En cumplimiento de las directrices establecidas para iniciar los procesos de adquisición de bienes, obras y/o servicios en la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali (con excepción de los contratos directos por la causal de prestación de servicios), a continuación, se detalla la información del requerimiento:

a.	Justificación de la necesidad que se pretende satisfacer con la contratación

La Administración Distrital de Santiago de Cali está al servicio de los intereses generales de los habitantes del Distrito, y se desarrolla con fundamento en los principios de igualdad, imparcialidad, buena fe, eficacia, eficiencia, economía, celeridad, responsabilidad, transparencia, publicidad, contradicción, polivalencia e interdisciplinariedad; lo anterior, sin perjuicio de la aplicación de lo demás principios generales y especiales que rigen la actividad de la Administración Pública y de los servidores públicos.

La Secretaría de Seguridad y Justicia, facultada por el Decreto Extraordinario No. 411.0.20.0516 de 2016, establece que su propósito es generar condiciones para la gobernabilidad del orden público, mediante el desarrollo de la política de seguridad ciudadana, el acceso a los servicios de justicia y el cumplimiento de la normatividad que regula la convivencia.

Que el artículo 2 de la Constitución Política, establece: "*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; facilitar la participación de todos en las decisiones que los afectan y en la vida económica, política, administrativa y cultural de la Nación; defender la independencia nacional, mantener la integridad territorial y asegurar la convivencia pacífica y la vigencia de un orden justo.(…*)"

Que el artículo 311 de la Constitución Política establece que al Municipio como entidad fundamental de la División Político-Administrativa del Estado le corresponde prestar los servicios públicos que determine la Ley, construir las obras que demande el progreso local, ordenar el desarrollo del territorio, promover la participación comunitaria y el mejoramiento social y cultural de sus habitantes y cumplir las demás funciones que le asignen la Constitución y las Leyes.

Que según el artículo 10 de la Ley 4 de 1991 establece que el alcalde como jefe de policía en el Municipio es el responsable de la preservación y mantenimiento del orden público, con arreglo a la citada norma. La Ley 715 de 2001 en su artículo 76, numeral 16.2 consagra como una de las competencias del Municipio, es la de preservar el orden público en su jurisdicción, atendiendo las políticas que establezca el presidente de la República.

Que dentro de los fines de la contratación estatal señalados en el artículo 3º de la Ley 80 de 1993 se encuentra: "(…) las entidades buscan el cumplimiento de los fines estatales, la continua y eficiente prestación de los servicios públicos y la efectividad de los derechos e intereses de los

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su copia, alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

administrados que colaboran con ellas en la consecución de dichos fines (…)" ...

Que de conformidad con lo previsto en el artículo 91 de la Ley 136 de 1994, modificado por el artículo 29 de la Ley 1551 de 2012, los alcaldes ejercerán funciones que les asigna la Constitución, la ley, las ordenanzas, los acuerdos y las que fueran delegadas por el presidente de la República o gobernador respectivo. Además de las funciones anteriores, los alcaldes tendrán las siguientes: "…D) En relación con la Administración Municipal: 5. Ordenar los gastos y celebrar los contratos y convenios municipales de acuerdo con el plan de desarrollo económico, social y con el presupuesto, observando las normas jurídicas aplicables (…)".

El objetivo misional de la Secretaría de Seguridad y Justicia, mediante la formulación de planes, programas, proyectos y acciones en relación con seguridad, orden público, protección del espacio público, protección al consumidor, resolución pacífica de conflictos, ejercicio de las facultades y atribuciones de policía, prevención, educación, protección a la familia y apoyo a los organismos de seguridad, se incluyó una actividad en el Plan de Desarrollo Distrital 2024-2027 "Cali, Capital Pacífica de Colombia", bajo el programa DE ALIMENTACIÓN PARA LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD A CARGO DEL DISTRITO SANTIAGO DE CALI UBICADOS EN CAI, ESTACIONES DE POLICIA, URI.

Que la Alcaldía Distrital de Santiago de Cali, tiene a su cargo la población privada de la libertad con medida de aseguramiento de detención preventiva ubicada en las estaciones de policía, Uri y el CAT San Nicolás, los cuales en la actualidad ascienden a 1933 personas, cabe mencionar que esta población es fluctuante y en aras de mantener la seguridad y el orden interno en estos lugares en ocasiones la Policía Nacional, se ve en la obligación de cambiarlos de una estación a otra, situación que complica la actividad del operador de la alimentación, para garantizar el servicio en los tiempos y cantidades acordadas.

Que la Ley 65 de 1993 por la cual se expide el Código Penitenciario y Carcelario en el artículo 17 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, y 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.

El Distrito de Santiago de Cali debe garantizar el servicio de alimentación para la población privada de la libertad, que se encuentra en las estaciones de policía y Uri, CAT San Nicolás, a partir del 1 de julio de 2025.

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su copia, alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

ARTÍCULO 67. PROVISIÓN DE ALIMENTOS Y ELEMENTOS. *Modificado por el art. 48, Ley 1709 de 2014. La Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios (Uspec) tendrá a su cargo la alimentación de las personas privadas de la libertad.*

Cuando resulte necesario y únicamente por razones de salud, el médico podrá establecer la modificación del régimen alimentario de las personas privadas de la libertad o podrá autorizar que estas se provean su propia alimentación desde el exterior del establecimiento penitenciaria siempre y cuando se cumpla con las condiciones de seguridad e higiene del mismo. En los demás casos solo podrá ser autorizado por el Consejo de Disciplina. Se tendrán en cuenta, en todo caso, las convicciones religiosas de la persona privada de la libertad.

