ANEXO

FICHA TÉCNICA

OBJETO: "SUMINISTRAR LOS ALIMENTOS, MENAJES Y ELEMENTOS DE LIMPIEZA, PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRÍCULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE SAN JOSÉ DE LA MONTAÑA - ANTIOQUIA".

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

FICHA TECNICA SEGÚN MINUTA DEL CONVENIO PAE PARA LA VIGENCIA 2021		
PRODUCTOS	**UNID DE MEDIDA**	**ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LOS ALIMENTOS**
LECHE ENTERA EN POLVO	Gramos	Leche en polvo, entera, en bolsa laminada, con todas las normas sanitarias, código sanitario y tabla nutricional. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. Cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011
CHOCOLATE EN PASTA	Gramos	Cumplir con NTC 793: Chocolate de Mesa - Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma. No se permite la adición de otra grasa diferente a la manteca de cacao a excepción de la aportada por la leche.
PANELA	Gramos	Panela en bloque que cumpla con la Resolución 779 de 2006, la Resolución 3462 del 2008 y la y la NTC 1311. Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica de empaque y tamaño de ración.
PAN TAJADO (2 UNIDADES)	Gramos	Pan de harina, con sal, levadura, agua, azúcar, margarina, esencia y huevo. La presentación será en tajada.
MARGARINA SUAVE DE MESA	Gramos	Apta para consumo, que rija con la Normatividad: NTC colombiana 3757.
GALLETA CON SBOR A MANTEQUILLA O QUESO	Gramos	La galleta en piezas de forma regular obtenidas del amasado de harina de trigo, agua, sal, manteca, leudantes y otros insumos permitidos, la que es laminada y cocida, obteniendo su forma y estructura característica, crocante y color que va desde crema claro a marrón pardo. Humedad: Máximo 12% Acidez (expresada en ácido láctico): Máximo 0.10% Índice de peróxido: Máximo 5 mEq/kg Cenizas totales: Máximo 3%. Tiempo de vida útil Mínimo nueve (09) meses contados desde la fecha de producción.

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

QUESO BLANCO CAMPESINO	Gramos	El tipo de quesito que se debe ofrecer es fresco, higienizado sin madurar, que después de su fabricación, esté listo para el consumo. Estar exento de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea. Estar prácticamente exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Estar libres de plaguicidasNo debe la elaboración de queso fresco para con sumo humano a partir de leche cruda, salvo en los casos en que autorice la autoridad de salud delegada. La leche o la cuajada debes o meterse a un tratamiento aprobado que permita eliminar la flora patógena y la casi totalidad de su flora banal.Temperatura de almacenamiento y conservación: en refrigeración de 0–4°C. Vida Útil: 5 días en sus condiciones optimas de almacenamiento. Debe cumplir con el Decreto 2310 de 1986 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.
ACEITE	Gramos	Para consumo humano. Resolución 2154 de 2012, Aceite de Girasol debe cumplir con la NTC 264. Las especificaciones y requisitos generales y/o especificos contenidos en la presente Norma .Las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma .El aceite se debe observar con consistencia liquida, color amarillo claro y fresco, aspecto limpio a 25°C, tener sabor y olor característico no objetable. Libre de rancidez, de materiales extraños, de sustancias empleadas en su extracción y refinación. Para la mezcla de aceites vegetales se admite los siguientes productos: girasol, empaque botella plástica, con todas las normas sanitarias especificadas, código sanitario, fecha de elaboración y de vencimiento entre otras
SAL YODADA	Gramos	Para el consumo humano. Solo se permite el empleo de Sal Yodada. Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura ambiente no mayor a 15° C en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores. Vida útil: 12 meses en sus condiciones óptimas de almacenamiento. NTC1254 en su revisión vigente debe cumplir la norma del Decreto 547 de 1996.
ARROZ	Gramos	Para el consumo humano, blanco fortificado, Producto descascarado al cual se le han eliminado parcial o totalmente por elaboración el germen y las capas de la aleurona, empacado con todas las normas sanitarias especificadas en el empaque, código sanitario y tabla nutricional. Vida Útil: 6 meses. Cumplir con NTC 671: Arroz. El empaque destinado para contener el producto, debe corresponder a polietileno de baja densidad calibre mínimo 1.5. de película transparente y/o brillante Apta para procesos de impresión y para estar en contacto con alimentos. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011.

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

FRIJOL GARGAMANTO	Gramos	Para el consumo humano, en presentación de 500 gramos, empacado con todas las normas sanitarias especificadas en el empaque, código sanitario y tabla nutricional. Empaque en Polietileno de baja densidad calibre 1.5 - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas.- Cumplir con la Resolución 333 de febrero de rotulado y etiquetado nutricional. Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente, que no ocasionen riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y protejan contra la alteración del alimento o los daños en el material de empaque. El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación. Vida útil 12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.
PLATANO VERDE HARTON	Gramos	Debe presentarse limpio y pintón tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ellos afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Enteros, con la forma característica de la variedad.De aspecto fresco y consistencia firme.Exentas de síntomas de deshidratación. Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades. Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles. No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos. Para poder almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores. Vida útil: 15 días.
CARNE DE RES MAGRA	Gramos	Se permitirá el suministro de carne de res con el 14 al 20% de grasa. Se permiten los siguientes cortes de carne los cuales corresponden a carne de res con menos del 14% de grasa: cadera, centro de pierna y bola para ser guisada. La carne no puede evidenciar la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas u olores fuertes. No se permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación. Prohibido el uso de nitritos, ni de condimentos que lo contengan en cualquiera de las preparaciones. Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura de congelación de 18º.El manejo de la carne en el almacenamiento debe cumplir con la norma NTC4271 en su revisión vigente. Tipo tabla empacada al vacio.
TOMATE DE ALIÑO	Gramos	Deben presentarse limpias con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecte su calidad, sabor y aroma típicos. Libres de humedad externa anormal. Exentas de olores y sabores extraños. Libres de impurezas y cuerpos extraños. Exentas de síntomas de deshidratación.

