ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

GOBERNACION DE BOLIVAR
Selección Abreviada SA-MC-SG-002-2026
Versión: 1.0
Fecha: Junio 2026

TABLA DE CONTENIDO

1. GLOSARIO Y DEFINICIONES 4
1.1 Términos Específicos 2026 4
1.2 Valores de Referencia 2026 4
1.3 Referencias Normativas 2026 5
2. OBJETO Y ALCANCE DEL SERVICIO 5
2.1 Objeto Contractual ..... **¡Error! Marcador no definido.**
2.2 Alcance del Servicio ..... **¡Error! Marcador no definido.**
3. ESPECIFICACIONES NUTRICIONALES 6
3.1 Normativa Aplicable 7
3.2 Tipos de Raciones 8
3.3 Distribución de Macronutrientes 8
3.4 Grupos de Alimentos y Gramajes Mínimos 9
3.5 Ciclos de Menú 9
3.6 Dietas Especiales 10
3.7 Calidad de Alimentos e Insumos 11
3.8 Presentación y Servicio 12
4. ESTÁNDARES DE TALENTO HUMANO 12
5. PERFILES Y REQUISITOS DE PERSONAL 13
5.1 Perfiles Requeridos 13
5.2 Requisitos Generales para Todo el Personal 13
5.3 Salarios y Prestaciones 14
6. ESPECIFICACIONES DE EQUIPOS E INFRAESTRUCTURA 14
6.1 Equipos Requeridos 15
6.2 Menaje y Utensilios 15
6.3 Infraestructura Mínima 16
6.4 Dotación de Personal 16
6.5 Mantenimiento 17
7. PROTOCOLOS DE CALIDAD E INOCUIDAD 17

7.1 Normativa Aplicable 17
7.2 Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) 17
7.3 Análisis de Laboratorio 18
7.4 Protocolo de Muestreo 19
7.5 Protocolo de Notificación de ETA 19
7.6 Control de Temperaturas 20
7.7 Trazabilidad de Alimentos 20
7.8 Control de Plagas 21
8. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 21
8.1 Normativa Aplicable 2026 21
8.2 Obligaciones Generales SG-SST 22
8.3 Gestión de Riesgos Específicos 22
8.4 Elementos de Protección Personal (EPP) 22
8.5 Medicina Preventiva y del Trabajo 22
8.6 Plan de Emergencias 23
8.7 Reporte de Accidentes 23
9. TRANSICIÓN Y CONTINUIDAD DEL SERVICIO 23
9.1 Empalme con Contratista Saliente/Entrante 23
9.2 Transición Normativa - Ley 2346 de 2024 24
10. GESTIÓN DE RIESGOS 25
11. REQUISITOS PARA OFERENTES 25
11.1 Requisitos Técnicos ..... **¡Error! Marcador no definido.**
11.2 Requisitos de Infraestructura y Equipos 25
12. SUPERVISIÓN Y CONTROL 26
12.1 12.1 Esquema de Supervisión 26
12.2 Mecanismos de Control 27
12.3 Facturación y Pagos 27
13. LISTADO DE ANEXOS 27

1. GLOSARIO Y DEFINICIONES

Para los términos técnicos generales del servicio de alimentación, consultar el **Anexo 01 - Glosario Oficial 2026**, el cual contiene las definiciones establecidas por la entidad reguladora.

1.1 Términos Específicos 2026

Los siguientes términos son específicos del proceso LP-002-2026 y complementan el glosario oficial:

Ley 2346 de 2024: Ley que establece la transición de la responsabilidad del servicio de alimentación en Estaciones de Policía y Unidades de Reacción Inmediata (URI) desde la USPEC hacia los entes territoriales (alcaldías y gobernaciones).

Establecimiento en Transición: Sitio de ejecución del servicio de alimentación que se encuentra en proceso de transferencia de responsabilidad desde la USPEC hacia un ente territorial, conforme a la Ley 2346 de 2024.

Ente Territorial (ET): Entidad administrativa territorial (alcaldía municipal o gobernación departamental) que asume la responsabilidad del servicio de alimentación en establecimientos específicos según la Ley 2346 de 2024.

Ración Estandarizada 2026: Porción de alimentos que cumple con los aportes nutricionales establecidos en las Resoluciones vigentes del ICBF para el año 2026, adaptada a los requerimientos de la población penitenciaria y carcelaria.

1.2 Valores de Referencia 2026

Salario Mínimo Mensual Legal Vigente (SMMLV) 2026: $1.750.905 COP

Auxilio de Transporte 2026: $249.095 COP (aplicable a trabajadores que devenguen hasta 2 SMMLV)

Índice de Precios al Consumidor (IPC) 2025: 5.10% (DANE - Para actualización de costos no salariales)

1.3 Referencias Normativas 2026

Contratación Pública

- Ley 80 de 1993 - Estatuto General de Contratación
- Ley 1150 de 2007 - Normas sobre contratación pública
- Decreto 1082 de 2015 - Decreto Único Reglamentario
- Ley 2346 de 2024 - Transición de alimentación (NUEVA)

Alimentación e Inocuidad

- Resolución 2674 de 2013 - Requisitos sanitarios de alimentos
- Resolución 2465 de 2016 - BPM para restaurantes
- Resoluciones ICBF vigentes 2026 sobre alimentación institucional
- Guías Alimentarias Basadas en Alimentos (GABA) Colombia

