ANEXO No 1 - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA AUNAR ESFUERZOS PARA IMPLEMENTAR LA ESTRATEGIA DE ASISTENCIA Y ATENCIÓN A LA POBLACIÓN HABITANTE DE CALLE DEL MUNICIPIO DE SOACHA CUNDINAMARCA				
ÍTEM	**DENOMINACIÓN**	**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**	**CANTIDAD**	**UNIDAD DE MEDIDA**
1	GENERALIDADES PARA LA ATENCIÓN	ATENCIÓN 24 HORAS LOS SIETE DÍAS A LA SEMANA: Se deberá garantizar la atención para 50 habitantes de calle[1] durante el periodo de ejecución del convenio, la atención se establece en 50 cupos diarios, de acuerdo a las dinámicas de la población con respecto a considerarse población flotante, los tiempos de permanencia de cada habitante de calle dependerá del proceso individual, el cual será definido de manera articulada entre el equipo psicosocial de las partes y el programa de grupos especiales de la Secretaría de Desarrollo Social. Se deberá promover la garantía de los derechos fundamentales de dicho grupo poblacional, a través de alojamiento, alimentación, atención psicosocial y proyectos productivos. La persona habitante de la calle deberá ser recepcionada y remitida por el Subprograma Soacha Avanza de la mano de la incorporación de todos los Soachunos – Grupos Poblacionales de la Secretaria de Desarrollo Social y Participación Comunitaria, a la entidad para la respectiva atención, el reporte se deberá realizar de manera inmediata dejando evidencia del mismo. El inicio de la atención a la persona habitante de la calle se deberá realizar de manera inmediata. Para el ingreso al programa, el asociado deberá realizar a través del equipo psicosocial entrevista, diligenciamiento de las respectivas fichas de caracterización, formato de ingreso voluntario, autorización para manejo de fotos e información, certificación de verificación cumplimiento de requisitos de personas en situación de calle., información y soportes que deberán ser reportados al Subprograma Soacha Avanza de la mano de la incorporación de todos los Soachunos – Grupos Poblacionales de la Secretaria de Desarrollo Social y Participación Comunitaria. El asociado deberá entregar informe mensual de ejecución, en el cual se realice la descripción de los procesos de atención, a su vez deberá traer adjunto: - Base de datos mensual con el consolidado de personas atendidas diariamente (24 horas) con información completa de los usuarios (nombre, identificación, tiene o no cedula, tiene o no libreta militar, nivel educativo, edad, genero, comuna y barrio donde habitaba, condiciones especiales (discapacidad, adulto mayor, LGBTIQ+, afro, indígena entre otros), consumo de SPA, red de apoyo familiar ubicada con información de familiares, habilidades, logros obtenidos y gestión (ubicación laboral, cedulación, libreta militar, cursos de Sena, capacitación y/o formación en alguna disciplina), estado de salud, duración en el programa y estado (ACTIVO si aún está en el programa – RETIRADO con motivo de retiro) - Informe de novedades (retiros voluntarios, conflictos, ubicación en la vida laboral, retorno a red de apoyo familiar entre otros)	N/A	N/A
2	CONDICIONES LOCATIVAS	El Área y/o instalaciones físicas serán suministradas por el Municipio, el inmueble se encuentra ubicado en la dirección carrera 3 # 59 -18 Zona Industrial - comuna 4 del Municipio de Soacha Cundinamarca, el cual dispone de: Espacio para dormitorios Área administrativa. Área de atención psicosocial. Área de comedor. Baños con ducha Área de lavandería. Área de depósito, reclutamiento de pertenencias diarias.	N/A	N/A

[1] Habitante de calle "que hacen de la calle su lugar de habitación, donde satisfacen todas sus necesidades, (Barrios, Góngora y Suárez, 2006) ya sea de forma permanente o transitoria (Ley 1641 de 2013), es decir, desarrollan todas las dimensiones de su vida en el espacio público (actividades de su vida íntima y social)" (MSPS, 2017).