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

		Temperaturas de almacenamiento y conservación– Vida útil: temperatura ambiente no mayor a 15 grados. Aplicar prácticas de pre-alistamiento para que su vida útil sea de 5 dias.
CEBOLLA JUNCA	Gramos	Deben presentarse limpias con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecte su calidad, sabor y aroma típicos. Libres de humedad externa anormal. Exentas de olores y sabores extraños. Libres de impurezas y cuerpos extraños. Exentas de síntomas de deshidratación. Temperaturas de almacenamiento y conservación– Vida útil: temperatura ambiente no mayor a 15 grados. Aplicar prácticas de pre-alistamiento para que su vida útil sea de 5 dias.
ZANAHORIA	Gramos	No debe presentarse signos de infestación, el proveedor debe cumplir con las buenas prácticas de manufactura BPM). Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. El producto no debe de exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 de Minsalud.
AJO	Gramos	No debe presentarse signos de infestación, el proveedor debe cumplir con las buenas prácticas de manufactura BPM). Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud.
CILANTRO	Gramos	Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.- Cumplir con la NTC 4423- Cumplir con el Decreto 3075 de 1997- Cumplir con la Resolución 4241 de 1991 de Min salud En forma de ramillete, sin exceso de humedad.- Aspecto fresco, limpio, sin residuos de tierra, sano de buen color externo, no debe dar muestras de humedad exterior, ni hojas amarillas, al sacudirse no deben desprenderse las hojas, sano con la forma característica, libre de insectos y enfermedades.
PAN REDONDO	Gramos	Pan de harina, con sal, levadura, agua, azúcar, margarina, esencia y huevo. La presentación será redonda.
HUEVOS	Unidad	Tipo A. La cáscara debe ser fuerte y homogénea. Deben estar libres de contaminación. Temperatura de almacenamiento y conservación: Se deben almacenar a una temperatura no superior a 25°C ni inferior a 3°C. Vida Útil: 20 días
FRUTA #1 GUAYABA	Unidad	Fruta fresca, sin magulladuras.
FRUTA#2 (MANGO MADURO GRANADILLA, MANZANA ZAPOTE, PERA)	Unidad	Fruta fresca, sin magulladuras.
FRUTA#3 (MANGO PINTON, PIÑA ORO MIEL	Unidad	Fruta fresca, sin magulladuras.

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

PAPAYUELA, PAPAYA, MELLON)		
FRUTA DE COSECHA	Gramos	Fruta fresca, sin magulladuras.
HARINA DE MAIZ	Gramos	Harina de maíz, empacada en bolsa con todas las normas sanitarias. La harina no podrá contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud. Exenta de excrementos animales, exenta de sabores y olores extraños, Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y del ingreso de insectos y roedores, cualquier otro olor o sabor objetable. Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Vida Útil: 6meses. Debe cumplir la norma NTC2159 Avena en para consumo humano en su revisión vigente
CALLETA TIPO CRAKER (2 UNIDADES)	Unidad/Taco	Debe cumplir lo establecido en la NTC 1241: galletas y en la Resolución 11488 de 1984.Producto crujiente y semi duro, de color amarillo tostado, con sabor salado con ligero dulzor, elaborada a partir de la mezcla de harina de trigo fortificada, grasa vegetal.
AZUCAR	Gramos	El azúcar blanco destinado para consumo directo deberá cumplir con todos los requisitos indicados en la norma NTC – 611 – Azúcar Blanco vida útil 24 meses a partir de la fabricación. Empaque y rotulado El azúcar blanco se debe empacar en recipientes de material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento. El rotulado debe cumplir con la Resolución 05109 del ministerio de Protección Social cumplir con los requisitos establecidos en la norma técnica –NTC611.
PAN TIPO HAMBURGUESA (2 UNIDADES)	Unidad	Pan de harina, con sal, levadura, agua, azúcar, margarina, esencia y huevo. La presentación será en tipo hamburguesa.
QUESO MOZALERELLA 1 LONCHITA	Gramos	
CEBOLLA CABEZONA	Gramos	Debe presentarse limpio con un grado de madurez tal, que permita su manipulación, transporte y conservación sin que por ellos afecte su calidad, sabor y aroma típicos. Entera, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Exenta de síntomas de deshidratación. Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades.
LENTEJAS	Gramos	Lenteja seca, para el consumo humano, en presentación de 500 gramos, empacado con todas las normas sanitarias especificadas en el