Seguridad y Salud en el Trabajo

- Ley 1562 de 2012 - Sistema General de Riesgos Laborales
- Decreto 1072 de 2015 - Decreto Único Reglamentario Sector Trabajo
- Resolución 0312 de 2019 - Estándares mínimos SG-SST
- Resolución 2404 de 2019 - Exámenes médicos ocupacionales

Normas Técnicas Colombianas (NTC)

- NTC-ISO 22000 - Gestión de inocuidad de alimentos
- NTC 3700-3 - Higiene de alimentos
- NTC 1325 - Agua potable

2. ALCANCE TECNICO DEL SERVICIO

En desarrollo del objeto contractual, el contratista se obliga a:

1. Garantizar el suministro diario, oportuno y continuo de raciones alimentarias correspondientes a desayuno, almuerzo, cena y refrigerio, conforme a los ciclos de menú previamente aprobados por la supervisión del contrato, en las cantidades requeridas y en cada una de las estaciones de policía y Centros de Detención Transitoria que sean definidos durante la ejecución.
2. Preparar y producir los alimentos en instalaciones externas debidamente habilitadas, que cuenten con permisos sanitarios vigentes, aplicando las Buenas Prácticas de

Manufactura (BPM), planes de saneamiento, trazabilidad, cadena de frío/calor y demás requisitos exigidos por la normatividad sanitaria aplicable.

3. Transportar y entregar las raciones bajo condiciones técnicas que aseguren su inocuidad, calidad y temperatura, utilizando vehículos y contenedores adecuados para alimentos, dentro de los horarios establecidos por la autoridad del centro y el supervisor del contrato.
4. Implementar, mantener y documentar los procesos de control de calidad, incluyendo recepción de materias primas, almacenamiento, preparación, empaque, distribución y entrega, garantizando alimentos aptos para el consumo humano.
5. Aplicar procedimientos de gestión ambiental y manejo de residuos, de conformidad con la normativa vigente y las directrices impartidas por las autoridades competentes y la supervisión.
6. Ajustar la operación del servicio cuando se presenten variaciones en el número de personas privadas de la libertad, traslados, aperturas o cierres de centros, o cualquier situación que modifique la demanda del suministro.
7. Permitir y facilitar las labores de supervisión, inspección y verificación, entregando información, soportes, registros sanitarios, fichas técnicas, gramajes, certificados y demás documentos que sean requeridos.
8. Atender de manera inmediata las observaciones, no conformidades o requerimientos formulados por la supervisión o por las autoridades sanitarias.
9. Garantizar personal idóneo y capacitado en manipulación de alimentos, higiene y protocolos de seguridad.

Población Beneficiaria

Personas Privadas de la Libertad (PPL) ubicadas en estaciones de policía y Centros de Detención Transitoria del Departamento de Bolívar, conforme al proceso de transición normativa aplicable.

3. UBICACIONES DONDE SE PRESTARÁ EL SERVICIO

El listado siguiente relaciona la lista de estación de policía y/o CDT, donde en contratista deberá garantizar cobertura.

ESTACIÓN DE POLICÍA Y/O CDT	DEPARTAMENTO	DIRECCIÓN DEL CDT	CANTIDAD DE PPL ACTUALMENTE
ARJONA	BOLIVAR	Plaza principal	9

BARRANCO DE LOBA	BOLIVAR	Calle Iglesia	1
CALAMAR	BOLIVAR	Plaza principal	1
CARME DE BOLIVAR	BOLIVAR	Calle 23 Carrera 49 Esquina	15
CICUCO	BOLIVAR	Cicuco	3
CORDOBA	BOLIVAR	Barrio Centro	3
EL GUAMO	BOLIVAR	Plaza principal	3
MAGANGUE	BOLIVAR	Calle 18 n°16-100	78
MAHATES	BOLIVAR	Plaza principal	1
MARIA LA BAJA	BOLIVAR	Plaza principal	1
MOMPOX	BOLIVAR	Cll 3- #18-39	16
REGIDOR	BOLIVAR	Rio Viejo	1
SAN JACINTO	BOLIVAR	Barrio Centro	5
SAN JUAN	BOLIVAR	Plaza principal	2
SAN MARTIN DE LOBA	BOLIVAR	San Martin de Loba	4
SOPLAVIENTO	BOLIVAR	Plaza principal	1
TALAIGUA NUEVO	BOLIVAR	Talaigua	5
VILLANUEVA	BOLIVAR	Plaza principal	1

Tabla 1 Lista de estaciones de policía y/o CDT

4. ESPECIFICACIONES NUTRICIONALES

4.1 Normativa Aplicable

El servicio de alimentación debe cumplir con:

- Resoluciones vigentes del ICBF sobre alimentación institucional
- Guías Alimentarias Basadas en Alimentos (GABA) para Colombia
- Resolución 2674 de 2013 - Requisitos sanitarios
- Resolución 2465 de 2016 - Buenas Prácticas de Manufactura

Referencia: Para el detalle completo de menús, ciclos de rotación, preparaciones y recetas, consultar el Anexo 02 - Manual de Dietas 2026.