		Cocina, el cual se encuentra acondicionada con espacio de lavaplatos. En cuanto al mobiliario a entregar, el asociado deberá disponer de lo siguiente: -- Alquiler de camas o camarotes para la atención de (50) cincuenta personas con su respectivo colchón o colchoneta, pueden ser nuevas o usadas en buenas condiciones. - Kits de lencería para cama sencilla (50) que deberá incluir: una (1) sábana, una (1) sobre sábana, (1) una funda para almohada, (1) una cobija, (1) un cubrelecho y (1) una almohada. - Organizadores de ropa con espacio para 50 beneficiarios. - Kits de mesas plásticas y sillas plásticas de 4 puestos para 50 beneficiarios. - Dos (2) escritorios, 1 para el área administrativa y 1 para el área de atención psicosocial, con sus respectivas sillas. - El asociado deberá disponer del material y elementos necesarios para el funcionamiento del área administrativa y área de atención psicosocial. (computadores, papelería y demás elementos e insumos que se requieran para el normal funcionamiento de la casa hogar) - El asociado deberá disponer del menaje completo para la preparación y servido de alimentos en óptimas condiciones.		
3	ELEMENTOS DE DOTACIÓN DEL BIEN INMUEBLE	El asociado deberá suministrar los elementos, materiales y dotación necesaria para el funcionamiento de la casa y atención de la población habitante de calle, el cual se describe a continuación: - Alquiler de camas o camarotes para la atención de (50) cincuenta personas con su respectivo colchón o colchoneta, pueden ser nuevas o usadas en buenas condiciones. - Kits de lencería para cama sencilla (50) que deberá incluir: una (1) sábana, una (1) sobre sábana, (1) una funda para almohada, (1) una cobija, (1) un cubrelecho y (1) una almohada. Organizadores de ropa con espacio para 50 beneficiarios. Kits de mesas plásticas y sillas plásticas de 4 puestos para 50 beneficiarios. Dos (2) escritorios, 1 para el área administrativa y 1 para el área de atención psicosocial, con sus respectivas sillas. El asociado deberá disponer del material y elementos necesarios para el funcionamiento del área administrativa y área de atención psicosocial. (computadores, papelería y demás elementos e insumos que se requieran para el normal funcionamiento de la casa hogar) - El asociado deberá disponer del menaje completo para la preparación y servido de alimentos en óptimas condiciones. - Gestión de residuos: se deberá aplicar el Código de Colores para la separación de residuos en la fuente, de acuerdo con la Resolución No. 2184 de 2019 del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible, la cual establece la presentación de residuos sólidos en bolsas u otros recipientes en los colores verde (residuos orgánicos aprovechables), blanco (residuos aprovechables) y negro (residuos no aprovechables) - Las instalaciones deben permanecer en condiciones óptimas de aseo e higiene, ventilación e iluminación. -Velar por el cuidado y mantenimiento de las instalaciones. -No se pueden realizar obras que afecten a la configuración, estabilidad o seguridad del establecimiento locativo, sin el consentimiento de la Alcaldía Municipal de Soacha – Secretaría de Desarrollo Social y Participación Comunitaria. - Ruta activación en salud: en caso de presentarse algún evento que afecte la salud de alguno	1	GLOBAL

Calle 13 Nº 7-30 Soacha - Cundinamarca
Tel: 57 - 1 - 7305500 Fax 57-1-5770580
contactenos@alcaldiasoacha.gov.co

