PRESUPUESTO

PROYECTO:

FORTALECIMIENTO DEL BIENESTAR NUTRICIONAL DE PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD Y MENORES INFRACTORES EN ORITO, PUTUMAYO

NOVIEMBRE 2026

Orito, Putumayo, 03 de noviembre de 2026 OF-SGM-095-2026

Señor
ALEJANDRO SAMBONI
Jefe Oficina Banco de Proyectos Municipal
Municipio de Orito – Putumayo

Asunto: Solicitud de Adición de recursos proyecto BPIN 202600000004361

Cordial saludo.

De manera atenta, me permito solicitar la adición de recursos al proyecto identificado con código BPIN 202600000004361, denominado:

FORTALECIMIENTO DEL BIENESTAR NUTRICIONAL DE PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD Y MENORES INFRACTORES EN ORITO, PUTUMAYO.

La presente solicitud de adición por el valor de $ 48.945.000,00 se fundamenta en la necesidad de garantizar la continuidad de las acciones orientadas al fortalecimiento del bienestar nutricional de las personas privadas de la libertad y los menores infractores del municipio de Orito, teniendo en cuenta la importancia de asegurar la disponibilidad de los recursos necesarios para atender sus requerimientos alimentarios y contribuir a la satisfacción de sus necesidades nutricionales, de acuerdo con las condiciones y características de la población beneficiaria.

En este sentido, la adición de recursos permitirá fortalecer la capacidad financiera y operativa requerida para dar continuidad a las actividades contempladas en el proyecto, favoreciendo el cumplimiento de los objetivos, las metas y los compromisos establecidos, así como la atención oportuna de la población beneficiaria durante el periodo de ejecución correspondiente.

En consecuencia, solicito adelantar los trámites administrativos y presupuestales pertinentes para gestionar la adición de recursos al proyecto **"FORTALECIMIENTO DEL BIENESTAR NUTRICIONAL DE PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD Y MENORES INFRACTORES EN ORITO, PUTUMAYO"**, identificado con código **BPIN 202600000004361**, con el propósito de garantizar la continuidad de las acciones previstas y contribuir al mejoramiento de las condiciones de bienestar nutricional de la población beneficiaria.

Agradezco la atención prestada y quedo atento a cualquier información adicional que se requiera para el trámite correspondiente.

Atentamente,

HAROLD ALEXIS MORIANO TORO
Secretario de Gobierno
Municipio de Orito – Putumayo

Recibido
Marcela G
03/11/2026

PRESUPUESTO AJUSTADO

Concepto	Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Valor unitario	Valor total
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	Servicio de desayuno, compuesto por: bebida caliente o fría (café, chocolate o jugo natural) en vaso de 250 ml; porción de arroz blanco 50 g; porción de proteína de 50 g (huevo frito, revuelto o perico); porción de carbohidrato de 50 g (arepa blanca, pan, almojábana o similar); porción de fruta fresca de temporada de 100 g (papaya, banano, piña, sandía u otra); y acompañamiento adicional de 5 g (mantequilla o mermelada) y porción de queso 30 g. El servicio incluye preparación el mismo día, servido en el lugar, utilización de empaques biodegradables, cumplimiento de normas higiénico-sanitarias vigentes y transporte desde el restaurante hasta el establecimiento de reclusión transitorio. Calorías aproximadas: 475 kcal	Unidad	1599	$ 18.000	$ 28.782.000
	Servicio de almuerzo, compuesto por: porción de proteína principal de 100 g (pollo, carne de res, cerdo o pescado); porción de arroz blanco o arroz mixto 120 g; porción de leguminosa de 70 g (lentejas, frijoles, garbanzos o similar); ensalada fresca de verduras crudas o cocidas de 120 g; bebida natural de fruta en vaso de 200 ml; y acompañamiento adicional de 50 g (papa, yuca o plátano) y postre de 10 g. El servicio incluye alimentos preparados el mismo día, servidos calientes, uso de empaques biodegradables, cumplimiento de la normatividad sanitaria aplicable y transporte desde el restaurante hasta el establecimiento de reclusión transitorio. Calorías aproximadas: 675 kcal	Unidad	1599	$ 25.000	$ 39.975.000
	Servicio de cena, compuesto por: porción de proteína de 80 g (pollo, carne, huevo o atún); porción de carbohidrato de 100 g (arroz, pasta, papa, arepa o similar); porción de acompañamiento de 100 g (ensalada fresca o verdura cocida); bebida natural o caliente (café, chocolate o jugo de mango) en vaso de 200 ml; y complemento de 30 g (pan o similar). El servicio incluye preparación el mismo día, servicio en el lugar, empaques biodegradables, cumplimiento de normas higiénico-sanitarias vigentes y transporte desde el restaurante hasta el establecimiento de reclusión transitorio. Calorías aproximadas: 580 kcal	Unidad	1599	$ 22.000	$ 35.178.000
VALOR TOTAL					**$ 103.935.000**