4.2 Tipos de Raciones

ESTÁNDAR OPERATIVO VIGENTE: El servicio de alimentación se presta bajo el esquema de 4 tiempos de comida por ración diaria:

1. Desayuno
2. Almuerzo
3. Cena
4. Complemento/Refrigerio

El servicio incluye los siguientes tipos de raciones:

Tipo de Ración	Horario de Servicio	Aporte Calórico Mínimo	Obligatorio
Desayuno	6:00 AM - 8:00 AM	600 - 700 kcal	✅ SÍ
Almuerzo	11:00 AM - 1:00 PM	900 - 1.000 kcal	✅ SÍ
Cena	5:00 PM - 7:00 PM	700 - 800 kcal	✅ SÍ
Complemento/Refrigerio	Variable*	200 - 250 kcal	✅ SÍ

Tabla 2 El complemento/refrigerio puede servirse en horario AM (9:00-10:00) o PM (3:00-4:00) según las necesidades del establecimiento.

Aporte Total Diario: 2.600 - 3.000 kcal (según requerimientos ICBF)

Nota Importante: Todos los establecimientos deben recibir los 4 tiempos de comida diarios. No se permiten esquemas de 3 tiempos o menos, salvo situaciones excepcionales autorizadas por USPEC.

4.3 Distribución de Macronutrientes

Las raciones deben cumplir con la siguiente distribución de macronutrientes:

Macronutriente	Porcentaje del VCT*	Gramos/día (aprox.)
Proteínas	12 - 15%	78 - 112 g
Carbohidratos	55 - 60%	358 - 450 g
Grasas	25 - 30%	72 - 100 g

*Tabla 3: *VCT: Valor Calórico Total*

4.4 Grupos de Alimentos y Gramajes Mínimos

Desayuno

Grupo de Alimento	Gramaje Mínimo	Ejemplo
Bebida caliente	200 ml	Chocolate, café con leche, aromática
Cereal/Pan	80 - 100 g	Pan, arepa, galletas
Proteína	30 - 50 g	Huevo, queso, carne
Fruta	100 - 150 g	Fruta entera o jugo natural

Almuerzo

Grupo de Alimento	Gramaje Mínimo	Ejemplo
Cereal/Tubérculo	200 - 250 g	Arroz, pasta, papa, yuca
Proteína principal	120 - 150 g	Carne de res, pollo, pescado, cerdo
Leguminosa	80 - 100 g	Frijol, lenteja, garbanzo
Verdura cocida	80 - 100 g	Zanahoria, ahuyama, habichuela
Ensalada cruda	60 - 80 g	Lechuga, tomate, pepino
Bebida	200 ml	Jugo natural o refresco
Postre/Fruta	100 - 150 g	Fruta entera o dulce

Cena

Grupo de Alimento	Gramaje Mínimo	Ejemplo
Sopa/Crema	250 ml	Sopa de verduras, crema de leguminosas
Cereal/Tubérculo	150 - 200 g	Arroz, pasta, papa
Proteína	100 - 120 g	Carne, pollo, huevo
Verdura	80 - 100 g	Verdura cocida o ensalada
Bebida	200 ml	Aromática, jugo, refresco
Pan	50 - 60 g	Pan, arepa

Tabla 4 Grupos de Alimentos y Gramajes Mínimos

4.5 Ciclos de Menú

- Duración del ciclo: Mínimo 21 días (3 semanas)
- Rotación: Los menús no deben repetirse en un periodo menor a 21 días

- Variedad: Debe garantizarse variedad en preparaciones, métodos de cocción y presentación

Referencia: Consultar menús tipo completos en Anexo 02 - Manual de Dietas 2026.

4.6 Dietas Especiales

El contratista debe estar en capacidad de suministrar dietas especiales para población con condiciones médicas específicas:

4.7 Dieta para Diabéticos

- Control de carbohidratos simples
- Aumento de fibra dietaria
- Fraccionamiento de comidas
- Edulcorantes no calóricos permitidos

4.7.1 Dieta para Hipertensos

- Reducción de sodio (< 2.000 mg/día)
- Aumento de potasio (frutas, verduras)
- Control de grasas saturadas
- Preparaciones sin sal añadida

4.7.2 Dieta para Celíacos

- Exclusión total de gluten (trigo, cebada, centeno, avena)
- Uso de harinas certificadas sin gluten
- Control de contaminación cruzada
- Etiquetado claro de alimentos

4.7.3 Dieta Blanda

- Para personas con problemas digestivos
- Alimentos de fácil digestión
- Preparaciones suaves (cocidos, al vapor)
- Evitar irritantes y condimentos fuertes

4.7.4 Dieta Líquida

- Para situaciones médicas específicas

- Sopas, caldos, jugos, batidos
- Consistencia líquida o semilíquida
- Aporte nutricional completo

Nota: Las dietas especiales deben ser prescritas por el nutricionista del establecimiento y notificadas al contratista con mínimo 24 horas de anticipación.

4.8 Calidad de Alimentos e Insumos

4.8.1 Requisitos Generales

- Alimentos frescos, en buen estado de conservación
- Registro sanitario INVIMA vigente (cuando aplique)
- Temperatura adecuada de almacenamiento y transporte
- Etiquetado completo con fecha de vencimiento
- Trazabilidad de proveedores

4.8.2 Especificaciones por Grupo

Carnes:

- Frescas, refrigeradas o congeladas
- Color, olor y textura característicos
- Sin signos de descomposición
- Certificado de inspección sanitaria

Lácteos:

- Pasteurizados
- Cadena de frío intacta
- Registro sanitario vigente
- Dentro de fecha de vencimiento

Frutas y Verduras:

- Frescas, de temporada preferiblemente
- Sin golpes, magulladuras o signos de deterioro
- Lavadas y desinfectadas antes del uso
- Almacenamiento en condiciones adecuadas

