Tabla de Contenido

1. COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD 2
1.1. Subcomponente aporte alimentario y nutricional 2
1.1.1. Horario para el suministro de los tiempos de comida 3
1.1.2. Minuta de alimentos 3
1.1.3. Intercambios de alimentos 11
1.1.4. Adecuado aporte nutricional 12
1.1.5. Otras consideraciones para la operación del servicio de alimentación: 12
1.1.6. Suministro alimentario que contempla modificaciones de alimentos o de preparaciones (derivaciones dietarias o terapéuticas) 13
1.1.7. Manejo de minuta patrón, ciclo de menús, análisis de aporte nutricional y modificaciones alimentarias 14
1.1.8. Alimentos a suministrar para trámites de salud. 15
1.1.9. Seguimiento al comportamiento alimentario 15
1.2. Subcomponente vigilancia nutricional 16
1.2.1. Equipos mínimos de medición para la toma de medidas antropométricas 17
1.2.2. Toma, registro y reporte de medidas antropométricas 17
1.2.3. Clasificación antropométrica del estado nutricional 18
1.2.4. Canalización a la Institución Prestadora de Salud (IPS) 19
1.3. Subcomponente promoción en Estilos de Vida Saludable: Alimentación, Nutrición y Actividad Física. 20
1.3.1. Actividades a desarrollar 20
1.3.2. Condiciones para el desarrollo de acciones IEC en promoción de estilos de vida saludable 21
1.3.3. Evaluación y reporte de implementación del plan de promoción de estilos de vida saludable 22
1.4. Subcomponente Sanitario 22
1.4.1. Concepto Sanitario 23
1.4.2. Buenas prácticas de manufactura de alimentos/suministro alimentario. 24
1.4.3. Plan de Saneamiento – PS 39
1.4.3.1. Seguimiento y control de la ejecución del Plan de Saneamiento 40
1.4.3.2. Actualización del Plan de Saneamiento 40

1. COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Incluye acciones dirigidas a satisfacer el derecho a la alimentación de las personas mayores atendidas en los servicios sociales, a través del suministro de una alimentación completa, suficiente, balanceada, adecuada y con la implementación de acciones y actividades de vigilancia y seguimiento del estado nutricional de los participantes, así como la orientación en estilos de vida saludables, a través de la existencia de espacios que presenten excelentes condiciones higiénico-sanitarias.

En este marco el asociado garantizará el respeto a la individualidad de cada persona en sus ritmos de alimentación. Por tanto, las personas **no harán fila para pasar al comedor, no se apresurará la ingesta de comida, se permitirá que se comuniquen entre ellas mientras toman sus alimentos.** No obstante, se debe atender al mantenimiento del orden, la organización y las normas de convivencia que se deben tener en el comedor.

El asociado debe cumplir con lo establecido en los procedimientos: operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de SDIS, Vigilancia nutricional y Promoción en estilos de vida saludable: alimentación, nutrición y actividad física; y los documentos y formatos asociados a estos, los cuales se encuentran publicados en la página web de la Secretaría Distrital de Integración Social, Sistema de Gestión

El almacenamiento de los registros debe estar acorde a la línea definida por el área de Gestión documental de la entidad.

El componente de alimentación, nutrición y salubridad comprende los siguientes subcomponentes:

- Subcomponente aporte alimentario y nutricional.
- Subcomponente vigilancia nutricional.
- Subcomponente promoción de estilos de vida saludable: alimentación, nutrición y actividad física.
- Subcomponente salubridad.

1.1. Subcomponente aporte alimentario y nutricional

Las personas mayores en la modalidad comunidad de cuidado (Centros de Protección Social) recibirán el 100% del requerimiento diario de energía y nutrientes estimados a partir de las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes –RIEN para la población colombiana (población adulta mayor de 60 años y más), a través del suministro de cinco (5) tiempos de comida, distribuidos así: desayuno, nueves, almuerzo, onces y cena.

Los requerimientos de energía y nutrientes para adultos mayores de 60 años y más, se presentan a continuación:

Tabla 1. Requerimientos de energía y nutrientes para población adulta mayor de 60 años y más.

EDAD	REQUERIMIENTO DE ENERGÍA (ER)		RANGO ACEPTABLE DE DISTRIBUCIÓN DE MACRONUTRIENTES (AMDR)% AMDR						REQUERIMIENTO PROMEDIO ESTIMADO (EAR) , INGESTA ADECUADA (AI) Y NIVEL DE INGESTA MÁXIMO (UL							
			14-20%		20-35 %		50-65%									
	Calorías totales	Aporte	Proteína		Grasa		Carbohidratos		Calcio		Hierro		Sodio		Vit. A	
	(Kcal)	100%	(g)		(g)		(g)		(mg)		(mg)		(mg)		(ER)	
Mayores de 60 años y más	2035	2035	71,2	101,8	45,2	79,1	254,4	330,7	950	2000	8,3	45	1250	2300	563	3000
Convenciones: AMDR Rango Aceptable de Distribución de Macronutrientes, Al - Ingesta Adecuada, EAR - Requerimiento Promedio Estimado, UL Nivel de Ingesta Máximo Tolerable.																

Fuente: *Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes – RIEN para la Población Colombiana. Resolución 3803 de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social.*

1.1.1. Horario para el suministro de los tiempos de comida

El asociado debe tener en cuenta los siguientes horarios para el suministro alimentario en cada uno de los tiempos de comida así:

Tabla 2. Horarios tiempos de comida

No.	TIEMPO DE COMIDA	HORA DE SERVIDO
1	Bebida caliente (tinto o aromática) Desayuno	06:00 a.m. a 07:00 a.m. 07:30 a.m. a 08:30 a.m.
2	Nueves	10:00 a.m. a 10:30 a.m.
3	Almuerzo	12.00 p.m. a 01:00 p.m.
4	Onces	03:00 p.m. a 03:30 p.m.
5	Cena	05.30 p.m. a 07:00 p.m.

El asociado debe garantizar el suministro de un refrigerio nocturno y/o complemento entre las 8 p.m. y las 10 p.m., a los participantes que por su estado nutricional o enfermedad así lo requieran.

En todo caso no se permitirá para las personas mayores que no requieren refrigerio nocturno tiempos de ayuno superiores a 12 horas.

Durante el proceso de ingesta de alimentos a las personas que necesitan de apoyo y asistencia, se les debe colocar un protector de ropa, de tal forma que la misma no se ensucie con residuos de alimento y se mantenga en buen estado de higiene.

1.1.2. Minuta de alimentos

Minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricional

El operador realizará la implementación de la minuta de alimentos elaborada por la Secretaría Distrital de Integración Social – Subdirección de Nutrición, que consta de una (1) minuta patrón, 1 ciclo de menús para 28 días (4 semanas) y 28 análisis de aporte nutricional por tiempo de comida y día, sin modificaciones, la cual se anexa al presente documento.

Por lo anterior, los alimentos que hagan parte de la planeación, compra y preparación de alimentos

deberán ser los establecidos en la minuta y no podrán ofrecer alimentos que no estén contemplados en la misma.

Minuta patrón:

La minuta patrón es el eje de todo el servicio de alimentación y se define como un modelo de los grupos de alimentos y las porciones a suministrar en una o varios tiempos de comida del día. La minuta patrón facilita la operación del servicio y actividades de seguimiento como compra, preparación, rotación y precio de servicio.

Se deben estandarizar las medidas caseras de acuerdo con los implementos existentes en cada unidad operativa.

Se debe mantener agua potable disponible para el consumo de las personas mayores, así como para el suministro de medicamentos. De igual manera, tener el agua disponible para mantener hidratación adicional en caso de casos positivos de COVID 19

Ciclo de menús:

Es un conjunto de menús que se planean con anterioridad, teniendo como modelo la minuta patrón, para un periodo determinado de tiempo, el cual se repite de una manera regular.

A continuación, se presentan criterios técnicos mínimos para dar cumplimiento a la minuta de alimentos establecida por la SDIS:

- Las preparaciones se ofrecerán por separado, no se aceptarán preparaciones mixtas con proteína de origen animal, tipo espaguetis con pollo o espaguetis con carne y similares.
- Se debe adquirir carne magra, eliminando la grasa visible para disminuir el aporte de colesterol y grasa saturada proveniente de los alimentos y garantizar el peso neto establecido para cada una de las preparaciones, como el aporte nutricional planificado, especialmente de proteína.
- Los cortes de carne a utilizar para las preparaciones son la cadera o bola para las preparaciones con salsa y las chatas o cadera para las preparaciones asadas. Estos cortes garantizan una mejor calidad y rendimiento en las preparaciones, no se aceptarán cortes como milanesa.
- Únicamente será permitido el murillo para la preparación de sopas, NO se permitirá el uso de hueso, cubos de caldo o similares.
- No se permite como alimento proteico de origen animal, alimentos tales como menudencias, alas de pollo, bofe, riñones, callo, menudo, ossobuco o cortes en donde predomine el hueso, por el aumento de grasas saturadas a la preparación y bajo aporte de proteína de alto valor biológico asociada a la parte comestible.
- Se deberá adquirir filete de bagre, filete de merluza o filete de mojarra. En ningún caso se permitirá el suministro de filete de basa ni uso de apanados y aglomerantes.
- Para las preparaciones que contengan pollo, se permitirán los cortes pechuga y pierna pernil únicamente. En la minuta de alimentos de la SDIS, el asociado deberá tener en cuenta el documento de análisis de aporte nutricional, el cual específica para algunas preparaciones pechuga y en el caso de la denominación “pollo” se podrá suministrar pierna pernil.
- En los menús en los que se suministre pierna pernil de pollo, se debe garantizar el peso neto (sin hueso y sin piel), así como el gramaje establecido para el peso servido. Para el caso del corte pierna pernil, el peso bruto y peso neto se deberá determinar con el 60% de parte

comestible, teniendo en cuenta que este corte contiene hueso. Ejemplo: Peso bruto pierna pernil 167g, peso neto 100g, peso servido 133g (contemplando el hueso).

- Los alimentos establecidos en almuerzo como carne de res, carne de cerdo, pescado o pollo (pechuga, pierna o pernil), NO podrán ser cambiados por huevo (este alimento podrá ser incluido en el almuerzo como ingrediente de alguna preparación tipo bandeja paisa, tortas de verduras, entre otras).
- Los condimentos a utilizar en las preparaciones deben ser naturales (tomillo, laurel, perejil, cilantro, cebolla, tomate, pimentón, orégano, entre otros) consultar el documento «Sazonadores naturales: especias, hierbas y frutas. Ministerio de Salud y Protección Social. 2014».
- La adición de sal a las preparaciones debe hacerse casi al final de la preparación, para reducir el uso de esta.
- Incluir leche y derivados lácteos, el uso de alimentos deslactosados no es recomendado, a no ser que existan condiciones fisiológicas de la población que así requiera.
- La fruta que se ofrezca en porción, debe servirse partida, picada o sin cáscara, con el fin de que la persona la consuma inmediatamente. En el caso de las frutas que se pueden servir con cáscara (por ejemplo; manzana, pera, naranja, mandarina, banano, granadilla, entre otras) solo para las personas con nivel de funcionalidad bajo, y que lo requieran, se debe quitar la cáscara antes de ser suministrado. Para las demás personas que de manera independiente pueden retirar la cáscara, se debe verificar el consumo inmediato.
- Se debe tener en cuenta el uso de aceite de origen vegetal de una sola fuente (soya, girasol, canola, maíz u oliva).
- Evitar el uso de productos ultra procesados con alto contenido de azúcar y la adición de esta, debido a los efectos nocivos para la salud y su contribución al sobrepeso u obesidad.
- Tenga en cuenta que, dentro de la ejecución de la minuta de alimentos, solo es permitido el uso de fruta natural, en ningún caso será permitido el uso de pulpas de fruta, si por razones climáticas se favorece el deterioro rápido de estos alimentos deberá realizar el prealistamiento correspondiente y el almacenamiento en frio con el objetivo de lograr su preservación y uso de acuerdo a lo establecido en la minuta.
- El asociado debe mantener publicado el ciclo de menús y minuta patrón en el servicio de alimentación y el comedor como sitios de referencia técnica.
- Los alimentos adquiridos deben corresponder al ciclo de menús y análisis de aporte nutricional entregado por la SDIS.
- Los alimentos comprados serán exclusivamente para los participantes. No obstante, sí en el servicio se preparan los alimentos del talento humano que trabaja allí, el asociado se hará responsable de las cantidades de alimentos adicionales, situación que verificará la Supervisión de la SDIS, mediante el plan de compras y facturas que lo soporten. En ningún caso la SDIS asumirá el costo de los alimentos adquiridos para el talento humano que labora en el servicio.

Análisis del aporte nutricional

Es la obtención del aporte nutricional de los alimentos, expresada en calorías, macro y micronutrientes, los cuales deben ser calculados a partir de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos (TCAC) versión 2015.

Las preparaciones de alimentos deben realizarse utilizando la totalidad de ingredientes incluidos en el documento ¨análisis nutricional¨ (adjunto al presente anexo técnico) de cada uno de los 28 menús, en las cantidades establecidas en las columnas de peso neto del mismo archivo y garantizando el peso servido incluido en la minuta patrón.

Aclaración de nombres de alimentos

La SDIS se permite aclarar que los nombres de los alimentos establecidos en el documento anexo "Análisis Nutricional" en la columna "Alimento", corresponden a los nombres determinados en la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos (TCAC) 2015, la cual recopila el contenido de calorías y nutrientes de los alimentos que consume la población colombiana.

Teniendo en cuenta lo anterior, y que algunos alimentos no se encuentran en la TCAC con el nombre específico de acuerdo con la variedad, clasificación o tipo de alimento; a continuación, se brinda aclaración sobre algunos nombres de alimentos establecidos en el documento análisis nutricional:

- El alimento "tostada" establecido en el documento análisis nutricional corresponde a miga de pan.
- El alimento "carne de res, magra" establecido en el documento análisis nutricional como ingrediente para las carnes, corresponde al corte de carne cadera.
- El alimento "carne de res, gorda" establecido en el documento análisis nutricional corresponde a sobrebarriga de res.
- El alimento "carne de res, magra" establecido en el documento análisis nutricional como ingrediente para sopas y cazuelas, corresponde al corte de carne murillo o cadera.
- El alimento "tomate, pulpa" establecido en el documento análisis nutricional corresponde a tomate milano.
- El alimento "arveja verde, cruda" establecido en el documento análisis nutricional corresponde a arveja en vaina.
- El alimento "papa común" y "papa sabanera" establecidos en el documento análisis nutricional corresponden a cualquier variedad de papa.
- El alimento "aguacate lorena" establecido en el documento análisis nutricional corresponde a cualquier variedad de aguacate.
- El alimento "frijol cargamanto" establecido en el documento análisis nutricional corresponde a cualquier variedad de frijol seco.

