

ANEXO TÉCNICO
Casa Refugio Rural

Secretaría Distrital de la Mujer

Contenido

Introducción	3
1. Justificación.....	3
2. Objeto.....	10
3. Plazo.....	11
4. Modelo de atención integral con énfasis en los enfoques diferencial y territorial.....	11
5. Modelo de Operación.....	18
5.1 Requisitos técnicos para la operación de Casas Refugio	18
5.2 Descripción del servicio.....	20
6 Características de la prestación del servicio.....	21
6.1 Recurso humano	21
6.2 Servicio de vigilancia	37
6.3 Prestación de servicio de transporte.....	38
6.4 Servicio de alojamiento.....	42
Características generales del inmueble del modelo de Casa Refugio Rural.....	43
6.4.1 INMUEBLE PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL MODELO RURAL DE CASA REFUGIO.....	44
6.4.2 ELEMENTOS DE DOTACIÓN REQUERIDOS PARA LA OPERACIÓN DEL MODELO RURAL DE CASA REFUGIO.....	48
6.4.3 Aseo Institucional.....	55
7 SERVICIOS RECONOCIDOS POR DEMANDA.....	58
7.1 Servicio de alimentación.	58
7.2. Vestuario para mujeres acogidas y sus sistemas familiares reconocido a demanda	100
7.2 Kits de higiene y aseo personal.	103
7.3 Elementos para el área de Primeros Auxilios reconocidos a demanda.	108
7.4 Elementos de papelería para pedagogía – reconocidos a demanda	109
7.5 Materiales e insumos para el desarrollo de actividades de siembra, mantenimiento y cosecha en la huerta agroecológica, reconocidos a demanda.....	112
7.6 Otros gastos – reconocido a demanda.....	113

7.7 Bolsa para atender emergencias.....	114
8 Gastos de administración del operador.....	115
9 Orientaciones Técnicas adicionales para la operación de las Casas Refugio.....	116
<i>Orientaciones técnicas.....</i>	<i>116</i>
<i>Orientaciones de la operación.....</i>	<i>117</i>
<i>Lineamientos administrativos.....</i>	<i>117</i>
<i>Lineamientos de Gestión documental</i>	<i>118</i>

Modelo Rural de Casa Refugio

Introducción

El presente Anexo Técnico tiene propósito describir las características generales y específicas para la atención integral de las Mujeres y sus sistemas familiares, acogidas en la estrategia Casas Refugio de la Secretaría Distrital de la Mujer. Para su implementación deben considerarse los Lineamientos Técnicos, Procedimientos, Manuales establecidos por la Secretaría Distrital de la Mujer para orientar el modelo de atención y operación de las Casas Refugio y los documentos que los modifiquen, adicionen o complementen.

Este documento se encuentra organizado en tres apartados generales: el primero hace referencia a los objetivos del contrato a suscribir para la prestación del servicio, el segundo describe el Modelo de atención integral que debe brindarse a las mujeres acogidas en las Casas Refugio y sus sistemas familiares, finalmente, el tercero presenta el Modelo de operación, en el cual se incluyen orientaciones técnicas y estándares sobre la infraestructura física, conformación del talento humano, dotación institucional, básica, personal, de higiene y aseo personal, y elementos pedagógicos, lúdico deportivos, los cuales deberán ofrecer los operadores cumpliendo con condiciones de calidad, suficiencia y oportunidad, contribuyendo a la garantía de la atención integral y el ejercicio de los derechos de las mujeres víctimas de violencia intrafamiliar y sus sistemas familiares.

1. Justificación.

La violencia contra las mujeres es consecuencia de las relaciones desiguales de poder entre mujeres y hombres, refleja fuerzas estructurales y permanencias culturales. No es un asunto íntimo de las parejas, ni de familias disfuncionales, y no puede ser justificada. Además de ser una violación de los derechos humanos, la prevalencia de este tipo de violencia ha hecho que se convierta en un importante problema de salud pública. Así, para muchas mujeres en el mundo, la violencia contra ellas es una de las principales causas de lesiones y discapacidad, además de un factor de riesgo de sufrir otros problemas de salud física, mental, sexual y reproductiva. La violencia contra las mujeres tiene consecuencias a largo plazo tanto para sus víctimas directas, como para sus hijos e hijas, además, tiene costos sociales y económicos¹.

En desarrollo de los estándares interamericanos e internacionales en materia de derechos humanos de las mujeres, en particular, el derecho a una vida libre de violencias, el Estado colombiano ha promulgado un amplio marco normativo en materia de prevención, atención y sanción de las violencias contra las mujeres.

En el ámbito nacional, la Ley 1257 de 2008² define las medidas de i. sensibilización y prevención, ii. la protección, iii. atención, iv. estabilización de las víctimas y v. sanción de las violencias contra las mujeres.

¹ Organización Mundial de la Salud. (s.f) *Comprender y abordar la violencia contra las mujeres*. Recuperado de: https://www.who.int/reproductivehealth/topics/violence/vaw_series/es/

² Congreso de la República de Colombia. Ley 1257 de 2008 "Por la cual se dictan normas de sensibilización, prevención y sanción de formas de violencia y discriminación contra las mujeres, se reforman los Códigos Penal, de Procedimiento Penal, la Ley 294 de 1996 y se dictan otras disposiciones". Diciembre 4 de 2008.

Particularmente, en materia de protección esta Ley -que modifica la Ley 294 de 1996 y el Ley 575 de 2000³- avanza en el desarrollo de mecanismos para poner fin a las violencias contra las mujeres introduciendo medidas de protección específicas tanto en el ámbito familiar como fuera éste.

De igual manera, el Decreto 4799 de 2011 “*reglamenta las Leyes 294 de 1996, 575 de 2000 y 1257 de 2008, en relación con las competencias de las Comisarías de Familia, la Fiscalía General de la Nación, los Juzgados Civiles y los Jueces de Control de Garantías, de manera que se garantice el efectivo acceso de las mujeres a los mecanismos y recursos que establece la Ley para su protección, como instrumento para erradicar todas las formas de violencia contra ellas*”⁴.

Las medidas de protección desarrolladas en estas normas contemplan de manera general aquellas relacionadas con las restricciones frente a la casa de habitación o cualquier lugar donde se encuentre la víctima, la custodia de los hijos e hijas y obligaciones alimentarias, la intervención de la Policía Nacional, la asistencia especializada, las limitaciones a la propiedad y cualquier otra medida que la autoridad considere necesaria para poner fin a los hechos de violencia que afectan a la víctima.

En este contexto y en observancia del principio de debida diligencia que le asiste al Estado para prevenir las violencias contra las mujeres y atender y proteger a las víctimas, las autoridades responsables del otorgamiento de las medidas de protección han ordenado la medida de protección consistente en brindar refugio a las mujeres víctimas de violencias y sus hijas e hijos, en consideración del análisis particular del riesgo al que se encuentran expuestos en el contexto familiar.

En el ámbito distrital, el Decreto 166 de 2010 “Por el cual se adopta la Política Pública de Mujeres y Equidad de Género en el Distrito Capital” reconoce el derecho de las mujeres a una vida libre de violencias como un eje prioritario con el propósito de reconocer, proteger y garantizar los derechos de las mujeres que habitan en Bogotá. Dentro de los componentes para el abordaje de este derecho, cobra especial relevancia el de “*Asistencia y protección para las mujeres víctimas de las violencias de género*”.⁵

Igualmente, dentro de los Acuerdos Distritales aprobados por el Concejo de Bogotá con el objeto de asignar responsabilidades institucionales en materia de prevención de las violencias contra las mujeres y de atención, protección y restablecimiento de los derechos de las víctimas, se destacan de manera puntual:

- ✓ Acuerdo 676 de 2017: Establece lineamientos para prevenir la violencia basada en género y evitar la materialización del delito de feminicidio, así como adoptar acciones para mejorar la atención, asistencia y protección de las mujeres víctimas de tentativa de feminicidio y de las víctimas indirectas de este delito.
- ✓ Acuerdo 703 de 2018: Actualiza el Sistema Distrital de Protección Integral a las Mujeres Víctimas de Violencias SOFIA como estrategia de articulación interinstitucional para garantizar el goce efectivo del derecho de las mujeres a una vida libre de violencias, en virtud de las competencias de los organismos y entidades distritales en materia de prevención, atención, sanción, erradicación y reparación de este tipo de hechos.

³ La Ley 294 de 1996 se ocupó del tema de violencia intrafamiliar, y que además del establecimiento de medidas de asistencia a las víctimas y la creación de tipos penales, consagró las medidas de protección, enumerando las más relevantes y estableciendo el procedimiento para su adopción. Luego, esta ley fue reformada parcialmente por la Ley 575 de 2000 y su modificación más destacada fue el traslado de la competencia para emitir las medidas de protección de los Juzgados de Familia a las Comisarías de Familia. Esta norma también amplió las medidas de protección e hizo algunas modificaciones en su procedimiento. El Decreto 652 de 2000 reglamentó los contenidos de las dos leyes anteriores. Tomado de “El derecho de las mujeres a una vida libre de violencias: Herramientas prácticas para su reconocimiento y garantía. Secretaría Distrital de la Mujer. Alcaldía Mayor de Bogotá. 2018.

⁴ República de Colombia. Decreto 4799 de 2011 “Por el cual se reglamentan parcialmente las Leyes 294 de 1996, 575 de 2000 y 1257 de 2008”. Artículo 1.

⁵ Alcaldía Mayor de Bogotá. Decreto 166 de 2010. Artículo 11, Literal b.4. Mayo 4 de 2010.

Específicamente, en relación con las medidas de protección para las mujeres víctimas de violencias en el contexto familiar, el Concejo de Bogotá expidió el Acuerdo 631 de 2015 mediante el cual se institucionaliza la oferta de servicios de las Casas Refugio en el Distrito Capital y se establecen los criterios, condiciones y procedimientos para su otorgamiento.

Esta norma estipula que *“las Casas Refugio, como escenario principal para el cumplimiento de las medidas de protección y atención integral, son lugares dignos y seguros para vivir temporalmente que cubren las necesidades básicas de alojamiento alimentación y transporte de las mujeres víctimas de las diferentes formas y tipos de violencia, junto con sus hijas e hijos si los tienen, pero además les ayudan en la construcción y reconstrucción de sus proyectos de vida a través de asesoría y asistencia técnico legal gratuita y especializada, acompañamiento psicosocial, acompañamiento psicopedagógico y ocupacional, garantizando la seguridad, la interrupción del ciclo de violencia y la promoción de la restitución de sus derechos a partir del reconocimiento y potenciación de sus capacidades y habilidades, y el fortalecimiento de su autoestima y toma de decisiones, bajo el principio entre otros, de la corresponsabilidad”*⁶.

En relación con las competencias para la coordinación del servicio de Casas Refugio en el Distrito Capital, este mismo Acuerdo señala que *“La Secretaría Distrital de la Mujer diseñará, coordinará e implementará en las Casas Refugio el servicio de acogida temporal a mujeres víctimas de violencias con sus hijas e hijos, u otras personas dependientes de ellas”*⁷. Para este efecto, la Administración Distrital dispondrá lo necesario en materia presupuestal de acuerdo a lo ordenado en la Ley 1257 de 2008 y demás normas vigentes⁸.

Adicionalmente, el Acuerdo 761 de 2020 por el cual se establece el Plan de Desarrollo “Un nuevo Contrato Social y Ambiental para la Bogotá del siglo XXI”⁹, en su propósito No. 3 *“Inspirar confianza y legitimidad para vivir sin miedo y ser epicentro de cultura ciudadana, paz y reconciliación”*, el logro de ciudad No. 22 *“Reducir el machismo y las violencias contra las mujeres”*, el programa estratégico No. 3 *“Prevención de violencias de género y reducción de discriminaciones”* y el programa No. 40 *“Más mujeres viven una vida libre de violencias se sienten seguras y acceden con confianza al sistema de justicia”*, contempla dentro de sus metas estratégicas, ampliar a seis (6) casas el modelo de operación de Casas Refugio en la ciudad para la protección de la vida y a integridad de las mujeres víctimas y sus sistemas familiares.

Finalmente es preciso indicar que para el cumplimiento de este mandato y en su calidad de ente rector de la Política Pública de Mujeres y Equidad de Género en el Distrito Capital, según lo establecido en el Decreto 428 de 2013, la Secretaría Distrital de la Mujer tiene, entre otras, la función de *“Coordinar y dirigir la atención y asesoría oportuna a las mujeres que sean objeto de cualquier tipo de discriminación y/o violencia en orden a restablecer los derechos vulnerados”*¹⁰. De manera particular, este decreto define como una de las funciones de la Dirección de Eliminación de Violencias contra las Mujeres y Acceso a la Justicia la de *“Diseñar, implementar y coordinar el servicio de acogida temporal a mujeres víctimas de violencias con sus hijas e hijos y personas dependientes prestado en la Casa Refugio”*¹¹.

⁶ Concejo de Bogotá. Acuerdo 632 de 2015. Artículo 2. Definición.

⁷ *Ibidem*. Artículo 8. Dirección de las Casas Refugio.

⁸ *Ibidem*. Artículo 9. Financiación.

⁹ Concejo de Bogotá. Acuerdo 761 de 2020.

¹⁰ Alcaldía Mayor de Bogotá. Decreto 428 de 2013. Artículo 3 septiembre 27 de 2013.

¹¹ *Ibidem*. Artículo 15, Literal i.

Por lo anterior, si bien es claro que la intervención integral del Estado en materia de prevención y erradicación de las violencias contra las mujeres exige reconocer y aplicar de manera efectiva el principio de coordinación contemplado en la Ley 1257 de 2008- según el cual *“Todas las entidades que tengan dentro de sus funciones la atención a las mujeres víctimas de violencia deberán ejercer acciones coordinadas y articuladas con el fin de brindarles una atención integral”*¹², la Administración Distrital con el liderazgo de la Secretaría de la Mujer debe cumplir a cabalidad con sus competencias en el desarrollo de estrategias orientadas a la atención, protección integral y acceso a la justicia por parte de las mujeres víctimas de violencias en el contexto familiar, junto con sus hijos e hijas, enfocando los esfuerzos en la prevención del riesgo de feminicidio en el Distrito Capital.

Adicionalmente, las mujeres no son un cuerpo homogéneo de individuos, de manera que no todas experimentan la desigualdad de género de la misma forma. Esta experiencia es atravesada por las relaciones que distintas mujeres construyen en términos de pertenencia étnica, clase social, la procedencia, si vive en la ciudad o en el campo, el transcurrir vital, la orientación sexual, la identidad de género, la identidad cultural o si tiene alguna discapacidad. En ese sentido, la desigualdad de género se cruza con otras formas de discriminación (el racismo, el clasismo, el capacitismo, la homofobia, la bifobia, la transfobia, el urbanocentrismo, la discriminación contra personas del medio rural, entre otras). En este sentido las mujeres rurales y campesinas del Distrito Capital vivencian un sinnúmero de situaciones que ameritan una atención con enfoque diferencial. Sin embargo, antes de conocerlas es importante comprender quiénes son las mujeres rurales y quiénes son las mujeres campesinas.

Desde el ámbito político, el uso de una u otra categoría es relevante. Según la Mesa Mujer Rural de Chile (observación que aplica también para las mujeres campesinas): “No es posible establecer una categoría social “mujer rural” sin mirar las diversidades que este concepto engloba: variable étnico cultural, distintos tipos de territorio rural existentes en el país, nivel socio económico, relaciones de las mujeres con las tareas realizadas, nivel educativo (analfabetas o no), posibilidades de acceso a la salud... y la lista podría continuar. Estas diferencias deben ser contempladas a la hora de la implementación de los programas específicos”.

En Colombia, aproximadamente desde la década de los noventa, la institucionalidad y normatividad usa principalmente los términos de habitante, población o mujer rural sobre los de campesino, campesina, campesinado y comunidades campesinas; sin embargo, los referentes a nivel históricos son múltiples. En la Política Integral para Mujeres, Conpes 2626 (1992) se hace referencia por primera vez a mujeres rurales en Colombia, después de varios instrumentos normativos que desde 1984 contribuyeron al mejoramiento de la calidad de vida de las mujeres campesinas, y en adelante se seguiría usando el término (con excepción de la Ley 160 de 1994). En el contexto internacional, desde 1979 con la CEDAW con excepción de la Resolución de la ONU adoptada en el año 2018, se usa el término de mujeres rurales.

Con respecto a la definición de la mujer rural, la Ley 731 de 2002 “Por la cual se dictan normas para favorecer a las mujeres rurales” establece una definición propia: “...la mujer rural es toda aquella que sin distinción de ninguna naturaleza e independientemente del lugar donde viva, su actividad productiva está relacionada directamente con lo rural, incluso si dicha actividad no es reconocida por los sistemas de información y medición del Estado o no es remunerada” (Art. 2).

¹² Congreso de la República de Colombia. Ley 1257 de 2008. Artículo 6.

Para dimensionar el alcance de esta definición, es necesario leer el siguiente artículo sobre la actividad rural: “La actividad rural comprende desde las actividades tradicionales, tales como las labores agropecuarias, forestales, pesqueras y mineras, hasta las no tradicionales, como el desarrollo de agroindustrias y microempresas, además de otras actividades realizadas en el marco de una perspectiva más amplia de la ruralidad, como son las relacionadas con la integración a cadenas agro productivas y comerciales en todas sus expresiones organizativas, el turismo rural y ecológico, las artesanías, la transformación de metales y piedras preciosas y otros nuevos campos de oportunidad, incluyendo las actividades de mercadeo, transformación de productos y prestación de servicios que se realicen en torno a ellas.” (Art. 3). La relación entre lo urbano y rural se lee en función de la ubicación de la vivienda, el lugar de trabajo, las actividades rurales y otras actividades multisectoriales que trascienden lo agropecuario.

Desde la Secretaría Distrital de la Mujer (2017), la Dirección de Enfoque Diferencial propuso el siguiente comparativo entre las dos categorías:

Mujeres campesinas	Mujeres rurales
<p>De las nueve grandes categorías de mujeres rurales, las que pueden ser complementarias y, de ningún modo, excluyentes, propuestas por la SERNAM-FAO, las siguientes se consideran más apropiadas para comprender la situación de las mujeres campesinas:</p> <p>Productoras no intensivas: no trabajan la tierra directamente, pero compran insumos, cuidan los huertos familiares y la ganadería mayor.</p> <p>Productoras intensivas: realizan las tareas anteriormente señaladas, pero además trabajan en el predio y toman decisiones como jefa de explotación o como familiar no remunerado.</p> <p>Asalariadas agrícolas permanentes: venden su fuerza de trabajo en forma permanente.</p> <p>Mujeres vinculadas a la pesca: realizan tareas asociadas a la pesca y a la recolección de algas, en forma asalariada (temporeras o permanentes) o en forma independiente.</p>	<p>De las nueve grandes categorías de mujeres rurales, las que pueden ser complementarias y, de ningún modo, excluyentes, propuestas por la SERNAM-FAO, las siguientes se consideran más apropiadas para comprender la situación de las mujeres rurales:</p> <p>Habitantes rurales: no tienen tierra y venden su fuerza de trabajo generalmente en la rama de servicios.</p> <p>Asalariadas agrícolas temporales: trabajan principalmente en la cosecha, procesamiento y empaque de fruta de exportación, flores y en algunos casos de subproductos de la pesca. Pueden vivir o no en zonas rurales.</p> <p>Artesanas: trabajan en la producción y comercialización de artesanías (textiles, alfarería, cestería, etc.).</p> <p>Microempresarias: participan en forma individual o asociada en la producción y comercialización de productos de procesamiento agroindustrial (mermeladas, conservas, etc.).</p> <p>Recolectoras: Dependiendo de las zonas geográficas, se dedican a la recolección y venta de frutos o productos que crecen en forma silvestre (hongos, moras, etc.).</p>
<p>Produce alimentos tradicionales en menos de 20 hectáreas de tierra (parcela familiar, no es común que sea titular de la tierra ni propietaria de otros bienes e instrumentos indispensables para la producción), para el consumo familiar especialmente; sin embargo, en muchas ocasiones no se les considera productoras primarias.</p>	<p>Participan en la cadena de producción de alimentos: cultivo en tierras propias o arrendadas, transformación, distribución, comercialización, consumo o aprovechamiento, de alimentos tradicionales y no tradicionales (turísticas o artesanales) para actores diferentes a su familia especialmente.</p>

<p>Habitán y resisten en el territorio rural, de ahí que el contacto y la relación con la tierra sea directo y permanente. Produce por cuenta propia en huertos y parcelas, aunque en la mayoría de los casos no se consideran agricultoras independientes.</p>	<p>No vive necesariamente en el territorio rural, y es común que su relación con la tierra se concrete a través de intermediarios o se limite a la producción agroindustrial. Hay mujeres rurales que tienen terrenos en la ruralidad o viven en la ruralidad, pero su sustento económico no deriva del trabajo de la tierra. Viven en centros urbanos, por múltiples condiciones económicas y políticas que generan desplazamientos.</p>
<p>Posee una cantidad importante de conocimientos técnicos adquiridos de generación en generación o empíricos, acerca de la utilización sostenible de los recursos, la conservación y la ordenación de suelos, semillas y aguas, el manejo de plagas, el aprovechamiento y conservación de los recursos, etc., pero no son reconocidos. Su mirada es holística, integradora, compleja.</p>	<p>Tiene o ha tenido acceso a la educación informal, formal o no formal para adquirir conocimientos técnicos específicos según su/s actividad/es en la/s cadena/s de producción agropecuaria o artesanal en las que participa. Su mirada especializada o segmentada sobre la realidad, según intereses particulares.</p>
<p>Su labor contribuye a la conservación y preservación de semillas tradicionales, nativas y criollas, así como a la diversificación de la alimentación familiar y superior. Considera un principio de acción la autonomía y soberanía alimentaria.</p>	<p>La conservación y preservación de las semillas, no es uno de sus principales propósitos ni una de sus prácticas tradicionales, en tanto no es funcional para la escala de producción que le interesa. Es relevante la seguridad alimentaria.</p>
<p>En lo relacionado con su identidad cultural, se identifica con la cultura campesina, con sus prácticas, con sus saberes y sabidurías, lo cual implica necesariamente un evidente arraigo por la tierra y el territorio rural. No se avergüenza ni decide apropiarse de la zona urbana, en razón a estereotipos, prejuicios o comportamientos discriminatorios asociados con la cultura campesina.</p>	<p>En lo relacionado con su identidad cultural, no necesariamente se identifica con la cultura campesina, incluso, puede identificarse con cualquier otra cultura, pero desarrollar actividades en el campo, teniendo en cuenta la Ley 731 de 2002: “su actividad productiva está relacionada directamente con lo rural, incluso si dicha actividad no es reconocida por los sistemas de información y medición del Estado o no es remunerada.” (Art. 2. De la mujer rural).</p>

Luego se aprueba la Resolución 73/165 Declaración de las Naciones Unidas sobre los Derechos de los Campesinos y de Otras Personas que Trabajan en las Zonas Rurales, a finales del año 2018. A continuación, la definición textual con una salvedad, aunque no usen lenguaje incluyente, el artículo 4 se dedica específicamente a las mujeres campesinas del mundo, lo cual representa un paso muy significativo.

En esta “se entiende por “campesino” toda persona que se dedique o pretenda dedicarse, ya sea de manera individual o en asociación con otras o como comunidad, a la producción agrícola en pequeña escala para subsistir o comerciar a que para ello recurra en gran medida, aunque no necesariamente en exclusiva, a la mano de obra de los miembros de su familia o su hogar a otras formas no monetarias de organización del trabajo, a que tenga un vínculo especial de dependencia a apego a la tierra.”

“Aplica a toda persona que se dedique a la agricultura artesanal o en pequeña escala, la siembra de cultivos, la ganadería, el pastoreo, la pesca, la silvicultura, la caza o la recolección, así como a las artesanías relacionadas con la agricultura u otras ocupaciones conexas en una zona rural. También se aplica a los familiares a cargo de los campesinos.”

“Aplica también a los pueblos indígenas a las comunidades locales que trabajan la tierra, a las comunidades trashumantes, nómadas a seminómadas y a las personas sin tierra que realizan tales actividades; y a los trabajadores asalariados, incluidos todos los trabajadores migrantes, independientemente de su situación migratoria, a los trabajadores de temporada, que estén empleados en plantaciones, explotaciones agrícolas, bosques a explotaciones de acuicultura a en empresas agroindustriales.”

De acuerdo con lo anterior, la categoría de mujeres rurales incluye la categoría de mujeres campesinas, por lo tanto, todas las mujeres campesinas son rurales, pero no todas las mujeres rurales son campesinas. En el marco del principio de no discriminación y de la discriminación positiva, se deben realizar acciones afirmativas con mujeres campesinas, quienes no solo se encuentran en vía de extinción sino cuyos obstáculos para el ejercicio de sus derechos son más complejos que los que vivencian las mujeres rurales y otros sectores de mujeres en sus diferencias y diversidad. La Casa Refugio Rural constituye entonces una acción afirmativa con enfoque diferencial para este sector de mujeres. A continuación, se profundiza en las razones:

Las mujeres campesinas se encuentran sometidas a una triple desventaja o discriminación¹³. La primera relacionada con el hecho de ser campesinas, en tanto, los habitantes del campo en general enfrentan peores condiciones que los de las urbes. En Colombia, entre las zonas rural y urbana existen grandes brechas, por ejemplo, la pobreza rural en el período comprendido de 2010 a 2017 es 50% más alta que la urbana¹⁴.

Sumado a esto, Vandana Shiva plantea que: La paradoja y crisis del desarrollo provienen de la errónea identificación de la pobreza percibida culturalmente con la verdadera pobreza material, y la errónea identificación del crecimiento de la producción de mercancías con la mejor satisfacción de necesidades básicas. En los hechos, hay menos agua, menos tierra fértil y menos riqueza genética como resultado del proceso de desarrollo. Como esos recursos naturales son la base de la economía de subsistencia de las mujeres, su escasez empobrece a éstas y a los pueblos marginados de manera inusitada. Este nuevo empobrecimiento radica en el hecho de que los recursos en los que se basaba su subsistencia fueron absorbidos por la economía de mercado mientras que ellos mismos fueron excluidos y desplazados por ésta. Además, los costes de la destrucción de recursos se externalizan y dividen entre varios grupos económicos de la sociedad, pero lo soportan principalmente las mujeres y quienes satisfacen sus necesidades materiales básicas directamente de la naturaleza, simplemente porque carecen de poder adquisitivo para registrar sus demandas de los bienes y servicios que proporciona el sistema moderno de producción¹⁵.

La segunda desventaja o discriminación que enfrentan las campesinas se debe al hecho de ser mujeres. Las mujeres campesinas están sometidas a una trampa de pobreza mayor, y en general enfrentan más dificultades que los hombres para acceder a recursos productivos y a la satisfacción de sus derechos. Así, “(...) del total de las Unidades de Producción Agropecuaria solo el 26% de las decisiones sobre la producción

¹³ Guzmán & Chaparro. (2013) *Restitución de tierras y enfoque de género*. Bogotá: Dejusticia.

¹⁴ Primer informe sombra específico de mujeres rurales y campesinas de Colombia. (2019). Recuperado de: <http://www.fiancolombia.org/primer-informe-sombra-especifico-de-mujeres-rurales-y-campesinas-de-colombia/>

¹⁵ Tres textos de Vandana Shiva. La mirada del ecofeminismo. Tomado de Vandana Shiva, *Abrazar la vida. Mujer, ecología y desarrollo*. Horas y Horas, Madrid. 1995. (Edición original, 1988). Extracto de las páginas 40 a 44 del primer capítulo, en <http://www.ccbxaman.org/pobreza/shiva.htm>

son tomadas por una o más mujeres, mientras que en el 61,4 % las decisiones son tomadas por hombres. El 78 % de las explotaciones agrícolas a cargo de las mujeres tiene menos de 5 hectáreas, así como menor acceso a crédito, maquinaria y asistencia técnica¹⁶.

La tercera desventaja o discriminación, es la que confluye en las mujeres que han sido víctimas de la violencia, en especial en el contexto del conflicto armado. De modo que, las mujeres en su conjunto son afectadas por el desplazamiento forzado de manera diferenciada¹⁷, además la violencia sexual es utilizada con frecuencia por parte de los grupos armados al margen de la ley para desarticular liderazgos femeninos¹⁸ o como botín de guerra.

Además, no han logrado acceder de manera plena y equitativa al conjunto de servicios y bienes públicos que provee el Estado y que permitan mejorar la calidad de vida de los habitantes rurales. En este sentido, las brechas entre el acceso a los servicios para la población rural y urbana continúan siendo amplias, pese a los progresivos crecimientos de las coberturas de los bienes y servicios públicos en el sector rural. Es decir, la mujer rural no sólo tiene serias desventajas frente a los hombres del campo, sino también respecto a los habitantes de las ciudades por las implicaciones que tiene vivir y generar sus ingresos en las áreas rurales¹⁹.

La violencia contra las mujeres rurales y campesinas es preocupante. Según datos del Instituto Nacional de Medicina Legal y Ciencias Forenses²⁰ en el 2016 fueron asesinadas 138 mujeres y 2.161 fueron víctimas de violencia intrafamiliar en el área rural. Entre 2015 y 2018, el número de casos de violencia intrafamiliar en contra de las mujeres rurales a nivel nacional aumentó 41 por ciento²¹.

2. Objeto.

Prestar el servicio integral para la puesta en marcha y funcionamiento de la modalidad rural de las Casas Refugio para la atención a mujeres rurales y/o campesinas víctimas de violencias y sus personas a cargo, de acuerdo con las características técnicas descritas en el Anexo Técnico y las normas vigentes que regulan la materia.

¹⁶ Ibidem, p 15

¹⁷ Corte Constitucional. Auto 092 de 2008. MP Manuel José Cepeda Espinosa.

¹⁸ Op cit, p 14.

¹⁹ PROGRAMA MUJER RURAL, AVANCES, OBSTÁCULOS Y DESAFÍOS. Documento elaborado para Oxfam por Carlos Vargas y Norma Villarreal. Los autores agradecen a Adriana Rodríguez y Raúl Bernal por sus comentarios y aportes en la elaboración.

²⁰ Citado en el Primer informe sombra específico de mujeres rurales y campesinas de Colombia

²¹ Dirección de la Mujer Rural. (2019) Situación de las mujeres rurales en Colombia 2010-2018. Recuperado de: <https://www.minagricultura.gov.co/ministerio/direcciones/Documents/Situacion%20de%20las%20mujeres%20rurales%20en%20Colombia%202010-2018.pdf>

3. Plazo.

El plazo de ejecución estimado del contrato será hasta de cinco (5) meses o hasta agotar recursos, lo primero que ocurra, se contará a partir de la suscripción del acta de inicio, previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución, señalados en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, esto es, expedición del Registro Presupuestal y aprobación de la garantía.

NOTA: Para la suscripción del acta de inicio, el contratista deberá contar con la aprobación y contratación, así como con la afiliación al Sistema de Riesgos Laborales el talento humano requerido, deberá tener contratado el servicio de vigilancia, y el servicio de transporte, así mismo, deberá contar con la disposición del inmueble para su uso debidamente dotado de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico. Lo anterior deberá realizarse en un plazo no mayor a ocho (8) días hábiles a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución.