FORTALECIMIENTO DEL BIENESTAR NUTRICIONAL DE PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD Y MENORES INFRACTORES EN ORITO, PUTUMAYO

PROPUESTA ECONÓMICA

ADICION

Concepto	Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Valor unitario	Valor total
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	Servicio Ración Desayuno PPL: Ración alimentaria para centro de detención transitorio (aporte mínimo: 475 kcal): Bebida caliente no estimulante (250 ml), Cereal/Tubérculo cocido (50 g), Proteína animal (50 g), Carbohidrato derivado de cereal (50 g), Fruta fresca (100 g), Lácteo/Queso (30 g) y Grasa/Mermelada (5 g). Servido el mismo día en empaque térmico flexible sin elementos punzocortantes. El proveedor garantizará Concepto Sanitario Favorable y personal capacitado en manipulación (Res. 2674/2013). Para efectos de calidad, gramajes e inocuidad, el contratista debe acatar obligatoriamente los parámetros técnicos establecidos por el ministerio de salud, con los cuales la supervisión verificará y evaluará el servicio.	UNIDAD	753	$ 18.000	$ 13.554.000
	Servicio Ración Almuerzo PPL: Ración alimentaria para centro de detención transitorio (aporte mínimo: 675 kcal): Proteína animal (100 g), Carbohidrato derivado de cereal (120 g), leguminosa cocida (70 g), ensalada de verduras (120 g), bebida natural de fruta (200 ml), acompañamiento de tubérculo (50 g) y postre (10 g). Servido el mismo día en empaque térmico flexible sin elementos punzocortantes. El proveedor garantizará Concepto Sanitario Favorable y personal capacitado en manipulación (Res. 2674/2013). Para efectos de calidad, gramajes e inocuidad, el contratista debe acatar obligatoriamente los parámetros técnicos establecidos por el ministerio de salud, con los cuales la supervisión verificará y evaluará el servicio.	UNIDAD	753	$ 25.000	$ 18.825.000
	Servicio Ración Cena PPL: Ración alimentaria para centro de detención transitorio (aporte mínimo: 580 kcal): Proteína animal (80 g), Carbohidrato derivado de cereal (100 g), verduras frescas (100 g), bebida caliente (200 ml) y (30 g) pan. Servido el mismo día en empaque térmico flexible sin elementos punzocortantes. El proveedor garantizará Concepto Sanitario Favorable y personal capacitado en manipulación (Res. 2674/2013). Para efectos de calidad, gramajes e inocuidad, el contratista debe acatar obligatoriamente los parámetros técnicos establecidos por el ministerio de salud, con los cuales la supervisión verificará y evaluará el servicio.	UNIDAD	753	$ 22.000	$ 16.566.000
			VALOR TOTAL ADICION		**$ 48.945.000**

VALOR TOTAL PROYECTO INICIAL + ADICION	**$ 152.880.000**

HAROLD ALEXIS MORIANO TORO
SECRETARIO DE GOBIERNO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS FORTALECIMIENTO DEL BIENESTAR NUTRICIONAL DE PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD Y MENORES INFRACTORES EN ORITO, PUTUMAYO ORITO

El presente proyecto tiene como finalidad el fortalecimiento del bienestar nutricional de las personas privadas de la libertad y menores infractores en el municipio de Orito, Putumayo. Esta intervención es de vital importancia para garantizar el respeto a los derechos humanos fundamentales, la promoción de la salud, y la mejora de las condiciones de vida de estas poblaciones vulnerables, en cumplimiento con las normativas nacionales e internacionales que regulan la atención a personas en situación de privación de la libertad.