Ajustes o modificaciones a la minuta de alimentos

Si por las particularidades de los participantes se requieren realizar modificaciones a la minuta de alimentos entregada por la Secretaría Distrital de Integración Social, estas modificaciones deberán ser entregadas a la Subdirección para la Vejez para su revisión y aprobación en los tiempos establecidos.

Para ello, el asociado debe acoger alguna de las dos (2) opciones de minuta de alimentos que se describen a continuación para su implementación en el servicio:

1. Implementación de la minuta de alimentos planeada y diseñada por la SDIS, con ajustes en alimentos o preparaciones realizadas por el asociado.
2. Planeación y diseño de la minuta de alimentos por parte del asociado, dando cumplimiento a los criterios técnicos relacionados con la elaboración de estos documentos.

El asociado deberá informar al supervisor del convenio mediante correo electrónico la opción a la cual se acogerá, ocho (8) días posteriores a la fecha de inicio de ejecución del convenio indicado en

la plataforma SECOP II.

Así mismo, en cualquiera de las 2 opciones, el asociado debe cumplir con las siguientes especificaciones

a) La planeación, diseño o ajuste de la minuta de alimentos (minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricional) debe ser realizada por profesional en Nutrición y Dietética, que cuente con Tarjeta Profesional emitida por la entidad correspondiente e inscrito en el Registro Único Nacional del talento humano en salud - RETHUS. Estos documentos deben contar con el nombre, número de registro profesional y firma del profesional en Nutrición y Dietética que los elaboró.

b) El asociado debe presentar la minuta de alimentos ajustada o elaborada en medio magnético archivos Excel y en los formatos establecidos en el procedimiento de la SDIS "Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales" (formato minuta patrón, formato ciclo de menús y formato análisis de aporte nutricional) dentro de los quince (15) días calendario posteriores a la fecha de inicio de ejecución del convenio indicado en la plataforma SECOP II., para su aprobación a la Subdirección para la Vejez. En el caso de que se realicen observaciones a la minuta de alimentos presentada, el asociado se obliga a realizar los ajustes a que haya lugar y allegarla nuevamente a la Subdirección para la Vejez dentro de los tres (3) días hábiles posterior al acta de revisión generada, para continuar con el proceso de aprobación.

c) El asociado debe contar con la minuta de alimentos aprobada por la Subdirección para la Vejez, en un plazo no mayor a dos (2) meses posteriores a la fecha de inicio de ejecución del convenio indicado en la plataforma SECOP II. Con el fin de garantizar el aporte de energía y nutrientes de la población atendida, el asociado debe implementar la minuta de alimentos entregada por la SDIS, desde el primer día de ejecución del convenio, hasta que la entidad genere la aprobación de la minuta.

d) En caso de que la minuta de alimentos entregada por el asociado a la SDIS para su aprobación supere (3) tres revisiones y no se acojan las observaciones generadas a la misma; el asociado deberá implementar la minuta de alimentos entregada por la SDIS.

A continuación, se describen los criterios técnicos mínimos a tener en cuenta

- **Minuta Patrón**

Para la elaboración de la **minuta patrón** se debe tener en cuenta el "Instructivo de elaboración de minuta patrón" establecido por la SDIS y ser presentada por el asociado para el aval correspondiente en el "Formato minuta patrón" que se encuentra publicado en el manual de sistema de gestión de la entidad que puede ser descargado del siguiente link. https://sig.sdis.gov.co/index.php/es/prestacion-de-los-servicios-sociales-documentos-asociados/prestacion-de-los-servicios-sociales-documentos-asociados-nutriabaste.

En la minuta patrón se deben incluir el promedio de azúcar y aceite a utilizar por tiempo de comida, no obstante, en los análisis nutricionales se debe especificar la cantidad exacta a utilizar en cada preparación y se debe unificar la cantidad según las diferentes preparaciones.

Para la determinación de pesos brutos y netos, se debe tener en cuenta los porcentajes de parte comestible establecidos en la Tabla de Composición de alimentos colombianos (TCAC) del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar 2015; así como la pérdida o ganancia de peso por cocción para la

determinación de pesos servidos.

A continuación, se presentan los componentes de cada tiempo de comida, que, en todo caso, se debe cumplir de acogerse a la opción 1 o 2 para el diseño o ajuste de la minuta:

Tabla 3. Componentes para cada tiempo de comida que se deberán tener en cuenta para la planeación de la minuta patrón.

TIEMPO DE COMIDA	TIPO DE ALIMENTO
BEBIDA CALIENTE	Bebida caliente (Tinto o aromática)
DESAYUNO	Bebida caliente con leche
	Alimento proteico (huevo, queso, cuajada). Pollo, pescado, carne o huevo en caldo hasta un máximo de 5 veces/semana.
	Derivado de cereal (pan, mogolla, arepa, galletas, tortilla de cereales, envuelto, arepuela, tostadas, entre otros.)
	Fruta entera, en compota o en la bebida
NUEVES	Bebida con leche o derivado lácteo (sorbete, avena, coladas, kumis, yogurt, queso, cuajada, candil entre otros.)
	Derivado de cereal (mantecada, torta de zanahoria, torta de banano, tortilla de avena, pancakes, arepa, envuelto, almojábana, entre otros.)
	Fruta entera, en compota o en la bebida
ALMUERZO	Sopa o crema o cazuela (leguminosas)
	Proteína de origen animal pollo (pechuga, pierna o pernil), carne (res, cerdo), pescado (filete de mojarra, filete de merluza o filete de bagre). Adicionalmente se deberán ofrecer leguminosas (arveja, frijol, lenteja, garbanzo) mínimo 1 vez a la semana.
	Verdura o ensalada.
	Cereal
	Tubérculo o plátano o raíz
	Jugo de fruta
ONCES	Bebida con leche o derivado lácteo (sorbete, avena, coladas, kumis, yogurt, queso, cuajada, candil, entre otros).
	Derivado de cereal (mantecada, torta de zanahoria, torta de banano, tortilla de avena, pancakes, arepa, envuelto, almojábana, entre otros.)
	Fruta entera, en compota o en la bebida.
CENA	Proteína de origen animal pollo (pechuga, pierna o pernil), carne (res, cerdo), pescado (filete de mojarra, filete de merluza o filete de bagre).
	Verdura (puede suministrarse en la sopa)
	Cereal o tubérculo o plátano o raíz
	Jugo de fruta o bebida caliente con o sin leche (aromática, agua de panela con leche, té en leche, leche con miel, entre otros).
	Sopa (planeación de acuerdo a las características y preferencias alimentarias de la población atendida)

- **Ciclo de menús:**

Para la elaboración del **Ciclo de Menús** se debe tener en cuenta el "Instructivo ciclo de menú y análisis del aporte nutricional establecido por la SDIS y ser presentado para el aval correspondiente en el "Formato ciclo de menús" que se encuentra publicado en el manual de sistema de gestión de la entidad el cual puede ser descargado en el siguiente enlace https://sig.sdis.gov.co/index.php/es/prestacion-de-los-servicios-sociales-documentos-

asociados/prestacion-de-los-servicios-sociales-documentos-asociados-nutriabaste.

El ciclo de menús debe incluir la planeación de desayuno, nueves, almuerzo, onces y cena, de lunes a domingo, dando cumplimiento a las siguientes especificaciones:

a) Las porciones a suministrar se deben ajustar a la capacidad gástrica de la población y a las condiciones fisiológicas que se presentan en las personas con discapacidad.
b) En un mismo ciclo semanal no se repetirán preparaciones.
c) Dentro de los menús elaborados, se podrá programar semanalmente en el almuerzo, uno a dos porciones de leguminosas como fríjol, lenteja, garbanzo, arveja verde seca, frijol verde habas verdes. Las leguminosas deben ir acompañadas de la porción de carne (proteína animal), puesto que estas por sí solas no reemplazan el valor nutricional requerido. Las preparaciones se ofrecerán por separado. Igualmente, para preparaciones tipo espaguetis con pollo o espaguetis con carne.
d) Se debe adquirir carne magra, eliminando la grasa visible para disminuir el aporte de colesterol y grasa saturada proveniente de los alimentos y garantizar el peso neto establecido para cada una de las preparaciones, como el aporte nutricional planificado, especialmente de proteína.
e) Los cortes de carne a utilizar para las preparaciones son la cadera o bola para las preparaciones con salsa y las chatas o cadera para las preparaciones asadas. Estos cortes garantizan una mejor calidad y rendimiento en las preparaciones, no se aceptarán cortes como milanesa.
f) Únicamente será permitido el murillo para la preparación de sopas, NO se permitirá el uso de hueso, cubos de caldo o similares.
g) Para el caso de suministrar pescado, se deberá adquirir filete de bagre, filete de merluza o filete de mojarra. En ningún caso se permitirá el suministro de filete de basa ni uso de apanados y aglomerantes.
h) Para las preparaciones que contengan pollo, se permitirá planear los cortes pechuga y pierna pernil únicamente. En caso de adoptar la minuta de alimentos de la SDIS, el asociado deberá tener en cuenta el documento de análisis de aporte nutricional, el cual específica para algunas preparaciones pechuga y en el caso de la denominación “pollo” se deberá suministrar pierna o pernil.
i) Se debe garantizar el peso neto del pollo (sin hueso y sin piel), así como el gramaje establecido para el peso servido. Para el caso del corte pierna o pernil, el peso bruto y peso neto se deberá determinar con el 60% de parte comestible, teniendo en cuenta que este corte contiene hueso. Ejemplo: Peso bruto pierna pernil 167g, peso neto 100g, peso servido 133g (contemplando el hueso).
j) Tenga en cuenta la inclusión de vísceras (hígado y corazón de pollo, pajarilla e hígado de res) 2 veces en el ciclo, dada la biodisponibilidad del hierro en este tipo de alimentos y su importancia en los procesos fisiológicos.
k) En relación a la proteína vegetal texturizada-carve este solo se podrá suministrar acompañado de verduras o tubérculos para mejorar la calidad nutricional de las preparaciones, más no se acepta el intercambio por la porción de alimento proteico de origen animal.
l) En la totalidad de los menús establecidos, se permitirá la planeación máxima una vez al mes de atún o sardinas (lomos en agua o aceite) y embutidos (con bajo contenido de grasa) en el desayuno (ejemplo: huevos con jamón) máximo una vez al mes. Lo anterior por el alto aporte de glutamato monosódico, sodio, nitritos y nitratos de estos alimentos. El atún o sardinas deben cumplir con las características específicas de calidad.
m) En la planeación del ciclo de menús no se permite como alimento proteico de origen animal, alimentos tales como menudencias, alas de pollo, bofe, riñones, callo, menudo, ossobuco o

cortes en donde predomine el hueso, por el aumento de grasas saturadas a la preparación y bajo aporte de proteína de alto valor biológico asociada a la parte comestible.

n) Los alimentos establecidos en almuerzo como carne de res, carne de cerdo, pescado o pollo (pechuga, pierna o pernil), NO podrán ser cambiados por huevo (este alimento podrá ser incluido en el almuerzo como ingrediente de alguna preparación tipo bandeja paisa, tortas de verduras, entre otras).

o) Los condimentos a utilizar en las preparaciones deben ser naturales (tomillo, laurel, perejil, cilantro, cebolla, tomate, pimentón, orégano, entre otros) consultar el documento Sazonadores naturales: especias, hierbas y frutas. Ministerio de Salud y Protección Social. 2014.

p) La adición de sal-sodio a las preparaciones debe hacerse al final de la preparación, para reducir el uso de esta.

q) Incluir leche y derivados lácteos, el uso de alimentos deslactosados no es recomendado, a no ser que existan condiciones fisiológicas de la población que así requiera.

r) Tener en cuenta que el tipo de leche que se utilice para realizar el cálculo del aporte nutricional de los ciclos, debe ser la que se administre en la unidad operativa. (Ejemplo; leche líquida entera, leche en polvo, leche descremada).

s) Incluir frutas, verduras y hortalizas que proporcionen color y variedad al plato, deben ser frescas, agradables a la vista y paladar para que sean consumidas por los participantes.

t) Para la preparación de ensaladas crudas, se debe incluir mínimo dos verduras u hortalizas. Las verduras u hortalizas se deben programar y ofrecer como porción individual; no deben mezclarse con otra preparación del almuerzo, aunque se pueden utilizar como ingredientes.

u) La fruta que se ofrezca en porción, debe servirse partida, picada o sin cáscara, con el fin de que la persona la consuma inmediatamente. En el caso de las frutas que se pueden servir con cáscara (por ejemplo, naranja, mandarina, banano, granadilla, entre otras) solo para las personas con nivel de funcionalidad bajo, y que lo requieran, se debe quitar la cáscara antes de ser suministrado. Para las demás personas que de manera independiente pueden retirar la cáscara, se debe verificar el consumo inmediato.

v) Se debe tener en cuenta dentro de la planificación de la minuta el uso de aceite de origen vegetal de una sola fuente (soya, girasol, canola y maíz).

w) Evitar el uso de alimentos altos en azúcar y la adición de esta, debido a los efectos nocivos para la salud y su contribución al sobrepeso u obesidad.

x) Tenga en cuenta que, dentro de la ejecución de la minuta de alimentos, solo es permitido el uso de fruta natural, en ningún caso será permitido el uso de pulpas de fruta, para los Centros que por razones climáticas se favorezca el deterioro rápido de estos alimentos deberá realizar el prealistamiento correspondiente y el almacenamiento en frio con el objetivo de lograr su preservación y uso de acuerdo a lo establecido en la minuta

y) El asociado debe mantener publicado el ciclo de menús y minuta patrón en el servicio de alimentación (área de preparación) y el comedor como sitios de referencia técnica.

z) Los alimentos adquiridos deben corresponder al ciclo de menús y análisis de aporte nutricional aprobado por la SDIS.

aa) Los alimentos comprados serán exclusivamente para los participantes. No obstante, sí en el centro se preparan los alimentos del talento humano que trabaja allí, el asociado se hará responsable de las cantidades de alimentos adicionales, situación que verificará la Supervisión de la SDIS, mediante el plan de compras y facturas que lo soporten. En ningún caso la SDIS asumirá el costo de los alimentos adquiridos para el talento humano que labora en el centro.