4. Modelo de atención integral con énfasis en los enfoques diferencial y territorial.

Es importante resaltar que el modelo de Casa Refugio Rural es un proyecto piloto que será desarrollado con el fin de brindar protección y atención a las mujeres campesinas y rurales víctimas de violencias y/o en riesgo junto con sus personas a cargo, de esta manera se pretende obtener experiencias para el desarrollo de procesos futuros, valorar la propuesta de atención integral desde un enfoque diferencial, proponer ajustes que permitan responder de manera más efectiva a las mujeres campesinas y rurales, con el fin de aportar en el logro de los propósitos comunes planteados desde los escenarios de participación de las mujeres en la ciudad de Bogotá. La puesta en marcha en este periodo permitirá hacer los ajustes necesarios previo a la implementación del modelo definitivo, en tanto se trata de una experiencia que no tiene precedentes a nivel nacional y distrital.

Por lo anterior, el piloto de Casa Refugio Rural se desarrollará durante cinco (5) meses que permitirán identificar, analizar y orientar la respuesta diferencial a las necesidades de las mujeres rurales y campesinas, sus hijos e hijas, reconociendo sus características particulares y recursos. Esto requiere comprender el piloto de la modalidad desde las apuestas de las agendas de las mujeres rurales en Bogotá y a partir de una aproximación constructivista y de enfoque de derechos de las mujeres, en la que ellas, más que sujetos pasivos de la política estatal, están en el centro mismo del diseño de la modalidad rural, con el derecho a estar informadas, al respeto de su autonomía y participación significativa, así como, la consideración de su dignidad.

La estrategia de atención integral de las Casas Refugio incide positivamente en la interrupción del ciclo de violencias al cual han estado sometidas las mujeres acogidas, así como en la reconstrucción de sus proyectos de vida, bajo el principio de la corresponsabilidad.

En consecuencia, el Modelo Rural de Casa Refugio contempla los componentes de atención ofrecidos en el modelo integral, e incorpora elementos para la atención diferencial y con enfoque territorial de las mujeres rurales y campesinas. Estos elementos han sido identificados, a partir de los ejercicios que ellas han realizado a lo largo de los años, de la mano del Gobierno Distrital. Entre ellos, se tuvieron en cuenta: la Agenda de las mujeres campesinas del Distrito Capital, elaborada en el 2010 en el marco de la formulación del Plan de Igualdad de Oportunidades para las Mujeres; las Memorias del Encuentro de Mujeres Campesinas de 2008 a 2011, de la Alcaldía Local de Ciudad Bolívar; la Agenda Diferencial de las Mujeres

para apoyar la participación en la construcción de los Planes de Desarrollo Distrital y Locales de 2012; el Informe de Sistematización basado en el Encuentro Distrital de Mujeres Campesinas, Rurales y Pequeñas Productoras realizado por la Gerencia de Mujer y Género del IDPAC en correspondencia con los procesos desarrollados por las Casas de Igualdad de Oportunidades para las Mujeres y la Equidad de Género en las localidades con ruralidad del distrito capital.

En concordancia con su mandato y como acción afirmativa, la Secretaría Distrital de la Mujer consolidó el modelo de atención de las Casas Refugio para brindar a las mujeres víctimas de violencias un proceso integral de atención psicosocial, con el objetivo salvaguardar su vida e integridad personal tal como lo dispone el Acuerdo 631 de 2015, donde se establece a las Casas Refugio como el “escenario principal para el cumplimiento de las medidas de protección y atención integral”.

Atendiendo a estas disposiciones, las Casas Refugio se conforman como espacios físicos que garantizan la acogida de las mujeres y las personas que integran sus sistemas familiares y que hayan sido incluidos en la medida de protección. Las Casas se convierten en lugares donde existen las condiciones para potenciar el ejercicio pleno de su ciudadanía, así como contribuyen a la superación de las afectaciones consecuentes de las violencias de las cuales han sido víctimas y permiten desarrollar un mayor margen de autonomía, sus habilidades y capacidades, fortalecer su autoestima y la toma de decisiones, por lo tanto, no deben ser considerados como albergues de paso.

El papel primordial de las Casas Refugio es brindar acogida a las mujeres víctimas de violencias según lo dispuesto en la Ley 1257 de 2008²², quienes llegan en virtud de una medida de protección y a mujeres víctimas del conflicto armado según lo establecido por la Ley 1448 de 2011. La Casa Refugio Rural se estructura en respuesta a las necesidades de las mujeres campesinas y/o rurales promoviendo el acceso a servicios de atención institucional en materia de restablecimiento de derechos en favor de mujeres víctimas de violencias, en ese sentido y para facilitar el acceso a los servicios de atención integral que oferta la estrategia, en este modelo no se incluye como requisito de ingreso la emisión de una medida de protección por parte de las autoridades competentes, así las cosas, podrán ingresar mujeres que cuenten o no con medida de protección.

En estos espacios, a través de un equipo interdisciplinario se realiza asesoría y atención socio jurídica; acompañamiento psicosocial, pedagógico, ocupacional, nutricional y de primeros auxilios con miras a la reconstrucción de sus planes de vida, bajo los enfoques de género, derechos humanos de las mujeres, diferencial y de acción sin daño.

Las mujeres rurales y campesinas, víctimas de violencias según lo dispuesto en la Ley 1257 de 2008 podrán ser acogidas por cuatro (4) meses y con la posibilidad de prorrogar su estancia hasta por dos (2) meses más, según las circunstancias excepcionales en las que se encuentren las ciudadanas.

²² Artículo 2°. Definición de violencia contra la mujer. Por violencia contra la mujer se entiende cualquier acción u omisión, que le cause muerte, daño o sufrimiento físico, sexual, psicológico, económico o patrimonial por su condición de mujer, así como las amenazas de tales actos, la coacción o la privación arbitraria de la libertad, bien sea que se presente en el ámbito público o en el privado. Para efectos de la presente ley, y de conformidad con lo estipulado en los Planes de Acción de las Conferencias de Viena, Cairo y Beijing, por violencia económica, se entiende cualquier acción u omisión orientada al abuso económico, el control abusivo de las finanzas, recompensas o castigos monetarios a las mujeres por razón de su condición social, económica o política. Esta forma de violencia puede consolidarse en las relaciones de pareja, familiares, en las laborales o en las económicas.

Artículo 18: Las mujeres víctimas de cualquiera de las modalidades de violencia contempladas en la presente ley, además de las contempladas en el artículo 5° de la Ley 294 de 1996 y sin perjuicio de los procesos judiciales a que haya lugar, tendrán derecho a la protección inmediata de sus derechos, mediante medidas especiales y expeditas, entre las que se encuentran las siguientes: a) Remitir a la víctima y a sus hijas e hijos a un sitio donde encuentren la guarda de su vida, dignidad, e integridad y la de su grupo familiar. c) [sic] Ordenar el traslado de la institución carcelaria o penitenciaria para las mujeres privadas de la libertad; d) Cualquiera otra medida necesaria para el cumplimiento de los propósitos de la presente ley.

Este proceso de acogida se compone de tres etapas (i) Ingreso, (ii) Permanencia, (iii) Egreso y (iv) seguimiento, las cuales cuentan con el Protocolo de Ingreso, Permanencia y Egreso de las Casas Refugio dispuesto por la Secretaría Distrital de la Mujer, el cual es el instrumento guía para dar respuesta a las dinámicas propias del proceso en cada una de las etapas mencionadas.

El abordaje integral propuesto por el modelo de atención de las Casas Refugio pretende responder a las múltiples necesidades de las mujeres y sus sistemas familiares, por lo que todas las acciones establecidas durante las tres etapas de atención deben ser orientadas a procurar la prevención, atención y restitución de derechos humanos de las mujeres.

Acciones de prevención

Las **acciones de prevención** individuales y colectivas tienen por objetivo:

- El reconocimiento de la dinámica existente en el ámbito privado, de las violencias al interior de las familias, aportando a la reducción de los sentimientos de culpa en las mujeres frente a la violencia vivida.
- El reconocimiento de las violencias contra las mujeres tanto en el ámbito público como el privado.
- Identificar los ciclos de violencia especialmente, buscando resignificar con ellas, su propia experiencia y creencias.
- Proporcionar herramientas para que las mujeres reconozcan sus derechos, la importancia de su exigibilidad y las rutas de atención para ello, como parte de su proceso de empoderamiento y ejercicio de ciudadanía.
- Proporcionar herramientas para el manejo de los recursos económicos, así como de acompañamiento en la consecución de empleo, para promover la autonomía económica de las mujeres.
- Brindar herramientas para favorecer en las mujeres la autorreflexión y el autor reconocimiento, lo cual les permitirá redescubrirse, reconocer fortalezas y debilidades, pensar positivamente y proyectarse de manera diferente, reconociendo su derecho a una vida libre de violencias.
- Promover en las niñas, niños y adolescentes que hacen parte de los sistemas familiares de las mujeres acogidas, el reconocimiento de las situaciones de violencia que presenciaron y que generaron afectaciones directa e indirectamente contribuyendo a desnaturalización las violencias en las familias y la deconstrucción de estereotipos, normas sociales y patrones aprendidos.

Acciones para la atención y el restablecimiento de derechos

Desde las diferentes áreas de intervención y bajo acciones coordinadas del equipo interdisciplinario de las Casas Refugio, se realizan las siguientes **acciones de atención encaminadas a procurar el restablecimiento de los derechos vulnerados de las mujeres víctimas de violencias** tales como:

- *Acciones en salud:* Estas acciones tienen como objetivo incidir en el mejoramiento de la calidad de vida de las mujeres acogidas y sus sistemas familiares y aportar herramientas para el goce del derecho a una salud plena. Incluyen (i) la gestión y articulación institucional tendientes a lograr vinculación y atención en aquellos casos en los que las ciudadanas no se encuentran afiliadas bajo ningún sistema o su afiliación requiere portabilidad por estar siendo atendidas en otra ciudad; (ii)

acciones de promoción de la salud y prevención de la enfermedad; (iii) crecimiento y desarrollo para niñas y niños; (iv) salud sexual y reproductiva; v) vacunación y hábitos de vida saludable.

- *Acciones en educación:* A través de la articulación permanente con la Secretaría de Educación Distrital, se garantiza el derecho a la educación tanto de las mujeres acogidas como de sus hijos e hijas a través de tres estrategias; la primera, hace referencia a la implementación de un Modelo de Educación Flexible para las mujeres acogidas y egresadas de Casas Refugio, que busca garantizar en el marco de la implementación de una estrategia educativa flexible y pertinente con enfoque de género y diferencial, el acompañamiento y seguimiento técnico, pedagógico curricular y socioemocional, favoreciendo oportunidades de aprendizaje y el fortalecimiento de un proyecto de vida. Es una apuesta educativa para que quienes no han culminado sus estudios puedan avanzar en su proceso educativo sin discriminación alguna, con estrategias educativas flexibles, pertinentes y diferenciales desde el ciclo I al ciclo VI. La segunda, referente a la formalización de la Estrategia Metodológica Inclusiva Aula Refugio, la cual nace a partir del Convenio No. 2627 firmado el 10 de noviembre de 2017, entre la Secretaría de Educación del Distrito y la Secretaría Distrital de la Mujer y tiene por objeto: “Garantizar el derecho a la educación de calidad a los hijos e hijas menores de edad, de mujeres que han sido víctimas de violencias de género por condiciones al interior de las familias y/o en el contexto del conflicto armado, acogidos en Casas Refugio”. Finalmente, la tercera estrategia hace referencia a la articulación con la Secretaría de Educación del Distrito para apoyar la asignación de cupos y ubicación escolar de niños, niñas y adolescentes en colegios cercanos al lugar de residencia al cual cada sistema familiar proyecte egresar, favoreciendo la continuidad escolar posterior a su acogida.
- *Acciones de orientación, asesoría y representación* a las mujeres acogidas en todo lo relacionado con el procedimiento jurídico de la medida de protección ante las autoridades competentes, con miras a lograr un acceso pleno a su derecho a una vida libre de violencias y eliminar las barreras de acceso a la justicia. El acompañamiento jurídico buscará el establecimiento de la medida de protección definitiva, así como, la asesoría en los procesos de trámites relacionados con la custodia, visitas, cuotas alimentarias y cuidado de las niñas y los niños. Se brindará representación jurídica en procesos penales y otros procesos relacionados con violencias contra las mujeres acogidas en las Casas Refugio de acuerdo con los criterios establecidos y previo escalonamiento del caso de acuerdo con los procedimientos establecidos.
- *Acciones encaminadas a la generación de ingresos* para las mujeres víctimas de violencias, mediante el acompañamiento, orientación y asesoría en sus iniciativas para la búsqueda de empleo, la gestión y articulación con entidades que ofrecen empleabilidad de acuerdo con los perfiles de las mujeres acogidas, lo que constituye una de las herramientas para superación de situaciones de vulnerabilidad y ejercicio de su autonomía. Así mismo, acciones tendientes a buscar proyectos productivos con las entidades competentes, buscando que las mujeres puedan tener una independencia económica y de tiempo.
- *Acciones encaminadas a la preparación para su egreso*, con el fin de que las mujeres acogidas puedan reconocer, activar y fortalecer redes de apoyos familiares, sociales e institucionales y contar al momento de su egreso con condiciones mínimas para reactivar sus planes de vida. Estas acciones deben desarrollarse de manera permanente durante el proceso de acogida para que en

cualquier momento las mujeres de acuerdo con su voluntad, cuenten con herramientas al momento del egreso.

- *Acciones de seguimiento posteriores al egreso.* Las mujeres deberán contar con un seguimiento mensual durante los 6 meses posteriores al egreso, en los cuales se revisarán las acciones establecidas en su plan de egreso, avances y/o dificultades en la construcción de su proyecto de vida y se realizarán las orientaciones que se consideren necesarias.

Todas las acciones de orientación, asesoría y acompañamiento anteriormente descritas son desarrolladas de manera interdisciplinaria por las profesionales que conforman el equipo de trabajo de la Casa Refugio Rural, desde las diferentes áreas de atención y en concordancia con los lineamientos técnicos de la Secretaría Distrital de la Mujer. Por lo tanto, se describen a continuación, las principales acciones a desarrollar por cada una de las áreas de atención del equipo interdisciplinar:

- a. **Área de Coordinación Técnica y Administrativa.** Áreas encargadas de la planificación y organización de las acciones que garanticen la atención integral en óptimas condiciones, realizan seguimiento a la prestación del servicio y propenden la optimización de todos los recursos disponibles.

Garantizan las condiciones técnicas y la implementación del Anexo Técnico de la Casa Refugio, el Protocolo de Ingreso, Permanencia y Egreso, entre otros lineamientos brindados por la Secretaría Distrital de la Mujer, promoviendo la materialización de los enfoques de género, derechos de las mujeres, territorial, acción sin daño y diferencial, en todas las acciones de atención brindadas a las mujeres rurales y campesinas acogidas junto con sus sistemas familiares, reconociendo sus experiencias, necesidades y características particulares.

- b. **Área Jurídica:** Brindar orientación, asesoría y representación legal con enfoque de derechos de las mujeres y de género a las mujeres acogidas y egresadas en seguimiento, en relación con la medida de protección o la solicitud de la misma, y el proceso de violencia intrafamiliar, para procurar el restablecimiento de sus derechos y garantizar su acceso a la justicia.

Además, teniendo en cuenta la violencia económica y patrimonial de la que son víctimas las mujeres rurales y/o campesinas, el componente jurídico de la atención deberá orientarlas y asesorarlas sobre problemáticas relacionadas con: la precariedad en el acceso a la propiedad y el acceso restringido a los derechos sobre la tierra; el patrimonio familiar; la inasistencia alimentaria; el derecho a una vida libre de violencias; y en general derechos civiles, políticos, económicos, sociales y culturales.

En ese sentido, las mujeres rurales y campesinas de Bogotá han manifestado en sus agendas la necesidad de establecer herramientas legales asequibles frente a todo lo relacionado con los usos del suelo: los límites entre lo urbano y lo rural; los límites de la reserva forestal; la construcción de viviendas y otro tipo de infraestructura física o equipamiento de todo tipo en suelo rural; actividades agropecuarias y otras productivas en suelo rural; conflictos asociado con la tenencia, uso y disfrute de la tierra; la realización de labores propias del campo y productivas; y la instalación de actores armados legales en el territorio rural en correspondencia con el Derecho Internacional Humanitario (DIH), entre otras

- c. **Área de Psicología:** Apoyar el proceso de acompañamiento psicosocial dirigido a las mujeres y sus sistemas familiares, mediante el cual se brinden herramientas para eliminar o transformar estereotipos o creencias falsas que refuerzan las violencias contra las mujeres y que promuevan

la superación de las afectaciones causadas por las distintas formas de violencia, su reconocimiento y desnaturalización. Así mismo, impulsar el ejercicio de la autonomía de las ciudadanas acogidas, su participación comunitaria y autogestión y gestión, facilitando la reconstrucción de sus proyectos de vida y el restablecimiento de sus derechos.

El área de psicología desde una atención diferencial con enfoque territorial acompañará el proceso psicosocial de las mujeres rurales y campesinas junto a sus sistemas familiares, teniendo en cuenta las posturas patriarcales en las que se encuentra inmersa está población, buscando el fortalecimiento de su autonomía y toma de decisiones que permitan reivindicar su pertenencia a la comunidad, manifestada en el cuidado y la protección de las familias y el campo. Así mismo, se brindarán espacios de atención individual y grupal para abordar temas vinculados al reconocimiento de las violencias basadas en género, la identificación de sus potencialidades y la incorporación de repertorios de conducta que les permita romper los ciclos de violencia a los cuales han sido sometidas.

Es objetivo de área brindar las herramientas necesarias para el proceso de consolidación y consecución de proyectos de vida que les permita a las mujeres orientar esfuerzos a acciones que las alejen de las violencias y las beneficien a corto, mediano y largo plazo en los diferentes ámbitos de su vida.

Finalmente, se facilitarán espacios individuales y familiares de psicoeducación frente a pautas de crianza, fortaleciendo habilidades emocionales y vínculos afectivos.

- d. Área de Trabajo Social:** Orientar a las mujeres sobre las posibilidades de los diferentes sistemas de atención (educación, salud, empleo, emprendimiento, redes de cuidado de personas a cargo, entre otros). Se encargan de indagar sobre las necesidades básicas de las mujeres de manera inmediata y de detectar o generar acciones para el restablecimiento de las redes de apoyo familiares y sociales de las mujeres. Hacen acompañamiento en el proceso integral de las mujeres.

El área de trabajo social, prestará especial atención a la gestión de oportunidades para el fortalecimiento de la autonomía económica de las mujeres, a través de la empleabilidad, los proyectos productivos o de la generación de ingresos para las mujeres rurales y campesinas a través de iniciativas de emprendimiento, respetando su estrecha relación con el agua, la tierra, el aire y la soberanía alimentaria, con el fin de buscar oportunidades y opciones para la vinculación de las mujeres en la construcción, ejecución, seguimiento y evaluación de programas y proyectos relacionados con la protección, defensa, recuperación y conservación de estos recursos naturales, desde la perspectiva de la sustentabilidad y reutilización de todos los desechos orgánicos e inorgánicos.

Además, teniendo en cuenta que las mujeres campesinas y rurales son las que viven en peores condiciones de pobreza, se articulará el tema ambiental con el productivo y fortalecerán las formas de organización a través de proyectos productivos colectivos, administrados por formas de organización comunitaria, lideradas por mujeres rurales y campesinas, en el marco de la producción limpia, orgánica, nativa, libre de transgénicos y sustentable, así como el fortalecimiento de la identidad y cultura campesinas.

- e. Área de Pedagogía:** Diseñar e implementar procesos coeducativos para que mujeres, niñas, niños y adolescentes puedan iniciar y/o continuar con su formación escolar y otros procesos educativos que contribuyan a fortalecer sus proyecciones de vida, proporcionando y potencializando conocimientos, capacidades, habilidades y destrezas.

Esta área de atención debe tener en cuenta que a nivel nacional el 12,8 % de las mujeres mayores de 15 años en área rural dispersa no saben leer ni escribir, y quienes han logrado acceder al sistema educativo tienen en promedio 6,9 años de educación²³, siendo los tiempos de movilización y las distancias que deben recorrer para asistir a las aulas educativas la principal barrera que enfrentan las mujeres rurales y/o campesinas para acceder a la educación. El acompañamiento pedagógico debe promover el acceso de las mujeres rurales y campesinas al sector educativo como herramienta fundamental en su proceso de empoderamiento, desarrollo de su autonomía y su reconocimiento como sujeta de derechos.

f. Área de acompañamiento actividades agroecológicas.

Con el propósito de fortalecer el vínculo con el territorio, las prácticas rurales y campesinas en la cotidianidad de las personas acogidas y el proceso de atención que se brinda en este modelo de Casa Refugio, se contempla un espacio de *huerta agroecológica*. Este espacio está vinculado con el proceso pedagógico y de atención psicosocial, sobre el cual se establecen actividades que busquen fortalecer la autonomía de las mujeres a través del diálogo de saberes, la reivindicación de prácticas de cuidado y construcción de redes entre mujeres como aporte al proceso de restablecimiento de derechos.

Para el desarrollo de las actividades en los espacios de huerta se establece articulación con la técnica profesional o tecnóloga agropecuaria del equipo, así como con las demás áreas que incidan en el trabajo colectivo del proceso de atención psicosocial.

Adicionalmente, el área apoyará los procesos pedagógicos relacionados con producción agrícola, gestión ambiental comunitaria, seguridad alimentaria y nutricional; y articulará intercambios de experiencias con cooperativas o asociaciones que promuevan la economía solidaria en zona rural de Bogotá.

g. **Área de Nutrición:** Contribuir al restablecimiento de los derechos a la alimentación y salud plena de las personas acogidas, a través de estrategias que garanticen el suministro de una alimentación de calidad, adecuada según edad, sexo, condiciones de salud y nutricionales, costumbres, prácticas culturales de las mujeres rurales y campesinas, y otras necesidades especiales; al tiempo que se promueven pautas de vida saludable, a través de la participación en procesos formativos individuales y colectivos que permitan mejorar progresivamente el bienestar de estas personas.

h. **Área de Primeros Auxilios:** Contribuir con el restablecimiento del derecho a la salud plena de las personas acogidas, a través de estrategias de orientación, acompañamiento y apoyo para acceder al sistema de salud, así como de promoción de pautas de vida saludable para mejorar progresivamente su bienestar a través de procesos formativos individuales y colectivos.

Asegurar el plan de atención en el área de primeros auxilios frente a la toma de medicamentos derivados de la atención e indicados por el o la profesional en medicina exclusivamente, a través de una fórmula médica.

Velar de manera permanente por la salud integral de las mujeres y su sistema familiar a quienes se presta el servicio de acogida remitiendo en casos de emergencia al servicio de salud requerido. Diseñar e implementar el plan de acción para la mujer y su sistema familiar con enfoque diferencial, conforme a lo

²³ Primer informe sombra específico de mujeres rurales y campesinas de Colombia. (2019). Recuperado de: <http://www.fiancolombia.org/primer-informe-sombra-especifico-de-mujeres-rurales-y-campesinas-de-colombia/>

identificado en la valoración de ingreso y formulando estrategias de intervención por ciclo vital y reconociendo su identidad y cultura campesinas, destinadas al mantenimiento de la salud de manera preventiva respecto a salud sexual y reproductiva, crecimiento y desarrollo, vacunación, cuidado oral y afectaciones de salud que puedan presentarse durante el periodo de acogida.

Esta área de atención, atendiendo a las dificultades para acceder al sistema de salud que tienen las mujeres rurales y/o campesinas y sus hijos e hijas, deberá tener en cuenta e incorporar sus saberes ancestrales, así como, recuperarlos y replicarlos.

5. Modelo de Operación

5.1 Requisitos técnicos para la operación de Casas Refugio

Componente sanitario: El contratista debe garantizar que se cumpla con lo establecido en la Ley 09 de 1979 (Títulos I, II, IV y V) “*Por la cual se rigen normas sanitarias*”, el Decreto 1575/2007, las Resoluciones 5109/2005, 683/2012, 2674/2013, 2115/2017 y demás normativa vigente en la materia.

El servicio brindado por la Casa Refugio Rural deberá contar con un concepto higiénico sanitario, emitido por la autoridad sanitaria competente. Por lo tanto, antes de suscribirse el acta de inicio, el contratista deberá entregar a la Secretaría Distrital de la Mujer, soporte (carta y/o correo electrónico con número de radicado) en el que se verifique que se realizó la solicitud de la correspondiente visita de inspección, vigilancia y control a la autoridad sanitaria, con el fin de identificar que la misma se encuentra en trámite o se cuente con concepto sanitario favorable vigente.

Plan de Saneamiento Básico – PSB: Es la aplicación sistemática de las medidas preventivas para el mejoramiento y preservación de las condiciones sanitarias, que busca controlar las prácticas correctas de limpieza y desinfección para mitigar el riesgo de contaminación de los alimentos que causan Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) o en aquellos ambientes en los cuales se requiere mantener condiciones de higiene precisas, mediante el uso de protocolos con instrucciones detalladas que describen con claridad los procedimientos empleados para controlar las actividades que inciden en la contaminación.

Consta de cuatro programas:

- a. Programa de limpieza y desinfección.
- b. Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.
- c. Programa de control integral de plagas.
- d. Programa de abastecimiento de agua potable.

El contratista debe presentar el Plan de Saneamiento Básico de la Casa Refugio, previo a la firma del acta de inicio y contar con la aprobación de la Secretaría Distrital de la Mujer. Asimismo, si la entidad competente en el lugar donde se ubique la Casa Refugio requiere la actualización del mismo, el contratista deberá realizarlo y entregarlo en un tiempo no mayor a tres (3) días hábiles a partir de la solicitud.

Plan de Gestión Ambiental: Busca diseñar acciones tendientes a la prevención de los impactos generados, donde se articulen las necesidades de los lugares en los que se presta la medida de alojamiento. La elaboración de un Plan de Gestión Ambiental (PGA), conlleva el tener en cuenta la siguiente normatividad:

Decreto 400 de 2004, resolución 242 de 2014 y resolución 2184 de 2019; asimismo, plantear unos objetivos ambientales, metas y responsables para su ejecución en la Casa Refugio, por lo tanto, este plan deberá estar compuesto por:

1. Contexto institucional
2. Contexto problemático ambiental (problemas que rodean o están dentro de la casa refugio)
3. Programa de uso eficiente agua (objetivo general, específicos, alcance y cuadro con metas o estrategias, responsables y fecha).
4. Programa de uso eficiente de energía y gas (objetivo general, específicos, alcance y cuadro con metas o estrategias, responsables y fecha).
5. Programa de gestión integral de residuos (incluir los colchones) (objetivo general, específicos, alcance y cuadro con metas o estrategias, responsables y fecha).

La correcta implementación de los lineamientos ambientales se refleja en temas transversales como el manejo adecuado de los residuos sólidos generados en la prestación de los servicios, el uso eficiente de recursos (agua, energía y gas), manejo de aspectos e impactos ambientales, adopción y socialización de buenas prácticas ambientales y mejoramiento de las condiciones ambientales internas. El contratista deberá implementar y/o solicitar la realización de campañas de sensibilización que permitan generar impacto para el adecuado uso de los recursos, conservando como medio de verificación actas de reunión mensuales, que refieran el desarrollo de estas.

El contratista debe presentar el Plan de Gestión Ambiental de la Casa Refugio, previo a la firma del acta de inicio y contar con la aprobación de la Secretaría Distrital de la Mujer. Asimismo, si la entidad competente en el lugar donde se ubique la Casa Refugio requiere la actualización del mismo, el contratista deberá realizarlo y entregarlo en un tiempo no mayor a tres (3) días hábiles.

Plan de Gestión Integral de Residuos Biosanitarios: Su objetivo es adoptar en la prestación de los servicios, las medidas y lineamientos necesarios para el manejo integral de los residuos generados en el desarrollo de las actividades del alojamiento de acuerdo al Decreto 780 de 2016. La Casa tendrá que cumplir con los siguientes puntos: a) contenedores para elementos biosanitarios no corto punzantes (tapabocas, batas, cofias y polainas); b) envases para corto punzantes dispuestos en la pared, libres de metales pesados, químicos y de una capacidad no superior a 2 litros. Una vez cumplan el período de tres (3) meses se deberán disponer en una bolsa roja rotulada para su entrega; c) todos los elementos, sustancias y residuos biosanitarios y similares, se entregarán a gestores autorizados por las autoridades ambientales (Eco Capital), con previa verificación del cumplimiento de la normatividad vigente; d) implementar en el alojamiento procesos de sensibilización para el manejo de los guardianes y residuos biosanitarios en general; e) realizar un mapa o esquema del alojamiento, donde se señale las áreas de generación y rutas de residuos.

Este plan deberá presentarse a la Secretaría Distrital de la Mujer para su aprobación previo a la firma del acta de inicio, así como la gestión del proceso de vinculación a la empresa competente en la gestión de residuos sanitarios en el lugar donde se ubique la Casa Refugio.

Plan de Emergencias y Contingencias: Su objetivo es disponer la realización de acciones encaminadas a la identificación, gestión y reacción ante amenazas, vulnerabilidades y riesgos potenciales.

Dicho plan tendrá que contar con un sistema funcional de evacuación en caso de emergencias que contemple la pluralidad que caracteriza a la población objeto del servicio a contratar. A su vez, el espacio deberá contar con las señalizaciones necesarias, conforme a la normatividad vigente y suministros para su uso en emergencias, tales como: extintores, camilla, botiquín, megáfono, lámparas, punto de agua potable, entre otros.

Este plan deberá presentarse a la Secretaría Distrital de la Mujer, previo a la suscripción del acta de inicio. En este mismo plazo el contratista tendrá que gestionar y entregar el soporte (carta, correo electrónico y/o recibo de pago), en el cual se verifique la solicitud de visita o inspección técnica ocular al Cuerpo Oficial de Bomberos o a la entidad competente, para realizar este tipo de visitas relacionadas con planes de emergencia y contingencias.

5.2 Descripción del servicio.

El Modelo Rural de Casa Refugio, es un espacio seguro que promueve la atención integral para las mujeres rurales y campesinas víctimas de las diferentes formas de violencias, junto con sus hijas e hijos y personas a cargo, procurando un acompañamiento y atención integral en un escenario acorde a su propia cultura e identidad, en donde puedan viabilizar la construcción de sus planes de vida.

La atención integral se materializa a través del servicio de acogida y la protección de las mujeres y sus sistemas familiares, así como, mediante el acompañamiento psicosocial, ocupacional, jurídico y nutricional, promoviendo el reconocimiento, garantía y restablecimiento de sus derechos, el fortalecimiento de sus capacidades y potencialidades que les permitan empoderarse frente al ejercicio de sus derechos y la terminación de los ciclos de violencias que han vivido.