Bajo ninguna circunstancia las personas privadas de la libertad podrán contratar la preparación de alimentos al interior de los centros de reclusión. Está prohibida la suspensión o limitación de la alimentación como medida disciplinaria.

El Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario (Inpec) y la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios (Uspec) tendrán a su cargo, conforme a sus competencias la dotación de elementos y equipos de trabajo, sanidad, didácticos, deportivos, de recreación y vestuario deben suministrarse en los establecimientos de reclusión.

Parágrafo transitorio. *Hasta el* 30 de *junio* de 2025, *la USPEC podrá continuar brindando el servicio* de *alimentación para personas privadas* de *la libertad que* se *encuentren recluidas en centros* de *detención transitoria garantizando la universalidad en la prestación del servicio. Vencido este plazo, este servicio deberá ser asumido definitivamente por las entidades territoriales, en los términos* de *la Sentencia SU* -122 de 2022 de *la Corte Constitucional.*

La garantía de *universalidad* de *la que trata el inciso primero del parágrafo transitorio no excluye la posibilidad* de *que los entes territoriales puedan disponer* de *recursos presupuestales para este fin.*

Con respecto de su *autonomía, las entidades deberán presentar al Ministerio* de *Justicia y del Derecho, el plan* de *implementación del servicio* de *alimentación en centros* de *detención transitoria.* a más *tardar el* 31 de *diciembre* de 2024.

Que la Corte Constitucional en **Sentencia SU122/22 resolvió:**

> ***Segundo. 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 consecuencia,* ***SUSPENDER*** *la*

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su copia, alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

aplicación de la regla de equilibrio decreciente prevista en la Sentencia T-388 de 2013, por las razones expuestas en la parte motiva de esta providencia, hasta tanto no se adelanten las medidas estructurales formuladas y se atiendan las condiciones indignas en las que se encuentran las personas privadas de la libertad en dichos centros.

La USPEC en virtud de las obligaciones y deberes legales que le asisten, en especial las previstas en los artículos 20 y subsiguientes del Decreto 4150 de 2011, atinentes a la provisión del servicio de alimentación, ha venido realizado las gestiones de contratación y supervisión del proceso de alimentación con base en las reglas establecidas en el Estatuto General de Contratación, las reformas introducidas por Ley 1709 de 2014 y las demás normas técnicas que rigen la materia, frente a la gestión y apoyo en la prestación de los servicios requeridos para el adecuado funcionamiento de los Establecimientos Penitenciarios y Carcelarios a cargo del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario – INPEC.

De igual manera, que el artículo 67 de la Ley 65 de 1993, modificado por el artículo 48 de la Ley 1709 de 2014, estableció que la USPEC "tendrá a su cargo la alimentación de las personas privadas de la libertad" asignando la función de USPEC "provisión de alimentos y elementos" a las personas privadas de la libertad que están en los diferentes lugares de reclusión a lo largo del país.

Que la ley 2346 del 10 de enero de 2024, por medio de la cual 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 dispone:

ARTÍCULO 2°. Facultad provisional para continuar prestando el servicio de alimentación en centros de detención transitoria por parte de la USPEC. Adiciónese un parágrafo transitorio al artículo 67 de la Ley 65 de 1993, el cual quedará así:

Parágrafo transitorio. Hasta el 30 de junio de 2025, la USPEC podrá continuar brindando el servicio de alimentación para personas privadas de la libertad que se encuentren recluidas en centros de detención transitoria garantizando la universalidad en la prestación del servicio. Vencido este plazo, este servicio deberá ser asumido definitivamente por las entidades territoriales, en los términos de la Sentencia SU -122 de 2022 de la Corte Constitucional.

Conforme las Reglas Mínimas para el Tratamiento de los Reclusos "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".

"(…) 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

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su copia, alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

	resoluciones 663C (XXIV) de 31 de julio de 1957 y 2076 (LXII) de 13 de mayo de 1977. En: http://www.ohchr.org/SP/ProfessionalInterest/Pages/TreatmentOfPrisoners.aspx (...)" El derecho fundamental a la dignidad humana de los privados de la libertad y el 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 "…[c]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…"* En relación con lo anterior y de acuerdo con La Convención Americana sobre Derechos Humanos de 1969 (Pacto de San José), las Naciones signatarias *(Argentina, Barbados, Bolivia, Brasil, Chile, Colombia, Costa Rica, Dominica, Ecuador, El Salvador, Estados Unidos, Grenada, Guatemala, Haití, Honduras, Jamaica, México, Nicaragua, Panamá, Paraguay, Perú, República Dominicana, Suriname, Trinidad & Tobago, Uruguay y Venezuela)* acuerdan de manera unánime, el velar y respetar los derechos esenciales del ser humano y en virtud de los atributos propios de la Persona Humana; por lo cual toda persona es sujeto de protección internacional y convencional conforme al derecho interno de los Estados Americanos. Dentro de esta Convención, el Artículo 5 "Derecho a la Integridad Personal" contiene de manera taxativa en sus dos primeros numerales, los lineamientos primordiales para el trato digno a las Personas Privadas de la Libertad Artículo 5. Derecho a la Integridad Personal8 Toda persona tiene derecho a que se respete su integridad física, psíquica y moral, Nadie debe ser sometido a torturas ni a penas o tratos crueles, inhumanos o degradantes. *Toda persona privada de la libertad será tratada con el respeto debido a la dignidad inherente al ser humano.* Que en consideración a la necesidad ampliamente descrita se justifica para el Distrito de Santiago de Cali, a través de la misionalidad de la Secretaría de Seguridad y Justicia contratar un operador logístico para atender las personas privadas de la libertad en las estaciones de Policía, CAT, URIS y/o lugares similares.
b.	Objeto a contratar (con el correspondiente alcance si aplica)
	CONTRATAR UN OPERADOR LOGÍSTICO PARA SUMINISTRAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD A CARGO DEL DISTRITO SANTIAGO DE CALI, DICHA CONTRATACIÓN SE LLEVARÁ A CABO POR EL SISTEMA DE PRECIOS POR RACIÓN (DESAYUNO, ALMUERZO, CENA, REFRIGERIO NOCTURNO).

