VERDURAS	
MADURO ACARAMELADO	ENSALADA ROJA	ENSALADA VERDE				ENSALADA RUSA
ENSALADA COMUN	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	ENSALADA EN RODAJAS	PLATANO MADURO COCIDO	JUGO DE FRUTA
JUGO DE FRUTA	FRUTA ENTERA		FRUTA ENTERA	LIMONADA DE PANELA	JUGO DE FRUTA	
LUNES	**MARTES**	**MIERCOLES**	**JUEVES**	**VIERNES**	**SABADO**	**DOMINGO**
SEMANA 3						
MENU 15	**MENU 16**	**MENU 17**	**MENU 18**	**MENU 19**	**MENU 20**	**MENU 21**
CREMA DE AHUYAMA	SOPA DE CUCHUCO	SOPA DE LENTEJAS	SOPA DE PLATANO	SOPA DE ARROZ	SOPA DE FIDEOS	SOPA DE AVENA
ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	MACARRONES	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS
POLLO GUISADO	PESCADO GUISADO	CARNE A LA PLANCHA	POLLO APANADO	ALBONDIGAS	CHANFAINA CON VERDURAS	POLLO AL HORNO
ARVERJAS GUISADAS	YUCA DORADA			PLATANO MADURO COCIDO	PAPA CRIOLLA FRITA	PURE DE PAPA
MADURO COCIDO	ENSALADA ROJA	PAPA COCIDA CON GUISO	VERDURAS COCIDAS	ENSALADA COMUN		ENSALADA DULCE
JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	ENSALADA DE TOMATE, ZANAHORIA Y REPOLLO	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA
FRUTA ENTERA		JUGO DE FRUTA	FRUTA ENTERA			

PRODUCTO A ENTREGAR:

- Se entrega a cada uno de las 125 personas privadas de Libertad – PPL sindicadas, de lunes a domingo las siguientes raciones de almuerzo diario:

ITEM	COMPONENTES Y SUS ACTIVIDADES	UNIDAD	CANT.
1.2	Almuerzo	UND	38.250

SOPORTES A ENTREGAR:

- Informe mensual
- Registro fotográfico
- Planillas de recibido del beneficiario y/o personas responsables del turno.

9.1.1.3. Actividad 1.3. SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PREPARADA EN CENAS PARA LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD - PPL SINDICADOS DEL MUNICIPIO DE ARAUCA, DEPARTAMENTO DE ARAUCA.

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION GENERAL
Cena	Unidad	Cena, arroz, pasta, habichuela, puré de ahuyama, arveja, habichuela o remolacha zanahoria, papa o plátano variación de carnes (pollo, pescado o carne de res), jugos naturales como tomate de árbol, mora, curuba, o piña en agua.

MENUS

El Ciclo de menú para suministro de CENAS a las personas privadas de la libertad -PPL sindicadas del municipio de Arauca, es el siguiente:

PROYECTO: APOYO EN LA IMPLEMENTACIÓN DE LA POLÍTICA PÚBLICA PARA LAS PERSONAS MAYORES DEL MUNICIPIO DE ARAUCA, DEPARTAMENTO DE ARAUCA.

MENU CENA

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
CENA SEMANA 1						
MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7
ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANHORIA	ARROZ CON PIMENTON	ESPAGUETI	ARROZ VERDE	ARROZ BLANCO	PASTAS
CARNE GUISADA	POLLO GUISADO	CARNE ENCEBOLLADA	CARNE DESMECHADA	POLLO APANADO	CARNE EN GOULASH	POLLO GUISADO
PAPA CRIOLLA DORADA	YUCA DORADA	PAPA CRIOLLA COCIDA	YUCA COCIDA	PLÁTANO MADURO AL HORNO	PAPA COCIDA	TAJADAS MADURAS
JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	JUGO DE TAMARINDO	JUGO DE FRUTA	JUGO DE MORA
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
CENA SEMANA 2						
MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14
ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ VERDE	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA
HUEVO FRITO	CARNE DESMECHADA	POLLO GUISADO	CARNE ENCEBOLLADA	POLLO GUISADO CON VERDURAS	CARNE SOFRITA	CARNE DESMECHADA
PAPA CRIOLLA COCIDA	YUCA CON GUISO	PAPAS CHOREADAS	TAJADAS MADURAS	PAPA COCIDA	YUCA COCIDA	MONEDITAS DE PLATANO MADURO
JUGO DE FRUTA	JUGO FRUTA	JUGO FRUTA	JUGO FRUTA	JUGO FRUTA	JUGO FRUTA	JUGO DE FRUTA