En el modelo rural se brinda atención integral a las mujeres y sus sistemas familiares, las 24 horas del día, los 7 días a la semana. Para ello, la casa debe contar con un equipo interdisciplinario, que brinde asesoría y asistencia técnico legal, acompañamiento psicosocial desde el área de psicología y trabajo social, acompañamiento pedagógico, ocupacional, nutricional, de primeros auxilios y en la gestión de su autonomía económica, con el propósito de fortalecer la reconstrucción de sus proyectos de vida y la superación del ciclo de violencias, teniendo en cuenta los impactos diferenciales de las violencias contra las mujeres rurales y campesinas.

Esta modalidad se caracteriza por: (i) su ubicación de preferencia en un contexto de dinámica rural; (ii) el énfasis en el enfoque diferencial en articulación con los enfoques de derechos de las mujeres y de género, que parte del reconocimiento de la experiencia de las mujeres rurales y campesinas y sus necesidades particulares, así como del campesinado como sujeto social y político de derechos; y (iii) el énfasis en el enfoque territorial, para reconocer el estrecho vínculo entre las mujeres campesinas y rurales, el territorio y la cosmovisión y prácticas campesinas, que se fundamenta en el conocimiento acumulado y transmitido de generación en generación, sobre los animales, las plantas, las medicinas tradicionales ²⁴, así como sobre las actividades tradicionales rurales como las agropecuarias, la geografía, el clima, el agua y los demás elementos propios del entorno natural.

Adicionalmente, serán transversales al proceso de restablecimiento de derechos y fortalecimiento y promoción de liderazgos comunitarios, considerando las limitaciones tanto materiales como simbólicas que

²⁴ Alcaldía Local de Ciudad Bolívar (2011). Encuentro mujeres campesinas: memorias 2008-2011. Bogotá: Alcaldía Mayor de Bogotá.

dictan y naturalizan el rol de la mujer alrededor del cuidado, dificultando su participación en espacios de participación y representación política como las Juntas de Acción Comunal o Asambleas de Usuarios y Usuarías de los Acueductos Veredales que son espacios de deliberación que usualmente funcionan en los corregimientos y veredas de la zona rural. Esto implica el desarrollo y fortalecimiento de capacidades y habilidades sociales y políticas, las cuales son fundamentales para que las mujeres rurales y campesinas autogestionen y gestionen las situaciones que limitan el ejercicio pleno de sus derechos.

6 Características de la prestación del servicio

El Modelo Rural de Casa Refugio acoge a las mujeres rurales y campesinas víctimas de violencias, sus hijos e hijas y personas a cargo, siendo un espacio en el que podrán ser acogidas de forma segura por un periodo de hasta cuatro (4) meses con posibilidad de prórroga hasta por dos (2) meses adicionales, alejándose del entorno de violencia y de su victimario; y en el que se les proporcionará:

6.1 Recurso humano

La Secretaría Distrital de la Mujer ha previsto un equipo de trabajo interdisciplinario para desarrollar Modelo de Atención y Operación de las Casas Refugio, así como, el cumplimiento satisfactorio y a cabalidad de todas las obligaciones descritas en el presente Anexo técnico, promoviendo la implementación de todas las actividades necesarias para garantizar la atención integral de las mujeres acogidas y sus sistemas familiares, 24 horas del día, los 7 días de la semana, estructurado de la siguiente forma:

Por tanto, el talento humano del Modelo Rural de Casa Refugio estará conformado de la siguiente manera:

Equipo de atención	Número de personas	Tiempo del servicio de la Casa Refugio
Abogada	1	Se deberá garantizar la atención integral a mujeres acogidas y sus sistemas familiares 24 horas al día los 7 días a la semana, a través de turnos organizados por las Coordinadoras y concertados con el equipo de apoyo a la supervisión, bajo los lineamientos de la Secretaría Distrital de la Mujer.
Psicóloga	1	
Trabajadora Social	1	
Pedagoga	1	
Coordinadora técnica	1	
Coordinadora administrativa	1	
Auxiliar administrativa	1	
Auxiliar pedagogía	1	
Enfermera	1	
Auxiliar de enfermería	2	
Nutricionista	1	
Técnica o Tecnóloga Agropecuaria* ²⁵	1	
Operarias de cocina	2	
Operarias de servicios generales	2	
Total personas	17	

²⁵ **Disponibilidad de medio tiempo de acuerdo con la organización del equipo interdisciplinario y las actividades a desarrollar.**

Notas:

- El contratista deberá garantizar la disponibilidad de al menos una (1) persona durante las 24 horas y 7 días a la semana para el registro, ingreso y egreso de las mujeres, sus hijas e hijos, y para todo aquello que se requiera durante su permanencia.
- Para garantizar la atención integral e interdisciplinaria y la operación del servicio, las Coordinadoras de la Casa Refugio junto con el talento humano, organizarán turnos de atención que serán aprobados por el equipo de apoyo a la supervisión en la proyección de la programación mensual. Garantizando entre semana, la atención de las diferentes áreas, los fines de semana y días festivos, deberán realizar el acompañamiento, como mínimo dos áreas, de acuerdo a la organización de los turnos.
- El equipo de atención deberá tener la disponibilidad para apoyar el acompañamiento de las mujeres acogidas a su ingreso, realizando desplazamientos a las entidades o programas de atención competentes y hasta el lugar de ubicación de la Casa Refugio Rural, para lo cual el contratista garantizará el transporte conforme a lo establecido en el numeral 6.3 del presente Anexo.
- Para las Operarias de cocina, se deberán tener en cuenta las siguientes especificaciones:
 - Certificaciones de experiencia laboral que contengan como mínimo: Nombre o Razón Social de la entidad o empresa, período de vinculación (fecha de ingreso y egreso) actividades o funciones desempeñadas. En ningún caso se aceptarán certificaciones de empleadas del servicio doméstico.
 - Certificado médico en donde conste la aptitud para manipular alimentos, este debe ser expedido por médico que cuente con número de registro profesional. El certificado tendrá una vigencia no superior a (1) año Conocimientos: Buenas Prácticas en Manipulación de Alimentos – BPM y en manejo y servicio de alimentos para grupos de más de 30 personas, quienes según el cargo a desempeñar deben contar con la certificación de los exámenes médicos y los cursos respectivos exigibles para la manipulación de alimentos (coprológico seriado, frotis faríngeo, KOH.)

• Descripción de actividades a desarrollar

Cargo	Perfil y experiencia	Actividades a desarrollar
<p>Coordinadora administrativa</p>	<p>Una (1) Profesional en Economía o administración de empresas o contaduría pública, o finanzas o, comercio internacional o, administración financiera o, administración en finanzas o, administración de negocios internacionales o, negocios internacionales o, comercio internacional o, administración pública o, administración de negocios o, mercadeo o, mercadeo y publicidad o, comercio exterior o, administración en logística o, ingeniería industrial</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Gestionar, controlar los recursos para garantizar el funcionamiento y operación de la casa. • Controlar de manera eficaz y eficiente el presupuesto y los recursos físicos que sean necesarios para garantizar el óptimo funcionamiento de la Casa Refugio. • Llevar control y preparar los informes financieros de los costos fijos y variables verificando que cuenten con los soportes y requerimientos exigidos por la Ley y los lineamientos de la Secretaría Distrital de la Mujer, contenidos en las listas de chequeo y los que considere necesario solicitar para soportar el gasto. • Implementar las estrategias requeridas para dar cumplimiento a los requerimientos en cuanto a las adecuaciones locativas solicitados por la Secretaría Distrital de la Mujer, Secretaría Distrital de Salud, Unidad Administrativa Especial Cuerpo Oficial Bomberos Bogotá, Empresas de Servicios Públicos (acueducto, agua y alcantarillado, energía, gas natural) u otra entidad que regule el funcionamiento de la Casa Refugio. • Revisar la correcta liquidación de aportes al sistema de seguridad social, de acuerdo con la modalidad de contratación. • Revisar la afiliación al sistema de seguridad social del personal que presta sus servicios en la Casa Refugio de acuerdo con la normatividad aplicable a la materia.

	<p>Tres (3) años de experiencia profesional y acreditar por lo menos dos (2) proyectos enfocados en población vulnerable o proyectos con enfoque diferencial donde se haya desempeñado como gerente o directora coordinadora de proyectos, lo cual debe constar en certificación específica.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Controlar y supervisar las entradas y salidas de alimentos, vestuario, bienes y enseres de cocina, lavandería, zonas comunes, dormitorios, elementos de cocina y aseo, papelería, kit de higiene y aseo personal y aseo institucional, alimentación y todos los demás que contemplen la Estructura de Requerimientos y Costos, para garantizar el funcionamiento y operación de la Casa Refugio y atendiendo los lineamientos de la Secretaría Distrital de la Mujer, solicitando la reposición al operador. • Coordinar, supervisar y establecer los turnos y las actividades del personal de cocina, de servicios generales, de vigilancia (de acuerdo a lo establecido por la Secretaría Distrital de la Mujer) y de la profesional de apoyo administrativo. • Coordinar, asignar y supervisar el transporte de mujeres acogidas y profesionales que realizan las diligencias y acompañamientos en el proceso integral de atención y seguimiento. • Coordinar, asignar y supervisar la entrega de recursos económicos para suplir las necesidades presentadas a las mujeres acogidas y su sistema familiar, relacionadas con gastos médicos, gastos notariales, gastos estudiantiles y gastos laborales. • Coordinar con la Nutricionista de la Casa Refugio la necesidad de insumos y alimentos de acuerdo con la planeación dispuesta para ello, incluyendo las fórmulas lácteas para menores de un año, previa prescripción médica y/o criterio de la profesional de nutrición de la Casa Refugio y emitir la solicitud y compra al operador. • Garantizar que el archivo y la documentación generada por el proceso de atención y costos de operación de la Casa Refugio, esté de acuerdo con las especificaciones establecidas por el área de Gestión Documental de la Secretaría Distrital de la Mujer. • Atender oportunamente los requerimientos y/o solicitudes que realice la Dirección de Eliminación de Violencias Contra las Mujeres y Acceso a la Justicia de la Secretaría Distrital de la Mujer. • Proyectar las respuestas a los requerimientos, visitas y solicitudes de la Secretaría Distrital de la Mujer, de los organismos de control, entidades del sector público y privado y ciudadanía en general, de acuerdo a los términos y condiciones necesarias, con el fin de facilitar investigaciones, estudios y/o dar a conocer temas de competencia de Casa Refugio. • Trabajar en articulación con el Área Técnica que apoya el proceso integral de atención interdisciplinaria. • Consolidar, aprobar y remitir la documentación de ejecución administrativa, contable y financiera generada en la ejecución del Contrato, tales como cuentas de cobro, pagos y demás documentos exigidos, dentro de los tiempos y condiciones establecidos por la Secretaría Distrital de la Mujer. • Alimentar oportuna y eficientemente el Sistema Misional de la Secretaría Distrital de la Mujer con la información administrativa y financiera requerida por la Dirección de Eliminación de las Violencias contra las Mujeres de la Secretaría Distrital de la Mujer.
<p>Coordinadora Técnica</p>	<p>Una (1) Profesional en Antropología o en Derecho o en Psicología o Sociología o Trabajo Social o Ciencias Políticas o Pedagogía.</p> <p>Tres (3) años de experiencia profesional y al menos dos (2) proyectos enfocados en población rural y/o campesina y/o violencias de</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Liderar la gestión del talento humano encargado de desarrollar el modelo de atención integral para las mujeres acogidas y sus sistemas familiares. • Mantener actualizada la información del talento humano vinculado y reportar oportunamente las novedades, en el formato dispuesto por la Secretaría Distrital de la Mujer. • Reportar diariamente la ocupación, ingresos y egresos de las personas acogidas en el formato establecido para ello por la Secretaría de la Mujer, así como, las novedades en el proceso de acogida de las ciudadanas y sus personas a cargo. • Coordinar la atención integral e interdisciplinaria mediante el acompañamiento y el fortalecimiento del equipo técnico interdisciplinario que brinda la atención,

	<p>género donde se haya desempeñado como gerente o coordinadora técnica o directora o coordinadora de proyectos, lo cual debe constar en certificación específica.</p>	<p>en armonía con lo establecido en el Anexo Técnico y demás lineamientos técnicos brindados por la Secretaría Distrital de la Mujer y reconociendo las experiencias, necesidades y características particulares de las mujeres rurales y/o campesinas y sus personas a cargo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Coordinar la articulación interinstitucional con los sectores públicos y privados para la activación de rutas de atención y oferta programática de acuerdo con las necesidades de las mujeres acogidas y sus sistemas familiares y lineamientos definidos por la Secretaría Distrital de la Mujer. • Trabajar en articulación con la Coordinación Administrativa en los componentes financieros y administrativos que apoyan el proceso integral de atención psicosocial. • Convocar, coordinar y realizar reuniones periódicas y/o cuando se requiera con el equipo interdisciplinar, con el objetivo de adelantar el análisis y seguimiento de los procesos de atención de las mujeres acogidas y sus sistemas familiares, así como, revisar en equipo aspectos técnicos del modelo de atención. Espacios que podrán desarrollarse de manera presencial y/o virtual de acuerdo a la organización del talento humano. • Construir el cronograma de actividades semanales conjuntamente con el equipo interdisciplinar y verificar su cumplimiento. • Elaborar y presentar oportunamente a la supervisión, informes técnicos mensuales, finales, entre otros, según lo requerido por la Dirección de Eliminación de las Violencias Contra las Mujeres y Acceso a la Justicia de la Secretaría Distrital de la Mujer. • Asistir a las actividades de capacitación o fortalecimiento de capacidades convocadas directamente por la Dirección de Eliminación de las Violencias contra las Mujeres de la Secretaría de la Mujer, que tengan como propósito fundamental, fortalecer su quehacer en la Casa Refugio, las cuales podrán realizarse de manera presencial y/o virtual. • Garantizar que el archivo y la documentación generada por el proceso de atención psicosocial de las mujeres y sus sistemas familiares, esté de acuerdo con los lineamientos establecidos por el área de Gestión Documental de la Secretaría Distrital de la Mujer. • Informar el egreso de las mujeres y sus sistemas familiares a la autoridad competente a través de correo electrónico con copia a la Secretaría de la Mujer. Asimismo, el cierre de los procesos de atención al finalizar el seguimiento postgreso. • Organizar la distribución de los seguimientos postgreso y verificar su cumplimiento y el registro en el Sistema de Información Misional. • Reportar de manera oportuna mediante correo electrónico a la Secretaría Distrital de la Mujer, cualquier novedad que se presente en la prestación del servicio y la atención integral a las mujeres acogidas y sus sistemas familiares.
<p>Apoyo Administrativo</p>	<p>Una (1) Técnica profesional o Tecnóloga (Auxiliar Contable) en ciencias económicas, financieras o contables.</p> <p>Un (1) año de experiencia como técnica profesional o tecnológica, de los cuales seis (6) meses debe corresponder a experiencia financiera, administrativa y contables y seis (6) meses de</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Apoyar la gestión de los recursos financieros para garantizar el funcionamiento y operación de la casa. • Soportar y registrar, los pagos de la Casa Refugio exigidos por ley y por la Dirección de Eliminación de Violencias contra las Mujeres y Acceso a la Justicia de la Secretaría Distrital de la Mujer, la supervisión. • Registrar ingresos y egresos debidamente inventariados (detalle, estado actual, cantidades, valores, nuevos o usados) de los bienes muebles y enseres de la Casa Refugio entregados por El contratista. • Apoyar la entrega de los soportes documentales de las donaciones recibidas para el contrato de acuerdo a los lineamientos que para el momento establezca la Secretaría Distrital de la Mujer. • Registrar los inventarios de entrada y salidas de vestuario, bienes y enseres de cocina, lavandería, zonas comunes, dormitorios, elementos de cocina y aseo, papelería, kit de higiene y aseo personal y aseo institucional, alimentación y

	<p>experiencia en proyectos de derechos humanos y violencias de género.</p>	<p>todos los demás que contemplen la Estructura de Costos, requeridos para garantizar el funcionamiento y operación de la Casa Refugio.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Archivar la documentación generada por el proceso administrativo, financiero y contable de la Casa Refugio, de acuerdo con las especificaciones establecidas por el área de Gestión Documental de la Secretaría Distrital de la Mujer. • Apoyar las visitas de revisión técnica con bomberos y de saneamiento en salud con el hospital que corresponda al sector de donde se ubique la Casa Refugio. • Asistir a los talleres y/o actividades convocadas directamente por la Dirección de Eliminación de las Violencias contra las Mujeres de la Secretaría Distrital de la Mujer, que tengan como propósito fundamental, fortalecer su quehacer en Casa Refugio. • Apoyar lo necesario para la atención a reuniones. • Apoyar en la consolidación de la proyección de las respuestas a los requerimientos administrativos y solicitudes de los organismos de control, entidades del sector público y privado, ciudadanía en general y Secretaría Distrital de la Mujer, de acuerdo a los términos y condiciones necesarias, con el fin de facilitar investigaciones, estudios y/o dar a conocer temas de competencia de Casa Refugio. • Responder por los equipos y demás elementos a su cargo e informar a la Coordinadora Administrativa sobre cualquier anomalía o deterioro que ellos presenten, solicitando su reposición o reparación si es necesario.
<p>Abogada</p>	<p>Una (1) Profesional en Derecho con tarjeta profesional.</p> <p>Experiencia general de tres (3) años en ejercicio profesional, de los cuales, dos (2) años debe corresponder a experiencia en litigio en derechos humanos de las mujeres y/o violencias de género.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Realizar la valoración socio jurídica en los formatos establecidos por la Secretaría Distrital de la Mujer a cada una de las mujeres cuando ingresan a la Casa Refugio Rural a partir de la cual se formula el Plan de Acción Individual. • Orientar, asesorar, acompañar y/o representar a las mujeres de la Casa Refugio Rural desde los enfoques establecidos en el Anexo Técnico, en temas jurídicos relativos a su proceso de restablecimiento de derechos ante las instancias administrativas y/o judiciales competentes para dictar Medidas de Protección en asuntos de violencias de género, o conexos con la Medida de Protección como víctima de violencias. • Apoyar a la Coordinadora Técnica y Administrativa en las respuestas a los requerimientos y solicitudes de los organismos de control, entidades del sector público, privado y ciudadanía en general y de la Secretaría Distrital de la Mujer, de acuerdo a los términos y condiciones dados por la entidad. • Apoyar desde su área la elaboración de informes de los procesos de atención de las mujeres acogidas, así como, informes técnicos de la prestación del servicio, según lo requerido por la Dirección de Eliminación de las Violencias Contra las Mujeres y Acceso a la Justicia de la Secretaría Distrital de la Mujer, la supervisora y/o el apoyo a la supervisión. • Diligenciar los instrumentos de recolección de información propios del área, para construir la caracterización respecto a las mujeres y sus sistemas familiares que permita realizar una lectura de necesidades y particularidades para la generación de nuevas estrategias de acompañamiento integral en la Casa Refugio. • Verificar y alimentar oportunamente el Sistema Misional de la Secretaría Distrital de la Mujer con la información del área, requerida por la Dirección de Eliminación de Violencias contra las Mujeres y Acceso a la Justicia de la Secretaría Distrital de la Mujer. • Asistir a las reuniones o actividades de capacitación convocadas por las Coordinadoras de la Casa Refugio y/o por la Dirección de Eliminación de Violencias contra las Mujeres de la Secretaría Distrital de la Mujer, las cuales podrán realizarse de manera presencial y/o virtual. • Apoyar la elaboración del Informe de Egreso con información del área, detallando aspectos del plan de atención, avances, logros, dificultades, entre

		<p>otros aspectos principales del proceso de atención brindado a las mujeres y sus personas a cargo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apoyar en la proyección de comunicaciones de cierre del proceso de atención y dirigir a las entidades competentes. • Realizar el seguimiento a que tienen derecho las mujeres egresadas de conformidad con los lineamientos de tiempo establecidos por la Secretaría Distrital de la Mujer, el cual se podrá llevar a cabo a través de llamadas telefónicas, visitas domiciliaria y/o encuentros establecidos previamente. • Responder por los equipos y demás elementos a su cargo e informar a la Coordinadora Administrativa sobre cualquier anomalía o deterioro que ellos presenten, solicitando su reposición o reparación si es necesario. • Desempeñar las demás actividades acordes con el objeto de su vinculación.
Psicóloga	<p>Una (1) Profesional en Psicología.</p> <p>Experiencia general de mínimo tres (3) años en ejercicio profesional, de los cuales dos (2) años debe corresponder a experiencia en proyectos de atención a población rural y/o campesina y/o víctimas de violencias de género.</p> <p>Esta experiencia se contabilizará a partir de la expedición de la Tarjeta profesional, por ser un área de la salud, de conformidad con lo establecido en el Decreto-Ley 019 de 2012.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Realizar valoración psicológica a cada una de las mujeres, sus hijos, hijas a partir de los 5 años y personas a cargo cuando ingresan a la Casa Refugio. • Formular el Plan de Acción Individual de las mujeres acogidas y sus sistemas familiares de acuerdo a los resultados de la valoración inicial. Este plan deberá responder a las necesidades y características de la mujer, a los propósitos de las etapas de atención y los resultados esperados durante el proceso de acogida y atención. • Realizar intervenciones individuales, familiares y/o colectivas que promuevan el reconocimiento y la resignificación de las violencias, así como, el empoderamiento frente al ejercicio de sus derechos en armonía con los enfoques definidos en el Anexo Técnico. • Gestionar la atención especializada en salud mental en los casos de mujeres que ingresen con diagnósticos asociados a las afectaciones consecuentes de los hechos de violencia o cuando a partir de la valoración inicial se identifique esta necesidad. • Realizar intervención en crisis (cuando se requiera) a las mujeres y su sistema familiar. • En los casos de mujeres víctimas de violencia sexual, articular con las áreas correspondientes y realizar seguimiento a las acciones de atención en salud física y mental conforme a lo establecido en la Resolución 459 de 2012²⁶, así como, apoyar en la preparación y/o acompañamiento de las mujeres en diligencias de acceso a la justicia²⁷. • Articular acciones interdisciplinarias para el desarrollo de actividades del espacio de huerta agroecológica. • Asistir a las reuniones o actividades de capacitación convocadas por las Coordinadoras de la Casa Refugio y/o por la Dirección de Eliminación de Violencias contra las Mujeres de la Secretaría Distrital de la Mujer, las cuales podrán realizarse de manera presencial y/o virtual. • Realizar el seguimiento a que tienen derecho las mujeres egresadas de conformidad con los lineamientos de tiempo establecidos, el cual se podrá llevar a cabo a través de visitas domiciliarias, atención en la Casa Refugio o en las Casas de Igualdad de Oportunidades, llamadas telefónicas. • Apoyar a la Coordinadora Técnica y Administrativa en las respuestas a los requerimientos y solicitudes de los organismos de control, entidades del sector público, privado y ciudadanía en general y de la Secretaría Distrital de la Mujer, de acuerdo a los términos y condiciones dados por la entidad. • Apoyar desde su área la elaboración de informes de los procesos de atención de las mujeres acogidas, así como, informes técnicos de la prestación del

²⁶ Por la cual se adopta el Protocolo y Modelo de Atención Integral en Salud para Víctimas de Violencia Sexual.

²⁷ En ningún caso de violencia sexual la profesional en psicología debe entrevistar a la mujer, sus hijas e hijos, sobre las circunstancias de tiempo, modo y lugar de los hechos victimizantes, atendiendo al principio de acción sin daño y no revictimización.

		<p>servicio, según lo requerido por la Dirección de Eliminación de las Violencias Contra las Mujeres y Acceso a la Justicia de la Secretaría Distrital de la Mujer, la supervisora y/o el apoyo a la supervisión.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificar y alimentar oportunamente el Sistema Misional de la Secretaría Distrital de la Mujer con la información del área, requerida por la Dirección de Eliminación de Violencias contra las Mujeres y Acceso a la Justicia de la Secretaría Distrital de la Mujer. • Diligenciar los instrumentos de recolección de información propios del área, que permitan realizar una lectura de necesidades y particularidades para la generación de nuevas estrategias de acompañamiento integral en la Casa Refugio. • Apoyar la elaboración del Informe de Egreso con información del área, detallando aspectos del plan de atención, avances, logros, dificultades, entre otros aspectos principales del proceso de atención brindado a las mujeres y sus personas a cargo. • Apoyar en la proyección de comunicaciones de cierre del proceso de atención y dirigir a las entidades competentes. • Desempeñar las demás actividades acordes con el objeto de su vinculación.
<p>Trabajadora Social</p>	<p>Una (1) Profesional en Trabajo Social.</p> <p>Experiencia general de mínimo tres (3) años en ejercicio profesional, de los cuales dos (2) años debe corresponder a experiencia en proyectos con población rural y/o campesina y rutas de atención estatal en derechos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Realizar la valoración socio familiar de las mujeres acogidas y su sistema familiar, a partir de la cual se formulará el Plan de Acción Individual. • Orientar, asesorar y hacer un plan de acompañamiento a las mujeres que permita dar inicio al restablecimiento, activación y fortalecimiento de las redes de apoyo familiares, sociales e institucionales o ante el Sistema Distrital de Atención a Víctimas. Dicho plan de acompañamiento y sus avances debe ser actualizado mensualmente. • Socializar el Pacto de Convivencia a las mujeres y a su sistema familiar acogidos en la Casa Refugio, en aras de promover la corresponsabilidad y la sana convivencia y verificar su cumplimiento. • Realizar intervenciones individuales, familiares y/o colectivas que promuevan el reconocimiento y la resignificación de las violencias, así como, el empoderamiento frente al ejercicio de sus derechos en armonía con los enfoques definidos en el Anexo Técnico. • Establecer articulación con las instituciones públicas y privadas que, con su intervención, puedan aportar a la restitución de los derechos de las mujeres y su sistema familiar acogidos en Casa Refugio (vinculación por Integración Social, trámites del Sistema Integral de Seguridad Social, empleabilidad, capacitación, recreación). • Realizar articulaciones que permitan el desarrollo de acciones interdisciplinarias, relacionadas con la implementación y el fortalecimiento de la huerta agroecológica. • Realizar asesoría y/o acompañamiento a las mujeres acogidas, en su proceso de búsqueda de oportunidades para el fortalecimiento de su autonomía económica, teniendo en cuenta sus competencias, perfiles ocupacionales e intereses, y partiendo de opciones generadas por la Casa Refugio a través de espacios individuales y colectivos. • Sistematizar la caracterización general de las personas acogidas y egresadas, de acuerdo con el formato establecido por la Secretaría Distrital de la Mujer. • Apoyar la elaboración del Informe de Egreso con información del área, detallando aspectos del plan de atención, avances, logros, dificultades, entre otros aspectos principales del proceso de atención brindado a las mujeres y sus personas a cargo. • Realizar el seguimiento a que tienen derecho las mujeres egresadas de conformidad con los lineamientos de tiempo establecidos por la Secretaría Distrital de la Mujer, el cual se podrá llevar a cabo a través de llamadas telefónicas, visitas domiciliares y/o encuentros establecidos previamente.

		<ul style="list-style-type: none"> • Diligenciar los instrumentos de recolección de información propios del área, para construir la caracterización del área respecto a las mujeres y su sistema familiar que permita realizar una lectura de necesidades y particularidades para la generación de nuevas estrategias de acompañamiento integral en la Casa Refugio. • Elaborar y presentar oportunamente informes técnicos parciales y consolidados del área según lo requerido por la Dirección de Eliminación de las Violencias Contra las Mujeres y Acceso a la Justicia de la Secretaría Distrital de la Mujer. • Asistir a las reuniones o actividades de capacitación convocadas por las Coordinadoras de la Casa Refugio y/o por la Dirección de Eliminación de Violencias contra las Mujeres de la Secretaría Distrital de la Mujer, las cuales podrán realizarse de manera presencial y/o virtual. • Verificar y alimentar oportunamente el Sistema Misional de la Secretaría Distrital de la Mujer con la información del área, requerida por la Dirección de Eliminación de Violencias contra las Mujeres y Acceso a la Justicia de la Secretaría Distrital de la Mujer. • Apoyar en la proyección de comunicaciones de cierre del proceso de atención y dirigir a las entidades competentes. • Apoyar a la Coordinadora Técnica y Administrativa en las respuestas a los requerimientos y solicitudes de los organismos de control, entidades del sector público, privado y ciudadanía en general y de la Secretaría Distrital de la Mujer, de acuerdo a los términos y condiciones dados por la entidad. • Apoyar desde su área la elaboración de informes de los procesos de atención de las mujeres acogidas, así como, informes técnicos de la prestación del servicio, según lo requerido por la Dirección de Eliminación de las Violencias Contra las Mujeres y Acceso a la Justicia de la Secretaría Distrital de la Mujer, la supervisora y/o el apoyo a la supervisión. • Desempeñar las demás actividades acordes con el objeto de su vinculación.
<p>Pedagoga o licenciada en educación</p>	<p>Una (1) Profesional en Pedagogía o Psicopedagogía o Educación o Licenciaturas.</p> <p>Experiencia general superior de tres (3) años como profesional, de los cuales dos (2) años debe corresponder a experiencia en proyectos con población rural o campesina y/o experiencia en proyectos con mujeres en sus diferencias y diversidad o proyectos con enfoques de género y diferencial.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Valorar el nivel educativo tanto de las mujeres como de sus hijas e hijos si los tuvieren, determinando las necesidades y perfil educativo a partir de lo cual se formulará el Plan de Acción Individual para cada integrante del sistema familiar. • Orientar, promover, acompañar y/o apoyar procesos educativos, formativos o de capacitación de las mujeres y su sistema familiar que favorezcan su inclusión social y laboral bajo el enfoque territorial. • Coordinar acciones con el sector educación e integración social y otras entidades públicas y privadas teniendo en cuenta el enfoque territorial. • Proponer y desarrollar espacios formativos, creativos y lúdicos que favorezcan la recuperación personal y familiar de las mujeres y su sistema familiar, abordando, entre otros ejes temáticos, los relacionados al cuidado de la huerta agroecológica en articulación con la técnica agropecuaria. • Realizar intervenciones individuales, familiares y colectivas, con enfoque diferencial y territorial, que den respuesta a la re significación, reconocimiento y empoderamiento de sus derechos como víctimas de violencias. • Administrar, seleccionar y confeccionar material didáctico y demás insumos para las actividades pedagógicas en materia de violencias contra las mujeres y/o pedagogía para la paz. • Apoyar a la Coordinadora Técnica y Administrativa en las respuestas a los requerimientos y solicitudes de los organismos de control, entidades del sector público, privado y ciudadanía en general y de la Secretaría Distrital de la Mujer, de acuerdo a los términos y condiciones dados por la entidad. • Verificar y alimentar oportunamente el Sistema Misional de la Secretaría Distrital de la Mujer con la información del área, requerida por la Dirección de Eliminación de Violencias contra las Mujeres y Acceso a la Justicia de la Secretaría Distrital de la Mujer.

