**ANEXO No. 1**

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

| **FICHA TÉCNICA PROCESO DE ATENCIÓN NUTRICIONAL PARA PERSONAS MAYORES EN EL MUNICIPIO DE SOACHA LOTE 1 – COMUNA 1** | |
|---|---|
| **OBJETO** | "AUNAR ESFUERZOS PARA LA ATENCIÓN NUTRICIONAL DE ADULTOS MAYORES EN ESTADO DE VULNERABILIDAD DEL MUNICIPIO DE SOACHA CUNDINAMARCA". |
| **ALCANCE DEL OBJETO A CONTRATAR** | Mediante la modalidad de convenio de asociación reglamentado por el Decreto 092 de 2017, se contratará el servicio de alimentación que pretende mejorar las condiciones nutricionales de las personas mayores usuarias del servicio Centros Vida de las Seis (6) comunas con la entrega de un almuerzo caliente balanceado de domingo a domingo con las siguientes coberturas de atención:<br><br>**LOTE** \| **COMUNA** \| **NUMERO DE USUARIOS**<br>1 \| 1 \| 500<br><br>Nota. Las Esales podrán presentar la propuesta para uno o más lotes. |
| **CONDICIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LA SELECCIÓN DE BENEFICIARIOS.** | **POBLACION OBJETO**<br><br>La Secretaría de Desarrollo Social y Participación Comunitaria, a través del Programa Adulto Mayor, realizará el procedimiento para la focalización, identificación y seguimiento de los casos remitidos para la asignación de cupos, los cuales deberán cumplir con los siguientes criterios y procedimientos de conformidad con la ley 1276 de 2009, Acuerdo Municipal No. 018 de 2009 y al CONPES 82 de 6 de septiembre de 2004, los casos que vienen siendo atendidos por la administración será convalidada la información a través de una visita de personal Psicosocial del programa Adulto Mayor de la Secretaria de Desarrollo Social:<br><br>La selección de beneficiarios se hará de acuerdo con los siguientes criterios de atención:<br><br>• Solicitud del servicio escrita presentada ante la Secretaría de Desarrollo Social y Participación Comunitaria por parte de las Personas Mayores, comunidad en general, órganos de control, entidades públicas y/o organizaciones no Gubernamentales respecto de Adultos Mayores del Municipio de Soacha, Cundinamarca (los usuarios deberán ser parte del servicio centros vida).<br>• Fotocopia de Puntaje del Sistema de Selección de Beneficiarios SISBEN inferior a 51.57 o carta de población especial o certificación de población víctima, emitida por autoridad competente.<br>• Fotocopia de la cedula de Ciudadanía de la persona Adulta Mayor.<br>• Edad de 60 o más años y a partir de 55 años en caso de presentar deterioro físico o mental de acuerdo con lo establecido en la Ley 1276 de 2009.<br>• Que resida dentro del municipio de Soacha, Cundinamarca.<br>• Visita de Caracterización por parte del Programa Adulto Mayor de la Secretaría para el Desarrollo Social y Participación Comunitaria.<br><br>Nota. Teniendo en cuenta procedimiento para la focalización e identificación antes señalado, la Secretaría de Desarrollo Social y Participación Comunitaria se reserva el derecho de la ampliación de los beneficiarios conforme a la necesidad del servicio. |
| **Servicio de Alimentación** | La Esal deberá brindar el servicio de alimentación balanceada a los adultos mayores remitidos por la Secretaria de Desarrollo Social de acuerdo con la Minuta Patrón para la Alimentación y tipo de dietas aprobada previamente por el Supervisor, en donde se deberá tener en cuenta la edad y características fisiológicas, biológicas, sociales de los adultos mayores para consumir los alimentos. El lugar donde el Asociado brindará el servicio deberá encontrarse en la comuna que corresponde del municipio de Soacha, deberá contar con el espacio necesario sin que genere inconvenientes por hacinamiento, debe contar con luz y ventilación adecuada, pisos antideslizantes, paredes y techos en perfectas condiciones con pintura no inflamable y de fácil limpieza, contar con concepto sanitario Favorable vigente expedido por la Secretaria de Salud, debe contar con área para el manejo adecuado de los residuos, con protocolos de aseo y desinfección de todas las áreas, incluidos en el plan de saneamiento básico, el lugar deberá estar dotado con todo lo necesario para la prestación del servicio como baterías de cocina con todos los elementos para la preparación de los alimentos. El servicio de alimentación se compone de una Comida diaria: Almuerzo caliente que debido a la pandemia que en la actualidad generada por el virus COVID-19, se deberá realizar la entrega en recipientes desechables que deberán cumplir las siguientes características:<br><br>Portacomida en icopor para seco \| Dimensiones: Largo: 23.5 cm x Ancho: 16 cm x Alto: 7.0 cm<br>Color: Blanco<br>Contenedores de icopor con tapa para sopa \| Contenedor para sopa con capacidad de 8 onzas. |



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

| | |
|---|---|
| | Color: Blanco |
| Vaso en icopor con tapa para jugo | DIMENSIONES, Alto: 8.4 cm, Diámetro: 7.4 cm, Color: Blanco, Vasos, vasos de icopor |

**Nota:** en caso de que un usuario del servicio no pueda desplazarse por enfermedad y que no cuenta con Red de apoyo familiar la Esal deberá realizar la entrega en el domicilio y realizar el respectivo seguimiento por el coordinador del servicio a los usuarios que presenten deserción del mismo y presentar el informe ante la Supervisión del convenio.

**DISTRIBUCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN:**

El horario para la distribución de la alimentación es el siguiente:

**Horario de Alimentación**

| ALIMENTACIÓN | HORARIO PARA LOS USUARIOS |
|---|---|
| ALMUERZO | DE 12:00 M A 2:30 P.M |

- ✓ El anterior, es el horario en el cual los usuarios, o sus familias o la persona autorizada deben estar pasando al punto de entrega por el almuerzo, dicho horario solamente podrá ser modificado por la Secretaría de Desarrollo Social y Participación Comunitaria del Municipio de Soacha y es responsabilidad de la ESAL su cumplimiento diario, no se podrán adelantar ni retrasar.
- ✓ La ESAL deberá llevar un registro en planillas de los alimentos entregados y suministrados a los beneficiarios con firma de los mismos.
- ✓ Protocolo de buenas prácticas de alimentos conforme a lo que establece la normatividad incluyendo procedimiento de: compra, transporte, recibo, Almacenamiento, distribución, preparación y servido.
- ✓ Dentro del almacenamiento de alimentos debe contar con la rotulación del producto con nombre, fecha de ingreso y Fecha de salida y Preparación y fecha de vencimiento.
- ✓ Se deberá adjuntar con la propuesta el protocolo de bioseguridad para evitar el contagio por el virus del Covid 19 de acuerdo a la Resolución 666 de 2020 y la Resolución 223 de 2021 que la modifica junto con la verificación de condiciones sanitarias por plan de contingencia COVID 19 de la Secretaria de Salud del Municipio de Soacha.
- ✓ La Esal deberá garantizar todos los elementos de Bioseguridad como gel antibacterial, lavamanos con jabón líquido, Lavapiés con desinfectante cuaternario y realizar todos los procedimientos necesarios para la desinfección de los utensilios y del lugar para el personal y deberán ser utilizados de acuerdo al protocolo de Bioseguridad.

**PERSONAL REQUERIDO:**

- ✓ La ESAL del servicio debe contar con el personal necesario para el suministro, procesamiento y distribución de la alimentación de los usuarios. Este personal debe permanecer con uniforme limpio y completo de color claro (Gorro, Uniforme color claro, tapabocas).
- ✓ El Servicio de Alimentación deberá funcionar diariamente de domingo a domingo en un horario que les permita cumplir con las horas programadas y deberá contar con los empleados necesarios para cumplir con todas y cada una de las especificaciones técnicas establecidas en esta convocatoria pública para la prestación del servicio.

| PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **NIVEL** | **CARGO** | **FORMACIÓN ACADÉMICA** | **EXPERIENCIA GENERAL Y ESPECIFICA** | **CANTIDAD** | **DEDICACIÓN** |
| Profesional | Coordinador | Profesional en trabajo social o psicología | 5 años de experiencia general, dentro de los cuales deberá contar con un año en atención y orientación a población vulnerable | 1 | 50% |
| Bachiller | Ecónoma | Bachiller académico, con curso de manipulación de alimentos | 3 años de experiencia en preparación de alimentos. | 4 | 50% |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Bachiller | Auxiliar de Servicios Generales | Bachiller académico | 1 año de experiencia en servicios generales | 1 | 50% |
| **TOTAL** | | | | **6** | |

Para la acreditación de los requisitos profesionales del equipo de trabajo se debe anexar:

| ESTUDIO | EXPERIENCIA | ANTECEDENTES |
|---|---|---|
| Copia del diploma o acta de grado<br><br>Copia de la tarjeta profesional en caso de que aplique<br><br>Antecedentes profesionales en caso de que aplique | Nombre de la entidad contratante<br><br>Certificado en papel membrete de la entidad respectiva firmado por la persona autorizada<br><br>Especificar cargos, funciones o actividades realizadas<br><br>Fecha de inicio (día, mes, año)<br><br>Fecha de Terminación (día, mes, año)<br><br>Nota. Si estas certificaciones de experiencia profesional y especifica corresponden a un mismo periodo, el tiempo de experiencia se contabilizará por una sola vez. | Copia de consulta de antecedentes disciplinarios de la procuraduria General de la Nación<br><br>Copia de consulta de los antecedentes fiscales de la Contraloría General<br><br>Copia de consulta registro nacional de medidas correctivas de la Policía Nacional<br><br>Copia de antecedentes judiciales de la Policía Nacional |

**Nota 1**. No se aceptan autocertificaciones, si el personal se encuentra vinculado con la entidad proponente deberá allegar copia del contrato junto con la certificación.

- Este personal es requerido para cada una de las comunas
- No se podrá presentar el mismo personal para todas las comunas.

**Nota 2.** Para acreditar la experiencia general se contabilizará a partir de la terminación de materias o expedición de la TP según aplique.

**Funciones de quienes Manipulan Alimentos:**

- ✓ Mantener de forma impecable en cuanto a limpieza, su lugar de trabajo y los implementos que para él utiliza.
- ✓ Cumplir las normas establecidas para los manipuladores de alimentos según Decreto 3075 de 1997, modificado por el Decreto 539 de 2014 y por el Decreto 590 de 2014 y reglamentado por la Resolución No. 2674 de 2013.
- ✓ Preparar y distribuir los alimentos para los usuarios, con los niveles proteicos calóricos y de micronutrientes que garantice buenas condiciones de salud para el Adulto Mayor.
- ✓ Organizar y almacenar los víveres teniendo en cuenta la preservación de cadena frio en caso de que se requiera, así como los rótulos en donde se evidencia, lote del producto, fecha de vencimiento y su composición, el peso, los registros sanitarios, estos deberán estar en estibas y aparte del lugar de almacenamiento de desechos y del lugar de los elementos de limpieza y desinfección.
- ✓ Excelente presentación personal
- ✓ La ESAL deberá contratar el personal que haga falta, en caso de que el personal descrito no sea suficiente para el cumplimiento de lo establecido en estas especificaciones técnicas.
- ✓ Junto con la propuesta el Asociado, deberá anexar el certificado vigente que acredita como manipuladores de alimentos expedido por una entidad autorizada por la seccional de salud según Decreto 3075 de 1997 Decreto 3075 de 1997, modificado por el Decreto 539 de 2014 y por el Decreto 590 de 2014 y reglamentado por la Resolución No. 2674 de 2013 y deberá tener el examen médico general reciente (menos de un año), así como de laboratorio clínico y que como mínimo debe incluir examen de KOH de uñas, coprológico y frotis de garganta. Documentos que deberán ser allegados junto con la propuesta
- ✓ Todo el personal del servicio de alimentación será responsabilidad de la ESAL en la parte económica y administrativa.

| | |
|---|---|
| | ✓ Alimentación que asegure la ingesta necesaria a nivel proteico calórico y de micronutrientes que garantice buenas condiciones de salud para el Adulto Mayor, de acuerdo con los menús que de manera especial para los requerimientos de esta población elaboren los profesionales de nutrición.<br><br>✓ La Esal deberá garantizar todos los elementos de Bioseguridad como gel antibacterial, lavamanos con jabón líquido, Lavapiés con desinfectante cuaternario y realizar todos los procedimientos necesarios para la desinfección de los utensilios y del lugar para el personal y deberán ser utilizados de acuerdo al protocolo de Bioseguridad aprobado por el ARL y adjuntar la correspondiente aprobación.<br><br>**Funciones de La Coordinación del Servicio:**<br><br>✓ Mantener comunicación con la Supervisión del Convenio.<br><br>✓ Mantener un Archivo Organizado con toda la información necesaria del convenio como: (Documentos de los usuarios fotocopia de le cedula, fotocopia del Sisben, formato de caracterización, listados de asistencia, documentos de las visitas por parte de la Secretaria de Salud etc.).<br><br>✓ Atender y acatar las observaciones por parte del supervisor.<br><br>**Compras locales:**<br><br>La entidad sin ánimo de lucro deberá cumplir c con lo dispuesto en la Ley 2046 de 2020, esto es adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones en un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinados a la compra de alimentos. |
| **AREA SERVICIO DE ATENCION:** | **ÁREA SERVICIO DE ALIMENTACION:**<br><br>Prestar el servicio de Alimentación únicamente para la Población Adulta Mayor, que remita el Programa Adulto Mayor de la Secretaría de Desarrollo Social y Participación Comunitaria brindando los espacios propicios para que las personas Adultas Mayores beneficiarios, que requieran de esta atención en refuerzo nutricional puedan tener un espacio y una vida digna y mejorar de sus condiciones de vulnerabilidad.<br><br>Por lo anterior, el lugar en donde se prestará el servicio deberá contar como mínimo con lo siguiente:<br><br>**PLANTA FÍSICA**<br><br>La ESAL deberá contar con las instalaciones en la comuna o comunas en donde se brindaría el servicio dentro del Municipio de Soacha Cundinamarca, dando cumplimiento a lo establecido en la normatividad vigente y la Ley 1315 de 2009, de acuerdo con las condiciones establecidas por esta ficha técnica.<br><br>Los espacios deberán contar con las siguientes características:<br><br>✓ Luz y ventilación adecuada.<br>✓ Los espacios físicos deben garantizar la seguridad y la accesibilidad necesarias para las personas Mayores, con rampas de acceso en los espacios requeridos, se debe garantizar que la rampa no ponga en riesgo la seguridad de las Personas Mayores y el desplazamiento entre los pisos, estar libre de obstáculos.<br>✓ Garantizar el suministro legal y permanente de los servicios públicos domiciliarios.<br>✓ Contar con la dotación y elementos necesaria para la prestación del servicio en relación con las diferentes áreas de atención.<br>✓ La ESAL asumirá la seguridad interna de la sede.<br>✓ La ESAL asumirá todas las actividades de mantenimiento, preventivo y correctivo en los equipos desde el inicio del convenio, en el momento en que se dañe algún equipo o elemento estos deben ser reparados en el menor tiempo posible.<br>✓ Llevar un archivo organizado de documentación y de los usuarios y de la entidad que preste el servicio.<br><br>**ASEO Y MANTENIMIENTO DE LA PLANTA FÍSICA**<br><br>✓ LA Esal debe contar con un Protocolo de Limpieza y Desinfección que adaptara para el aseo y mantenimiento de las instalaciones, el cual se debe adjuntar con la propuesta.<br>✓ El mantenimiento y aseo de la sede estará a cargo de la Esal quien asumirá el costo total de los implementos de aseo requeridos para realizar en forma correcta el protocolo de limpieza y desinfección en la planta física.<br>✓ Durante la ejecución del Convenio el Supervisor verificará permanentemente el cumplimiento estricto del protocolo de Limpieza y Desinfección.<br><br>La Esal realizara diariamente el mantenimiento y aseo institucional de toda la sede utilizando los procedimientos básicos de limpieza general y áreas especiales; contemplando como mínimo las siguientes especificaciones: |


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

**PLANTA FISICA – AREA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS O COCINA**

- ✓ La planta física deberá contar con un comedor y un área para el procesamiento de alimentos, para lo cual deberá realizar las adaptaciones mínimas requeridas para el proceso de alimentos según Decreto 3075 de 1997, modificado por el Decreto 539 de 2014 y por el Decreto 590 de 2014 y reglamentado por la Resolución No. 2674 de 2013 y la Ley 1315 de 2009; dotándola de equipos y menaje necesarios para la preparación de alimentos.
- ✓ El lugar debe contar con un espacio para el almacenamiento de alimentos en condiciones sanitarias óptimas.
- ✓ El piso y las paredes serán lavables, estará bien ventilado, ya sea directamente al exterior o a través de campana o extractor.
- ✓ Debe contar con un espacio de alimentos perecederos y no perecedero aislado de la despensa de aseo.
- ✓ Debe contar con paso restringido para las Personas Mayores para el área de preparación de los Alimentos.
- ✓ Debe contar dentro del área adyacente a la zona de cocina los siguientes elementos: Equipos de refrigeración y congelación, canastilla de almacenamiento, canecas de almacenamiento y estantería.
- ✓ No se permite el uso de Biocombustibles o Biomasa
- ✓ Las instalaciones ofrecidas deberán contar con un espacio amplio para la entrega y distribución de alimentos.
- ✓ La entidad que resulte contratada debe contar con protocolos de limpieza, protocolos de atención y minuta nutricional estandarizada en lugar visible.