		de los usuarios se deberá contar con la ruta que permita articular con las diferentes entidades públicas para remitir los casos que se presenten. - Protocolo COVID – 19: De acuerdo con la Resolución 666 de 2020 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social se debe implementar protocolo para atención de la población, el cual deberá ser presentado con la propuesta a través de la plataforma SECOP II.		
4	ELEMENTOS DE SEGURIDAD, HIGIENE Y SALUBRIDAD	El asociado deberá tener entre sus elementos de seguridad mínimo: Señalización de advertencia de peligros, Señalización de evacuación y salidas de emergencia Señalización y etiquetaje de productos tóxicos, peligrosos e inflamables Señalización de las instalaciones eléctricas peligrosas Señalización de prohibición (1) Extintor químico seco multipropósito 20 Libras (1) Camilla de seguridad en Material polietileno de alta densidad (1) Botiquín primeros auxilios Tipo B El asociado deberá mantener de manera mensual y con el fin de contribuir al aseo y presentación de las áreas comunes, los siguientes elementos: Jabón de manos liquido Limpia suelas Gel Antibacterial mínimo al 60% Alcohol glicerinado Jabón de loza en crema Hipoclorito de Sodio al 5 % Jabón en barra para ropa y áreas comunes Limpiador liquido Escoba, trapero, recogedor. Nota. EL Asociado deberá garantizar que el beneficiario de la atención realice el lavado de su ropa, así como el tendido de las camas, y a su vez será corresponsable en el proceso de limpieza y organización de la casa hogar.	1	GLOBAL
5	KIT DE ASEO PARA LOS BENEFICIARIOS	Con el fin de contribuir al aseo y presentación de las personas acogidas en la casa hogar, se requiere la entrega de elementos e insumos de aseo de manera periódica, de acuerdo a la demanda y necesidad de los beneficiarios, clasificados de acuerdo con el sexo. El asociado deberá garantizar que al beneficiario no le falten elementos de aseo personal, situación que deberá constatar el supervisor del convenio.		
		Toalla en Fibra natural 100% algodón, resistente, liviana, suave y absorbente, tipo toalla de playa.	1	UNIDAD
		Cuchilla de afeitar para hombre desechable.	1	UNIDAD
		Crema dental de 150 g.	1	UNIDAD
		Cepillo de dientes para adulto tipo mediano de mango flexible	1	UNIDAD
		Papel higiénico	1	UNIDAD
		Jabón de baño en barra de 150 g	1	UNIDAD
		Frasco de champú de 200 ml todo tipo de cabello.	1	UNIDAD
		Frasco de desodorante de 50 ml.	1	UNIDAD

Calle 13 Nº 7-30 Soacha - Cundinamarca
Tel: 57 - 1 - 7305500 Fax 57-1-5770580
contactenos@alcaldiasoacha.gov.co

		Paquete de toallas higiénicas o sanitarias por diez unidades	1	UNIDAD
		Talcos para pies 200 g	1	UNIDAD
		Jabón en barra para lavado de ropa	1	UNIDAD
		jabón en polvo para lavado de ropa.	1	UNIDAD
6	VESTUARIO	El Asociado deberá garantizar la entrega de vestuario a las 50 personas beneficiarias del programa, (mínimo 2 mudas de ropa y 1 pijama) durante la estadía en las instalaciones de la casa hogar. Se establece que la ropa proporcionada deberá estar limpia y en buenas condiciones para su uso. El vestuario deberá estar compuesto por camisa o camiseta, pantalón, medias, zapatos y ropa interior, o por overoles, camiseta, ropa interior y zapatos tipo crocs.	1	GLOBAL
7	ALIMENTACIÓN	VER ANEXO – MINUTA DE ALIMENTACIÓN.	5	DIARIOS

PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO					
NIVEL	**CARGO**	**FORMACIÓN ACADÉMICA**	**EXPERIENCIA GENERAL Y ESPECIFICA**	**CANTIDAD**	**DEDICACIÓN**
Profesional	Coordinador	Profesional en trabajo social	3 años de experiencia general 1 un año de experiencia especifica en atención y orientación a población vulnerable.	1	100%
Profesional	Formador Líder	Profesional en psicología	5 años de experiencia general, 1 año en atención y orientación psicológica a población vulnerable	1	50%
Técnico	Formadores de área	Técnicos en el área de la salud o ciencias sociales	5 años de experiencia general, 1 año de experiencia especifica en trabajo con grupos poblacionales	3	100%
Bachiller	Ecónoma	Bachiller académico, con curso de manipulación de alimentos (exámenes como: KOH, coprológico, uñas)	3 años de experiencia en preparación de alimentos.	2	50%
Bachiller	Auxiliar de Servicios Generales	Bachiller académico	1 año de experiencia en servicios generales	1	50%
TOTAL				**8**	

Calle 13 Nº 7-30 Soacha - Cundinamarca
Tel: 57 - 1 - 7305500 Fax 57-1-5770580
contactenos@alcaldiasoacha.gov.co

ANEXO

MINUTA DE ALIMENTACIÓN

OBJETO	AUNAR ESFUERZOS PARA IMPLEMENTAR LA ESTRATEGIA DE ASISTENCIA Y ATENCIÓN A LA POBLACIÓN HABITANTE DE CALLE DEL MUNICIPIO DE SOACHA CUNDINAMARCA

Se entregará una minuta patrón que incluirá un ciclo de 29 días que cubren el 100% de las necesidades nutricionales de las personas que participen del programa, proporcionando 2421 kcal con una distribución del 15% de proteína, 28% grasa y 57% de carbohidratos. La minuta patrón debe ser elaborada por un profesional graduado en nutrición y deberá ser entregada por el proponente que resulte adjudicatario dentro del presente proceso de Selección para la suscripción del contrato.