PRODUCTO A ENTREGAR:

- Se entrega a cada uno de las 125 personas privadas de Libertad – PPL sindicadas, de lunes a domingo las siguientes raciones de cena diario:

ITEM	COMPONENTES Y SUS ACTIVIDADES	UNIDAD	CANT.
1.3	Cena	UND	38.250

SOPORTES A ENTREGAR:

- Informe mensual
- Registro fotográfico
- Planillas de recibido del beneficiario y/o personas responsables del turno.

9.1.1.4. Actividad 1.4. SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PREPARADA EN REFRIGERIOS PARA LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD - PPL SINDICADOS DEL MUNICIPIO DE ARAUCA, DEPARTAMENTO DE ARAUCA.

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION GENERAL
Refrigerio mañana o tarde	Unidad	Refrigerio compuesto por un (1) líquido (bebida caliente o jugo natural o fruta y un (1) energético grande frío o caliente de 150, o una (1) torta con helado o un (1) líquido (bebida caliente o un (1) jugo en cajita o empaque de vidrio dos (2) energéticos pequeños. Porción de torta de queso, ahuyama, y/o plátano.

MENUS

El Ciclo de menú para suministro de REFRIGERIOS a las personas privadas de la libertad -PPL sindicadas del municipio de Arauca, es el siguiente:

MUNICIPIO DE ARAUCA

PROYECTO: APOYO EN LA IMPLEMENTACIÓN DE LA POLÍTICA PÚBLICA PARA LAS PERSONAS MAYORES DEL MUNICIPIO DE ARAUCA, DEPARTAMENTO DE ARAUCA.

MENU REFRIGERIO

Mañana

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
MERIENDA DE LA MAÑANA SEMANA 1						
MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7
SORBETE DE FRUTA	CERELAC EN LECHE	FRUTA	YOGURT	SORBETE DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	LECHE
BUÑUELO	TORTA DE PAN	YOGURT	CROSSAN	GALLETAS INTEGRAL CON MERMELADA	SAMWHIS	BOCADILLO
		CEREAL HOJUELAS DE MAIZ				
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
MERIENDA DE LA MAÑANA SEMANA 2						
MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14
GELATINA	SORBETE DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	ARROZ CON LECHE	LECHE	SORBETE DE FRUTA	LECHE
GALLETAS	TORTA	SAMWHIS	GALLETAS SODA	CROASSAN	BUÑUELO	BANANO
						GALLETAS SODA

Tarde

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
MERIENDA DE LA TARDE SEMANA 1						
MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7

AVENA	CHOCOLISTO	SORBETE DE MORA	LECHE	YOGURT CON FRUTA	GELATINA	SORBETE DE GUAYABA
PANQUECA	CHURRITO	GALLETA CON MERMELADA	BANANO		GALLETAS DE LECHE	GALLETAS CON MANTEQUILLA
LUNES	**MARTES**	**MIERCOLES**	**JUEVES**	**VIERNES**	**SABADO**	**DOMINGO**
MERIENDA DE LA TARDE SEMANA 2						
MENU 8	**MENU 9**	**MENU 10**	**MENU 11**	**MENU 12**	**MENU 13**	**MENU 14**
YOGURT	CHOCOLISTO FRÍO	JUGO NATURAL EN AGUA	AVENA	SORBETE DE BADEA	JUGO EN AGUA	SORBETE DE MORA
TORTA DE ZANAHORIA	TORREJA	PONQUÉ	GALLETAS	PAN	TORTA DE PLÁTANO	GALLETAS DE LECHE