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

		empaque, código sanitario y tabla nutricional. Empaque en Polietileno de baja densidad calibre 1.5 - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. - Cumplir con la Resolución 333 de febrero de rotulado y etiquetado nutricional. Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.
PROTEINA VEGETAL CARVE	Gramos	
HARINA DE TRIGO FORTIFICADA	Gramos	Harina de Trigo, empacada en bolsa con todas las normas sanitarias. La harina de trigo no podrá contener contaminantes de tipo fisico, químico o biológico que afecten la salud. exenta de excrementos animales, exenta de sabores y olores extraños, Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y del ingreso de insectos y roedores, cualquier otro olor o sabor objetable. Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Vida Útil: 6meses. Debe cumplir la norma NTC2159 Avena en para consumo humano en su revisión vigente.
BEBIDA DE YOGURT	Litro	Producto obtenido a partir de la fermentación controlada, del ácido láctico de la leche de vaca. Ligeramente acido con ph entre 4,4 – 4,5, con textura media y olor caracteristico. Olor. Caracteristico a la fruta (frutilla, durazno, coco, etc.), sabor: Caracteristico. Olor Caracteristico. Aspecto: Uniforme, libre de burbujas y materiales ajenos.
HOJUELAS DE MAIZ	Gramos	De trigo, apariencia granosa, color geige, olor caracteristico, sabor agradable, ph 6, textura suave y crujiente, empacada en bolsa de polietileno transparente, que cumpla con las especificaciones del Decreto No. 130/006.
ESPINACAS	Gramos	Debe presentarse limpio con un grado de madurez tal, que permita su manipulación, transporte y conservación sin que por ellos afecte su calidad, sabor y aroma típicos. Entera, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Exenta de síntomas de deshidratación. Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades.
PAPA CRIOLLA	Gramos	Debe presentarse limpio con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ellos afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Enteros, con la forma caracteristica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Exentas de síntomas de deshidratación. Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades. Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles. No debe presentar ramificaciones, heridas,

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

		cortaduras o nódulos. Para poder almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores. Vida útil: 15 días.
PAPA CAPIRA	Gramos	Deben presentarse limpias con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ellos afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Enteras, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Exentas de síntomas de deshidratación, sanas, libres de ataques de insectos o enfermedades. Limpias, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles. No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos. Para poder almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores. Vida útil: 15 días. Papa Variedad capiro, de excelente calidad, empacada en bolsa transparente.
CARNE DE CERSO MAGRA	Gramos	Se permitirá el suministro de carne de res con el 14 al 20% de grasa. Se permiten los siguientes cortes de carne los cuales corresponden a carne de res con menos del 14% de grasa: cadera, centro de pierna y bola para ser guisada. La carne no puede evidenciar la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas u olores fuertes. No se permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación. Prohibido el uso de nitritos, ni de condimentos que lo contengan en cualquiera de las preparaciones. Temperatura de almacenamiento y conservación: permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación. Prohibido el uso de nitritos, ni de condimentos que lo contengan en cualquiera de las preparaciones. Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura de congelación de 18°.El manejo de la carne en el almacenamiento debe cumplir con la norma NTC4271 en su revisión vigente. Tipo tabla, empacada al vacio y normas sanitarias. Presentación de 500 gramo
ESPAGUETIS	Gramos	Pasta corta seca, producto obtenido de la mezcla y extrusión de harina precocidad de maiz y agua. Producto pasteurizado y secado en hornos eléctricos. De textura homogénea, crocante, en forma de plumita.
CANELA	Gramos	
ARVEJA VERDE	Gramos	Debe presentarse limpio con un grado de madurez tal, que permita su manipulación, transporte y conservación sin que por ellos afecte su calidad, sabor y aroma típicos. Entera, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Exenta de síntomas de deshidratación. Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades.
PIMENTON	Gramos	Debe presentarse limpio con un grado de madurez tal, que permita su manipulación, transporte y conservación sin que por ellos afecte su calidad, sabor y aroma típicos. Entera, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Exenta de síntomas

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

		de deshidratación. Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades.
OREGANO SECO	Gramos	
LAUREL SECO	Gramos	
PASTA CORTA	Gramos	Pasta corta seca, producto obtenido de la mezcla y extrusión de harina precocidad de maiz y agua. Producto pasteurizado y secado en hornos eléctricos. De textura homogénea, crocante, en forma de plumita.
PLATANO MADURO	Gramos	Debe presentarse limpio con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello afecten su calidad, sabor y aroma típico, enteros, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Exentas de síntomas de deshidratación. Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades. Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles. No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos. Para poder almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores. Vida útil: 15 días.
AVENA	Gramos	
YUCA	Gramos	Debe presentarse limpio con un grado de madurez tal, que permita su manipulación, transporte y conservación sin que por ellos afecte su calidad, sabor y aroma típicos. Entera, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Exenta de síntomas de deshidratación. Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades.
GUINEOS	Gramos	Debe presentarse limpio con un grado de madurez tal, que permita su manipulación, transporte y conservación sin que por ellos afecte su calidad, sabor y aroma típicos. Entera, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Exenta de síntomas de deshidratación. Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades.

Raciones Alimentarias bajo los estándares y condiciones técnicas relacionadas anteriormente garantizando la continuidad del PAE con la modalidad de atención preparado en sitio y favorecer la seguridad alimentaria de los estudiantes priorizados en la matrícula oficial del municipio de San José de la Montaña.

Entregar 6.480 raciones alimentarias que se relacionan en esta ficha para veinte (20) días calendario escolar.