Cereales y Granos:

- Libres de insectos, hongos y humedad
- Empaque íntegro

- Almacenamiento en lugar seco y ventilado
- Rotación PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir)

4.9 Presentación y Servicio

- Temperatura de servicio:
  - Alimentos calientes: ≥ 60°C
  - Alimentos fríos: ≤ 5°C
- Vajilla y cubiertos: Limpios, en buen estado, sin roturas
- Porcionamiento: Según gramajes establecidos
- Presentación: Atractiva, apetitosa, ordenada
- Higiene: Cumplimiento estricto de BPM

Referencia completa: Anexo 02 - Manual de Dietas 2026 contiene:

- Menús tipo por ciclo de 21 días
- Recetas estandarizadas con ingredientes y cantidades
- Métodos de preparación detallados
- Tablas de equivalencias y sustituciones
- Fotografías de porciones estandarizadas

5. ESTÁNDARES DE TALENTO HUMANO

El dimensionamiento del personal requerido para la prestación del servicio de alimentación se rige por los estándares establecidos por USPEC según el tipo y capacidad de cada establecimiento.

Referencia: Consultar el Anexo 04 - Estándar de Talento Humano 2026 para:

- Cantidad de personal requerido por tipo de establecimiento
- Fórmulas de cálculo según población y número de raciones
- Distribución por turnos y roles
- Estándares específicos para ERON (Establecimientos de Reclusión del Orden Nacional)
- Estándares específicos para CRM (Complejos de Reclusión Militar)
- Consideraciones especiales por tipo de establecimiento

Nota: El cálculo de personal debe realizarse individualmente para cada sitio de ejecución listado en la Tabla 1 Lista de estaciones de policía y/o CDT, aplicando los estándares del Anexo 04 según la población y tipo de establecimiento.

6. PERFILES Y REQUISITOS DE PERSONAL

Dada a la cantidad de PPL en cada una de las estaciones de policía y CDTs el personal que preste el servicio de alimentación debe cumplir con los perfiles profesionales y técnicos establecidos, garantizando la idoneidad y competencia para el desarrollo de sus funciones.

6.1 Perfiles Requeridos

#	Perfil	Formación Mínima	Experiencia Mínima	Salario Mínimo 2026
1	Director de Servicio / Coordinador General	Profesional	4 años	$3.500.000
2	Nutricionista	Profesional con tarjeta profesional	2 años	$2.800.000
3	Ingeniero de Alimentos	Profesional con tarjeta profesional	2 años	$2.800.000
4	Personal operativo - Chef / Jefe de Cocina - Auxiliar de Cocina - Auxiliar de Aseo y Desinfección - Conductor	Bachiller	1 año	$1.750.905*

Tabla 5 Perfiles de Personal Requeridos

*Salario equivalente a 1 SMMLV 2026 + Auxilio de Transporte ($249.095)

6.2 Requisitos Generales para Todo el Personal

Certificaciones Obligatorias:

- Certificado de manipulación de alimentos vigente
- Exámenes médicos ocupacionales de ingreso
- Afiliación a EPS, AFP y ARL
- Certificado de antecedentes judiciales (para ingreso a establecimientos penitenciarios)

Dotación Obligatoria:

- Uniformes completos (mínimo 3 mudas por persona)

- Elementos de Protección Personal (EPP) según el cargo
- Calzado antideslizante para personal de cocina
- Gorros, tapabocas, guantes según normativa BPM

Competencias Transversales 2026:

- Manejo de sistemas digitales de trazabilidad
- Protocolos de bioseguridad post-pandemia
- Conocimientos actualizados en normativa SST
- Trabajo en equipo y comunicación efectiva

6.3 Salarios y Prestaciones

Salario Mínimo Legal Vigente 2026: $1.750.905

Importante: Ningún salario puede ser inferior al SMMLV 2026. Los salarios indicados en la tabla son mínimos; el oferente puede proponer salarios superiores.

Prestaciones Sociales: Todos los perfiles tienen derecho a prestaciones según el Código Sustantivo del Trabajo:

- Cesantías, Prima de servicios, Vacaciones, Intereses sobre cesantías
- Aportes a seguridad social (Salud, Pensión, ARL)
- Aportes parafiscales (Caja, ICBF, SENA)

Referencia detallada: Consultar el Anexo 05 - Perfiles Profesionales 2026 para:

- Descripción completa de funciones por perfil
- Requisitos específicos de formación académica
- Experiencia detallada requerida
- Competencias específicas por cargo
- Jornadas laborales y turnos
- Cálculo de prestaciones sociales y aportes

7. ESPECIFICACIONES DE EQUIPOS E INFRAESTRUCTURA

El contratista debe garantizar la disponibilidad de equipos, menaje e infraestructura adecuada para la prestación del servicio de alimentación, cumpliendo con las especificaciones técnicas y normativas de inocuidad.