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su copia, alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

c.	Descripción detallada del bien y/o servicio a adquirir con las especificaciones técnicas de acuerdo a la necesidad. Aportar ficha técnica si aplica.

El Distrito de Santiago de Cali debe garantizar el servicio de alimentación para la población privada de la libertad, que se encuentra en las estaciones de policía y Uri, CAT San Nicolás, la cual corresponde a un promedio de 1930 personas.

Este servicio de alimentación está siendo suministrado a la fecha a través de la UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26, adjudicado mediante licitación pública.

El contratista adjudicado tendrá una fase de alistamiento de cinco (5) días para realizar la etapa preoperativa.

De acuerdo con los lineamientos técnicos de la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios Uspec, que sirven de referencia para los entes territoriales, el servicio de alimentación debe ser suministrado en cuatro tiempos de comida: desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno, esto con el fin de cubrir las necesidades nutricionales de los PPL, según los estándares de calidad establecidos en la normatividad legal vigente, para ello existe una minuta de alimentación.

A partir de esta minuta patrón, se determina un ciclo de menús que conforma la Ración Estándar, la cual se utilizará como punto de corte para derivar las dietas, ración para condiciones especiales y ración para gestantes y lactantes.

El servicio de alimentación debe suministrar la siguiente minuta, diferenciada por sexo, con la cual se proporcionará el 100% en el porcentaje de cubrimiento de energía y el nivel de ingesta promedio diario estimado de Calcio para el grupo etario adultos:

DESAYUNO

Corresponde al primer tiempo de comida suministrado en el día y se compone de:

- Bebidas calientes o frías

Las bebidas ofertadas en el desayuno deben contener leche pasteurizada de vaca o leche en polvo en las cantidades establecidas en la Minuta Patrón. No se encuentra permitida la sustitución de este ingrediente por suero lácteo o bebida láctea. Las bebidas se ofrecerán endulzadas con azúcar o panela, en ningún caso se podrá utilizar edulcorantes (salvo para manejo de apoyo terapéutico).

Tabla No. 3 características de la bebida en el desayuno.

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su copia, alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
Café con leche	Bebida elaborada con café molido y leche entera pasteurizada o UHT o en polvo, edulcorada con azúcar blanca refinada o morena o panela
Chocolate con leche	Bebida elaborada con chocolate con azúcar y leche entera pasteurizada o UHT o en polvo.
Té con leche	Bebida elaborada con té en bolsa en infusión y leche entera pasteurizada o en polvo, edulcorada con azúcar blanca refinada o morena
Agua de panela con leche	Bebida elaborada con panela y leche entera pasteurizada o UHT o en polvo.
Colada de almidón de maíz	Bebida elaborada con almidón de maíz, leche entera pasteurizada o UHT o en polvo, edulcorada con azúcar blanca refinada o morena o panela.
Avena con leche	Bebida elaborada con harina de avena o avena en hojuelas, leche entera pasteurizada o UHT o en polvo, edulcorada con azúcar blanca refinada o morena, o panela.
Colada de plátano	Bebida elaborada con harina de plátano, leche entera pasteurizada o UHT, o en polvo, edulcorada con azúcar blanca refinada o morena o panela

La leche de vaca adicionada a las bebidas debe ser leche entera pasteurizada o ultra pasteurizada UHT o en polvo. No se permite el empleo de leche cruda de vaca. Debe cumplirse con lo establecido en el Decreto 616 del 28 de febrero de 2006 o las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.

- Alimento fuente de proteína animal

Los desayunos deben incluir alimentos fuentes de proteína tales como queso (campesino o doble crema o queso costeño), huevo de gallina, carne de res, pollo y salchicha.

