

 Alcaldía de Bucaramanga	FICHA TECNICA
--	----------------------

OBJETO: SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTARIAS A LA POBLACION PRIVADA DE LA LIBERTAD QUE SE ENCUENTRAN EN LAS ESTACIONES DE POLICIA Y/O CENTROS DE DETENCION TRANSITORIA DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA

I. CLASIFICACION DE BIENES Y SERVICIOS.

Segmento	Familias	Clases
24 Maquinaria, Accesorios y Suministros para Manejo, Acondicionamiento y Almacenamiento de Materiales	2411 Recipientes y almacenamiento	241115 Bolsas
50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5019 Alimentos preparados y conservados	501926 Acompañamientos preparados
50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5020 Bebidas	502023 Bebidas no alcohólicas
78 Servicios de Transporte, Almacenaje y Correo	7810 Transporte de correo y carga	781018 Transporte de carga por carretera
78 Servicios de Transporte, Almacenaje y Correo	7812 Manejo y embalaje de material	781215 Empaque
80 Servicios de Gestión, Servicios Profesionales de Empresa y Servicios Administrativos	8010 Servicios de asesoría de gestión	801016 Gerencia de proyectos
80 Servicios de Gestión, Servicios Profesionales de Empresa y Servicios Administrativos	8011 Servicios de recursos humanos	801116 Servicios de personal temporal
80 Servicios de Gestión, Servicios Profesionales de Empresa y Servicios Administrativos	8014 Comercialización y distribución	801417 Distribución
81 Servicios Basados en Ingeniería, Investigación y Tecnología	8114 Tecnologías de fabricación	811416 Manejo de cadena de suministros
85 Servicios de Salud	8515 Servicios alimenticios y de nutrición	851515 Tecnología de alimentos
85 Servicios de Salud	8515 Servicios alimenticios y de nutrición	851516 Asuntos nutricionales

	FICHA TECNICA
---	----------------------

85 Servicios de Salud	8515 Servicios alimenticios y de nutrición	851517 Planeación y ayuda de política de alimentos
90 Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	9010 Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	901018 Servicios de comida para llevar y a domicilio
93 Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos	9313 Ayuda y asistencia humanitaria	931316 Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición

II. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO

Para garantizar una prestación eficiente y de alta calidad del servicio de alimentación en centros de detención transitoria, se adoptarán las siguientes políticas:

- Cumplimiento estricto de normativas de higiene y seguridad alimentaria.
- Implementación de planes de contingencia para evitar interrupciones en el suministro de alimentos.
- Evaluación permanente de proveedores para garantizar la adquisición de insumos de alta calidad.
- Supervisión rigurosa en la manipulación, preparación y distribución de los alimentos.
- Aplicación de auditorías periódicas para verificar el cumplimiento de normativas.

DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

El proceso de suministro de alimentos consta de las siguientes fases:

✓ **Planeación y Abastecimiento**

- Determinación de la cantidad de alimentos requeridos según la población beneficiaria.
- Selección de proveedores a través de licitación pública, garantizando transparencia y calidad.
- Recepción de insumos con controles de calidad e higiene, asegurando el cumplimiento de normativas.

✓ **Preparación y Distribución**

- Elaboración de menús que cumplan con los requerimientos nutricionales y calóricos.
- Aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura en la manipulación de los alimentos.
- Distribución de raciones en los CDT en los horarios establecidos, garantizando la temperatura adecuada.

✓ **Supervisión y Control**

- Monitoreo constante del cumplimiento de los estándares sanitarios.
- Encuestas de satisfacción dirigidas a los beneficiarios.

	FICHA TECNICA
---	----------------------

Implementación de mecanismos de mejora continua en la prestación del servicio.

INFRAESTRUCTURA Y RECURSOS REQUERIDOS

- Instalaciones de cocina y almacenamiento adecuadas.
- Equipos de refrigeración y transporte de alimentos en óptimas condiciones.
- Personal calificado en nutrición, dietética y manipulación de alimentos.

CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA ALIMENTACIÓN

El servicio comprende todas las actividades enfocadas en la prestación del servicio de alimentación, mediante el suministro de alimentos por el sistema ración, para la población privada de la libertad que se encuentran en los centros de detención transitoria en la ciudad de Bucaramanga específicamente en las estaciones de policía (Sur- Norte - Centro)

La ración está conformada por cuatro (04) tiempos de comida: desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno. Tiene por objeto cubrir las necesidades nutricionales de la PPL, bajo estándares de calidad conforme con los requerimientos técnicos mínimos establecidos en el presente documento y en la normatividad legal vigente.

Los alimentos que integran cada uno de los componentes de la ración, deben cumplir con las características higiénico-sanitarias desde su recibo hasta su entrega, en cada uno de los sitios de distribución, con el fin de disminuir los factores de riesgo asociados a las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAS). Para ello, la materia prima, insumos y procesos se registrarán por lo establecido en la normatividad legal vigente y el presente documento.

No se permitirá ningún tipo de mezclas en polvo, aditivos alimentarios, edulcorantes (salvo para manejo de apoyo terapéutico) o saborizantes artificiales para las preparaciones o en los menús festivos (con plena identificación y cumplimiento de la norma de rotulado vigente), salvo las preparaciones realizadas con mezclas de cocoa o cacao en polvo y mezclas en polvo para preparar bebidas instantáneas (aplica únicamente para la bebida del tiempo de Comida “Desayuno”). De igual manera, no se permitirán los alimentos o preparaciones descritas en el anexo de alimentos y preparaciones prohibidas/restringidas por la USPEC.