- **Análisis de aporte nutricional diarios:**

Posterior a la conformación del ciclo de menús se debe realizar la verificación de la calidad

nutricional a través del análisis diario del aporte de energía, macro y micronutrientes, que garantice el 100% del cubrimiento del requerimiento diario de energía y nutrientes establecidos en el presente anexo técnico.

Para la elaboración del **Análisis nutricional** se deben tener en cuenta el "Instructivo ciclo de menú y análisis de aporte nutricional" establecido por la SDIS, y ser presentado para el aval correspondiente en el "formato análisis del aporte nutricional" que se encuentra publicado en el manual de sistema integrado de gestión de la entidad el cual puede ser descargado en el siguiente enlace https://sig.sdis.gov.co/index.php/es/prestacion-de-los-servicios-sociales-documentos-asociados/prestacion-de-los-servicios-sociales-documentos-asociados-nutriabaste

El aporte total diario de cada uno de los 28 menús, se debe determinar para calorías y para cada uno de los macro y micronutrientes, así:

- **Calorías:** Se determina a través de la relación entre total del aporte diario y la recomendación de calorías expresado en porcentaje (%), el cual deberá oscilar entre 100- 110%.
- **Proteína, grasa, carbohidratos:** El aporte total diario de cada uno de los macronutrientes deberá encontrarse entre las proporciones establecidas en los Rangos Aceptables de Distribución de Macronutrientes -AMDR y se aplica la clasificación Adecuado.
- **Hierro, calcio, vitamina A y sodio:** Aporte total diario entre los valores del Requerimiento Promedio Estimado (EAR) o Ingesta Adecuada (AI) y el Nivel de Ingesta Máximo Tolerable (UL), y se aplica la siguiente clasificación según corresponda: Adecuado, aporte bajo o supera UL.

Se aclara que se debe propender porque los aportes diarios de micronutrientes se encuentren entre el EAR, AI y UL acorde a los requerimientos establecidos en el presente anexo técnico; sin embargo, teniendo en cuenta que, al planificar una alimentación variada, algunos aportes diarios podrán superar el UL, como es el caso del hierro cuando se planifican vísceras, el aporte de hierro de ese menú, podrá superar el UL.

Así mismo, se debe especificar la cantidad de sal adicionada en cada preparación, para efectos de análisis de aporte de sodio, el cual no debe superar el Nivel de Ingesta Máximo Tolerable (UL).

1.1.3. Intercambios de alimentos

Teniendo en cuenta que los alimentos como frutas, verduras y tubérculos, no se encuentran en períodos de cosecha durante todo el año, la SDIS autoriza al asociado a realizar máximo cuatro (4) intercambios a la semana de frutas, verduras o tubérculos. Se aclara que los intercambios propuestos deben encontrarse entre el mismo grupo de alimentos, es decir, no se puede cambiar tubérculo por fruta o verdura o viceversa, y manteniendo el tipo de preparación establecida en cada uno de los menús. Los intercambios deben ser propuestos por el profesional Nutricionista Dietista del asociado. En el siguiente cuadro se relacionan los intercambios permitidos de tubérculos, verduras, y frutas:

Tabla 4. Intercambio de alimentos permitidos.

ALIMENTO	INTERCAMBIO
Tubérculo	Papa criolla, papa común, yuca, plátano, arracacha.
Verduras	De cosecha, siempre y cuando se garantice la preparación y el aderezo establecido.

Frutas	Guayaba, tomate de árbol, mango, papaya, mandarina, naranja, mora, curuba, lulo, fresa, maracuyá, piña, feijoa, guanábana, banano, entre otras.

Para alimentos proteicos se permitirá realizar la aprobación de intercambios únicamente cuando se demuestren situaciones de fuerza mayor o caso fortuito, tales como: daño de equipos, paros agrarios o situaciones al asociado, lo cual debe ser comunicado al equipo técnico y de supervisión de la Subdirección para la Vejez de la SDIS mínimo 48 horas antes de ofrecer la preparación, excepto para el daño de equipos, el intercambio se podrá realizar inmediatamente se genere el evento.

El asociado debe mantener el "formato autorización cambio de preparaciones", diligenciado, actualizado y firmado por el profesional Nutricionista del centro, donde se justifique la razón de la implementación del cambio, el cual deberá mantener a disposición de la Supervisión de la SDIS.

Como parte de la atención integral y la humanización del servicio, el asociado a través del profesional nutricionista dietista debe planear para ofrecer a los participantes, preparaciones especiales diferentes a las establecidas en el ciclo de menú para todos los tiempos de comida en fechas como , jueves y viernes santo, día del padre, día de la madre, día de la independencia, mes de la persona mayor (un día de agosto), día de amor y amistad, 24 y 31 de diciembre y la conmemoración de los cumpleaños de las personas mayores una vez al mes, en la cual el asociado deberá proporcionar adicionalmente una torta o pastel como parte de la celebración. Para las novenas de aguinaldos no se realizará cambio del total de tiempos de comida, únicamente para el refrigerio que acompañe esta actividad, se suministraran preparaciones propias y tradicionales de dicha celebración.

Nota: la torta o pastel de cumpleaños debe tener en cuenta las características de la población participante ésta será suministrada en alguno de los refrigerios y se tendrá en cuenta como el derivado de cereal de dicho tiempo de comida.

Nota: las preparaciones especiales deben ser elaboradas de acuerdo a las especificaciones descritas en presente anexo técnico y ser avaladas por el referente técnico de la Subdirección para la Vejez.

1.1.4. Adecuado aporte nutricional

- El asociado debe cumplir con la implementación de la minuta de alimentos para garantizar cada uno de los alimentos en los gramajes específicos (pesos brutos, pesos netos y pesos servidos), con el fin de asegurar el aporte nutricional establecido para el grupo de edad.
- Así mismo, debe realizar la estandarización de utensilios para el servido de los alimentos, con el fin de lograr exactitud en la medición de las porciones establecidas, optimizando los tiempos de servido y garantizando un adecuado aporte nutricional.
- De acuerdo con las necesidades de la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS) y/o para dar cumplimiento a la normativa vigente, se podrán realizar ajustes en las minutas, ciclos de menús, y análisis nutricionales, sin afectar el valor del convenio, dichos ajustes podrán ser autorizados por el supervisor o su delegado.

1.1.5. Otras consideraciones para la operación del servicio de alimentación:

a. En caso de que el asociado cuente con una persona con cargo específico de "Técnico en

gastronomía", esta persona solo cumplirá funciones de apoyo al profesional Nutricionista y al servicio de alimentos como tal y acatará las observaciones de dicho profesional. En ningún momento el jefe de cocina podrá hacer cambios en los planes nutricionales de las personas mayores, prescritos por profesional en nutrición, quien es la persona idónea para realizar dicha función.

b. Cuando se presenten aspectos organolépticos de rechazo de alguna preparación por parte de las personas mayores, el asociado a través de su profesional en Nutrición y técnico en gastronomía realizará la estandarización de las recetas que se requiera, con el fin de garantizar uniformidad en las porciones servidas, siempre y cuando se dé cumplimiento a los gramajes establecidos en la minuta patrón.

1.1.6. Suministro alimentario que contempla modificaciones de alimentos o de preparaciones (derivaciones dietarias o terapéuticas)

El asociado debe establecer el suministro alimentario el cual contemple las modificaciones de alimentos o preparaciones acordes a las necesidades de la población atendida como: tipos de discapacidad, patologías que requieran modificación en la alimentación ofrecida, evaluación de las funciones motoras orales y de deglución realizada de cada una de las personas mayores, así como la prescripción médica y nutricional.

Para establecer este tipo de suministro alimentario, el asociado deberá partir de la minuta de alimentos aprobada o entregada por la SDIS y realizar las modificaciones necesarias teniendo en cuenta las necesidades de la población atendida, anteriormente descritas.

A continuación, se presentan las especificaciones para el suministro alimentario que contempla modificaciones de alimentos o de preparaciones, que debe cumplir el asociado:

a) Para el suministro alimentario que contempla modificaciones de alimentos o de preparaciones, dado a las necesidades de las personas mayores; el asociado deberá diligenciar el "formato modificaciones alimentarias", teniendo en cuenta los criterios técnicos incluidos en el documento "orientación modificaciones alimentarias" y enviarlo al referente técnico de la Subdirección para la Vejez a los ocho (8) días calendario, una vez se dé inicio al convenio. Este formato debe describir los cambios en los componentes y/o preparaciones para cada tiempo de comida, por cada tipo de modificación, ya sean en consistencia o en el aporte de energía y/o nutrientes. Este formato debe estar debidamente firmado (nombre y registro profesional) por el profesional nutricionista que lo realiza y avala su validez técnico científica.

b) El asociado debe garantizar el suministro alimentario con modificaciones de alimentos o de preparaciones de acuerdo a las necesidades de las personas mayores, a partir del tercer día de inicio del convenio, para lo cual el profesional nutricionista dietista deberá diligenciar el "formato modificaciones alimentarias" partiendo de la minuta de alimentos implementada por el centro, con el fin de garantizar el suministro alimentario adecuado a las personas mayores.

c) El "formato modificaciones alimentarias" diligenciado por el asociado, deberá estar publicado en el servicio de alimentación y comedor para su implementación, cumplimiento y conocimiento de las personas mayores.

d) El asociado debe garantizar el suministro de alimentos especiales en aquellas patologías que lo requieran, como leche deslactosada, leche descremada, alimentos sin gluten, a y edulcorante tipo stevia sin adición de polialcoholes..

e) El asociado debe garantizar el suministro complementos, suplementos nutricionales,

multivitamínicos y/o espesantes, a los participantes que por su estado de salud o nutricional los requieren, mientras que por gestión del asociado son suministrados por la EAPB. Los cuales podrán ser adquiridos a partir del rubro destinado para alimentación, conservando los valores que se tendrían con la minuta aprobada.

f) El profesional en Nutrición debe determinar las modificaciones alimentarias de cada persona mayor de acuerdo a sus necesidades y estado nutricional, teniendo en cuenta la valoración inicial, como los seguimientos realizados. Así mismo, deberá diligenciar el "listado de modificaciones alimentarias por participante" el cual debe contemplar la totalidad de los participantes y las respectivas modificaciones alimentarias establecidas acorde a sus necesidades. Este formato debe actualizarse mínimo dos veces al mes y cada vez que se requiera por ingresos nuevos o diagnósticos nuevos de salud por los que se requiera realizar modificaciones alimentarias a las personas mayores, deberá estar publicado en el servicio de alimentación y comedor, con el fin de suministrar la alimentación acorde a las necesidades alimentarias y nutricionales de cada persona mayor.

g) La modificación alimentaria determinada para cada persona mayor, se deberá describir en la valoración inicial por nutrición, seguimientos nutricionales y en la base de Excel de seguimiento nutricional, éste último, para su entrega al finalizar el convenio mediante acta al profesional en Nutrición que realiza el empalme según el protocolo de traslados masivos.

h) Durante la ejecución del convenio de asociación, se pueden presentar modificaciones en las condiciones de salud o nutrición de la población atendida, o rechazo por algunas de las preparaciones contempladas en la minuta de alimentos y/o modificaciones alimentarias, por lo que el asociado debe efectuar los cambios correspondientes en la minuta de alimentos o en el "formato modificaciones alimentarias, con el objetivo de cubrir los requerimientos nutricionales de los participantes y evitar deterioro del estado nutricional de los mismos. Estos cambios deberán ser notificados y concertados con la Subdirección para la Vejez de la SDIS.

i) Cuando la persona mayor se niegue a aceptar los alimentos o preparaciones de acuerdo a las modificaciones alimentarias determinadas dado a su estado nutricional y/o patologías de base, el-la Nutricionista junto con el coordinador del CPS, los profesionales en psicología y enfermería deberán diligenciar el Formato F15 – Consentimiento Informado. Dicho formato se diligenciará siempre y cuando la persona mayor esté en pleno uso de sus facultades mentales y debe reposar en la historia social.

1.1.7. Manejo de minuta patrón, ciclo de menús, análisis de aporte nutricional y modificaciones alimentarias

El profesional nutricionista dietista del asociado debe capacitar al talento humano del servicio de alimentación de la unidad operativa, en el manejo de la minuta de alimentos (minuta patrón, ciclo de menús, análisis de aporte nutricional), así como los criterios técnicos para el suministro alimentario que contempla modificaciones de alimentos o de preparaciones, en el manejo del formato "orientación modificaciones alimentarias" entregado por la SDIS y "formato modificaciones alimentarias". Esta actividad deberá realizarse dentro del primer mes del convenio, de forma cuatrimestral y cada vez que ingrese personal nuevo al servicio de alimentación.

El asociado a través del profesional nutricionista dietista deberá capacitar a la totalidad del talento humano del Centro, en el manejo del documento "orientación modificaciones alimentarias" entregado por la SDIS y "formato modificaciones alimentarias" en el primer mes de inicio de ejecución del convenio cada tres (3) meses y cada vez que ingrese personal nuevo al Centro; así como, socializar el "listado de modificaciones alimentarias por participante" (mensualmente).

El asociado deberá contar con los siguientes soportes de capacitación:

- Acta de reunión la cual recopile logros, dificultades y alternativas de solución.
- Planilla de asistencia.
- Registro fotográfico.
- Material de apoyo utilizado para la sesión.

1.1.8. Alimentos a suministrar para trámites de salud.

Con el fin de garantizar un aporte nutricional y alimentario para la persona mayor cuando, debido a trámites de salud se encuentre por fuera del CPS y no pueda consumir la alimentación preparada establecida en la minuta, el asociado deberá disponer de refrigerios para llevar, para lo cual el profesional en nutrición y dietética deberá planear un ciclo de mínimo cinco(5) opciones de refrigerios , los cuales deberán incluir como mínimo los siguientes alimentos y características.

1. Bebida UHT en bolsa o caja tetrabrik de 200 cc (se deberá disponer de bebidas adecuadas para las personas mayores de acuerdo a las patologías más frecuentes en el centro tales como bebidas sin azúcar, sin lactosa, sin gluten etc).
2. Producto de panadería de 30g en empaque individual
3. Fruta entera: Unidad entre 100g – 120 g. Enteras, sanas, limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles, libres de humedad exterior anormal y de olor y/o sabor extraño.