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

SEMANA 1

MENU 1

PRODUCTO	GRAMOS POR ESTUDIANTE	UNIDAD
Leche en polvo	13 gr	
Chocolate en pasta	5 gr	
Panela	9 gr	
Queso blanco o campesino	50 gr	
Pan tajado	42 gr	2
Galleta de sal con sabor a mantequilla o queso	16 gr	2
Margarina suave de mesa	7 gr	
Fruta grupo N° 1	180 gr	Guayaba, mandarina, banano, murrapo, naranja

MENU 2

PRODUCTO	GRAMOS POR ESTUDIANTE	UNIDAD
Leche en polvo	13 gr	
Panela	9 gr	
Carne de res	60 gr	
Tomate de aliño	24 gr	
Cebolla cabezona	8.4 gr	
Ajo	0.53 gr	
Cilantro	5.5 gr	
Aceite vegetal	2 cc	
Sal yodada	0.3 gr	
Plátano hartón verde	42 gr	
Aceite vegetal	4 cc	
Sal yodada	0.2 gr	
Arroz	40 gr	
Zanahoria	14 gr	
Aceite vegetal	1 cc	
Sal yodada	0.5 gr	

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

MENU 3

PRODUCTO	GRAMOS POR ESTUDIANTE	UNIDAD
Leche en polvo	13 gr	
Chocolate en pasta	5 gr	
Panela	9 gr	
Huevo tipo A	55 gr	
Margarina suave de mesa	3 gr	2
Sal yodada	0.3 gr	2
Arroz	40 gr	
Aceite vegetal	4 cc	
Sal yodada	0.5 gr	
Pan redondo	20 gr	
Fruta grupo N° 2	180 gr	Mango, manzana, pera, sandia

MENU 4

PRODUCTO	GRAMOS POR ESTUDIANTE	UNIDAD
Leche en polvo	13 gr	
Panela	9 gr	
Carne de res	60 gr	
Tomate de aliño	24 gr	
Cebolla junca	8.4 gr	
Ajo	0.53 gr	
Cilantro	5.5 gr	
Aceite vegetal	4 cc	
Sal yodada	0.3 gr	
Harina de maíz	50 gr	
Sal yodada	2 gr	
Margarina suave de mesa	3 gr	
Galletas tipo craker	16 gr	2

MENU 5

PRODUCTO	GRAMOS POR ESTUDIANTE	UNIDAD
Leche en polvo	13 gr	
Fruta de cosecha	60 gr	
Azúcar	9 gr	

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

Lentejas	20 gr	
Proteína vegetal (carve)	20 gr	
Harina de trigo fortificada	10 gr	
huevo	16.5 gr	
Ajo	0.53 gr	
Cebolla cabezona	8.4 gr	
Zanahoria	14 gr	
Aceite vegetal	3 cc	
Sal yodada	0.5 gr	
Queso tipo mozzarella	15 gr	
Tomate de aliño en rodajas	36 gr	
Cebolla cabezona	21 gr	
azúcar	2 gr	
Pan tipo hamburguesa	50 gr	
Margarina suave de mesa	4 gr	

SEMANA 2

MENU 6

PRODUCTO	GRAMOS POR ESTUDIANTE	UNIDAD
Bebida de yogurt	200 cc	
Queso blanco rayado	45 gr	
Cereal de maíz en hojuelas azucarado	30 gr	
Fruta grupo N° 1 (banano, murrapo, mango)	90 gr	Para esta preparación se debe de suministrar dos frutas diferentes
Fruta grupo N° 2 (papaya, piña oro miel, manzana)	90 gr	Para esta preparación se debe de suministrar dos frutas diferentes

MENU 7

PRODUCTO	GRAMOS POR ESTUDIANTE	UNIDAD
Leche entera en polvo	13 gr	
Panela	9 gr	
Huevo tipo A	55 gr	
Tomate de aliño	24 gr	
Cebolla junca	8.4 gr	
Aceite vegetal	3 cc	

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

Sal yodada	0.5 gr	
Arroz	40 gr	
Aceite vegetal	2 cc	
Sal	1 gr	
Frijol	15 gr	
Plátano hartón verde	42 gr	
Tomate de aliño	24 gr	
Cebolla cabezona	8.4 gr	
zanahoria	14 gr	
Aceite vegetal	2 cc	
Sal yodada	0.5 gr	

MENU 8

PRODUCTO	GRAMOS POR ESTUDIANTE	UNIDAD
Leche entera en polvo	13 gr	
Chocolate en pasta	5 gr	
Panela	9 gr	
Carne de res	60 gr	
Tomate de aliño	24 gr	
Cebolla cabezona	8.4 gr	
Ajo	0.5 gr	
Aceite vegetal	3 cc	
Sal yodada	0.3 gr	
Arroz	40 gr	
Espinaca	6 gr	
Aceite vegetal	1 cc	
Sal yodada	0.5 gr	
Papa criolla con cascara	60 gr	
Aceite vegetal	3 cc	
Sal yodada	0.5 gr	

MENU 9

PRODUCTO	GRAMOS POR ESTUDIANTE	UNIDAD
Leche entera en polvo	13 gr	
Fruta de cosecha	60 gr	
azúcar	9 gr	
Carne de cerdo	60 gr	
Tomate de aliño	24 gr	

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

Cebolla junca	8.4 gr	
Ajo	0.53 gr	
Aceite vegetal	3 cc	
Sal yodada	0.5 gr	
Papa capira con cascara	104 gr	
Aceite vegetal	4 cc	
Sal yodada	0.3 gr	

MENU 10

PRODUCTO	GRAMOS POR ESTUDIANTE	UNIDAD
Leche en polvo	13 gr	
Panela	7 gr	
Huevo tipo A	55 gr	
Sal yodada	0.5 gr	
Espaguetis	25 gr	
Sal	0.3 gr	
Tomate de aliño	24 gr	
Cebolla cabezona	8.4 gr	
Zanahoria	14 gr	
Aceite vegetal	4 cc	
Sal yodada	1 gr	2
Plátano hartón maduro	70 gr	
Panela	2 gr	
Canela en polvo	0.5 gr	
Fruta grupo N° 1	180 gr	Guayaba, mandarina, banano, murrapo, naranja
Margarina suave de mesa	3 gr	