Tabla No. 4 características alimento proteico

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
Carne de res, carne de pollo en caldos	Los caldos son preparaciones líquidas de baja viscosidad elaborados con ingredientes básicos como carne de res o carne de pollo,

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su copia, alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

	papa sabanera o pastusa (esta no reemplaza el suministro de del derivado de cereal), cebolla, cilantro y sal. Tanto la carne de res como la de pollo deben ser adicionadas a los caldos en trozo entero. Se permiten los siguientes cortes: cadera, centro de pierna, bola, y pechuga de pollo.
Queso campesino, queso doble crema, queso costeño	Productos frescos o maduros, sólidos o semisólidos que se obtienen mediante la coagulación de la leche cruda, o leche pasteurizada, o mezcla pasteurizada de leche fresca con derivados lácteos, por la acción del cuajo u otros coagulantes Aprobados. Norma Técnica Colombiana NTC 750 de 2000
Huevo de gallina	Se deben suministrar huevos frescos de gallina, grado tipo A y/o grado tipo AA. Deben cumplir con lo referido en la Norma Técnica Colombiana NTC 1240.
Salchicha	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, elaborado a base de carne, con la adición de sustancias de uso permitido, introducido en tripas naturales o artificiales aprobadas, de diámetro máximo de 45 mm. Este producto debe según la clasificación NTC 1325 producto tipoEstándar con las siguientes características como mínimo (Proteína(N x 6,25), en fracción de masa 10 % min; Grasa, en fracción de masa % Max 28, Humedad más grasa, en fracción de masa % Max 90; Almidón, en fracción de masa % Max 10; Proteína no cárnica, en fracción de masa % Max 6) como lo describe en la tabla 3. Requisitos de composición y formulación para productos cárnicos cocidos (excepto el chorizo cocido de la mencionada norma. Se debe presentar para aprobación por parte del supervisor y/o interventor, una ficha técnica como la establecida en el anexo técnico 2, concepto sanitario del Proveedor, en caso de cambiar de proveedor tendrá que

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su copia, alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

		volver a presentar la documentación anteriormente mencionada y de esta manera garantizar la calidad y procedencia de este producto. Se debe presentar para aprobación por parte del supervisor y/o interventor, una ficha técnica como la establecida en el anexo técnico. 2, concepto sanitario del proveedor, en caso de cambiar de proveedor tendrá que volver a presentar la documentación anteriormente mencionada y de esta manera garantizar la calidad y procedencia de este producto.

Se podrán incorporar embutidos: salchicha de cerdo y res precocida. Debe cumplir la NTC 1325:2008. Productos cárnicos procesados no enlatados.

- Cereal y derivados de cereal

Para el caso del calentado de arroz, corresponde a una preparación fresca y del día. No se aceptará el arroz preparado del día anterior.

Los productos de panadería deben ser elaborados con harina de trigo fortificada, grasa vegetal, azúcar y sal en las proporciones propias de la formulación. Se pueden incluir productos de harina de maíz precocido como arepas y envueltos. Y deberán estar enmarcados con la normatividad legal vigente.

Los derivados de cereal que se adquieran en presentaciones comerciales deben tener marca, fecha de vencimiento y cumplir con la norma vigente que los cobija: Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 del 2021 y Resolución 2492 de 2022 o las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan, en el caso de ser producto fresco debe cumplir con la normatividad sanitaria vigente y ajustado al programa de control de proveedores.

Nota: No aplica para los productos de panificación elaborados en las instalaciones de los ERON provenientes de los proyectos productivos para consumo inmediato y que sean distribuidos en los ERON; siempre que cumplan con las condiciones establecidas en la normativa legal vigente.

Tabla No. 5 características derivados cereal

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su copia, alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
Pan blandito	Producto horneado elaborado con harina de trigo fortificada, agua, levadura, sal, grasa vegetal, azúcar. Debe ser ofertado en tajadas o unidades.
Pan integral	Producto horneado elaborado con harina de trigo fortificada, agua, levadura, sal, grasa vegetal, azúcar, salvado de trigo. Debe ser ofertado en tajadas o unidades.
Pan Queso	Producto horneado elaborado con harina de trigo fortificada, agua, levadura, sal, grasa vegetal, azúcar, queso, Debe ser ofertado en tajadas o unidades.

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
Mojicón	Producto horneado elaborado con harina de trigo fortificada, agua, levadura, sal, grasa vegetal, azúcar, puede incluir bocadillo, dulce de guayaba o de leche. Debe ser ofertado en unidades redondas con azúcar en su superficie.
Mogolla	Producto horneado elaborado con harina de trigo fortificada, agua, levadura, sal, grasa vegetal, azúcar, tintura de caramelo, puede incluir salvado de trigo. Debe ser ofertado en unidades redondas
Galleta de sal	Productos obtenidos mediante el horneo apropiado de una mezcla formada del amasado de harina de trigo, grasa vegetal, levadura y sal.
Tostada	Producto horneado elaborado con harina de trigo fortificada, agua, levadura, sal, grasa vegetal, azúcar y que es sometido a un

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su copia, alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

	proceso final de tostado. Debe ser ofertado en unidades rectangulares o cuadradas.
Arepa blanca	Producto elaborado con masa de maíz molido y con harina de maíz pre-cocida. Se debe ofrecer asada o frita según lo establecido en el ciclo.
Arepa de choclo	Producto elaborado con masa líquida de maíz tierno molido, mezclada con azúcar, leche y queso (opcional), que es sometida a un proceso de asado.
Arepa de Huevo	Producto elaborado de harina de maíz pre-cocida, con incorporación de huevo y sometida a un proceso de fritura.

Frutas

Las frutas deben ser ofrecidas en forma entera, de acuerdo con el ciclo de menús establecido, en adecuadas condiciones de madurez e higiene que faciliten su consumo, no deben presentar daño mecánico ni contaminación biológica en pericarpio ni en el interior; se podrá suministrar fruta de acuerdo con los hábitos alimentarios de la región, que cumplan con las características anteriores y de acuerdo con lo referido en la Resolución 6349 de 2016 y la ficha técnica establecida. Se debe garantizar la rotación de mínimo 4 frutas diferentes en la semana para el desayuno, sin repetir durante 3 días consecutivos la misma fruta.