Se excluyen en todo caso los frutos que presenten consistencia blanda, forma irregular, manchas cafés o que estén afectados de podredumbre o presenten alteraciones tales que los hagan impropios para el consumo.

Todos los componentes descritos serán entregados en conjunto en una bolsa individual para alimentos acorde al tamaño del refrigerio, para evitar su contaminación durante su trasporte para lo cual adicionalmente deberán ser llevados en un contenedor ya sea canastilla o similar evitando su contacto directo con las superficies del vehículo, en el servicio de alimentación se deberá realizar el proceso de limpieza y desinfección correspondiente de las frutas y bebida a entregar previo a su empaque y distribución.

Nota: si la persona mayor requiere un refrigerio reforzado dado el tiempo que se encuentren fuera de la unidad operativa, se podrán incluir alimentos adicionales asegurando siempre que los productos entregados mantengan su inocuidad y calidad hasta el consumo final por parte de la persona mayor teniendo en cuenta condiciones de temperatura y manipulación requeridos según la naturaleza del alimento a suministrar.

El asociado deberá tener a disposición de la supervisión la ficha técnica del producto de los alimentos a suministrar y deberá cumplir con las especificaciones establecidas en la normatividad vigente y las demás descritas en el presente anexo técnico.

1.1.9. Seguimiento al comportamiento alimentario

El seguimiento al comportamiento alimentario se debe realizar diariamente a través de la supervisión y apoyo del talento humano del CPS durante los diferentes momentos de alimentación, identificando si se presentan alteraciones o modificaciones en esta conducta, o situaciones de salud

como exámenes médicos, procedimientos o problemas gastrointestinales dejando registro de los cambios requeridos. Si se presenta un comportamiento alimentario alterado o algún requerimiento frente a su salud deberá registrarse en el "formato Seguimiento al consumo Alimentario" el cual debe permanecer en el comedor para la lectura e intervención del profesional en nutrición. Cuando la modificación se deba a un comportamiento alimentario alterado, el profesional en nutrición realizará el seguimiento correspondiente para determinar las causas y dejará en el formato seguimiento individual el plan de intervención a realizar.

En caso de que la persona mayor se niegue a recibir alimentos por más de 48 horas se trasladará al servicio de urgencias para la atención en salud.

Evidencias: Los siguientes documentos deben estar debidamente firmados (nombre y registro profesional) por el profesional nutricionista que lo realiza y avala la validez técnica científica, los cuales deberán mantenerse a disposición de la Supervisión de la SDIS:

- Minuta de alimentos (minuta patrón acorde a los requerimientos de ingesta de energía y nutrientes establecidos en el presente anexo técnico, ciclo de menús elaborado para 28 días y análisis de aporte nutricional diarios del ciclo de minutas elaborados para los 28 días) entregada por la Subdirección de Nutrición o aprobada por la Subdirección para la Vejez.
- Formato autorización cambio de preparaciones, diligenciado y actualizado. Preparaciones para fechas especiales como viernes santo, día del padre, día de la madre, día de amor y amistad, novenas de aguinaldos, 24 y 31 de diciembre y una preparación especial por mes para la conmemoración de los cumpleaños de los participantes.
- Documento "Orientación modificaciones alimentarias" entregado por la SDIS, disponible en el servicio de alimentos desde el inicio de la ejecución del convenio.
- "Formato modificaciones alimentarias" disponible en el servicio de alimentación y comedor, debidamente firmado (nombre y registro profesional) por el profesional nutricionista que lo realiza.
- Listado de modificaciones alimentarias por participante, determinadas por el profesional nutricionista dietista para cada una de las personas mayores, debidamente firmado (nombre y registro profesional). Este formato deberá actualizarse mínimo una vez al mes y cada vez que se requiera.
- Soportes de capacitación al inicio y de forma cuatrimestral (contados a partir de la fecha de inicio de ejecución del convenio indicado en la plataforma SECOP II) al talento humano del servicio de alimentación de la unidad operativa, en el manejo de la minuta de alimentos (minuta patrón, ciclo de menús, análisis de aporte nutricional), así como los criterios técnicos para el suministro alimentario que contempla modificaciones de alimentos o de preparaciones.
- Soportes de capacitación al inicio y de forma trimestral (contados a partir de la fecha de inicio de ejecución del convenio indicado en la plataforma SECOP II) a la totalidad del talento humano del centro, en el manejo del documento "orientación modificaciones alimentarias" y "formato modificaciones alimentarias"; y socialización mensual (contados a partir de la fecha de inicio de ejecución del convenio indicado en la plataforma SECOP II) del "listado de modificaciones alimentarias por participante".
- Utensilios estandarizados para el servido de porciones. Para la precisión en la medición de las porciones es necesario usar utensilios aforados, estos pueden ser pocillos, vasos, cucharas o cualquier otro elemento que facilite la medida.

1.2. Subcomponente vigilancia nutricional

La vigilancia nutricional de las personas mayores, debe considerar conjuntamente con el talento humano y en el marco de la integralidad de la atención, los aspectos que se exponen a continuación:

1.2.1. Equipos mínimos de medición para la toma de medidas antropométricas

- Una báscula electrónica industrial, material: acero inoxidable. capacidad mínima: 150 kg, capacidad máxima: 300 kg., división/ precisión mínima: 50 g., precisión máxima: 100g. Dimensión plataforma: mínima de 70 cm x 70 cm x 15cm de altura. El equipo deberá contar con certificado de calibración vigente.
- Un tallímetro en material resistente, liviano y no deformable, con capacidad de 200 centímetros y sensibilidad de un milímetro. Si es tallímetro se recomienda una base de 25 cm de ancho. No se recomienda el uso de metros de modistería, cintas métricas de papel o plástico, adheridos a la pared. No se recomienda el uso del tallímetro con balanzas mecánicas.
- Una cinta métrica con características flexibles, inextensible e impermeable con divisiones cada 1mm, con máximo 0,5 cms de ancho y alcance de 150cm.
- Una pesa patrón que cubran el 30% de la capacidad máxima de la báscula, con la cual se realizará proceso de verificación del equipo. Con la cual se realizará proceso de verificación del equipo, en el caso en el que al verificar el equipo con la masa se evidencie reflejo de medición diferente al peso de la masa, el equipo deberá ser calibrado por laboratorio acreditado por la ONAC.
- El profesional en nutrición debe asistir a la jornada de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas realizada por la SDIS, la cual tiene una vigencia de dos años y se debe realizar de acuerdo al protocolo jornada de fortalecimiento técnico y estandarización en toma y registro de medidas antropométricas.

1.2.2. Toma, registro y reporte de medidas antropométricas

Para la toma, registro y reporte de medidas antropométricas, el asociado debe realizar la vigilancia nutricional a los participantes del servicio social de acuerdo a lo definido en el procedimiento de vigilancia nutricional, documentos y formatos asociados.

El asociado a través de su profesional nutricionista debe realizar la toma de medidas antropométricas, las cuales incluyen evaluación al ingreso y seguimientos, mediante las siguientes acciones:

- **Evaluación de ingreso:** se realiza al inicio de cada convenio durante el primer mes de atención, si la persona mayor ya se encontraba en atención; para las personas mayores que ingresan nuevas en el servicio, se debe realizar la evaluación de ingreso dentro de la primera semana de estadía en el centro. Dicha evaluación debe contener los datos generales de la persona mayor, antecedentes de salud y alimentarios, datos antropométricos, diagnóstico nutricional, objetivos alimentarios, estrategias de intervención, modificaciones alimentarias propuestas y la periodicidad requerida para los seguimientos; información que debe ser consignada en el formato destinado para tal fin.

- **Seguimientos:** A todas las personas mayores se les debe realizar seguimientos que incluyan toma de datos antropométricos, evaluación del comportamiento alimentario y novedades relacionadas con la evolución de la persona mayor durante la permanencia en el servicio social, el cual deberá ser apoyado por los profesionales del equipo interdisciplinario, y la descripción de

las modificaciones alimentarias planeadas a seguir.

Los seguimientos nutricionales se realizarán con la siguiente periodicidad:

- A participantes identificados con malnutrición: cada dos (2) meses.
- A participantes identificados con clasificación nutricional normal en la valoración inicial, se realizará seguimiento en los meses de febrero, mayo, agosto y noviembre.

El asociado debe garantizar el envío de la base de seguimiento nutricional al referente técnico de la Subdirección para la Vejez a más tardar el último día hábil del mes de febrero, mayo, agosto y noviembre, para el respectivo diligenciamiento de los formatos definidos para el registro de la información en el aplicativo SIRBE.

El envío oportuno de la base de seguimiento nutricional garantizará que el referente técnico de la subdirección para la vejez realice el registro de los datos antropométricos de las personas mayores en el formato SIRBE establecido por la SDIS dentro de los tiempos establecidos en el protocolo de toma de mediadas antropométricas para que desde la Subdirección de Nutrición se realice análisis de la información.

1.2.3. Clasificación antropométrica del estado nutricional

El asociado debe hacer uso de los siguientes puntos de corte para la clasificación antropométrica del estado nutricional:

- **Personas menores de 65 años.**

INDICADOR
Índice de Masa Corporal **IMC** (Kg/m2)
Circunferencia de la cintura (cms)

CLASIFICACIÓN	**PUNTO DE CORTE IMC.**
DELGADEZ	<18,5
ADECUADO	>=18,5 - <25
SOBREPESO	>=25-<30
OBESIDAD	>=30

Fuente: Resolución 2465 del 12 de Julio de 2016

- **Sub clasificación de la Obesidad.**

CLASIFICACIÓN	**PUNTO DE CORTE IMC.**
OBESIDAD	>=30
OBESIDAD GRADO I	30-34,9
OBESIDAD GRADO II	35-39,9
OBESIDAD GRADO III	>=40

Fuente: Resolución 2465 del 12 de Julio de 2016

- **Puntos de corte para identificar la obesidad abdominal.**

SEXO	**CIRCUNFERENCIA DE LA CINTURA (Como medida de la obesidad central)**
Hombre	>= 90
Mujer	**>=80**

Fuente: Resolución 2465 del 12 de Julio de 2016

- **Personas mayores a 65 años.**

ÍNDICE DE MASA CORPORAL (IMC) = PESO / TALLA^2	
Desnutrición severa	< 16 kg/m2
Desnutrición moderada	16-16,9 kg/m2
Desnutrición Leve	17-18,4 kg/m2

Peso insuficiente	18,5-22 kg/m2
Normopeso	22 -26,9 kg/m2
Sobrepeso	27-29,9 kg/m2
Obesidad Grado I	30-34,9 kg/m2
Obesidad Grado II	35-39,9 kg/m2
Obesidad Grado III	40-40,9 kg/m2
Obesidad Grado IV	≥ 50 kg/m2

Fuente: SOCIEDAD ESPAÑOLA DE NUTRICIÓN PARENTERAL Y ENTERAL (SENPE). SOCIEDAD ESPAÑOLA DE GERIATRÍA Y GERONTOLOGÍA (SEGG). Valoración nutricional en el anciano. Recomendaciones prácticas de los expertos en geriatría y nutrición.

1.2.4. Canalización a la Institución Prestadora de Salud (IPS)

El profesional nutricionista dietista del asociado deberá canalizar a la Institución Prestadora de Salud (IPS) o entidades de salud correspondientes, realizando el acompañamiento y seguimiento en el proceso de atención en salud, cuando:

1. Se identifique un riesgo de morbi-mortalidad relacionado con alimentación y nutrición del participante, que deba ser abordado con oportunidad. Para ello el asociado debe diligenciar el "formato de canalización a servicios de salud" o el que haga sus veces que este publicado en el manual del sistema integrado de gestión reposar en la historia social de la persona mayor.
2. Para la consecución de complementos o suplementos nutricionales, multivitamínicos y/o espesantes, cuando a causa del estado nutricional y patologías específicas del participante se requieran. Se aclara que el asociado debe suministrar los complementos, suplementos nutricionales, multivitamínicos y/o espesantes, durante el tiempo que la entidad de salud correspondiente se tome en suministrarlos; garantizando que los participantes los reciban y consuman oportunamente.

Evidencias:

- Equipos de medición para la toma de medidas antropométricas, acorde a lo descrito en el presente anexo técnico.
- Formato para la valoración inicial por nutrición, diligenciados de acuerdo a la periodicidad

establecida en el anexo técnico.
- Correos de recibo a conformidad de la base de seguimiento nutricional para el registro de datos antropométricos, emitido por la Subdirección para la Vejez.
- Formato de seguimiento individual incluidos en la Historia Social del participante.
- Formatos de canalización a servicios de salud.

1.3. Subcomponente promoción en Estilos de Vida Saludable: Alimentación, Nutrición y Actividad Física.

Los estilos de vida involucran la promoción de hábitos alimentarios, actividad física, y prevención de factores de riesgo, entre otros. La práctica de inadecuados hábitos alimentarios y la falta de actividad física, son en la actualidad el estilo de vida de gran parte de nuestra población, siendo el principal protagonista de la creciente prevalencia de enfermedades crónicas no transmisibles.

En este contexto, el asociado debe promover estilos de vida saludable, dirigidos a los participantes y/o, talento humano, de acuerdo a la línea técnica brindada por la SDIS para el diseño e implementación de estrategias de información, educación y comunicación (IEC) para la promoción de estilos de vida saludable con énfasis en alimentación, nutrición y actividad física.

Los procesos de promoción en estilos de vida saludable deberán ser desarrollados de forma integral por parte del equipo interdisciplinario.

1.3.1. Actividades a desarrollar

El asociado deberá entregar el plan de promoción de estilos de vida saludable, a los treinta (30) días calendario posterior a la fecha de inicio de ejecución del convenio indicado en la plataforma SECOP II, a través de los siguientes formatos ubicados en el Sistema integrado de gestión http://sig.sdis.gov.co/index.php/es/prestacion-de-los-servicios-sociales- documentos-asociados/prestacion-de-los-servicios-sociales-documentos-asociados-nutriabaste:

Formato construcción de estrategias de Información, Educación y Comunicación (IEC) de estilos de vida saludable (EVS): alimentación, nutrición y actividad física. Teniendo como base para su diligenciamiento el instructivo correspondiente, ubicado en el mismo enlace. Formato cronograma capacitación estilos de vida saludable.