La ESAL deberá garantizar el suministro de la alimentación, con las siguientes características:

a. Cuando se programe leguminosa (fríjol, lenteja, garbanzo, arveja verde seca) se hará únicamente para el almuerzo máximo dos (2) veces a la semana. Las leguminosas deben ir acompañadas de la porción de carne (proteína animal) no huevo, puesto que éstas por sí solas no reemplazan el valor nutricional requerido (mínimo 60 gramos de carne en peso neto, cuando vaya acompañada de leguminosa).

b. Para la elaboración de preparaciones como ajiaco, espaguetis con pollo, fricasé de pollo y pechuga a la plancha se deberá usar pechuga y en las demás preparaciones se utilizará pierna o pernil.

c. Los alimentos establecidos en almuerzo y comida como carne de res, carne de cerdo, pescado, pollo (pechuga, pierna o pernil), entre otros, NO podrán ser cambiados por alimentos como huevo, salchichas, embutidos en general. Sí estos alimentos se incluyen en el almuerzo y comida será como ingrediente de alguna preparación tipo ensalada rusa, bandeja paisa, tortas de verduras, etc.

d. Las alas, patas y pescuezo de pollo, no se permitirán como sustancia de las sopas que se elaboren. No se permitirá el uso de hueso como sustancia.

e. En la totalidad de los menús programados, se permitirá dar máximo tres (3) veces atún, tres (3) veces carne molida. Y dos (2) veces el uso de sardinas.

f. Para la programación de ensaladas se debe tener en cuenta que éstas deben incluir como mínimo tres (3) ingredientes, es decir 3 tipos diferentes de verduras u hortalizas.

g. No debe repetirse el cereal brindado en el almuerzo en los refrigerios del día.

Adicionalmente el menú diario deberá cumplir con las porciones teniendo en cuenta las siguientes tablas:

Calle 13 Nº 7-30 Soacha - Cundinamarca
Tel: 57 - 1 - 7305500 Fax 57-1-5770580
contactenos@alcaldiasoacha.gov.co

DESAYUNO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido*	
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido		
Lácteos						
Leche en polvo ó	Todos los días	15,6 g	15,6 g	120 cc	4 onzas de leche	
Leche entera pasteurizada		120 cc	120 cc			
Carnes- huevos-quesos						
Huevo	Todos los días	55 gr	50 gr	50 gr	1 unidad	
Queso campesino		40 g	40 g	40 g	1 porción mediana- 2 lonchas	
Derivados de cereal**						
Pan o arepa o envuelto, etc	Todos los días	70 g	70 g	70 g	1 ½ unidad mediana	
Cereales para colada (Trigo o Maíz o Avena o Cebada)	3 veces/semana	14 g	14 g	14 g	1 cucharada rebosada, para elaboración de colada (½ agua - ½ leche)	
Fruta						
Fruta entera	Todos los días	126 - 266 g	120 g	120 g	1 porción mediana	
Azúcares						
Azúcar ó	Todos los días	14 g	14 g	14 g	1 cucharada medianamente colmada	8 onzas de bebida caliente ó 240 cc (½ agua - ½ leche)
Panela ó		14 g	14 g	14 g	1 cucharada medianamente colmada	
Chocolate		14 g	14 g	14 g	1 cucharada medianamente colmada	
Grasa						
Aceite o Mantequilla	Todos los días	6 cc	6 cc	6 cc	½ cucharada	

* La unidad casera de servido es una orientación general que sirve de guía sobre la cantidad en cocido de un alimento/preparación. En cumplimiento a lo definido en la guia de metrología, cada proyecto debe estandarizar los instrumentos de servido y, por ende, la unidad de medida real.
** El acompañante se debe adecuar a los hábitos alimentarios de la región, así se puede incluir arroz, papa, plátano, yuca, etc o sus derivados.

	Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg
TOTAL APORTE DESAYUNO	**533**	**18,0**	**18,1**	**56,0**	**316,3**	**3,3**	**0,6**
ADECUACION	**22,5%**	**21,6%**	**22,9%**	**16,9%**	**39,5%**	**27,5%**	**7,7%**

REFRIGERIO DE LA MAÑANA

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido	
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido		
Lácteos						
Leche en polvo ó	4 veces/semana	15,6 g	15,6 g	120 cc	4 onzas de leche	
Leche entera pasteurizada		120 cc	120 cc			
Derivados de cereal**						
Pan ó torta ó	Todos los días	60 g	60 g	50 g	1 ½ unidad mediana, 1 porción mediana	
Galletas de dulce ó sal ó waffer		21 g	21 g	21 g	3 unidades	
Cereales para colada (Trigo o Maíz o Avena o Cebada)	3 veces/semana	14 g	14 g	14 g	1 cucharada rebosada, para elaboración de colada (½ agua - ½ leche)	
Fruta						
Entera ó	Todos los días	105 - 222 g	100 g	100 g	1 porción mediana	
en jugo		47 - 100 g	45 g	240 cc	8 onzas de jugo	
Azúcares						
Azúcar ó	Todos los días	14 g	14 g	14 g	1 cucharada medianamente colmada	8 onzas de bebida ó 240 cc
Panela ó		14 g	14 g	14 g	1 cucharada medianamente colmada	

REFRIGERIO DE LA TARDE

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido	
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido		
Lácteos						
Yogurt ó Kumis ó	Todos los días	150 cc	150 cc	150 cc	5 onzas	
Queso campesino		40 gr	40 gr	40 gr	1 porción mediana- 2 lonchas	
Fruta						
Fruta entera	Todos los días	126 - 266 g	120 g	120 g	1 porción mediana	
Derivados de cereal**						
Hojaldre	4 veces/semana	40 gr	40 gr	40 gr	1 unidad	
Galletas de dulce ó sal ó waffer		21 gr	21 gr	21 gr	3 unidades (de 7 g)	

	Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg
TOTAL APORTE REFRIGERIOS	**550**	**14,1**	**12,6**	**94,3**	**353,0**	**4,6**	**0,6**
ADECUACION	**23,2%**	**17,0%**	**16,0%**	**28,4%**	**44,1%**	**32,7%**	**8,6%**

Calle 13 Nº 7-30 Soacha - Cundinamarca
Tel: 57 - 1 - 7305500 Fax 57-1-5770580
contactenos@alcaldiasoacha.gov.co

ALMUERZO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Sopa o crema* **					
Verduras	Todos los días	14 - 20 g	12 g	150 cc	5 onzas
Cereal		9 g	9 g		
Raices/Tubérculos/Plátanos		17 - 25 g	15 g		
Leguminosa		2 g	2 g		
Seco					
Carnes, huevo, leguminosas					
Carne roja	3 veces/semana (Vísceras una vez cada 15 días)	100 g	100 g	65 g	1 porción mediana
Carne blanca	3 veces/semana	Pechuga: 137 g Pierna: 143 g Pernil: 150 g Atún lomo: 100 g	100 g	80 g (sin hueso) Atún: 100 g	1 porción mediana
Huevo	1 vez / semana	55 g	50 g	50 g	1 unidad
Leguminosa	2 veces / semana	20 g	20 g	56 g	4 cucharadas medianamente colmadas
Cereal					
Arroz ó	6 veces/semana	40 g	40 g	90 g	5 cucharas soperas
Pasta	1 vez / semana	40 g	40 g	91 g	5 cucharas soperas
Tubérculo / plátano / Derivados de cereal** **					
Papa, plátano, name, etc ó	5 veces/semana	83 - 116 g	70 g	69 g	1 unidad mediana
Arepa o envuelto, etc	2 veces/semana	50 g	50 g	50 g	1 unidad mediana
Hortalizas - verduras					
Verdura	Todos los días	57 - 85 gr	50 g	50 g	4 cucharas soperas
Frutas					
Entera ó	Todos los días	105 - 222 g	100 g	100 g	1 porción mediana
en jugo		47 - 100 g	45 g	240 cc	8 onzas de jugo
Azúcares					
Azúcar ó	Todos los días	14 g	14 g	14 g	1 cucharada medianamente colmada / 8 onzas de bebida ó 240 cc
Panela		14 g	14 g	14 g	1 cucharada medianamente colmada
Grasa					
Aceite	Todos los días	16 cc	16 cc	16 cc	1 ½ cucharada

