ANEXO. FICHA TÉCNICA

OBJETO: CONTRATAR UN OPERADOR LOGISTICO PARA EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN Y KIT DE ASEO EN LA GARANTIA DE LOS ADOLESCENTES QUE INGRESAN AL CENTRO TRANSITORIO PARA ATENCIÓN ADOLESCENTE (CETRA) DE LA CIUDAD DE SOACHA

No.	BIEN Y/O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA
1	**SERVICIO DE ALIMENTACIÓN: DESAYUNO**	UNIDAD
2	**SERVICIO DE ALIMENTACIÓN: REFRIGERIO DE LA MAÑANA**	UNIDAD
3	**SERVICIO DE ALIMENTACIÓN: ALMUERZO**	UNIDAD
4	**SERVICIO DE ALIMENTACIÓN: REFRIGERIO DE LA TARDE**	UNIDAD
5	**SERVICIO DE ALIMENTACIÓN: CENA**	UNIDAD

Con el fin de dar cumplimiento a la GUÍA OPERATIVA DEL SERVICIO MODALIDAD DE ATENCIÓN INICIAL CENTRO TRANSITORIO – CETRA por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar F8.P14.DE, versión 1 del 18 de septiembre del 2024 en el numeral 3.1. de atributos de calidad de la atención sobre: "Contar con los requerimientos de alimentación y nutrición necesarios para 8 días calendario" y "suministrar alimentación acorde con la hora de ingreso de la persona adolescente o joven" (Se anexa guía)

El contratista deberá entregarle una Ración lista para consumo (Refrigerio) el que esté contemplado en el menú de ese día, más agua para hidratación, sin importar la hora de ingreso y debe ser adicional a la alimentación contemplada para ese día. Además, deberá garantizar el suministro oportuno y continuo de alimentos, cumpliendo con estándares de calidad, inocuidad y trazabilidad, de acuerdo con las necesidades de la entidad y los lineamientos del ICBF. El servicio incluye:

- Adquisición y entrega de alimentos en las cantidades y periodicidad definidas por el supervisor.
- Cumplimiento de normas sanitarias y de inocuidad alimentaria (INVIMA, Resolución 2674 de 2013 y demás aplicables).
- Logística de distribución que asegure la conservación de la cadena de frío y condiciones adecuadas de transporte.
- Registro y trazabilidad de cada entrega, con soporte documental y guías de despacho.
- Servicio de catering y menaje, de acuerdo con las indicaciones del supervisor (se contempla empaques biodegradables)
- Servicio de montaje y desmontaje en la entrega y suministro del alimento, incluyendo equipos de conservación y protocolos sanitarios.

La alimentación en el CETRA (Centro Transitorio de Atención al Menor Infractor), requiere prestar el servicio de cinco (5) comidas al día divididas en: desayuno, refrigerio mañana, almuerzo, refrigerio tarde y cena. Cantidad aproximada 5 comidas diarias. Los menús se formulan conforme a las Tablas de Requerimientos Nutricionales del ICBF, garantizando adecuación en calorías, proteínas, carbohidratos, grasas, vitaminas y minerales según la edad, sexo y condiciones de salud de los beneficiarios, para ello se debe contar con la asesoría de un profesional en nutrición y dietética, responsable de validar y ajustar los planes de alimentación. Se deben consideran variables culturales, regionales y de disponibilidad de alimentos.

La GUÍA OPERATIVA DEL SERVICIO MODALIDAD DE ATENCIÓN INICIAL CENTRO TRANSITORIO – CETRA por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar F8.P14.DE, versión 1 del 18 de septiembre del 2024 establece dos tipologías de minuta denominadas de la siguiente manera: Anexo Minuta Patrón con AAVN de la Dirección de Protección que se encuentra en intranet ICBF en el componente de Nutrición. Y Anexo Minuta Patrón Sin AAVN de la Dirección de Protección que se encuentra en intranet ICBF en el componente de Nutrición. Sin embargo, la relacionada por ICBF Soacha para CETRA es: Anexo Minuta Patrón Sin AAVN de la Dirección de Protección que se encuentra en intranet ICBF en el componente de Nutrición, la cual menciona que para edades de 14 a 17 años con 11 meses (población beneficiada) se rige la siguiente minuta:

DESAYUNO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos o centímetros cúbicos para líquidos		
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido*
Lácteos				
Leche de vaca líquida entera, pasteurizada o leche de vaca entera en polvo	Todos los días	210 cc o 29 g	210 cc o 29 g	210 cc
Cereal o derivado de cereal				
Cereal o derivado de cerea	Todos los días	8.5 g	8.5 g	8.5 g
Carnes o huevo o queso				
Huevo	Todos los dias	55 g	50 g	50 g
Queso		50 g	50 g	50 g
Carnes magras		50 g	50 g	35 g
Fruta	Todos los dias	80 – 160 g	80 g	80 g
Cereal o derivado de Cereal				
Galletas sin crema o relleno	Todos los dias	28 g	28 g	28 g
Pan sin crema o relleno		50 g	50 g	50 g
Ponqué sin crema o relleno		40 g	40 g	40 g
Grasa				
Aceite de girasol o maíz o soya	Todos los dias	3 cc	3 cc	3 cc

REFRIGERIO DE LA MAÑANA

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos o centímetros cúbicos para líquidos		
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido*
Lácteos				
Leche de vaca líquida entera, pasterurizada o leche de vaca entera en polvo	Todos los días	210 cc o 29 g	210 cc o 29 g	210 cc
Yogurt o kumis		210 cc	210 cc	210 cc
Cereal o derivado de Cereal				
Galletas sin crema o relleno	Todos los días	28 g	28 g	28 g
Pan sin crema o relleno		50 g	50 g	50 g
Ponqué sin crema o relleno		40 g	40 g	40 g
Fruta	Todos los días	100- 200 g	100 g	100 g

ALMUERZO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos o centímetros cúbicos para líquidos		
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido*
Verduras	Todos los días	44 – 100g	40 g	38- 40g
Cereal o derivado de cereal	Todos los días	60 g	60 g	121 -162g
Tubérculos o raíces o plátanos	Todos los días	120- 176 g	120g	120g
Carnes				
Carne roja magra	3 días/ semana + Vísceras rojas 1 días/semana	110g	110g	120g

Pollo o pescado	2 días/semana pollo + 1 día/ semana pescado	Pechuga: 118g Pierna: 151g Contramuslo: 121g Pescado: 212g	110g	63g
Leguminosa	1 día/semana	25g	25g	58g
Grasa				
Aceite de girasol o maíz o soya	Todos los días	17cc	17cc	17cc

REFRIGERIO DE LA TARDE

Grupo Alimento	**Frecuencia**	**Cantidad en gramos o centímetros cúbicos para líquidos**		
		P. Bruto	**P. Neto**	**P. Servido***
Lácteos				
Leche de vaca líquida entera, pasteurizada o leche de vaca entera en polvo.	6 días/semana	210cc o 29g	210cc o 29g	210cc
Yogurt o kumis		210cc	210cc	210cc
Queso	1 día/ semana	40g	40g	40g
Cereal o derivado de Cereal				
Galletas sin crema o relleno	Todos los días	28g	28g	28g
Pan sin crema o relleno		50g	50g	50g
Ponque sin crema o relleno		40g	40g	40g
Fruta	Todos los días	100-200g	100g	100g

CENA

Grupo Alimento	**Frecuencia**	**Cantidad en gramos o centímetros cúbicos para líquidos**		
		P. Bruto	**P. Neto**	**P. Servido***
Verduras	Todos los días	44-100g	40g	38-40g
Cereal o derivado de cereal	Todos los días	60g	60g	121-162g
Tubérculos o raíces o plátanos	Todos los días	120- 176g	120g	120g
Carnes				
Carne roja magra	3 días/semana	110g	110g	63g
Pollo o pescado	3 días/semana Pollo + 1 día/ Semana pescado	Pechuga: 118g Pierna:151g Contramuslo:121g Pescado:212g	110g	63g sin hueso
Lácteos				
Leche de vaca loquida entera, pasteurizada o leche de vaca entera en polvo	Todos los días	100cc o 13.5g	100cc o 13.5g	100cc
Grasa				
Aceite de girasol o maíz o soya	Todos los días	17cc	17cc	17cc

Fuente: Minuta Patrón Sin AAVN de la Dirección de Protección que se encuentra en intranet ICBF en el componente de Nutrición

Tiempo comida. Centro Transitorio

Modalidad	**Tiempo de Comida**
Centro Transitorio	Desayuno. Refrigerio Mañana. Almuerzo.

	Refrigerio Tarde. Cena.

Fuente: GUÍA OPERATIVA DEL SERVICIO MODALIDAD DE ATENCIÓN INICIAL CENTRO TRANSITORIO – CETRA por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar F8.P14.DE, versión 1 del 18 de septiembre del 2024.