ALMUERZO Y CENA

El almuerzo y cena consta de los siguientes componentes: Sopa, Plato principal y Bebida de fruta endulzada. El plato principal contiene un alimento fuente de proteína animal, un (1) cereal, un (1) tubérculo o raíz o plátano, y una (1) porción de hortalizas y/o verduras frescas o cocidas. Diariamente durante el almuerzo, se entregarán postres; se debe garantizar la rotación de mínimo 4 postres diferentes, sin repetir durante 4 días seguidos el mismo postre y sin ser necesaria la aprobación por parte de la Secretaría de Seguridad y Justicia o la Interventoría, sin embargo, deberá informase por correo electrónico a la entidad o a la interventora

- Sopa

Los ciclos incluyen sopas de cereal, sopas de leguminosas, cremas, sopas de verduras y sopas típicas como ajiaco, sancocho o mote de queso.

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su copia, alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

Tabla No. 6 características de las sopas

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
Sopas de cereales	Preparaciones líquidas de viscosidad media que deben incluir adicional al fondo básico, el cereal (Cebada, Arroz, Avena, Maíz, pasta, etc.) o harina de cereal (maíz, trigo) que refiera su nombre en el manual de preparación al igual con la adición de extras estipulados en este.
	Cereales: 20 gramos en mujeres y 20 gramos en hombres.
Sopas de leguminosas	Preparaciones líquidas de viscosidad media que incluyen el fondo básico, y como ingrediente principal una leguminosa (lenteja, frijol, arveja, garbanzo) de acuerdo con el manual de preparación con la adición de extras estipulados en este.
	Leguminosas: Frijol, Arveja, Garbanzo, Lenteja (50g Mujeres) (60g Hombres)
	Papa o Plátano: 20 a 30 gramos.
Sopa de verduras	Mínimo dos tipos de verduras
Sopas típicas	Cuando el ciclo lo establezca se debe ofrecer preparaciones típicas tales como ajiaco, sancocho, mondongo.

Fuera de los ingredientes primarios los que indican la denominación de la preparación se debe incluir los siguientes ingredientes:

1. Como fondo básico (Espesante) (40g) de tubérculo y/o raíces y/o plátanos
2. Como fondo básico (Base) los siguientes ingredientes por porción: vísceras de pollo, Verduras y Hortalizas mínimo 2 tipos.

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su copia, alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

3. Condimentos (Sabor) Se deben adicionar aceite, cilantro o perejil, sal, ajo o guiso, para mejorar las características de la presentación.

- Alimentos fuente de proteína animal

En los almuerzos y cenas se deben suministrar diferentes tipos de carnes según lo referido en el ciclo. En todos los cortes que se den en el presente intercambio se exige carne magra.
Dependiendo de las diferentes preparaciones, el Contratista debe garantizar adicionar los ingredientes necesarios para dar cumplimiento a la preparación, al igual si considera necesario se debe adicionar guiso, cebolla, aceite, ajo, tomillo, laurel, sal.
Debe darse cumplimiento a lo establecido en el Decreto 1500 de 2007, Decreto 561 de 1984, Resolución 776 de 2008 y Resolución 122 de 2012 o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.

Tabla No. 7 características de las carnes a suministrar

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
Carne de res	La carne debe suministrarse en las preparaciones referidas en los ciclos. Dichas preparaciones deben elaborarse con los siguientes cortes: Tren trasero, pierna (cadera, centro de pierna, bola, Cadera, Lomo) para preparaciones asadas o Tren delantero (Pecho, Cogote, descargue y Brazo) Preparaciones sudadas, no seadmite los siguientes cortes Costilla y falda, para efectos detrazabilidad la carne debe venir con rotulo donde especifique el corte o posta, la fecha de sacrificio y la fecha de desposte, lote y lo demás requerido en la normativa sanitaria vigente
Carne de cerdo	La carne de cerdo se puede ofrecer en las preparaciones referidas empleando los siguientes cortes: falda, paleta, pulpa o espinazo. Se deben adicionar aceite, cilantro o perejil, ajo o guiso, cebolla, tomillo, laurel, sal, para mejorar las características de la presentación, para efectos de trazabilidad la carne debe venir con rotulo donde especifique

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su copia, alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

	el corte o posta, la fecha de sacrificio y la fecha de desposte, lote y lo demás requerido en la normativa sanitaria vigente
Pollo	Solo se permite ofrecer pierna (contra muslo); pernil (muslo) o pechuga. Se debe adicionar aceite, cilantro o perejil, ajo o guiso, cebolla, tomillo, laurel, sal, para mejorar las características de la presentación.
Gallina	Solo se permite ofrecer pierna (contra muslo); pernil (muslo) o pechuga. Se debe adicionar aceite, cilantro o perejil, ajo o guiso, cebolla, tomillo, laurel, sal, para mejorar las características de la presentación.

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
Pescado o filete de pescado	Filete de pescados tales como Tilapia, Mojarra, Bagre, Congrio u otra variedad. Se debe cumplir la norma NTC 1443: productos de la pesca y acuicultura Pescado entero, medallones y trozos, refrigerados o congelados. Se permiten Bagre basa en filete, si se requiere, se verificará los documentos de importación, los cuales tendrán que presentar el contratista (autorización o documentos de inspección en puerto, por las autoridades sanitarias competentes; No se permite: 1. Pescado, filetes de pescado, productos de la pesca, apanados (rebozados), crudos, refrigerados o congelados, se incluyen los que se presentan en salsa o condimentados. 2. Pescado, filetes de pescado, productos de la pesca, apanados (rebozados), cocidos, refrigerados o congelados, se incluyen los que se presentan en salsa o condimentados y la pasta de pescado cocida. 3. Alevinos.