Contexto y Necesidad

Las personas privadas de la libertad y menores infractores constituyen un grupo poblacional especialmente vulnerable, que enfrenta limitaciones significativas para acceder a una alimentación adecuada y balanceada, lo cual impacta directamente en su estado de salud y en su proceso de rehabilitación social. La nutrición adecuada es un componente esencial para el mantenimiento de la salud física y mental, la prevención de enfermedades, y el desarrollo integral de los individuos.

En Colombia, la atención integral a esta población es un mandato constitucional y legal, que debe ser garantizado por las autoridades locales y nacionales. La Ley 65 de 1993 y la Ley 1709 de 2014 establecen lineamientos claros para la atención y el respeto de los derechos de las personas privadas de la libertad, incluyendo su derecho a una alimentación adecuada y a condiciones dignas durante su reclusión.

Normativa Aplicable

- **Constitución Política de Colombia (Artículos 11, 12 y 49):**

Establece el derecho fundamental a la vida, la integridad física y moral, y el acceso a la salud para todas las personas, sin excepción, lo que incluye una alimentación adecuada como parte integral de la salud.

- **Ley 65 de 1993:**

Regula el régimen penitenciario y carcelario en Colombia, estipulando que las personas privadas de la libertad deben recibir atención en condiciones dignas, que garanticen su integridad física y psicológica, incluida la alimentación.

- **Ley 1709 de 2014:**

Específicamente orientada a la población adolescente infractora, esta ley establece que los menores deben recibir atención integral que promueva su rehabilitación y reintegración social, donde la nutrición juega un papel fundamental.

- **Decreto 780 de 2016:**

Compila el régimen de protección social, haciendo énfasis en la atención en salud y nutrición para poblaciones especiales, como las privadas de la libertad.

Normas Técnicas y de Bioseguridad:

La Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud establece los requisitos para el manejo, preparación y distribución de alimentos en instituciones públicas y privadas, asegurando la inocuidad alimentaria, lo que es indispensable en este tipo de servicios.

Convenios Internacionales:

Colombia es signataria de la Convención Americana de Derechos Humanos y la Convención sobre los Derechos del Niño, que garantizan derechos fundamentales como la alimentación adecuada, la salud y la protección especial para menores.

Responsabilidad de la Alcaldía de Orito

La Alcaldía Municipal de Orito es la entidad territorial responsable de garantizar el bienestar de todos los habitantes del municipio, incluyendo a las personas privadas de la libertad y menores infractores que se encuentran bajo su jurisdicción. Esta responsabilidad está sustentada en:

- **Ley 136 de 1994 (Ley Orgánica Municipal):**

Establece que las alcaldías son responsables de la planeación, coordinación y ejecución de políticas públicas municipales, incluyendo salud, bienestar social y atención a poblaciones vulnerables.

- **Ley 1551 de 2012:**

Reconoce la obligación de las entidades territoriales de implementar programas sociales que aseguren la protección y derechos de los niños, niñas, adolescentes y demás grupos vulnerables.

Funciones de la Alcaldía en materia de salud pública:

La Alcaldía debe garantizar la prestación de servicios de salud, nutrición y bienestar, supervisando que se cumplan las normas higiénico-sanitarias en todas las instituciones bajo su administración.

Responsabilidad en Seguridad y Control:

Como autoridad local, la Alcaldía debe velar por el orden público y el respeto a los derechos humanos dentro de las instalaciones de reclusión, garantizando condiciones dignas para los internos, incluyendo la alimentación.

Impacto Esperado

El proyecto contribuirá directamente a mejorar la calidad de vida de las personas privadas de la libertad y menores infractores en Orito, fortaleciendo su salud, facilitando procesos de rehabilitación y respetando sus derechos fundamentales. Además, promoverá el cumplimiento normativo y la eficiencia en la prestación del servicio alimentario, con un enfoque sostenible al utilizar empaques biodegradables y prácticas higiénico-sanitarias adecuadas.

La inversión en una alimentación adecuada y en condiciones dignas responde a una política pública de respeto a la dignidad humana, y reduce riesgos de salud pública, contribuyendo a la estabilidad social y la seguridad del municipio.

Para la planificación de los servicios de desayuno, almuerzo y cena se consideró la distribución calórica recomendada para adultos dentro de una dieta equilibrada, tomando como referencia guías nutricionales generales y recomendaciones de salud pública. Estas guías señalan que, en promedio, las calorías diarias se deben distribuir de forma que cada comida principal aporte energía adecuada para el funcionamiento óptimo del organismo y la mantención de hábitos alimentarios saludables.