SEMANA 3

MENU 11

PRODUCTO	GRAMOS POR ESTUDIANTE	UNIDAD
Leche en polvo	13 gr	
Fruta de cosecha	60 gr	
Azúcar	9 gr	
Carne de res	60 gr	
Papa Capira	40 gr	
Tomate de aliño	24 gr	
Cebolla junca	8.4 gr	

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

Zanahoria	14 gr	
Ajo	0.53 gr	
Cilantro	5.5 gr	
Aceite vegetal	5 cc	
Sal yodada	2 gr	
Arroz	40 gr	
Zanahoria	14 gr	
Arveja verde	15 gr	
Aceite vegetal	2 cc	
Sal yodada	0.5 gr	

MENU 12

PRODUCTO	GRAMOS POR ESTUDIANTE	UNIDAD
Leche entera en polvo	13 gr	
panela	9 gr	
Queso blanco o campesino	50 gr	
Pan tajado	42 gr	2
Galleta de sal con sabor a mantequilla o queso	16 gr	2
Margarina suave de mesa	7 gr	
Fruta grupo N° 2	180 gr	Mango, manzana, pera, sandia

MENU 13

PRODUCTO	GRAMOS POR ESTUDIANTE	UNIDAD
Leche en polvo	13 gr	
Chocolate en pasta	5 gr	
Panela	9 gr	
Carne de cerdo	60 gr	
Tomate de aliño	24 gr	
Cebolla cabezona	8.4 gr	
ajo	0.53 gr	
Cilantro	5.5 gr	
Aceite vegetal	4 cc	
Sal	0.5 gr	
arroz	40 gr	
Espinaca	6 gr	
Aceite vegetal	3 cc	

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

Sal yodada	0.5 gr	
Fruta grupo N° 1	180 gr	Guayaba, mandarina, banano, murrapo, naranja

MENU 14

PRODUCTO	GRAMOS POR ESTUDIANTE	UNIDAD
Leche en polvo	13 gr	
panela	9 gr	
Carne de res	60 gr	
Proteína vegetal (carve)	10 gr	
Cebolla cabezona	8.4 gr	
Tomate de aliño	12 gr	
Ajo	0.53 gr	
Zanahoria	14 gr	
Pimentón	7.2 gr	
Orégano seco	0.3 gr	
Laurel seco	0.3 gr	
Sal yodada	0.5 gr	
Aceite vegetal	4 cc	
Pasta corta	25 gr	
Cebolla cabezona	8.4 gr	
Ajo	0.53 gr	
Laurel seco	0.3 gr	
Sal yodada	1 gr	
Plátano maduro	70 gr	
Aceite vegetal	3 cc	

MENU 15

PRODUCTO	GRAMOS POR ESTUDIANTE	UNIDAD
Leche en polvo	13 gr	
Avena molida	10 gr	
Azúcar	9 gr	
Huevo tipo A	55 gr	
Aceite vegetal	2 cc	
Sal yodada	0.5 gr	
Arroz	40 gr	
Aceite vegetal	4 cc	
Sal	1 gr	

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

frijol	15 gr	
Plátano hartón verde	21 gr	
Zanahoria	14 gr	
Tomate de aliño	24 gr	
Cebolla cabezona	8.4 gr	
Aceite vegetal	1 cc	
Sal yodada	0.5 gr	

SEMANA 4

MENU 16

PRODUCTO	GRAMOS POR ESTUDIANTE	UNIDAD
Leche entera en polvo	13 gr	
Chocolate en pasta	5 gr	
Panela	9 gr	
Carne de cerdo	60 gr	
Tomate de aliño	24 gr	
Cebolla cabezona	8.4 gr	
Ajo	0.5 gr	
Aceite vegetal	3 cc	
Sal yodada	0.5 gr	
Arroz	40 gr	
Espinaca	6 gr	
Aceite vegetal	1 cc	
Sal yodada	0.5 gr	
Papa criolla con cascara	60 gr	
Margarina suave de mesa	3 cc	
Sal yodada	0.5 gr	

MENU 17

PRODUCTO	GRAMOS POR ESTUDIANTE	UNIDAD
Leche en polvo	13 gr	
Avena en polvo	10 gr	
Azúcar	9 gr	
Huevo tipo A	55 gr	
Plátano hartón maduro	70 gr	
Aceite vegetal	4 cc	
Sal yodada	0.5 gr	
Arroz	40 gr	

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

Aceite vegetal	3 cc	
Sal	0.5 gr	
Zanahoria	14 gr	
Fruta grupo N° 1	180 gr	Guayaba, mandarina, banano, murrapo, naranja

MENU 18

PRODUCTO	GRAMOS POR ESTUDIANTE	UNIDAD
Leche en polvo	13 gr	
Panela	7 gr	
lentejas	20 gr	
Papa Capira	40 gr	
Zanahoria	14 gr	
Tomate de aliño	24 gr	
Cebolla cabezona	8.4 gr	
Ajo	0.53 gr	
Sal yodada	0.5 gr	
Arroz	40 gr	
Aceite vegetal	3 cc	
Sal yodada	0.5 gr	
Plátano maduro	133 gr	
Aceite vegetal	4 cc	

MENU 19

PRODUCTO	GRAMOS POR ESTUDIANTE	UNIDAD
Leche entera en polvo	13 gr	
Chocolate en pasta	5 gr	
Panela	9 gr	
Carne de cerdo	60 gr	
Tomate de aliño	24 gr	
Cebolla cabezona	8.4 gr	
Ajo	0.5 gr	
Aceite vegetal	2 cc	
Sal yodada	0.3 gr	
Arroz	40 gr	
Pimentón	7.2 gr	
Aceite vegetal	2 cc	
Sal yodada	0.5 gr	