**PLANTA FISICA- AREA ADMINISTRATIVA**

El comedor deberá contar con un espacio destinado para la dirección, coordinación, o administración de la institución, deberá contar con un mobiliario el cual debe contar con lo mínimo como: un escritorio, un computador, dos sillas, un mueble para archivo.

**CONDICIONES HIGIÉNICO – SANITARIAS**

- ✓ La ESAL deberá cumplir con lo establecido en el Decreto 3075 de 1997, modificado por el Decreto 539 de 2014 y por el Decreto 590 de 2014 y reglamentado por la Resolución No. 2674 de 2013 y la Ley 1315 de 2009, garantizando el cumplimiento de las normas establecidas para el transporte, almacenamiento, preparación y distribución de alimentos, mediante programas de protección y conservación de los mismos, a fin de evitar deterioro en contenidos nutricionales y alteraciones que afecten la salud de los usuarios.
- ✓ El proponente deberá presentar junto con su propuesta el CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS vigente expedido por la Secretaria de Salud del municipio de Soacha como autoridad competente, en cumplimiento de las normas sanitarias vigentes, la ley 09 de 1979 y sus decretos reglamentarios. Lo anterior a efectos de garantizar la calidad del servicio a prestar y de conformidad con el título IV de la ley 9 de 1979 respecto a las inspecciones sanitarias a establecimientos Educativos, cuartelarios, carcelarios, hoteles, moteles y similares.

**DISPOSICIÓN DE BASURAS Y DESPERDICIOS**

- ✓ La disposición y eliminación de basuras y desperdicios en el servicio de alimentación, será responsabilidad de la ESAL, manejándolas separadamente y clasificándolas en bolsas así: **1)** para desperdicios de alimentos o sobras, **2)** para material reciclable y **3)** para material no reciclable, **4)** Desechos biológicos, hospitalarios, o similares.
- ✓ La instalación deberá estar dotada de un sistema de almacenamiento de basuras que impida el acceso y la proliferación de insectos, roedores y otras plagas.
- ✓ Los recipientes para almacenamiento de basuras serán de material impermeable, provistos de tapa y lo suficientemente livianos para manipularlos con facilidad.

**CARACTERÍSTICAS DE LA PLANTA FÍSICA**

A. Acabados que permitan fácil limpieza y desinfección e impidan la formación de ambientes propicios para el desarrollo de microorganismos en general.
B. Sistemas que permiten la ventilación como rejillas o ventanas.
C. Sistemas de prevención o control de incendios como extintores en las zonas en donde se acumulen los desechos.
D. Suministro cercano de agua o drenaje: La zona debe estar construida de manera que evite el acceso y la proliferación de insectos, roedores y otras clases de vectores e impida el ingreso de animales domésticos.
E. Con espacio suficiente para contener las canecas de almacenamiento de residuos sólidos.
F. La Esal deberá contar con un espacio para el manejo y centros de residuos generados por la operación del servicio.
G. Se deberá contar con puntos ecológicos que permitan el almacenamiento transitorio de residuos (la unidad operativa deberá contar con las respectivas canecas y contenedores acorde a la

| | |
|---|---|
| | normatividad que se estipula en la ley 9 de 1979 y reglamentarios de lavado y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua.<br>H. Las instalaciones eléctricas del inmueble deben estar protegidas, canalizadas y los conductores deben tener recubrimiento para evitar accidentes.<br>I. Los vidrios del inmueble deben estar en buen estado:<br>J. Los muros deben tener acabados seguros e higiénicos, contar son superficies totalmente lisas e impermeables sin ningún tipo de imperfección, agrietamiento o susceptible a desprendimiento de partículas como trozos de pañete, baldosa, polvo etc.<br>K. Los techos deben ser seguros e higiénicos evitar la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos, el desprendimiento de la superficie y facilitan su limpieza y mantenimiento.<br>L. Los techos de todas las instalaciones deberán ser lizos no presentar hendiduras, grietas y humedad.<br><br>La Secretaria de Desarrollo Social y Participación comunitaria se reserva la facultad de verificar las condiciones del bien inmueble que el proponente ofrezca para la prestación del servicio objeto del presente proceso de selección. |
| **PLANTA FÍSICA- ÁREAS SANITARIAS O BAÑOS** | Las instalaciones deberán funcionar dentro de cada comuna y no se podrá prestar el servicio de una comuna a otra, para el funcionamiento del Comedor Comunitario deberá contar con baterías de baños con sanitarios, lavamanos para atender a la población beneficiaria, el espacio deberá permanecer limpio y en buen estado, debidamente señalizado, en este sentido el asociados deberá constatar la tenencia del inmueble a través Certificado de tradición y libertad o contrato de arrendamiento, junto con la propuesta. |

**MINUTA DE ALIMENTACIÓN**

**MINUTA MODALIDAD ALMUERZO PROGRAMA COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA PERSONAS MAYORES EN LAS SEIS COMUNAS DEL MUNICIPIO DE SOACHA CUNDINAMARCA.**

Se entregará una minuta patrón que incluirá un ciclo de 22 días que cubren el 30% de las necesidades nutricionales de las personas mayores que participen del programa, proporcionando 707 kilocalorías con una distribución del 15% de proteína, 25% grasa y 60% de carbohidratos. Se realizará el análisis químico de los 22 días del ciclo de menús teniendo en cuenta lo establecido en la resolución 3803 de 2016 "Por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes – RIEN para la población colombiana y se dictan otras disposiciones", para lo cual se trabajará el Intervalo Aceptable de distribución de macronutrientes (AMDR) en macronutrientes y El Nivel de Ingesta Máxima Tolerable (UL) para los micronutrientes hierro, calcio, zinc, vit A y sodio. La precitada minuta deberá ser entregada por el proponente que resulte adjudicatario dentro de los cinco días después de suscrito el contrato y previa acta de iniciación.

La ESAL deberá garantizar el suministro de almuerzo caliente con las siguientes características:

**a.** Cuando se programe leguminosa (fríjol, lenteja, garbanzo, arveja verde seca) se hará únicamente para el almuerzo máximo una (1) vez a la semana. Las leguminosas deben ir acompañadas de la porción de carne (proteína animal) no huevo, puesto que éstas por sí solas no reemplazan el valor nutricional requerido (mínimo 60 gramos de carne en peso neto, cuando vaya acompañada de leguminosa).

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

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

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

**e.** En la totalidad de los menús programados, se permitirá dar máximo una (1) vez atún y dos (2) veces carne molida. No se aprueba el uso de sardinas.

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

**g.** Adicionalmente el menú diario deberá cumplir con las porciones de acuerdo a la siguiente Tabla:

**DESCRIPCIÓN GRAMAJE DE PORCION SERVIDA**

**NOTA: Las siguientes minutas son establecidas de conformidad con lo regulado por el ICBF.**



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

ALMUERZO

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

**Condimentos*****

*** **Sopa:** Su inclusión se debe adecuar a los hábitos alimentarios de la región; en caso de no ser costumbre su consumo, los alimentos destinados a la sopa, se deben distribuir por grupo, en la preparación del seco, para aumentar la cantidad. Para la preparación de sopa-crema se deben utilizar 22 gramos de verdura adicionales, los cuales se descontarán del gramaje del seco.

**** **Raiz / Tubérculo / Plátano / Derivados de cereal:** cuando se ofrezca pan o preparaciones tipo chips, la cantidad a entregar no debe superar los 25 gramos

***** **Condimentos:** La cantidad de condimientos no se estandarizan en minuta patrón. Los condimentos deben adicionarse permitiendo mejorar la calidad organoléptica de la preparación, evitando saturación. Se deben preferir los condimentos de origen natural.

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

***ICBF. PROCESO DE PROMOCION Y PREVENCION. MINUTA PATRÓN POR TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL. VERSION 1. 29/12/2016**

La alimentación debe ser de calidad y ser proporcionada en cantidades adecuadas a las personas mayores que participen del programa. La ESAL debe garantizar una adecuada selección de proveedores, materias primas y apropiada práctica en los procesos de almacenamiento, preparación y cocción de los alimentos, teniendo en cuenta condiciones establecidas en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013, que garanticen la inocuidad de los alimentos. Lo anterior y la elaboración de los ciclos de menús y sus análisis químicos, deberá ser orientado por un profesional nutricionista, quien deberá adjuntar como anexo a los formatos del ciclo, la hoja de vida con los correspondientes soportes de experiencia y acreditación de mínimo un año de experiencia relacionada.

**Entiéndase por**:

**Minuta patrón**: Documento considerado punto de partida para la programación de los ciclos de menús, establece las características mínimas necesarias (peso bruto, peso guía) para programar una distribución de la alimentación por tiempo de consumo, grupos de alimentos, cantidad, porción estimada en servido, la frecuencia de oferta y aporte nutricional promedio semanal. La minuta patrón es un esquema de alimentos por grupos definidos en medidas, cantidades y frecuencias, para consumir en uno o varios tiempos de comida que se ajustan a los requerimientos energéticos, nutrientes y organizar la ración que se suministra en el servicio acorde a los tiempos de comida entregada a una población determinada de acuerdo con el ciclo vital en que se encuentre.

**Ciclo de menús**: Establece la programación de alimentación diaria, semanal y mensual del servicio. El ciclo de menús contiene cada menú y debe dar cumplimientos a los requisitos mínimos definidos en la minuta patrón.

**Lista de intercambios**: Permite al coordinador del servicio de alimentos, solicitar la aprobación de intercambios entre productos o preparaciones, para optimizar el suministro de una alimentación balanceada con productos de cosecha, de buena calidad, al mejor costo sin alterar el aporte nutricional.



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

<table>
<tr><th colspan="2">FICHA TÉCNICA PROCESO DE ATENCIÓN NUTRICIONAL PARA PERSONAS MAYORES EN EL MUNICIPIO DE SOACHA<br>LOTE 2 – COMUNA 2</th></tr>
<tr><td>OBJETO</td><td>"AUNAR ESFUERZOS PARA LA ATENCIÓN NUTRICIONAL DE ADULTOS MAYORES EN ESTADO DE VULNERABILIDAD DEL MUNICIPIO DE SOACHA CUNDINAMARCA".</td></tr>
<tr><td>ALCANCE DEL OBJETO A CONTRATAR</td><td>Mediante la modalidad de convenio de asociación reglamentado por el Decreto 092 de 2017, se contratará el servicio de alimentación que pretende mejorar las condiciones nutricionales de las personas mayores usuarias del servicio Centros Vida de las Seis (6) comunas con la entrega de un almuerzo caliente balanceado de domingo a domingo con las siguientes coberturas de atención:<br><br><table><tr><th>LOTE</th><th>COMUNA</th><th>NUMERO DE USUARIOS</th></tr><tr><td>1</td><td>2</td><td>500</td></tr></table><br>Nota. Las Esales podrán presentar la propuesta para uno o más lotes.</td></tr>
<tr><td>CONDICIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LA SELECCIÓN DE BENEFICIARIOS.</td><td>POBLACION OBJETO<br><br>La Secretaría de Desarrollo Social y Participación Comunitaria, a través del Programa Adulto Mayor, realizará el procedimiento para la focalización, identificación y seguimiento de los casos remitidos para la asignación de cupos, los cuales deberán cumplir con los siguientes criterios y procedimientos de conformidad con la ley 1276 de 2009, Acuerdo Municipal No. 018 de 2009 y al CONPES 82 de 6 de septiembre de 2004, los casos que vienen siendo atendidos por la administración será convalidada la información a través de una visita de personal Psicosocial del programa Adulto Mayor de la Secretaria de Desarrollo Social:<br><br>La selección de beneficiarios se hará de acuerdo con los siguientes criterios de atención:<br><br>• Solicitud del servicio escrita presentada ante la Secretaría de Desarrollo Social y Participación Comunitaria por parte de las Personas Mayores, comunidad en general, órganos de control, entidades públicas y/o organizaciones no Gubernamentales respecto de Adultos Mayores del Municipio de Soacha, Cundinamarca (los usuarios deberán ser parte del servicio centros vida).<br>• Fotocopia de Puntaje del Sistema de Selección de Beneficiarios SISBEN inferior a 51.57 o carta de población especial o certificación de población víctima, emitida por autoridad competente.<br>• Fotocopia de la cedula de Ciudadanía de la persona Adulta Mayor.<br>• Edad de 60 o más años y a partir de 55 años en caso de presentar deterioro físico o mental de acuerdo con lo establecido en la Ley 1276 de 2009.<br>• Que resida dentro del municipio de Soacha, Cundinamarca.<br>• Visita de Caracterización por parte del Programa Adulto Mayor de la Secretaría para el Desarrollo Social y Participación Comunitaria.<br><br>Nota. Teniendo en cuenta procedimiento para la focalización e identificación antes señalado, la Secretaría de Desarrollo Social y Participación Comunitaria se reserva el derecho de la ampliación de los beneficiarios conforme a la necesidad del servicio.</td></tr>
<tr><td>Servicio de Alimentación</td><td>La Esal deberá brindar el servicio de alimentación balanceada a los adultos mayores remitidos por la Secretaria de Desarrollo Social de acuerdo con la Minuta Patrón para la Alimentación y tipo de dietas aprobada previamente por el Supervisor, en donde se deberá tener en cuenta la edad y características fisiológicas, biológicas, sociales de los adultos mayores para consumir los alimentos. El lugar donde el Asociado brindará el servicio deberá encontrarse en la comuna que corresponde del municipio de Soacha, deberá contar con el espacio necesario sin que genere inconvenientes por hacinamiento, debe contar con luz y ventilación adecuada, pisos antideslizantes, paredes y techos en perfectas condiciones con pintura no inflamable y de fácil limpieza, contar con concepto sanitario Favorable vigente expedido por la Secretaria de Salud, debe contar con área para el manejo adecuado de los residuos, con protocolos de aseo y desinfección de todas las áreas, incluidos en el plan de saneamiento básico, el lugar deberá estar dotado con todo lo necesario para la prestación del servicio como baterías de cocina con todos los elementos para la preparación de los alimentos. El servicio de alimentación se compone de una Comida diaria: Almuerzo caliente que debido a la pandemia que en la actualidad generada por el virus COVID-19, se deberá realizar la entrega en recipientes desechables que deberán cumplir las siguientes características:<br><br><table><tr><td>Portacomida en icopor para seco</td><td>Dimensiones: Largo: 23.5 cm x Ancho: 16 cm x Alto: 7.0 cm<br>Color: Blanco</td></tr><tr><td>Contenedores de icopor con tapa para sopa</td><td>Contenedor para sopa con capacidad de 8 onzas.<br>Color: Blanco</td></tr></table></td></tr>
</table>


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

| | |
|---|---|
| Vaso en icopor con tapa para jugo | DIMENSIONES, Alto: 8.4 cm, Diámetro: 7.4 cm, Color: Blanco, Vasos, vasos de icopor |

**Nota:** en caso de que un usuario del servicio no pueda desplazarse por enfermedad y que no cuenta con Red de apoyo familiar la Esal deberá realizar la entrega en el domicilio y realizar el respectivo seguimiento por el coordinador del servicio a los usuarios que presenten deserción del mismo y presentar el informe ante la Supervisión del convenio.

**DISTRIBUCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN:**

El horario para la distribución de la alimentación es el siguiente:

**Horario de Alimentación**

| ALIMENTACIÓN | HORARIO PARA LOS USUARIOS |
|---|---|
| ALMUERZO | DE 12:00 M A 2:30 P.M |

- ✓ El anterior, es el horario en el cual los usuarios, o sus familias o la persona autorizada deben estar pasando al punto de entrega por el almuerzo, dicho horario solamente podrá ser modificado por la Secretaría de Desarrollo Social y Participación Comunitaria del Municipio de Soacha y es responsabilidad de la ESAL su cumplimiento diario, no se podrán adelantar ni retrasar.
- ✓ La ESAL deberá llevar un registro en planillas de los alimentos entregados y suministrados a los beneficiarios con firma de los mismos.
- ✓ Protocolo de buenas prácticas de alimentos conforme a lo que establece la normatividad incluyendo procedimiento de: compra, transporte, recibo, Almacenamiento, distribución, preparación y servido.
- ✓ Dentro del almacenamiento de alimentos debe contar con la rotulación del producto con nombre, fecha de ingreso y Fecha de salida y Preparación y fecha de vencimiento.
- ✓ Se deberá adjuntar con la propuesta el protocolo de bioseguridad para evitar el contagio por el virus del Covid 19 de acuerdo a la Resolución 666 de 2020 y la Resolución 223 de 2021 que la modifica junto con la verificación de condiciones sanitarias por plan de contingencia COVID 19 de la Secretaria de Salud del Municipio de Soacha.
- ✓ La Esal deberá garantizar todos los elementos de Bioseguridad como gel antibacterial, lavamanos con jabón líquido, Lavapiés con desinfectante cuaternario y realizar todos los procedimientos necesarios para la desinfección de los utensilios y del lugar para el personal y deberán ser utilizados de acuerdo al protocolo de Bioseguridad.