Según los principios de distribución calórica de guías de nutrición reconocidas:

- El desayuno debe aportar aproximadamente 20 %–25 % de las calorías totales diarias, lo que en una dieta tipo de 2,000 kcal equivaldría a 400–500 kcal para esa comida.
- El almuerzo debe aportar aproximadamente 35 %–40 % de las calorías totales diarias, equivalente a 650–800 kcal en una dieta tipo de 2,000 kcal.
- La cena debe aportar aproximadamente 25 %–30 % de las calorías totales diarias, lo que correspondería a 500–600 kcal, siendo una comida más ligera para favorecer la digestión y completar de manera equilibrada el requerimiento energético diario. (gov.uk)

Fuente https://www.minsalud.gov.co/salud/paginas/mantenga-un-peso-saludable.aspx

Estas referencias se utilizan internacionalmente como guía para elaborar menús balanceados y asegurar que las comidas principales cubran una parte adecuada del requerimiento energético diario, teniendo en cuenta que las necesidades individuales pueden variar según edad, sexo, nivel de actividad física y objetivos nutricionales.

Productos entregados:

Concepto	Descripción
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	Servicio Ración Desayuno PPL: Ración alimentaria para centro de detención transitorio (aporte mínimo: 475 kcal): Bebida caliente no estimulante (250 ml), Cereal/Tubérculo cocido (50 g), Proteína animal (50 g), Carbohidrato derivado de cereal (50 g), Fruta fresca (100 g), Lácteo/Queso (30 g) y Grasa/Mermelada (5 g). Servido el mismo día en empaque térmico flexible sin elementos punzocortantes. El proveedor garantizará Concepto Sanitario Favorable y personal capacitado en manipulación (Res. 2674/2013). Para efectos de calidad, gramajes e inocuidad, el contratista debe acatar obligatoriamente los parámetros técnicos establecidos por el ministerio de salud, con los cuales la supervisión verificará y evaluará el servicio.
	Servicio Ración Almuerzo PPL: Ración alimentaria para centro de detención transitorio (aporte mínimo: 675 kcal): Proteína animal (100 g), Carbohidrato derivado de cereal (120 g), leguminosa cocida (70 g), ensalada de verduras (120 g), bebida natural de fruta (200 ml), acompañamiento de tubérculo (50 g) y postre (10 g). Servido el mismo día en empaque térmico flexible sin elementos punzocortantes. El proveedor garantizará Concepto Sanitario Favorable y personal capacitado en manipulación (Res. 2674/2013). Para efectos de calidad, gramajes e inocuidad, el contratista debe acatar obligatoriamente los parámetros técnicos establecidos por el ministerio de salud, con los cuales la supervisión verificará y evaluará el servicio.

	Servicio Ración Cena PPL: Ración alimentaria para centro de detención transitorio (aporte mínimo: 580 kcal): Proteína animal (80 g), Carbohidrato derivado de cereal (100 g), verduras frescas (100 g), bebida caliente (200 ml) y (30 g) pan. Servido el mismo día en empaque térmico flexible sin elementos punzocortantes. El proveedor garantizará Concepto Sanitario Favorable y personal capacitado en manipulación (Res. 2674/2013). Para efectos de calidad, gramajes e inocuidad, el contratista debe acatar obligatoriamente los parámetros técnicos establecidos por el ministerio de salud, con los cuales la supervisión verificará y evaluará el servicio.

HAROLD ALEXIS MORIANO TORO
SECRETARIO DE GOBIERNO

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

PROYECTO:

FORTALECIMIENTO DEL BIENESTAR NUTRICIONAL DE PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD Y MENORES INFRACTORES EN ORITO, PUTUMAYO

NOVIEMBRE 2026

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES.