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su copia, alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

- Cereal (Arroz)

Las características del componente “Cereal” dentro de los tiempos de comida almuerzo y cena, deben ofrecerse en frecuencia diaria; arroz blanco y/o con agregados de acuerdo con los menús y acordes a las cantidades referidas en la minuta patrón y lista de intercambios. El arroz suministrado será blanco, tipo 1, grado 2 y dará cumplimiento a la Norma Técnica Colombiana NTC 671 de 2001. Se debe adicionar aceite, cilantro o perejil, ajo o guiso, cebolla, sal, para mejorar las características organolépticas de la preparación.

El único intercambio permitido será la pasta entera tipo espagueti en la misma proporción de servido del arroz, para lo cual se debe adicionar aceite, cilantro o perejil, ajo o guiso, cebolla, albahaca, tomate y sal, para mejorar las características de la presentación; ésta debe cumplir con la NTC 671 y 1055. Este intercambio deberá ser informado a la Secretaría de Seguridad y Justicia o la interventoría.

- Tubérculos, raíces o plátanos

Son intercambios permitidos la papa, yuca, plátano, arracacha, ñame, preferiblemente se deberán ofertar en las preparaciones definidas en el ciclo salvo por contingencia que obligue acudir a intercambio.
Al igual se debe adicionar aceite, cilantro o perejil, ajo o guiso, cebolla, tomillo, laurel, sal, para mejorar las características de sabor en la presentación. Dependiendo de la receta también incluir, queso, leche, mayonesa, salsa de tomate, entre otros. Así mismo se puede variar en cuanto a su forma y grado de subdivisión: trozos, palitos, cuadros, etc.

No se puede repetir la preparación del tubérculo, raíz y/o plátano en los tiempos de almuerzo y cena en la ración de un mismo día.

- Hortalizas y verduras

Hortalizas y verduras

Este grupo de Alimentos incluyen todas las hortalizas y verduras que se suministran en preparaciones crudas (frescas) y cocidas, garantizando el cumplimiento de los menús contemplados en el ciclo. La frecuencia de suministro debe ser diaria. Los aderezos como mayonesa, vinagreta, salsa rosada, aceite vegetal, crema de leche, limón, entre otras, deben ser adicionados en máximo tres (3 g.) por porción. Se pueden usar otras especias y/o condimentos naturales o empacados sin presencia de aditivos y en cumplimiento a la Normatividad vigente

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su copia, alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

para rotulado y etiquetado de acuerdo con la Resolución 3929 de octubre 2013, o las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.

NOTA: En ningún caso las ensaladas deben tener menos de dos vegetales diferentes.

- Bebidas de fruta

Los jugos deben ser suministrados diariamente como parte de la comida principal (almuerzo y cena). Pueden elaborarse con fruta entera o pulpa de fruta congelada: sin pasteurizar, ni adición de azúcar (en este caso se debe cumplir con la Resolución No. 3929 de octubre 2013 del Ministerio de Salud, y con la NTC 5468 o las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan). Deben prepararse con agua potable (Decreto 1575 de 2007 o las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan). Se deben garantizar 2 sabores diarios de fruta para jugo uno en almuerzo y otro para cena, los cuales deben ser diferentes durante 3 días seguidos.

Para la preparación de los jugos se deben considerar los valores en el gramaje por porción, para la adición de fruta o pulpa de fruta congelada sin pasteurizar, ni adición de azúcar así: Fruta o pulpa de fruta congelada sin pasteurizar, ni adición de azúcar 60 gramos neto mujeres y 60 gramos neto hombres. En cuanto a la cantidad de azúcar se debe agregar 10 gramos para frutas con baja acidez (guayaba, papaya, melón, entre otras) y 12 gramos para frutas ácidas (lulo, maracuyá, limón, tomate de árbol, mora, entre otras), el contratista deberá garantizar 2 sabores diarios de fruta para jugo uno en almuerzo y otro para cena, los cuales deben ser diferentes durante 3 días seguidos.

Para los establecimientos donde el parte diario sea igual o mayor 4000 PPL, por temas de procesos de elaboración, almacenamiento y distribución debe implementarse la pulpa de fruta, cumpliendo con las características descritas en el presente documento.

REFRIGERIO NOCTURNO

Con el fin de disminuir el periodo de ayuno prolongado, se suministrará al mismo tiempo de la “CENA”; un refrigerio nocturno que cumpla con las especificaciones de la minuta patrón cuyo componente estará integrado por: una bebida caliente o bebida de fruta o tipo néctar de fruta o bebida láctea y un derivado de cereal o panificado. Se debe garantizar el cumplimiento a lo establecido en la normatividad vigente. (Resolución 4143 de 2012, Resolución 834 de 2013 y 2310 DE 1986).

Los derivados de cereal que se adquieran en presentaciones comerciales deben tener marca, fecha de vencimiento y cumplir con la norma vigente que los cobija: Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, y Resolución 810 del 2021 o las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan, en el caso de ser producto fresco debe cumplir con la normatividad sanitaria vigente y ajustado al programa de control de proveedores.