**PERSONAL REQUERIDO:**

- ✓ La ESAL del servicio debe contar con el personal necesario para el suministro, procesamiento y distribución de la alimentación de los usuarios. Este personal debe permanecer con uniforme limpio y completo de color claro (Gorro, Uniforme color claro, tapabocas).
- ✓ El Servicio de Alimentación deberá funcionar diariamente de domingo a domingo en un horario que les permita cumplir con las horas programadas y deberá contar con los empleados necesarios para cumplir con todas y cada una de las especificaciones técnicas establecidas en esta convocatoria pública para la prestación del servicio.

| PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **NIVEL** | **CARGO** | **FORMACIÓN ACADÉMICA** | **EXPERIENCIA GENERAL Y ESPECIFICA** | **CANTIDAD** | **DEDICACIÓN** |
| Profesional | Coordinador | Profesional en trabajo social o psicología | 5 años de experiencia general, dentro de los cuales deberá contar con un año en atención y orientación a población vulnerable | 1 | 50% |
| Bachiller | Ecónoma | Bachiller académico, con curso de manipulación de alimentos | 3 años de experiencia en preparación de alimentos. | 4 | 50% |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Bachiller | Auxiliar de Servicios Generales | Bachiller académico | 1 año de experiencia en servicios generales | 1 | 50% |
| **TOTAL** | | | | **6** | |

Para la acreditación de los requisitos profesionales del equipo de trabajo se debe anexar:

| ESTUDIO | EXPERIENCIA | ANTECEDENTES |
|---|---|---|
| Copia del diploma o acta de grado<br><br>Copia de la tarjeta profesional en caso de que aplique<br><br>Antecedentes profesionales en caso de que aplique | Nombre de la entidad contratante<br><br>Certificado en papel membrete de la entidad respectiva firmado por la persona autorizada<br><br>Especificar cargos, funciones o actividades realizadas<br><br>Fecha de inicio (día, mes, año)<br><br>Fecha de Terminación (día, mes, año)<br><br>Nota. Si estas certificaciones de experiencia profesional y específica corresponden a un mismo periodo, el tiempo de experiencia se contabilizará por una sola vez. | Copia de consulta de antecedentes disciplinarios de la procuraduría General de la Nación<br><br>Copia de consulta de los antecedentes fiscales de la Contraloría General<br><br>Copia de consulta registro nacional de medidas correctivas de la Policía Nacional<br><br>Copia de antecedentes judiciales de la Policía Nacional |

**Nota 1**. No se aceptan autocertificaciones, si el personal se encuentra vinculado con la entidad proponente deberá allegar copia del contrato junto con la certificación.

- Este personal es requerido para cada una de las comunas
- No se podrá presentar el mismo personal para todas las comunas.

**Nota 2.** Para acreditar la experiencia general se contabilizará a partir de la terminación de materias o expedición de la TP según aplique.

**Funciones de quienes Manipulan Alimentos:**

- ✓ Mantener de forma impecable en cuanto a limpieza, su lugar de trabajo y los implementos que para él utiliza.
- ✓ Cumplir las normas establecidas para los manipuladores de alimentos según Decreto 3075 de 1997, modificado por el Decreto 539 de 2014 y por el Decreto 590 de 2014 y reglamentado por la Resolución No. 2674 de 2013.
- ✓ Preparar y distribuir los alimentos para los usuarios, con los niveles proteicos calóricos y de micronutrientes que garantice buenas condiciones de salud para el Adulto Mayor.
- ✓ Organizar y almacenar los víveres teniendo en cuenta la preservación de cadena frio en caso de que se requiera, así como los rótulos en donde se evidencia, lote del producto, fecha de vencimiento y su composición, el peso, los registros sanitarios, estos deberán estar en estibas y aparte del lugar de almacenamiento de desechos y del lugar de los elementos de limpieza y desinfección.
- ✓ Excelente presentación personal
- ✓ La ESAL deberá contratar el personal que haga falta, en caso de que el personal descrito no sea suficiente para el cumplimiento de lo establecido en estas especificaciones técnicas.
- ✓ Junto con la propuesta el Asociado, deberá anexar el certificado vigente que acredita como manipuladores de alimentos expedido por una entidad autorizada por la seccional de salud según Decreto 3075 de 1997 Decreto 3075 de 1997, modificado por el Decreto 539 de 2014 y por el Decreto 590 de 2014 y reglamentado por la Resolución No. 2674 de 2013 y deberá tener el examen médico general reciente (menos de un año), así como de laboratorio clínico y que como mínimo debe incluir examen de KOH de uñas, coprológico y frotis de garganta. Documentos que deberán ser allegados junto con la propuesta
- ✓ Todo el personal del servicio de alimentación será responsabilidad de la ESAL en la parte económica y administrativa.


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

| | |
|---|---|
| | ✓ Alimentación que asegure la ingesta necesaria a nivel proteico calórico y de micronutrientes que garantice buenas condiciones de salud para el Adulto Mayor, de acuerdo con los menús que de manera especial para los requerimientos de esta población elaboren los profesionales de nutrición.<br><br>✓ La Esal deberá garantizar todos los elementos de Bioseguridad como gel antibacterial, lavamanos con jabón líquido, Lavapiés con desinfectante cuaternario y realizar todos los procedimientos necesarios para la desinfección de los utensilios y del lugar para el personal y deberán ser utilizados de acuerdo al protocolo de Bioseguridad aprobado por el ARL y adjuntar la correspondiente aprobación.<br><br>**Funciones de La Coordinación del Servicio:**<br><br>✓ Mantener comunicación con la Supervisión del Convenio.<br><br>✓ Mantener un Archivo Organizado con toda la información necesaria del convenio como: (Documentos de los usuarios fotocopia de le cedula, fotocopia del Sisben, formato de caracterización, listados de asistencia, documentos de las visitas por parte de la Secretaria de Salud etc.).<br><br>✓ Atender y acatar las observaciones por parte del supervisor.<br><br>**Compras locales:**<br><br>La entidad sin ánimo de lucro deberá cumplir c con lo dispuesto en la Ley 2046 de 2020, esto es adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones en un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinados a la compra de alimentos. |
| **AREA SERVICIO DE ATENCION:** | **ÁREA SERVICIO DE ALIMENTACION:**<br><br>Prestar el servicio de Alimentación únicamente para la Población Adulta Mayor, que remita el Programa Adulto Mayor de la Secretaría de Desarrollo Social y Participación Comunitaria brindando los espacios propicios para que las personas Adultas Mayores beneficiarios, que requieran de esta atención en refuerzo nutricional puedan tener un espacio y una vida digna y mejorar de sus condiciones de vulnerabilidad.<br><br>Por lo anterior, el lugar en donde se prestará el servicio deberá contar como mínimo con lo siguiente:<br><br>**PLANTA FÍSICA**<br><br>La ESAL deberá contar con las instalaciones en la comuna o comunas en donde se brindaría el servicio dentro del Municipio de Soacha Cundinamarca, dando cumplimiento a lo establecido en la normatividad vigente y la Ley 1315 de 2009, de acuerdo con las condiciones establecidas por esta ficha técnica.<br><br>Los espacios deberán contar con las siguientes características:<br><br>✓ Luz y ventilación adecuada.<br>✓ Los espacios físicos deben garantizar la seguridad y la accesibilidad necesarias para las personas Mayores, con rampas de acceso en los espacios requeridos, se debe garantizar que la rampa no ponga en riesgo la seguridad de las Personas Mayores y el desplazamiento entre los pisos, estar libre de obstáculos.<br>✓ Garantizar el suministro legal y permanente de los servicios públicos domiciliarios.<br>✓ Contar con la dotación y elementos necesaria para la prestación del servicio en relación con las diferentes áreas de atención.<br>✓ La ESAL asumirá la seguridad interna de la sede.<br>✓ La ESAL asumirá todas las actividades de mantenimiento, preventivo y correctivo en los equipos desde el inicio del convenio, en el momento en que se dañe algún equipo o elemento estos deben ser reparados en el menor tiempo posible.<br>✓ Llevar un archivo organizado de documentación y de los usuarios y de la entidad que preste el servicio.<br><br>**ASEO Y MANTENIMIENTO DE LA PLANTA FÍSICA**<br><br>✓ LA Esal debe contar con un Protocolo de Limpieza y Desinfección que adaptara para el aseo y mantenimiento de las instalaciones, el cual se debe adjuntar con la propuesta.<br>✓ El mantenimiento y aseo de la sede estará a cargo de la Esal quien asumirá el costo total de los implementos de aseo requeridos para realizar en forma correcta el protocolo de limpieza y desinfección en la planta física.<br>✓ Durante la ejecución del Convenio el Supervisor verificará permanentemente el cumplimiento estricto del protocolo de Limpieza y Desinfección.<br><br>La Esal realizara diariamente el mantenimiento y aseo institucional de toda la sede utilizando los procedimientos básicos de limpieza general y áreas especiales; contemplando como mínimo las siguientes especificaciones: |

**PLANTA FISICA – AREA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS O COCINA**

- ✓ La planta física deberá contar con un comedor y un área para el procesamiento de alimentos, para lo cual deberá realizar las adaptaciones mínimas requeridas para el proceso de alimentos según Decreto 3075 de 1997, modificado por el Decreto 539 de 2014 y por el Decreto 590 de 2014 y reglamentado por la Resolución No. 2674 de 2013 y la Ley 1315 de 2009; dotándola de equipos y menaje necesarios para la preparación de alimentos.
- ✓ El lugar debe contar con un espacio para el almacenamiento de alimentos en condiciones sanitarias óptimas.
- ✓ El piso y las paredes serán lavables, estará bien ventilado, ya sea directamente al exterior o a través de campana o extractor.
- ✓ Debe contar con un espacio de alimentos perecederos y no perecedero aislado de la despensa de aseo.
- ✓ Debe contar con paso restringido para las Personas Mayores para el área de preparación de los Alimentos.
- ✓ Debe contar dentro del área adyacente a la zona de cocina los siguientes elementos: Equipos de refrigeración y congelación, canastilla de almacenamiento, canecas de almacenamiento y estantería.
- ✓ No se permite el uso de Biocombustibles o Biomasa
- ✓ Las instalaciones ofrecidas deberán contar con un espacio amplio para la entrega y distribución de alimentos.
- ✓ La entidad que resulte contratada debe contar con protocolos de limpieza, protocolos de atención y minuta nutricional estandarizada en lugar visible.

**PLANTA FISICA- AREA ADMINISTRATIVA**

El comedor deberá contar con un espacio destinado para la dirección, coordinación, o administración de la institución, deberá contar con un mobiliario el cual debe contar con lo mínimo como: un escritorio, un computador, dos sillas, un mueble para archivo.

**CONDICIONES HIGIÉNICO – SANITARIAS**

- ✓ La ESAL deberá cumplir con lo establecido en el Decreto 3075 de 1997, modificado por el Decreto 539 de 2014 y por el Decreto 590 de 2014 y reglamentado por la Resolución No. 2674 de 2013 y la Ley 1315 de 2009, garantizando el cumplimiento de las normas establecidas para el transporte, almacenamiento, preparación y distribución de alimentos, mediante programas de protección y conservación de los mismos, a fin de evitar deterioro en contenidos nutricionales y alteraciones que afecten la salud de los usuarios.
- ✓ El proponente deberá presentar junto con su propuesta el CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS vigente expedido por la Secretaria de Salud del municipio de Soacha como autoridad competente, en cumplimiento de las normas sanitarias vigentes, la ley 09 de 1979 y sus decretos reglamentarios. Lo anterior a efectos de garantizar la calidad del servicio a prestar y de conformidad con el título IV de la ley 9 de 1979 respecto a las inspecciones sanitarias a establecimientos Educativos, cuartelarios, carcelarios, hoteles, moteles y similares.

**DISPOSICIÓN DE BASURAS Y DESPERDICIOS**

- ✓ La disposición y eliminación de basuras y desperdicios en el servicio de alimentación, será responsabilidad de la ESAL, manejándolas separadamente y clasificándolas en bolsas así: **1)** para desperdicios de alimentos o sobras, **2)** para material reciclable y **3)** para material no reciclable, **4)** Desechos biológicos, hospitalarios, o similares.
- ✓ La instalación deberá estar dotada de un sistema de almacenamiento de basuras que impida el acceso y la proliferación de insectos, roedores y otras plagas.
- ✓ Los recipientes para almacenamiento de basuras serán de material impermeable, provistos de tapa y lo suficientemente livianos para manipularlos con facilidad.

**CARACTERÍSTICAS DE LA PLANTA FÍSICA**

M. Acabados que permitan fácil limpieza y desinfección e impidan la formación de ambientes propicios para el desarrollo de microorganismos en general.
N. Sistemas que permiten la ventilación como rejillas o ventanas.
O. Sistemas de prevención o control de incendios como extintores en las zonas en donde se acumulen los desechos.
P. Suministro cercano de agua o drenaje: La zona debe estar construida de manera que evite el acceso y la proliferación de insectos, roedores y otras clases de vectores e impida el ingreso de animales domésticos.
Q. Con espacio suficiente para contener las canecas de almacenamiento de residuos sólidos.
R. La Esal deberá contar con un espacio para el manejo y centros de residuos generados por la operación del servicio.
S. Se deberá contar con puntos ecológicos que permitan el almacenamiento transitorio de residuos (la unidad operativa deberá contar con las respectivas canecas y contenedores acorde a la

| | |
|---|---|
| | normatividad que se estipula en la ley 9 de 1979 y reglamentarios de lavado y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua.<br>T. Las instalaciones eléctricas del inmueble deben estar protegidas, canalizadas y los conductores deben tener recubrimiento para evitar accidentes.<br>U. Los vidrios del inmueble deben estar en buen estado:<br>V. Los muros deben tener acabados seguros e higiénicos, contar son superficies totalmente lisas e impermeables sin ningún tipo de imperfección, agrietamiento o susceptible a desprendimiento de partículas como trozos de pañete, baldosa, polvo etc.<br>W. Los techos deben ser seguros e higiénicos evitar la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos, el desprendimiento de la superficie y facilitan su limpieza y mantenimiento.<br>X. Los techos de todas las instalaciones deberán ser lizos no presentar hendiduras, grietas y humedad.<br><br>La Secretaria de Desarrollo Social y Participación comunitaria se reserva la facultad de verificar las condiciones del bien inmueble que el proponente ofrezca para la prestación del servicio objeto del presente proceso de selección. |
| **PLANTA FÍSICA- ÁREAS SANITARIAS O BAÑOS** | Las instalaciones deberán funcionar dentro de cada comuna y no se podrá prestar el servicio de una comuna a otra, para el funcionamiento del Comedor Comunitario deberá contar con baterías de baños con sanitarios, lavamanos para atender a la población beneficiaria, el espacio deberá permanecer limpio y en buen estado, debidamente señalizado, en este sentido el asociados deberá constatar la tenencia del inmueble a través Certificado de tradición y libertad o contrato de arrendamiento, junto con la propuesta. |

| **FICHA TÉCNICA PROCESO DE ATENCIÓN NUTRICIONAL PARA PERSONAS MAYORES EN EL MUNICIPIO DE SOACHA LOTE 3 – COMUNA 3** | |
|---|---|
| **OBJETO** | "AUNAR ESFUERZOS PARA LA ATENCIÓN NUTRICIONAL DE ADULTOS MAYORES EN ESTADO DE VULNERABILIDAD DEL MUNICIPIO DE SOACHA CUNDINAMARCA". |
| **ALCANCE DEL OBJETO A CONTRATAR** | Mediante la modalidad de convenio de asociación reglamentado por el Decreto 092 de 2017, se contratará el servicio de alimentación que pretende mejorar las condiciones nutricionales de las personas mayores usuarias del servicio Centros Vida de las Seis (6) comunas con la entrega de un almuerzo caliente balanceado de domingo a domingo con las siguientes coberturas de atención:<br><br>**LOTE** \| **COMUNA** \| **NUMERO DE USUARIOS**<br>1 \| 3 \| 500<br><br>Nota. Las Esales podrán presentar la propuesta para uno o más lotes. |
| **CONDICIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LA SELECCIÓN DE BENEFICIARIOS.** | **POBLACIÓN OBJETO**<br><br>La Secretaría de Desarrollo Social y Participación Comunitaria, a través del Programa Adulto Mayor, realizará el procedimiento para la focalización, identificación y seguimiento de los casos remitidos para la asignación de cupos, los cuales deberán cumplir con los siguientes criterios y procedimientos de conformidad con la ley 1276 de 2009, Acuerdo Municipal No. 018 de 2009 y al CONPES 82 de 6 de septiembre de 2004, los casos que vienen siendo atendidos por la administración será convalidada la información a través de una visita de personal Psicosocial del programa Adulto Mayor de la Secretaria de Desarrollo Social:<br><br>La selección de beneficiarios se hará de acuerdo con los siguientes criterios de atención:<br><br>• Solicitud del servicio escrita presentada ante la Secretaría de Desarrollo Social y Participación Comunitaria por parte de las Personas Mayores, comunidad en general, órganos de control, entidades públicas y/o organizaciones no Gubernamentales respecto de Adultos Mayores del Municipio de Soacha, Cundinamarca (los usuarios deberán ser parte del servicio centros vida).<br>• Fotocopia de Puntaje del Sistema de Selección de Beneficiarios SISBEN inferior a 51.57 o carta de población especial o certificación de población víctima, emitida por autoridad competente.<br>• Fotocopia de la cedula de Ciudadanía de la persona Adulta Mayor.<br>• Edad de 60 o más años y a partir de 55 años en caso de presentar deterioro físico o mental de acuerdo con lo establecido en la Ley 1276 de 2009.<br>• Que resida dentro del municipio de Soacha, Cundinamarca.<br>• Visita de Caracterización por parte del Programa Adulto Mayor de la Secretaría para el Desarrollo Social y Participación Comunitaria. |

| | |
|---|---|
| | Nota. Teniendo en cuenta procedimiento para la focalización e identificación antes señalado, la Secretaría de Desarrollo Social y Participación Comunitaria se reserva el derecho de la ampliación de los beneficiarios conforme a la necesidad del servicio. |
| **Servicio de Alimentación** | La Esal deberá brindar el servicio de alimentación balanceada a los adultos mayores remitidos por la Secretaria de Desarrollo Social de acuerdo con la Minuta Patrón para la Alimentación y tipo de dietas aprobada previamente por el Supervisor, en donde se deberá tener en cuenta la edad y características fisiológicas, biológicas, sociales de los adultos mayores para consumir los alimentos. El lugar donde el Asociado brindará el servicio deberá encontrarse en la comuna que corresponde del municipio de Soacha, deberá contar con el espacio necesario sin que genere inconvenientes por hacinamiento, debe contar con luz y ventilación adecuada, pisos antideslizantes, paredes y techos en perfectas condiciones con pintura no inflamable y de fácil limpieza, contar con concepto sanitario Favorable vigente expedido por la Secretaria de Salud, debe contar con área para el manejo adecuado de los residuos, con protocolos de aseo y desinfección de todas las áreas, incluidos en el plan de saneamiento básico, el lugar deberá estar dotado con todo lo necesario para la prestación del servicio como baterías de cocina con todos los elementos para la preparación de los alimentos. El servicio de alimentación se compone de una Comida diaria: Almuerzo caliente que debido a la pandemia que en la actualidad generada por el virus COVID-19, se deberá realizar la entrega en recipientes desechables que deberán cumplir las siguientes características: |

| | |
|---|---|
| Portacomida en icopor para seco | Dimensiones: Largo: 23.5 cm x Ancho: 16 cm x Alto: 7.0 cm<br>Color: Blanco |
| Contenedores de icopor con tapa para sopa | Contenedor para sopa con capacidad de 8 onzas.<br>Color: Blanco |
| Vaso en icopor con tapa para jugo | DIMENSIONES, Alto: 8.4 cm, Diámetro: 7.4 cm, Color: Blanco, Vasos, vasos de icopor |