7.1 Equipos Requeridos

7.1.1 Categorías de Equipos

El servicio requiere equipos en las siguientes categorías:

Equipos de Cocción:

- Estufas industriales, hornos, marmitas, freidoras, planchas
- Material: Acero inoxidable
- Cantidad según número de raciones del establecimiento

Equipos de Refrigeración:

- Neveras, congeladores, cuartos fríos
- Temperatura controlada: 0°C a 5°C (refrigeración) / -18°C (congelación)
- Termómetros visibles y registro de temperaturas

Equipos de Preparación:

- Licuadoras, procesadores, batidoras, cortadoras
- Capacidad industrial según volumen de producción

Equipos de Lavado:

- Lavaplatos industriales, lavavajillas (opcional para >300 raciones)
- Acero inoxidable, mínimo 2 pozos

Equipos Complementarios:

- Básculas, termómetros, carros de transporte, estanterías
- Canecas de basura con código de colores
- Extintores tipo ABC o K

7.2 Menaje y Utensilios

Utensilios de Cocina: Ollas, sartenes, cucharones, cuchillos, tablas de picar por colores, bowls, coladores (acero inoxidable)

Vajilla: Platos (hondos, tendidos, posilleros), vasos, cubiertos (melamina o acero inoxidable)
Cantidad mínima: 1.5 veces el número de raciones por tiempo de comida

Recipientes: Herméticos con tapa, canecas plásticas, estibas, contenedores de transporte

7.3 Infraestructura Mínima

7.3.1 Áreas Requeridas

- Área de Cocción: Piso antideslizante, paredes lavables, ventilación, iluminación ≥300 lux
- Área de Preparación: Mesones acero inoxidable, lavamanos exclusivo
- Área de Almacenamiento: Seco (ventilado) y refrigerado (controlado)
- Área de Lavado: Separada de preparación, drenajes adecuados
- Área de Servicio/Comedor: Según capacidad del sitio
- Vestidores y Baños: Separados por género, exclusivos para personal

7.3.2 Servicios Básicos Obligatorios

- Agua potable
- Energía eléctrica trifásica
- Gas natural o propano
- Sistema de drenaje
- Recolección de basuras

7.3.3 Condiciones Sanitarias

Cumplimiento de:

- Resolución 2674 de 2013 (Requisitos sanitarios)
- Resolución 2465 de 2016 (BPM para restaurantes)

Requisitos: Pisos antideslizantes, paredes lisas y lavables, iluminación ≥300 lux, ventilación adecuada, lavamanos exclusivos, programa de control de plagas.

7.4 Dotación de Personal

Uniformes: 3 mudas completas por persona (chaqueta, pantalón, delantal, gorro, zapatos antideslizantes)

EPP según cargo:

- Personal de cocina: Gorro, tapabocas, guantes, delantal, zapatos antideslizantes
- Personal de aseo: Guantes de caucho, delantal impermeable, botas, tapabocas
- Almacenista: Guantes, botas, faja lumbar
- Conductor: Chaleco reflectivo, guantes

7.5 Mantenimiento

- Mantenimiento preventivo programado (mínimo cada 3 meses)
- Calibración de equipos de medición
- Registro de mantenimientos
- Reemplazo de equipos en mal estado

Referencia detallada: Consultar el Anexo 03 - Equipos Mínimos Requeridos 2026 para:

- Listado completo de equipos por tipo de establecimiento
- Especificaciones técnicas detalladas (capacidades, materiales, certificaciones)
- Cantidades exactas según número de raciones
    - Marcas y modelos recomendados
    - Costos de referencia

8. PROTOCOLOS DE CALIDAD E INOCUIDAD

El contratista debe garantizar la inocuidad de los alimentos mediante el cumplimiento estricto de protocolos de calidad, análisis de laboratorio, muestreo y notificación de eventos adversos.

8.1 Normativa Aplicable

- Resolución 2674 de 2013 - Requisitos sanitarios de alimentos
- Resolución 2465 de 2016 - BPM para restaurantes y establecimientos gastronómicos
- Decreto 3075 de 1997 - BPM para fábricas de alimentos
- Normativa INVIMA vigente sobre análisis de alimentos

8.2 Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

Obligaciones del contratista:

Personal:

- Certificado de manipulación de alimentos vigente
- Exámenes médicos ocupacionales al día
- Capacitación continua en BPM
- Uso obligatorio de uniformes y EPP
- Higiene personal estricta

Instalaciones:

- Pisos, paredes y techos en buen estado
- Iluminación y ventilación adecuadas
- Agua potable
- Manejo adecuado de residuos sólidos
- Programa de limpieza y desinfección documentado

Equipos y Utensilios:
- Material apto para contacto con alimentos
- Limpieza y desinfección diaria
- Mantenimiento preventivo
- Calibración de equipos de medición

Control de Procesos:
- Recepción de materias primas (verificación de calidad)
- Almacenamiento adecuado (temperaturas controladas)
- Preparación higiénica (evitar contaminación cruzada)
- Control de temperaturas de cocción y servicio
- Trazabilidad de alimentos

8.3 Análisis de Laboratorio

El contratista debe realizar análisis microbiológicos y fisicoquímicos de alimentos según frecuencias establecidas.

Tipos de análisis:
- Microbiológicos: Mesófilos, coliformes, E. coli, Salmonella, Staphylococcus aureus, mohos y levaduras
- Fisicoquímicos: pH, humedad, proteínas, grasas, carbohidratos (según tipo de alimento)

Laboratorios:
- Acreditados por ONAC (Organismo Nacional de Acreditación)
- Certificados vigentes

Referencia: Consultar Anexo 13 - Frecuencia Análisis Laboratorio 2026 para:
- Frecuencias mínimas por tipo de alimento
- Tipos de análisis requeridos
- Parámetros a evaluar

Referencia: Consultar Anexo 14 - Matriz de Microbiológicos y Fisicoquímicos 2026 para:

- Límites permisibles por parámetro
- Métodos de análisis
- Criterios de aceptación/rechazo

8.4 Protocolo de Muestreo

El muestreo de alimentos debe realizarse siguiendo procedimientos técnicos que garanticen la representatividad y confiabilidad de los resultados.