		<ul style="list-style-type: none"> • Asistir a las reuniones o actividades de capacitación convocadas por las Coordinadoras de la Casa Refugio y/o por la Dirección de Eliminación de Violencias contra las Mujeres de la Secretaría Distrital de la Mujer, las cuales podrán realizarse de manera presencial y/o virtual. • Realizar el seguimiento a que tienen derecho las mujeres egresadas de conformidad con los lineamientos de tiempo establecidos por la Secretaría Distrital de la Mujer, el cual se podrá llevar a cabo a través de llamadas telefónicas, visitas domiciliaria y/o encuentros establecidos previamente. • Asesorar a las mujeres sobre la vinculación y permanencia educativa, en el proceso de preparación para su egreso. • Coordinar y realizar seguimiento a las acciones de acompañamiento pedagógico a las mujeres y su sistema familiar desarrollado por la auxiliar de pedagogía. • Apoyar la elaboración del Informe de Egreso con información del área, detallando aspectos del plan de atención, avances, logros, dificultades, entre otros aspectos principales del proceso de atención brindado a las mujeres y sus personas a cargo. • Apoyar desde su área la elaboración de informes de los procesos de atención de las mujeres acogidas, así como, informes técnicos de la prestación del servicio, según lo requerido por la Dirección de Eliminación de las Violencias Contra las Mujeres y Acceso a la Justicia de la Secretaría Distrital de la Mujer, la supervisora y/o el apoyo a la supervisión. • Desempeñar las demás actividades acordes con el objeto de su vinculación.
<p>Auxiliar Pedagogía</p>	<p>Una (1) Profesional en Pedagogía o Psicopedagogía o Educación o Licenciaturas.</p> <p>Experiencia general superior de un (1) año como profesional, de los cuales seis (6) meses deben corresponder a experiencia en proyectos con mujeres en sus diferencias y diversidad y/o de derechos humanos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Apoyar la valoración del nivel educativo tanto de las mujeres como de sus hijas e hijos si los tuvieran, determinando las necesidades y perfil educativo a partir de lo cual se formulará el Plan de Acción Individual para cada integrante del sistema familiar. • Apoyar la orientación, promoción y acompañamiento en los procesos educativos y formativos de las mujeres y su sistema familiar bajo enfoque territorial. • Acompañar, orientar y apoyar los procesos académicos, formativos y/o de capacitación que las mujeres, adolescentes, niñas y niños se hallen adelantando, para su inclusión social y laboral teniendo en cuenta el enfoque territorial. • Apoyar el desarrollo de espacios formativos, creativos y lúdicos que favorezcan la recuperación personal y familiar de las mujeres, niñas, niños y adolescentes, abordando, entre otros ejes temáticos, los relacionados al cuidado de la huerta agroecológica en articulación con la técnica agropecuaria. • Apoyar la realización de intervenciones individuales, familiares y/o colectivas que promuevan el reconocimiento y la resignificación de las violencias, así como, el empoderamiento frente al ejercicio de sus derechos en armonía con los enfoques definidos en el Anexo Técnico. • Apoyar la selección y confección de material didáctico y demás insumos para las actividades pedagógicas en materia de violencias contra las mujeres y/o pedagogía para la paz. • Apoyar a la Coordinadora Técnica y Administrativa en las respuestas a los requerimientos y solicitudes de los organismos de control, entidades del sector público, privado y ciudadanía en general y de la Secretaría Distrital de la Mujer, de acuerdo a los términos y condiciones dados por la entidad. • Verificar y alimentar oportunamente el Sistema Misional de la Secretaría Distrital de la Mujer con la información del área, requerida por la Dirección de Eliminación de Violencias contra las Mujeres y Acceso a la Justicia de la Secretaría Distrital de la Mujer. • Apoyar la elaboración del Informe de Egreso con información del área, detallando aspectos del plan de atención, avances, logros, dificultades, entre

		<p>otros aspectos principales del proceso de atención brindado a las mujeres y sus personas a cargo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Realizar el seguimiento a que tienen derecho las mujeres egresadas de conformidad con los lineamientos de tiempo establecidos por la Secretaría Distrital de la Mujer, el cual se podrá llevar a cabo a través de llamadas telefónicas, visitas domiciliaria y/o encuentros establecidos previamente. • Asistir a las reuniones o actividades de capacitación convocadas por las Coordinadoras de la Casa Refugio y/o por la Dirección de Eliminación de Violencias contra las Mujeres de la Secretaría Distrital de la Mujer, las cuales podrán realizarse de manera presencial y/o virtual. • Apoyar desde su área la elaboración de informes de los procesos de atención de las mujeres acogidas, así como, informes técnicos de la prestación del servicio, según lo requerido por la Dirección de Eliminación de las Violencias Contra las Mujeres y Acceso a la Justicia de la Secretaría Distrital de la Mujer, la supervisora y/o el apoyo a la supervisión. • Desempeñar las demás actividades acordes con el objeto de su vinculación.
<p>Enfermera</p>	<p>Una (1) Profesional en enfermería.</p> <p>Experiencia general superior de mínimo tres (3) años como profesional, de los cuales dos (2) años debe corresponder a experiencia en proyectos con población rural y/o campesina y/o de derechos humanos.</p> <p>La experiencia profesional se le contabilizara a partir de la tarjeta profesional, de conformidad con el Decreto-Ley 019 de 2012.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Realizar la valoración del estado de salud de la mujer y su sistema familiar al ingreso y egreso, de acuerdo con el formato establecido por la Secretaría Distrital de la Mujer en el Sistema de Información Misional. • Diseñar el Plan de Acción para la mujer y su sistema familiar, en un tiempo no mayor a tres días calendario, formulando estrategias de intervención por ciclo vital, destinadas al mantenimiento de la salud de manera preventiva respecto a salud sexual y reproductiva, crecimiento y desarrollo, vacunación, cuidado oral y afectaciones de salud que puedan presentarse durante el período de acogida. • Coordinar con las profesionales del área de Trabajo Social la identificación de servicios en salud requeridos por las mujeres y su sistema familiar. • Asegurar el plan de atención en el área de primeros auxilios frente a la toma de medicamentos derivados de la atención e indicados por el o la profesional en medicina exclusivamente, a través de una fórmula médica. • Orientar y/o acompañar a las mujeres y su sistema familiar en los trámites relacionados con citas médicas, hospitalización, interconsultas, adquisición de medicamentos, entre otros. • Dar cumplimiento a los parámetros de manejo integral de residuos peligrosos establecido de acuerdo con las normas legales vigentes. • Coordinar con las Profesionales de las áreas de Nutrición, Trabajo Social y Pedagogía la generación de espacios de sensibilización alrededor de la prevención y promoción en hábitos de vida saludable. • Apoyar a la Coordinadora Técnica y Administrativa en las respuestas a los requerimientos y solicitudes de los organismos de control, entidades del sector público, privado y ciudadanía en general y de la Secretaría Distrital de la Mujer, de acuerdo a los términos y condiciones dados por la entidad. • Asistir a las reuniones o actividades de capacitación convocadas por las Coordinadoras de la Casa Refugio y/o por la Dirección de Eliminación de Violencias contra las Mujeres de la Secretaría Distrital de la Mujer, las cuales podrán realizarse de manera presencial y/o virtual. • Apoyar la elaboración del Informe de Egreso con información del área, detallando aspectos del plan de atención, avances, logros, dificultades, entre otros aspectos principales del proceso de atención brindado a las mujeres y sus personas a cargo. • Realizar el seguimiento a que tienen derecho las mujeres egresadas de conformidad con los lineamientos de tiempo establecidos por la Secretaría Distrital de la Mujer, el cual se podrá llevar a cabo a través de llamadas telefónicas, visitas domiciliaria y/o encuentros establecidos previamente

		<ul style="list-style-type: none"> • Coordinar con entidades públicas o privadas, actividades colectivas sobre promoción y prevención de la salud, crecimiento y desarrollo, salud sexual y reproductiva, vacunación y hábitos de vida saludable. • Coordinar con la profesional del área de Nutrición el plan para acompañar a la mujer acogida, en el suministro de fórmula láctea a menores de un (1) año. • Responder por los equipos y demás elementos a su cargo e informar a la Coordinadora Administrativa sobre cualquier anomalía o deterioro que ellos presenten, solicitando su reposición o reparación si es necesario. • Desempeñar las demás actividades acordes con el objeto de su vinculación.
Auxiliar Técnica en Enfermería	<p>Dos (2) Técnicas y/o auxiliares de enfermería</p> <p>Experiencia laboral de 2 años en atención de primeros auxilios.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Apoyar la realización de valoración del estado de salud de la mujer y su sistema familiar al ingreso y egreso de acuerdo con el formato establecido por la Secretaría Distrital de la Mujer en el Sistema de Información Misional. • Apoyar la elaboración del Plan de Acción para la mujer y su sistema familiar, en un tiempo no mayor a tres días calendario, destinado al mantenimiento de la salud de manera preventiva respecto a salud sexual y reproductiva, crecimiento y desarrollo, vacunación, cuidado oral y afectaciones de salud que puedan presentarse durante el período de acogida. • Cumplir con el plan de atención en primeros auxilios frente a la toma de medicamentos derivados de la atención e indicados por el o la profesional en medicina exclusivamente a través de una fórmula médica. • Acompañar a las mujeres y su sistema familiar en los trámites relacionados con citas médicas, hospitalización, interconsultas, adquisición de medicamentos, entre otros. • Cumplir los parámetros de manejo integral de residuos peligrosos establecidos en las normas legales vigentes. • Apoyar a la Coordinadora Técnica y Administrativa en las respuestas a los requerimientos y solicitudes de los organismos de control, entidades del sector público, privado y ciudadanía en general y de la Secretaría Distrital de la Mujer, de acuerdo a los términos y condiciones dados por la entidad. • Asistir a las reuniones o actividades de capacitación convocadas por las Coordinadoras de la Casa Refugio y/o por la Dirección de Eliminación de Violencias contra las Mujeres de la Secretaría Distrital de la Mujer, las cuales podrán realizarse de manera presencial y/o virtual. • Apoyar la elaboración del Informe de Egreso con información del área, detallando aspectos del plan de atención, avances, logros, dificultades, entre otros aspectos principales del proceso de atención brindado a las mujeres y sus personas a cargo. • Realizar el seguimiento a que tienen derecho las mujeres egresadas de conformidad con los lineamientos de tiempo establecidos por la Secretaría Distrital de la Mujer, el cual se podrá llevar a cabo a través de llamadas telefónicas, visitas domiciliaria y/o encuentros establecidos previamente. • Apoyar y asistir a las actividades colectivas de promoción y prevención, en crecimiento y desarrollo, salud sexual y reproductiva, vacunación y hábitos de vida saludable. • Apoyar la coordinación con el área de nutrición el plan para acompañar a la mujer acogida, en el suministro de fórmula láctea a menores de un año. • Responder por los equipos y demás elementos a su cargo e informar a la Coordinadora Administrativa sobre cualquier anomalía o deterioro que ellos presenten, solicitando su reposición o reparación si es necesario. • Desempeñar las demás actividades acordes con su objeto contractual.
Nutricionista Dietista	<p>Profesional en Nutrición y Dietética.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Realizar una (1) valoración nutricional inicial durante los primeros 5 días hábiles de acogida, evaluando los datos generados en la anamnesis alimentaria, valoración antropométrica de la mujer y personas a su cargo; indagando antecedentes médicos, familiares, alimentarios, nutricionales e indicadores nutricionales: peso, talla, perímetro cefálico (niños y niñas menores de 2 años),

	<p>Dos (2) años de experiencia profesional dentro del cual debe tener un (1) año de experiencia asistencial y manejo dietético en pacientes crónicos, personas adultas, gestantes, adolescentes y niños y niñas, así como en manejo de servicio de alimentos y atención alimentaria y nutricional con población vulnerable y/o con enfoque diferencial.</p> <p>Experiencia contada después de inscripción en el Rethus. La profesional deberá acreditar el trámite ante el Colegio Colombiano de Nutricionistas Dietistas, el Ministerio de Salud y Protección Social o quien cumpla sus veces.</p>	<p>perímetro braquial (6 a 60 meses de edad), circunferencia cintura (mayores de 18 años), a partir de estos datos clasificará nutricionalmente a la población acogida. Evidencia Sistema Misional.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Realizar una (1) valoración al egreso de cada grupo familiar, en donde se identifique el goce efectivo al derecho a la alimentación durante el tiempo de acogida en la Casa Refugio, de conformidad con el plan de acción establecido en la valoración inicial. Evidencia Sistema Misional. • Establecer un (1) plan alimentario inicial para las personas acogidas y un plan de acción individual, fundamentándose en los resultados de la valoración y anamnesis nutricional y alimentaria de la mujer y su sistema familiar. • Realizar un (1) seguimiento mensual a los planes de acción individuales de gestantes o lactantes con bajo peso, niños y niñas con estados de desnutrición aguda moderada o severa (sin complicaciones), mujeres adultas con enfermedades crónicas no transmisibles asociadas al sobrepeso o la obesidad y/o toda persona que lo requiera, según la valoración inicial. • Activar rutas para el manejo de alteraciones nutricionales según los protocolos establecidos para Casas Refugio. • Realizar seguimiento alimentario a la mujer y sistema familiar, respecto a la tolerancia de los alimentos servidos, porción, preparaciones a través de proceso de observación en los diferentes tiempos de comida. • Realizar mínimo una (1) asesoría mensual de carácter individual y/o colectiva en diferentes temas relacionados con salud, nutrición, lactancia materna, actividad física, entre otros, para todos los diferentes ciclos de vida. • Acordar con la Coordinadora Administrativa de la Casa Refugio las compras de los alimentos de acuerdo con la planeación dispuesta para ello y supervisar su estado y calidad de acuerdo con las normas legales vigentes. • Articular acciones interdisciplinarias para el desarrollo de actividades del espacio huerta agroecológica. • Dar cumplimiento, seguimiento, control y verificación a la minuta patrón y el ciclo de menú establecido, a través de una verificación mensual de los gramajes en porción servida. En caso de que se requiera atención diferencial, le corresponde a la nutricionista de la Casa Refugio las modificaciones a que haya lugar para la elaboración de ciclos de menús o con enfoque diferencial, las cuales deben estar enmarcadas en las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes de la población colombiana vigente. • Identificar y reportar de forma oportuna los casos de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). • Realizar una (1) capacitación mensual sobre saneamiento básico y buenas prácticas de manufactura, para el personal manipulador de alimentos y aseo general. • Realizar seguimiento diario al plan de saneamiento, procesos de recibo y almacenamiento de alimentos y preparación según Resolución 2674 de 2013. • Apoyar la elaboración del Informe de Egreso con información del área, detallando aspectos del plan de atención, avances, logros, dificultades, entre otros aspectos principales del proceso de atención brindado a las mujeres y sus personas a cargo. • Realizar el seguimiento a que tienen derecho las mujeres egresadas de conformidad con los lineamientos de tiempo establecidos por la Secretaría Distrital de la Mujer, el cual se podrá llevar a cabo a través de llamadas telefónicas, visitas domiciliares y/o encuentros establecidos previamente. • Asistir a las reuniones o actividades de capacitación convocadas por las Coordinadoras de la Casa Refugio y/o por la Dirección de Eliminación de Violencias contra las Mujeres de la Secretaría Distrital de la Mujer, las cuales podrán realizarse de manera presencial y/o virtual.
--	---	---

		<ul style="list-style-type: none"> • Responder por los equipos y demás elementos a su cargo e informar a la Coordinadora Administrativa sobre cualquier anomalía o deterioro que ellos presenten, solicitando su reposición o reparación si es necesario. • Determinar la dosis del suministro de fórmula láctea a menores de un año, coordinando con las profesionales del área de Primeros Auxilios el plan para acompañar a la mujer acogida en la preparación y consumo de este. • Desempeñar las demás funciones inherentes al objeto de su vinculación
<p>Técnica Profesional o Tecnóloga Agropecuaria.</p>	<p>Una (1) Técnica Profesional o Tecnóloga Agropecuaria.</p> <p>Experiencia: un (1) año como técnica profesional o tecnológica, de los cuales seis (6) meses debe corresponder a experiencia en proyectos con población rural y/o campesina.</p> <p>Con disponibilidad de medio tiempo, durante toda la ejecución del contrato</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Orientar a las personas acogidas sobre las labores de siembra y mantenimiento de la Huerta Agroecológica reconociendo sus saberes y prácticas en agricultura. • Apoyar procesos pedagógicos y de capacitación en temas de producción agrícola, gestión ambiental comunitaria, y/o seguridad alimentaria y nutricional a través de actividades colectivas, articulando acciones en torno a las Huertas Agroecológicas aportando con ello al proceso de atención de las mujeres y sistemas familiares acogidos, en articulación con el área de pedagogía. • Organizar salidas pedagógicas y articular espacios de intercambio de experiencias con asociaciones, cooperativas u organizaciones que adelanten proyectos de economía solidaria en zona rural, por lo menos una vez al mes, haciendo uso del vehículo dispuesto por el operador. De acuerdo con las orientaciones brindadas por la Secretaría Distrital de la Mujer. • Responder por los elementos a su cargo e informar a la Coordinadora Administrativa sobre cualquier anomalía o deterioro que ellos presenten, solicitando su reposición o reparación si es necesario. • Asistir a las reuniones o actividades de capacitación convocadas por las Coordinadoras de la Casa Refugio y/o por la Dirección de Eliminación de Violencias contra las Mujeres de la Secretaría Distrital de la Mujer, las cuales podrán realizarse de manera presencial y/o virtual. • Verificar y alimentar oportunamente el Sistema de Información Misional de la Secretaría Distrital de la Mujer con la información de las acciones desarrolladas con las mujeres y sus sistemas familiares en articulación con el área de pedagogía. • Apoyar la elaboración del Informe de Egreso en articulación con el área de pedagogía, detallando aspectos del plan de atención, avances, logros, dificultades, entre otros resultados principales del proceso de atención brindado a las mujeres y sus personas a cargo. • Apoyar desde su área la elaboración de informes de los procesos de atención de las mujeres acogidas, así como, informes técnicos de la prestación del servicio, según lo requerido por la Dirección de Eliminación de las Violencias Contra las Mujeres y Acceso a la Justicia de la Secretaría Distrital de la Mujer, la supervisora y/o el apoyo a la supervisión. • Desempeñar las demás funciones inherentes al objeto de su vinculación.
<p>Operarias Servicios generales</p>	<p>Dos (2) operarias con Título de Bachiller o dos (2) años de experiencia laboral.</p> <p>Siete (7) meses de experiencia laboral en servicios generales.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Realizar la limpieza y adecuación de los espacios habitacionales cuando las mujeres y su sistema familiar egresan definitivamente de Casa Refugio, de acuerdo con los parámetros fitosanitarios aplicables. • Realizar la limpieza de las oficinas y áreas asignadas (patio, antejardín, ludoteca, áreas comunes, comedor, espacios de talleres y reuniones, entre otros), antes y después del ingreso de las Profesionales del equipo de la Casa Refugio. • Mantener los baños asignados a las profesionales del equipo de la Casa Refugio en perfectas condiciones de aseo, limpieza y con la dotación necesaria.

		<ul style="list-style-type: none"> • Clasificar la basura empacando desechos orgánicos e inorgánicos y residuos peligrosos, que salgan de los baños, oficinas y lugares asignados, en bolsas separadas según normatividad vigente. • Responder por los equipos y demás elementos a su cargo e informar a la Coordinadora Administrativa sobre cualquier anomalía o deterioro que ellos presenten, solicitando su reposición o reparación si es necesario. • Velar por el correcto mantenimiento del aseo en las áreas asignadas, muebles enseres y equipos de acuerdo con los parámetros fitosanitarios. • Desempeñar las demás actividades acordes con el objeto de su vinculación
Operarias de Cocina	<p>Dos manipuladoras de alimentos, una (1) por cada 10 personas acogidas, de acuerdo con el siguiente perfil y con disponibilidad de tiempo requerido para el servicio:</p> <p>Título de bachiller o dos (2) años de experiencia laboral.</p> <p>Experiencia mínima de un (1) año en preparación, servido y distribución de alimentos, para grupos de más de 20 personas, con disponibilidad para dedicar 100% de tiempo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Preparar y servir los alimentos, según la Minuta patrón y lineamientos dados por la Nutricionista. • Coordinar con la Nutricionista de la Casa Refugio las compras de los alimentos de acuerdo con la planeación dispuesta para ello. • Hacer uso racional de las materias primas, insumos y alimentos. • Controlar que los platos solicitados, salgan en las condiciones exigidas. • Velar por el correcto funcionamiento del servicio de alimentación y conservación de los alimentos. • Velar por el correcto mantenimiento del aseo en la cocina, muebles enseres y equipos de acuerdo con los parámetros fitosanitarios. • Apoyar a la Coordinadora Administrativa en el recibo y manipulación de alimentos. • Responder por los equipos y demás elementos a su cargo e informar a la Coordinadora Administrativa sobre cualquier anomalía o deterioro que ellos presenten, solicitando su reposición o reparación si es necesario. • Clasificar la basura empacando desechos orgánicos e inorgánicos, que salgan de la cocina, en bolsas separadas según normatividad vigente. • Desempeñar las demás actividades acordes con su objeto contractual.

Aspectos a tener en cuenta en la selección y contratación de todo el talento humano por parte del contratista

- En ninguna circunstancia, se podrá vincular recurso humano que tenga antecedentes fiscales, disciplinarios, judiciales medidas correctivas, antecedentes de personería y registro de inhabilidades por delitos sexuales cometidos contra personas menores de edad. Para lo cual, el contratista deberá realizar la primera verificación de antecedentes disciplinarios (Procuraduría), fiscales (Contraloría), judiciales y medidas correctivas (Policía Nacional) **durante el proceso de selección, y posteriormente actualizar la consulta al tercer (3) mes de ejecución del contrato y previo a la finalización del mismo**. Igualmente, se debe realizar la verificación de antecedentes para recurso humano extranjero, que cuente con permiso de permanencia y autorización para trabajar en el país.
- De la misma forma, no se podrán vincular personas que se encuentren inhabilitados por delitos contra la libertad, integridad y formación sexuales contra niños, niñas y adolescentes, conforme a lo establecido en el decreto 753 del 30 de abril de 2019. Para lo cual, el operador deberá realizar la respectiva búsqueda en el Sistema de consulta dispuesto por la Policía Nacional, **contando previamente con autorización de las profesionales a vincular**.
- Cuando se requiera el cambio de alguna de las personas que integra el talento humano durante la ejecución del contrato, el contratista deberá presentar a la Supervisión la hoja de vida y sus soportes, correspondiente al perfil o perfiles de reemplazo que deberán ser iguales o superiores, cumpliendo

siempre con lo establecido en el Anexo Técnico. Dicho perfil será verificado y aprobado por la Secretaría Distrital de la Mujer.

- El contratista deberá garantizar que el personal vinculado, se encuentre afiliado al sistema de seguridad social antes de iniciar sus labores en la Casa Refugio, de igual manera deberá garantizar que se esté haciendo el pago de aportes al sistema de salud y pensión y riesgos profesionales por cada una de las personas que conformen el recurso humano, según el tipo de vinculación, sobre la base de honorarios o salarios se deben realizar las deducciones de Ley a las que haya lugar y se reajustarán durante la vigencia del contrato de acuerdo a lo definido por Ley en caso de que corresponda.
- El contratista deberá cumplir con la legislación en Seguridad y Salud en el Trabajo y Ambiental vigentes, entre otras la Ley 1562 de 2012 y el Decreto único reglamentario 1072 de 2015 y Resolución 0312 de 2019 de conformidad con las actividades a desarrollar según el objeto del contrato.
- El talento humano no podrá prestar sus servicios de manera simultánea en 2 o más Casas Refugio. De igual manera, el recurso humano no podrá desempeñar funciones de un perfil diferente al establecido en lineamiento y para el cual fue contratada.

Para acreditar los perfiles requeridos el proponente deberá anexar los soportes correspondientes que acrediten los estudios y experiencia solicitada en la anterior tabla así:

ACREDITACIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

1. Fotocopia Legible de la Cédula de Ciudadanía
2. Fotocopia legible del título profesional (Diploma y Acta de grado)
3. Tarjeta Profesional cuando aplique
4. Certificado de matrícula profesional y antecedentes profesionales cuando aplique

ACREDITACIÓN DE LA EXPERIENCIA PROFESIONAL

Las certificaciones que acrediten la experiencia del equipo mínimo requerido deberán ser expedidas y suscritas por la entidad pública o privada para la cual hayan realizado los trabajos y en los que estén participando. Dichas certificaciones deben informar por lo menos los siguientes datos:

- a. Nombre de la entidad o empresa contratante
- b. Nombre e identificación del contratista o empleado
- c. Cargo desempeñado
- d. Objeto del contrato junto con las obligaciones cuando se trata de contratos de prestación de servicios o funciones desempeñadas en el caso de otro tipo de vinculación laboral.
- e. Fecha de inicio y terminación del contrato en formato día, mes y año. En caso de que la certificación no contenga en día de inicio o el día de terminación del contrato, se tomará en cuenta desde el último día del mes de inicio y el primer día de mes de terminación, asimismo, no se podrá validar cuando no especifique el año de inicio.
- f. Nombre y cargo de la persona que suscribe la certificación
- g. Teléfono y firma de quien suscribe la certificación
- h. Fecha de expedición de la certificación.

NOTA 1: Los perfiles requeridos deberán ser mujeres.

NOTA 2: Solo se podrá proponer una persona por cada uno de los roles establecidos.

NOTA 3: No se aceptará homologación o equivalencias para la acreditación de la formación académica

NOTA 4: La Secretaría Distrital de la Mujer se reserva el derecho de verificar la información suministrada por el proponente y de solicitar las aclaraciones que considere convenientes de la Coordinadora Administrativa y Coordinadora Técnica que se presenten con la propuesta, así como, los demás perfiles previo a la suscripción del Acta de inicio.

NOTA 5: Para la verificación de la experiencia de los perfiles requeridos no se tendrá en cuenta la experiencia profesional simultánea, es decir que no se contará el tiempo de traslape de las experiencias que se presenten y que hayan sido obtenidas de manera simultánea.

NOTA 6: Las certificaciones que acrediten la experiencia de los perfiles requeridos se considerarán expedidas bajo gravedad de juramento.

NOTA 7: Las auto certificaciones, es decir las certificaciones emitidas por la misma persona o declaraciones extra-juicio, no serán tenidas en cuenta.

NOTA 8: En caso de que las profesionales tengan vínculo laboral o contrato de prestación de servicios vigente, podrán aportar certificaciones de experiencia para lo cual se contabilizará el tiempo desde la fecha de inicio hasta la fecha de suscripción o firma de dicha certificación.

NOTA 9: Para efectos de contabilizar la experiencia del perfil requerido se tendrá en cuenta el artículo 229 del Decreto Ley 019 de 2012.

NOTA 10: Para el caso de profesionales en psicología, se debe tener en cuenta que a partir de la expedición de la Ley 1090 de 2006, la expedición de tarjeta profesional es obligatoria para el ejercicio de la psicología, la cual solo podrá expedir el Colegio Colombiano de Psicólogos- COLPSIC. No obstante, las profesionales cuya obtención del título académico en psicología haya sido con anterioridad a la expedición de la Ley 1090 de 2006, es decir, antes del 6 de septiembre de 2006, deben contar con registro ante la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá, el cual será válido y para quienes la expedición de la tarjeta expedida por COLPSIC será opcional.

NOTA 11: El talento humano en salud (profesionales del área de primeros auxilios, psicología y nutrición) también deberá contar con el Registro Único Nacional del Talento Humano en Salud- ReTHUS y aportar certificado de la respectiva consulta.

NOTA 12: No se aceptará para la acreditación del Recurso Humano, la Representante Legal o sus suplentes o la revisora fiscal del proponente singular o de los integrantes del proponente plural.

NOTA 13: El proponente será responsable de la verificación de antecedentes de los perfiles requeridos.

NOTA 14: Tratándose de títulos obtenidos en el exterior estos deberán estar debidamente convalidados u homologados ante el Ministerio de Educación Nacional, de acuerdo con la reglamentación vigente. El proponente debe anexar copia de la respectiva resolución de convalidación u homologación de estudios expedida por el Ministerio de Educación Nacional. En caso de que el adjudicatario/contratista acredite personal profesional extranjero, se debe acreditar las mismas exigencias que se requieren para los nacionales para el ejercicio de la profesión tales como tarjeta profesional o su equivalente en el país de origen.

NOTA 15: Este personal deberá estar disponible una vez se encuentre suscrito y legalizado el contrato.

NOTA 16: El mismo personal que se proponga para los requisitos habilitantes debe ser quienes estén disponibles una vez el contrato esté suscrito y legalizado.

NOTA 17: En el evento en que sea el contratista quien certifica a alguno de los integrantes del equipo mínimo de trabajo, la certificación correspondiente deberá ser suscrita por el representante legal del mismo y de su revisor fiscal o contador, según corresponda a su tipo societario. En este orden de ideas, deberá aportar adicionalmente tarjeta profesional del contador que certifica y antecedentes expedidos por la Junta Central de Contadores. En caso de proponentes plurales, dicha certificación deberá ser aportada por el integrante del consorcio o unión temporal que certifique la Experiencia.

NOTA 18: Si durante la ejecución contractual alguna integrante del equipo de trabajo mínimo, verificado y aprobado por la Supervisión debe ser cambiado, el contratista reportará oportunamente la novedad a la supervisión, presentando la documentación requerida de acreditación de la formación y experiencia profesional, como los respectivos antecedentes: El perfil de la profesional de reemplazo, será verificado y aprobado por la Supervisión.

NOTA 19: En la etapa de presentación de ofertas, el proponente deberá anexar los documentos y soportes que acrediten la formación y experiencia profesional, así como los antecedentes disciplinarios (Procuraduría), fiscales (Contraloría), judiciales, antecedentes de personería, medidas correctivas (Policía Nacional) y la autorización para poder realizar la consulta del registro de inhabilidades por delitos contra la libertad, integridad y formación sexuales contra niños, niñas y adolescentes, (ver anexo “Autorización Ley 1918 de 2018”) únicamente de la COORDINADORA ADMINISTRATIVA Y LA COORDINADORA TÉCNICA. Las hojas de vida de las demás integrantes del recurso humano, así como los soportes de acreditación anteriormente mencionados, deberán ser entregados una vez el contrato se encuentre adjudicado, perfeccionado y previo a la suscripción del acta de inicio.

NOTA 20: En el ejercicio de la supervisión, la Secretaría Distrital de la Mujer podrá, de manera motivada, informar al contratista sobre presuntas dificultades en el desarrollo de las actividades establecidas en el Anexo Técnico para el recurso humano, para lo cual el contratista deberá tomar las medidas pertinentes para corregirlas

NOTA 21: El contratista deberá cumplir con la legislación en Seguridad y Salud en el Trabajo y Ambiental vigentes, entre otras la Ley 1562 de 2012 y el Decreto único reglamentario 1072 de 2015 y Resolución 0312 de 2019 de conformidad con las actividades a desarrollar según el objeto del contrato.

Para sustentar esta erogación, deberán presentarse los documentos descritos en la lista de chequeo correspondiente a este rubro.

NOTA 22: Para este rubro reconoce el costo por profesional, conforme al valor del respectivo contrato suscrito entre el contratista y el profesional, teniendo como valor de techo (máximo) el valor presentado en la oferta para este componente. Se deberán anexar los soportes establecidos en la lista de chequeo, sin que los valores a reconocer superen el valor de la oferta.