Distribución de tiempos por consumo de alimentos. Centro Transitorio

Tiempos de consumo	Hora de distribución
Desayuno	6:30 am a 7:30 am
Refrigerio Mañana	9:30 am a 9:45 am
Almuerzo	12:30 m a 1:30 pm
Refrigerio Tarde	3:30 pm a 3:45 pm
Comida	6:30 pm a 7:30 pm

Necesidades mínimas de vajilla. Centro Transitorio

ELEMENTO	CANTIDAD
Tenedor mesa	La cantidad por sede operativa corresponde al cupo definido por capacidad instalada más el 20% para reposición.
Cuchara sopera	
Plato seco	
Pocillo	
Vaso	Un puesto por adolescente o joven atendido en el turno respectivo
Mesas de comedor - puesto para comer	Una silla, butaca o puesto en banca por adolescente o joven atendido en el turno respectivo

NOTA 1. Los operadores de los servicios de atención deberán consultar y acatar lo establecido en la Guía Técnica del Componente de Alimentación y Nutrición para los Programas y Proyectos Misionales del ICBF.

NOTA 2. En el centro transitorio no aplica el desarrollo del ciclo de menús, el operador debe capacitar al gestor de alimentos en la aplicación de la minuta patrón frente a la alimentación a ofrecer a adolescentes y jóvenes, para cumplir con criterios de variabilidad en la oferta, suministro de alimentos de todos los grupos, tiempos de comida y tamaño de porciones según la edad y sexo.

NOTA 3. No se requiere que el operador presente para aprobación un ciclo de menús, lista de intercambio, análisis de contenido nutricional, ni manual de preparaciones. No obstante, el operador deberá programar los menús a suministrar (con los tiempos de alimentación que aplique) y debe publicar el menú diario en el área de consumo de alimentos, para conocimiento de adolescentes y jóvenes. Cabe resaltar que cuando se haga ajustes a las Minuta Patrón el operador deberá asumir dichos ajustes en el marco de derecho, en cuanto se encuentre el documento vigente o el que lo ajuste, remplace o modifique

NOTA 4. Se debe tener en cuenta que los horarios de comida o consumo deben ajustarse al ingreso de la persona adolescente o joven, considerando que entre un momento de alimentación y otro, debe existir un espaciamiento de aproximadamente 3 horas. Tener en cuenta la particularidad de cada caso según indicaciones médicas.

NOTA 5. Se debe relacionar la certificación de manipulación de alimentos del personal que se encargara de la preparación de los mismo, esto siguiendo las normas nacionales sanitarias. Incluyendo el registro sanitario vigente de la entidad, el concepto sanitario favorable y demás permisos para manipular alimentos, y sobre los productos suministrados.

NOTA 6. Relacionar los vehículos disponibles para el transporte de los alimentos, así mismo anexar los certificados de habilitación de los vehículos para dicho transporte, y garantías de cumplimiento de los requisitos normativos de tránsito SOAD, tecno mecánica y revisión de gases.

NOTA 7. El contratista deberá entregar informes periódicos de cumplimiento, donde relacione los protocolos de calidad y seguridad alimentaria.

NOTA 8. Se debe garantizar el servicio logístico y entrega de los alimentos de acuerdo con los alimentos cumpliendo con tiempos, calidad o condiciones sanitarias.

Codificación del bien, obre o servicio según las Naciones Unidas (UNSPSC)

De conformidad con el numeral 2 del Articulo 2.2.1.2.1.5.1 del Decreto 1082 del 2015, la descripción se enmarca en los siguientes códigos de clasificación de los bienes y servicios, expedido por Colombia Compra Eficiente; en consecuencia, de los siguientes:

Clasificación UNSPSC	Segmento	Familia	Clase	Producto (De ser posible)
93131608	Servicios públicos y asuntos cívicos	Ayuda y asistencia humanitaria	Planeación y programas de políticas de alimentación	Servicios de suministro de alimento
48101800	Maquinaria, equipo y suministro para la industria de servicios	Equipos de servicios de alimentación para instituciones	Menaje y utensilios de cocina	Menaje y utensilios de cocina
50192100	Alimentos, bebidas y tabaco	Alimentos preparados y conservados	Pasabocas y snacks	Pasabocas y snacks
50192600	Alimentos, bebidas y tabaco	Alimentos preparados y conservados	Acompañamientos preparados	Acompañamientos preparados
50193200	Alimentos, bebidas y tabaco	Alimentos preparados y conservados	Ensaladas preparadas	Ensaladas preparadas
73131500	Servicios de producción industrial y manufactura	Industria de alimentos y bebidas	Procesamiento de bebidas	Procesamiento de bebidas
73131600	Servicios de producción industrial y manufactura	Industria de alimentos y bebidas	Procesamiento de carnes y aves y peces y mariscos	Procesamiento de carnes y aves y peces y mariscos
73131900	Servicios de producción industrial y manufactura	Industria de alimentos y bebidas	Procesamiento de granos y azúcar y aceites y grasas	Procesamiento de granos y azúcar y aceites y grasas
90101700	Servicios de viaje alimentación, alojamiento y entretenimiento	Restaurante y catering (servicios de comidas y bebidas)	Servicios de cafetería	Servicios de cafetería
90101800	Servicios de viaje alimentación, alojamiento y entretenimiento	Restaurante y catering (servicios de comidas y bebidas)	Servicios de comida para llevar y a domicilio	Servicios de comida para llevar y a domicilio.
93131600	Servicios políticos y de asuntos cívicos	Ayuda y asistencia humanitaria	Planeación y programas de políticas de alimentos y nutrición	Planeación y programas de políticas de alimentos y nutrición

Con el fin de garantizar las condiciones básicas de higiene y cuidado personal de los y las adolescentes atendidos en el CETRA, se establece la siguiente relación de elementos de aseo personal requeridos para su dotación, conforme a presentaciones de uso individual y gramajes acordes a las necesidades básicas de atención. Los elementos descritos a continuación permitirán asegurar condiciones adecuadas de salubridad, bienestar y atención integral de la población beneficiaria.

Producto	Presentación adolescente masculino	Descripción	Presentación adolescente femenino	Descripción
Jabón pequeño	Unidad individual	8g- 14g	Unidad individual	8g- 14g
Cepillo de diente	Unidad individual	Tipo mediano flexible cerdas con terminación	Unidad individual	Tipo mediano flexible cerdas con terminación redondeada material nylon.

		redondeada material nylon.		
Crema dental pequeña	Tubo pequeño	22ml	Tubo pequeño	22ml
Rollo papel higiénico	Rollo individual	Color blanco uniforme textura suave doble hoja por unidad de rollo 26 metros por rollo.	Rollo individual	Color blanco uniforme textura suave doble hoja por unidad de rollo 26 metros por rollo.
Desodorante	Presentación pequeña	30g	Presentación pequeña	30g
Shampoo	Sachet	18 ml	Sachet	18ml
Toallas higiénicas	N/A	N/A	Paquete pequeño	Toallas higiénicas económicas, delgadas con alas, elaboradas con gel súper absorbente y tecnología antiderrames para mayor comodidad y protección.

Codificación del bien, obre o servicio según las Naciones Unidas (UNSPSC)

De conformidad con el numeral 2 del Articulo 2.2.1.2.1.5.1 del Decreto 1082 del 2015, la descripción se enmarca en los siguientes códigos de clasificación de los bienes y servicios, expedido por Colombia Compra Eficiente; en consecuencia, de los siguientes:

Clasificación UNSPSC	**Segmento**	**Familia**	**Clase**	**Producto (De ser posible)**
53131608	Ropa, maletas y productos de aseo personal.	Baño y cuerpo	Jabones y limpiadores	Jabon de tocador pequeño tipo hotel.
53131503	Ropa, maletas y productos de aseo personal.	Cuidado dental	Cepillos de dientes	Cepillo de dientes económico
53131501	Ropa, maletas y productos de aseo personal.	Cuidado dental	Dentífricos	Crema dental pequeña
14111704	Papel y materiales de papel.	Productos de papel sanitario	Papel higiénico	Rollo de papel higiénico
53131606	Ropa, maletas y productos de aseo personal.	Cuidado personal	Desodorantes	Desodorante en tubo pequeño
53131628	Ropa, maletas y productos de aseo personal.	Cuidado del cabello	Shampoo y acondicionadores	Shampoo en presentación pequeña
53131615	Ropa, maletas y productos de aseo personal.	Higiene femenina	Toallas sanitarias	Toallas higiénicas marca Ellas

JESUS ENRIQUE QUINTERO RAVE
Director De Apoyo A La Justicia y Control Urbano

Elaboró: Ana M. Torres L. / Trabajadora Social CTO 0920-2026.
Reviso: Luis Felipe Canosa Tabares/ Abogado CTO0231- 2026.