BASES DE PORCIONES PARA EL MENÚ DE REFRIGERIOS

GRUPOS DE ALIMENTOS	PORCIÓN / REFRIGERIO	TAMAÑO PORCIÓN COCIDA (PESOS Y VOLÚMENES)
Bebida caliente	1	240 cc
Jugo	1	240 cc
Helado	1	80 g
Frutas	1	80 g
Energético pequeño	1	100 g
Galletas integrales	1	150 g
Torta	1	150 g

PRODUCTO A ENTREGAR:

- Se entrega a cada uno de las 125 personas privadas de Libertad – PPL sindicadas, de lunes a domingo las siguientes raciones de refrigerio diario:

ITEM	COMPONENTES Y SUS ACTIVIDADES	UNIDAD	CANT.
1.4	Refrigerio	UND	38.250

SOPORTES A ENTREGAR:

- Informe mensual
- Registro fotográfico
- Planillas de recibido del beneficiario y/o personas responsables del turno.

9.1.1.5. Actividad 1.5. INTERVENTORÍA AL PROCESO DE SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PREPARADA PARA LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD - PPL SINDICADOS DEL MUNICIPIO DE ARAUCA, DEPARTAMENTO DE ARAUCA.

La interventoría técnica del suministro de alimentación preparada para las personas privadas de la libertad sindicadas del municipio de Arauca surge como una necesidad de la Administración Municipal y de la Secretaría de Gobierno y Seguridad Ciudadana, en su calidad de unidad ejecutora, para garantizar el cumplimiento integral del objeto contractual y el adecuado desarrollo del proceso de suministro alimentario. Esta necesidad obedece a que ni la Secretaría ni la Administración Municipal cuentan con personal profesional idóneo y especializado, como ingenieros de alimentos o nutricionistas, que puedan ejercer con solvencia técnica las labores de control, seguimiento y verificación requeridas en este tipo de contratos, los cuales demandan conocimientos específicos en materia de nutrición, manipulación de alimentos, control sanitario e inocuidad alimentaria. Por tanto, se requiere la contratación de una interventoría externa que asuma la veeduría y supervisión técnica del proceso, asegurando que la prestación del servicio cumpla con los estándares de calidad, cantidad, oportunidad y condiciones higiénico-sanitarias exigidas por la normatividad vigente.

La interventoría técnica tendrá a su cargo la verificación del cumplimiento de las condiciones establecidas en el contrato, la revisión permanente de los menús, raciones y procesos de preparación, la supervisión del cumplimiento de las obligaciones contractuales del operador, y la evaluación de las condiciones locativas y logísticas de los espacios donde se preparan y distribuyen los alimentos. Así mismo, deberá realizar el control de calidad de los productos, emitir informes técnicos periódicos con recomendaciones y observaciones

que orienten las acciones correctivas necesarias, y certificar el cumplimiento técnico de cada etapa del suministro como requisito para la aprobación de los pagos al contratista. De igual manera, la interventoría acompañará a la supervisión administrativa designada por la Secretaría de Gobierno, aportando soporte técnico especializado y garantizando la transparencia, eficiencia y legalidad en la ejecución del contrato. En síntesis, esta interventoría constituye un mecanismo esencial para fortalecer la gestión contractual del municipio, asegurar la correcta destinación de los recursos públicos y garantizar la protección del derecho fundamental a la alimentación adecuada de las personas privadas de la libertad.

La interventoría técnica del suministro de alimentación preparada para las personas privadas de la libertad en el municipio de Arauca requiere la asignación de recursos humanos, técnicos y logísticos que garanticen el adecuado desarrollo de las actividades de supervisión, seguimiento y control del contrato. En este sentido, se contempla la vinculación de un profesional en el área de Nutrición y Dietética con especialización en Gerencia, Gestión o Administración de Proyectos, quien ejercerá el cargo de Director de Interventoría y será responsable de coordinar, verificar y validar el cumplimiento de las condiciones técnicas, nutricionales y sanitarias del servicio contratado. Este perfil profesional es fundamental, dado que el objeto contractual implica la revisión de aspectos relacionados con la calidad e inocuidad de los alimentos, el cumplimiento de los requerimientos nutricionales de la población privada de la libertad y la observancia de las normas vigentes en materia de salud pública y seguridad alimentaria, funciones que solo pueden ser desempeñadas por un profesional con formación especializada en la materia.