6.2 Servicio de vigilancia

La prestación del servicio de vigilancia sin arma, se debe garantizar que sea prestado por una persona jurídica legalmente constituida y habilitada por la Superintendencia de Vigilancia y Seguridad Privada para la prestación del servicio. El mismo se requerirá 24 horas por el mes completo.

Para la prestación del servicio de debe contar con dos (2) guardas de seguridad por turno para prestar el servicio de vigilancia exterior e interior del inmueble en donde se encuentre operando la Casa Refugio Rural. Las personas contratadas deberán ser mujeres y portar uniformes.

El servicio deberá contar con cuatro (4) cámaras de vigilancia hacia el exterior de la Casa Refugio y cuatro (4) hacia el interior aportando seguridad global del inmueble, incluidos elementos de instalación, funcionamiento y programación. Asimismo, deberá disponer de un (1) equipo con capacidad de grabación en tiempo real y copias de seguridad, y un botón de pánico con sirena.

Para este servicio se debe tener en cuenta las disposiciones establecidas en la circular de tarifas para la contratación de servicios de vigilancia y seguridad privada vigente emitida por la Superintendencia de vigilancia y seguridad privada.

Nota 1: La contratación de la Empresa de Vigilancia, deberá estar autorizada previa a la suscripción del acta de inicio por la Supervisión y la verificación documental antes relacionada.

Para sustentar esta erogación, deberán presentarse los documentos descritos en la lista de chequeo correspondiente a este rubro.

Nota 2: Para el rubro del servicio de vigilancia se reconoce el costo conforme a la factura expedida por la empresa de vigilancia, con la cual se soporta la prestación del servicio, los cuales no podrán ser superiores al valor presentado en la oferta para este servicio, el cual es un precio techo o máximo. Se deberán anexar los soportes establecidos en la lista de chequeo.

6.3 Prestación de servicio de transporte.

El Modelo Rural de Casa Refugio acoge a las mujeres rurales y/o campesinas víctimas de violencias, sus hijos e hijas y personas a cargo, siendo un espacio en el que podrán ser acogidas de forma segura por un periodo de hasta cuatro (4) meses con posibilidad de prórroga hasta por dos (2) meses adicionales, alejándose del entorno de violencia y de su victimario.

Las mujeres campesinas y rurales han indicado de manera reiterada que la oferta de transporte, sobre todo entre veredas, requiere de su fortalecimiento, en especial cuando deben ir acompañadas de sus hijos e hijas. Así mismo, han indicado que las dificultades en materia de movilidad se constituyen en una barrera para denunciar hechos de violencia y acceder a los servicios intersectoriales.

En concordancia con lo anterior, y en aras de promover el acceso oportuno y seguro de las ciudadanas acogidas y sus personas a cargo a los diferentes servicios de atención, se requiere brindar el servicio de transporte con disponibilidad 100% para el desarrollo de las siguientes actividades a realizar por parte de las mujeres y las profesionales de la casa (solo para acciones del proceso de atención):

a. Mujeres acogidas y su sistema familiar:

- Para el ingreso a la Casa Refugio durante las 24 horas los 7 días de la semana, según se requiera.
- Cuando deban asistir a diligencias administrativas y/o judiciales.
- Cuando deban adelantar trámites ante las entidades del orden Nacional, Distrital, ONG y/o Entidades privadas.

- Cuando se realicen actividades que apoyen el proceso de atención psicosocial, de acuerdo con el plan de trabajo previamente organizado y autorizado por el equipo técnico de la Casa Refugio y la Secretaría Distrital de la Mujer.
- Cuando las ciudadanas deban asistir a actividades de búsqueda de ofertas laborales o procesos de selección u otras acciones para el fortalecimiento de su autonomía económica.
- Trámites en salud: citas médicas, urgencias, autorizar servicios, reclamar medicamentos, acompañamiento a menores en caso de hospitalización.
- Trámites en educación: asistencia a instituciones educativas distritales rurales, a reuniones para madres de familia y otras académicas.
- Para el traslado al momento de su egreso cuando se encuentra sin vinculación laboral.
- Traslado para el trámite de recuperación de bienes, previamente organizado y autorizado por el equipo técnico de la Casa Refugio y la Secretaría Distrital de la Mujer; siempre y cuando se cuente con el acompañamiento policivo.
- Transporte de ida y regreso en la realización de salidas pedagógicas y actividades de intercambio de experiencias por lo menos una vez al mes, que contribuyan al proceso de atención psicosocial de las personas acogidas.

b. Profesionales Casa Refugio:

- La Casa Refugio otorgará gastos de transporte a las profesionales que deban hacer el acompañamiento a las mujeres y su sistema familiar en:
 - Ingreso de las mujeres a la Casa Refugio según se requiera, durante las 24 horas los 7 días de la semana.
 - El proceso integral de intervención psicosocial, acompañamiento y representación jurídica en las entidades administrativas y/o judiciales, de acuerdo con las disposiciones legales vigentes, durante el tiempo de seguimiento al egreso o aquellas citaciones en el período de acogida inclusive aquellas cuyo trámite inicie después de las 6 p.m.
 - En los procesos de restablecimiento, activación y fortalecimiento de las redes de apoyo familiares, sociales e institucionales y ante el Sistema Distrital de Atención.
 - En los trámites relacionados con citas médicas, hospitalización, interconsultas, adquisición de medicamentos de las mujeres y sus sistemas familiares.
 - Cuando por motivos de seguridad deban brindar acompañamiento a las ciudadanas en proceso de búsqueda de ofertas laborales o procesos de selección u otras acciones para el fortalecimiento de su autonomía económica.
 - Transporte de ida y regreso en la realización de salidas pedagógicas y actividades de intercambio de experiencias por lo menos una vez al mes que contribuyan al proceso de atención psicosocial de las personas acogidas. .

En consecuencia, el Modelo Rural de Casa Refugio debe contar con *servicio de transporte propio y disponible las 24 horas del día, los 7 días a la semana*, y podrá prestarse de acuerdo a la ubicación del inmueble, según lo establecido en el numeral

Características del Vehículo

- El vehículo disponible las 24 horas del día los 7 días a la semana.
- El vehículo deberá ser modelo 2016 o superior, contar con espacio para mínimo 8 pasajeros, doble transmisión, van o camioneta.
- Debe tener revisión técnico mecánica actualizada y SOAT vigentes durante la ejecución del contrato
- La o las personas que presten el servicio, no deberán tener comparendos, ni antecedentes judiciales.
- El vehículo para la prestación del servicio deberá cumplir con las condiciones técnico-mecánicas, de emisiones contaminantes y las especificaciones de tipología vehicular requeridas y homologadas por el Ministerio de Transporte para la prestación del servicio, de conformidad con lo establecido en el artículo 2.2.1.6.6.1 del Decreto 1079 de 2015, modificado y adicionado por el Decreto 431 de 2017 y demás normas concordantes y complementarias.
- Ventanas de emergencia, las cuales deben contener mecanismos de expulsión o de fragmentación. Las ventanas deben ser fácilmente accionables desde el interior del vehículo.
- Vidrios transparentes y libres de propaganda, publicidad o adhesivos que obstaculicen la visibilidad. Deben cumplir las especificaciones técnicas estipuladas en la Norma Técnica Colombiana NTC-1467 última revisión.
- Dispositivo para el control de la velocidad, de conformidad con lo estipulado por el Ministerio de Transporte mediante la Resolución 1122 del 26 de mayo de 2005.
- Kit básico de herramientas.
- Alarma sonora de reversa.
- Equipo de seguridad y de primeros auxilios.
- Equipo de Comunicación: Radioteléfono, teléfono celular o avantel.
- Cumplir también los requisitos de la entidad que represente a la Autoridad de Tránsito en el municipio de operación de la Casa Refugio.
- **Mantenimientos:** La empresa contratista o propietario del vehículo, deberá garantizar a su cuenta y riesgo la revisión periódica y el mantenimiento preventivo del vehículo con el cual se prestará el servicio siendo su responsabilidad, con el fin de prever las posibles fallas que puedan surgir o que efectivamente surjan durante la ejecución del contrato. El vehículo deberá presentarse diariamente en óptimas condiciones de aseo y limpieza, tanto en su parte interior, como exterior. Así mismo, con el fin de garantizar la prestación del servicio de manera ininterrumpida, en caso de que el vehículo requiera mantenimiento, el contratista deberá poner a disposición de la entidad otro vehículo de iguales o superiores características durante el tiempo que sea necesario, previa aprobación de la Secretaría Distrital de la Mujer.

Aspectos a tener en cuenta en la prestación del servicio:

- Tanto en la ciudad de Bogotá como en cualquiera de los municipios definidos para la ubicación de la Casa Refugio, el valor del transporte incluirá los costos directos e indirectos en que incurra el contratista para garantizar el servicio, tales como, combustible, peajes, impuestos, seguros y todos los demás que sean necesarios para su operación. En caso de que el servicio de transporte sea subcontratado, se deberá allegar a la supervisión copia del contrato suscrito con la empresa de transporte o proveedor del servicio, previo a la suscripción del acta de inicio. Si el vehículo es de propiedad del proponente, deberá allegar la tarjeta de propiedad del mismo, así como, el contrato con el conductor (a) como requisito para la suscripción del acta de inicio.
- Mantener las condiciones exigidas de calidad, legalidad, habilitación, certificados, etc; para la prestación del Servicio de Transporte requeridas en el Anexo Técnico.

- El contratista deberá garantizar que los datos personales entregados a la empresa de transporte o proveedor del servicio, relacionada con las beneficiarias sean manejados de acuerdo con la normatividad aplicable a la protección de datos personales.
- El contratista deberá informar a la Supervisión del contrato cualquier situación irregular que pueda alterar la correcta prestación del Servicio de Transporte.
- El contratista deberá asumir el pago de salarios, prestaciones e indemnizaciones de carácter laboral del personal que contrate para la prestación del servicio de transporte, lo mismo que el pago de honorarios, los impuestos, gravámenes, aportes y servicios de cualquier género que establezcan las leyes colombianas y demás erogaciones necesarias para la prestación del servicio.
- El contratista asumirá el pago de las multas o sanciones derivadas de faltas al Código Nacional de Tránsito y estar a paz y salvo con todas ellas, durante la ejecución del contrato.
- El contratista deberá abstenerse de prestar el servicio de transporte en condiciones distintas a las definidas en el presente Anexo Técnico.
- El contratista deberá garantizar que por ninguna razón se cobre dinero a los beneficiarios del servicio de transporte.
- El contratista deberá garantizar que el proveedor del servicio de transporte adopte todas las medidas preventivas destinadas a controlar adecuadamente los riesgos a que puedan estar expuestos por su propia salud o la de terceros.
- Garantizar el cumplimiento de todos los protocolos de Bioseguridad y protección definidos por el Gobierno Nacional para evitar y/o mitigar la propagación del COVID – 19 en la prestación del servicio de Transporte.
- Para su erogación, deberán presentar los documentos descritos en la lista de chequeo. El contratista deberá llevar registro diario de la disponibilidad del vehículo, registro en planillas de los recorridos realizados, horarios, firmados por las beneficiarias del mismo. Este documento deberá estar firmado por la Coordinadora administrativa y técnica de la Casa Refugio.
- En caso de contratar el servicio con un tercero, deberá presentar factura del proveedor y anexar una certificación suscrita por el revisor fiscal o el contador mediante la cual se indique que el Proveedor está a paz y salvo con sus obligaciones laborales frente al sistema de seguridad social integral y demás aportes relacionados con sus obligaciones laborales de conformidad al artículo 50 de la Ley 789 de 2002 o aquellas que la modifiquen.
- Con base en el calendario de implementación establecido en el artículo 20 del Título VI de la Resolución 042 del 5 de mayo de 2020 expedida por la DIAN, los sujetos obligados deben expedir Factura Electrónica de Venta, según los parámetros establecidos en dicha Resolución.
- El contratista deberá garantizar que todas las personas contratadas para la ejecución de este servicio estén afiliadas al sistema de seguridad social en salud y a una Administradora de Riesgo Laboral-ARL, una vez suscrito el contrato, remitiendo las respectivas afiliaciones a la Secretaría Distrital de la Mujer.

Perfil conductor(a)

- Experiencia mínima de tres (3) años, certificada en el servicio de transporte acreditada con certificaciones laborales de empresas públicas y/o privadas.
- Licencia de conducción vigente y en la categoría correspondiente al servicio, de acuerdo con las regulaciones del Ministerio de Transporte sobre la materia.

- Contar con inscripción en el Registro Nacional de Conductores- RNC
- Paz y salvo por concepto de multas e infracciones de tránsito, expedido por la autoridad competente con una vigencia no mayor a un mes anterior a la fecha de inicio de la ejecución del contrato.
- Certificado médico ocupacional o Certificado médico laboral periódico de conformidad con lo exigido en la normatividad laboral para acreditar la aptitud en conducción y aptitud física, mental y de coordinación motriz para conductores.
- Certificados de antecedentes (Procuraduría, Personería, Contraloría, Policía, Medidas Correctivas, consulta en el Registro de inhabilidades por delitos sexuales), todos con vigencia no mayor a un (1) mes.

Nota 1: Para el reconocimiento y pago de este rubro se tienen las siguientes especificaciones, de acuerdo con la forma en que sea contratado o prestado el servicio: i) Se reconoce conforme la factura presentada por la empresa contratada para la prestación del servicio en caso de que se realice de esta forma. ii) Se reconoce por el precio establecido en la oferta económica correspondiente siempre y cuando el servicio sea prestado directamente por el contratista. En ningún caso este costo podrá ser superior al establecido en la oferta económica. Adicionalmente deberá presentar los documentos soporte establecidos en la lista de chequeo

6.4 Servicio de alojamiento

Se requiere que el contratista disponga de un inmueble propio o en arriendo, en el cual se dará el servicio de acogida, con uso exclusivo para atender a las mujeres víctimas campesinas o rurales víctimas de violencias junto a sus sistemas familiares, que sean remitidas por las autoridades o entidades competentes.

El inmueble deberá contar con veinte (20) cupos de acomodación diaria, con la dotación requerida en relación a los bienes muebles descritos en el Anexo Técnico. Para ello, se deberán considerar los siguientes componentes:

- **Inmueble:** Espacio dispuesto para la ejecución, entendido como la planta física donde operará la Casa Refugio Rural.
- **Aseo Institucional:** Comprende los elementos mínimos de aseo institucional que deberán ser utilizados para realizar las actividades para remover la suciedad, sanitizar, desinfectar, aromatizar el ambiente y propender por el cuidado de utensilios, objetos y áreas, permitiendo mantener en buen estado e higiene todas las áreas de la Casa Refugio.
- **Servicios Públicos:** Comprende los servicios de acueducto y alcantarillado, aseo gas, energía eléctrica, telefonía fija, telefonía móvil, televisión por cable e internet. Si bien son gastos fijos mensuales, los mismos varían en razón a las actividades desarrolladas por la población sujeto de atención.

Nota 1: Se reconoce conforme a los recibos y/o facturas de servicios públicos presentados. Adicionalmente, se deberá presentar los soportes establecidos en la lista de chequeo Numeral 6.4. Anexo Técnico, su valor en ningún caso deberá ser superior a lo establecido en la oferta económica. La Secretaría Distrital de la Mujer no reconocerá valores diferentes al consumo del servicio público entre estos (intereses de mora, seguros, reconexiones, créditos, servicios de contratos adicionales y demás cobros que no correspondan al consumo).

- **Dotación:** Comprende todos los muebles, enseres dotados de camas, camarotes, colchones, menaje de cama y comedor, electrodomésticos, mobiliario para oficinas, equipos de cómputo y comunicación, en cantidades y características descritas en el anexo técnico.

Para sustentar esta erogación, deberán presentarse los documentos descritos en la lista de chequeo correspondiente a este rubro.

Características generales del inmueble del modelo de Casa Refugio Rural

El 75% del territorio de Bogotá es rural. En la Bogotá rural, hombres y mujeres desempeñan actividades sociales y económicas que escapan a las dinámicas y lógicas de la ciudad urbanizada. No obstante, aunque se trata de 122.000 hectáreas de extensión, menos del 0,2% de la población bogotana habita en esta zona²⁸, en consecuencia y frente a una estructura del Estado rígida y pensada para territorios densamente poblados, lo rural se caracteriza por una baja cobertura de servicios estatales, que tiene consecuencias para las mujeres rurales y campesinas en términos de acceso a los servicios del Estado, prevalencia de las cargas de cuidado, jornadas de trabajo doméstico excesivamente largas y pesadas por el limitado acceso a servicios públicos y un limitado equipamiento de hogar, brechas en el acceso a salud y educación por la limitada movilidad de la zona rural a la urbana y entre la zona rural, tanto a nivel veredal como a nivel interlocal y regional.

En ese sentido, saldar la deuda histórica con las mujeres campesinas conlleva a garantizarles una oferta institucional respetuosa de la identidad y cultura campesinas y que se adapte a sus necesidades, intereses y demandas, que proteja y potencie su estrecha relación con la naturaleza, y facilite el establecimiento de planes de vida y proyectos productivos familiares o colectivos (huertas caseras o comunitarias, transformación de alimentos, producción de productos de autoconsumo permanente como productos de aseo y medicinales), en el marco de la producción limpia, orgánica, nativa, libre de transgénicos y sustentable, el fortalecimiento de la identidad y cultura campesinas sin sexismo ni discriminación²⁹.

Para la prestación del alojamiento en la Casa Refugio modalidad rural, el contratista deberá estar en la capacidad de disponer de instalaciones propias o en calidad de arrendamiento, dotadas para la instalación de una Casa Refugio que permita prestar la medida de acogida **hasta veinte (20) personas**.

Una de las características del Modelo Rural de Casas Refugio es su ubicación, en este sentido deberá situarse preferiblemente en **zona rural. Esta ubicación rural puede ser en alguna de las localidades de Bogotá D.C. que tienen territorios rurales (Sumapaz, Usme, Ciudad Bolívar, Chapinero, Santa Fe, Suba, Usaquén, San Cristóbal y Bosa)**. Con el fin de ampliar la posibilidad de ubicación de las instalaciones en zona rural y considerando las características de las mujeres rurales y/o campesinas, se contempla también, la ubicación de la casa en municipios que se encuentran ubicados en la región Sabana Centro (**Cajicá, Chía, Cogua, Cota, Gachancipá, Nemocón, Sopó, Tabio, Tenjo, Tocancipá y Zipaquirá**) y Sabana Occidente (**Bojacá, El Rosal, Facatativá, Funza, Madrid, Mosquera, Subachoque y Zipacón**), adicionalmente, el municipio de **La Calera**. Igualmente, **la Casa puede estar ubicada en alguna de las veinte (20) localidades de Bogotá, o en cualquiera de los municipios señalados en zona urbana**.

²⁸ Dirección de Gestión del Conocimiento. (2018). 12 Boletín informativo de la Secretaría Distrital de la Mujer: Mujeres de las áreas rurales bogotanas. Bogotá: Secretaría Distrital de la Mujer.

²⁹ Agenda de las mujeres campesinas del Distrito Capital. (Abril, 2010) (Documento inédito). Subsecretaría de Mujer, Géneros y Diversidad Sexual.

6.4.1 INMUEBLE PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL MODELO RURAL DE CASA REFUGIO

El inmueble para la operación del Modelo Rural de Casa Refugio debe estar ubicado en zonas donde el riesgo de accidentalidad sea mínimo y que tengan los más bajos índices de violencia y proporcione todas las condiciones de seguridad para las mujeres acogidas y su sistema familiar, así como, para el equipo de trabajo que desarrollará sus actividades en el Modelo Rural de Casa Refugio. Además, deben tener una ubicación que garantice el acceso para el desplazamiento de las ciudadanas hacia las entidades de acceso a la justicia (Comisaría de Familia, Fiscalía, Medicina Legal, etc.) y demás entidades públicas y privadas que confluyen en el proceso de atención integral, por lo que debe contar con vías de acceso terrestres que comuniquen la Casa con los espacios de la ciudad.

Deberá contar con la capacidad de alojamiento para mínimo veinte (20) personas acogidas de los sistemas familiares y entre una y tres personas del talento humano de la Casa Refugio.

Nota: El inmueble deberá contar con las especificaciones técnicas mínimas solicitadas por la Secretaría Distrital de la Mujer y en óptimas condiciones para su uso y la distribución ofrecida, cumpliendo el objetivo y de la atención integral de las mujeres y sus sistemas familiares, acogidas en las Casas Refugio.

Deberá allegarse certificado de libertad y tradición del inmueble actualizado (con expedición no mayor a 30 días anteriores al cierre del proceso), en el cual se indique el tipo de bien (rural o urbano), adicionalmente, en caso de que el predio forme o haya formado parte de un predio de mayor extensión, deberá allegarse folio de matrícula del predio de mayor extensión con el fin de identificar si existe la respectiva licencia para la construcción de obras y si se adelantó desenglobe de predios.

- a. Se deberá garantizar la conexión y funcionamiento de los servicios de acueducto, alcantarillado (o pozos sépticos u otras alternativas de saneamiento básico alternativo), aseo, gas natural o de pipeta, energía eléctrica, telefonía móvil, televisión por cable e internet. Así mismo, estar a paz y salvo con las compañías prestadoras de servicios.
- b. El Contratista deberá aportar y garantizar los insumos y materiales requeridos para los mantenimientos y adecuaciones locativas de la casa y los elementos de dotación. Así mismo, deberán permanecer en óptimas condiciones de limpieza, sanitización y desinfección.

Los inmuebles deben estar en óptimas condiciones para su uso, en materiales que faciliten su limpieza y conservación, la distribución ofrecida debe ser funcional para el cumplimiento del objetivo, en la atención satisfactoria de las mujeres y su sistema familiar, que hacen uso del servicio.

Las instalaciones físicas deberán contar con las normas arquitectónicas mínimas necesarias para personas con discapacidad (física y visual), facilitando el acceso, el libre tránsito y desplazamiento autónomo, así como disponer de un baño con barras de apoyo removible.

Todas las zonas deberán contar con la señalización y disposiciones necesarias para prestar servicios de manera segura y eficiente a una población conformada por diferentes rangos etarios. Lo anterior obliga al contratista a establecer protocolos de atención que respondan de forma efectiva a las diferentes demandas de servicio que puedan presentarse.

A su vez, se debe garantizar que las habitaciones de la Casa Refugio Rural cuenten con ventilación y espacios para posibilitar mantener aislamiento preventivo cuando los sistemas familiares ingresen a la casa y en caso de que existan contagios por COVID 19. Adicionalmente, se debe garantizar que los espacios comunes, como oficinas para la atención psicosocial, pedagogía, comedor, oficina de administración, cuenten con ventilación de entrada y salida de aire para garantizar la prevención de contagios de enfermedades virales.

A continuación, se describen las características del inmueble

REQUERIMIENTO	CARACTERÍSTICAS
ÁREA DE INGRESO	<p>Este espacio debe ser suficiente para disponer de, como mínimo, los siguientes elementos para la operación del contrato: 1 escritorio con silla y un espacio para atención con dos sillas.</p> <p>Además, se deben realizar permanentemente protocolos de desinfección e higiene de todas las personas que ingresan y salen del Modelo Rural de Casa Refugio, atendiendo a los protocolos vigentes de bioseguridad y mitigación del riesgo de contagio de COVID-19.</p> <p>Esta área deberá contar con mínimo 4 m2.</p>
ÁREA DE COMEDOR	<p>Debe tener mesas y sillas en buen estado tanto para mujeres adultas como para niñas y niños de primera infancia, dispuestos de manera que se permita una circulación y estancia fácil y segura de la población atendida.</p> <p>Igualmente, el operador deberá proveer el menaje necesario para suministrar los alimentos en condiciones de seguridad y aseo apropiados (platos, tazas, vasos, cubiertos, servilletas, etc.).</p> <p>Este espacio debe contar con un área mínima de 1.3 m2 por cada persona atendida.</p>
ÁREA DE COCINA	<p>Debe contar con espacios idóneos de conformidad con las normas legales para la manipulación y preparación de alimentos, en condiciones óptimas de higiene, iluminación, asepsia, ventilación y seguridad, que acoja todas las recomendaciones de seguridad alimentaria, registro sanitario, y servicios de manipulación de alimentos.</p> <p>La cocina deberá estar completamente dotada con los elementos necesarios para poder cumplir con los requisitos establecidos en el acápite de asistencia alimentaria.</p> <p>Este espacio debe contar con un área mínima de 10 m2.</p> <p>La cocina deberá contar con zona de preparación; zona de cocción; zona de lavado; zona de desperdicios.</p> <p>El espacio deberá contar con todo lo exigido por la entidad reguladora, en este caso por la Secretaría Distrital de Salud.</p>

	<p>Localización y Diseño: Resolución 2674/2013 Artículo 6, numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2, 3 y 2.6: Artículo 32 numerales 1,2,3,4,5,6 y 7, Artículo 33 Numeral 8).</p> <p>Condiciones de pisos y paredes: Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33 Numerales 1, 2 y 3.</p>
<p>ÁREA DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS</p>	<p>El área de almacenamiento de alimentos debe ser un espacio ventilado, sin humedad y estar ubicada contigua al área de cocina o cerca de esta y deberá contar con todos los protocolos de seguridad para que sea únicamente manipulada por los funcionarios responsables de cada modalidad de servicio.</p> <p>Debe contar con estantes o cajas/ canastas de almacenamiento de alimentos. Adecuadas condiciones de mantenimiento e higiene que prevenga la presencia de roedores, moscas, cucarachas u otros vectores.</p> <p>Esta área deberá contar mínimo con 4m².</p>
<p>ÁREA DE ALMACENAMIENTO TEMPORAL DE RESIDUOS</p>	<p>El inmueble deberá disponer de las áreas de residuos sólidos necesarias para minimizar los impactos negativos ambientales generados en la prestación de los servicios sociales. Para el caso de los residuos sólidos aprovechables, deberá implementar las acciones necesarias para la efectiva separación en la fuente, la adecuada clasificación, el correcto almacenamiento y posterior entrega de los residuos sólidos generados. La recolección de residuos sólidos no biodegradables debe coordinarse con las empresas de aseo o empresas de reciclaje, o en su defecto, con las Alcaldías Locales según corresponda. Adicionalmente se recomienda facilitar un depósito de residuos orgánicos con el objetivo de que sirva como compost para el abono de la tierra.</p> <p>Estará conforme a las regulaciones dispuestas en la Ley Sanitaria 09/1979 y su decreto reglamentario 400 de 2004, así como la Resolución 242 de 2014 y Resolución 2184 de 2019.</p> <p>Debe tener como mínimo 3.5 m².</p>
<p>ÁREA DE LAVANDERÍA</p>	<p>El área de lavandería debe estar dotada con mínimo 1 lavadora-secadora eléctrica de una capacidad superior a las 30 libras, dispuestas para uso directo de las personas acogidas. Es recomendable que la casa cuente con lavadero considerando las actividades propias de las mujeres campesinas y rurales.</p> <p>Debe contar con:</p> <ul style="list-style-type: none"> Zona de lavado Zona de disposición de productos de limpieza Zona de disposición temporal de ropa <p>Área total 5,4 m²</p>
<p>ÁREA DE DORMITORIOS</p>	<p>Se debe contar con 5 habitaciones, de las cuales, 4 deben estar dispuestas para 5 personas y 1 habitación con capacidad para 3 personas. Los dormitorios deben contar con el espacio de tránsito entre cada cama o camarote y demás elementos de dotación.</p> <p>Las áreas de los dormitorios deben cumplir para la ejecución del contrato con las reglamentaciones establecidas por la Secretaría Distrital de Salud vigentes para tal</p>

	<p>fin, en acomodación sencilla, doble o múltiple, según el servicio provisto por el contratista.</p> <p>Deben contar con los elementos mínimos para tener camas y colchones de acuerdo con las necesidades del servicio (cunas, camas dobles, camas sencillas de 90 cm de ancho por 1.90 cm de largo o camarotes de las mismas dimensiones, con sus respectivos colchones y los elementos de dotación de camas como colchones, caucho protector de colchones, almohadas, juego de sábanas, cubrelecho y cobijas apropiadas para el clima del territorio.</p> <p>Deberá contar con un clóset, guarda ropa o armario o locker para ubicar la ropa y objetos personales con óptimas medidas de seguridad.</p>
BAÑOS	<p>La casa debe contar con mínimo 3 baños con ducha con agua caliente y estar dotados con los implementos de higiene y desinfección. Adicionalmente debe contar con 1 baño para uso del equipo interdisciplinario, para un total de 4 baños.</p> <p>Deben contar con adecuado sistema de agua y ventilación, puertas seguras, espejos anclados a la pared y en perfecto estado.</p> <p>De igual forma, al menos uno de estos servicios deberá adaptarse en cuanto a accesibilidad, señalización, adecuación del espacio físico, instalación de barras de apoyo removible, para el uso de personas con cualquier categoría de discapacidad. Baño para personas con discapacidad zona de sanitario y lavamanos.</p>
ÁREA PARA ACOMPAÑAMIENTO PSICOSOCIAL Y SOCIO-JURÍDICA	<p>Debe tener capacidad y espacio de mínimo 6 m², para mínimo 3 personas.</p> <p>Área independiente, con espacios con luz eléctrica y ventilación para la intervención psicosocial de la mujer y/o su sistema familiar.</p>
ÁREA SOCIAL Y DE ACOMPAÑAMIENTO PEDAGÓGICO	<p>Debe tener una capacidad para acoger mínimo 15 personas conservando una distancia de 1.3 m²/persona.</p> <p>Esta área funcionará durante el día como Aula de Cómputo con el propósito de disminuir las barreras de acceso a la educación que enfrentan las mujeres rurales y los niños y niñas que componen su sistema familiar.</p> <p>También en esta área se dispondrán los elementos lúdicos y pedagógicos para actividades de esparcimiento de las personas acogidas</p>
ÁREA DE ADMINISTRACIÓN	<p>Se deberá contar con un espacio para el talento humano encargado de la operación de la Casa Refugio, se dispondrá de una oficina y 2 puestos de trabajo, dotados de computador de escritorio, 2 equipos de telefonía móvil e impresora, que cuente con conexión a internet.</p> <p>Deberá contar con un mínimo de 4 m².</p>
ÁREA DE SERVICIOS GENERALES	<p>Cuarto de aseo con poceta o lavadero.</p> <p>Un espacio adicional de casilleros para el uso del personal que opera la Casa Refugio (almacenamiento de elementos personales). Deberá contar con 1,6 m².</p>

<p>ÁREA DE ATENCIÓN EN PRIMEROS AUXILIOS Y NUTRICIÓN</p>	<p>Espacio destinado exclusivamente para prestar los primeros auxilios y que cumpla con las especificaciones técnicas exigidas por las normas vigentes.</p> <p>El área deberá dotarse con los implementos y elementos necesarios para la atención básica de la salud de las personas acogidas, conforme a las especificaciones de la Secretaría Distrital de Salud y contar los implementos necesarios solicitados por la entidad competente.</p> <p>Deberá contar con 10 m2 como mínimo.</p>
<p>HUERTA AGROECOLÓGICA</p>	<p>De un área de mínimo de 20 m2, la huerta podrá ubicarse en un antejardín, solar, terraza o patio de la Casa</p> <p>Son viables los sistemas que permiten cultivar huertos de plantas, tanto hortícolas como ornamentales, en una estructura vertical de pared. Un huerto vertical, permite el cultivo en espacios reducidos u optimizar los existentes. También podrán usarse cajones de madera, recipientes reutilizados, materas o siembra sobre suelo para optimizar el espacio dependiendo las condiciones y características de este.</p> <p>Las huertas deben estar compuestas por:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 5 cajones de cultivo o siembra de madera de 1m x 1m como mínimo • Angeo antitrips para el control de vectores de los cajones • Un plantador de bolsillos vertical en tela de fieltro con 15 bolsillos • Tres canastillas plásticas para siembra • Dos repisas de madera