Aspectos clave:

- Frecuencia de muestreo según tipo de alimento
- Técnicas de toma de muestra (asépticas)
- Cantidad de muestra requerida
- Condiciones de transporte al laboratorio
- Cadena de custodia
- Registro de muestras

Referencia: Consultar Anexo 16 - Protocolo de Muestreo 2026 para:

- Procedimiento detallado de toma de muestras
- Equipos y materiales requeridos
- Formatos de registro
- Condiciones de transporte y almacenamiento

8.5 Protocolo de Notificación de ETA

ETA (Enfermedad Transmitida por Alimentos): Síndrome causado por la ingestión de alimentos contaminados con microorganismos, toxinas o sustancias químicas.

Obligación de notificación:

Ante la sospecha o confirmación de un brote de ETA, el contratista debe activar el protocolo de notificación inmediata.

Acciones inmediatas:

1. Suspender el alimento sospechoso
2. Notificar al supervisor USPEC
3. Notificar a autoridades de salud (Secretaría de Salud)
4. Aislar y preservar muestras del alimento
5. Atender a población afectada
6. Investigar causa raíz
7. Implementar acciones correctivas

Entidades a notificar:

- Supervisor del contrato (USPEC)
- Secretaría de Salud local
- INVIMA (según gravedad)
- Autoridades del establecimiento penitenciario

Referencia: Consultar Anexo 15 - Protocolo de Notificación de ETA 2026 para:

- Definición y clasificación de ETA
- Procedimiento detallado de notificación
- Formatos de reporte
- Tiempos de respuesta
- Acciones correctivas y preventivas

8.6 Control de Temperaturas

Temperaturas críticas:

Proceso	Temperatura	Observación
Recepción de refrigerados	0°C a 5°C	Verificar al recibir
Recepción de congelados	≤ -18°C	Verificar al recibir
Almacenamiento refrigerado	0°C a 5°C	Registro diario
Almacenamiento congelado	≤ -18°C	Registro diario
Cocción de alimentos	≥ 75°C (centro del alimento)	Termómetro punzón
Servicio de alimentos calientes	≥ 60°C	Mantener hasta servir
Servicio de alimentos fríos	≤ 5°C	Mantener hasta servir

Tabla 6 Control de Temperaturas críticas

Registro obligatorio: Llevar bitácora diaria de temperaturas de almacenamiento y cocción.

8.7 Trazabilidad de Alimentos

El contratista debe garantizar la trazabilidad completa de todos los alimentos:

- Hacia atrás: Identificar proveedores, lotes, fechas de compra
- Interna: Registrar almacenamiento, preparación, cocción
- Hacia adelante: Registrar servicio, raciones entregadas, población atendida

Documentos de trazabilidad:

- Facturas de compra
- Certificados de calidad de proveedores
- Registros de recepción
- Registros de almacenamiento (temperaturas)
- Registros de producción
- Registros de servicio (Formatos 04 y 05)

8.8 Control de Plagas

Programa de Control Integrado de Plagas (obligatorio):

- Contrato con empresa especializada certificada
- Aplicaciones periódicas (mínimo mensual)
- Uso de productos autorizados por INVIMA
- Registro de aplicaciones
- Certificados de fumigación
- Ausencia total de plagas en áreas de alimentos

Referencias de soporte:

- Anexo 13: Frecuencia Análisis Laboratorio 2026
- Anexo 14: Matriz de Microbiológicos y Fisicoquímicos 2026
- Anexo 15: Protocolo de Notificación de ETA 2026
- Anexo 16: Protocolo de Muestreo 2026

9. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

El contratista debe implementar y mantener un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) conforme a la normativa legal vigente, garantizando un entorno laboral seguro y saludable para todo su personal.

9.1 Normativa Aplicable 2026

- Ley 1562 de 2012: Sistema General de Riesgos Laborales.
- Decreto 1072 de 2015: Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo.
- Resolución 0312 de 2019: Estándares Mínimos del SG-SST.
- Resolución 2404 de 2019: Guía Técnica para evaluaciones médicas ocupacionales.

9.2 Obligaciones Generales SG-SST

El contratista debe cumplir con:

1. Afiliación Integral: Todo el personal debe estar afiliado y activo en el Sistema de Seguridad Social Integral (Salud, Pensión, ARL).
2. Responsable del SG-SST: Designar una persona con licencia vigente en SST para el diseño e implementación del sistema.
3. Matriz de Peligros: Identificación de peligros, evaluación y valoración de riesgos actualizada.
4. COPASST / Vigía: Conformación y funcionamiento del Comité Paritario de SST o Vigía.
5. Comité de Convivencia: Conformación y funcionamiento para prevención de acoso laboral.
6. Plan de Trabajo Anual: Documento firmado con objetivos, metas y recursos.

9.3 Gestión de Riesgos Específicos

El contratista debe implementar controles para los riesgos prioritarios:

Tipo de Riesgo	Foco de Control	Medidas Mínimas
Físico	Temperaturas extremas (calor/frío)	EPP térmico, hidratación, tiempos de recuperación.
Biomecánico	Movimientos repetitivos, cargas	Pausas activas, ayudas mecánicas, higiene postural.
Mecánico	Uso de cuchillos, máquinas	Guardas de seguridad, guantes de malla, mantenimiento.
Químico	Productos de limpieza	Fichas de seguridad, etiquetado, EPP específico.
Locativo	Pisos húmedos, caídas	Calzado antideslizante, señalización, orden y aseo.
Psicosocial	Estrés, trabajo bajo presión	Jornadas claras, pausas, batería de riesgo psicosocial.
Biológico	Microorganismos	Vacunación, EPP, bioseguridad.