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

yuca	50 gr	
Aceite vegetal	3 cc	
Sal yodada	0.3 gr	
Fruta grupo N° 3	180 gr	Mango, piña oro miel, , papaya

MENU 20

PRODUCTO	GRAMOS POR ESTUDIANTE	UNIDAD
Leche en polvo	13 gr	
panela	9 gr	
Carne de res	60 gr	
Tomate de aliño	12 gr	
Ajo	0.53 gr	
Cebolla cabezona	8.4 gr	
Aceite vegetal	3 cc	
Sal yodada	0.3 gr	
Guineo	120 gr	
Aceite vegetal	4 cc	
Sal yodada	0.2 gr	

ANEXO CLARIDAD EN LA ENTREGA.

DESCRIPCIÓN
Los víveres serán suministrados en el tiempo establecido de acuerdo a la necesidad.

CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS:

El proveedor debe cumplir con toda la normatividad vigente en cuanto a la inocuidad de los alimentos como los son;

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), contempladas en la Resolución 2674 de 2013.

Debe establecer las normas HACCP (Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos) durante la ejecución del contrato.

La Ley 9ª de 1979 y Decreto 2162 de 1983.

Cumplir con los requisitos generales de los empaques según la NTC 522; para los productos hortofrutícolas.

Cumplir con los requisitos generales de los empaques según la NTC 512-1; rotulado de alimentos, regulado por la Resolución N° 2387 de 1999.

Los productos cárnicos que se suministren deben cumplir con el Decreto 2162 de 1983 y el Decreto 2278 1982.

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

El proveedor que no se encuentre en el Municipio de San José de la Montaña, debe disponer de un vehículo que cumpla con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013, para la conservación de la cadena de frio, almacenamiento con las normas NTC 522 para el transporte de los alimentos.

El proveedor que se encuentre en el Municipio de San José de la Montaña, debe disponer de una bodega o local que cumpla con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013, para la conservación de la cadena de frio, almacenamiento de los alimentos con las normas NTC 522, para la conservación de los alimentos propendiendo la rotación y que los alimentos no se entreguen deteriorados que exista una buena trazabilidad de los mismos.

Nota: El local debe tener **CONCEPTO FAVORABLE** de la visita de Sanidad que da fe del cumplimiento en la Resolución 2674 de 2013.

Análisis frente al protocolo de actuación frente al coronavirus (COVID-19) para explotaciones de la industria alimentaria.

El coronavirus COVID19 es un virus nuevo, desconocido anteriormente en la patología humana. De persona a persona se transmite por vía respiratoria a través de las gotas respiratorias de más de 5 micras, cuando el enfermo presenta sintomatología respiratoria (tos y estornudos) y contacto directo con secreciones de personas infectas a través de las manos. El periodo de incubación puede variar entre 2 y 14 días. Por ello, las mejores medidas de protección es el aislamiento de personas contagiadas y portadoras del virus y la higiene personal.

Se trata de un protocolo abierto al que se irán incorporando nuevas informaciones, recomendaciones o instrucciones en función de la evolución del COVID-19 (última actualización 15/06/2021).

La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) está vigilando la situación del brote de enfermedad coronavirus. Actualmente, según han confirmado, no hay evidencia de que los alimentos sean una fuente o vía probable de transmisión del virus. Por su parte, el Centro Europeo para la Prevención y el Control de Enfermedades (ECDC) ha dicho que, si bien los animales en China eran la fuente probable de la infección inicial, el virus se está propagando de persona a persona, principalmente a través de gotas respiratorias que las personas estornudan, tosen o exhalan. Científicos y autoridades de todo el mundo están monitoreando la propagación del virus y no ha habido ningún reporte de transmisión a través de los alimentos. Por último, en cuanto a la inocuidad de los alimentos, la Organización Mundial de la Salud (OMS) ha emitido recomendaciones de precaución, incluidos consejos sobre el seguimiento de buenas prácticas de higiene durante la manipulación y preparación de alimentos, como lavarse las manos, cocinar la carne a fondo y evitar posible contaminación cruzada entre alimentos cocidos y no cocidos.

OBJETIVO

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

El suministro de alimentos es una actividad esencial y crítica que debe garantizarse, especialmente en el estado de emergencia sanitaria, para ofrecer a la población un servicio básico y fundamental, así como, trasladar tranquilidad a la sociedad al disponer de acceso a fuentes seguras y suficientes de alimentos básicos.

En consecuencia, se debe garantizar el funcionamiento y operatividad de la cadena de producción y suministro de alimentos. El principal objetivo será en consecuencia garantizar la salud de las personas para que todos los eslabones de la cadena puedan continuar desempeñando su actividad. Por ello, se llama a la responsabilidad de las personas y de las empresas de la cadena de valor de la alimentación (barcos, explotaciones agrarias y ganaderas, industrias alimentarias, transporte de alimentos, logística y transporte, y establecimientos de comercialización de los alimentos) para minimizar los riesgos y evitar el contagio.

Los objetivos de este protocolo de actuación son:

la implantación de medidas para garantizar la salud de las personas, el control de propagación del virus acompañamiento de las medidas sociales que las autoridades recomienden o establezcan y garantizar la continuidad de la actividad y suministro de alimentos, esencial para proporcionar a la población un servicio básico y fundamental, así como la resiliencia necesaria para el retorno a la normalidad lo antes posible y evitar un grave impacto económico.