Nota 1: Para este rubro se reconoce el costo de acuerdo con el valor establecido en el contrato correspondiente teniendo como valor de techo (máximo) el valor establecido en la oferta. Para su acreditación y pago deberá incluirse el soporte de pago (cuenta de cobro o factura) de acuerdo con lo establecido en la lista de chequeo

6.4.2 ELEMENTOS DE DOTACIÓN REQUERIDOS PARA LA OPERACIÓN DEL MODELO RURAL DE CASA REFUGIO

ELEMENTOS DE DOTACIÓN REQUERIDOS PARA LA OPERACIÓN DEL MODELO RURAL DE CASA REFUGIO		
NECESIDAD	ESPECIFICACIONES	CANTIDAD
TELEVISOR DIAGONAL 49"	Televisor HD 49 SMART TV UHD 4K	1
REPRODUCTOR DVD	Alta calidad de imagen y sonido, reproducción multiformato, múltiple operación con solo un control remoto, reproducción de USB.	1

ELEMENTOS DE DOTACIÓN REQUERIDOS PARA LA OPERACIÓN DEL MODELO RURAL DE CASA REFUGIO		
NECESIDAD	ESPECIFICACIONES	CANTIDAD
PLANCHA	Suela antiadherente más resistente a rayones, punta de precisión para llegar a áreas difíciles. Guía indicadora para seleccionar telas con facilidad. Depósito de agua de 240 ml para un planchado continuo sin tener que rellenar Sistema de limpieza anti-calcio integrado que evita la obstrucción de vapor causado por el sarro para mejor rendimiento y durabilidad.	1
NEVERA CAPACIDAD DE 510 LITROS	Jaladera tipo Sirius Despachador de agua (1.7L) Congelador: 1 anaquel completo en puerta, 1 anaquel medio en puerta, desmoldado de hielos, 1 parrilla de cristal templado. Refrigerador: 2 anaqueles medios en puerta, 1 anaquel completo en puerta, 1 anaquel para botellas, 3 parrillas de cristal templado, cajón legumbreira, cajón para carnes frías, luz LED." Tipo de Nevera: No Frost Litros Brutos: 505 Litros Netos: 510 No. de Puertas: 2	1
LAVADORA SECADORA CAPACIDAD: 20KL / 10 KL	Kilos Lavado: 20 Kilos Secado: 10 Panel de Control: Perilla Programas de Lavado: 12	1
MICROCOMPONENTE	Características: 40 Watios de potencia con Ecuilizador avanzado, Bass Blast+ Streaming de audio sin cables mediante Bluetooth Reproducción de USB y tarjeta SD Entrada de minijack (3,5 mm) y AUX para conectar fácilmente el ordenador, portátil, tableta, teléfono móvil. Radio FM - AM	1
VIDEO BEAM	Videoprojector 3000 Lumens Color Entrada digital HDMI Entrada memoria 1 USB 2.0 Sistema de proyección (3LCD) Telón de proyección manual con sistema retráctil en medidas 153 x 153 cm para proyección mediante un video beam, (pantalla fabricada en tela color blanco, con bordes negros)	1
LICUADORA CAPACIDAD PARA 1.5 LITROS	Potente motor de 600 wattsPulveriza hielo con la cuchilla trituradora de hielo. Jarra de vidrio refractario con capacidad para 5 tazas (1,25 litros). Control giratorio de 3 velocidades.	1

ELEMENTOS DE DOTACIÓN REQUERIDOS PARA LA OPERACIÓN DEL MODELO RURAL DE CASA REFUGIO		
NECESIDAD	ESPECIFICACIONES	CANTIDAD
	Sistema de impulsión totalmente metálico. Tapa hermética con copa medidora.	
ESTUFA LINEAL DE TRES QUEMADORES (3)	Una (1) estufa lineal de tres (3) quemadores, cada quemador conformado por dos (2) unidades concéntricas.	1
COMPUTADOR DE ESCRITORIO TODO EN UNO 19.5"	Procesador: Intel® Celeron® J3060 Sistema Operativo: Windows 10 Memoria RAM: 4GB Disco Duro: 500 GB Tipo de Pantalla: Pantalla ancha HD+ de 19,5" de diagonal Puertos USB: 2 USB 2.0, 2 USB 3.0 Salida para HDMI Procesador: Intel Celeron J3060 El software debe contar con la respectiva licencia para su uso.	2
COMPUTADOR PORTATIL 14" (USO DEL EQUIPO DE ATENCIÓN)	Peso del producto (kg) 1.50 kg Sistema operativo Windows 10 (64bit) Procesador Intel-core i5-8265u Velocidad del procesador 1,6 GHZ Cámara web HD Bluetooth 4.2 (dual band) 2*2 Voltaje batería 37whrs Memoria RAM 8GB Disco duro 500 GB Tamaño pantalla (pulgadas) 14"hd Puerto USB 1x USB 2.0 Dimensiones (alto x ancho x profundidad) 32.2x 21.2 x 1.90 cm El software debe contar con la respectiva licencia para su uso.	4
IMPRESORA MULTIFUNCIONAL	Tamaño de Papel 5 X 7, A4, A5, B5, Carta Oficio. Tipo de Escáner Cama Plana Impresión Color Impresión para tipos de papel común, fotográfico, con acabado brillante y semi-brillante, mate, entre otros. Capacidad bandeja entrada papel 100 hojas Capacidad bandeja salida papel 100 hojas Resolución Impresión Blanco-Negro 600 x 600 Resolución Impresión Color 4800 x 1200 Resolución Escáner 600 x 1200 DPI	1
TELÉFONO CELULAR	Sistema operativo: Android Memoria interna: 64 G Memoria RAM: 3 GM Cámara frontal: 6 MPX	2

ELEMENTOS DE DOTACIÓN REQUERIDOS PARA LA OPERACIÓN DEL MODELO RURAL DE CASA REFUGIO		
NECESIDAD	ESPECIFICACIONES	CANTIDAD
	Cámara posterior: 13 MPX Batería Recargable Interna	
ESCRITORIO DE (EQUIPO ATENCIÓN)	Mesa con superficie tipo tablero, faldón y dos (2) cajones con chapa de seguridad, acompañado de silla ergonómica y acolchada.	4
SILLA ESCRITORIO	Silla para escritorio sin brazos, tapizada, con rodachines, medidas 40 x 51 x 74 cms (Ancho / Alto / Fondo)	4
ARCHIVADOR	Mueble para el archivo en espacios administrativos y/o oficinas de tres gavetas. El mueble debe permitir el uso de carpetas colgantes y archivo de papelería, con sistema de cierre y chapa de seguridad administrada. Alto: 73 cm Ancho: 47 cm Fondo: 60 cm	2
CAMILLA FIJA	Camilla fija para consultorio	1
BASCULA PERSONAS ADULTAS	Báscula para personas adultas Tipo Básculas digitales Características Balanza con registro digital y números grandes. Material Vidrio Uso Doméstico	1
BÁSCULA DE BEBE	Báscula de Bebé Capacidad: 20 kg División (g): 10 g < 10 kg > 20 g Alimentación: Batería Dimensiones (A x A x P): 552 x 156 x 332 mm Peso neto: 2,3 kg Funciones: desconexión automática, TARA, medición móvil, BMIF, Auto-HOLD, conmutación kg/lbs.	1
MESA AUXILIAR	Mesa auxiliar de curaciones en acero (montada sobre 4 ruedas, dimensiones 78 cm. alto)	1
TALLIMETRO PARA PERSONAS ADULTAS	Tallímetro para personas adultas. Datos técnicos Rango de medición en cm: 3,5 - 230 cm Rango de medición: 1.4 - 90 "División: 1 mm / 1/16 Dimensiones: 120 x 1500 x 217 mm, 4,7 x 59,1 x 8,5 Peso neto: 1,7 kg, 3,7 lbs Funciones: montaje en la pared. Material acrílico.	1
TALLIMETRO BEBE	Tallímetro para bebé. INFANTÓMETRO Rango de Medición: 10 a 80 cm División de Escala: 1 mm Material: plástico	1

ELEMENTOS DE DOTACIÓN REQUERIDOS PARA LA OPERACIÓN DEL MODELO RURAL DE CASA REFUGIO		
NECESIDAD	ESPECIFICACIONES	CANTIDAD
TENSIÓMETRO	1 Tensiómetro manual	1
FONENDOSCOPIO	1 Fonendoscopio	1
GLUCOMETRO	1 Glucómetro	1
MESA COMEDOR	Material de plástico Alto 75 cm Ancho 75 cm Largo 75 cm	4
SILLA COMEDOR PLÁSTICA SIN BRAZOS	Plástica sin brazos Largo 53 cm Ancho 50.5 cm Alto 87.5 cm	16
MESA COMEDOR INFANTIL- PLÁSTICA	Infantil- plástica, medidas 68.7, 68.7, 53.0 cm. (Largo, Ancho y Alto)	1
SILLA COMEDOR INFANTIL-PLÁSTICA CON BRAZOS	Infantil-plástica con brazos, medidas 41, 38, 58 cm. (Largo, Ancho y Alto)	4
COMEDOR PARA BEBE	En plástico Largo 60 Alto 77 Ancho 58,8	2
TERMÓMETRO DIGITAL DE PUNZÓN	Unidad para toma de temperatura de refrigeración y congelación y para toma de temperatura de alimentos cocidos	2
CORRALES PARA BEBES	En tubo y tela	2
CAMAROTES	Con 2 servicios, chapa y/o perilla, de fácil ensamble, en madera, medidas: 1,00 x 1,90 incluye tendido de tablas, 01 escalera, 01 baranda, colchón, cobija térmica, almohadas con relleno poliéster, juego de sábanas y lencería	12
MUEBLE DE ALMACENAMIENTO DE ROPA LAMINA -	Mueble de almacenamiento con dos (2) entrepaños fijos y tres (3) cajones independientes en madera o polipropileno.	5
TOALLA PARA EL CUERPO	En algodón de 60 X 120 cm	20

ELEMENTOS DE DOTACIÓN REQUERIDOS PARA LA OPERACIÓN DEL MODELO RURAL DE CASA REFUGIO		
NECESIDAD	ESPECIFICACIONES	CANTIDAD
MESA PARA PLANCHADO	Base madera	1
HERRAMIENTAS DE TRABAJO HUERTA	Palín hoyador	2
	Escobilla de hojas	2
	Carretilla	1
	Tridentes	2
	Tijeras	2
	Guantes	6
	Regadera	2
	Balde plástico	2
	Manguera Jardín x 20 Mts	1

ELEMENTOS ÁREAS COMUNES		
NECESIDAD	ESPECIFICACIONES	CANTIDAD
ESTACIÓN DE RECICLAJE PUNTOS ECOLÓGICOS	3 canecas 23x37x68 H, Color blanco, verde y negro conforme a la Resolución 2184 de 2019, en polietileno, tubo cuadrado CR de 1pg x cal 1 platina de 1pg x 1/8pg y lamina CR x cal. 18 terminado en pintura electrostática negra (Soporte). Largo 40-60, ancho de 85-90, capacidad 44-50 lts,	1
BARRIL PLÁSTICO CON TAPA	2 barriles Plásticos con tapa para residuos orgánicos e inorgánicos, capacidad 100 lts/31.7 galones c/u.	2
CUARTO DE BASURAS	<p>El almacenamiento de los residuos debe hacerse de forma segura, previniendo derrames, accidentes y posible contaminación de materias primas, insumos o residuos.</p> <p>Será posible disponer un área de almacenamiento para la disposición de residuos afuera de la casa que cumpla con tres aspectos importantes como: cubierto, buena ventilación y distribución para cada tipo de residuo.</p> <p>Se puede contar con un contenedor portátil de un material que permita higienizarlo fácilmente, que cuente con tapa, ventilado (debe tener unas rejillas) y con tres cajones para incluir los diferentes tipos de residuos.</p> <p>Condicionar el almacenamiento de residuos orgánicos para aquí hay</p>	1

	una gran oportunidad de realizar compostaje para ser utilizado como insumo en las actividades agrícolas.	
ELEMENTOS PRIMEROS AUXILIOS	<p>BOTIQUÍN DE PRIMEROS AUXILIOS TIPO A SEGÚN Res. 0705 - 2007 EL CUAL DEBE CONTENER LOS SIGUIENTES ELEMENTOS:</p> <p>Gasa Estéril: 20 unidades Esparadrapo de Tela: 1 rollo de 4" x 5 Yd Bajalenguas en Madera: 1 paquete x 20 unidades Guantes de Látex: 1 caja x 100 unidades Venda elástica: 1 unidad de 2" x 5 Yd Venda elástica: 1 unidad de 3" x 5 Yd Venda elástica: 1 unidad de 5" x 5 Yd Venda de algodón laminado: 1 unidad de 3" x 5 Yd Venda de algodón laminado: 1 unidad de 5" x 5 Yd Yodopovidona: 1 frasco x 120 ml Solución Salina: 2 bolsas x 250 ml Termómetro mercurio en vidrio: 1 unidad Alcohol Antiséptico: 1 frasco x 345 ml Algodón por 100 gramos</p>	1
MALETÍN EN LONA	ELEMENTO QUE FACILITE EL TRASLADO Y CONSERVACIÓN DE LOS ELEMENTOS DEL BOTIQUIN TIPO A	1
TABLA MOVILMÓVIL PARA EMERGENCIA	Elemento para transportar personas que requieran atención o ser transportadas en casos de emergencia. La camilla de emergencia debe contar con correas para que la persona atendida quede bien ajustado o asegurada a ella sin ningún riesgo de caerse.	1
LAVAMANOS	Lavamanos (comprar en caso de que el espacio de primeros auxilios no lo tenga, pero si el espacio cuenta con baño propio con lavamanos no es necesaria la compra del mismo).	1
SEÑALIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS POR OTRAS ENTIDADES	<p>El contratista deberá garantizar las acciones para prevenir, detectar y controlar las emergencias y priorizar los riesgos que puedan afectar el funcionamiento normal de la Casa Refugio.</p> <p>Las adecuaciones locativas de las Casa Refugio que se deberán realizar de acuerdo a los parámetros fijados por la Secretaría Distrital de la Mujer, Secretaría Distrital de Salud, Unidad Administrativa Especial Cuerpo Oficial Bomberos Bogotá, Empresas de Servicios Públicos (Acueducto Agua y Alcantarillado De Bogotá, Codensa, Gas natural Vanti) u otra entidad que regule su funcionamiento.</p>	De acuerdo a lo requerido por las entidades

	<p>Señalización la cual se deberá enmarcar conforme a los parámetros fijados por la Secretaría Distrital de la Mujer, Secretaría Distrital de Salud, Unidad Administrativa Especial Cuerpo Oficial Bomberos Bogotá, Empresas de Servicios Públicos (Acueducto Agua y Alcantarillado de Bogotá, Codensa, Gas natural Fenosa) u otra entidad que regule el funcionamiento de las Casa Refugio.</p> <p>La señalización de la Casa Refugio deberá ir en pictogramas e identificar áreas de trabajo, ubicación de espacios y ruta de evacuación para emergencias, cintas antideslizantes, entre otros. Deberá proporcionar elementos tales como extintores, lámparas de emergencia, detectores de humo y los demás elementos requeridos por la Secretaría Distrital de la Mujer, Secretaría Distrital de Salud, Unidad Administrativa Especial Cuerpo Oficial Bomberos Bogotá, Empresas de Servicios Públicos (Acueducto Agua y Alcantarillado de Bogotá, Codensa, Gas natural Fenosa) u otra entidad que regule el funcionamiento de las Casa Refugio.</p>	
--	--	--

Nota 1: Este rubro se reconoce conforme a los valores descritos en la propuesta económica y en ningún caso se reconocerá un valor superior. Se deberán anexar los soportes establecidos en la lista de chequeo.

6.4.3 Aseo Institucional

Los elementos mínimos de aseo institucional que deberán ser utilizados para realizar las actividades para remover la suciedad, sanitizar, desinfectar, aromatizar el ambiente y propender por el cuidado de utensilios, objetos y áreas, permitiendo mantener en buen estado e higiene todas las áreas de la Casa Refugio.

Para sustentar esta erogación, deberán presentarse los documentos descritos en la lista de chequeo correspondiente a este rubro. La Secretaría Distrital de la Mujer reconocerá máximo las cantidades estipuladas en la siguiente tabla:

ELEMENTOS ASEO INSTITUCIONAL		
NECESIDAD	ESPECIFICACIONES	CANTIDAD MENSUAL
RECOGEDOR	Elaborado en plástico Con banda de goma y duntas barre escobas Mango con longitud mínima de 70 cm	2
BALDE	Elaborado en plástico Capacidad de mínima de 10 litros Con manija móvil Con "pico" antiderrames Disponibles en color amarillo, azul, rojo y verde	4
TRAPERO	Elaborado con hilaza de algodón natural Mecha con peso mínimo 250 gr y extensión mínima de 32 cm de largo Material de base en plástico con acople tipo rosca	3
ESCOBA	Cerdas duras elaboradas con PET calibre entre 0,4 y 0,6 mm. Área de barrido mínima de 25 cm de largo por 8 cm de ancho por 10 cm de alto	3

	Material de base en plástico con acople tipo rosca	
CEPILLO PARA SANITARIO	Cerdas duras elaboradas en fibras plásticas Extensión mínima de las cerdas es de 2,5 cm Base y mango elaborados en plástico Mango con longitud mínima de 33 cm	5
CEPILLO DE MANO LAVA-ROPA	Tipo plancha, con mango de plástico Cuerpo elaborado en plástico Cerdas duras en fibra plástica Tamaño mínimo de 15 cm de largo por 5cm de ancho por 6 cm de alto.	5
BOMBILLAS AHORRA DE LUZ	Bombillos Philips Essential Led 40w Luz Fria	10
SET COGE OLLAS	Implemento de cocina en tela acolchada, con rebordes y franjas decorativas, funcional y fácil de usar	3
SERVILLETAS PAQUETE DE 100	Hoja sencilla absorbente, dimensión 27x16.5 cm, paquete por 100 unidades	2
CAJA FOSFORO	Caja x 200 unidades, para implementación doméstica, de encendido al contacto por raspado.	2
BOLSAS NEGRAS INDUSTRIALES PAQUETE X 6	Elaborada en polietileno de baja densidad De color negro Calibre de mínimo 2 Tamaño de 60 cm de ancho por 70 cm de largo	10
BOLSAS ROJAS PAQUETE X 6	Elaborada en polietileno de baja densidad De color rojo Calibre de mínimo 2 Tamaño de 60 cm de ancho por 70 cm de largo Con impresión de aviso de riesgo biológico.	5
BOLSAS VERDES PAQUETE X 6	Elaborada en polietileno de baja densidad De color verde Calibre de mínimo tamaño de 60 cm de ancho por 70 cm de largo	10
BOLSA BLANCA PAQUETE X 6	Elaborada en polietileno de baja densidad De color blanco Calibre de mínimo 2 Tamaño de 60 cm de ancho por 70 cm de largo Con impresión de aviso de riesgo biológico	5
BOLSA CON CIERRE HERMÉTICO PAQUETE X 20	La Bolsa tipo Ziploc o con Zipper son de Polietileno Transparente, planas, calibre 2, con cierre hermético para conservar mejor los alimentos o productos que necesiten ser aislados del medio ambiente.	2
GUANTES DE MANIPULACION CAJA X 100 UND	Látex Nitrilo	2
GUANTES AMARILLOS NO. 8 PAR	Tipo doméstico Elaborados en látex Calibre mínimo de 18 Tallas 7 a 9 Color amarillo	3
GUANTES NEGROS NO. 8 PAR	Tipo doméstico Elaborados en látex Calibre mínimo de 18 Tallas 7 a 9 Color negro	3
ESPUMA ENMALLADA PAQUETE POR 3 UNIDADES	Espuma enmallada Tamaño mínimo de 7 cm de largo por 10 cm de ancho	3
ESPONJILLAS	Doble uso (material de esponjilla blanda y abrasiva) Tamaño mínimo	3

PAQUETE POR 6 UNIDADES	de 7 cm de largo por 10 cm de ancho	
JABON PARA LOZA 750cc	Con agente(s) tensoactivo(s) principal(es) con efecto limpiador y desengrasante en una concentración mínima del 8%. Disponible en mínimo (2) dos fragancias El envase del producto deberá estar correctamente etiquetado bajo los parámetros establecidos en el sistema globalmente armonizado, indicando: nombre comercial del producto, pictogramas de los compuestos peligrosos e instrucciones de uso	4
DESENGRASANTE 3.785 cc	Con agente(s) tensoactivo(s) principal(es) con efecto limpiador y desengrasante en una concentración mínima del 10% El envase debe estar correctamente etiquetados bajo los parámetros establecidos en el sistema globalmente armonizado indicando: nombre comercial del producto, pictogramas de los compuestos peligrosos e instrucciones de uso	1
HIPOCLORITO O BLANQUEDOR 3.785 cc	Solución con una concentración mínima del 5% El envase del producto deberá estar correctamente etiquetado, indicando: nombre comercial del producto, pictogramas de los compuestos peligrosos e instrucciones de uso El envase del producto deberá estar correctamente etiquetado bajo los parámetros establecidos en el sistema globalmente armonizado, indicando: nombre comercial del producto, pictogramas de los compuestos peligrosos e instrucciones de uso	3
JABÓN ANTIBACTERIAL PARA LAVADO DE MANOS 3.800 cc	Con agente limpiador en una concentración mínima del 6%. Con agente anti - bacteria en una concentración mínima del 0,2% Con agente humectante en una concentración mínima del 3% pH entre 5,5 a 7 Disponible en mínimo (2) dos fragancias	3
GEL ANTIBACTERIAL 3785CC	Con agente antibacteriano en una concentración mínima del 0,2% Con agente humectante pH entre 5, 5 a 7 Con fragancia	3
JABÓN EN POLVO 1000GR	Con agente tensoactivo de mínimo 60% de biodegradabilidad Con efecto limpiador de mínimo 9%. El envase del producto deberá estar correctamente etiquetado bajo los parámetros establecidos en el sistema globalmente armonizado, indicando: nombre comercial del producto, pictogramas de los compuestos peligrosos e instrucciones de uso	10
JABÓN EN BARRA 250g	Composición de ácidos grasos de mínimo 50%. Barra, unidad con peso mínimo de 250 gr en envoltura individual	9
PAPEL HIGIÉNICO BLANCO -DOBLE HOJA X 12 ROLLOS x 40 METROS	Rollo con longitud mínima de 40 metros Doble hoja blanca Sin olor ni fragancia	3
ROLLO PAPEL VINIPEL 0,5 MT X 400 MT	Papel para envoltura auto sellante no toxica que mantiene el sabor, la frescura y la humedad de todos los alimentos. Transparente.	1

TOALLAS DE MANOS DESECHABLES	Rollo con longitud mínima de 100 metros Doble hoja con un tamaño mínimo 15 cm de ancho Disponibles	3
COFIAS PQ X 100	Paquete x 100	2
TAPABOCAS PAQUETE X 50	Elaborado en tela no tejida Desechable. Con tiras elásticas Para uso del personal contratado para brindar servicios en casa refugio	1

Nota 1: Este rubro se reconoce conforme a la propuesta económica presentada, y los soportes (de compra y uso de elementos de aseo, con el fin de verificar las especificaciones de los elementos solicitados). En ningún caso este valor podrá ser superior al valor de la oferta ni a la cantidad de elementos mensuales ofertados. Se deberán anexar los soportes establecidos en la lista de chequeo. Numeral 6.4. Anexo Técnico.

7 SERVICIOS RECONOCIDOS POR DEMANDA

7.1 Servicio de alimentación.

Se brindará a las personas acogidas en la Casa Refugio el servicio de cinco (5) comidas diarias así: desayuno, merienda, almuerzo, onces y cena.

El contratista deberá brindar el servicio de asistencia alimentaria para todas las personas acogidas consistente en cinco (5) tiempos de comida diaria con enfoque diferencial: desayuno, refrigerio de la mañana, almuerzo, refrigerio de la tarde y cena. En casos especiales, la nutricionista del Modelo Rural de Casa Refugio u otro profesional podrá indicar el consumo de refrigerio nocturno para alguna persona acogida o fórmula láctea en niños y niñas menores de 12 meses. Es importante anotar que, para el suministro de este último producto se necesitará de la autorización de la nutricionista de la Secretaría Distrital de la Mujer.

Teniendo en cuenta los tiempos de traslado al Modelo Rural de Casa Refugio, se le deberá garantizar un refrigerio al momento del ingreso, en caso de no coincidir con los tiempos del servicio de alimentación.

La alimentación deberá estar acorde a los requerimientos de energía y nutrientes de los diferentes grupos etarios y de acuerdo con la identidad y cultura campesinas. La cocina deberá estar completamente dotada con los elementos necesarios para cumplir con los requisitos establecidos en este acápite. Así mismo, el operador deberá proveer el menaje necesario para suministrar los alimentos en condiciones de seguridad y aseo apropiados (platos, tazas, vasos, cubiertos, servilletas, etc.). Las instalaciones de la Casa Refugio deberán contar con un área de almacenamiento para los alimentos, con capacidad, ventilación, asepsia, e higiene suficiente para su adecuada disposición, conservación y reserva necesaria que garantice la atención de las personas acogidas cada día, independientemente de su número.

Condiciones básicas establecidas para prestar el servicio de asistencia alimentaria:

En el servido de alimentos el contratista debe cumplir con los pesos netos y pesos servidos de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón para los distintos grupos de edad determinados. La minuta patrón para los servicios de alimentos de las casas refugio es elaborada por la Secretaría Distrital de la Mujer, conforme

a las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes para la Población Colombiana (RIEN), Resolución 3803 de 2016, con la cual se orienta el diseño de los ciclos de menús según grupos de edad y de acuerdo con la ración establecida para la prestación del servicio. Con la alimentación suministrada se busca contribuir a la seguridad alimentaria y nutricional, a través de la garantía del acceso a los alimentos.

Para todos los casos, los menús deben ser previamente establecidos por una profesional de nutrición. Estos menús deberán contemplar los aspectos nutricionales mínimos en composición, cantidad y presentación, y además deberán tener en cuenta los componentes del modelo de acompañamiento psicosocial que sean señalados por la Secretaría Distrital de la Mujer, así como la disposición necesaria para dar atención desde enfoque diferencial de acuerdo con etnia, género, discapacidad, rangos etarios e identidad cultural correspondientes.

En caso de que se requiera atención diferencial, le corresponde a la nutricionista de la Casa Refugio realizar las modificaciones a que haya lugar para la elaboración de ciclos de menús, las cuales deben estar enmarcadas en las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes de la Población Colombiana (RIEN).

El contratista realizará los ajustes y adecuaciones pertinentes en la alimentación, sustentados en el reconocimiento de las particularidades de la población acogida (discapacidad, enfermedades de cuidado especial, entre otros) y la caracterización de su contexto social, familiar, cultural y territorial, así como deberá tener en cuenta las condiciones que prevalecen para la salud de las personas que requieran una dieta especial, esto de acuerdo al diagnóstico de las y los profesionales de la salud. Los ajustes deberán ser avalados por la nutricionista de la Secretaría Distrital de la Mujer y socializados en el Comité Técnico Operativo con la supervisora o el supervisor.

El contratista deberá contar con los soportes de socialización con el personal manipulador de alimentos de la minuta patrón a implementar. Así mismo, contará con un documento de estandarización de porciones para alimentos servidos, de acuerdo con las características de la dotación de los elementos de cocina de la Casa Refugio y conforme a lo establecido en la minuta patrón.

Las tablas y formatos de seguimiento se acordarán conjuntamente con la Supervisión, previamente al inicio de actividades.

Para sustentar esta erogación, deberán presentarse los documentos descritos en la lista de chequeo correspondiente a este rubro.

Garantías sanitarias para la prestación del servicio:

- El inmueble deberá estar dotado de un sistema de abastecimiento de agua potable de reserva. La higienización se hará según lo exigido en el Decreto 1575 de 2007, Resolución 2190 de 1991, Resolución 2115 de 2007 y Resolución 2674 de 2013, que deben incluirse en el Plan de Saneamiento Básico.

- Para el almacenamiento de alimentos deberá contarse con un área dispuesta para tal fin que garantice el aislamiento de las demás áreas, la hermeticidad y temperatura necesaria para evitar el ingreso de plagas.
- El contratista deberá garantizar que el registro sanitario y sus componentes se cumplan en todo momento, garantizando condiciones sanitarias idóneas en las que los alimentos puedan ser consumidos de forma segura.
- Todos los alimentos envasados y materias primas que se adquieran para el servicio de alimentos deben cumplir con la normatividad de rotulado, conforme a lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
- Ubicar en sitios estratégicos del área de comedor canecas plásticas con tapa, cada una con su respectiva bolsa plástica, para el depósito de desperdicios sólidos y líquidos, teniendo en cuenta posibles usos para su optimización en actividades agropecuarias.
- Garantizar el adecuado proceso de transformación o transporte de residuos sólidos.
- El contratista debe garantizar la existencia de un punto hídrico para el lavado de manos. El mismo, además de lavamanos, deberá contar con jabón líquido y secado de manos para uso de las personas acogidas.
- Los lugares donde se preste el servicio deben mantenerse limpios e higiénicos, este procedimiento debe estar contenido en el Protocolo de Limpieza y Desinfección en el Plan de Saneamiento.

Ciclo de menú:

El operador entregará un ciclo de menú de 28 días, fraccionado en 5 tiempos de comida (desayuno, nueves, almuerzo, onces y cena), de acuerdo a los ciclos de vida establecidos: 6 a 8 meses, 9 a 11 meses, 1 a 3 años 11 meses, 4 a 6 años 11 meses, 7 a 12 años, 13 a 17 años, 18 a 59 años, 60 años y más, gestantes y lactantes adultas, que cubra el 100% de las necesidades nutricionales.

Este ciclo deberá contar con un análisis de contenido nutricional de los 28 días propuestos y obedecer a la distribución porcentual y adecuación establecida para los macronutrientes, que oscila entre el 10% por encima y el 10% por debajo. Una vez firmada el acta de inicio del contrato, la entrega de este insumo se dará a los cinco (5) días hábiles para ser revisado y aprobado por parte de la Dirección de Eliminación de Violencias y Acceso a la Justicia de la Secretaría Distrital de la Mujer.