El referente técnico delegado por la Subdirección para la Vejez de la SDIS, efectuará la respectiva revisión durante los quince (15) días calendario siguiente a la entrega. En caso de no ser aprobado en su primera revisión, el asociado deberá realizar los ajustes solicitados en un término no mayor a cinco (5) días calendario y entregarlo nuevamente al referente técnico de la SDIS, hasta que se genere su aprobación.

Durante los treinta días previo a la entrega del plan de promoción en estilos de vida saludable y Formato construcción de estrategias de Información, Educación y Comunicación (IEC) en estilos de vida saludable (EVS): alimentación, nutrición y actividad física, el profesional en nutrición realizara las actividades que se describen a continuación las cuales se contemplan para la construcción del plan:

a. Caracterización de la población a atender teniendo en cuenta los factores sociales, económicos, condiciones de salud, ambientales, información de tamizaje nutricional e historias sociales.

Adicionalmente se deberá tener en cuenta información secundaria como documentos, estudios o demás bibliografía sobre el tema.

b. Identificación de las necesidades de promoción de estilos de vida saludable en la población, con enfoque diferencial por parte del equipo interdisciplinario, definiendo los temas de promoción en estilos de vida saludable de acuerdo con las necesidades identificadas y los factores sobre los cuales intervenir para incentivar hábitos alimentarios y nutricionales saludables, a través de ejercicios participativos con el talento humano y la población atendida.

c. Definición de los temas de promoción en estilos de vida saludable de acuerdo con las necesidades identificadas y población objeto de las intervenciones.

d. Definición de la estrategia IEC teniendo en cuenta las necesidades identificadas, verificando si hay alguna estrategia IEC de la caja de herramientas de la SDIS, que el asociado pueda adoptar o también se podrá diseñar una estrategia IEC nueva.

e. En el caso de adoptar una estrategia IEC de la caja de herramientas de la SDIS, se deberá realizar la revisión y ajuste pertinente, y en el caso de plantear el diseño de una estrategia IEC nueva, se deberá diligenciar completamente el formato ya mencionado: Formato construcción de estrategias de Información, Educación y Comunicación (IEC) en estilos de vida saludable (EVS): alimentación, nutrición y actividad física.

f. Una vez elegida la estrategia IEC a implementar (de la caja de herramientas de la SDIS o nueva), el asociado debe programar el proceso de Promoción de estilos de vida saludable a través de un cronograma de actividades a desarrollar mensualmente de acuerdo a la vigencia del convenio. (Usar el Formato cronograma capacitación estilos de vida saludable que se encuentra en el Sistema integrado de gestión).

g. Llevar a cabo la implementación de la(s) estrategia(s) IEC acorde al plan de promoción y cronograma de actividades aprobados. Las actividades deben desarrollarse en espacios adecuados y contar con la logística requerida (espacio físico, equipos, etc.) y los insumos suficientes para el cumplimiento del objetivo. Teniendo en cuenta las directrices relacionadas con el aislamiento social por COVID-19 y las restricciones para realizar algunas actividades de manera presencial, el nutricionista puede proponer actividades virtuales (videos) o impresas para el desarrollo de la promoción en estilos de vida saludable.

1.3.2. Condiciones para el desarrollo de acciones IEC en promoción de estilos de vida saludable

A partir de la aprobación de la estrategia, el asociado deberá desarrollar mensualmente una acción en el marco de la estrategia IEC, según lo planteado en el plan de promoción en estilos de vida saludable, teniendo en cuenta que el último mes se designa para la evaluación de la estrategia. Las acciones IEC deben cumplir con los siguientes requisitos:

- Promover la realización de mínimo 30 minutos de actividad física independientemente o transversal al tema a desarrollar. Esta se puede realizar con apoyo de videos del IDRD u otras entidades privadas, específicos para personas mayores.
- Plantear actividades con metodologías diferentes a las realizadas en los anteriores convenios.

Notas:

1. La actividad física se podrá coordinar con el educador físico o fisioterapeuta. Para reforzar estas jornadas, el profesional que realice la actividad, podrá apoyarse en la Guía técnica para orientar la práctica de actividad física en la SDIS, la cual se encuentra en el Sistema Integrado de Gestión.

2. En cada acción IEC se debe evaluar teniendo en cuenta las capacidades de los participantes y registrar en formato de acta

1.3.3. Evaluación y reporte de implementación del plan de promoción de estilos de vida saludable

El asociado debe entregar al referente técnico de la Subdirección para la Vejez un reporte cuantitativo de los participantes que asistieron a los procesos de promoción de estilos de vida saludable, en el formato definido por la SDIS y con la periodicidad establecida institucionalmente para este proceso.

De igual manera, se realizará un reporte cualitativo al finalizar el convenio que dé cuenta de los logros, dificultades y oportunidades de mejora en el proceso desarrollado, a través del formato definido por la SDIS lo cual será incluido en la presentación de los resultados.

El asociado deberá presentar los resultados de la implementación del plan de promoción de estilos de vida saludable en la última mesa técnica realizada en la Subdirección para la vejez desde el componente nutricional antes de finalizar el convenio, eligiendo la estrategia IEC más relevante y que el equipo considere que generó mayor cumplimiento de los objetivos planteados. Las estrategias elegidas serán candidatas para ser incluidas en la caja de herramientas IEC de la SDIS con la asesoría de la Subdirección de nutrición.

Evidencias

El asociado debe dejar registros relacionados con la promoción en estilos de vida saludable como:

- Plan de promoción en estilos de vida saludable aprobado por la SDIS (incluye el Formato “construcción de estrategias de Información, Educación y Comunicación (IEC) en estilos de vida saludable (EVS): alimentación, nutrición y actividad física” y el Formato cronograma capacitación estilos de vida saludable, aprobados por la SDIS), aprobado por la SDIS.
- Formato control de asistencia capacitación, totalmente diligenciado en cada una de las acciones IEC realizadas.
- Test o evaluaciones aplicadas.
- Informe de análisis de los resultados obtenidos, para determinar el cumplimiento del objetivo propuesto y la definición de las acciones frente a las oportunidades de mejora identificadas, una vez aplicada cada estrategia IEC.
- Registros fotográficos de cada una de las actividades desarrolladas.
- Reporte cuantitativo trimestral de los participantes incluidos en los procesos de promoción de estilos de vida saludable.
- Reporte cualitativo semestral y al finalizar el convenio en el “formato reporte cualitativo” que se encuentra en el sistema integrado de gestión de la entidad, junto con el informe de análisis de los procesos de promoción de estilos de vida saludable.

1.4. Subcomponente Sanitario

En lo que respecta al servicio y consumo de alimentos, el asociado debe acoger los lineamientos técnicos determinados por la Subdirección de Nutrición de la Secretaría y así mismo, dar cumplimiento a la Ley 9 de 1979, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, , Resolución 5109 de 2005 y demás normas vigentes concordantes, complementarias y modificatorias, así como

el procedimiento « Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales» , los respectivos instructivos y formatos (aplicables a convenios tercerizados), los cuales se encuentran publicados en el Sistema Integrado de Gestión SIG en la página Web de la Secretaría Distrital de Integración Social de tal forma que se apliquen las Buenas Prácticas de Manufactura – BPM, y el plan de saneamiento para garantizar la inocuidad de los alimentos suministrados.

Adicionalmente, el asociado debe dar cumplimiento a los lineamientos para el sector de alimentos y bebidas en Colombia ante la declaración de emergencia sanitaria por el COVID-19, emitidos por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA; así como los lineamientos para el sector productivo de productos farmacéuticos, alimentos y bebidas en Colombia durante la fase de mitigación, emitidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, Resolución 0666 de 2020 “por la cual se adopta el protocolo general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del coronavirus COVID-19”, Resolución 223 de 2021 “por la cual se modifica la Resolución 666 de 2020 en el sentido de sustituir su anexo técnico” y demás normatividad, lineamientos, procedimientos y orientaciones que se emitan en el marco de la alerta sanitaria por SARS-CoV-2 (COVID-19), los cuales se pueden consultar en el siguiente enlace: https://www.minsalud.gov.co/salud/publica/PET/Paginas/Covid-19_copia.aspx.

El asociado deberá garantizar durante toda la ejecución del convenio el cumplimiento de condiciones sanitarias para brindar a los participantes alimentos inocuos y de calidad.

1.4.1. Concepto Sanitario

Para efectos de seguimiento de la interventoría o supervisión, en el área de infraestructura, primará el concepto emitido por la autoridad sanitaria competente.

El Asociado debe contar con acta de visita emitida por la autoridad sanitaria competente con concepto sanitario favorable, con fecha de expedición i inferior a un año.

En caso que el concepto sanitario durante la prestación del servicio sea *favorable con requerimientos,* el asociado debe cumplir con las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria en el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo. El seguimiento de su cumplimiento lo realizará la interventoría o supervisión de la SDIS.

Al obtener el concepto sanitario favorable, el asociado debe mantener este concepto durante toda la ejecución del convenio. Si es la primera vez que va a funcionar el espacio físico funcional y no cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad sanitaria inferior a un año, debe presentar carta radicada a la autoridad sanitaria correspondiente, gestionando la visita sanitaria en un plazo máximo de quince (15) días calendario después de la fecha de inicio de ejecución del convenio indicado en la plataforma SECOP II. El concepto sanitario no exime al Asociado de la revisión de las condiciones sanitarias por parte de otras autoridades competentes y respectivo reporte a la autoridad sanitaria en caso de hallar condiciones desfavorables.

Para aquellos Centros cuya ubicación sea fuera del Distrito Capital, regirá lo establecido por la autoridad competente.

El profesional Nutricionista dietista debe realizar una autoevaluación mensual de las condiciones sanitarias del servicio de alimentación realizando el diligenciamiento del formato acompañamiento a la operación del servicio de alimentación mensual.

Evidencias:

- Concepto sanitario expedido por la Autoridad Sanitaria menor a un año, o carta radicada a la entidad correspondiente gestionando la visita sanitaria.

1.4.2. Buenas prácticas de manufactura de alimentos/suministro alimentario.

El asociado deberá implementar los documentos necesarios para la operación del servicio de alimentación en los procesos de compra, transporte, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución de alimentos y los demás que sean convenientes.

Para la implementación de estos procesos se debe implementar el procedimiento «Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales» y los respectivos instructivos y formatos (aplicables a convenios) publicados en el Sistema de Gestión SG de la página Web de la Secretaria Distrital de Integración Social SDIS. . (https://sig.sdis.gov.co/index.php/es/prestacion-de-los-servicios-sociales-documentos-asociados/prestacion-de-los-servicios-sociales-documentos-asociados-nutriabaste)

Adicionalmente, el asociado debe dar cumplimiento a la normatividad, lineamientos, procedimientos y orientaciones para el sector de alimentos y bebidas en Colombia que se emitan en el marco de la alerta sanitaria por SARS- CoV-2 (COVID-19).

Los alimentos suministrados por el asociado deben ser consumidos dentro del Centro y en el área del salón comedor, garantizando la calidad e inocuidad de las preparaciones.

Para los casos que se realice el suministro de alimentos en las habitaciones (con la respectiva justificación), el asociado deberá incluir dentro de su plan de saneamiento los procedimientos de limpieza y desinfección a ejecutar antes y después del consumo de los alimentos.

A las personas mayores que salen a tramites médicos se les deberá garantizar el suministro de alimentos según el tiempo que se encuentren fuera de la unidad operativa, verificando que los alimentos suministrados mantengan su inocuidad y calidad hasta el consumo final por parte de la persona mayor.

Cuando el área del salón del comedor no se encuentre adyacente al área de preparación de alimentos, el transporte de alimentos dentro de la unidad operativa debe realizarse en carros transportadores cumpliendo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, garantizando la seguridad del personal manipulador y las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos.

Se debe garantizar que quienes realizan el servido de los alimentos sean el personal manipulador de alimentos contratado, en ningún caso el personal auxiliar de enfermería u otro personal podrán realizar esta actividad.

Dada la importancia de realizar seguimiento a la calidad de los alimentos, se hace necesario la toma de muestras de todos los alimentos preparados de manera diaria al inicio de la operación del servicio y teniendo en cuenta los aspectos relacionados en el instructivo de “Preparación de alimentos”.

El asociado deberá socializar en los primeros quince (15) días contados a partir de la fecha de inicio

de ejecución del convenio indicado en la plataforma SECOP II, el procedimiento «Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales», publicado en el Sistema Integrado de Gestión SIG en la página web de la SDIS, junto con los instructivos y formatos aplicables a convenios tercerizados. Esta capacitación hará parte de las 10 horas anuales establecidas en el plan de capacitación dirigido al personal manipulador de alimentos.

Los procesos llevados a cabo en el servicio de alimentación corresponden a:

a. Compra de alimentos
b. Transporte de alimentos
c. Recibo de alimentos
d. Almacenamiento de alimentos
e. Preparación de alimentos
f. Servido y distribución
g. Otras condiciones para manipular

Para la implementación de estos procesos se debe aplicar el procedimiento «Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales», instructivos y formatos publicados en el Sistema de Gestión SIG en la página Web de la Secretaría Distrital de Integración Social.

Adicionalmente, el asociado debe dar cumplimiento a los lineamientos para el sector de alimentos y bebidas en Colombia ante la declaración de emergencia sanitaria por el COVID-19, emitidos por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, el 19 de marzo de 2020; así como los lineamientos para el sector productivo de productos farmacéuticos, alimentos y bebidas en Colombia durante la fase de mitigación, emitidos por el Ministerio de Salud y Protección Social en abril de 2020, y demás lineamientos o procedimientos que se emitan en el marco de la alerta sanitaria por SARS-CoV-2 (COVID-19).

a) Compra de alimentos

- El asociado debe implementar lo establecido en el instructivo «Compra directa de alimentos por operadores en asociación», documentos y formatos.
- El plan de compras debe contener la información de la programación semanal realizada para la compra y suministro de alimentos requeridos para cada una de las preparaciones contenidas en el ciclo de menú correspondiente, no debe presentar enmendaduras, ni tachones y ante alguna modificación sobre el mismo se debe realizar el registro en la casilla “observaciones”.
- El plan de compras debe elaborarse e implementarse de acuerdo con los formatos «Plan de compras consolidado mensual y plan de compras semanal», publicados en el Sistema Integrado de Gestión - SIG, de la página web de la SDIS.
- En la adquisición de productos, se deben incluir alimentos fortificados, por norma nacional, como son la sal (yodo y flúor) y la harina de trigo (hierro, ácido fólico, niacina, vitamina B1 y B2), y libres de bromuro de potasio.
- Los productos de panadería, galletería y bizcochería no deberán contener bromato de potasio en su proceso de fabricación, ni solo, ni en mezclas como aditivo alimentario, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 1528 de 2002, expedida por el Ministerio del Trabajo y Seguridad Social.
- Los derivados lácteos deben cumplir con las especificaciones descritas en la Resolución 2310 de 1986 *“Por la cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los*

Derivados Lácteos" y aquellas que normas vigentes concordantes, complementarias y modificatorias.