Adicionalmente, se requiere la participación de un auxiliar administrativo, quien apoyará la labor técnica de la interventoría en tareas de gestión documental, organización de evidencias, elaboración de informes, atención de requerimientos institucionales y control de archivos, asegurando el cumplimiento de los procedimientos administrativos y el flujo oportuno de la información. La presencia de este apoyo operativo permite que el profesional técnico concentre su labor en la supervisión especializada, mientras se mantiene una gestión administrativa eficiente y transparente.

De igual manera, se incluye el arriendo de una oficina, espacio que servirá como sede administrativa de la interventoría, garantizando condiciones adecuadas para la planeación, análisis y elaboración de los informes técnicos, así como para el almacenamiento seguro de la documentación de soporte. Este espacio también permitirá realizar reuniones de coordinación con las entidades contratantes y contratistas, fortaleciendo la trazabilidad y el control del proceso.

En cuanto a los costos de edición de informes, reproducción de documentos, papelería, internet, fotocopias y fotografías, estos son indispensables para la elaboración y entrega de los productos técnicos exigidos en el marco de la interventoría, permitiendo generar informes periódicos, actas, registros fotográficos de visitas de campo y demás soportes requeridos para evidenciar el cumplimiento del objeto contractual.

Así mismo, se prevé la realización de análisis de laboratorio para control de calidad microbiológico de los alimentos, con el fin de verificar el cumplimiento de las normas de inocuidad alimentaria y proteger la salud de la población privada de la libertad. Estas pruebas constituyen un componente técnico esencial de la interventoría, ya que permiten emitir juicios objetivos sobre la calidad de los alimentos suministrados y detectar posibles riesgos sanitarios.

Finalmente, se incluye el alquiler de un vehículo para el desplazamiento del profesional y su auxiliar administrativo, dado que las entregas de alimentación se realizarán en diferentes puntos del municipio y es necesario contar con un medio de transporte que permita el desplazamiento oportuno del equipo interventor hacia los lugares donde se preparan, almacenan y distribuyen los alimentos. Este recurso logístico asegura la cobertura efectiva de las visitas de supervisión y el cumplimiento de los cronogramas establecidos, garantizando la vigilancia permanente del proceso en campo.

En conjunto, estos recursos humanos, técnicos y logísticos son imprescindibles para el desarrollo integral de la interventoría, asegurando un control técnico riguroso, una gestión administrativa eficiente y la transparencia en la ejecución del contrato, en cumplimiento de los principios de eficiencia, eficacia y responsabilidad administrativa que orientan la función pública.

ITEM	CONCEPTO	CANT	UNIDAD	CANTIDAD/ TIEMPO	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	**COSTOS DIRECTOS DE PERSONAL**					
1.1	Profesional en el área de Nutrición y Dietética con especialización en Gerencia, o Gestión, o Administración de Proyectos -especialización afines al área administrativa- (cargo Director de Interventoría).	1	MES	10	$ 3.498.000,00	**$ 34.980.000,00**
1.2	Auxiliar Administrativo (cargo secretaria)	1	MES	10	$ 1.815.000,00	**$ 18.150.000,00**
2	**OTROS COSTOS INDIRECTOS**					
2.1	Arriendo de oficina	1	MES	10	$ 2.300.000	**$ 23.000.000**
2.2	Edición de informes, reproducción de documentos, papelería e internet (fotocopias, fotografías).	1	MES	10	$ 1.225.100	**$ 12.251.000**
2.3	Gastos de Laboratorio para control de calidad microbiológico.	1	MES	10	$ 1.350.025	**$ 13.500.250**
2.4	Alquiler de un (01) vehículo para transporte personal	1	MES	10	$ 1.000.000	**$ 10.000.000**
TOTAL						**$ 111.881.250,00**

PRODUCTO A ENTREGAR:

- Informe detallado mes a mes con registro fotográfico
- Matriz DOFA

10. JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO

10.1. Argumentos Políticos y Jurídicos:

De acuerdo al ARAUCA PROSPERA Y SEGURA 2024 - 2027, este proyecto cumple con 3 metas que a continuación se encuentran definidas y reflejan el porcentaje de avance para el año 2025.