**Nota:** en caso de que un usuario del servicio no pueda desplazarse por enfermedad y que no cuenta con Red de apoyo familiar la Esal deberá realizar la entrega en el domicilio y realizar el respectivo seguimiento por el coordinador del servicio a los usuarios que presenten deserción del mismo y presentar el informe ante la Supervisión del convenio.

**DISTRIBUCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN:**

El horario para la distribución de la alimentación es el siguiente:

**Horario de Alimentación**

| ALIMENTACIÓN | HORARIO PARA LOS USUARIOS |
|---|---|
| ALMUERZO | DE 12:00 M A 2:30 P.M |

- ✓ El anterior, es el horario en el cual los usuarios, o sus familias o la persona autorizada deben estar pasando al punto de entrega por el almuerzo, dicho horario solamente podrá ser modificado por la Secretaría de Desarrollo Social y Participación Comunitaria del Municipio de Soacha y es responsabilidad de la ESAL su cumplimiento diario, no se podrán adelantar ni retrasar.
- ✓ La ESAL deberá llevar un registro en planillas de los alimentos entregados y suministrados a los beneficiarios con firma de los mismos.
- ✓ Protocolo de buenas prácticas de alimentos conforme a lo que establece la normatividad incluyendo procedimiento de: compra, transporte, recibo, Almacenamiento, distribución, preparación y servido.
- ✓ Dentro del almacenamiento de alimentos debe contar con la rotulación del producto con nombre, fecha de ingreso y Fecha de salida y Preparación y fecha de vencimiento.
- ✓ Se deberá adjuntar con la propuesta el protocolo de bioseguridad para evitar el contagio por el virus del Covid 19 de acuerdo a la Resolución 666 de 2020 y la Resolución 223 de 2021 que la modifica junto con la verificación de condiciones sanitarias por plan de contingencia COVID 19 de la Secretaria de Salud del Municipio de Soacha.
- ✓ La Esal deberá garantizar todos los elementos de Bioseguridad como gel antibacterial, lavamanos con jabón líquido, Lavapiés con desinfectante cuaternario y realizar todos los procedimientos necesarios para la desinfección de los utensilios y del lugar para el personal y deberán ser utilizados de acuerdo al protocolo de Bioseguridad.

**PERSONAL REQUERIDO:**

- ✓ La ESAL del servicio debe contar con el personal necesario para el suministro, procesamiento y distribución de la alimentación de los usuarios. Este personal debe permanecer con uniforme limpio y completo de color claro (Gorro, Uniforme color claro, tapabocas).

- ✓ El Servicio de Alimentación deberá funcionar diariamente de domingo a domingo en un horario que les permita cumplir con las horas programadas y deberá contar con los empleados necesarios para cumplir con todas y cada una de las especificaciones técnicas establecidas en esta convocatoria pública para la prestación del servicio.

| PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **NIVEL** | **CARGO** | **FORMACIÓN ACADÉMICA** | **EXPERIENCIA GENERAL Y ESPECIFICA** | **CANTIDAD** | **DEDICACIÓN** |
| Profesional | Coordinador | Profesional en trabajo social o psicología | 5 años de experiencia general, dentro de los cuales deberá contar con un año en atención y orientación a población vulnerable | 1 | 50% |
| Bachiller | Ecónoma | Bachiller académico, con curso de manipulación de alimentos | 3 años de experiencia en preparación de alimentos. | 4 | 50% |
| Bachiller | Auxiliar de Servicios Generales | Bachiller académico | 1 año de experiencia en servicios generales | 1 | 50% |
| **TOTAL** | | | | **6** | |

Para la acreditación de los requisitos profesionales del equipo de trabajo se debe anexar:

| ESTUDIO | EXPERIENCIA | ANTECEDENTES |
|---|---|---|
| Copia del diploma o acta de grado<br><br>Copia de la tarjeta profesional en caso de que aplique<br><br>Antecedentes profesionales en caso de que aplique | Nombre de la entidad contratante<br><br>Certificado en papel membrete de la entidad respectiva firmado por la persona autorizada<br><br>Especificar cargos, funciones o actividades realizadas<br><br>Fecha de inicio (día, mes, año)<br><br>Fecha de Terminación (día, mes, año)<br><br>Nota. Si estas certificaciones de experiencia profesional y específica corresponden a un mismo periodo, el tiempo de experiencia se contabilizará por una sola vez. | Copia de consulta de antecedentes disciplinarios de la procuraduria General de la Nación<br><br>Copia de consulta de los antecedentes fiscales de la Contraloria General<br><br>Copia de consulta registro nacional de medidas correctivas de la Policia Nacional<br><br>Copia de antecedentes judiciales de la Policia Nacional |

**Nota 1**. No se aceptan autocertificaciones, si el personal se encuentra vinculado con la entidad proponente deberá allegar copia del contrato junto con la certificación.

- Este personal es requerido para cada una de las comunas
- No se podrá presentar el mismo personal para todas las comunas.

**Nota 2.** Para acreditar la experiencia general se contabilizará a partir de la terminación de materias o expedición de la TP según aplique.

**Funciones de quienes Manipulan Alimentos:**

- ✓ Mantener de forma impecable en cuanto a limpieza, su lugar de trabajo y los implementos que para él utiliza.

| | |
|---|---|
| | ✓ Cumplir las normas establecidas para los manipuladores de alimentos según Decreto 3075 de 1997, modificado por el Decreto 539 de 2014 y por el Decreto 590 de 2014 y reglamentado por la Resolución No. 2674 de 2013.<br><br>✓ Preparar y distribuir los alimentos para los usuarios, con los niveles proteicos calóricos y de micronutrientes que garantice buenas condiciones de salud para el Adulto Mayor.<br><br>✓ Organizar y almacenar los víveres teniendo en cuenta la preservación de cadena frio en caso de que se requiera, así como los rótulos en donde se evidencia, lote del producto, fecha de vencimiento y su composición, el peso, los registros sanitarios, estos deberán estar en estibas y aparte del lugar de almacenamiento de desechos y del lugar de los elementos de limpieza y desinfección.<br><br>✓ Excelente presentación personal<br><br>✓ La ESAL deberá contratar el personal que haga falta, en caso de que el personal descrito no sea suficiente para el cumplimiento de lo establecido en estas especificaciones técnicas.<br><br>✓ Junto con la propuesta el Asociado, deberá anexar el certificado vigente que acredita como manipuladores de alimentos expedido por una entidad autorizada por la seccional de salud según Decreto 3075 de 1997 Decreto 3075 de 1997, modificado por el Decreto 539 de 2014 y por el Decreto 590 de 2014 y reglamentado por la Resolución No. 2674 de 2013 y deberá tener el examen médico general reciente (menos de un año), así como de laboratorio clínico y que como mínimo debe incluir examen de KOH de uñas, coprológico y frotis de garganta. Documentos que deberán ser allegados junto con la propuesta<br><br>✓ Todo el personal del servicio de alimentación será responsabilidad de la ESAL en la parte económica y administrativa.<br><br>✓ Alimentación que asegure la ingesta necesaria a nivel proteico calórico y de micronutrientes que garantice buenas condiciones de salud para el Adulto Mayor, de acuerdo con los menús que de manera especial para los requerimientos de esta población elaboren los profesionales de nutrición.<br><br>✓ La Esal deberá garantizar todos los elementos de Bioseguridad como gel antibacterial, lavamanos con jabón líquido, Lavapiés con desinfectante cuaternario y realizar todos los procedimientos necesarios para la desinfección de los utensilios y del lugar para el personal y deberán ser utilizados de acuerdo al protocolo de Bioseguridad aprobado por el ARL y adjuntar la correspondiente aprobación.<br><br>**Funciones de La Coordinación del Servicio:**<br><br>✓ Mantener comunicación con la Supervisión del Convenio.<br><br>✓ Mantener un Archivo Organizado con toda la información necesaria del convenio como: (Documentos de los usuarios fotocopia de le cedula, fotocopia del Sisben, formato de caracterización, listados de asistencia, documentos de las visitas por parte de la Secretaria de Salud etc.).<br><br>✓ Atender y acatar las observaciones por parte del supervisor.<br><br>**Compras locales:**<br><br>La entidad sin ánimo de lucro deberá cumplir c con lo dispuesto en la Ley 2046 de 2020, esto es adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones en un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinados a la compra de alimentos. |
| | **<u>ÁREA SERVICIO DE ALIMENTACION:</u>**<br><br>Prestar el servicio de Alimentación únicamente para la Población Adulta Mayor, que remita el Programa Adulto Mayor de la Secretaría de Desarrollo Social y Participación Comunitaria brindando los espacios propicios para que las personas Adultas Mayores beneficiarios, que requieran de esta atención en refuerzo nutricional puedan tener un espacio y una vida digna y mejorar de sus condiciones de vulnerabilidad.<br><br>Por lo anterior, el lugar en donde se prestará el servicio deberá contar como mínimo con lo siguiente:<br><br>**PLANTA FÍSICA**<br><br>La ESAL deberá contar con las instalaciones en la comuna o comunas en donde se brindaría el servicio dentro del Municipio de Soacha Cundinamarca, dando cumplimiento a lo establecido en la normatividad vigente y la Ley 1315 de 2009, de acuerdo con las condiciones establecidas por esta ficha técnica.<br><br>Los espacios deberán contar con las siguientes características: |



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

| | |
|---|---|
| **AREA SERVICIO DE ATENCION:** | ✓ Luz y ventilación adecuada.<br>✓ Los espacios físicos deben garantizar la seguridad y la accesibilidad necesarias para las personas Mayores, con rampas de acceso en los espacios requeridos, se debe garantizar que la rampa no ponga en riesgo la seguridad de las Personas Mayores y el desplazamiento entre los pisos, estar libre de obstáculos.<br>✓ Garantizar el suministro legal y permanente de los servicios públicos domiciliarios.<br>✓ Contar con la dotación y elementos necesaria para la prestación del servicio en relación con las diferentes áreas de atención.<br>✓ La ESAL asumirá la seguridad interna de la sede.<br>✓ La ESAL asumirá todas las actividades de mantenimiento, preventivo y correctivo en los equipos desde el inicio del convenio, en el momento en que se dañe algún equipo o elemento estos deben ser reparados en el menor tiempo posible.<br>✓ Llevar un archivo organizado de documentación y de los usuarios y de la entidad que preste el servicio.<br><br>**ASEO Y MANTENIMIENTO DE LA PLANTA FÍSICA**<br><br>✓ LA Esal debe contar con un Protocolo de Limpieza y Desinfección que adaptara para el aseo y mantenimiento de las instalaciones, el cual se debe adjuntar con la propuesta.<br>✓ El mantenimiento y aseo de la sede estará a cargo de la Esal quien asumirá el costo total de los implementos de aseo requeridos para realizar en forma correcta el protocolo de limpieza y desinfección en la planta física.<br>✓ Durante la ejecución del Convenio el Supervisor verificará permanentemente el cumplimiento estricto del protocolo de Limpieza y Desinfección.<br><br>La Esal realizara diariamente el mantenimiento y aseo institucional de toda la sede utilizando los procedimientos básicos de limpieza general y áreas especiales; contemplando como mínimo las siguientes especificaciones:<br><br>**PLANTA FISICA – AREA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS O COCINA**<br><br>✓ La planta física deberá contar con un comedor y un área para el procesamiento de alimentos, para lo cual deberá realizar las adaptaciones mínimas requeridas para el proceso de alimentos según Decreto 3075 de 1997, modificado por el Decreto 539 de 2014 y por el Decreto 590 de 2014 y reglamentado por la Resolución No. 2674 de 2013 y la Ley 1315 de 2009; dotándola de equipos y menaje necesarios para la preparación de alimentos.<br>✓ El lugar debe contar con un espacio para el almacenamiento de alimentos en condiciones sanitarias óptimas.<br>✓ El piso y las paredes serán lavables, estará bien ventilado, ya sea directamente al exterior o a través de campana o extractor.<br>✓ Debe contar con un espacio de alimentos perecederos y no perecedero aislado de la despensa de aseo.<br>✓ Debe contar con paso restringido para las Personas Mayores para el área de preparación de los Alimentos.<br>✓ Debe contar dentro del área adyacente a la zona de cocina los siguientes elementos: Equipos de refrigeración y congelación, canastilla de almacenamiento, canecas de almacenamiento y estantería.<br>✓ No se permite el uso de Biocombustibles o Biomasa<br>✓ Las instalaciones ofrecidas deberán contar con un espacio amplio para la entrega y distribución de alimentos.<br>✓ La entidad que resulte contratada debe contar con protocolos de limpieza, protocolos de atención y minuta nutricional estandarizada en lugar visible.<br><br>**PLANTA FISICA- AREA ADMINISTRATIVA**<br><br>El comedor deberá contar con un espacio destinado para la dirección, coordinación, o administración de la institución, deberá contar con un mobiliario el cual debe contar con lo mínimo como: un escritorio, un computador, dos sillas, un mueble para archivo.<br><br>**CONDICIONES HIGIÉNICO – SANITARIAS**<br><br>✓ La ESAL deberá cumplir con lo establecido en el Decreto 3075 de 1997, modificado por el Decreto 539 de 2014 y por el Decreto 590 de 2014 y reglamentado por la Resolución No. 2674 de 2013 y la Ley 1315 de 2009, garantizando el cumplimiento de las normas establecidas para el transporte, almacenamiento, preparación y distribución de alimentos, mediante programas de protección y conservación de los mismos, a fin de evitar deterioro en contenidos nutricionales y alteraciones que afecten la salud de los usuarios.<br>✓ El proponente deberá presentar junto con su propuesta el CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS vigente expedido por la Secretaria de Salud del municipio de Soacha como autoridad competente, en cumplimiento de las normas sanitarias vigentes, la ley 09 de 1979 y sus decretos reglamentarios. Lo anterior a efectos de garantizar la calidad del servicio a prestar y de conformidad con el título IV de la ley 9 de 1979 respecto a las |