Tabla 7 Gestión de Riesgos Específicos

9.4 Elementos de Protección Personal (EPP)

El suministro de EPP es gratuito para el trabajador y debe cumplir con normatividad técnica. Se debe llevar registro de entrega y reposición.
(Ver detalle de dotación por cargo en Sección 6.5.2)

9.5 Medicina Preventiva y del Trabajo

- Exámenes de Ingreso: Aptitud física para el cargo (énfasis en manipulación de alimentos).
- Exámenes Periódicos: Seguimiento anual.
- Exámenes de Retiro: Al finalizar el vínculo laboral.
- Vacunación: Esquema requerido para manipuladores.

9.6 Plan de Emergencias

El contratista debe contar con un plan de emergencias alineado con el del establecimiento:

- Análisis de vulnerabilidad y conformación de brigadas.
- Simulacros periódicos.
- Dotación de botiquines y extintores.

9.7 Reporte de Accidentes

- Reporte de AT a la ARL (2 días hábiles).
- Investigación de incidentes y accidentes.
- Acciones correctivas.

Referencia detallada: Consultar el Anexo 06 - Manual SST 2026 para estructura detallada del SG-SST, guías técnicas, formatos y protocolos específicos.

10. TRANSICIÓN Y CONTINUIDAD DEL SERVICIO

El contratista debe garantizar la continuidad ininterrumpida del servicio de alimentación durante las fases de inicio, ejecución y terminación del contrato, así como durante los procesos de transición normativa.

10.1 Empalme con Contratista Saliente/Entrante

Todo proceso de cambio de operador debe regirse por un Plan de Empalme que asegure cero impacto en la población beneficiaria:

1. Fase de Reconocimiento (5 días antes): Visitas conjuntas a establecimientos, inventario de equipos y estado de infraestructura.
2. Fase Operativa (Día 0): Entrega formal del servicio, transferencia de inventarios (si aplica) y continuidad del suministro.
3. Fase de Estabilización (15 días post-inicio): Ajustes operativos, completitud de la plantilla de personal y normalización de procesos.

Inventarios: El contratista debe realizar y firmar actas de inventario de equipos e infraestructura recibida de la USPEC, asumiendo su custodia durante la ejecución.

10.2 Transición Normativa - Ley 2346 de 2024

Conforme a la Ley 2346 de 2024, la responsabilidad del suministro de alimentación en Estaciones de Policía, Subestaciones y Unidades de Reacción Inmediata (URI) se encuentra en proceso de transición desde la USPEC hacia los Entes Territoriales (Alcaldías y Gobernaciones).

10.3 Clasificación de Establecimientos

Para efectos del contrato, los sitios de ejecución se clasifican en:

- Grupo A (Permanencia USPEC): Establecimientos Penitenciarios y Carcelarios del orden nacional (ERON) y militar (CRM). La responsabilidad se mantiene en USPEC.
- Grupo B (Transición Activa): Estaciones de Policía y URI que aún están a cargo de la USPEC pero serán transferidas a Entes Territoriales durante la vigencia 2026.
- Grupo C (Excluidos): Sitios ya transferidos a Entes Territoriales. No hacen parte del alcance del contrato.

10.3.1 Protocolo de Entrega a Entes Territoriales

Cuando un establecimiento del Grupo B sea asumido oficialmente por el Ente Territorial correspondiente, el contratista debe:

1. Notificación: Recibirá comunicación escrita de la USPEC con 30 días de antelación.
2. Cierre Operativo: Coordinar la fecha y hora exacta de la última ración a suministrar.
3. Acta de Cierre Parcial: Suscribir acta de terminación parcial del servicio para ese punto específico.
4. Ajuste de Facturación: Excluir el punto de la facturación mensual a partir de la fecha de entrega.
5. Liquidación de Personal: Reubicar o liquidar al personal asignado a ese punto, conforme a la ley laboral.

Nota: La reducción de cobertura por aplicación de la Ley 2346 de 2024 NO constituirá incumplimiento contractual ni dará lugar a indemnizaciones por lucro cesante, al ser un mandato legal conocido desde la etapa precontractual.

Referencia detallada: Consultar el Anexo 11 - Modelo de Transición 2026 para el detalle operativo del empalme entre operadores y la guía metodológica completa de transición hacia Entes Territoriales.

11. GESTIÓN DE RIESGOS

El contratista debe conocer, gestionar y mitigar los riesgos previsibles identificados para el proceso, así como aquellos que surjan durante la ejecución.

Referencia: Consultar el Anexo 07 - Matriz de Riesgos 2026 para el detalle de:

- Identificación y tipificación de riesgos (Financieros, Operacionales, Normativos, etc.)
- Valoración de impacto y probabilidad
- Asignación de riesgos (Contratista, Entidad o Compartido)
- Acciones de mitigación y monitoreo

Nota: La matriz 2026 incluye la actualización de nuevos riesgos normativos (Ley 2346/2024, Ley 2101/2021) y económicos (SMMLV).