Lo primero que conviene advertir es que la competencia y la responsabilidad para brindar la ración alimentaria en la Estación de Policía Arauca, Instalaciones de SIJIN y Unidades Tácticas, en lo que atañe a personas privadas de la libertad en condición de detención preventiva (sindicada) recae en cabeza de las entidades territoriales. Frente al particular, la Ley 65 de 1993 establece:

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."

Mientras se expide la ley que atribuya a las autoridades judiciales el conocimiento de los hechos punibles sancionables actualmente con pena de arresto por las autoridades de policía, éstas continuarán conociendo de los mismos.

Los castigados por contravenciones serán alojados en pabellones especiales.

El Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario ejercerá la inspección y vigilancia de las cárceles de las entidades territoriales.

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 estos, gastos de remisiones y viáticos, materiales y suministros, compra de equipos y demás servicios.

Los gobernadores y alcaldes respectivamente se abstendrán de aprobar o sancionar según el caso, los presupuestos departamentales y municipales que no llenen los requisitos señalados en este artículo.

La Nación y las entidades territoriales podrán celebrar convenios de integración de servicios, para el mejoramiento de la infraestructura y el sostenimiento de los centros de reclusión de sistema penitenciario y carcelario. (...)

10.2. Argumentos Técnicos:

El proyecto debe alinearse con los requerimientos técnicos y legales vigentes para garantizar la adecuada prestación de servicios a las Personas Privadas de la Libertad – PPL del Municipio de Arauca.

El cumplimiento de estas normas asegura que los procedimientos aplicados en el proyecto sean compatibles con los estándares técnicos y éticos necesarios para salvaguardar los derechos y el bienestar de las personas privadas de la Libertad – PPL. Además, la normativa garantiza que los componentes del proyecto se ejecuten bajo los principios de calidad, seguridad y efectividad en la atención.

10.3. Componentes, actividades, metas de resultado y de producto del plan de desarrollo municipal para el proyecto

INDICADOR DE BIENESTAR	META DE PRODUCTO	ITEM	COMPONENTES Y SUS ACTIVIDADES
Índice de pobreza multidimensional (IPM)		1	COMPONENTE 1. DESARROLLO DE ACCIONES ALIMENTARIAS PARA LA ATENCION INTEGRAL AL PERSONAL PRIVADO DE LA LIBERTAD - PPL SINDICADO DEL MUNICIPIO DE ARAUCA, DEPARTAMENTO DE ARAUCA
	Personas beneficiadas con raciones de alimentos	1.1	ACTIVIDAD 1.1 SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PREPARADA CONSISTENTE EN DESAYUNOS PARA LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD - PPL SINDICADOS DEL MUNICIPIO DE ARAUCA, DEPARTAMENTO DE ARAUCA.
		1.2	ACTIVIDAD 1.2 SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PREPARADA CONSISTENTE EN ALMUERZOS PARA LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD - PPL SINDICADOS DEL MUNICIPIO DE ARAUCA, DEPARTAMENTO DE ARAUCA.

		1.3	ACTIVIDAD 1.3 SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PREPARADA CONSISTENTE EN CENAS PARA LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD - PPL SINDICADOS DEL MUNICIPIO DE ARAUCA, DEPARTAMENTO DE ARAUCA.
		1.4	ACTIVIDAD 1.4 SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PREPARADA CONSISTENTE EN REFRIGERIOS PARA LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD - PPL SINDICADOS DEL MUNICIPIO DE ARAUCA, DEPARTAMENTO DE ARAUCA.
		1.5	ACTIVIDAD 1.5 INTERVENTORÍA

10.4. Argumentos Ambientales:

El presente proyecto no genera ningún impacto ambiental negativo para la región del municipio de Arauca ni para el bienestar de su población. Por el contrario, su implementación fortalece la cobertura de los programas sociales del Estado, enfocados en la atención integral de las personas mayores.