El contratista diseñará los menús bajo la perspectiva de dos normas, la Resolución 3803 de 2016 (mencionada al inicio del componente de servicio de alimentación) y el Artículo No. 8 de la Ley 2046 de 2020, en el que hace referencia a que *“todos los sujetos que desarrollen programas o acciones en que se ofrezcan o dispensen alimentos, sin detrimento de sus objetivos y programas misionales, están obligadas a diseñar o adecuar minutas alimentarias y menús teniendo en cuenta el enfoque cultural y los hábitos alimentarios de la población de cada zona geográfica para la compra pública local de alimentos, [...] sin que por ello se afecte la calidad microbiológica y el aporte nutricio-nal de la alimentación entregada a los beneficiarios de estos programas”*.

Es importante aclarar que el ciclo de menú es una guía sobre el número de tiempos de comida, porciones y grupos de alimentos a servir para cumplir con los requerimientos nutricionales de las personas acogidas. La nutricionista deberá tener en cuenta el tipo de población que va a ser atendida en la Casa Refugio, respetando la cultura alimentaria, tradiciones y demás. La Secretaría Distrital de la Mujer se encargará de la revisión y validación del ciclo de menú y verificará que se cumpla con el enfoque diferencial.

Adicionalmente, cabe mencionar que la alimentación no es un componente estático, se puede modificar a la luz de los hábitos, el estado de salud y nutricional de cada individuo que ingrese a la Casa. Será posible incluir dentro de los menús alimentos que respondan a las costumbres y tradiciones de las mujeres acogidas, reconociendo sus saberes y prácticas a través de espacios como talleres de cocina con las mujeres acogidas.

Condiciones generales para la preparación de los menús:

- El contratista debe mantener disponible el ciclo de menús en un lugar visible para la población acogida y personal manipulador de alimentos.
- Las preparaciones de alimentos deben realizarse utilizando la totalidad de ingredientes incluidos en el análisis nutricional diario de cada ciclo de menús, en las cantidades establecidas en las columnas de peso neto del mismo archivo y garantizando el peso servido incluido en la minuta patrón.
- Se debe comprar carne magra, eliminando la grasa visible para garantizar el peso neto establecido en la minuta patrón y análisis nutricional.
- Los cortes para utilizar deberán estar acorde con las preparaciones, la carne de res como cadera o bola para las preparaciones con salsa y las chatas o cadera para las preparaciones asadas o fritas. Estos cortes garantizan una mejor calidad y rendimiento en las preparaciones. En el caso de las preparaciones de sopas se deberá utilizar alguno de los cortes anteriormente mencionados. No se aceptarán cortes como murillo de res para ninguna preparación.
- El peso neto del pollo debe ser descongelado, sin hueso y sin piel para garantizar el peso servido.
- Alimentos como carne de res, carne de cerdo, pescado, pollo, entre otros, no podrán ser cambiados por huevo, salchichas, menudencias de pollo, alas de pollo, enlatados y 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.
- El pollo, carne de res y carne de cerdo se deben servir sin grasa visible, dando cumplimiento al peso servido establecido.
- Las carnes y derivados deben ser de textura y consistencia blanda y su preparación permitir un consumo fácil y oportuno en los diferentes procesos como son masticación y deglución.
- El atún utilizado en las preparaciones debe ser lomitos en agua y con la normatividad vigente que rige su comercialización y consumo.
- No se debe utilizar caldos de carne o de gallina, para dar sazón a las preparaciones, estos contienen gran cantidad de sodio que en exceso puede ser nocivo para la salud.
- No se debe utilizar huesos de pollo o res para dar sazón a las preparaciones.
- El color para utilizar debe ser natural, se pueden utilizar especias como achiote, cúrcuma, azafrán, entre otros.
- Para calcular la cantidad de agua que se debe adicionar a la preparación del jugo, se debe tener en cuenta la siguiente relación por cada 100 c.c. de jugo preparado, el 25 % corresponde a la fruta neta y el 75% a la cantidad de agua requerida.
- El contratista deberá adquirir aceite vegetal de una sola fuente cumpliendo con las condiciones generales y específicas y demás disposiciones del Decreto 2154 de 2012. No se puede utilizar oleína de palma.
- El contratista debe adquirir fruta entera de cosecha para la elaboración de los jugos. El jugo no debe contener saborizantes, colorantes, conservantes, ni estabilizantes artificiales, por lo anterior en caso de utilizar pulpa de fruta debe ser 100% natural sin adición de azúcar garantizando el peso neto establecido para la preparación del menú.
- Dentro del peso neto de la fruta, se contempla la parte no comestible (semillas y cascara). El resultado del

licuado no debe ser descontado del peso neto. Para las frutas mango y guayaba se podrá utilizar su cáscara en la preparación, teniendo en cuenta que esta es comestible.

- El color, sabor, aroma y consistencia deben ser característicos en cada uno de los productos listos para servir. Los jugos no pueden ser la combinación de frutas, lo anterior únicamente se permite para la preparación de salpicón.
- Las hortalizas y verduras en sus diferentes presentaciones y preparaciones deben ser frescas y tiernas, agradables a la vista y paladar para que sean consumidas por los participantes.
- La leguminosa está considerada como una preparación adicional y por ningún motivo reemplaza ni complementa la porción de proteína animal.
- La leche para suministrar debe ser líquida entera pasteurizada o ultra pasteurizada (UHT).
- Cuando se programe leguminosa (frijol, lenteja, garbanzo, arveja verde seca) se hará únicamente para el almuerzo máximo tres (3) veces a la semana. Las leguminosas deben ir acompañadas de la porción de carne (proteína animal) no huevo, puesto que éstas por sí solas no reemplazan el valor nutricional requerido.
- 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.
- El huevo no se podrá ofrecer tibio y en el caso de brindarlo cocido, deberá quitársele la cáscara antes de ser suministrado a las personas acogidas.
- En la totalidad de los menús programados, se permitirá dar máximo tres (3) veces atún, dos (2) veces sardinas, dos (2) veces carne molida y una vez embutidos en el desayuno.
- Para la programación de ensaladas se debe tener en cuenta que éstas deben incluir como mínimo 2 ingredientes, es decir 2 tipos diferentes de verduras u hortalizas, preferiblemente crudas o salteadas.
- La alimentación debe ser de calidad y ser proporcionada en cantidades adecuadas a las mujeres acogidas y su sistema familiar en la casa. El contratista 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 la normatividad vigente, que garanticen la inocuidad de los alimentos. Lo anterior deberá ser orientado por la nutricionista.
- Adicionalmente el operador entregará documento de estandarización de recetas con enfoque diferencial y con porciones de acuerdo con el ciclo de vida y la identidad y cultura campesinas, así como una lista de intercambios propuesta para cada grupo de alimentos.

Los horarios para entrega de alimentación:

No	Tiempo	Horario
1	Desayuno	6:00 a.m. - 8:00 a.m.
2	Medias nueves	10:30 a.m. - 11:00 a.m.
3	Almuerzo	12:30 p.m. - 2:00 p.m.
4	Onces	3:30 p.m. - 4:30 p.m.
5	Cena	6:00 p.m. - 8:30 p.m.

Lista de intercambios de alimentos:

Con respecto a la solicitud de intercambios de alimentos, la Secretaría Distrital de la Mujer sólo realizará la aprobación de intercambios cuando se demuestren situaciones de fuerza mayor, como: cambios climáticos

(olas invernales, heladas o sequías), paros agrarios, paros de camioneros, entre otros, que afecten la disponibilidad de alimentos, dado que el análisis nutricional de cada uno de los ciclos de menús está calculado para un aporte del 100% de los requerimientos de energía y nutrientes de los grupos de edad atendidos, dando cumplimiento a la Resolución 3803 de 2016 por lo anterior la modificación de los alimentos afectaría directamente el aporte nutricional planificado, generando incumplimiento a la normatividad nutricional vigente.

El contratista deberá realizar la solicitud de los intercambios por escrito a través de correo electrónico al profesional Nutricionista Dietista de la Secretaría Distrital de la Mujer, con mínimo 24 horas de anterioridad en el formato destinado para tal fin y siempre y cuando se demuestre la fuerza mayor o el caso fortuito, se realizará la evaluación de la solicitud y se definirá si se aprueba o no. El contratista sólo podrá entregar alimentos de intercambio, que hayan sido previamente autorizados por la Secretaría Distrital de la Mujer.

Para efectos de solicitud de intercambios el alimento propuesto debe encontrarse entre el mismo grupo de alimentos, es decir, no se puede cambiar tubérculo por fruta o verdura o viceversa y manteniendo el tipo de preparación establecida en cada uno de los menús. En el siguiente cuadro se relacionan algunos ejemplos de intercambios permitidos de tubérculos, verduras y frutas:

ALIMENTO	INTERCAMBIO
TUBÉRCULO	Papa criolla, papa común, yuca, plátano, arracacha
VERDURAS	De cosecha, siempre y cuando se garantice la preparación.
FRUTAS	Guayaba, tomate de árbol, mango, papaya, mandarina, naranja, mora, curuba, lulo, fresa, maracuyá, piña, feijoa, guanábana, banano, uchuva, melón, sandía y manzana.

Condiciones para servir y manipular los alimentos:

- Las operaciones deben realizarse en forma secuencial de modo que se evite la proliferación de microorganismos o contaminación del producto.
- Para los alimentos calientes las temperaturas al momento del servido deben ser iguales o mayores a 65°C.
- No es posible considerar tener almacenamiento de alimentos servidos posteriormente a los horarios de entrega.
- El alimento frío sustituirá el alimento servido cada vez que las personas reporten que no cumplirán con el horario de comidas debido al desarrollo de otras actividades fuera del alojamiento. En todos los casos, se deberá mantener el valor nutricional apto.
- El área destinada para las operaciones de servido deberá permanecer en condiciones adecuadas de orden e higienización, y únicamente deberán estar los elementos propios a la naturaleza de la actividad. Todo alimento preparado deberá ser manipulado y servido con el utensilio necesario conforme a su naturaleza.
- Dichos utensilios deben ser fabricados en materiales higiénicos y sanitarios que permitan su limpieza y uso frecuente sin representar riesgo alguno para las personas acogidas.
- Los alimentos calientes deben ser servidos en forma inmediata a las personas acogidas para garantizar su correcta presentación y estado apto para su consumo.
- El contratista debe garantizar el servido de alimentos en los horarios que se establezcan para ello.
- Las bebidas frías que correspondan a un alimento procesado deben entregarse en presentación individual con los utensilios convencionalmente aceptados y aprobados por la norma.

- A su vez, el contratista deberá cumplir con las normas sanitarias en las diferentes etapas del proceso: recibo, almacenamiento temporal, preparación, servido y distribución.

Sobre el personal responsable de manipular los alimentos (a cargo del contratista):

El contratista debe garantizar que el personal encargado del servicio cumpla con las normas higiénico sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013, dentro de las cuales se incluye el lavado y desinfección permanente de las manos, por lo cual el contratista debe facilitar elementos de aseo para tal fin. Deberán tener en todo momento la disposición e indumentaria necesarias para evitar contacto directo con los alimentos, lo que demanda el uso permanente de uniformes de color claro (preferiblemente blanco), en perfecto estado higiénico, delantal impermeable, tapabocas y cofia, y botas en caso de que se requiera.

El personal manipulador debe respetar las normas de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), referente a los siguientes aspectos:

- La presentación personal del recurso humano ofrecido deberá ser excelente, así como el trato que brinden a las mujeres y sus sistemas familiares.
- No se permite el uso de equipos de comunicación o cualquiera que haga sus veces en el área de manipulación de alimentos.
- No se permite salir de área de trabajo con el uniforme de dotación.
- Cabellos totalmente recogidos y cubiertos con cofia o malla.
- Sin maquillaje (se exceptúa maquillaje permanente).
- No usar anillos, pulseras, reloj, piercing, joyas u otros accesorios.
- Usar uñas cortas, limpias y sin ningún tipo de esmalte.
- Buen uso del tapabocas que cubra nariz y boca.
- Realizar lavado de manos según el procedimiento establecido para ello.

En caso de cualquier enfermedad o incapacidad (quien presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas, diarrea, vómito, gripe, enfermedades virales o hepatitis), debe excluirse al personal del proceso de manipulación de alimentos.

De acuerdo con lo establecido en el art. 21 Decreto 539 de 2014 y las demás normas vigentes que regulen la materia; el personal manipulador de alimentos debe realizarse el reconocimiento médico con certificado sobre las condiciones del estado de salud; copia de este certificado deberá reposar en la carpeta de talento humano en las instalaciones.

El personal responsable por la manipulación de alimentos deberá presentar credenciales que evidencien capacitación e idoneidad en dicho oficio. En el servicio de alimentos debe reposar el certificado de asistencia al curso de educación sanitaria en manejo adecuado de alimentos.

La dotación para el personal que labore en la preparación y manejo del servicio de alimentación constará de uniforme de color claro, sin botones y sin bolsillos, cofia, tapabocas y guantes, y botas de caucho en caso de ser pertinente. Los mismos deberán permanecer siempre en adecuadas condiciones de limpieza.

Descripción Gramaje de Porción Servida

MINUTA PATRÓN FÓRMULA INFANTIL PARA BEBÉS Y BEBAS 0 A 5 MESES 29 DÍAS									
TIPO DE FÓRMULA	EDAD (MESES)	PESO (Kg)		REQUERIMIENTO DIARIO DE ENERGÍA ALIMENTADOS CON FÓRMULA (Kcal/Kg/Día)		ENERGÍA REQUERIDA/DÍA		No. DE ONZAS DE FÓRMULA/DÍA	
		NIÑOS	NIÑAS	NIÑOS	NIÑAS	NIÑOS	NIÑAS	NIÑOS	NIÑAS
FÓRMULA DE INICIO	0 a 1	4,6	4,4	122	117	559	509	28	25
	1 a 2	5,5	5,1	110	108	605	555	30	28
	2 a 3	6,3	5,8	100	101	628	588	31	29
	3 a 4	6,9	6,4	86	89	597	570	30	29
	4 a 5	7,5	6,9	85	87	636	602	32	30
	5 a 6	7,9	7,4	83	85	658	625	33	31
FÓRMULA DE CONTINUACIÓN	6 a 7	8,3	7,7	81	81	672	625	34	31
	7 a 8	8,6	8,0	81	81	698	650	35	33
	8 a 9	8,9	8,3	81	81	720	673	36	34
	9 a 10	9,1	8,6	82	81	749	693	37	35
	10 a 11	9,4	8,8	82	81	768	711	38	36
	11 a 12	9,6	9,0	82	81	789	729	39	36

Notas:

- Esta Minuta Patrón se establece solamente para bebés y bebas con un estado nutricional eutrófico, para aquellos prematuros, con desnutrición, obesidad o patologías de base que afecten el proceso de alimentación o se vean afectadas por el mismo, deberá realizarse el ajuste pertinente por parte de la Nutricionista de la Casa Refugio.
- Para la preparación de cada onza de fórmula láctea, se requiere una medida de fórmula en polvo. Cada fórmula láctea tiene una cuchara medidora y en el contenido de la lata se identifica el peso de esta.
- La capacidad gástrica de los lactantes es de una onza por kilo de peso, por toma. En este sentido, la máxima cantidad de onzas de fórmula por toma no debe superar el número de kilos de peso.
- En general, el número de tomas diarias por edad puede estar alrededor de: 0 - 2 meses cumplidos: 8 tomas; 3 - 4 meses cumplidos: 7 tomas; 5 meses cumplidos: 6 tomas. La reducción del número de tomas deberá hacerse en el horario nocturno.

GRUPO DE EDAD: 6-8 meses, 30 días

DESAYUNO					
Grupo de alimento	Frecuencia	Peso bruto	Peso neto	Peso servido	Unidad casera de servido**
Lácteos*	Todos los días	17 g	17 g	4 onzas	4 onzas de leche reconstituida
Fórmula infantil de continuación fortificada con hierro					
Derivados de cereal	Todos los días	6 g	6 g	6 g	1 cucharadita
Cereales para papilla - natural (Arroz, Avena, Maíz o Cebada)					

Cereales para papilla industrializado (Arroz, Avena o Maíz)		12 g	12 g	12 g	1 cucharada
Fruta	Todos los días	59 - 120 g	56 g	55 g	3 cucharadas soperas
Fruta en puré, compota o papilla					
Grasa	Todos los días	2 cc	2 cc	2 cc	1/2 cucharadita
Aceite					
REFRIGERIO DE MAÑANA					
Lácteos*	Todos los días	13 g	13 g	3 onzas	3 onzas de leche reconstituida
Fórmula infantil de continuación fortificada con hierro					
Fruta	Todos los días	42 - 89 g	40 g	39 g	2 cucharadas soperas
Fruta en puré, compota o papilla					
ALMUERZO					
Sopa crema o puré					
Verduras	Todos los días	45 - 70 g	40 g	120 cc	1/2 taza
Cereal (arroz o cebada o avena o maíz)		6 g	6 g		
Papa ó plátano		19 - 25 g	15 g		
Carnes					
Carne roja magra	Todos los días	40 g	40 g	25 g	1 porción muy pequeña
Pollo (pechuga)		40 g	30 g	24 g	
Grasa	Todos los días	4 cc	4 cc	4 cc	1 cucharadita
Aceite					
Fruta	Todos los días	59 - 120 g	56 g	55 g	3 cucharas soperas
Fruta en puré o compota					
Lácteos*	Todos los días	13 g	13 g	3 onzas	3 onzas de leche reconstituida
Fórmula infantil de continuación fortificada con hierro					
REFRIGERIO DE TARDE					
Lácteos*	Todos los días	13 g	13 g	3 onzas	3 onzas de leche reconstituida
Fórmula infantil de continuación fortificada con hierro					
Fruta	Todos los días	42 - 89 g	40 g	39 g	2 cucharadas soperas
Fruta en puré, compota o papilla					
CENA					
Sopa crema o puré					
Verduras	Todos los días	45 - 70 g	40 g	120 cc	1/2 taza
Cereal (arroz o cebada o avena o maíz)		6 g	6 g		
Papa ó plátano		19 - 25 g	15 g		
Carnes					
Carne roja magra	Todos los días	35 g	35 g	22 g	1 porción muy pequeña
Pollo (pechuga)		33 g	25 g	20 g	
Grasa		4 cc	4 cc	4 cc	1 cucharadita

Aceite	Todos los días				
Fruta	Todos los días	59 - 120 g	56 g	55 g	3 cucharas soperas
Fruta en puré o compota					
Lácteos*	Todos los días	13 g	13 g	3 onzas	3 onzas de leche reconstituida
Fórmula infantil de continuación fortificada con hierro					

APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO DE MINUTA PATRÓN 6 A 8 MESES							
	Calorías	Proteína (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Zinc (mg)
TOTAL DIARIO PROMEDIO MINUTA PATRÓN	787	28,3	29,9	97,7	504,1	8,4	3,2
RECOMENDACIONES DIARIAS (6 A 8 MESES)	720	26,6	30,0	95,0	260,0	11,0	3,0
% ADECUACIÓN	109	106	100	103	194	76	107

**La unidad casera de servido es una orientación general que sirve de guía sobre la cantidad en cocido de un alimento/preparación. En cumplimiento a lo definido en la guía de metrología, cada proyecto debe estandarizar los instrumentos de servido y, por ende, la unidad de medida real.

*La leche materna es el alimento óptimo para los niños y niñas en la primera etapa de su vida y la mayoría de las madres pueden amamantar; se recomienda lactar de forma exclusiva durante los primeros 6 meses de vida del niño o niña y prolongar la lactancia con alimentación complementaria adecuada hasta los 2 años de edad o más.

GRUPO DE EDAD: 9-11 meses, 30 días

DESAYUNO					
Grupo de alimento	Frecuencia	Peso bruto	Peso neto	Peso servido	Unidad casera de servido**
Lácteos*	Todos los días	17 g	17 g	4 onzas	4 onzas de leche reconstituida
Fórmula infantil de continuación fortificada con hierro					
Carnes - Huevos	Todos los días	15 g	15 g	10 g	1 porción pequeña
Carne roja o		21 g	15 g	12 g	1 porción pequeña
Pollo (pechuga) o		55 g	50 g	50 g	1 unidad
Huevo					
Cereal o Acompañante	Todos los días	10 g	10 g	10 g	1 unidad muy pequeña, blanda
Arepa de maíz ó Pan ó		14 g	14 g	14 g	2 unidades (de 7 g cada una)
Galletas de dulce o leche					
Fruta	Todos los días	59 - 120 g	56 g	55 g	3 cucharas soperas
Fruta en puré o compota					
Grasa	Todos los días	2 cc	2 cc	2 cc	½ cucharadita
Aceite					

REFRIGERIO DE MAÑANA

Lácteos					
Fórmula infantil de continuación fortificada con hierro	Todos los días	13 g	13 g	3 onzas	3 onzas de leche reconstituida
Derivados de cereal					
Cereales para papilla - natural (Arroz, Avena, Maíz o Cebada)	Todos los días	7 g	7 g	7 g	1 cucharadita llena - rebosada
Cereales para papilla industrializado (Arroz, Avena o Maíz)		10 g	10 g	10 g	1 cucharada
Fruta	Todos los días	42 - 89 g	40 g	39 g	2 cucharadas soperas
Fruta en puré, compota o papilla					
ALMUERZO					
Sopa crema					
Verduras	Todos los días	45 - 70 g	40 g	120 cc	½ taza
Cereal (arroz o cebada o avena o maíz o pasta)		4 g	4 g		
Papa ó plátano		12 - 20 g	10 g		
Seco					
Carnes					
Carne roja	Todos los días	40 g	40 g	25 g	1 porción muy pequeña
Pollo (pechuga)		47 g	35 g	28 g	
Huevo		55 g	50 g	50 g	
Cereal	Todos los días	8 g	8 g	18 g	1/8 taza medidora
Arroz o pasta					
Tubérculo - plátano - derivados de cereal					
Papa o plátano o ñame, etc, o	Todos los días	18 - 25 g	15 g	14 g	½ unidad pequeña
Arepa de maíz		15 g	15 g	15 g	½ unidad pequeña, blanda
Grasa	Todos los días	5 cc	5 cc	5 cc	1 cucharadita
Aceite					
Fruta	Todos los días	59 - 120 g	56 g	55 g	3 cucharas soperas
Fruta en puré o compota					
Lácteos					
Fórmula infantil de continuación fortificada con hierro	Todos los días	17 g	17 g	4 onzas	4 onzas de leche reconstituida
REFRIGERIO DE TARDE					
Lácteos					
Fórmula infantil de continuación fortificada con hierro	Todos los días	13 g	13 g	3 onzas	3 onzas de leche reconstituida
Fruta	Todos los días	42 - 89 g	40 g	39 g	2 cucharadas soperas
Fruta en puré, compota o papilla					
CENA					
Sopa crema					
Verduras		45 - 70 g	40 g	120 cc	½ taza

Cereal (arroz o cebada o avena o maíz o pasta)	Todos los días	4 g	4 g		
Papa ó plátano		12 - 20 g	10 g		
Seco					
Carnes					
Carne roja	Todos los días	40 g	40 g	25 g	1 porción muy pequeña
Pollo (pechuga)		40 g	30 g	24 g	
Cereal	Todos los días	8 g	8 g	18 g	1/8 taza medidora
Arroz o pasta					
Tubérculo - plátano - derivados de cereal					
Papa o plátano o ñame, etc, o	Todos los días	18 - 25 g	15 g	14 g	½ unidad pequeña
Arepa de maíz		15 g	15 g	15 g	½ unidad pequeña, blanda
Grasa	Todos los días	5 cc	5 cc	5 cc	1 cucharadita
Aceite					
Fruta	Todos los días	59 - 120 g	56 g	55 g	3 cucharas soperas
Fruta en puré o compota					
Lácteos	Todos los días	13 g	13 g	3 onzas	3 onzas de leche reconstituida
Fórmula infantil de continuación fortificada con hierro					

APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO DE MINUTA PATRÓN 9 A 11 MESES							
	Calorías	Proteína (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Zinc (mg)
TOTAL DIARIO PROMEDIO MINUTA PATRÓN	964	34,7	37,4	124,9	570,8	11,3	3,8
RECOMENDACIONES DIARIAS (9 A 11 MESES)	940	32,9	30,0	95,0	260,0	11,0	3,0
% ADECUACIÓN	103	105	125	131	220	103	127

**La unidad casera de servido es una orientación general que sirve de guía sobre la cantidad en cocido de un alimento/preparación. En cumplimiento a lo definido en la guía de metrología, cada proyecto debe estandarizar los instrumentos de servido y, por ende, la unidad de medida real.

*La leche materna es el alimento óptimo para los niños y niñas en la primera etapa de su vida y la mayoría de las madres pueden amamantar; se recomienda lactar de forma exclusiva durante los primeros 6 meses de vida del niño o niña y prolongar la lactancia con alimentación complementaria adecuada hasta los 2 años de edad o más.

GRUPO DE EDAD: 1 - 3 años y 11 meses, 30 días

DESAYUNO					
Grupo de alimento	Frecuencia	Peso bruto	Peso neto	Peso servido	Unidad casera de servido
Lácteos					
Leche entera pasteurizada	Todos los días	75 cc	75 cc	75 cc	2 1/2 onzas de leche

Carnes - Huevos - Quesos						
Queso campesino ó	Todos los días	30 g	30 g	30 g	1 porción pequeña	
Huevo		55 g	50 g	50 g	1 unidad	
Derivados de cereal						
Pan o arepa o envuelto, etc.	Todos los días	25 g	25 g	25 g	1 unidad pequeña	
Cereales para colada (Trigo o Maíz o Avena o Cebada)	3 veces/semana	10 g	10 g	10 g	1 cucharada para la elaboración de la colada (1/2 agua - 1/2 leche)	
Fruta	Todos los días	73 - 155 g	70 g	70 g	1 porción pequeña	
Fruta entera						
Azúcares						
Azúcar ó	Todos los días	10 g	10 g	10 g	1 cucharada raza	5 onzas de bebida caliente ó 150 cc (1/2 agua - 1/2 leche)
Panela ó		11 g	11 g	11 g	1 cucharada raza	
Chocolate		9 g	9 g	9 g	1/3 pastilla	
Grasa	Todos los días	2 cc	2 cc	2 cc	½ cucharadita	
Aceite						
REFRIGERIO DE MAÑANA						
Lácteos						
Leche entera pasteurizada	4 veces/semana	75 cc	75 cc	75 cc	2 1/2 onzas de leche	
Derivados de cereal						
Pan ó torta ó	Todos los días	10 g	10 g	10 g	1 rebanada pequeña	
Galletas de dulce ó sal ó waffer		7 g	7 g	7 g	1 unidad pequeña	
Cereales para colada (Trigo o Maíz o Avena o Cebada)	3 veces/semana	10 g	10 g	10 g	1 cucharada para la elaboración de la colada (1/2 agua - 1/2 leche)	
Fruta						
Entera ó	Todos los días	73 - 155 g	70 g	70 g	1 porción pequeña	
Jugo		29 a 62 g	28 g	150 cc	5 onzas	
Azúcares						
Azúcar ó	Todos los días	10 g	10 g	10 g	1 cucharada raza	5 onzas de bebida caliente ó 150 cc
Panela		11 g	11 g	11 g	1 cucharada raza	
ALMUERZO						
Sopa						
Verduras	Todos los días	14 - 22 g	13 g	150 cc	2/3 taza	
Cereal (arroz o cebada o avena o maíz o pasta)		9 g	9 g			
Raíces/Tubérculos/Plátanos		17 - 25 g	15 g			
Leguminosa		4 g	4 g			
Seco						

Carnes - huevo - leguminosas					
Carne roja	3 veces/semana (vísceras una vez cada 15 días)	50 g	50 g	31 g	1 porción pequeña
Carne blanca	3 veces/semana	Pechuga: 54 g	40 g	32 g (sin hueso) Atún: 40 g	1 porción mediana
		Pierna: 57 g			
		Pernil: 60 g			
		Atún lomo: 50 g			
Huevo	1 vez/semana	55 g	50 g	50 g	1 unidad
Leguminosa	2 veces/semana	10 g	10 g	30 g	2 cucharadas soperas
Cereal					
Arroz ó	6 veces/semana	12 g	12 g	27 g	2 cucharadas soperas
Pasta	1 vez/semana	17 g	17 g	39 g	1 porción pequeña
Tubérculo - plátano - derivados de cereal					
Papa o plátano o ñame, etc., o	5 veces/semana	40 - 67 g	40 g	39 g	½ unidad pequeña
Arepa de maíz o envuelto, etc.	2 veces/semana	35 g	35 g	35 g	½ unidad pequeña
Hortalizas - verduras					
Verdura	Todos los días	31 - 46 g	27 g	27 g	2 cucharadas soperas colmadas
Fruta					
Fruta entera	Todos los días	73 - 155 g	70 g	70 g	1 porción pequeña
Jugo	Todos los días	29 - 62 g	28 g	150 cc	5 onzas
Azúcares					
Azúcar ó	Todos los días	10 g	10 g	10 g	1 cucharada raza
Panela		11 g	11 g	11 g	1 cucharada raza
5 onzas de bebida caliente ó 150 cc					
Grasa					
Aceite	Todos los días	8 cc	8 cc	8 cc	1/4 cucharada
REFRIGERIO DE TARDE					
Lácteos					
Yogur ó Kumis ó	Todos los días	100 cc	100 cc	100 cc	3 1/2 onzas
Queso campesino	Todos los días	30 g	30 g	30 g	1 porción pequeña
Derivados de cereal					
Hojaldre ó		10 g	10 g	10 g	1/2 unidad pequeña

Galletas de dulce ó sal ó waffer	5 veces/semana	7 g	7 g	7 g	1 unidad pequeña	
CENA						
Seco						
Carnes - huevo - leguminosas						
Carne roja	3 veces/semana (vísceras una vez cada 15 días)	40 g	40 g	26 g	1 porción pequeña	
Carne blanca	3 veces/semana	Pechuga: 54 g	40 g	32 g (sin hueso) Atún: 40 g	1 porción mediana	
		Pierna: 57 g				
		Pernil: 60 g				
		Atún lomo: 50 g				
Huevo	1 vez/semana	55 g	50 g	50 g	1 unidad	
Cereal						
Arroz ó	6 veces/semana	17 g	17 g	39 g	3 cucharadas soperas	
Pasta	1 vez/semana	17 g	17 g	39 g	1 porción pequeña	
Tubérculo - plátano - derivados de cereal						
Papa o plátano o ñame, etc., o	5 veces/semana	40 - 67 g	40 g	39 g	1 unidad pequeña	
Arepa de maiz o envuelto, etc.	2 veces/semana	35 g	35 g	35 g	1 unidad pequeña	
Hortalizas - verduras	Todos los días	40 - 60 g	35 g	35 g	3 1/2 cucharadas soperas	
Verdura						
Fruta						
Fruta entera	Todos los días	73 - 155 g	70 g	70 g	1 porción pequeña	
Jugo		29 - 62 g	28 g	150 cc	5 onzas	
Azúcares						
Azúcar ó	Todos los días	10 g	10 g	10 g	1 cucharada raza	5 onzas de bebida caliente ó 150 cc
Panela		11 g	11 g	11 g	1 cucharada raza	
Grasa	Todos los días	8 cc	8 cc	8 cc	1/4 cucharada	
Aceite						

APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO DE MINUTA PATRÓN 1 A 3 AÑOS 11 MESES

	Calorías	Proteína (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Zinc (mg)
--	----------	--------------	------------	-------------------	-------------	-------------	-----------

TOTAL DIARIO PROMEDIO MINUTA PATRÓN	1242	46,2	42,9	172,3	533,9	9,3	1,8
RECOMENDACIONES DIARIAS (1 a 3 AÑOS 11 MESES)	1170	43,1	47,2	172,7	500,0	11,0	3,0
% ADECUACIÓN	106	107	91	100	107	85	60

*La unidad casera de servido es una orientación general que sirve de guía sobre la cantidad en cocido de un alimento/preparación. En cumplimiento a lo definido en la guía de metrología, cada proyecto debe estandarizar los instrumentos de servido y, por ende, la unidad de medida real.