RESPONSABILIDADES

No hay un agente concreto responsable, debemos actuar con CORRESPONSABILIDAD todos los agentes de la cadena de valor de la alimentación, las instituciones, los ciudadanos, los medios de comunicación, las empresas y los ciudadanos con un objetivo común, minimizar los riesgos de contagio. Cada miembro tiene la responsabilidad en una parte de la cadena con el fin último de evitar la propagación del virus COVID-19.

Sin embargo, todos los agentes de la cadena de valor de la alimentación tenemos una especial responsabilidad para ofrecer alimentos seguros y en cantidad suficiente a la población de San José de la Montaña. Por ello, se solicita de las empresas que adecuen e implementen las medidas que establece la propia Ley de Prevención de Riesgos Laborales, recomendaciones de protección recogidas en este documento y las futuras que puedan determinarse desde las autoridades sanitarias, y a las personas trabajadoras de cualquier empresa o explotación alimentaria extremen al máximo las recomendaciones en el ámbito profesional o privado.

A los responsables de las empresas se les pide que se identifiquen las personas clave e infraestructuras criticas para el mantenimiento de la actividad de los barcos, explotaciones agroganaderas e industrias alimentarias y tengan previstos planes de contingencia ante posibles bajas por la enfermedad, incremento del absentismo por cuarentenas forzosas, así

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

como, suficientes suministros de recambios y servicios de apoyo de proveedores esenciales para el normal funcionamiento.

Al ser un colectivo que requiere una especial protección se exige no mantener contactos con terceras personas, sólo limitados a los imprescindibles, desarrollar un autoaislamiento fuera del lugar del trabajo, el desplazamiento desde el hogar al trabajo se desarrollará de forma individual y asegurarse que se está libre de cualquier síntoma de contagio antes de incorporarse al lugar de trabajo.

PROTOCOLO ACTUACIÓN PARA:

EXPLOTACIONES AGROGANADERAS

CONTROL ACCESO

Comprobación de ausencia de sintomatología (no tos, no problemas respiratorios, no fiebre) y contactos previos de primer grado. En caso de presentar síntomas abstenerse de venir a trabajar, informar a la organización y autoaislarse en su domicilio durante dos semanas o hasta su completa curación.

En campañas temporales y nuevas incorporaciones:

Comprobar procedencia de trabajadores/as, y en caso de origen dudoso por haber tenido contacto de primer grado con alguna persona afectada por la enfermedad aplazar su incorporación al trabajo.

Comprobar personas de especial sensibilidad con incidencia en coronavirus y establecer las medidas de prevención y control para garantizar su salud.

Control de acceso de personal externo. Al personal externo se le aplicarán los mismos controles que al propio respecto al acceso y se limitará al estricto e imprescindible para mantenimiento de la actividad. Los movimientos dentro de la explotación del personal externo deberán estar limitados sólo a las áreas donde se requiera su presencia. Al personal externo se le aplicarán las mismas medidas de higiene y protección previstas en este protocolo.

HIGIENE PERSONAL

Al toser o estornudar cubrirse bien la boca y la nariz con el codo o con un pañuelo desechable para retener las secreciones respiratorias.

Usar pañuelos desechables y tirarlos inmediatamente a un recipiente habilitado para tal fin.

Lavarse las manos a menudo con agua y jabón (o solución recomendada) para evitar la transmisión o el contacto con los virus y siempre después de toser, estornudar y sonarse. Si las manos están visiblemente limpias la higiene de manos se hará con productos de base alcohólica à Si estuvieran sucias o manchadas con fluidos se hará con agua y jabón

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

antiséptico à LAVADO. Si no se dispone de productos en base alcohólica proceder siempre a un lavado de manos.

Las uñas deben llevarse cortas y cuidadas, evitando el uso de anillos, pulseras, relojes de muñeca u otros adornos que puedan dificultar una correcta higiene de manos.

Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca, ya que las manos facilitan su transmisión.

Evitar cualquier contacto físico.

Mantenerse a la mayor distancia posible (≥1,5 m) si la actividad lo permite.

Estricto cumplimiento de las medidas de higiene en los procesos de manipulación de alimentos, así como la utilización de mascarillas eficaces (FFP3).

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE INSTALACIONES

Deben reforzarse los controles y medidas de organización de la limpieza y desinfección del lugar y equipos de trabajo. Se recomienda incrementar la frecuencia de los espacios comunes como recepción, salas de reuniones... así como, de los mostradores, pomos de las puertas, muebles, suelos, teléfonos, etc. Para esta acción puede utilizarse lejía de uso doméstico.

Para las tareas de limpieza hacer uso de guantes de vinilo/ acrilonitrilo. En caso de uso de guantes de látex, se recomienda que sea sobre un guante de algodón.

Mejorar el stock de productos de limpieza y de equipos de protección para evitar quedarse sin ellos, en caso de roturas de stocks: de gel o solución desinfectante para manos, pañuelos y guantes desechables, delantales y bolsas de basura.

Se recomienda adquirir soluciones hidroalcohólicas desinfectantes y repartirlas en los centros de trabajo para ubicar en los puestos de atención al público, para uso general tanto de clientes, servicios externos, como de trabajadores.

Procedimiento de limpieza de superficies potencialmente contaminadas: Estos virus se inactivan tras 5 minutos de contacto con desinfectantes comunes:

– Utilizar siempre dilución recién preparada

– Para conseguir las concentraciones recomendadas a partir de lejías comerciales:

Lejía comercial de 50g/L: añadir 25 mL de lejía en 1 litro de agua.