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su copia, alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

Se deberá garantizar que el suministro de la bebida y el derivado cereal no se repitan durante cuatro (4) días seguidos.

El contratista deberá cumplir con las características y tipo de alimentos establecidos en la minuta. No se aceptará el suministro de un solo tipo de cereal.

Tabla No. 8 composición del refrigerio nocturno

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
Bebida caliente Bebida de fruta Bebida Tipo Néctar	Agua de panela, aromática de 200 ml Jugos naturales, de 200 ml Presentación bolsa UHT 200 ml
Leche, leches saborizadas o avena	Presentación bolsa UHT 200 ml
Derivado cereal	Roscón, pan dulce, galleta de panadería, pan mantequilla, pan queso, mogolla negra, pan coco, pan leche, mojicón, pan pera, pan cuca, pan rollo.

HORARIO DE ENTREGA DE LOS TIEMPOS DE COMIDA

Los horarios establecidos para el suministro de alimentación son los siguientes:

ITEM	TIEMPO DE COMIDA	HORARIO DE ENTREGA O SUMINISTRO
1	Desayuno	6 - 8 a.m.
2	Almuerzo	11 a.m. - 1:30 p.m.
3	Cena	3 p.m. - 6 p.m.
4	Refrigerio nocturno	3 p.m. - 6 p.m.

El oferente debe tener a su disposición para el desarrollo del proceso de producción de alimentos, los siguientes elementos requeridos en los requisitos mínimos habilitantes:

A. Área de recibido
B. Área de Control de Calidad.

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su copia, alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

C. Área de Almacenamiento de Materia Prima en Seco
D. Área de Almacenamiento de Materia Prima en Frio (cuartos fríos y/o congelación o sistemas de refrigeración y congelación).
E. Área de preparación o elaboración de comida caliente
F. Área de preparación de comida fría
G. Área de almacenamiento de Fruver
H. Área de prealistamiento de Fruver
I. Área de prealistamiento de carnes
J. Área de producto no conforme Fruver
K. Área de lavado de utensilios
L. Área de alistamiento de dietas
M. Área de empaque
N. Área de canastillas, cambros y almacenamiento de utensilios
O. Área de despacho
P. Área de productos de aseo
Q. Área de vestidores
R. Área de baños
S. Área de depósito temporal de residuos sólidos.

EMPAQUE DE ENTREGA

Los alimentos deben ser entregados en recipientes específicos que permitan aislamiento del producto, pueden ser de icopor espumado, pulpa de caña o papel. Deben proteger los alimentos y conservar su temperatura, evitar la filtración y acumulación de bacterias, ser resistentes a bajas y altas temperaturas, de preferencia ser biodegradables y compostables y/o amigables con el ambiente.

Para la entrega del desayuno se podrá usar una bolsa parafinada biodegradable.

Debe contar con un recipiente específico para líquidos el cual contenga las características mínimas de inocuidad y que garantice la preservación de temperaturas, preferiblemente biodegradable; una cuchara desechable en cada tiempo de alimentación principal en preferencia que sea biodegradable. El menaje para la PPL deberá cumplir con las características definidas en las Resoluciones 683, 4142, 4143 de 2012 y 834 de 2013 y las normas que modifiquen, adicionen y sustituyan.

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su copia, alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

d.	Número del Id de la adquisición en el PAA.
	19491
e.	Fecha en la que requiere satisfacer la necesidad, plazo y lugar de ejecución (tener en cuenta los tiempos de planeación, contratación y perfeccionamiento).
	La necesidad debe ser garantizada una vez culmine la prestación del servicio del actual operador; se prestará el servicio hasta agotar el recurso; en las estaciones de policía, URI y CAT San Nicolás del Distrito de Santiago de Cali.
f.	Obligaciones específicas del contratista.
	• Prestar el servicio de suministro de alimentos en todas las estaciones de policía, URI y CAT San Nicolás, para la PPL, del Distrito de Santiago de Cali, de manera ininterrumpida y en estricta observancia de los requerimientos técnicos. • Contar con la logística y la capacidad física, técnica, operativa, financiera y administrativa necesaria para atender las obligaciones propias derivadas del servicio contratado. • Suministrar durante la prestación del servicio las cantidades servidas de los alimentos que componen cada uno de los tiempos de comida en los gramajes establecidos en la minuta patrón para hombres y para mujeres, y en todos los casos dando cumplimiento a las especificaciones y obligaciones, calidad, inocuidad, oportunidad y demás documentos que hacen parte integral del proceso de contratación en las estaciones de policía , URI , CAT San Nicolás y/o cualquier otro establecimiento que albergue PPL a cargo del Distrito de Santiago de Cali. • Cumplir con el horario de suministro para desayunos, almuerzos, cenas y refrigerios nocturnos, debiendo planificar y desplegar con suficiente antelación, toda la logística a fin de cumplir con los tiempos de entrega. • Suministrar las raciones durante todos los días de la semana, incluso los días festivos como se contempla en la Oferta Técnica Mínima.

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su copia, alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

- Suministrar la alimentación acorde con la convicción religiosa de la PPL de acuerdo con lo establecido en la Oferta Técnica Mínima y demás documentos que hacen parte integral de la operación.

- Realizar concertación con las comunidades indígenas, para garantizar el suministro de alimentación con enfoque diferencial, en aquellos establecimientos donde se encuentre recluida PPL indígena siguiendo las pautas en la Oferta Técnica Mínima.