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

| | |
|---|---|
| | inspecciones sanitarias a establecimientos Educativos, cuartelarios, carcelarios, hoteles, moteles y similares.<br><br>**DISPOSICIÓN DE BASURAS Y DESPERDICIOS**<br><br>✓ La disposición y eliminación de basuras y desperdicios en el servicio de alimentación, será responsabilidad de la ESAL, manejándolas separadamente y clasificándolas en bolsas así: **1)** para desperdicios de alimentos o sobras, **2)** para material reciclable y **3)** para material no reciclable, **4)** Desechos biológicos, hospitalarios, o similares.<br>✓ La instalación deberá estar dotada de un sistema de almacenamiento de basuras que impida el acceso y la proliferación de insectos, roedores y otras plagas.<br>✓ Los recipientes para almacenamiento de basuras serán de material impermeable, provistos de tapa y lo suficientemente livianos para manipularlos con facilidad.<br><br>**CARACTERÍSTICAS DE LA PLANTA FÍSICA**<br><br>Y. Acabados que permitan fácil limpieza y desinfección e impidan la formación de ambientes propicios para el desarrollo de microorganismos en general.<br>Z. Sistemas que permiten la ventilación como rejillas o ventanas.<br>AA. Sistemas de prevención o control de incendios como extintores en las zonas en donde se acumulen los desechos.<br>BB. Suministro cercano de agua o drenaje: La zona debe estar construida de manera que evite el acceso y la proliferación de insectos, roedores y otras clases de vectores e impida el ingreso de animales domésticos.<br>CC. Con espacio suficiente para contener las canecas de almacenamiento de residuos sólidos.<br>DD. La Esal deberá contar con un espacio para el manejo y centros de residuos generados por la operación del servicio.<br>EE. Se deberá contar con puntos ecológicos que permitan el almacenamiento transitorio de residuos (la unidad operativa deberá contar con las respectivas canecas y contenedores acorde a la normatividad que se estipula en la ley 9 de 1979 y reglamentarios de lavado y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua.<br>FF. Las instalaciones eléctricas del inmueble deben estar protegidas, canalizadas y los conductores deben tener recubrimiento para evitar accidentes.<br>GG. Los vidrios del inmueble deben estar en buen estado:<br>HH. Los muros deben tener acabados seguros e higiénicos, contar son superficies totalmente lisas e impermeables sin ningún tipo de imperfección, agrietamiento o susceptible a desprendimiento de partículas como trozos de pañete, baldosa, polvo etc.<br>II. Los techos deben ser seguros e higiénicos evitar la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos, el desprendimiento de la superficie y facilitan su limpieza y mantenimiento.<br>JJ. Los techos de todas las instalaciones deberán ser lizos no presentar hendiduras, grietas y humedad.<br><br>La Secretaria de Desarrollo Social y Participación comunitaria se reserva la facultad de verificar las condiciones del bien inmueble que el proponente ofrezca para la prestación del servicio objeto del presente proceso de selección. |
| **PLANTA FÍSICA- ÁREAS SANITARIAS O BAÑOS** | Las instalaciones deberán funcionar dentro de cada comuna y no se podrá prestar el servicio de una comuna a otra, para el funcionamiento del Comedor Comunitario deberá contar con baterías de baños con sanitarios, lavamanos para atender a la población beneficiaria, el espacio deberá permanecer limpio y en buen estado, debidamente señalizado, en este sentido el asociados deberá constatar la tenencia del inmueble a través Certificado de tradición y libertad o contrato de arrendamiento, junto con la propuesta. |

| **FICHA TÉCNICA PROCESO DE ATENCIÓN NUTRICIONAL PARA PERSONAS MAYORES EN EL MUNICIPIO DE SOACHA LOTE 4 – COMUNA 4** | |
|---|---|
| **OBJETO** | "AUNAR ESFUERZOS PARA LA ATENCIÓN NUTRICIONAL DE ADULTOS MAYORES EN ESTADO DE VULNERABILIDAD DEL MUNICIPIO DE SOACHA CUNDINAMARCA". |
| **ALCANCE DEL OBJETO A CONTRATAR** | Mediante la modalidad de convenio de asociación reglamentado por el Decreto 092 de 2017, se contratará el servicio de alimentación que pretende mejorar las condiciones nutricionales de las personas mayores usuarias del servicio Centros Vida de las Seis (6) comunas con la entrega de un almuerzo caliente balanceado de domingo a domingo con las siguientes coberturas de atención:<br><br>**LOTE** \| **COMUNA** \| **NUMERO DE USUARIOS**<br>1 \| 4 \| 500 |

| | |
|---|---|
| | Nota. Las Esales podrán presentar la propuesta para uno o más lotes. |
| **CONDICIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LA SELECCIÓN DE BENEFICIARIOS.** | **POBLACION OBJETO**<br><br>La Secretaría de Desarrollo Social y Participación Comunitaria, a través del Programa Adulto Mayor, realizará el procedimiento para la focalización, identificación y seguimiento de los casos remitidos para la asignación de cupos, los cuales deberán cumplir con los siguientes criterios y procedimientos de conformidad con la ley 1276 de 2009, Acuerdo Municipal No. 018 de 2009 y al CONPES 82 de 6 de septiembre de 2004, los casos que vienen siendo atendidos por la administración será convalidada la información a través de una visita de personal Psicosocial del programa Adulto Mayor de la Secretaria de Desarrollo Social:<br><br>La selección de beneficiarios se hará de acuerdo con los siguientes criterios de atención:<br><br>• Solicitud del servicio escrita presentada ante la Secretaría de Desarrollo Social y Participación Comunitaria por parte de las Personas Mayores, comunidad en general, órganos de control, entidades públicas y/o organizaciones no Gubernamentales respecto de Adultos Mayores del Municipio de Soacha, Cundinamarca (los usuarios deberán ser parte del servicio centros vida).<br>• Fotocopia de Puntaje del Sistema de Selección de Beneficiarios SISBEN inferior a 51.57 o carta de población especial o certificación de población víctima, emitida por autoridad competente.<br>• Fotocopia de la cedula de Ciudadanía de la persona Adulta Mayor.<br>• Edad de 60 o más años y a partir de 55 años en caso de presentar deterioro físico o mental de acuerdo con lo establecido en la Ley 1276 de 2009.<br>• Que resida dentro del municipio de Soacha, Cundinamarca.<br>• Visita de Caracterización por parte del Programa Adulto Mayor de la Secretaría para el Desarrollo Social y Participación Comunitaria.<br><br>Nota. Teniendo en cuenta procedimiento para la focalización e identificación antes señalado, la Secretaría de Desarrollo Social y Participación Comunitaria se reserva el derecho de la ampliación de los beneficiarios conforme a la necesidad del servicio. |
| **Servicio de Alimentación** | La Esal deberá brindar el servicio de alimentación balanceada a los adultos mayores remitidos por la Secretaria de Desarrollo Social de acuerdo con la Minuta Patrón para la Alimentación y tipo de dietas aprobada previamente por el Supervisor, en donde se deberá tener en cuenta la edad y características fisiológicas, biológicas, sociales de los adultos mayores para consumir los alimentos. El lugar donde el Asociado brindará el servicio deberá encontrarse en la comuna que corresponde del municipio de Soacha, deberá contar con el espacio necesario sin que genere inconvenientes por hacinamiento, debe contar con luz y ventilación adecuada, pisos antideslizantes, paredes y techos en perfectas condiciones con pintura no inflamable y de fácil limpieza, contar con concepto sanitario Favorable vigente expedido por la Secretaria de Salud, debe contar con área para el manejo adecuado de los residuos, con protocolos de aseo y desinfección de todas las áreas, incluidos en el plan de saneamiento básico, el lugar deberá estar dotado con todo lo necesario para la prestación del servicio como baterías de cocina con todos los elementos para la preparación de los alimentos. El servicio de alimentación se compone de una Comida diaria: Almuerzo caliente que debido a la pandemia que en la actualidad generada por el virus COVID-19, se deberá realizar la entrega en recipientes desechables que deberán cumplir las siguientes características:<br><br>**Nota:** en caso de que un usuario del servicio no pueda desplazarse por enfermedad y que no cuenta con Red de apoyo familiar la Esal deberá realizar la entrega en el domicilio y realizar el respectivo seguimiento por el coordinador del servicio a los usuarios que presenten deserción del mismo y presentar el informe ante la Supervisión del convenio.<br><br>**DISTRIBUCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN:**<br><br>El horario para la distribución de la alimentación es el siguiente:<br><br>**Horario de Alimentación** |

| | |
|---|---|
| Portacomida en icopor para seco | Dimensiones: Largo: 23.5 cm x Ancho: 16 cm x Alto: 7.0 cm<br>Color: Blanco |
| Contenedores de icopor con tapa para sopa | Contenedor para sopa con capacidad de 8 onzas.<br>Color: Blanco |
| Vaso en icopor con tapa para jugo | DIMENSIONES, Alto: 8.4 cm, Diámetro: 7.4 cm, Color: Blanco, Vasos, vasos de icopor |

| ALIMENTACIÓN | HORARIO PARA LOS USUARIOS |
|---|---|


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

| | |
|---|---|
| ALMUERZO | DE 12:00 M A 2:30 P.M |

- ✓ El anterior, es el horario en el cual los usuarios, o sus familias o la persona autorizada deben estar pasando al punto de entrega por el almuerzo, dicho horario solamente podrá ser modificado por la Secretaría de Desarrollo Social y Participación Comunitaria del Municipio de Soacha y es responsabilidad de la ESAL su cumplimiento diario, no se podrán adelantar ni retrasar.
- ✓ La ESAL deberá llevar un registro en planillas de los alimentos entregados y suministrados a los beneficiarios con firma de los mismos.
- ✓ Protocolo de buenas prácticas de alimentos conforme a lo que establece la normatividad incluyendo procedimiento de: compra, transporte, recibo, Almacenamiento, distribución, preparación y servido.
- ✓ Dentro del almacenamiento de alimentos debe contar con la rotulación del producto con nombre, fecha de ingreso y Fecha de salida y Preparación y fecha de vencimiento.
- ✓ Se deberá adjuntar con la propuesta el protocolo de bioseguridad para evitar el contagio por el virus del Covid 19 de acuerdo a la Resolución 666 de 2020 y la Resolución 223 de 2021 que la modifica junto con la verificación de condiciones sanitarias por plan de contingencia COVID 19 de la Secretaria de Salud del Municipio de Soacha.
- ✓ La Esal deberá garantizar todos los elementos de Bioseguridad como gel antibacterial, lavamanos con jabón líquido, Lavapiés con desinfectante cuaternario y realizar todos los procedimientos necesarios para la desinfección de los utensilios y del lugar para el personal y deberán ser utilizados de acuerdo al protocolo de Bioseguridad.

**PERSONAL REQUERIDO:**

- ✓ La ESAL del servicio debe contar con el personal necesario para el suministro, procesamiento y distribución de la alimentación de los usuarios. Este personal debe permanecer con uniforme limpio y completo de color claro (Gorro, Uniforme color claro, tapabocas).
- ✓ El Servicio de Alimentación deberá funcionar diariamente de domingo a domingo en un horario que les permita cumplir con las horas programadas y deberá contar con los empleados necesarios para cumplir con todas y cada una de las especificaciones técnicas establecidas en esta convocatoria pública para la prestación del servicio.

| PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **NIVEL** | **CARGO** | **FORMACIÓN ACADÉMICA** | **EXPERIENCIA GENERAL Y ESPECIFICA** | **CANTIDAD** | **DEDICACIÓN** |
| Profesional | Coordinador | Profesional en trabajo social o psicología | 5 años de experiencia general, dentro de los cuales deberá contar con un año en atención y orientación a población vulnerable | 1 | 50% |
| Bachiller | Ecónoma | Bachiller académico, con curso de manipulación de alimentos | 3 años de experiencia en preparación de alimentos. | 4 | 50% |
| Bachiller | Auxiliar de Servicios Generales | Bachiller académico | 1 año de experiencia en servicios generales | 1 | 50% |
| **TOTAL** | | | | **6** | |

Para la acreditación de los requisitos profesionales del equipo de trabajo se debe anexar:

| ESTUDIO | EXPERIENCIA | ANTECEDENTES |
|---|---|---|


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

| | | |
|---|---|---|
| Copia del diploma o acta de grado<br><br>Copia de la tarjeta profesional en caso de que aplique<br><br>Antecedentes profesionales en caso de que aplique | Nombre de la entidad contratante<br><br>Certificado en papel membrete de la entidad respectiva firmado por la persona autorizada<br><br>Especificar cargos, funciones o actividades realizadas<br><br>Fecha de inicio (día, mes, año)<br><br>Fecha de Terminación (día, mes, año)<br><br>Nota. Si estas certificaciones de experiencia profesional y especifica corresponden a un mismo periodo, el tiempo de experiencia se contabilizará por una sola vez. | Copia de consulta de antecedentes disciplinarios de la procuraduría General de la Nación<br><br>Copia de consulta de los antecedentes fiscales de la Contraloria General<br><br>Copia de consulta registro nacional de medidas correctivas de la Policia Nacional<br><br>Copia de antecedentes judiciales de la Policía Nacional |

**Nota 1**. No se aceptan autocertificaciones, si el personal se encuentra vinculado con la entidad proponente deberá allegar copia del contrato junto con la certificación.

- Este personal es requerido para cada una de las comunas
- No se podrá presentar el mismo personal para todas las comunas.

**Nota 2.** Para acreditar la experiencia general se contabilizará a partir de la terminación de materias o expedición de la TP según aplique.

**Funciones de quienes Manipulan Alimentos:**

- ✓ Mantener de forma impecable en cuanto a limpieza, su lugar de trabajo y los implementos que para él utiliza.
- ✓ Cumplir las normas establecidas para los manipuladores de alimentos según Decreto 3075 de 1997, modificado por el Decreto 539 de 2014 y por el Decreto 590 de 2014 y reglamentado por la Resolución No. 2674 de 2013.
- ✓ Preparar y distribuir los alimentos para los usuarios, con los niveles proteicos calóricos y de micronutrientes que garantice buenas condiciones de salud para el Adulto Mayor.
- ✓ Organizar y almacenar los víveres teniendo en cuenta la preservación de cadena frio en caso de que se requiera, así como los rótulos en donde se evidencia, lote del producto, fecha de vencimiento y su composición, el peso, los registros sanitarios, estos deberán estar en estibas y aparte del lugar de almacenamiento de desechos y del lugar de los elementos de limpieza y desinfección.
- ✓ Excelente presentación personal
- ✓ La ESAL deberá contratar el personal que haga falta, en caso de que el personal descrito no sea suficiente para el cumplimiento de lo establecido en estas especificaciones técnicas.
- ✓ Junto con la propuesta el Asociado, deberá anexar el certificado vigente que acredita como manipuladores de alimentos expedido por una entidad autorizada por la seccional de salud según Decreto 3075 de 1997 Decreto 3075 de 1997, modificado por el Decreto 539 de 2014 y por el Decreto 590 de 2014 y reglamentado por la Resolución No. 2674 de 2013 y deberá tener el examen médico general reciente (menos de un año), así como de laboratorio clínico y que como mínimo debe incluir examen de KOH de uñas, coprológico y frotis de garganta. Documentos que deberán ser allegados junto con la propuesta
- ✓ Todo el personal del servicio de alimentación será responsabilidad de la ESAL en la parte económica y administrativa.
- ✓ Alimentación que asegure la ingesta necesaria a nivel proteico calórico y de micronutrientes que garantice buenas condiciones de salud para el Adulto Mayor, de acuerdo con los menús que de manera especial para los requerimientos de esta población elaboren los profesionales de nutrición.
- ✓ La Esal deberá garantizar todos los elementos de Bioseguridad como gel antibacterial, lavamanos con jabón líquido, Lavapiés con desinfectante cuaternario y realizar todos los procedimientos necesarios para la desinfección de los utensilios y del lugar para el personal y deberán ser utilizados de acuerdo al protocolo de Bioseguridad aprobado por el ARL y adjuntar la correspondiente aprobación.