No se requiere licencia y/o permiso ambiental para la ejecución del proyecto, dado que las actividades previstas no implican alteraciones al medio ambiente. Sin embargo, se velará porque todos los procedimientos y acciones realizadas durante la ejecución del proyecto cumplan con las normativas y disposiciones legales vigentes en materia ambiental.

Además, las especificaciones técnicas contempladas en el proyecto serán aplicadas de manera que aseguren la sostenibilidad y el respeto por el entorno, garantizando así el cumplimiento de las obligaciones legales sin comprometer el equilibrio ambiental ni la calidad de vida de la población involucrada.

10.5. Argumentos de equidad de Género aplicables al proyecto:

Elija un elemento.
Las actividades de este proyecto no contemplan los lineamientos de la Política Pública Municipal de Equidad de Género.

10.6. Argumentos Económicos:

Para calcular el valor unitario promedio de los insumos requeridos, se llevó a cabo un estudio de precios de mercado. Este estudio se basa en cotizaciones obtenidas de empresas que ofrecen los servicios y bienes necesarios para la ejecución del componente.

El valor promedio se calcula sumando los precios cotizados y dividiendo entre el número de cotizaciones, garantizando que todos los valores presenten claridad en cuanto a su composición, incluyendo IVA, impuestos y utilidades.

10.6.1. Estudio de Mercados

NOMBRE DEL PROYECTO		SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PREPARADA PARA LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD – PPL SINDICADA EN EL MUNICIPIO DE ARAUCA, DEPARTAMENTO DE ARAUCA						
SECRETARIA RESPONSABLE		SECRETARIA DE GOBIERNO MUNICIPAL						
ITEM	COMPONENTES Y SUS ACTIVIDADES	UNIDAD	CANT.	VR UNIT	COTIZ 1	COTIZ 2	COTIZ 3	PROMEDIO
1.1	DESARROLLO DE ACCIONES PARA LA ATENCION INTEGRAL A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD - PPL EN CALIDAD DE SINDICADOS DEL MUNICIPIO DE ARAUCA - DEPARTAMENTO DE ARAUCA							
1.1	Desayuno	UND	1	$ 13.000,00	$ 13.150,00	$ 12.900,00	$ 13.500,00	$ 13.200.00
1.2	Almuerzo	UND	1	$ 21.000,00	$ 20.500,00	$ 21.200,00	$ 21.800,00	$ 21.200,00
1.3	Cena	UND	1	$ 16.000,00	$ 16.100,00	$ 15.700,00	$ 16.200,00	$ 16.000,00
1.4	Refrigerio	UND	1	$ 8.500,00	$ 8.500,00	$ 8.400,00	$ 8.600,00	$ 8.500,00
1.5	Interventoría	UND	1	$ 111.881.250,00	$109.643.625,00	$ 110.762.437,50	$ 115.237.687,50	$ 111.881.250,00

11. ANALISIS COMPETENCIAS

La Administración municipal de Arauca tiene la responsabilidad de garantizar la atención a la población privada de la libertad PPL en condición de sindicada, conforme a los lineamientos nacionales y la normatividad vigente. Las competencias específicas para el desarrollo de este proyecto incluyen:

1. Diseñar e implementar programas que permitan el cubrimiento de la atención integral en lo que hace referencia a la seguridad alimentaria, para dar cobertura a las personas que se encuentran detenidas y las cuales no han sido condenadas.

2. Articulación de Programas: Articular esfuerzos con instituciones gubernamentales, organizaciones no gubernamentales y la comunidad para fortalecer la red de atención y servicios para las personas privadas de la libertad, asegurando la cobertura y calidad en la atención.
3. Capacitación y Formación: Proveer capacitación y formación continua al personal encargado de atender a la población carcelaria, asegurando que estén equipados con las herramientas necesarias para ofrecer una atención integral y de calidad.