- Garantizar que todas las personas que prestan los servicios para la elaboración de los alimentos cumplan con el plan de capacitación, el cual debe ser continuo y permanente para el personal desde el momento de su vinculación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización.

- Suministrar el servicio de alimentación en aquellos eventos en que los internos requieran movilizarse (Remisiones) a otros sitios dentro de la jurisdicción del de la estación de policía Uri, CAT San Nicolás, al que pertenecen (despachos judiciales, hospitales, clínicas, centros médicos, entre otros), de acuerdo con la Oferta Técnica Mínima y demás documentos que hacen parte integral del contrato.

- Prestar el servicio de alimentación en los términos indicados ejemplo como en los manuales de dietas “Manual de Dietas Terapéuticas” para las PPL que así lo requieran y dando cumplimiento a la Oferta Técnica Mínima y demás documentos que hacen parte integral de la operación.

- Contratar por su cuenta y riesgo al personal directivo, administrativo, operativo y técnico (Administradores, nutricionistas, ingenieros de alimentos, operarios entre otros) requeridos para la ejecución y buen funcionamiento de los servicios de alimentación, de acuerdo con las condiciones exigidas en la Oferta Técnica Mínima y demás documentos que hacen parte integral del proceso precontractual y contractual.

- Dar cumplimiento al pago de todos los salarios, prestaciones sociales, seguridad social, parafiscales y todos aquellos gastos asociados al personal particular que contrate para la prestación del servicio de alimentación y así mismo deberá asumir todos los demás riesgos derivados de la prestación de este.

- La Alcaldía Distrital, aclara que no adquiere ningún vínculo laboral alguno con los empleados, trabajadores o todo aquel que en su condición de particular preste servicios al contratista. En todo caso el contratista mantendrá indemne a la Alcaldía Distrital reclamación laboral derivada de la prestación de este servicio.

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su copia, alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

	• Permitir que la Alcaldía Distrital, a través del supervisor y/o la interventoría, realice el muestreo y análisis sobre los productos dispuestos para el servicio, el cual se llevará a cabo en las áreas de producción o distribución de alimentación, para efectos de validar el cumplimiento de las obligaciones pactadas para la ejecución de la operación, de acuerdo con los protocolos de ley. • Suministrar para el consumo de los alimentos por parte de la PPL, los utensilios básicos del menaje: Fiambrera, vasos y cuchara los cuales deben ser entregados al iniciar la operación y en los periodos establecidos conforme a lo establecido en la Oferta Técnica Mínima. • Garantizar el buen estado del menaje que forma parte del suministro de alimentación, so pena de que la Alcaldía Distrital y/o la interventoría disponga del retiro o de baja de los mismos mediante acta, siempre y cuando se haya requerido previamente al contratista y este hubiere hecho caso omiso. • Adquirir, en el porcentaje indicado en el numeral 1º del artículo 7º de la Ley 2046 de 2020, la materia prima necesaria para la producción a los pequeños productores agropecuarios locales o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones en el porcentaje establecido. El contratista deberá certificar estas compras, mediante facturas de venta, cuentas de cobro o negocios jurídicos entre particulares.
g.	Especificaciones técnicas (VER ANEXO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y ACTIVIDADES DEL CONTRATO)
	Teniendo en cuenta lo dispuesto en la Ley 2346 de 2024, las Entidades Territoriales deben asumir la continuidad del servicio de alimentación para la Población Privada de la Libertad – PPL, que se encuentra recluida en centros de detención transitoria, en aras de garantizar la continuidad de la prestación del servicio, la calidad, oportunidad y cumplimiento de las funciones del Estado, las especificaciones técnicas aquí plasmadas son realizadas bajo los parámetros de anteriores procesos de selección de igual o similar objeto contractual en el proceso anterior que adelantó la misma Alcaldía de Santiago de Cali y otros procesos a cargo de la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios- USPEC, dependencia adscrita al Ministerio de Justicia que ha tenido la experiencia de prestar este servicio de alimentación en todo el territorio nacional. (VER EL ANEXO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y ACTIVIDADES DEL CONTRATO)
h.	¿Esta adquisición corresponde a bienes de uso común?

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su copia, alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

	Si _____ No ___X___ Si son bienes o servicios de uso común adjuntar ficha técnica, si aplica.
i.	¿Es susceptible de incluir criterios de compra responsable?
	Si _____ No ___X____ ¿Si la respuesta anterior fue “si” por favor indique a qué enfoque corresponde? Ambiental _____ Social _____Innovación _____

Este documento es el insumo base para la estructuración del proceso de selección. No obstante, la información aquí contenida puede variar en virtud del estudio del sector que se desarrolle durante el proceso de planeación de la adquisición.

Atentamente,

LUIS EDUARDO VARELA GUTIÉRREZ
Subsecretario de Acceso a Servicios de Justicia
Secretaría de Seguridad y Justicia

_____
Vo.Bo. ORDENADOR DEL GASTO

EQUIPO ESTRUCTURADOR

ROL FINANCIERO	ROL TÉCNICO
<<NOMBRE>> <<CARGO>>	<<NOMBRE>> <<CARGO>>

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su copia, alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

ROL JURÍDICO

<<NOMBRE>>
<<CARGO>>

Proyectó: María del Pilar Vivas - Contratista
Revisó: Manuel Villanueva Luis - Contratista

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su copia, alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.