**Funciones de La Coordinación del Servicio:**

| | |
|---|---|
| | ✓ Mantener comunicación con la Supervisión del Convenio.<br><br>✓ Mantener un Archivo Organizado con toda la información necesaria del convenio como: (Documentos de los usuarios fotocopia de le cedula, fotocopia del Sisben, formato de caracterización, listados de asistencia, documentos de las visitas por parte de la Secretaria de Salud etc.).<br><br>✓ Atender y acatar las observaciones por parte del supervisor.<br><br>**Compras locales:**<br><br>La entidad sin ánimo de lucro deberá cumplir c con lo dispuesto en la Ley 2046 de 2020, esto es adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones en un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinados a la compra de alimentos. |
| **AREA SERVICIO DE ATENCION:** | **ÁREA SERVICIO DE ALIMENTACION:**<br><br>Prestar el servicio de Alimentación únicamente para la Población Adulta Mayor, que remita el Programa Adulto Mayor de la Secretaría de Desarrollo Social y Participación Comunitaria brindando los espacios propicios para que las personas Adultas Mayores beneficiarios, que requieran de esta atención en refuerzo nutricional puedan tener un espacio y una vida digna y mejorar de sus condiciones de vulnerabilidad.<br><br>Por lo anterior, el lugar en donde se prestará el servicio deberá contar como mínimo con lo siguiente:<br><br>**PLANTA FÍSICA**<br><br>La ESAL deberá contar con las instalaciones en la comuna o comunas en donde se brindaría el servicio dentro del Municipio de Soacha Cundinamarca, dando cumplimiento a lo establecido en la normatividad vigente y la Ley 1315 de 2009, de acuerdo con las condiciones establecidas por esta ficha técnica.<br><br>Los espacios deberán contar con las siguientes características:<br><br>✓ Luz y ventilación adecuada.<br>✓ Los espacios físicos deben garantizar la seguridad y la accesibilidad necesarias para las personas Mayores, con rampas de acceso en los espacios requeridos, se debe garantizar que la rampa no ponga en riesgo la seguridad de las Personas Mayores y el desplazamiento entre los pisos, estar libre de obstáculos.<br>✓ Garantizar el suministro legal y permanente de los servicios públicos domiciliarios.<br>✓ Contar con la dotación y elementos necesaria para la prestación del servicio en relación con las diferentes áreas de atención.<br>✓ La ESAL asumirá la seguridad interna de la sede.<br>✓ La ESAL asumirá todas las actividades de mantenimiento, preventivo y correctivo en los equipos desde el inicio del convenio, en el momento en que se dañe algún equipo o elemento estos deben ser reparados en el menor tiempo posible.<br>✓ Llevar un archivo organizado de documentación y de los usuarios y de la entidad que preste el servicio.<br><br>**ASEO Y MANTENIMIENTO DE LA PLANTA FÍSICA**<br><br>✓ LA Esal debe contar con un Protocolo de Limpieza y Desinfección que adaptara para el aseo y mantenimiento de las instalaciones, el cual se debe adjuntar con la propuesta.<br>✓ El mantenimiento y aseo de la sede estará a cargo de la Esal quien asumirá el costo total de los implementos de aseo requeridos para realizar en forma correcta el protocolo de limpieza y desinfección en la planta física.<br>✓ Durante la ejecución del Convenio el Supervisor verificará permanentemente el cumplimiento estricto del protocolo de Limpieza y Desinfección.<br><br>La Esal realizara diariamente el mantenimiento y aseo institucional de toda la sede utilizando los procedimientos básicos de limpieza general y áreas especiales; contemplando como mínimo las siguientes especificaciones:<br><br>**PLANTA FISICA – AREA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS O COCINA**<br><br>✓ La planta física deberá contar con un comedor y un área para el procesamiento de alimentos, para lo cual deberá realizar las adaptaciones mínimas requeridas para el proceso de alimentos según Decreto 3075 de 1997, modificado por el Decreto 539 de 2014 y por el Decreto 590 de 2014 y reglamentado por la Resolución No. 2674 de 2013 y la Ley 1315 de 2009; dotándola de equipos y menaje necesarios para la preparación de alimentos.<br>✓ El lugar debe contar con un espacio para el almacenamiento de alimentos en condiciones sanitarias óptimas. |



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

- ✓ El piso y las paredes serán lavables, estará bien ventilado, ya sea directamente al exterior o a través de campana o extractor.
- ✓ Debe contar con un espacio de alimentos perecederos y no perecedero aislado de la despensa de aseo.
- ✓ Debe contar con paso restringido para las Personas Mayores para el área de preparación de los Alimentos.
- ✓ Debe contar dentro del área adyacente a la zona de cocina los siguientes elementos: Equipos de refrigeración y congelación, canastilla de almacenamiento, canecas de almacenamiento y estantería.
- ✓ No se permite el uso de Biocombustibles o Biomasa
- ✓ Las instalaciones ofrecidas deberán contar con un espacio amplio para la entrega y distribución de alimentos.
- ✓ La entidad que resulte contratada debe contar con protocolos de limpieza, protocolos de atención y minuta nutricional estandarizada en lugar visible.

**PLANTA FISICA- AREA ADMINISTRATIVA**

El comedor deberá contar con un espacio destinado para la dirección, coordinación, o administración de la institución, deberá contar con un mobiliario el cual debe contar con lo mínimo como: un escritorio, un computador, dos sillas, un mueble para archivo.

**CONDICIONES HIGIÉNICO – SANITARIAS**

- ✓ La ESAL deberá cumplir con lo establecido en el Decreto 3075 de 1997, modificado por el Decreto 539 de 2014 y por el Decreto 590 de 2014 y reglamentado por la Resolución No. 2674 de 2013 y la Ley 1315 de 2009, garantizando el cumplimiento de las normas establecidas para el transporte, almacenamiento, preparación y distribución de alimentos, mediante programas de protección y conservación de los mismos, a fin de evitar deterioro en contenidos nutricionales y alteraciones que afecten la salud de los usuarios.
- ✓ El proponente deberá presentar junto con su propuesta el CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS vigente expedido por la Secretaria de Salud del municipio de Soacha como autoridad competente, en cumplimiento de las normas sanitarias vigentes, la ley 09 de 1979 y sus decretos reglamentarios. Lo anterior a efectos de garantizar la calidad del servicio a prestar y de conformidad con el título IV de la ley 9 de 1979 respecto a las inspecciones sanitarias a establecimientos Educativos, cuartelarios, carcelarios, hoteles, moteles y similares.

**DISPOSICIÓN DE BASURAS Y DESPERDICIOS**

- ✓ La disposición y eliminación de basuras y desperdicios en el servicio de alimentación, será responsabilidad de la ESAL, manejándolas separadamente y clasificándolas en bolsas así: **1)** para desperdicios de alimentos o sobras, **2)** para material reciclable y **3)** para material no reciclable, **4)** Desechos biológicos, hospitalarios, o similares.
- ✓ La instalación deberá estar dotada de un sistema de almacenamiento de basuras que impida el acceso y la proliferación de insectos, roedores y otras plagas.
- ✓ Los recipientes para almacenamiento de basuras serán de material impermeable, provistos de tapa y lo suficientemente livianos para manipularlos con facilidad.

**CARACTERÍSTICAS DE LA PLANTA FÍSICA**

KK. Acabados que permitan fácil limpieza y desinfección e impidan la formación de ambientes propicios para el desarrollo de microorganismos en general.
LL. Sistemas que permiten la ventilación como rejillas o ventanas.
MM. Sistemas de prevención o control de incendios como extintores en las zonas en donde se acumulen los desechos.
NN. Suministro cercano de agua o drenaje: La zona debe estar construida de manera que evite el acceso y la proliferación de insectos, roedores y otras clases de vectores e impida el ingreso de animales domésticos.
OO. Con espacio suficiente para contener las canecas de almacenamiento de residuos sólidos.
PP. La Esal deberá contar con un espacio para el manejo y centros de residuos generados por la operación del servicio.
QQ. Se deberá contar con puntos ecológicos que permitan el almacenamiento transitorio de residuos (la unidad operativa deberá contar con las respectivas canecas y contenedores acorde a la normatividad que se estipula en la ley 9 de 1979 y reglamentarios de lavado y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua.
RR. Las instalaciones eléctricas del inmueble deben estar protegidas, canalizadas y los conductores deben tener recubrimiento para evitar accidentes.
SS. Los vidrios del inmueble deben estar en buen estado:
TT. Los muros deben tener acabados seguros e higiénicos, contar son superficies totalmente lisas e impermeables sin ningún tipo de imperfección, agrietamiento o susceptible a desprendimiento de partículas como trozos de pañete, baldosa, polvo etc.

| | |
|---|---|
| | UU. Los techos deben ser seguros e higiénicos evitar la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos, el desprendimiento de la superficie y facilitan su limpieza y mantenimiento.<br>VV. Los techos de todas las instalaciones deberán ser lizos no presentar hendiduras, grietas y humedad.<br><br>La Secretaria de Desarrollo Social y Participación comunitaria se reserva la facultad de verificar las condiciones del bien inmueble que el proponente ofrezca para la prestación del servicio objeto del presente proceso de selección. |
| **PLANTA FÍSICA- ÁREAS SANITARIAS O BAÑOS** | Las instalaciones deberán funcionar dentro de cada comuna y no se podrá prestar el servicio de una comuna a otra, para el funcionamiento del Comedor Comunitario deberá contar con baterías de baños con sanitarios, lavamanos para atender a la población beneficiaria, el espacio deberá permanecer limpio y en buen estado, debidamente señalizado, en este sentido el asociados deberá constatar la tenencia del inmueble a través Certificado de tradición y libertad o contrato de arrendamiento, junto con la propuesta. |

| **FICHA TÉCNICA PROCESO DE ATENCIÓN NUTRICIONAL PARA PERSONAS MAYORES EN EL MUNICIPIO DE SOACHA LOTE 5 – COMUNA 5** | |
|---|---|
| **OBJETO** | "AUNAR ESFUERZOS PARA LA ATENCIÓN NUTRICIONAL DE ADULTOS MAYORES EN ESTADO DE VULNERABILIDAD DEL MUNICIPIO DE SOACHA CUNDINAMARCA". |
| **ALCANCE DEL OBJETO A CONTRATAR** | Mediante la modalidad de convenio de asociación reglamentado por el Decreto 092 de 2017, se contratará el servicio de alimentación que pretende mejorar las condiciones nutricionales de las personas mayores usuarias del servicio Centros Vida de las Seis (6) comunas con la entrega de un almuerzo caliente balanceado de domingo a domingo con las siguientes coberturas de atención:<br><br>**LOTE** \| **COMUNA** \| **NUMERO DE USUARIOS**<br>1 \| 5 \| 500<br><br>Nota. Las Esales podrán presentar la propuesta para uno o más lotes. |
| **CONDICIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LA SELECCIÓN DE BENEFICIARIOS.** | **POBLACION OBJETO**<br><br>La Secretaría de Desarrollo Social y Participación Comunitaria, a través del Programa Adulto Mayor, realizará el procedimiento para la focalización, identificación y seguimiento de los casos remitidos para la asignación de cupos, los cuales deberán cumplir con los siguientes criterios y procedimientos de conformidad con la ley 1276 de 2009, Acuerdo Municipal No. 018 de 2009 y al CONPES 82 de 6 de septiembre de 2004, los casos que vienen siendo atendidos por la administración será convalidada la información a través de una visita de personal Psicosocial del programa Adulto Mayor de la Secretaria de Desarrollo Social:<br><br>La selección de beneficiarios se hará de acuerdo con los siguientes criterios de atención:<br><br>• Solicitud del servicio escrita presentada ante la Secretaría de Desarrollo Social y Participación Comunitaria por parte de las Personas Mayores, comunidad en general, órganos de control, entidades públicas y/o organizaciones no Gubernamentales respecto de Adultos Mayores del Municipio de Soacha, Cundinamarca (los usuarios deberán ser parte del servicio centros vida).<br>• Fotocopia de Puntaje del Sistema de Selección de Beneficiarios SISBEN inferior a 51.57 o carta de población especial o certificación de población víctima, emitida por autoridad competente.<br>• Fotocopia de la cedula de Ciudadanía de la persona Adulta Mayor.<br>• Edad de 60 o más años y a partir de 55 años en caso de presentar deterioro físico o mental de acuerdo con lo establecido en la Ley 1276 de 2009.<br>• Que resida dentro del municipio de Soacha, Cundinamarca.<br>• Visita de Caracterización por parte del Programa Adulto Mayor de la Secretaría para el Desarrollo Social y Participación Comunitaria.<br><br>Nota. Teniendo en cuenta procedimiento para la focalización e identificación antes señalado, la Secretaría de Desarrollo Social y Participación Comunitaria se reserva el derecho de la ampliación de los beneficiarios conforme a la necesidad del servicio. |
| **Servicio de Alimentación** | La Esal deberá brindar el servicio de alimentación balanceada a los adultos mayores remitidos por la Secretaria de Desarrollo Social de acuerdo con la Minuta Patrón para la Alimentación y tipo de dietas aprobada previamente por el Supervisor, en donde se deberá tener en cuenta la edad y características fisiológicas, biológicas, sociales de los adultos mayores para consumir los alimentos. El lugar donde el Asociado brindará el servicio deberá |

encontrarse en la comuna que corresponde del municipio de Soacha, deberá contar con el espacio necesario sin que genere inconvenientes por hacinamiento, debe contar con luz y ventilación adecuada, pisos antideslizantes, paredes y techos en perfectas condiciones con pintura no inflamable y de fácil limpieza, contar con concepto sanitario Favorable vigente expedido por la Secretaria de Salud, debe contar con área para el manejo adecuado de los residuos, con protocolos de aseo y desinfección de todas las áreas, incluidos en el plan de saneamiento básico, el lugar deberá estar dotado con todo lo necesario para la prestación del servicio como baterías de cocina con todos los elementos para la preparación de los alimentos. El servicio de alimentación se compone de una Comida diaria: Almuerzo caliente que debido a la pandemia que en la actualidad generada por el virus COVID-19, se deberá realizar la entrega en recipientes desechables que deberán cumplir las siguientes características:

| | |
|---|---|
| Portacomida en icopor para seco | Dimensiones: Largo: 23.5 cm x Ancho: 16 cm x Alto: 7.0 cm<br>Color: Blanco |
| Contenedores de icopor con tapa para sopa | Contenedor para sopa con capacidad de 8 onzas.<br>Color: Blanco |
| Vaso en icopor con tapa para jugo | DIMENSIONES, Alto: 8.4 cm, Diámetro: 7.4 cm, Color: Blanco, Vasos, vasos de icopor |

**Nota:** en caso de que un usuario del servicio no pueda desplazarse por enfermedad y que no cuenta con Red de apoyo familiar la Esal deberá realizar la entrega en el domicilio y realizar el respectivo seguimiento por el coordinador del servicio a los usuarios que presenten deserción del mismo y presentar el informe ante la Supervisión del convenio.

**DISTRIBUCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN:**

El horario para la distribución de la alimentación es el siguiente:

**Horario de Alimentación**

| ALIMENTACIÓN | HORARIO PARA LOS USUARIOS |
|---|---|
| ALMUERZO | DE 12:00 M A 2:30 P.M |

- ✓ El anterior, es el horario en el cual los usuarios, o sus familias o la persona autorizada deben estar pasando al punto de entrega por el almuerzo, dicho horario solamente podrá ser modificado por la Secretaría de Desarrollo Social y Participación Comunitaria del Municipio de Soacha y es responsabilidad de la ESAL su cumplimiento diario, no se podrán adelantar ni retrasar.
- ✓ La ESAL deberá llevar un registro en planillas de los alimentos entregados y suministrados a los beneficiarios con firma de los mismos.
- ✓ Protocolo de buenas prácticas de alimentos conforme a lo que establece la normatividad incluyendo procedimiento de: compra, transporte, recibo, Almacenamiento, distribución, preparación y servido.
- ✓ Dentro del almacenamiento de alimentos debe contar con la rotulación del producto con nombre, fecha de ingreso y Fecha de salida y Preparación y fecha de vencimiento.
- ✓ Se deberá adjuntar con la propuesta el protocolo de bioseguridad para evitar el contagio por el virus del Covid 19 de acuerdo a la Resolución 666 de 2020 y la Resolución 223 de 2021 que la modifica junto con la verificación de condiciones sanitarias por plan de contingencia COVID 19 de la Secretaria de Salud del Municipio de Soacha.
- ✓ La Esal deberá garantizar todos los elementos de Bioseguridad como gel antibacterial, lavamanos con jabón líquido, Lavapiés con desinfectante cuaternario y realizar todos los procedimientos necesarios para la desinfección de los utensilios y del lugar para el personal y deberán ser utilizados de acuerdo al protocolo de Bioseguridad.

**PERSONAL REQUERIDO:**

- ✓ La ESAL del servicio debe contar con el personal necesario para el suministro, procesamiento y distribución de la alimentación de los usuarios. Este personal debe permanecer con uniforme limpio y completo de color claro (Gorro, Uniforme color claro, tapabocas).
- ✓ El Servicio de Alimentación deberá funcionar diariamente de domingo a domingo en un horario que les permita cumplir con las horas programadas y deberá contar con los empleados necesarios para cumplir con todas y cada una de las especificaciones técnicas establecidas en esta convocatoria pública para la prestación del servicio.

| PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **NIVEL** | **CARGO** | **FORMACIÓN ACADÉMICA** | **EXPERIENCIA GENERAL Y ESPECIFICA** | **CANTIDAD** | **DEDICACIÓN** |
| Profesional | Coordinador | Profesional en trabajo social o psicología | 5 años de experiencia general, dentro de los cuales deberá contar con un año en atención y orientación a población vulnerable | 1 | 50% |
| Bachiller | Ecónoma | Bachiller académico, con curso de manipulación de alimentos | 3 años de experiencia en preparación de alimentos. | 5 | 50% |
| Bachiller | Auxiliar de Servicios Generales | Bachiller académico | 1 año de experiencia en servicios generales | 1 | 50% |
| **TOTAL** | | | | **6** | |

Para la acreditación de los requisitos profesionales del equipo de trabajo se debe anexar:

| ESTUDIO | EXPERIENCIA | ANTECEDENTES |
|---|---|---|
| Copia del diploma o acta de grado<br><br>Copia de la tarjeta profesional en caso de que aplique<br><br>Antecedentes profesionales en caso de que aplique | Nombre de la entidad contratante<br><br>Certificado en papel membrete de la entidad respectiva firmado por la persona autorizada<br><br>Especificar cargos, funciones o actividades realizadas<br><br>Fecha de inicio (día, mes, año)<br><br>Fecha de Terminación (día, mes, año)<br><br>Nota. Si estas certificaciones de experiencia profesional y especifica corresponden a un mismo periodo, el tiempo de experiencia se contabilizará por una sola vez. | Copia de consulta de antecedentes disciplinarios de la procuraduría General de la Nación<br><br>Copia de consulta de los antecedentes fiscales de la Contraloría General<br><br>Copia de consulta registro nacional de medidas correctivas de la Policía Nacional<br><br>Copia de antecedentes judiciales de la Policía Nacional |

**Nota 1**. No se aceptan autocertificaciones, si el personal se encuentra vinculado con la entidad proponente deberá allegar copia del contrato junto con la certificación.

- Este personal es requerido para cada una de las comunas
- No se podrá presentar el mismo personal para todas las comunas.

**Nota 2.** Para acreditar la experiencia general se contabilizará a partir de la terminación de materias o expedición de la TP según aplique.