12. REQUISITOS PARA OFERENTES

Para participar en el proceso de selección y garantizar la idoneidad requerida, los interesados deben cumplir con los siguientes requisitos habilitantes.

12.1 Requisitos de Infraestructura y Equipos

El oferente debe presentar cartas de compromiso garantizando:

- Disponibilidad de equipos mínimos (según ANEXO 05: Equipos mínimos), para cada una de las estaciones de servicio y/o CDT a servir.
- Vehículos para transporte de alimentos (cuando aplique o en caso de contingencia).

12.2 Requisitos de Personal

El oferente debe presentar la siguiente hoja de vida como personal mínimo:

DIRECTOR DE SERVICIO / COORDINADOR GENERAL

ITEMS	PERFIL	ACREDITACIO
1	Disponibilidad	Carta de Intención Suscrita
2	Ser Mayor de Edad	Fotocopia de la Cedula de Ciudanía (ambas caras)
3	Título profesional en Administración de Empresas o Ingeniería Industrial o Ingeniería de Alimentos o Nutrición o Dietética, o carreras afines	Fotocopia del diploma
4	Tarjeta Profesional- cuando aplique	Fotocopia Tarjeta Profesional Vigente
6	Postgrado en áreas requeridas por los programas de alimentación entre ellas gestiones administrativas, gestión gerencia o gestión operativa, gerencia, administración, dirección o gestión de proyectos, gestión operativa, gerencia de servicios, gerencia logística, gerencia de mercadeo, gerencia de operaciones o áreas afines	Fotocopia del diploma
7	No tener o haber tenido antecedentes penales, disciplinarios, fiscales y RNMC	Certificados de Antecedentes Disciplinarios, Fiscales, judiciales y RNMC
8	Experiencia Requerida Requisitos mínimos: - Mínimo 4 años de experiencia en servicios de alimentación institucional - Mínimo 1 años de experiencia en servicios de alimentación para población institucionalizada (cárceles, hospitales, colegios)	Copia de contrato o certificación que indique claramente la fecha, el plazo y el objeto del mismo, que acredite la experiencia.
9	Cantidad Requerida	1

12.3 Requisitos de Personal Operativo

El oferente debe presentar cartas de compromiso garantizando que el personal operativo que servirá a cada una de las estaciones de policía o CDT, cumplirá con los requisitos mínimos contenidos en el Anexo 05 Perfiles Profesionales, así como con también cumplirá con los requisitos exigibles para este servicio según la normatividad nacional y local vigente.

13. SUPERVISIÓN Y CONTROL

La vigilancia de la correcta ejecución del contrato se ejercerá a través de un esquema mixto de supervisión e interventoría.

13.1 Esquema de Supervisión

Rol	Entidad	Función Principal
Supervisor General	Contratante	Control administrativo, financiero y jurídico del contrato principal.
Supervisor Operativo	Estacion de Policia y/o CDT	Certificación del recibo a satisfacción del servicio diario en cada establecimiento.

Rol	Entidad	Función Principal
Comité de Alimentación	Supervisión + PPL	Veeduría participativa sobre la calidad percibida del servicio.

Tabla 8 Esquema de Supervisión

13.2 Mecanismos de Control

1. Formatos Diarios: Suscripción diaria del formato de entrega de raciones (Formato 04) por parte del Supervisor Operativo.
2. Muestreo: Toma de contramuestras diarias de todas las preparaciones (retención por 72 horas).
3. Auditorías: Visitas no anunciadas de la Interventoría o entes de control (Salud, Contraloría).
4. Comités de Seguimiento: Reuniones mensuales de evaluación de nivel de servicio (ANS).

13.3 Facturación y Pagos

El pago se realizará mensualmente por ración servida y aceptada, soportada en:

- Factura electrónica.
- Acta de recibo a satisfacción mensual (Formato 05).
- Informe de interventoría.
- Certificación de pago de aportes parafiscales y seguridad social.

Descuentos: Se aplicarán descuentos por raciones no servidas, glosas de calidad o incumplimiento de niveles de servicio (ANS).

14. LISTADO DE ANEXOS

Anexos de Datos y Especificaciones (Carpeta: ANEXOS)

- Anexo 01: Glosario Oficial 2026
- Anexo 02: Manual de Dietas 2026
- Anexo 03: Equipos Mínimos 2026
- Anexo 04: Estándar Talento Humano 2026
- Anexo 05: Perfiles Profesionales 2026
- Anexo 06: Manual SST 2026
- Anexo 07: Matriz Riesgos 2026
- Anexo 08: Ubicación Sitios 2026
- Anexo 09: Requisitos Habilitantes 2026
- Anexo 10: Presupuesto Detallado 2026
- Anexo 11: Modelo de Transición 2026

- Anexo 12: Sitios Contingencia 2026
- Anexo 13: Frecuencia Análisis Laboratorio 2026
- Anexo 14: Matriz Microbiológicos 2026
- Anexo 15: Protocolo ETA 2026
- Anexo 16: Protocolo Muestreo 2026
- Anexo 17: Participación Componentes 2026

Formatos Operativos (Carpeta: FORMATOS)

- Formato 01: Control Técnico
- Formato 02: Control Nutricional
- Formato 03: Paz y Salvo Final
- Formato 04: Acta Entrega Diaria
- Formato 05: Acta Entrega Mensual (Facturación)
- Formato 06: Reporte Agotamiento
- Formato 07: Informe Obligaciones
- Formato 08: Relación Personal Vinculado