- No se permite la adquisición de leche en polvo en bultos, por el alto riesgo epidemiológico que existe en su manipulación.
- La papa para la preparación de los menús establecidos en las minutas deberá adquirirse lavada o cepillada.
- El Asociado debe adquirir fruta entera para la elaboración de los jugos. El jugo no debe contener saborizantes, colorantes, conservantes, ni estabilizantes artificiales, por lo anterior en caso de utilizar pulpa de fruta debe ser 100% natural sin adición de azúcar garantizando el peso neto establecido para la preparación del jugo. para los Centros de Protección que por razones climáticas se favorezca el deterioro rápido de estos alimentos deberá realizar el prealistamiento correspondiente y el almacenamiento en refrigeración o congelación con el objetivo de lograr su preservación y uso de acuerdo a lo establecido en la minuta.
- Los pescados que se adquieran filete no deben ser apanados ni con aglomerantes.
- Se debe contar con los conceptos sanitarios favorables de los proveedores (directos y distribuidores), de pollo, pescado, carne y derivados, leche y derivados, productos a base de huevo y pulpas de fruta. En caso que el proveedor cuente con la gestión de solicitud de visita a la autoridad sanitaria competente, se aceptará si presenta los soportes respectivos.
- Para el caso de los proveedores de pollo, carne y derivados, deben contar el concepto sanitario o la autorización sanitaria vigente emitida por la autoridad sanitaria competente.
- Los conceptos sanitarios de los proveedores no deben tener fecha de expedición superior a un (1) año.
- Se permitirán conceptos favorables con observaciones en el caso de plantas de alimentos visitadas por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA. La fecha de los conceptos no debe ser superior a un año.
- En el marco de la emergencia sanitaria por causa del coronavirus COVID-19, el concepto sanitario de los proveedores puede tener fecha de expedición mayor a un año, sin embargo, el proveedor debe realizar la solicitud de visita ante la autoridad sanitaria competente.
- Todos los productos envasados y empacados deben cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y aquellas que la complementen o modifiquen, o las normas específicas de cada producto. En caso que los productos cárnicos se adquieran en expendios de carne, el rótulo del producto deberá contar con la información mínima: proveedor, dirección del proveedor, tipo de alimento (corte).
- En caso de contar con granja o huerta, y los alimentos sean destinado para autoconsumo en la unidad operativa, estos deben estar rotulados en el servicio de alimentación con la información mínima del alimento: nombre del alimento y fecha de recolección (su consumo debe ser menor a 8 días).
- El plan de compras debe elaborarse e implementarse de acuerdo a lo establecido en el procedimiento entrega de apoyos alimentarios a servicios sociales de la SDIS, publicado en la página web de la entidad.
- El helado debe presentar en su rotulado la descripción de peso en gramos.
- Se deberán adquirir los alimentos de todos los grupos (a excepción de las frutas) para las preparaciones de mínimo dos (2) días de operación.
    - Se deberán adquirir las frutas para las preparaciones de mínimo un (1) día de operación.
- El plan de compras debe ser acorde a la minuta de alimentos (ciclo de menús, análisis nutricionales y minuta patrón) avalados por la Subdirección de nutrición.
- Así mismo, se deben implementar los instructivos y formatos que comprenden el procedimiento procedimiento «Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales» en las

diferentes etapas del servicio: **a.** instructivo recibo de alimentos, **b.** instructivo almacenamiento de alimentos, **c.** instructivo preparación de alimentos, **d.** instructivo servido y distribución de alimentos **e.** instructivo compra directa de alimentos para operadores, que comprenden las Buenas Prácticas de Manufactura, documentos que deben ser aplicados a partir del primero día de la prestación del servicio social.

b) Transporte de alimentos

Para el transporte de alimentos se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, Resoluciones 240 y 242 de 2013, Resolución 2505 de 2004 y aquellas normas vigentes concordantes, complementarias y modificatorias y demás normas vigentes.

El centro debe contar con las actas de inspección, vigilancia y control de los vehículos que transportan los alimentos, con concepto sanitario cumple o favorable, con fecha de expedición no superior a un año. En los casos donde el acta de inspección, vigilancia y control refiera vigencia, esta será el período aplicado.

Los vehículos que transportan pollo, carne y/o derivados deben contar con autorización sanitaria emitida por la entidad correspondiente.

Los alimentos que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados, deben ser transportados, bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo, durante el transporte del alimento.

Durante la emergencia sanitaria por causa del coronavirus COVID-19, el asociado debe solicitar y verificar que sus proveedores den cumplimiento a los lineamientos para el sector de alimentos y bebidas en Colombia ante la declaración de emergencia sanitaria por el COVID-19, emitidos por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA; así como los lineamientos para el sector productivo de productos farmacéuticos, alimentos y bebidas en Colombia durante la fase de mitigación, emitidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, Resolución 0666 de 2020 “por la cual se adopta el protocolo general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del coronavirus COVID-19”, Resolución 223 de 2021 “por la cual se modifica la Resolución 666 de 2020 en el sentido de sustituir su anexo técnico” y demás normatividad, lineamientos, procedimientos y orientaciones que se emitan en el marco de la alerta sanitaria por SARS-CoV-2 (COVID-19).

a) Recibo de Alimentos

La recepción de alimentos contempla las características y referencias que se deben tener en cuenta para la producción de alimentos, además de mantener el control sobre el inventario de los productos.

Al momento de la recepción de alimentos el asociado debe implementar lo establecido en el instructivo de «Recibo de alimentos» y los formatos asociados.

En ningún caso se puede permitir que los alimentos tengan contacto directo con el suelo, por lo tanto, se deben usar estibas plásticas o canastillas como base.

- **Instrumentos para la recepción de alimentos**

El asociado debe cumplir lo estipulado en el instructivo «recibo de alimentos» publicado en el SIG de la página web de la SDIS.

El asociado debe disponer de los elementos necesarios que permitan ejercer un estricto control sobre los alimentos adquiridos.

Los instrumentos y utensilios empleados para la recepción de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso, a la corrosión y a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección.

El asociado debe establecer junto con los proveedores los días y horarios de recibo de alimentos, el cual debe quedar registrado - en un cronograma para la verificación de la interventoría o supervisión de la SDIS; de tal manera que esta actividad nunca interfiera con el horario de entrega de los apoyos alimentario a los participantes y contando con el tiempo y recursos suficientes para la inspección, verificación de la calidad y cantidad de los alimentos. Esta verificación es de carácter obligatorio y busca evitar errores que lleven a recibir alimentos no conformes.

- **Personal para recepción de alimentos**

El asociado es el responsable del cumplimiento de los requisitos de calidad, cantidad, oportunidad y logística para la recepción de alimentos empleados en la prestación del servicio.

La recepción estará en cabeza del coordinador o quien haga sus veces del centro con el apoyo del personal manipulador de alimentos, el técnico y el profesional en nutrición en caso de requerirse. En ningún caso la recepción de materia prima será realizada por personal diferente al mencionado.

Los manipuladores de alimentos, en un tiempo no mayor a quince (15) días hábiles después de la fecha de inicio de ejecución del convenio indicado en la plataforma SECOP II, deben contar con el entrenamiento en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo de cada grupo de alimentos que se describen en el instructivo recibo de alimentos en la tabla *"Criterios mínimos de aceptación y rechazo de alimentos"*, así como la normatividad relacionada con rotulado de alimentos, Resolución 5109 de 2005 *"por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano"*.

La capacitación en recepción de alimentos al personal manipulador debe llevarse a cabo cada vez que se realice cambio de responsable. El Asociado debe presentar los soportes de capacitación a la supervisión de la SDIS, cuando sean requeridos.

Si en las visitas por parte de la supervisión de la SDIS, se evidencia que los manipuladores de alimentos deben reforzar el conocimiento en los criterios de aceptación y rechazo de los alimentos, esta capacitación se debe realizar nuevamente a solicitud de la supervisión.

Todo el personal encargado de la recepción de alimentos, debe conocer las cantidades y presentaciones que serán entregadas por el proveedor, así como las especificaciones organolépticas de cada uno de los productos a recibir. El cual debe contar con la dotación apropiada, especificada en el ítem *dotación personal manipulador de alimentos según la tabla del*

componente de ambientes adecuados y seguros y cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura - BPM establecidas en la normativa vigente y en el presente anexo técnico.

Durante la emergencia sanitaria por causa del coronavirus COVID-19, el asociado debe realizar los procesos de limpieza y desinfección a los alimentos y empaques de estos, inmediatamente llegan al servicio de alimentación y antes de su almacenamiento, de acuerdo a lo establecido en el plan de saneamiento.

b) Almacenamiento de alimentos y materia prima

- Los alimentos que requieren cadena de frío deben ser almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración no mayor de 4º C +/- 2º C o congelación (-8º C o menor) dependiendo del tiempo de conservación deseado.
- Para la rotación de los productos se debe tener en cuenta el sistema primeros en entrar primeros en salir (PEPS), es importante verificar continuamente la fecha de vencimiento de los alimentos para prevenir su caducidad.
- Los alimentos que se encuentran almacenados en el centro deben contar con un rotulo que indique en forma legible: nombre del producto, fecha de ingreso, fecha de vencimiento (si aplica) o fecha prevista para uso, número de lote (si aplica) y contenido neto (para alimentos en refrigeración o congelación). Este rótulo debe ser ubicado en forma visible y el material puede ser: cinta de enmascarar, papel adhesivo, marcador permanente. En todo caso el asociado debe garantizar que los alimentos permanezcan debidamente rotulados.
- Los suplementos, complementos y/o multivitamínicos deben ser almacenados a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar y sin presencia de humedad, se deben ubicar en estantería y con el rótulo correspondiente
- Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos períodos de vida útil, deben almacenarse a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar y sin presencia de humedad. Se deben ubicar en estanterías de manera organizada.
- Los alimentos perecederos se deben almacenar a temperatura de refrigeración o congelación, ubicándose en los equipos correspondientes de manera organizada y con el respectivo rotulo.
- Los huevos deben ser almacenados a temperatura ambiente (no superior a 25 °C), en un recipiente plástico higienizado, el cual deberá estar rotulado con el nombre y tipo del producto, nombre de la empresa o avicola, lote y fecha de vencimiento tomada del empaque original (el cual se debe cortar y guardar). En los casos en los que la temperatura ambiente supere los 25°C, los huevos deberán ser refrigerados garantizando la inocuidad de los mismos.
- En caso de contar con granja o huerta, y los alimentos sean destinados para autoconsumo en la unidad operativa, estos deben estar rotulados en el servicio de alimentación con la información mínima del alimento: nombre del alimento y fecha de recolección (su consumo debe ser menor a 8 días).
- Los alimentos como frutas, verduras y hortalizas, que por su naturaleza no sea necesario mantener en refrigeración, se deben almacenar en canastillas plásticas a temperatura ambiente teniendo la precaución que no se llenen de manera tal que sufran daño mecánico los productos del fondo por sobrepeso y los superiores por fricción con otra canastilla. Se recomienda no apilar más de seis (6) canastillas y mantenerlas separadas de la pared y el suelo, de tal forma que se facilite la higienización y circulación del aire. Estos alimentos deben estar separados de los abarrotes y lácteos tipo UHT.
- Debe realizarse limpieza y desinfección periódica a las canastillas y estantería, situación que debe quedar reflejada en el formato «lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones

correctivas» del plan de saneamiento publicado en el SG de la página web de la SDIS.

- En el almacenamiento de alimentos en refrigeradores y congeladores, se debe evitar la contaminación cruzada, para esto es necesario que los alimentos sean seleccionados, alistados y empacados en recipientes herméticos o bolsas de polietileno transparentes cerradas de acuerdo al peso de los productos, las cuales tendrán un solo uso, es decir, no podrán ser reutilizables. Estas deben ser identificadas y rotuladas antes de someter a refrigeración o congelación.
- Las carnes deberán estar separadas en bolsas por especie, en recipientes plásticos o sobre bandejas plásticas, evitando los goteos o las fugas.
- Los espacios destinados para el almacenamiento tanto en refrigeración como congelación de carnes no deben ser utilizados para frutas, leche y derivados, verduras y hortalizas.
- Los alimentos perecederos, tales como, carne y derivados, pollo, pescado, deben almacenarse de forma separada, bajo condiciones de refrigeración o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados o listos para el consumo.
- No se debe saturar el refrigerador o el congelador. Si no hay espacio entre los diferentes alimentos, el aire no puede circular y la distribución de la temperatura se verá afectada y por ende la vida útil de los alimentos almacenados.
- El almacenamiento de alimentos preparados como ensaladas y jugos del mismo día, debe realizarse en recipientes cerrados o herméticos, que garanticen el aislamiento de los productos, rotulados (nombre de la preparación, fecha de la preparación y de consumo) y separados de los alimentos crudos.

c) Pre-alistamiento de alimentos

Para este proceso el Asociado debe garantizar los siguientes pasos: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado y pesado de los alimentos.

Cuando se realice el prealistamiento de alimentos como el pollo y carne fresca, es necesario retirar el hueso y el exceso de grasa y piel. Para los alimentos que no requieren cocción, no se podrá realizar el prealistamiento en el área de almacenamiento, esto con el fin de evitar la contaminación cruzada.
Antes de desinfectar las frutas, verduras y hortalizas, los alimentos deben lavarse bajo el chorro de agua para eliminar la suciedad. La desinfección debe hacerse por inmersión en las cantidades y tiempos estipulados, de acuerdo con el desinfectante usado y el plan de saneamiento.

Con el fin de evitar la contaminación cruzada en el proceso de pre-alistamiento y preparación de alimentos, el Asociado deberá emplear tablas de picar de colores y de material higiénico sanitario, de la siguiente manera:

- **Amarillo:** Pescado y pollo.
- **Roja:** Carne de res y cerdo.
- **Verde:** Frutas, verduras y hortalizas
- **Blanca:** Queso
- **Azul:** Tubérculos y plátanos.
- **Café:** Carnes preparadas.