Lejía comercial de 40g/L: añadir 30 mL de lejía en 1 litro de agua.

*Como ejemplo una "cuchara de sopa" equivale a 15mL.

– En superficies que no se pueda utilizar lejía se utilizará etanol al 70%.

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

Las prendas textiles ropas de trabajo deben lavarse de forma mecánica en ciclos de lavado completos a 60-90ºC. Para la manipulación de las prendas textiles "sucias" se utilizarán guantes. No debe sacudirse la ropa para lavar.

- El personal de limpieza utilizará equipo de protección individual adecuado (guantes, delantales, etc.) dependiendo del nivel de riesgo que se considere en cada situación, y los desechará de forma segura tras cada uso, procediendo posteriormente al lavado de manos. Consulte con los servicios de prevención de riesgos laborales.

SALUD Y ESPECIAL SENSIBILIDAD

Si hay personas con algún tipo de síntoma (respiratorios o fiebre) quedarse en casa (aislamiento domiciliario), informar a su responsable directo y autoaislarse en su domicilio durante dos semanas o hasta su completa curación.

Si se tienen dudas, tomarse la temperatura y si esta es superior a 37 ºC quedarse en casa, abstenerse de venir al trabajo y seguir siempre las indicaciones de la asistencia sanitaria. Informar a la organización según lo definido en el punto anterior.

Si actualmente estas en situación de Especial Sensibilidad por embarazo, o por algún tipo de complicación o patología de especial incidencia con el coronavirus contacta con el "Servicio de vigilancia de la salud" del Servicio de Prevención y sigue las instrucciones.

Hay que recordar que los trabajadores con especial sensibilidad son aquellos que, por sus caracteristicas personales o estado biológico, son sensibles a los riesgos derivados de su puesto de trabajo y requieren de medidas específicas. Incluye aquellas personas que tengan reconocida una discapacidad física, psíquica o sensorial. La situación actual de alerta del coronavirus hace necesario un análisis frente a casos de especial sensibilidad y las medidas a adoptar.

MEDIDAS DE ORGANIZACIÓN:

A la dirección y/o gerencia le corresponde la gestión de cualquier incidencia que ocurra en la explotación y, entre otras, deberá tener en presente las siguientes recomendaciones:

En el hipotético caso que, de forma aislada, una persona empleada estuviera en situación de ser caso confirmado o sospechoso (investigado) de COVID-19, debe abstenerse de asistir al trabajo hasta que se confirmen resultados negativos o hasta que las autoridades sanitarias den por resuelta la infección, según el caso.

Disponibilidad de recursos: se debe disponer de los medios económicos y estratégicos suficientes para desarrollar todas las medidas de prevención recomendadas por las autoridades sanitarias.

Coordinación del comité de crisis: en caso de declararse la presencia de casos en el establecimiento, se recomienda organizar un comité con las personas responsables de los

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

departamentos implicados, asesores externos (jurídicos y sanitarios) y las propias autoridades sanitarias.

Registros de acciones: se recomienda llevar a cabo un libro o agenda de registro de acciones que se tomen, especificando la fecha, la hora, las personas responsables, etc., y guardar toda la documentación que pueda generarse: partes de limpieza, controles externos de mantenimiento, albaranes de servicios, bajas laborales, etc.

Disposición de pañuelos desechables y soluciones/toallitas alcohólicas, así como un punto de información básica.

Disposición de mascarillas frente a partículas con nivel de protección FFP3.

Aumento de la frecuencia de limpieza de instalaciones comunes, de tránsito y uso personal.

Análisis de distribución y organización espacial, así como de procesos de trabajo, para garantizar la distancia de seguridad, como es el trabajo en recintos y pabellones cerrados, salas de preparación y selección, etc. Si esto no es posible utilizar mascarillas recomendadas.

Evitar concurrencia en espacios confinados como son silos, almacenes, etc. y si no es posible establecer medidas de prevención como la distancia de seguridad y mascarillas, si procede.

Colocación de contenedores cerrados específicos para pañuelos usados.

Aumento de la frecuencia de retirada de desechos.

Aumentar la renovación de aire en todos los espacios de trabajo siempre que sea posible, sea de forma natural o forzada e incrementar la limpieza de filtros.

Sustitución si procede de agentes de limpieza por otros de mayor eficacia.

Distribución y organización para evitar presencia en instalaciones comunes de > 5 personas garantizando la distancia de seguridad, por ejemplo, en comedores, áreas de descanso y salas de reuniones, servicios, etc, manteniendo en todo caso la distancia mínima de 1,5 metros entre personas. Si las instalaciones no garantizan estas medidas se programarán turnos de uso.

Previsión de bolsa de sustitución en caso de necesidad de personal.

Máxima colaboración de todas las personas de la organización en la adopción de las medidas preventivas y el seguimiento de las recomendaciones realizadas.

SOSPECHA DE CASO DE CORONAVIRUS:

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

Si existe confirmación de personas infectadas, abstenerse de venir a trabajar, informar a la organización para la recogida de datos e investigación epidemiológica, y auto aislarse en su domicilio durante dos semanas o hasta su completa curación.

El personal sanitario del Servicio de Prevención realizará la búsqueda de los contactos más cercanos (1er nivel) así como su seguimiento durante las dos semanas siguientes a la aparición del caso positivo.

Los contagios con origen laboral y sus correspondientes cuarentenas, por su consideración de accidente de trabajo es necesario notificación a Autoridad Laboral.

Atentamente,

DIEGO ALEXANDER VILLA LOPERA
Secretario de Gobierno y Talento Humano
Original Firmado

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08