Concepto	Descripción	CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES										
		mes 1	mes 2	mes 3	mes 4	mes 5	mes 6	mes 7	mes 8	mes 9	mes 10	mes 11
SERVICIO DE ALIMENTACION	Servicio de desayuno, compuesto por: bebida caliente o fría (café, chocolate o jugo natural) en vaso de 250 ml; porción de arroz blanco 50 g; porción de proteína de 50 g (huevo frito, revuelto o perico); porción de carbohidrato de 50 g (arepa blanca, pan, almojábana o similar); porción de fruta fresca de temporada de 100 g (papaya, banano, piña, sandía u otra); y acompañamiento adicional de 5 g (mantequilla o mermelada) y porción de queso 30 g. El servicio incluye preparación el mismo día, servido en el lugar, utilización de empaques biodegradables, cumplimiento de normas higiénico-sanitarias vigentes y transporte desde el restaurante hasta el establecimiento de reclusión transitorio. Calorías aproximadas: 475 kcal											
	Servicio de almuerzo, compuesto por: porción de proteína principal de 100 g (pollo, carne de res, cerdo o pescado); porción de arroz blanco o arroz mixto 120 g; porción de leguminosa de 70 g (lentejas, frijoles, garbanzos o similar); ensalada fresca de verduras crudas o cocidas de 120 g; bebida natural de fruta en vaso de 200 ml; y acompañamiento adicional de 50 g (papa, yuca o plátano) y postre de 10 g. El servicio incluye alimentos preparados el mismo día, servidos calientes, uso de empaques biodegradables, cumplimiento de la normatividad sanitaria aplicable y transporte desde el restaurante hasta el establecimiento de reclusión transitorio. Calorías aproximadas: 675 kcal											
	Servicio de cena, compuesto por: porción de proteína de 80 g (pollo, carne, huevo o atún); porción de carbohidrato de 100 g (arroz, pasta, papa, arepa o similar); porción de acompañamiento de 100 g (ensalada fresca o verdura cocida); bebida natural o caliente (café, chocolate o jugo de mango) en vaso de 200 ml; y complemento de 30 g (pan o similar). El servicio incluye preparación el mismo día, servicio en el lugar, empaques biodegradables, cumplimiento de normas higiénico-sanitarias vigentes y transporte desde el restaurante hasta el establecimiento de reclusión transitorio. Calorías aproximadas: 580 kcal											

CRONOGRAMA AJUSTADO

Concepto	Descripción	CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES											
		Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12
SERVICIO DE ALIMENTACION	Servicio Ración Desayuno PPL: Ración alimentaria para centro de detención transitorio (aporte mínimo: 475 kcal): Bebida caliente no estimulante (250 ml), Cereal/Tubérculo cocido (50 g), Proteína animal (50 g), Carbohidrato derivado de cereal (50 g), Fruta fresca (100 g), Lácteo/Queso (30 g) y Grasa/Mermelada (5 g). Servido el mismo día en empaque térmico flexible sin elementos punzocortantes. El proveedor garantizará Concepto Sanitario Favorable y personal capacitado en manipulación (Res. 2674/2013). Para efectos de calidad, gramajes e inocuidad, el contratista debe acatar obligatoriamente los parámetros técnicos establecidos por el ministerio de salud, con los cuales la supervisión verificará y evaluará el servicio.												
	Servicio Ración Almuerzo PPL: Ración alimentaria para centro de detención transitorio (aporte mínimo: 675 kcal): Proteína animal (100 g), Carbohidrato derivado de cereal (120 g), leguminosa cocida (70 g), ensalada de verduras (120 g), bebida natural de fruta (200 ml), acompañamiento de tubérculo (50 g) y postre (10 g). Servido el mismo día en empaque térmico flexible sin elementos punzocortantes. El proveedor garantizará Concepto Sanitario Favorable y personal capacitado en manipulación (Res. 2674/2013). Para efectos de calidad, gramajes e inocuidad, el contratista debe acatar obligatoriamente los parámetros técnicos establecidos por el ministerio de salud, con los cuales la supervisión verificará y evaluará el servicio.												
	Servicio Ración Cena PPL: Ración alimentaria para centro de detención transitorio (aporte mínimo: 580 kcal): Proteína animal (80 g), Carbohidrato derivado de cereal (100 g), verduras frescas (100 g), bebida caliente (200 ml) y (30 g) pan. Servido el mismo día en empaque térmico flexible sin elementos punzocortantes. El proveedor garantizará Concepto												

		CRONOGRAMA										
	Sanitario Favorable y personal capacitado en manipulación (Res. 2674/2013). Para efectos de calidad, gramajes e inocuidad, el contratista debe acatar obligatoriamente los parámetros técnicos establecidos por el ministerio de salud, con los cuales la supervisión verificará y evaluará el servicio.											

HAROLD ALEXIS MORIANO TORO
SECRETARIO DE GOBIERNO