El Asociado debe implementar la clasificación de las tablas de picar de acuerdo con los colores establecidos y publicar avisos alusivos al uso adecuado de las mismas en un lugar visible para los

manipuladores de alimentos. Además, se deberán higienizar las tablas de picar en cada cambio de alimento.

Nota: las dimensiones de las tablas de picado deben ser acordes al tamaño de los alimentos a preparar.

f) Preparación de los alimentos

- El asociado debe implementar lo establecido en el instructivo: «preparación de alimentos» y los formatos asociados, publicados en el SG de la página web de la SDIS.
- En la preparación de los menús, los primeros alimentos a preparar son aquellos que involucran procesos térmicos tales como sopas, arroz, granos, tubérculos, pastas, etc., y los últimos a preparar serán los que no requieren ningún tipo de tratamiento térmico como jugos, ensaladas crudas y algunas salsas, con el fin de prevenir contaminación microbiana, que se puede presentar por exceso de manipulación , cuando estos alimentos se preparan con mucho tiempo de antelación y no se conservan a temperatura de refrigeración (4 +/- 2 °C).
- Los alimentos se deben preparar el mismo día que van a ser suministrados a los participantes.
- El tiempo de cocción de las sopas depende del tipo de sopa, la cantidad a preparar y se debe controlar el tiempo de cocción para evitar perdida de características organolépticas y calidad del aporte nutricional y concentración de sal.
- La operación de descongelado de los alimentos como carnes, pescados y pollos, es importante realizarla manteniendo siempre la cadena de frío, es decir, el producto debe ser trasladado de congelación a refrigeración, y el tiempo necesario dependerá de la cantidad del alimento. En ninguna circunstancia los alimentos congelados deben ser sometidos directamente a proceso de cocción, puesto que este procedimiento conlleva a que el alimento se cocine superficialmente, manteniendo el interior crudo el cual genera riesgo de contaminación biológica y una cocción excesiva; de igual manera, la carne, el pescado y el pollo congelados no se deben sumergir en agua, ni dejarlos expuestos a temperatura ambiente desde el día anterior, debido que estas condiciones aumentan las posibilidades de crecimiento microbiano.
- En caso de que el centro cuente con un horno microondas, este puede ser utilizado para el proceso de descongelación, siempre y cuando el alimento sea transferido en forma inmediata al proceso de cocción. Se debe tener en cuenta que no es recomendable manejar grandes cantidades de alimento para descongelar en el horno microondas, y este proceso debe llevarse por tiempos reducidos.
- El color, sabor, aroma y textura deben ser característicos en cada uno de los productos a ofrecer. Las carnes y derivados deben ser de textura y consistencia blanda y su preparación debe permitir un consumo fácil y oportuno en los diferentes procesos como son masticación y deglución. Se recomienda ofrecerlos preferiblemente en salsas espesas.
- Las hortalizas y verduras en sus diferentes presentaciones y preparaciones deben ser frescas, crujientes, sin variación en la vaina, color y aroma característico para su consumo.
- El asociado podrá mejorar las características organolépticas de los alimentos, usando sazonadores naturales como achiote, tomillo, albahaca, orégano, pimienta, enebro, eneldo, hinojo, jengibre, nuez moscada, paprika, pimienta, cúrcuma, curry, canela, clavos de olor, entre otros; ya que el uso de sazonadores naturales en la preparación de alimentos hace parte de la estrategia de reducción de consumo de sodio y sal que implementó el Ministerio de Salud y Protección Social, en el documento sazonadores naturales: especias, hierbas y frutas presenta las fichas técnicas y usos de alrededor de 50 sazonadores.

Nota: Durante la emergencia sanitaria por causa del coronavirus COVID-19, las manipuladoras

deben procurar mantener una distancia mínima de 2 metros entre cada uno, así los lineamientos para controlar y mitigar el coronavirus COVID –19.

g) Servido y distribución

- Estas operaciones deben realizarse en forma secuencial, de modo que se evite la proliferación de microorganismos o contaminación de los alimentos.
- El asociado debe implementar lo establecido en el instructivo «Servido y distribución de alimentos», documentos y formatos, publicados en el SIG de la página web de la SDIS.
- Para alimentos sin proceso de cocción se deben garantizar temperaturas de refrigeración (no mayor a 4 ºC +/- 2 ºC) y para alimentos con proceso de cocción se debe garantizar una temperatura mayor a 60 °C, desde el inicio hasta el final del servicio.
- Las preparaciones peto de maíz dulce y arroz con leche, deben ser preparadas el mismo día de distribución y podrán suministrarse a temperatura de refrigeración 4ºC +/- 2ºC o temperatura mayor a 60ºC (de acuerdo a las preferencias de la población), y en ningún caso estas preparaciones podrán suministrarse a temperatura ambiente.
- Las verduras deben servirse calientes se mantendrán en una temperatura mayor a 60 °C.
- Para el servido de los postres a base de frutas se debe mantener a temperatura no mayor de 4 ºC +/- 2 ºC.
- En ningún caso los alimentos preparados deben someterse a variaciones de temperatura, que pongan en riesgo la inocuidad del alimento; para el caso de los alimentos calientes, se debe evitar la práctica de apagar el fogón y dejar en reposo los alimentos para luego volver a ser calentados. La manera correcta de conservar los alimentos calientes es siempre asegurando temperaturas por encima de 60°C.
- Los aderezos como yogurt, crema de leche, leche condensada, uvas pasas, queso (rallado o en cubos) y helado que hacen parte de los postres a base de frutas, deben adicionarse en el momento del servido, sobre la porción individual.
- El peso servido del alimento **tajada de aguacate** incluye la cáscara.
- Para la preparación de ensaladas que contengan ingredientes como limón, miel de abejas, mayonesa, crema de leche, entre otros; estos deberán adicionarse durante la preparación de las mismas.
- De ninguna manera se permite preparar o mezclar alimentos frescos con sobrantes de comidas preparadas de días anteriores o adicionar cualquier tipo de aditivos o sustancias que ayuden a enmascarar las preparaciones frescas.
- Se debe garantizar al participante el total de los componentes del menú de acuerdo al ciclo de menús establecido.
- Se debe asegurar una presentación adecuada y agradable de cada una de las preparaciones.
- Se deben servir los alimentos en menaje y bandejas en buen estado, higienizado y seco.
- Durante el servido no se deben manipular los alimentos directamente con las manos, sino utilizar utensilios como pinzas, cucharas, trinches o tenedores, entre otros.
- La totalidad de los alimentos suministrados a las personas mayores deben ser entregadas en su respectivo menaje con el fin de continuar con inocuidad del alimento.
- Los alimentos como jugos pueden ser servidos máximo con 20 minutos de anticipación a su distribución, asegurando la temperatura de refrigeración (4 +/- 2 °C)
- La distribución de alimentos la realizará exclusivamente el personal destinado para tal efecto y con los instrumentos y elementos destinados para este fin.
- El asociado a través del profesional nutricionista dietista en acompañamiento con el personal manipulador de alimentos, deberán realizar la estandarización de utensilios para el servido de

los alimentos, con el fin de dar cumplimiento con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón de cada grupo etario y optimizar los tiempos de servido. Para lograr exactitud en la medición de las porciones, es necesario usar utensilios aforados, estos pueden ser pocillos, vasos, cucharas y cucharones.

- La variación del gramaje en los alimentos servidos está definida de la siguiente manera: Alimentos proteicos de origen animal 100 % del peso establecido y 10% por encima del peso establecido en la minuta patrón. Los demás grupos de alimentos el 10% en peso de tolerancia por debajo y 10% por encima del peso establecido en la minuta patrón.
- El control del gramaje de las sopas se realizará por peso (gramos) al ser una preparación de mezcla entre líquidos y sólidos, el peso servido de cada plato debe ser homogéneo según los ingredientes establecidos en la minuta patrón
- El color, sabor, aroma y consistencia deben ser característicos en cada una de las preparaciones listas para servir.
- En caso de que un participante solicite un vaso con agua, el Asociado deberá suministrarlo.
- Tomar los vasos por las bases, las tazas por las asas, los platos por los bordes y los cubiertos por el mango.
- La distribución de alimentos la realizará exclusivamente el personal destinado para tal efecto, sin embargo, cuando sea requerido la distribución o asistencia de la alimentación por personal diferente este debe cumplir los mismos requisitos para el manipulador de alimentos establecido en la resolución 2674 de 2013, en cuanto a estado de salud, educación y capacitación, prácticas higiénicas y medidas de protección.
- Se debe disponer del equipo, mobiliario (mesas y sillas) y menaje, adecuado y suficiente que garantice un servicio de alimentación y suministro de calidad.
- El asociado debe garantizar que el área del salón comedor se encuentre en condiciones de limpieza y desinfección de acuerdo a lo establecido en el plan de saneamiento, al momento de iniciar la atención del servicio a la población.
- El asociado debe brindar condiciones agradables y de calidez, durante el consumo de los alimentos por parte de los participantes.
- Los participantes deben realizar el proceso de lavado de manos con jabón antibacterial, para poder recibir los alimentos, esta acción debe ser verificada por el asociado.

Nota: únicamente se permitirá la entrega de alimentos que no requieren procesos térmicos como jugos y ensaladas sin temperaturas de refrigeración en los casos en donde los Centros suministren alimentación a las personas mayores en un solo turno y las preparaciones no se encuentren expuestas al medio ambiente durante más de 20 minutos, así como adicionar los aderezos (salsas, quesos, vinagretas, azúcar entre otros) momentos antes del servido.

f) Otras condiciones del servicio de alimentación

1. Toma diaria de muestras de alimentos

Dada la importancia de realizar seguimiento a la calidad de los alimentos, se hace necesario la toma de muestras de los alimentos suministrados, de manera diaria al inicio de la operación del servicio y teniendo en cuenta lo establecido en el instructivo
«Preparación de alimentos». así mismo el asociado debe implementar el formato “Formato relación muestras testigo”, para el seguimiento de la toma de muestras.

Nota: en caso de que se presente un brote o evento epidemiológico relacionado con posible

contaminación alimentaria, la responsabilidad de llevar a cabo la toma de las muestras será del asociado.

2. Dotación personal manipulador de alimentos

Todo el personal que intervenga de manera directa o de manera ocasional en cualquiera de las etapas del proceso de operación de los servicios de alimentación, debe contar con las medidas de protección y usarla de manera completa, usarla correctamente, mantenerla en buen estado y en adecuadas condiciones de limpieza.

Esta dotación mínima de acuerdo a la normatividad legal vigente corresponde a:

- Uniforme de color claro (excepto escala de grises) con cierre y/o broches, sin botones ni bolsillos.
- Calzado cerrado, sin cordones, de material resistente, antideslizante, impermeable y de tacón bajo, así como botas con las mismas características para las actividades de limpieza y desinfección de las áreas No se permitirán zapatos tipo crocs que presenten orificios.
- Gorro y/o cofia y/o malla.
- Tapabocas de material desechable de único uso (adicional mantener cubierta barba, bigote y patillas).
- Guantes en material impermeable no contaminante (para quien realice el lavado de utensilios y menaje, identificados por código de color de acuerdo al plan de saneamiento)., diferenciados por código de color para lavado de utensilios y para aseo en general, de acuerdo a lo establecido en el presente anexo técnico.
- Peto de material impermeable liviano y color claro
- Visor, careta o gafas protectoras (únicamente durante la emergencia sanitaria y cuando tengan contacto con participantes.) (1 unidad por persona).

El asociado debe garantizar la dotación al personal manipulador de alimentos y técnico en gastronomía de conformidad a la normativa vigente y según la descripción realizada en la tabla *"Dotación mínima para el personal manipulador de alimentos y técnico en gastronomía"* del componente de ambientes adecuados y seguros del presente anexo técnico. En ningún caso se podrán aceptar colores oscuros o aquellos que impidan evidenciar su limpieza.

Cuando se use peto plástico, deben permanecer atados al cuerpo en forma segura para evitar accidentes de trabajo.

La persona que realice la evacuación de residuos deberá usar el peto plástico (no usar el peto de tela) y posteriormente limpiarlo y desinfectarlo.

El Centro deberá contar con bata, cofia y tapabocas desechable (de un solo uso), para uso de visitantes. De ninguna manera, podrán ingresar a ninguna área del servicio de alimentación, las personas que no cuenten con esta protección. Adicionalmente, se deberá fijar un aviso al ingreso de estas áreas, que indique que no podrán ingresar personas si no cuentan con esta dotación.

El asociado debe disponer de avisos o advertencias al personal manipulador que indiquen el buen uso de la dotación. Así mismo, garantizar la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura en todos los procesos realizados en el servicio de alimentación, así como la aplicación de las normas de higiene, limpieza y desinfección exigidos en el presente anexo técnico y los procedimientos establecidos por la SDIS y en la normativa sanitaria vigente, para garantizar la inocuidad de los

alimentos.

El asociado deberá establecer en el área de servicios de alimentos, en el cual se incluye el comedor y el área de preparación de alimentos, avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas durante la manipulación de alimentos.

Durante la emergencia sanitaria por causa del coronavirus COVID-19, las manipuladoras deben procurar mantener una distancia mínima de 2 metros entre cada uno, así como los lineamientos para controlar y mitigar el coronavirus COVID –19.

3. Lavado de manos

Todo el personal que realice actividades en cualquiera de las etapas de almacenamiento, preparación, transporte o distribución debe aplicar lo establecido en el instructivo seguimiento de la operación del servicio de alimentación y en la Resolución 2674 de 2013, en lo relacionado con el adecuado lavado de manos.

Las manos son el vehículo principal para los microorganismos que causan contaminación alimentaria, por ello se deben lavar antes de iniciar las labores, cada vez que salga y regrese al área de preparación de alimentos, luego de usar los servicios sanitarios, manejo de residuos, en cada cambio de actividad y después de manipular cualquier material que pudiese representar riesgo de contaminación para los alimentos, para las manipuladoras de alimentos deben realizar esta actividad en un lavamanos de accionamiento no manual.