De acuerdo con las instrucciones dadas por el Ministerio de Salud y Protección Social, específicamente las relacionadas con la promoción de hábitos alimentarios saludables, no se permitirá el suministro de bebidas gaseosas, carbonatadas, alcohólicas y/o fermentadas, así como de alimentos empaquetados.

Partiendo de las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes para la población colombiana RIEN (Resolución 3803 de 2016) “aquella dieta que contiene todos los alimentos necesarios para conseguir un

estado nutricional óptimo, cumpliendo los siguientes objetivos: a) Aportar una cantidad de macronutrientes que generen la energía (calorías) suficiente para llevar a cabo los procesos metabólicos y de trabajo físico; b) Suministrar suficientes nutrientes con funciones estructurales y reguladoras (proteínas, minerales y vitaminas); c) Ser variada, debido a que no existe ningún alimento que contenga todos los nutrientes esenciales, y d) Que las cantidades de cada uno de los macronutrientes se encuentren en las proporciones establecidas en los Rangos de Distribución Aceptable de Macronutrientes – AMDR”

Se establecen los requerimientos de energía y nutrientes, estipulados en la minuta patrón anexa a estos estudios previos y que serán distribuidos en los siguientes tiempos de comida conforme los horarios establecidos en la tabla 8 horario de entrega de los tiempos de comida:

Tabla 8. Horario de entrega de los tiempos de comida		
ÍTEM	TIEMPO DE COMIDA	HORARIO DE ENTREGA O SUMINISTRO
1	Desayuno	6 - 8 a.m.
2	Almuerzo	11 a.m. - 1:30 p.m.
3	Comida	3 p.m. - 6 p.m.
4	Refrigerio Nocturno	3 p.m. - 6 p.m.

EQUIPOS Y UTENSILIOS

Los equipos y utensilios requeridos deberán ser acordes a las necesidades del servicio en capacidad, suficiencia, volumen y funcionalidad y es por ello que el contratista deberá contar en la ración con un inventario mínimo de equipos, menaje y utensilios que asegure la calidad en los procesos de recepción, almacenamiento, producción, ensamble y distribución.

Los utensilios deberán ser inventariados e identificados de manera visible para facilitar su ubicación; además cumplir con las siguientes características:

- Elaborados con materiales no porosos, recubiertos con pintura anticorrosiva, de arrastre, funcional y capacidad adecuada.
- Los equipos y utensilios que intervienen en las operaciones del proceso deben estar diseñados, contruidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilitando la limpieza y desinfección de sus superficies y permitiendo desempeñar adecuadamente el uso previsto.
- En todo caso debe dar cumplimiento a lo establecido en la norma sanitaria legal vigente.

El contratista debe reemplazar los utensilios, que no cumplan con las condiciones sanitarias establecidas en la normativa sanitaria vigente.

	FICHA TECNICA
---	----------------------

- Los utensilios empleados en el manejo de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección.
- Todas las superficies de los utensilios de contacto con el alimento deben cumplir con las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
- Todas las superficies de los utensilios en contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica y sanitaria específica, cumpliendo con la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.
- Las superficies de los utensilios en contacto directo con el alimento no deben recubrirse con pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento.
- Es obligatorio que se realicen estos cambios de utensilios o menaje utilizado en el servicio de alimentación, con el fin de evitar riesgos de salud pública.

MENAJE PARA LA PERSONA PRIVADA DE LA LIBERTAD – PPL

El contratista se obliga a suministrar los utensilios básicos para el suministro y consumo de los alimentos de cada PPL, relacionados a continuación:

- contenedor desechable. Respetando las normas ambientales
- Dos (2) vasos con capacidad de 270 cc (9 onzas) con características similares a la de la fiambra.
- Una (1) cuchara plástica.
- El menaje para la PPL deberá cumplir con las características definidas en las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 y las normas que modifiquen, adicionen y sustituyan; en todo caso se podrá suministrar otros similares de alta durabilidad.

El menaje y utensilios deberán ser de material apto para el consumo de los alimentos, estar fabricado con materiales inertes, resistentes al uso, a la corrosión y a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección.

Los utensilios para procesar como cucharones, coladores, ralladores, pinzas, entre otros, deben ser de material sanitario cumpliendo con las características definidas en la Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 y las normas que modifiquen, adicionen y sustituyan. (No está permitido el uso de elementos fabricados en material de vidrio o madera).

- El contratista deberá realizar el cambio de menaje deteriorado el cual tendrá que ser reemplazado por utensilios nuevos, esto depende del desgaste que genera factores de riesgo en los procesos de limpieza y desinfección de estos, en cumplimiento de la normativa sanitaria vigente sobre utensilios.

NOTA. 1. Se deberá atender anexo 1 especificaciones técnicas de servicio adjunto al presente estudio previo.

III. UNIDAD DE MEDIDAD

	FICHA TECNICA
---	----------------------

SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA			
ITEM	ELEMENTO		
			UNIDAD DE MEDIDA
1	Desayuno (Según minuta)		RACION
2	Almuerzo (Según minuta)		RACION
3	Cena (Según minuta)		RACION
4	Refrigerio (Según minuta)		RACION