Estas competencias permiten a la Administración municipal de Arauca atender de manera efectiva las necesidades y derechos de la población privada de la libertad PPL sindicada, promoviendo su bienestar y calidad de vida en el marco de un trato justo.

Conviene precisar que mediante la Sentencia SU122/22, la sala plena de la Corte Constitucional en fecha 31 de marzo de 2022, en su artículo segundo resolvió: "*EXTENDER la declaración del estado de cosas inconstitucional contenida en la Sentencia T-388 de 2013 para garantizar el goce efectivo de los derechos fundamentales de las personas privadas de la libertad en centros de detención transitoria, como inspecciones, estaciones y subestaciones de Policía y unidades de reacción inmediata*. (...)"

En su artículo sexto y bajo la fase 1. Fase transitoria: medidas a corto plazo o de cumplimiento inmediato, dispuso: "*Sexto.* ***ORDENAR a las entidades territoriales*** *que tienen bajo su jurisdicción inspecciones, estaciones, subestaciones de Policía, URI y centros similares que, dentro de los cuatro (4) meses siguientes a la notificación de esta sentencia,* ***garanticen que las personas privadas de la libertad en estos lugares cuenten con las condiciones mínimas de alimentación****, acceso a baños, ventilación y luz solar suficientes; así como la separación tanto entre hombres y mujeres, como entre menores y mayores de edad*".

El parágrafo del artículo 2° de la ley 2346 del 10 de enero de 2024 estableció que, hasta el 30 de junio de 2025, la USPEC podría continuar brindando el servicio de alimentación para las personas privadas de la libertad que se encontrarán recluidas en centros de detención transitoria garantizando la universalidad en la prestación del servicio. Vencido este plazo, este servicio debería ser asumido definitivamente por las entidades territoriales, en los términos de la Sentencia SU -122 de 2022 de la Corte Constitucional.

Sin embargo, con el concurso de varias entidades, la Corte Constitucional mediante el Auto 897 del 19 de junio de 2025, ordenó a la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios (USPEC) a partir del 01 de julio de 2025 continuar con la prestación del servicio de alimentación en los centros de detención transitoria donde actualmente ejerce dicha función, hasta tanto la entidad territorial correspondiente, acredite la implementación de un esquema de suministro de alimentación que garantice condiciones de continuidad, suficiencia, calidad y adecuación.

Finalmente, la directora de Política Criminal y Penitenciaria del Ministerio de Justicia y del Derecho en fecha 26 de junio de 2025 en comunicación dirigida al señor Alcalde del municipio de Arauca, informó lo siguiente:

"(...)

Asimismo, se reitera la obligación de adelantar todas las gestiones administrativas y contractuales necesarias para formular un plan de alimentación (cronograma detallado, presupuesto especificado, mecanismos de control y alianzas con entidades como la Gobernación de Arauca) que asegure la prestación continua e ininterrumpida del suministro de alimentación en los CDT de su jurisdicción. Si bien la orden emitida por la Corte permite la aplicación del principio de subsidiariedad, esto no exime al ente territorial de realizar avances sustantivos y verificables ***para asumir esta responsabilidad de manera plena a partir de enero de 2026****."* Subrayado fuera de texto.

Así las cosas, el presente proyecto busca de manera responsable atender las competencias que en esta materia le asisten al municipio y, por supuesto, y, como corresponde, se ha suscrito oficio dirigido al ente departamental para que subsidiaria y concurrentemente, apoye financieramente la gestión local, por los cuantiosos recursos que significa asumir esta responsabilidad.