**Funciones de quienes Manipulan Alimentos:**

- ✓ Mantener de forma impecable en cuanto a limpieza, su lugar de trabajo y los implementos que para él utiliza.
- ✓ Cumplir las normas establecidas para los manipuladores de alimentos según Decreto 3075 de 1997, modificado por el Decreto 539 de 2014 y por el Decreto 590 de 2014 y reglamentado por la Resolución No. 2674 de 2013.
- ✓ Preparar y distribuir los alimentos para los usuarios, con los niveles proteicos calóricos y de micronutrientes que garantice buenas condiciones de salud para el Adulto Mayor.
- ✓ Organizar y almacenar los víveres teniendo en cuenta la preservación de cadena frio en caso de que se requiera, así como los rótulos en donde se evidencia, lote del producto, fecha de vencimiento y su composición, el peso, los registros sanitarios, estos deberán estar en estibas y aparte del lugar de almacenamiento de desechos y del lugar de los elementos de limpieza y desinfección.

| | |
|---|---|
| | ✓ Excelente presentación personal<br><br>✓ La ESAL deberá contratar el personal que haga falta, en caso de que el personal descrito no sea suficiente para el cumplimiento de lo establecido en estas especificaciones técnicas.<br><br>✓ Junto con la propuesta el Asociado, deberá anexar el certificado vigente que acredita como manipuladores de alimentos expedido por una entidad autorizada por la seccional de salud según Decreto 3075 de 1997 Decreto 3075 de 1997, modificado por el Decreto 539 de 2014 y por el Decreto 590 de 2014 y reglamentado por la Resolución No. 2674 de 2013 y deberá tener el examen médico general reciente (menos de un año), así como de laboratorio clínico y que como mínimo debe incluir examen de KOH de uñas, coprológico y frotis de garganta. Documentos que deberán ser allegados junto con la propuesta<br><br>✓ Todo el personal del servicio de alimentación será responsabilidad de la ESAL en la parte económica y administrativa.<br><br>✓ Alimentación que asegure la ingesta necesaria a nivel proteico calórico y de micronutrientes que garantice buenas condiciones de salud para el Adulto Mayor, de acuerdo con los menús que de manera especial para los requerimientos de esta población elaboren los profesionales de nutrición.<br><br>✓ La Esal deberá garantizar todos los elementos de Bioseguridad como gel antibacterial, lavamanos con jabón líquido, Lavapiés con desinfectante cuaternario y realizar todos los procedimientos necesarios para la desinfección de los utensilios y del lugar para el personal y deberán ser utilizados de acuerdo al protocolo de Bioseguridad aprobado por el ARL y adjuntar la correspondiente aprobación.<br><br>**Funciones de La Coordinación del Servicio:**<br><br>✓ Mantener comunicación con la Supervisión del Convenio.<br><br>✓ Mantener un Archivo Organizado con toda la información necesaria del convenio como: (Documentos de los usuarios fotocopia de le cedula, fotocopia del Sisben, formato de caracterización, listados de asistencia, documentos de las visitas por parte de la Secretaria de Salud etc.).<br><br>✓ Atender y acatar las observaciones por parte del supervisor.<br><br>**Compras locales:**<br><br>La entidad sin ánimo de lucro deberá cumplir c con lo dispuesto en la Ley 2046 de 2020, esto es adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones en un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinados a la compra de alimentos. |
| **AREA SERVICIO DE ATENCION:** | **ÁREA SERVICIO DE ALIMENTACION:**<br><br>Prestar el servicio de Alimentación únicamente para la Población Adulta Mayor, que remita el Programa Adulto Mayor de la Secretaría de Desarrollo Social y Participación Comunitaria brindando los espacios propicios para que las personas Adultas Mayores beneficiarios, que requieran de esta atención en refuerzo nutricional puedan tener un espacio y una vida digna y mejorar de sus condiciones de vulnerabilidad.<br><br>Por lo anterior, el lugar en donde se prestará el servicio deberá contar como mínimo con lo siguiente:<br><br>**PLANTA FÍSICA**<br><br>La ESAL deberá contar con las instalaciones en la comuna o comunas en donde se brindaría el servicio dentro del Municipio de Soacha Cundinamarca, dando cumplimiento a lo establecido en la normatividad vigente y la Ley 1315 de 2009, de acuerdo con las condiciones establecidas por esta ficha técnica.<br><br>Los espacios deberán contar con las siguientes características:<br><br>✓ Luz y ventilación adecuada.<br>✓ Los espacios físicos deben garantizar la seguridad y la accesibilidad necesarias para las personas Mayores, con rampas de acceso en los espacios requeridos, se debe garantizar que la rampa no ponga en riesgo la seguridad de las Personas Mayores y el desplazamiento entre los pisos, estar libre de obstáculos.<br>✓ Garantizar el suministro legal y permanente de los servicios públicos domiciliarios.<br>✓ Contar con la dotación y elementos necesaria para la prestación del servicio en relación con las diferentes áreas de atención.<br>✓ La ESAL asumirá la seguridad interna de la sede.<br>✓ La ESAL asumirá todas las actividades de mantenimiento, preventivo y correctivo en los equipos desde el inicio del convenio, en el momento en que se dañe algún equipo o elemento estos deben ser reparados en el menor tiempo posible. |

- ✓ Llevar un archivo organizado de documentación y de los usuarios y de la entidad que preste el servicio.

**ASEO Y MANTENIMIENTO DE LA PLANTA FÍSICA**

- ✓ LA Esal debe contar con un Protocolo de Limpieza y Desinfección que adaptara para el aseo y mantenimiento de las instalaciones, el cual se debe adjuntar con la propuesta.
- ✓ El mantenimiento y aseo de la sede estará a cargo de la Esal quien asumirá el costo total de los implementos de aseo requeridos para realizar en forma correcta el protocolo de limpieza y desinfección en la planta física.
- ✓ Durante la ejecución del Convenio el Supervisor verificará permanentemente el cumplimiento estricto del protocolo de Limpieza y Desinfección.

La Esal realizara diariamente el mantenimiento y aseo institucional de toda la sede utilizando los procedimientos básicos de limpieza general y áreas especiales; contemplando como mínimo las siguientes especificaciones:

**PLANTA FISICA – AREA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS O COCINA**

- ✓ La planta física deberá contar con un comedor y un área para el procesamiento de alimentos, para lo cual deberá realizar las adaptaciones mínimas requeridas para el proceso de alimentos según Decreto 3075 de 1997, modificado por el Decreto 539 de 2014 y por el Decreto 590 de 2014 y reglamentado por la Resolución No. 2674 de 2013 y la Ley 1315 de 2009; dotándola de equipos y menaje necesarios para la preparación de alimentos.
- ✓ El lugar debe contar con un espacio para el almacenamiento de alimentos en condiciones sanitarias óptimas.
- ✓ El piso y las paredes serán lavables, estará bien ventilado, ya sea directamente al exterior o a través de campana o extractor.
- ✓ Debe contar con un espacio de alimentos perecederos y no perecedero aislado de la despensa de aseo.
- ✓ Debe contar con paso restringido para las Personas Mayores para el área de preparación de los Alimentos.
- ✓ Debe contar dentro del área adyacente a la zona de cocina los siguientes elementos: Equipos de refrigeración y congelación, canastilla de almacenamiento, canecas de almacenamiento y estantería.
- ✓ No se permite el uso de Biocombustibles o Biomasa
- ✓ Las instalaciones ofrecidas deberán contar con un espacio amplio para la entrega y distribución de alimentos.
- ✓ La entidad que resulte contratada debe contar con protocolos de limpieza, protocolos de atención y minuta nutricional estandarizada en lugar visible.

**PLANTA FISICA- AREA ADMINISTRATIVA**

El comedor deberá contar con un espacio destinado para la dirección, coordinación, o administración de la institución, deberá contar con un mobiliario el cual debe contar con lo mínimo como: un escritorio, un computador, dos sillas, un mueble para archivo.

**CONDICIONES HIGIÉNICO – SANITARIAS**

- ✓ La ESAL deberá cumplir con lo establecido en el Decreto 3075 de 1997, modificado por el Decreto 539 de 2014 y por el Decreto 590 de 2014 y reglamentado por la Resolución No. 2674 de 2013 y la Ley 1315 de 2009, garantizando el cumplimiento de las normas establecidas para el transporte, almacenamiento, preparación y distribución de alimentos, mediante programas de protección y conservación de los mismos, a fin de evitar deterioro en contenidos nutricionales y alteraciones que afecten la salud de los usuarios.
- ✓ El proponente deberá presentar junto con su propuesta el CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS vigente expedido por la Secretaria de Salud del municipio de Soacha como autoridad competente, en cumplimiento de las normas sanitarias vigentes, la ley 09 de 1979 y sus decretos reglamentarios. Lo anterior a efectos de garantizar la calidad del servicio a prestar y de conformidad con el título IV de la ley 9 de 1979 respecto a las inspecciones sanitarias a establecimientos Educativos, cuartelarios, carcelarios, hoteles, moteles y similares.

**DISPOSICIÓN DE BASURAS Y DESPERDICIOS**

- ✓ La disposición y eliminación de basuras y desperdicios en el servicio de alimentación, será responsabilidad de la ESAL, manejándolas separadamente y clasificándolas en bolsas así: **1)** para desperdicios de alimentos o sobras, **2)** para material reciclable y **3)** para material no reciclable, **4)** Desechos biológicos, hospitalarios, o similares.
- ✓ La instalación deberá estar dotada de un sistema de almacenamiento de basuras que impida el acceso y la proliferación de insectos, roedores y otras plagas.

| | |
|---|---|
| | ✓ Los recipientes para almacenamiento de basuras serán de material impermeable, provistos de tapa y lo suficientemente livianos para manipularlos con facilidad.<br><br>**CARACTERÍSTICAS DE LA PLANTA FÍSICA**<br><br>WW. Acabados que permitan fácil limpieza y desinfección e impidan la formación de ambientes propicios para el desarrollo de microorganismos en general.<br>XX. Sistemas que permiten la ventilación como rejillas o ventanas.<br>YY. Sistemas de prevención o control de incendios como extintores en las zonas en donde se acumulen los desechos.<br>ZZ. Suministro cercano de agua o drenaje: La zona debe estar construida de manera que evite el acceso y la proliferación de insectos, roedores y otras clases de vectores e impida el ingreso de animales domésticos.<br>AAA. Con espacio suficiente para contener las canecas de almacenamiento de residuos sólidos.<br>BBB. La Esal deberá contar con un espacio para el manejo y centros de residuos generados por la operación del servicio.<br>CCC. Se deberá contar con puntos ecológicos que permitan el almacenamiento transitorio de residuos (la unidad operativa deberá contar con las respectivas canecas y contenedores acorde a la normatividad que se estipula en la ley 9 de 1979 y reglamentarios de lavado y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua.<br>DDD. Las instalaciones eléctricas del inmueble deben estar protegidas, canalizadas y los conductores deben tener recubrimiento para evitar accidentes.<br>EEE. Los vidrios del inmueble deben estar en buen estado:<br>FFF. Los muros deben tener acabados seguros e higiénicos, contar son superficies totalmente lisas e impermeables sin ningún tipo de imperfección, agrietamiento o susceptible a desprendimiento de partículas como trozos de pañete, baldosa, polvo etc.<br>GGG. Los techos deben ser seguros e higiénicos evitar la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos, el desprendimiento de la superficie y facilitan su limpieza y mantenimiento.<br>HHH. Los techos de todas las instalaciones deberán ser lizos no presentar hendiduras, grietas y humedad.<br><br>La Secretaria de Desarrollo Social y Participación comunitaria se reserva la facultad de verificar las condiciones del bien inmueble que el proponente ofrezca para la prestación del servicio objeto del presente proceso de selección. |
| **PLANTA FÍSICA- ÁREAS SANITARIAS O BAÑOS** | Las instalaciones deberán funcionar dentro de cada comuna y no se podrá prestar el servicio de una comuna a otra, para el funcionamiento del Comedor Comunitario deberá contar con baterías de baños con sanitarios, lavamanos para atender a la población beneficiaria, el espacio deberá permanecer limpio y en buen estado, debidamente señalizado, en este sentido el asociados deberá constatar la tenencia del inmueble a través Certificado de tradición y libertad o contrato de arrendamiento, junto con la propuesta. |

| **FICHA TÉCNICA PROCESO DE ATENCIÓN NUTRICIONAL PARA PERSONAS MAYORES EN EL MUNICIPIO DE SOACHA LOTE 6 – COMUNA 6** | |
|---|---|
| **OBJETO** | "AUNAR ESFUERZOS PARA LA ATENCIÓN NUTRICIONAL DE ADULTOS MAYORES EN ESTADO DE VULNERABILIDAD DEL MUNICIPIO DE SOACHA CUNDINAMARCA". |
| **ALCANCE DEL OBJETO A CONTRATAR** | Mediante la modalidad de convenio de asociación reglamentado por el Decreto 092 de 2017, se contratará el servicio de alimentación que pretende mejorar las condiciones nutricionales de las personas mayores usuarias del servicio Centros Vida de las Seis (6) comunas con la entrega de un almuerzo caliente balanceado de domingo a domingo con las siguientes coberturas de atención:<br><br>**LOTE** \| **COMUNA** \| **NUMERO DE USUARIOS**<br>1 \| 6 \| 500<br><br>Nota. Las Esales podrán presentar la propuesta para uno o más lotes. |
| **CONDICIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LA SELECCIÓN DE BENEFICIARIOS.** | **POBLACION OBJETO**<br><br>La Secretaría de Desarrollo Social y Participación Comunitaria, a través del Programa Adulto Mayor, realizará el procedimiento para la focalización, identificación y seguimiento de los casos remitidos para la asignación de cupos, los cuales deberán cumplir con los siguientes criterios y procedimientos de conformidad con la ley 1276 de 2009, Acuerdo Municipal No. 018 de 2009 y al CONPES 82 de 6 de septiembre de 2004, los casos que vienen siendo atendidos por la administración será convalidada la información a través de una visita de personal Psicosocial del programa Adulto Mayor de la Secretaria de Desarrollo Social: |

<table>
<tr><td></td><td>La selección de beneficiarios se hará de acuerdo con los siguientes criterios de atención:<br><br>• Solicitud del servicio escrita presentada ante la Secretaría de Desarrollo Social y Participación Comunitaria por parte de las Personas Mayores, comunidad en general, órganos de control, entidades públicas y/o organizaciones no Gubernamentales respecto de Adultos Mayores del Municipio de Soacha, Cundinamarca (los usuarios deberán ser parte del servicio centros vida).<br>• Fotocopia de Puntaje del Sistema de Selección de Beneficiarios SISBEN inferior a 51.57 o carta de población especial o certificación de población víctima, emitida por autoridad competente.<br>• Fotocopia de la cedula de Ciudadanía de la persona Adulta Mayor.<br>• Edad de 60 o más años y a partir de 55 años en caso de presentar deterioro físico o mental de acuerdo con lo establecido en la Ley 1276 de 2009.<br>• Que resida dentro del municipio de Soacha, Cundinamarca.<br>• Visita de Caracterización por parte del Programa Adulto Mayor de la Secretaría para el Desarrollo Social y Participación Comunitaria.<br><br>Nota. Teniendo en cuenta procedimiento para la focalización e identificación antes señalado, la Secretaría de Desarrollo Social y Participación Comunitaria se reserva el derecho de la ampliación de los beneficiarios conforme a la necesidad del servicio.</td></tr>
<tr><td>Servicio de Alimentación</td><td>La Esal deberá brindar el servicio de alimentación balanceada a los adultos mayores remitidos por la Secretaria de Desarrollo Social de acuerdo con la Minuta Patrón para la Alimentación y tipo de dietas aprobada previamente por el Supervisor, en donde se deberá tener en cuenta la edad y características fisiológicas, biológicas, sociales de los adultos mayores para consumir los alimentos. El lugar donde el Asociado brindará el servicio deberá encontrarse en la comuna que corresponde del municipio de Soacha, deberá contar con el espacio necesario sin que genere inconvenientes por hacinamiento, debe contar con luz y ventilación adecuada, pisos antideslizantes, paredes y techos en perfectas condiciones con pintura no inflamable y de fácil limpieza, contar con concepto sanitario Favorable vigente expedido por la Secretaria de Salud, debe contar con área para el manejo adecuado de los residuos, con protocolos de aseo y desinfección de todas las áreas, incluidos en el plan de saneamiento básico, el lugar deberá estar dotado con todo lo necesario para la prestación del servicio como baterías de cocina con todos los elementos para la preparación de los alimentos. El servicio de alimentación se compone de una Comida diaria: Almuerzo caliente que debido a la pandemia que en la actualidad generada por el virus COVID-19, se deberá realizar la entrega en recipientes desechables que deberán cumplir las siguientes características:<br><br>
<table>
<tr><td>Portacomida en icopor para seco</td><td>Dimensiones: Largo: 23.5 cm x Ancho: 16 cm x Alto: 7.0 cm<br>Color: Blanco</td></tr>
<tr><td>Contenedores de icopor con tapa para sopa</td><td>Contenedor para sopa con capacidad de 8 onzas.<br><br>Color: Blanco</td></tr>
<tr><td>Vaso en icopor con tapa para jugo</td><td>DIMENSIONES, Alto: 8.4 cm, Diámetro: 7.4 cm, Color: Blanco, Vasos, vasos de icopor</td></tr>
</table>
<br>Nota: en caso de que un usuario del servicio no pueda desplazarse por enfermedad y que no cuenta con Red de apoyo familiar la Esal deberá realizar la entrega en el domicilio y realizar el respectivo seguimiento por el coordinador del servicio a los usuarios que presenten deserción del mismo y presentar el informe ante la Supervisión del convenio.<br><br>DISTRIBUCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN:<br><br>El horario para la distribución de la alimentación es el siguiente:<br><br>Horario de Alimentación<br><br>
<table>
<tr><th>ALIMENTACIÓN</th><th>HORARIO PARA LOS USUARIOS</th></tr>
<tr><td>ALMUERZO</td><td>DE 12:00 M A 2:30 P.M</td></tr>
</table>
<br>✓ El anterior, es el horario en el cual los usuarios, o sus familias o la persona autorizada deben estar pasando al punto de entrega por el almuerzo, dicho horario solamente podrá ser modificado por la Secretaría de Desarrollo Social y Participación Comunitaria del Municipio de Soacha y es responsabilidad de la ESAL su cumplimiento diario, no se podrán adelantar ni retrasar.<br><br>✓ La ESAL deberá llevar un registro en planillas de los alimentos entregados y suministrados a los beneficiarios con firma de los mismos.<br><br>✓ Protocolo de buenas prácticas de alimentos conforme a lo que establece la normatividad incluyendo procedimiento de: compra, transporte, recibo, Almacenamiento, distribución, preparación y servido.</td></tr>
</table>


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

- ✓ Dentro del almacenamiento de alimentos debe contar con la rotulación del producto con nombre, fecha de ingreso y Fecha de salida y Preparación y fecha de vencimiento.