Los pasos mínimos requeridos para el lavado de manos son:

- Mojarse muy bien las manos y antebrazos hasta el codo.
- Aplicar suficiente jabón antibacterial, en manos, antebrazos y codos.
- Frotar las palmas de las manos entre sí.
- Frotar la palma de la mano contra el dorso de la mano opuesta, entrelazando los dedos y viceversa.
- Frotar la palma de una mano sobre la otra entrelazando los dedos.
- Cerrar una mano y frotar el dorso de los dedos y los nudillos contra la palma de la mano opuesta y viceversa.
- Rodeando el pulgar izquierdo con la palma de la mano derecha, frotarlo con movimientos de rotación y viceversa.
- Frotar las uñas contra la palma de la mano opuesta y viceversa.
- Con los dedos pulgares, limpiar los lechos ungueales (cueritos) de las uñas.
- Frotarse las muñecas y los antebrazos hasta el codo.
- Enjuagar las manos con agua potable.
- Secar con toallas de papel desechable. No secarse con la ropa.
- El lavado de manos debe realizarse en un tiempo que varía entre cuarenta
- (40) y sesenta (60) segundos.

Por ningún motivo se permite utilizar sustancia desinfectante como hipoclorito de sodio para el lavado de manos.

El centro debe disponer de avisos o advertencias al personal manipulador que indiquen el proceso

de lavado de manos.

Durante la emergencia sanitaria por causa del coronavirus COVID-19, el asociado debe realizar el lavado de manos de acuerdo a la normatividad, lineamientos, protocolos y orientaciones establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

4. Documentación requerida para la manipulación de alimentos

De acuerdo con la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas concordantes, complementarias y modificatorias, el Asociado deberá presentar y a mantener actualizados durante toda la ejecución del convenio, para todo el personal encargado de la manipulación de alimentos, los siguientes documentos:

- **Certificado Médico**: el personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica en la cual conste la aptitud o no para manipular alimentos; esta certificación debe ser expedida por médico que cuente con número de registro profesional. El certificado tendrá una vigencia no superior a (1) año.

El Asociado debe enviar al personal manipulador a efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una enfermedad infecciosa que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador. Los costos de estos reconocimientos médicos corren por cuenta del Asociado.

En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

El Asociado debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

Por consiguiente, es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea, entre otros. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo al Asociado.

5. Plan de Capacitación

El Asociado deberá tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan deberá ser mínimo de diez (10) horas durante la ejecución del convenio, sobre educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o

desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

Esta capacitación estará bajo la responsabilidad del Asociado y podrá ser efectuado por éste, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, éstas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, BPM y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con los procesos realizados en el centro.

En todo caso, el Asociado debe demostrar a través del desempeño del personal manipulador de alimentos y la condición higiénico sanitaria del centro la efectividad e impacto de la capacitación impartida.

Todo el personal manipulador de alimentos debe asistir a una charla de inducción sobre la operación del servicio de alimentación, de una (1) hora, a cargo del coordinador del centro, dentro de los cinco (5) primeros días hábiles contados a partir del día hábil siguiente al de la firma de la fecha de inicio de ejecución del convenio indicado en la plataforma SECOP II, la cual no está comprendida dentro de las diez (10) horas del plan de capacitación.

Cada vez que se realicen cambios de personal manipulador de alimentos el Asociado deberá garantizar la inducción sobre la operación del servicio de alimentación al personal manipulador entrante, antes de iniciar actividades en el servicio de alimentación.

Nota 1: los documentos mencionados anteriormente (certificado médico, plan de capacitación, cronograma de capacitaciones y listados de asistencia como mínimo) deben reposar en el centro con los respectivos soportes y estar a disposición de la interventoría o supervisión de la SDIS.

Nota 2: en el marco de la emergencia sanitaria por causa del coronavirus COVID-19 y la normatividad vigente relacionada, los cursos, capacitaciones o charlas del plan de capacitación se podrán realizar a través de medios virtuales, dando cumplimiento con los respectivos soportes (registro fotográfico y material de apoyo utilizado para la capacitación).

Evidencias

Implementación de Procedimiento operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales publicado en el Sistema Integrado de Gestión SIG en la página web de la SDIS, junto con los instructivos y formatos:

- INS-PSS-012 Instructivo Recibo de alimentos.
- INS-PSS-013 Instructivo Almacenamiento de alimentos.
- INS-PSS-014 Instructivo Preparación de alimentos.
- INS-PSS-015 Instructivo Servido y distribución de alimentos.
- INS-PSS-016 Instructivo Seguimiento de la operación del servicio de alimentación.
- INS-PSS-018 Instructivo Compra directa de alimentos por operadores en asociación.
- INS-PSS-048 Instructivo Plan de muestreo y seguimiento a la minuta de alimentos.

- FOR-PSS-226 Formato Plan de compras mensual.
- FOR-PSS-175 Formato Plan de compras semanal.
- FOR-PSS-230 Formato Recepción de alimentos.
- FOR-PSS-232 Formato Verificación transporte de alimentos.
- FOR-PSS-236 Formato Control de entrada y salida de alimentos asociados.
- FOR-PSS-238 Formato Control de temperatura de equipos de refrigeración.
- FOR-PSS-239 Formato Control de temperatura de equipos en congelación.
- FOR-PSS-243 Formato Preparación de alimentos.
- FOR-PSS-252 Formato Inspección plan de muestreo de porciones servidas.
- FOR-PSS-246 Formato Evaluación de características organolépticas.
- FOR-PSS-247 Formato Seguimiento de la operación del servicio de alimentación.
- FOR-PSS-248Formato Acompañamiento de la operación del servicio de alimentación mensual.
- FOR-PSS-249 Formato Acompañamiento de la operación del servicio de alimentación semanal.
- Formato no controlado “Relación muestras testigo”:
- Conceptos sanitarios de los proveedores emitidos por la autoridad sanitaria, con vigencia no superior a un año.
- Plan de capacitación que contemple mínimo los siguientes aspectos: metodología, duración, docentes, cronograma (con mínimo 10 horas anuales), temas específicos a impartir (el enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde a la naturaleza del servicio).
- Soporte de socialización al personal manipulador el procedimiento operación de entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales publicados en el Sistema Integrado de Gestión SIG en la página web de la SDIS, junto con los instructivos y formatos aplicables a convenios tercerizados.
- Soportes de capacitación: Formato control de asistencia capacitación totalmente diligenciado, test aplicados, informe de análisis de los resultados obtenidos, para determinar el cumplimiento del objetivo propuesto y la definición de las acciones frente a las oportunidades de mejora identificadas, y registros fotográficos de cada una de las actividades desarrolladas.
- Documentación manipuladores de alimentos: Certificación médica en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos, reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas; y soporte de capacitación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos de mínimo 10 horas en un año.
- Dotación manipuladores de alimentos: Uniforme de color claro (excepto escala de grises), cofia o gorro de tela o malla, tapabocas material desechable de un único uso, calzado cerrado, impermeable, antideslizante y de tacón bajo, guantes en material impermeable no contaminante (para quien realice el lavado de utensilios y menaje, identificados por código de color de acuerdo al plan de saneamiento), peto de material impermeable liviano y color claro (para quien realice el lavado de utensilios y menaje). Acta de entrega de dotación a manipuladores.
- Avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas durante la manipulación de alimentos, establecidos en el área del servicio de alimentación.
- Plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo el cual contiene como mínimo: cronograma y hojas de vida de cada uno de los equipos, en donde se reflejen las características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos.
- El asociado debe presentar el plan de contingencia del servicio de alimentos ante eventos que puedan afectar la operación del servicio de alimentos, como los siguientes:
  - Ausencia en el suministro de agua, gas, energía eléctrica.
  - Falta de personal manipulador de alimentos.
  - Falta de abastecimiento de alimentos por parte del proveedor.
  - Incendios en el servicio de alimentos.

- Manejo de alimentos en caso de fumigaciones o control químico.
- Las demás que puedan afectar el servicio de alimentos acorde a modelo brindado por la SDIS.

El asociado debe presentar este documento a la Subdirección de Vejez de la SDIS en medio magnético, a los 15 días calendario una vez iniciado el convenio. Si la Secretaría realiza observaciones, el asociado se obliga a realizar los ajustes a que haya lugar, en un tiempo máximo de 3 días calendario.

-

1.4.3. Plan de Saneamiento – PS

El asociado deberá adoptar lo establecido en la Guía del Plan de Saneamiento publicada en el Sistema Integrado de Gestión SIG en la página web de la SDIS,(https://sig.sdis.gov.co/index.php/es/prestacion-de-los-servicios-sociales-documentos-asociados/prestacion-de-los-servicios-sociales-documentos-asociados-generales), documento que deberá ser ajustado de acuerdo a la particularidad del servicio, así mismo, deberá aplicar los formatos establecidos en la guía. Este deberá estar dispuesto digitalmente para su consulta por parte del personal a cargo de implementarlo o de la supervisión o interventoría.

El Plan de Saneamiento, es una exigencia dada por la normatividad sanitaria vigente y contemplada en la Resolución 2674 del 2013, Capítulo VI.

Así mismo, deberá incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y los responsables de los programas de limpieza y desinfección, gestión Integral de residuos sólidos, control de plagas y abastecimiento o suministro de agua potable.

El asociado debe realizar los controles necesarios para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente.

El-la Técnico en gestión ambiental, será líder del Plan de Saneamiento a excepción del servicio de alimentos, que será liderado por el profesional en nutrición.

El Plan de Saneamiento debe contemplar la totalidad de áreas del Centro. El asociado debe cumplir con las siguientes actividades:

a) Planear e implementar actividades para dar a conocer al personal, el contenido del Plan de saneamiento del Centro de atención.
b) Garantizar que el personal de servicios generales y manipuladoras de alimentos den cumplimiento a lo establecido en los programas contenidos en el Plan de Saneamiento, así como establecer la frecuencia y la persona responsable de los procedimientos de saneamiento.
c) Realizar evaluaciones periódicas del Plan de Saneamiento, a fin de reducir los riesgos a la salud y al ambiente, mediante la verificación de los procesos, procedimientos, planes, programas, instructivos, formatos y actividades necesarias.
d) Actualizar el Plan de Saneamiento teniendo en cuenta el seguimiento, las evaluaciones habituales y las recomendaciones de la autoridad sanitaria competente.

El Asociado se obliga a presentar el documento del Plan de Saneamiento dentro de los 15 días calendarios siguientes a la fecha de inicio de ejecución del convenio indicado en la plataforma SECOP II. Si el equipo técnico de la Subdirección para la Vejez realiza observaciones a dicho

documento el Asociado se obliga a realizar los ajustes a que haya lugar, en un tiempo máximo dentro de los ocho (8) días calendarios siguientes al requerimiento por parte del supervisor del Convenio.

El asociado a través del gestor ambiental realizará la socialización del Plan de Saneamiento al personal del Centro dentro del primer mes de la ejecución del convenio y cada vez que ajuste en plan.

Durante la emergencia sanitaria por causa del coronavirus COVID-19, el asociado debe fortalecer los procesos de limpieza y desinfección de la totalidad de las áreas del Centro de Protección Social, así mismo debe realizar los procesos de limpieza y desinfección a los elementos de aseo, inmediatamente después de su uso (escobas, traperos, haragán, recogedores, guantes, cepillos, canecas, baldes, entre otros), procesos que deben estar reflejados en el Plan de Saneamiento y en los formatos correspondientes.

Nota 1: el asociado debe adoptar la normatividad, lineamientos, protocolos y orientaciones establecidas en el marco la emergencia sanitaria por causa del coronavirus COVID-19, por lo cual el asociado debe ajustar e incluir en el plan de saneamiento actividades y procedimientos, requeridos durante la emergencia sanitaria.

Nota 2: La capacitación de Plan de Saneamiento deberá ser independiente al plan de capacitación continua y permanente, por lo anterior el asociado deberá contar con un cronograma en donde relaciona los temas a tratar.

1.4.3.1. Seguimiento y control de la ejecución del Plan de Saneamiento

El Plan de Saneamiento debe ser elaborado exclusivamente para cada centro y debe estar disponible al alcance de todo el personal que participa en las actividades que lo contempla, así mismo, debe socializarse cada vez que sea necesario involucrando a todo el personal que realice las labores de saneamiento incluida la dirección (coordinadores, equipo administrativo y representante legal) del centro.

De igual forma, el Asociado facilitará los medios necesarios para la socialización, difusión y consulta permanente por parte del personal las veces que sean requeridas.

El asociado está obligado a implementar la guía del Plan de Saneamiento, estableciendo acciones de autocontrol teniendo como soporte de verificación el diligenciamiento de las listas de chequeo de cada uno de los programas establecidos.

1.4.3.2. Actualización del Plan de Saneamiento

El Plan de Saneamiento debe ser sometido a revisiones periódicas por el asociado, esto con el fin de realizar las actualizaciones correspondientes cuando se requieran cambios en su contenido por parte del equipo técnico de la Subdirección para la Vejez, por ejemplo, en los procedimientos, formatos de registros y fichas técnicas. Dichos cambios serán realizados por el coordinador del centro.

Evidencias

- Plan de saneamiento ajustado al servicio de acuerdo a lo establecido en la Guía Plan de saneamiento de la SDIS y el formato Declaración de Compromiso, enviados a la subdirección de vejez a los quince (15) días calendario después de la fecha de inicio de ejecución del convenio indicado en la plataforma SECOP II
- Soportes de capacitación del plan de saneamiento: Formato control de asistencia capacitación, test aplicados, informe de análisis de los resultados obtenidos, para determinar el cumplimiento del objetivo propuesto y la definición de las acciones frente a las oportunidades de mejora identificadas y registros fotográficos de cada una de las actividades desarrolladas.
- Soportes de la aplicación de los formatos:
  FOR-PSS-064 – Formato de control de lavado y desinfección del tanque de agua potable. FOR-PSS-065 – Formato seguimiento a soluciones desinfectantes.
  FOR-PSS-066 – Formato inspección de la presencia de plagas.
  FOR-PSS-067 – Formato inspección del manejo de elementos en desuso, embalajes y empaques.
  FOR-PSS-068 – Formato lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas.
  FOR-PSS-069 – Formato registro control de plagas.

_____

SONIA GISELLE TOVAR JIMÉNEZ
SUBDIRECTORA PARA LA VEJEZ

Revisó y ajustó:

Martha Lucia González Gracia - Aspectos Técnicos Subdirección para la Vejez
Sandra Carolina Fajardo Ruano – Líder Servicio Integral de Bienestar y Cuidado
Ana María Ángel Correa - Líder equipo técnico Subdirección de Nutrición
Jacqueline Londoño González - Subdirectora de Nutrición.

Documento firmado electrónicamente de acuerdo con la Ley 527 de 1999 y el Decreto 2364 de 2012