Condimentos***

*** **Sopa:** Su inclusión se debe adecuar a los hábitos alimentarios de la región; en caso de no ser costumbre su consumo, los alimentos destinados a la sopa, se deben distribuir por grupo, en la preparación del seco, para aumentar la cantidad. Para la preparación de sopa-crema se deben utilizar 22 gramos de verdura adicionales, los cuales se descontarán del gramaje del seco.
**** **Raiz / Tubérculo / Plátano / Derivados de cereal:** cuando se ofrezca pan o preparaciones tipo chips, la cantidad a entregar no debe superar los 25 gramos
***** **Condimentos:** La cantidad de condimientos no se estandarizan en minuta patrón. Los condimentos deben adicionarse permitiendo mejorar la calidad organoléptica de la preparación, evitando saturación. Se deben preferir los condimentos de origen natural.

	Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg
TOTAL APORTE ALMUERZO	707	28,7	24,1	92,9	83,4	6,0	0,7
ADECUACION	29,8%	34,5%	30,5%	28,0%	10,4%	42,7%	9,9%

COMIDA / CENA

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Seco					
Carnes, huevo, leguminosas					
Carne roja	3 veces/semana (Vísceras una vez cada 15 días)	100 g	100 g	65 g	1 porción mediana
Carne blanca	3 veces/semana	Pechuga: 137 g Pierna: 143 g Pernil: 150 g Atún lomo: 100 g	100 g	80 g (sin hueso) Atún: 100 g	1 porción mediana
Huevo	1 vez / semana	55 g	50 g	50 g	1 unidad
Cereal					
Arroz ó	6 veces/semana	40 g	40 g	90 g	7 cucharas soperas
Pasta	1 vez / semana	40 g	40 g	91 g	7 cucharas soperas
Tubérculo / plátano / Derivados de cereal** **					
Papa, plátano, name, etc ó	5 veces/semana	83 - 116 g	70 g	69 g	1 unidad mediana
Arepa o envuelto, etc	2 veces/semana	50 g	50 g	50 g	1 unidad mediana
Hortalizas - verduras					
Verdura	Todos los días	57 - 85 gr	50 g	50 g	5 cucharas soperas
Frutas					
Entera ó	Todos los días	105 - 222 g	100 g	100 g	1 porción mediana
en jugo		47 - 100 g	45 g	240 cc	8 onzas de jugo
Azúcares					
Azúcar ó	Todos los días	14 g	14 g	14 g	1 cucharada medianamente colmada / 8 onzas de bebida ó 240 cc
Panela		14 g	14 g	14 g	1 cucharada medianamente colmada
Grasa					
Aceite	Todos los días	16 cc	16 cc	16 cc	1 ½ cucharada

Condimentos***

*** **Sopa:** Su inclusión se debe adecuar a los hábitos alimentarios de la región; en caso de no ser costumbre su consumo, los alimentos destinados a la sopa, se deben distribuir por grupo, en la preparación del seco, para aumentar la cantidad. Para la preparación de sopa-crema se deben utilizar 22 gramos de verdura adicionales, los cuales se descontarán del gramaje del seco.
**** **Raiz / Tubérculo / Plátano / Derivados de cereal:** cuando se ofrezca pan o preparaciones tipo chips, la cantidad a entregar no debe superar los 25 gramos
***** **Condimentos:** La cantidad de condimientos no se estandarizan en minuta patrón. Los condimentos deben adicionarse permitiendo mejorar la calidad organoléptica de la preparación, evitando saturación. Se deben preferir los condimentos de origen natural. Los alimentos utilizados para guisos se contabilizan como verduras

	Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg
TOTAL APORTE COMIDA	631	25,2	24,0	77,8	67,3	4,5	1,0
ADECUACION	26,6%	30,3%	30,3%	23,4%	8,4%	31,9%	13,4%

Calle 13 Nº 7-30 Soacha - Cundinamarca
Tel: 57 - 1 - 7305500 Fax 57-1-5770580
contactenos@alcaldiasoacha.gov.co