12. PRESUPUESTO DETALLADO DEL PROYECTO

12.1. Presupuesto total detallado por componentes y/o actividades del proyecto por fuentes de financiación.

NOMBRE DEL PROYECTO		**SUMINISTRAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PREPARADA PARA LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD- PPL, EN EL MUNICIPIO DE ARAUCA-DEPARTAMENTO DE ARAUCA**			
SECRETARIA RESPONSABLE		**SECRETARIA DE GOBIERNO Y SEGURIDAD CIUDADANA MUNICIPAL**			
ITEM	**COMPONENTES Y SUS ACTIVIDADES**	**UND**	**CANT.**	**VR UNIT**	**VALOR TOTAL**
1.1	**SUMINISTRAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PREPARADA PARA LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD- PPL, EN EL MUNICIPIO DE ARAUCA-DEPARTAMENTO DE ARAUCA**				
1.1	**Suministro de alimentación preparada consistente en desayunos para las personas privadas de la libertad - PPL sindicados del municipio de Arauca, departamento de Arauca**	UND	38.250	$ 13.000,00	**$ 497.250.000**

1.2	**Suministro de alimentación preparada consistente en almuerzos para las personas privadas de la libertad - PPL sindicados del municipio de Arauca, departamento de Arauca.**	UND	38.250	$ 21.000,00	**$ 803.250.000**
1.3	**Suministro de alimentación preparada consistente en cenas para las personas privadas de la libertad - PPL sindicados del municipio de Arauca, departamento de Arauca.**	UND	38.250	$ 16.000,00	**$ 612.000.000**
1.4	**Suministro de alimentación preparada consistente en refrigerios para las personas privadas de la libertad - PPL sindicados del municipio de Arauca, departamento de Arauca.**	UND	38.250	$ 8.500,00	**$ 325.125.000**
1.5	**Interventoría**	UND	1	$11.188.125	**$ 111.881.250,00**
1.5.1	Profesional en el área de Nutrición y Dietética con especialización en Gerencia, o Gestión, o Administración de Proyectos -especialización afines al área administrativa- (cargo Director de Interventoría).	MES	10	$ 3.498.000,00	$ 34.980.000,00
1.5.2	Auxiliar Administrativo (cargo secretaria)	MES	10	$ 1.815.000,00	$ 18.150.000,00
1.5.3	Arriendo de oficina	MES	10	$ 2.300.000	$ 23.000.000
1.5.4	Edición de informes, reproducción de documentos, papelería e internet (fotocopias, fotografías).	MES	10	$ 1.225.100	$ 12.251.000
1.5.5	Gastos de Laboratorio para control de calidad microbiológico.	MES	10	$ 1.350.025	$ 13.500.250
1.5.6	Alquiler de un (01) vehículo para transporte personal	MES	10	$ 1.000.000	$ 10.000.000
	TOTAL				**$ 2.349.506.250**

13. PROGRAMACION DE ACTIVIDADES

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10
1	Componente 1. Desarrollo de acciones para la atención integral a las personas privadas de la libertad – PPL sindicadas										

1.1	Actividad 1.1 Suministro de alimentación preparada consistente en desayunos para las personas privadas de la libertad - PPL sindicados del municipio de Arauca, departamento de Arauca.	
1.2	Actividad 1.2 Suministro de alimentación preparada consistente en almuerzos para las personas privadas de la libertad - PPL sindicados del municipio de Arauca, departamento de Arauca.	
1.3	Actividad 1.3 Suministro de alimentación preparada consistente en cenas para las personas privadas de la libertad - PPL sindicados del municipio de Arauca, departamento de Arauca.	
1.4	Actividad 1.4 Suministro de alimentación preparada consistente en refrigerios para las personas privadas de la libertad - PPL sindicados del municipio de Arauca, departamento de Arauca.	
1.5	Actividad 1.5 Interventoría al proceso de suministro de alimentación preparada para las personas privadas de la libertad - PPL sindicados del municipio de Arauca, departamento de Arauca (5%)	

VIABILIDAD Y ELEGIBILIDAD DEL PROYECTO

Con el fin de ejecutar el proyecto, se presenta ante la Secretaría de Planeación Municipal según formato de viabilidad No. 026 del 10 de octubre de 2025.

Valor total de proyecto:	$ 2.349'506.250
Fuente:	ICLD
Sector de inversión:	Justicia y del derecho
Tiempo de Ejecución	Diez (10) meses

Atentamente,

CESAR AUGUSTO VALDERRAMA ALVARADO
Secretario de Gobierno Municipal

Proyectó: Michell Nathalia Rivas
Cargo: Profesional de Apoyo a la Gestión