- ✓ Se deberá adjuntar con la propuesta el protocolo de bioseguridad para evitar el contagio por el virus del Covid 19 de acuerdo a la Resolución 666 de 2020 y la Resolución 223 de 2021 que la modifica junto con la verificación de condiciones sanitarias por plan de contingencia COVID 19 de la Secretaria de Salud del Municipio de Soacha.

- ✓ La Esal deberá garantizar todos los elementos de Bioseguridad como gel antibacterial, lavamanos con jabón líquido, Lavapiés con desinfectante cuaternario y realizar todos los procedimientos necesarios para la desinfección de los utensilios y del lugar para el personal y deberán ser utilizados de acuerdo al protocolo de Bioseguridad.

**PERSONAL REQUERIDO:**

- ✓ La ESAL del servicio debe contar con el personal necesario para el suministro, procesamiento y distribución de la alimentación de los usuarios. Este personal debe permanecer con uniforme limpio y completo de color claro (Gorro, Uniforme color claro, tapabocas).

- ✓ El Servicio de Alimentación deberá funcionar diariamente de domingo a domingo en un horario que les permita cumplir con las horas programadas y deberá contar con los empleados necesarios para cumplir con todas y cada una de las especificaciones técnicas establecidas en esta convocatoria pública para la prestación del servicio.

| PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **NIVEL** | **CARGO** | **FORMACIÓN ACADÉMICA** | **EXPERIENCIA GENERAL Y ESPECIFICA** | **CANTIDAD** | **DEDICACIÓN** |
| Profesional | Coordinador | Profesional en trabajo social o psicología | 5 años de experiencia general, dentro de los cuales deberá contar con un año en atención y orientación a población vulnerable | 1 | 50% |
| Bachiller | Ecónoma | Bachiller académico, con curso de manipulación de alimentos | 3 años de experiencia en preparación de alimentos. | 4 | 50% |
| Bachiller | Auxiliar de Servicios Generales | Bachiller académico | 1 año de experiencia en servicios generales | 1 | 50% |
| **TOTAL** | | | | **6** | |

Para la acreditación de los requisitos profesionales del equipo de trabajo se debe anexar:

| ESTUDIO | EXPERIENCIA | ANTECEDENTES |
|---|---|---|
| Copia del diploma o acta de grado<br><br>Copia de la tarjeta profesional en caso de que aplique<br><br>Antecedentes profesionales en caso de que aplique | Nombre de la entidad contratante<br><br>Certificado en papel membrete de la entidad respectiva firmado por la persona autorizada<br><br>Especificar cargos, funciones o actividades realizadas<br><br>Fecha de inicio (dia, mes, año)<br><br>Fecha de Terminación (día, mes, año)<br><br>Nota. Si estas certificaciones de experiencia profesional y especifica corresponden a un mismo periodo, el tiempo de experiencia se contabilizará por una sola vez. | Copia de consulta de antecedentes disciplinarios de la procuraduría General de la Nación<br><br>Copia de consulta de los antecedentes fiscales de la Contraloria General<br><br>Copia de consulta registro nacional de medidas correctivas de la Policía Nacional<br><br>Copia de antecedentes judiciales de la Policía Nacional |

**Nota 1**. No se aceptan autocertificaciones, si el personal se encuentra vinculado con la entidad proponente deberá allegar copia del contrato junto con la certificación.

| | |
|---|---|
| | • Este personal es requerido para cada una de las comunas<br>• No se podrá presentar el mismo personal para todas las comunas.<br><br>**Nota 2.** Para acreditar la experiencia general se contabilizará a partir de la terminación de materias o expedición de la TP según aplique.<br><br>**Funciones de quienes Manipulan Alimentos:**<br><br>✓ Mantener de forma impecable en cuanto a limpieza, su lugar de trabajo y los implementos que para él utiliza.<br><br>✓ Cumplir las normas establecidas para los manipuladores de alimentos según Decreto 3075 de 1997, modificado por el Decreto 539 de 2014 y por el Decreto 590 de 2014 y reglamentado por la Resolución No. 2674 de 2013.<br><br>✓ Preparar y distribuir los alimentos para los usuarios, con los niveles proteicos calóricos y de micronutrientes que garantice buenas condiciones de salud para el Adulto Mayor.<br><br>✓ Organizar y almacenar los víveres teniendo en cuenta la preservación de cadena frio en caso de que se requiera, así como los rótulos en donde se evidencia, lote del producto, fecha de vencimiento y su composición, el peso, los registros sanitarios, estos deberán estar en estibas y aparte del lugar de almacenamiento de desechos y del lugar de los elementos de limpieza y desinfección.<br><br>✓ Excelente presentación personal<br><br>✓ La ESAL deberá contratar el personal que haga falta, en caso de que el personal descrito no sea suficiente para el cumplimiento de lo establecido en estas especificaciones técnicas.<br><br>✓ Junto con la propuesta el Asociado, deberá anexar el certificado vigente que acredita como manipuladores de alimentos expedido por una entidad autorizada por la seccional de salud según Decreto 3075 de 1997 Decreto 3075 de 1997, modificado por el Decreto 539 de 2014 y por el Decreto 590 de 2014 y reglamentado por la Resolución No. 2674 de 2013 y deberá tener el examen médico general reciente (menos de un año), así como de laboratorio clínico y que como mínimo debe incluir examen de KOH de uñas, coprológico y frotis de garganta. Documentos que deberán ser allegados junto con la propuesta<br><br>✓ Todo el personal del servicio de alimentación será responsabilidad de la ESAL en la parte económica y administrativa.<br><br>✓ Alimentación que asegure la ingesta necesaria a nivel proteico calórico y de micronutrientes que garantice buenas condiciones de salud para el Adulto Mayor, de acuerdo con los menús que de manera especial para los requerimientos de esta población elaboren los profesionales de nutrición.<br><br>✓ La Esal deberá garantizar todos los elementos de Bioseguridad como gel antibacterial, lavamanos con jabón líquido, Lavapiés con desinfectante cuaternario y realizar todos los procedimientos necesarios para la desinfección de los utensilios y del lugar para el personal y deberán ser utilizados de acuerdo al protocolo de Bioseguridad aprobado por el ARL y adjuntar la correspondiente aprobación.<br><br>**Funciones de La Coordinación del Servicio:**<br><br>✓ Mantener comunicación con la Supervisión del Convenio.<br><br>✓ Mantener un Archivo Organizado con toda la información necesaria del convenio como: (Documentos de los usuarios fotocopia de le cedula, fotocopia del Sisben, formato de caracterización, listados de asistencia, documentos de las visitas por parte de la Secretaria de Salud etc.).<br><br>✓ Atender y acatar las observaciones por parte del supervisor.<br><br>**Compras locales:**<br><br>La entidad sin ánimo de lucro deberá cumplir c con lo dispuesto en la Ley 2046 de 2020, esto es adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones en un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinados a la compra de alimentos. |
| | **<u>ÁREA SERVICIO DE ALIMENTACION:</u>**<br><br>Prestar el servicio de Alimentación únicamente para la Población Adulta Mayor, que remita el Programa Adulto Mayor de la Secretaría de Desarrollo Social y Participación Comunitaria brindando los espacios propicios para que las personas Adultas Mayores beneficiarios, que requieran de esta atención en refuerzo nutricional puedan tener un espacio y una vida digna y mejorar de sus condiciones de vulnerabilidad. |

| | |
|---|---|
| **AREA SERVICIO DE ATENCION:** | Por lo anterior, el lugar en donde se prestará el servicio deberá contar como mínimo con lo siguiente:<br><br>**PLANTA FÍSICA**<br><br>La ESAL deberá contar con las instalaciones en la comuna o comunas en donde se brindaría el servicio dentro del Municipio de Soacha Cundinamarca, dando cumplimiento a lo establecido en la normatividad vigente y la Ley 1315 de 2009, de acuerdo con las condiciones establecidas por esta ficha técnica.<br><br>Los espacios deberán contar con las siguientes características:<br><br>✓ Luz y ventilación adecuada.<br>✓ Los espacios físicos deben garantizar la seguridad y la accesibilidad necesarias para las personas Mayores, con rampas de acceso en los espacios requeridos, se debe garantizar que la rampa no ponga en riesgo la seguridad de las Personas Mayores y el desplazamiento entre los pisos, estar libre de obstáculos.<br>✓ Garantizar el suministro legal y permanente de los servicios públicos domiciliarios.<br>✓ Contar con la dotación y elementos necesaria para la prestación del servicio en relación con las diferentes áreas de atención.<br>✓ La ESAL asumirá la seguridad interna de la sede.<br>✓ La ESAL asumirá todas las actividades de mantenimiento, preventivo y correctivo en los equipos desde el inicio del convenio, en el momento en que se dañe algún equipo o elemento estos deben ser reparados en el menor tiempo posible.<br>✓ Llevar un archivo organizado de documentación y de los usuarios y de la entidad que preste el servicio.<br><br>**ASEO Y MANTENIMIENTO DE LA PLANTA FÍSICA**<br><br>✓ LA Esal debe contar con un Protocolo de Limpieza y Desinfección que adaptara para el aseo y mantenimiento de las instalaciones, el cual se debe adjuntar con la propuesta.<br>✓ El mantenimiento y aseo de la sede estará a cargo de la Esal quien asumirá el costo total de los implementos de aseo requeridos para realizar en forma correcta el protocolo de limpieza y desinfección en la planta física.<br>✓ Durante la ejecución del Convenio el Supervisor verificará permanentemente el cumplimiento estricto del protocolo de Limpieza y Desinfección.<br><br>La Esal realizara diariamente el mantenimiento y aseo institucional de toda la sede utilizando los procedimientos básicos de limpieza general y áreas especiales; contemplando como mínimo las siguientes especificaciones:<br><br>**PLANTA FISICA – AREA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS O COCINA**<br><br>✓ La planta física deberá contar con un comedor y un área para el procesamiento de alimentos, para lo cual deberá realizar las adaptaciones mínimas requeridas para el proceso de alimentos según Decreto 3075 de 1997, modificado por el Decreto 539 de 2014 y por el Decreto 590 de 2014 y reglamentado por la Resolución No. 2674 de 2013 y la Ley 1315 de 2009; dotándola de equipos y menaje necesarios para la preparación de alimentos.<br>✓ El lugar debe contar con un espacio para el almacenamiento de alimentos en condiciones sanitarias óptimas.<br>✓ El piso y las paredes serán lavables, estará bien ventilado, ya sea directamente al exterior o a través de campana o extractor.<br>✓ Debe contar con un espacio de alimentos perecederos y no perecedero aislado de la despensa de aseo.<br>✓ Debe contar con paso restringido para las Personas Mayores para el área de preparación de los Alimentos.<br>✓ Debe contar dentro del área adyacente a la zona de cocina los siguientes elementos: Equipos de refrigeración y congelación, canastilla de almacenamiento, canecas de almacenamiento y estantería.<br>✓ No se permite el uso de Biocombustibles o Biomasa<br>✓ Las instalaciones ofrecidas deberán contar con un espacio amplio para la entrega y distribución de alimentos.<br>✓ La entidad que resulte contratada debe contar con protocolos de limpieza, protocolos de atención y minuta nutricional estandarizada en lugar visible.<br><br>**PLANTA FISICA- AREA ADMINISTRATIVA**<br><br>El comedor deberá contar con un espacio destinado para la dirección, coordinación, o administración de la institución, deberá contar con un mobiliario el cual debe contar con lo mínimo como: un escritorio, un computador, dos sillas, un mueble para archivo.<br><br>**CONDICIONES HIGIÉNICO – SANITARIAS**<br><br>✓ La ESAL deberá cumplir con lo establecido en el Decreto 3075 de 1997, modificado por el Decreto 539 de 2014 y por el Decreto 590 de 2014 y reglamentado por la Resolución No. 2674 de 2013 y la Ley |

| | |
|---|---|
| | 1315 de 2009, garantizando el cumplimiento de las normas establecidas para el transporte, almacenamiento, preparación y distribución de alimentos, mediante programas de protección y conservación de los mismos, a fin de evitar deterioro en contenidos nutricionales y alteraciones que afecten la salud de los usuarios.<br>✓ El proponente deberá presentar junto con su propuesta el CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS vigente expedido por la Secretaria de Salud del municipio de Soacha como autoridad competente, en cumplimiento de las normas sanitarias vigentes, la ley 09 de 1979 y sus decretos reglamentarios. Lo anterior a efectos de garantizar la calidad del servicio a prestar y de conformidad con el título IV de la ley 9 de 1979 respecto a las inspecciones sanitarias a establecimientos Educativos, cuartelarios, carcelarios, hoteles, moteles y similares.<br><br>**DISPOSICIÓN DE BASURAS Y DESPERDICIOS**<br><br>✓ La disposición y eliminación de basuras y desperdicios en el servicio de alimentación, será responsabilidad de la ESAL, manejándolas separadamente y clasificándolas en bolsas así: **1)** para desperdicios de alimentos o sobras, **2)** para material reciclable y **3)** para material no reciclable, **4)** Desechos biológicos, hospitalarios, o similares.<br>✓ La instalación deberá estar dotada de un sistema de almacenamiento de basuras que impida el acceso y la proliferación de insectos, roedores y otras plagas.<br>✓ Los recipientes para almacenamiento de basuras serán de material impermeable, provistos de tapa y lo suficientemente livianos para manipularlos con facilidad.<br><br>**CARACTERÍSTICAS DE LA PLANTA FÍSICA**<br><br>III. Acabados que permitan fácil limpieza y desinfección e impidan la formación de ambientes propicios para el desarrollo de microorganismos en general.<br>JJJ. Sistemas que permiten la ventilación como rejillas o ventanas.<br>KKK. Sistemas de prevención o control de incendios como extintores en las zonas en donde se acumulen los desechos.<br>LLL. Suministro cercano de agua o drenaje: La zona debe estar construida de manera que evite el acceso y la proliferación de insectos, roedores y otras clases de vectores e impida el ingreso de animales domésticos.<br>MMM. Con espacio suficiente para contener las canecas de almacenamiento de residuos sólidos.<br>NNN. La Esal deberá contar con un espacio para el manejo y centros de residuos generados por la operación del servicio.<br>OOO. Se deberá contar con puntos ecológicos que permitan el almacenamiento transitorio de residuos (la unidad operativa deberá contar con las respectivas canecas y contenedores acorde a la normatividad que se estipula en la ley 9 de 1979 y reglamentarios de lavado y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua.<br>PPP. Las instalaciones eléctricas del inmueble deben estar protegidas, canalizadas y los conductores deben tener recubrimiento para evitar accidentes.<br>QQQ. Los vidrios del inmueble deben estar en buen estado:<br>RRR. Los muros deben tener acabados seguros e higiénicos, contar son superficies totalmente lisas e impermeables sin ningún tipo de imperfección, agrietamiento o susceptible a desprendimiento de partículas como trozos de pañete, baldosa, polvo etc.<br>SSS. Los techos deben ser seguros e higiénicos evitar la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos, el desprendimiento de la superficie y facilitan su limpieza y mantenimiento.<br>TTT. Los techos de todas las instalaciones deberán ser lizos no presentar hendiduras, grietas y humedad.<br><br>La Secretaria de Desarrollo Social y Participación comunitaria se reserva la facultad de verificar las condiciones del bien inmueble que el proponente ofrezca para la prestación del servicio objeto del presente proceso de selección. |
| **PLANTA FÍSICA- ÁREAS SANITARIAS O BAÑOS** | Las instalaciones deberán funcionar dentro de cada comuna y no se podrá prestar el servicio de una comuna a otra, para el funcionamiento del Comedor Comunitario deberá contar con baterías de baños con sanitarios, lavamanos para atender a la población beneficiaria, el espacio deberá permanecer limpio y en buen estado, debidamente señalizado, en este sentido el asociados deberá constatar la tenencia del inmueble a través Certificado de tradición y libertad o contrato de arrendamiento, junto con la propuesta. |