**El acompañante se debe adecuar a los hábitos alimentarios de la región, así se puede incluir arroz, papa, plátano, yuca, etc. o sus derivados.

GRUPO DE EDAD: 4 - 6 años y 11 meses, 30 días

DESAYUNO						
Grupo de alimento	Frecuencia	Peso bruto	Peso neto	Peso servido	Unidad casera de servido	
Lácteos						
Leche entera pasteurizada	Todos los días	90 cc	90 cc	90 cc	3 onzas de leche	
Carnes - Huevos - Quesos						
Queso campesino ó	Todos los días	30 g	30 g	30 g	1 porción pequeña	
Huevo		55 g	50 g	50 g	1 unidad	
Derivados de cereal						
Pan o arepa o envuelto, etc.	Todos los días	40 g	40 g	40 g	2 unidades pequeñas o 1 tajada gruesa	
Cereales para colada (Trigo o Maíz o Avena o Cebada)	3 veces/semana	12 g	12 g	12 g	1 cucharada llena para la elaboración de la colada (1/2 agua - 1/2 leche)	
Fruta						
Fruta entera	Todos los días	84 - 177 g	80 g	80 g	1 porción pequeña	
Azúcares						
Azúcar ó	Todos los días	12 g	12 g	12 g	1 cucharada	6 onzas de bebida caliente ó 180 cc (1/2 agua - 1/2 leche)
Panela ó		13 g	13 g	13 g	1 cucharada	
Chocolate		11 g	11 g	11 g	1 cucharada	
Grasa	Todos los días	4 cc	4 cc	4 cc	1 cucharadita	
Aceite						
REFRIGERIO DE MAÑANA						
Lácteos						
Leche entera pasteurizada	4 veces/semana	90 cc	90 cc	90 cc	3 onzas de leche	
Derivados de cereal						
Pan ó torta ó		20 g	20 g	20 g	2 rebanadas pequeña	

Galletas de dulce ó sal ó waffer	Todos los días	14 g	14 g	14 g	2 unidades pequeñas	
Cereales para colada (Trigo o Maíz o Avena o Cebada)	3 veces/semana	11 g	11 g	11 g	1 cucharada para la elaboración de la colada (1/2 agua - 1/2 leche)	
Fruta						
Entera ó	Todos los días	73 - 155 g	70 g	70 g	1 porción pequeña	
Jugo		36 - 75 g	34 g	180 cc	6 onzas	
Azúcares						
Azúcar ó	Todos los días	12 g	12 g	12 g	1 cucharada	6 onzas de bebida ó 180 cc
Panela		13 g	13 g	13 g	1 cucharada	
ALMUERZO						
Sopa*						
Verduras	Todos los días	14 - 22 g	13 g	150 cc		2/3 taza
Cereal (arroz o cebada o avena o maíz o pasta)		9 g	9 g			
Raíces/Tubérculos/Plátanos		17 - 25 g	15 g			
Leguminosa		4 g	4 g			
Seco						
Carnes - huevo - leguminosas						
Carne roja	3 veces/semana (vísceras una vez cada 15 días)	60 g	60 g	38 g	1 porción mediana	
Carne blanca	3 veces/semana	Pechuga: 82 g Pierna: 86 g Pernil: 90 g Atún lomo: 60 g	60 g	48 g (sin hueso) Atún: 60 g	1 porción mediana	
Huevo	1 vez/semana	55 g	50 g	50 g	1 unidad	
Leguminosa	2 veces/semana	15 g	15 g	50 g	3 cucharadas soperas	
Cereal						
Arroz ó	6 veces/semana	23 g	23 g	52 g	4 cucharadas soperas	
Pasta	1 vez/semana	25 g	25 g	56 g	1 porción pequeña	
Tubérculo - plátano - derivados de cereal**						
Papa o plátano o ñame, etc., o	5 veces/semana	40 - 67 g	40 g	39 g	½ unidad pequeña	

Arepa de maíz o envuelto, etc.	2 veces/semana	35 g	35 g	35 g	½ unidad pequeña	
Hortalizas - verduras	Todos los días	36 - 54 g	32 g	32 g	3 cucharadas soperas	
Verdura						
Fruta						
Fruta entera	Todos los días	73 - 155 g	70 g	70 g	1 porción pequeña	
Jugo		36 - 75 g	34 g	180 cc	6 onzas	
Azúcares						
Azúcar ó	Todos los días	12 g	12 g	12 g	1 cucharada	6 onzas de bebida ó 180 cc
Panela		13 g	13 g	13 g	1 cucharada	
Grasa	Todos los días	11 cc	11 cc	11 cc	1 cucharada	
Aceite						
REFRIGERIO DE TARDE						
Lácteos						
Yogur ó Kumis ó	Todos los días	100 cc	100 cc	100 cc	3 1/2 onzas	
Queso campesino		30 g	30 g	30 g	1 porción pequeña	
Derivados de cereal						
Hojaldre ó	5	20 g	20 g	20 g	1 unidad pequeña	
Galletas de dulce ó sal ó waffer	veces/semana	14 g	14 g	14 g	2 unidades pequeñas	
CENA						
Seco						
Carnes - huevo - leguminosas						
Carne roja	3 veces/semana (vísceras una vez cada 15 días)	60 g	60 g	38 g	1 porción mediana	
Carne blanca	3 veces/semana	Pechuga: 82 g	60 g	48 g (sin hueso) Atún: 60 g	1 porción mediana	
		Pierna: 86 g				
		Pernil: 90 g				
		Atún lomo: 60 g				
Huevo	1 vez/semana	55 g	50 g	50 g	1 unidad	
Cereal						
Arroz ó	6 veces/semana	30 g	30 g	67 g	4 cucharadas soperas	
Pasta	1 vez/semana	25 g	25 g	56 g	1 porción pequeña	
Tubérculo - plátano - derivados de cereal**						
Papa o plátano o ñame, etc., o	5 veces/semana	62 - 83 g	50 g	49 g	1 unidad pequeña	

Arepa de maíz o envuelto, etc.	2 veces/semana	35 g	35 g	35 g	1 unidad pequeña		
Hortalizas - verduras	Todos los días	46 - 68 g	40 g	40 g	4 cucharadas soperas		
Verdura							
Fruta							
Fruta entera	Todos los días	73 - 155 g	70 g	70 g	1 porción pequeña		
Jugo		36 - 75 g	34 g	180 cc	6 onzas		
Azúcares							
Azúcar ó	Todos los días	12 g	12 g	12 g	1 cucharada	6 onzas de bebida ó 180 cc	
Panela		13 g	13 g	13 g	1 cucharada		
Grasa	Todos los días	11 cc	11 cc	11 cc	1 cucharada		
Aceite							
APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO DE MINUTA PATRÓN 4 A 6 AÑOS 11 MESES							
	Calorías	Proteína (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Zinc (mg)
TOTAL DIARIO PROMEDIO MINUTA PATRÓN	1671	57,7	56,1	229,4	601,3	12,2	2,6
RECOMENDACIONES DIARIAS (4 A 6 AÑOS 11 MESES)	1600	60,0	54,4	227,5	1000,0	15,0	4,0
% ADECUACIÓN	104	96	103	101	60	81	65

*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 15 gramos de verdura adicionales, los cuales se descontarán del gramaje del seco.

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

***El acompañante se debe adecuar a los hábitos alimentarios de la región, así se puede incluir arroz, papa, plátano, yuca, etc. o sus derivados.

Condimentos: La cantidad de condimentos no se estandarizan en minuta patrón. Los condimentos deben adicionarse permitiendo mejorar la calidad organoléptica de la preparación, evitando saturación. Se deben preferir los condimentos de origen natural. Los alimentos utilizados para guisos se contabilizan como verduras

GRUPO DE EDAD: 7 - 12 años y 11 meses, 30 días

DESAYUNO					
Grupo de alimento	Frecuencia	Peso bruto	Peso neto	Peso servido	Unidad casera de servido
Lácteos					

Leche entera pasteurizada	Todos los días	100 cc	100 cc	100 cc	3 1/2 onzas de leche	
Carnes - Huevos - Quesos						
Queso campesino ó	Todos los días	50 g	50 g	50 g	1 porción mediana	
Huevo		55 g	50 g	50 g	1 unidad	
Derivados de cereal						
Pan o arepa o envuelto, etc.	Todos los días	50 g	50 g	50 g	1 unidad mediana	
Cereales para colada (Trigo o Maíz o Avena o Cebada)	3 veces/semana	12 g	12 g	12 g	1 cucharada llena para la elaboración de la colada (1/2 agua - 1/2 leche)	
Fruta	Todos los días	105 - 222 g	100 g	100 g	1 porción mediana	
Fruta entera						
Azúcares						
Azúcar ó	Todos los días	12 g	12 g	12 g	1 cucharada	7 onzas de bebida caliente ó 200 cc (1/2 agua - 1/2 leche)
Panela ó		13 g	13 g	13 g	1 cucharada	
Chocolate		12 g	12 g	12 g	1 cucharada llena	
Grasa	Todos los días	5 cc	5 cc	5 cc	1 cucharadita	
Aceite						
REFRIGERIO DE MAÑANA						
Lácteos						
Leche entera pasteurizada	4 veces/semana	100 cc	100 cc	100 cc	1/2 taza de leche	
Derivados de cereal						
Pan ó torta ó	Todos los días	50 g	50 g	50 g	1 unidad mediana	
Galletas de dulce ó sal ó waffer		14 g	14 g	14 g	2 unidades pequeñas	
Cereales para colada (Trigo o Maíz o Avena o Cebada)	3 veces/semana	11 g	11 g	11 g	1 cucharada para la elaboración de la colada (1/2 agua - 1/2 leche)	
Fruta						
Entera ó	Todos los días	84 - 177 g	80 g	80 g	1 porción pequeña	
Jugo		38 - 82 g	37 g	200 cc	7 onzas	
Azúcares						
Azúcar ó	Todos los días	12 g	12 g	12 g	1 cucharada	7 onzas de bebida ó 200 cc
Panela		13 g	13 g	13 g	1 cucharada	
ALMUERZO						
Sopa*						
Verduras	Todos los días	16 - 27 g	15 g	180 cc	3/4 taza	
Cereal (arroz o cebada o avena o maíz o pasta)		10 g	10 g			
Raíces/Tubérculos/Plátanos		21 - 30 g	18 g			
Leguminosa		5 g	5 g			
Seco						

Carnes - huevo - leguminosas						
Carne roja	3 veces/semana (vísceras una vez cada 15 días)	80 g	80 g	51 g	1 porción mediana	
Carne blanca	3 veces/semana	Pechuga: 109 g	80 g	64 g (sin hueso) Atún: 80 g	1 porción mediana	
		Pierna: 114 g				
		Pernil: 120 g				
		Atún lomo: 80 g				
Huevo	1 vez/semana	55 g	50 g	50 g	1 unidad	
Leguminosa	2 veces/semana	15 g	15 g	50 g	3 cucharadas soperas	
Cereal						
Arroz ó	6 veces/semana	25 g	25 g	56 g	4 cucharadas soperas	
Pasta	1 vez/semana	30 g	30 g	68 g	1 porción mediana	
Tubérculo - plátano - derivados de cereal**						
Papa o plátano o ñame, etc., o	5 veces/semana	40 - 67 g	40 g	39 g	1/2 unidad pequeña	
Arepa de maíz o envuelto, etc.	2 veces/semana	40 g	40 g	40 g	1/2 unidad pequeña	
Hortalizas - verduras	Todos los días	43 - 65 g	38 g	38 g	4 cucharadas soperas	
Verdura						
Fruta						
Fruta entera	Todos los días	84 - 177 g	80 g	80 g	1 porción pequeña	
Jugo		38 - 82 g	37 g	200 cc	7 onzas	
Azúcares						
Azúcar ó	Todos los días	12 g	12 g	12 g	1 cucharada	7 onzas de bebida ó 200 cc
Panela		13 g	13 g	13 g	1 cucharada	
Grasa	Todos los días	11 cc	11 cc	11 cc	1 cucharada	
Aceite						
REFRIGERIO DE TARDE						
Lácteos						
Yogur ó Kumis ó	Todos los días	150 cc	150 cc	150 cc	5 onzas	
Queso campesino		50 g	50 g	50 g	1 porción mediana	
Derivados de cereal						
Hojaldre ó	5 veces/semana	20 g	20 g	20 g	1 unidad pequeña	
Galletas de dulce ó sal ó waffer		14 g	14 g	14 g	2 unidades pequeñas	

CENA							
Seco							
Carnes - huevo - leguminosas							
Carne roja	3 veces/semana (vísceras una vez cada 15 días)	80 g	80 g	51 g	1 porción mediana		
Carne blanca	3 veces/semana	Pechuga: 109 g	80 g	64 g (sin hueso) Atún: 80 g	1 porción mediana		
		Pierna: 114 g					
		Pernil: 120 g					
		Atún lomo: 80 g					
Huevo	1 vez/semana	55 g	50 g	50 g	1 unidad		
Cereal							
Arroz ó	6 veces/semana	35 g	35 g	79 g	6 cucharadas soperas		
Pasta	1 vez/semana	30 g	30 g	68 g	1 porción mediana		
Tubérculo - plátano - derivados de cereal**							
Papa o plátano o ñame, etc., o	5 veces/semana	71 - 100 g	60 g	59 g	1 unidad pequeña		
Arepa de maíz o envuelto, etc.	2 veces/semana	40 g	40 g	40 g	1 unidad mediana		
Hortalizas - verduras	Todos los días	57 - 85 g	50 g	50 g	5 cucharadas soperas		
Verdura							
Fruta							
Fruta entera	Todos los días	84 - 177 g	80 g	80 g	1 porción pequeña		
Jugo		38 - 82 g	37 g	200 cc	7 onzas		
Azúcares							
Azúcar ó	Todos los días	12 g	12 g	12 g	1 cucharada	7 onzas de bebida ó 200 cc	
Panela		13 g	13 g	13 g	1 cucharada		
Grasa	Todos los días	11 cc	11 cc	11 cc	1 cucharada		
Aceite							
APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO DE MINUTA PATRÓN 7 A 12 AÑOS 11 MESES							
	Calorías	Proteína (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Zinc (mg)
TOTAL DIARIO PROMEDIO MINUTA PATRÓN	2023	72,5	70,6	281,5	807,1	16,0	3,2

RECOMENDACIONES DIARIAS (7 A 12 AÑOS 11 MESES)	1870	80,0	66,1	276,3	1300,0	12,0	6,0
% ADECUACIÓN	108	91	107	102	62	133	53

*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 15 gramos de verdura adicionales, los cuales se descontarán del gramaje del seco.

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

***El acompañante se debe adecuar a los hábitos alimentarios de la región, así se puede incluir arroz, papa, plátano, yuca, etc. o sus derivados.

Condimentos: La cantidad de condimentos no se estandarizan en minuta patrón. Los condimentos deben adicionarse permitiendo mejorar la calidad organoléptica de la preparación, evitando saturación. Se deben preferir los condimentos de origen natural. Los alimentos utilizados para guisos se contabilizan como verduras.

GRUPO DE EDAD: 13 - 17 años y 11 meses, 30 días

DESAYUNO					
Grupo de alimento	Frecuencia	Peso bruto	Peso neto	Peso servido	Unidad casera de servido
Lácteos					
Leche entera pasteurizada	Todos los días	120 cc	120 cc	120 cc	4 onzas de leche
Carnes - Huevos - Quesos					
Queso campesino ó	Todos los días	60 g	60 g	60 g	1 porción mediana
Huevo		55 g	50 g	50 g	1 unidad
Derivados de cereal					
Pan o arepa o envuelto, etc.	Todos los días	70 g	70 g	70 g	1 1/2 unidad mediana
Cereales para colada (Trigo o Maíz o Avena o Cebada)	3 veces/semana	14 g	14 g	14 g	1 cucharada llena para la elaboración de la colada (1/2 agua - 1/2 leche)
Fruta					
Fruta entera	Todos los días	126 - 266 g	120 g	120 g	1 porción mediana
Azúcares					
Azúcar ó	Todos los días	13 g	13 g	13 g	1 cucharada llena
Panela ó		14 g	14 g	14 g	1 cucharada llena
8 onzas de bebida caliente ó 240 cc (1/2 agua - 1/2 leche)					

Chocolate		14 g	14 g	14 g	1 cucharada llena	
Grasa	Todos los días	6 cc	6 cc	6 cc	1/2 cucharada	
Aceite						
REFRIGERIO DE MAÑANA						
Lácteos						
Leche entera pasteurizada	4 veces/semana	120 cc	120 cc	120 cc	4 onzas de leche	
Derivados de cereal						
Pan ó torta ó	Todos los días	50 g	50 g	50 g	1 unidad mediana	
Galletas de dulce ó sal ó waffer		21 g	21 g	21 g	3 unidades	
Cereales para colada (Trigo o Maíz o Avena o Cebada)	3 veces/semana	14 g	14 g	14 g	1 cucharada rebosada para la elaboración de la colada (1/2 agua - 1/2 leche)	
Fruta						
Entera ó	Todos los días	105 - 222 g	100 g	100 g	1 porción mediana	
Jugo		47 - 100 g	45 g	240 cc	8 onzas	
Azúcares						
Azúcar ó	Todos los días	13 g	13 g	13 g	1 cucharada llena	8 onzas de bebida ó 240 cc
Panela		14 g	14 g	14 g	1 cucharada llena	
ALMUERZO						
Sopa						
Verduras	Todos los días	16 - 27 g	15 g	180 cc	3/4 taza	
Cereal (arroz o cebada o avena o maíz o pasta)		10 g	10 g			
Raíces/Tubérculos/Plátanos		21 - 30 g	18 g			
Leguminosa		5 g	5 g			
Seco						
Carnes - huevo - leguminosas						
Carne roja	3 veces/semana (vísceras una vez cada 15 días)	100 g	100 g	64 g	1 porción mediana	
Carne blanca	3 veces/semana	Pechuga: 136 g Pierna: 143 g Pernil: 150 g Atún lomo: 100 g	100 g	80 g (sin hueso) Atún: 100 g	1 porción mediana	

Huevo	1 vez/semana	55 g	50 g	50 g	1 unidad	
Leguminosa	2 veces/semana	15 g	15 g	50 g	3 cucharadas soperas	
Cereal						
Arroz ó	6 veces/semana	30 g	30 g	66 g	6 cucharadas soperas	
Pasta	1 vez/semana	40 g	40 g	91 g	1 porción grande	
Tubérculo - plátano - derivados de cereal						
Papa o plátano o ñame, etc., o	5 veces/semana	70 - 98 g	59 g	58 g	1 unidad mediana	
Arepa de maiz o envuelto, etc.	2 veces/semana	50 g	50 g	50 g	1 unidad mediana	
Hortalizas - verduras	Todos los días	56 - 85 g	50 g	50 g	5 cucharadas soperas	
Verdura						
Fruta						
Fruta entera	Todos los días	105 - 222 g	100 g	100 g	1 porción mediana	
Jugo		47 - 100 g	45 g	240 cc	8 onzas	
Azúcares						
Azúcar ó	Todos los días	13 g	13 g	13 g	1 cucharada llena	8 onzas de bebida ó 240 cc
Panela		14 g	14 g	14 g	1 cucharada llena	
Grasa	Todos los días	15 cc	15 cc	15 cc	1 1/2 cucharada	
Aceite						
REFRIGERIO DE TARDE						
Lácteos						
Yogur ó Kumis ó	Todos los días	150 cc	150 cc	150 cc	5 onzas	
Queso campesino		50 g	50 g	50 g	1 porción mediana	
Derivados de cereal						
Hojaldre ó	5 veces/semana	50 g	50 g	50 g	1 unidad mediana	
Galletas de dulce ó sal ó waffer		21 g	21 g	21 g	3 unidades pequeñas	
CENA						
Seco						
Carnes - huevo - leguminosas						
Carne roja	3 veces/semana (vísceras una vez cada 15 días)	100 g	100 g	64 g	1 porción mediana	

Carne blanca	3 veces/semana	Pechuga: 136 g	100 g	80 g (sin hueso) Atún: 100 g	1 porción mediana		
		Pierna: 143 g					
		Pernil: 150 g					
		Atún lomo: 100 g					
Huevo	1 vez/semana	55 g	50 g	50 g	1 unidad		
Cereal							
Arroz ó	6 veces/semana	40 g	40 g	90 g	7 cucharadas soperas		
Pasta	1 vez/semana	40 g	40 g	91 g	1 porción grande		
Tubérculo - plátano - derivados de cereal							
Papa o plátano o ñame, etc., o	5 veces/semana	72 - 100 g	62 g	60 g	1 unidad mediana		
Arepa de maiz o envuelto, etc.	2 veces/semana	50 g	50 g	50 g	1 unidad mediana		
Hortalizas - verduras	Todos los días	67 - 102 g	60 g	60 g	6 cucharadas soperas		
Verdura							
Fruta							
Fruta entera	Todos los días	105 - 222 g	100 g	100 g	1 porción mediana		
Jugo		47 - 100 g	45 g	240 cc	8 onzas		
Azúcares							
Azúcar ó	Todos los días	13 g	13 g	13 g	1 cucharada llena	8 onzas de bebida ó 240 cc	
Panela		14 g	14 g	14 g	1 cucharada llena		
Grasa	Todos los días	15 cc	15 cc	15 cc	1 1/2 cucharada		
Aceite							
APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO DE MINUTA PATRÓN 13 A 17 AÑOS 11 MESES							
	Calorías	Proteína (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Zinc (mg)
TOTAL DIARIO PROMEDIO MINUTA PATRÓN	2702	89,6	85,4	386,6	984,6	20,2	2,5
RECOMENDACIONES DIARIAS (13 A 17 AÑOS 11 MESES)	2556	90,0	85,2	357,8	1300,0	20,0	10,0
% ADECUACIÓN	106	100	100	108	76	101	25

*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 15 gramos de verdura adicionales, los cuales se descontarán del gramaje del seco.

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

***El acompañante se debe adecuar a los hábitos alimentarios de la región, así se puede incluir arroz, papa, plátano, yuca, etc. o sus derivados.

Condimentos: La cantidad de condimentos no se estandarizan en minuta patrón. Los condimentos deben adicionarse permitiendo mejorar la calidad organoléptica de la preparación, evitando saturación. Se deben preferir los condimentos de origen natural. Los alimentos utilizados para guisos se contabilizan como verduras

GRUPO DE EDAD: 18 - 59 años y 11 meses, 30 días

DESAYUNO						
Grupo de alimento	Frecuencia	Peso bruto	Peso neto	Peso servido	Unidad casera de servido	
Lácteos						
Leche entera pasteurizada	Todos los días	120 cc	120 cc	120 cc	4 onzas de leche	
Carnes - Huevos - Quesos						
Queso campesino ó	Todos los días	60 g	60 g	60 g	1 porción mediana	
Huevo		55 g	50 g	50 g	1 unidad	
Derivados de cereal						
Pan o arepa o envuelto, etc.	Todos los días	70 g	70 g	70 g	1 1/2 unidad mediana	
Cereales para colada (Trigo o Maíz o Avena o Cebada)	3 veces/semana	14 g	14 g	14 g	1 cucharada llena para la elaboración de la colada (1/2 agua - 1/2 leche)	
Fruta	Todos los días	126 - 266 g	120 g	120 g	1 porción mediana	
Fruta entera						
Azúcares						
Azúcar ó	Todos los días	15 g	15 g	15 g	1 cucharada llena	8 onzas de bebida caliente ó 240 cc (1/2 agua - 1/2 leche)
Panela ó		14 g	14 g	14 g	1 cucharada llena	
Chocolate		14 g	14 g	14 g	1 cucharada llena	
Grasa	Todos los días	6 cc	6 cc	6 cc	1/2 cucharada	
Aceite						
REFRIGERIO DE MAÑANA						

Lácteos					
Leche entera pasteurizada	4 veces/semana	120 cc	120 cc	120 cc	4 onzas de leche
Derivados de cereal					
Pan ó torta ó Galletas de dulce ó sal ó waffer	Todos los días	50 g	50 g	50 g	1 unidad mediana
		21 g	21 g	21 g	3 unidades
Cereales para colada (Trigo o Maíz o Avena o Cebada)	3 veces/semana	14 g	14 g	14 g	1 cucharada rebosada para la elaboración de la colada (1/2 agua - 1/2 leche)
Fruta					
Entera ó Jugo	Todos los días	105 - 222 g	100 g	100 g	1 porción mediana
		47 - 100 g	45 g	240 cc	8 onzas
Azúcares					
Azúcar ó Panela	Todos los días	15 g	15 g	15 g	1 cucharada llena
		14 g	14 g	14 g	1 cucharada llena
ALMUERZO					
Sopa					
Verduras	Todos los días	21 - 36 g	20 g	240 cc	1 taza
Cereal (arroz o cebada o avena o maíz o pasta)		13 g	13 g		
Raíces/Tubérculos/Plátanos		28 - 40 g	24 g		
Leguminosa		7 g	7 g		
Seco					
Carnes - huevo - leguminosas					
Carne roja	3 veces/semana (vísceras una vez cada 15 días)	110 g	110 g	70 g	1 porción mediana
Carne blanca	3 veces/semana	Pechuga: 150 g Pierna: 157 g Pernil: 165 g Atún lomo: 110 g	110 g	88 g (sin hueso) Atún: 110 g	1 porción mediana
Huevo	1 vez/semana	55 g	50 g	50 g	1 unidad
Leguminosa	2 veces/semana	20 g	20 g	67 g	5 cucharadas soperas
Cereal					

Arroz ó	6 veces/semana	30 g	30 g	66 g	6 cucharadas soperas	
Pasta	1 vez/semana	40 g	40 g	91 g	1 porción grande	
Tubérculo - plátano - derivados de cereal						
Papa o plátano o ñame, etc., o	5 veces/semana	70 - 98 g	59 g	58 g	1 unidad mediana	
Arepa de maiz o envuelto, etc.	2 veces/semana	50 g	50 g	50 g	1 unidad mediana	
Hortalizas - verduras	Todos los días	67 - 102 g	60 g	60 g	6 cucharadas soperas	
Verdura						
Fruta						
Fruta entera	Todos los días	105 - 222 g	100 g	100 g	1 porción mediana	
Jugo		47 - 100 g	45 g	240 cc	8 onzas	
Azúcares						
Azúcar ó	Todos los días	15 g	15 g	15 g	1 cucharada llena	8 onzas de bebida ó 240 cc
Panela		14 g	14 g	14 g	1 cucharada llena	
Grasa	Todos los días	18 cc	18 cc	18 cc	1 3/4 cucharada	
Aceite						
REFRIGERIO DE TARDE						
Lácteos						
Yogur ó Kumis ó	Todos los días	150 cc	150 cc	150 cc	5 onzas	
Queso campesino		50 g	50 g	50 g	1 porción mediana	
Derivados de cereal						
Hojaldre ó	5 veces/semana	50 g	50 g	50 g	1 unidad mediana	
Galletas de dulce ó sal ó waffer		21 g	21 g	21 g	3 unidades pequeñas	
CENA						
Seco						
Carnes - huevo - leguminosas						
Carne roja	3 veces/semana (vísceras una vez cada 15 días)	110 g	110 g	70 g	1 porción mediana	
Carne blanca	3 veces/semana	Pechuga: 150 g	110 g	88 g (sin hueso) Atún: 110 g	1 porción mediana	
		Pierna: 157 g				
		Pernil: 165 g				

		Atún lomo: 110 g					
Huevo	1 vez/semana	55 g	50 g	50 g	1 unidad		
Cereal							
Arroz ó	6 veces/semana	40 g	40 g	91 g	7 cucharadas soperas		
Pasta	1 vez/semana	40 g	40 g	91 g	1 porción grande		
Tubérculo - plátano - derivados de cereal							
Papa o plátano o ñame, etc., o	5 veces/semana	90 - 125 g	70 g	65 g	1 unidad grande		
Arepa de maiz o envuelto, etc.	2 veces/semana	50 g	50 g	50 g	1 unidad mediana		
Hortalizas - verduras	Todos los días	78 - 119 g	70 g	70 g	7 cucharadas soperas		
Verdura							
Fruta							
Fruta entera	Todos los días	105 - 222 g	100 g	100 g	1 porción mediana		
Jugo		47 - 100 g	45 g	240 cc	8 onzas		
Azúcares							
Azúcar ó	Todos los días	15 g	15 g	15 g	1 cucharada llena	8 onzas de bebida ó 240 cc	
Panela		14 g	14 g	14 g	1 cucharada llena		
Grasa	Todos los días	18 cc	18 cc	18 cc	1 3/4 cucharada		
Aceite							
APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO DE MINUTA PATRÓN 18 A 59 AÑOS 11 MESES							
	Calorías	Proteína (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Zinc (mg)
TOTAL DIARIO PROMEDIO MINUTA PATRÓN	2746	93,2	88,6	386,8	986,1	20,7	2,5
RECOMENDACIONES DIARIAS (18 A 59 AÑOS 11 MESES)	2658	93,0	88,6	372,1	1000,0	20,0	7,3
% ADECUACIÓN	103	100	100	104	99	104	34

*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 15 gramos de verdura adicionales, los cuales se descontarán del gramaje del seco.

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

***El acompañante se debe adecuar a los hábitos alimentarios de la región, así se puede incluir arroz, papa, plátano, yuca, etc. o sus derivados.

Condimentos: La cantidad de condimentos no se estandarizan en minuta patrón. Los condimentos deben adicionarse permitiendo mejorar la calidad organoléptica de la preparación, evitando saturación. Se deben preferir los condimentos de origen natural. Los alimentos utilizados para guisos se contabilizan como verduras

GRUPO DE EDAD: 60 años y más, 30 días

DESAYUNO						
Grupo de alimento	Frecuencia	Peso bruto	Peso neto	Peso servido	Unidad casera de servido	
Lácteos						
Leche entera pasteurizada	Todos los días	120 cc	120 cc	120 cc	4 onzas de leche	
Carnes - Huevos - Quesos						
Queso campesino ó	Todos los días	60 g	60 g	60 g	1 porción mediana	
Huevo		55 g	50 g	50 g	1 unidad	
Derivados de cereal						
Pan o arepa o envuelto, etc.	Todos los días	70 g	70 g	70 g	1 1/2 unidad mediana	
Cereales para colada (Trigo o Maíz o Avena o Cebada)	3 veces/semana	14 g	14 g	14 g	1 cucharada llena para la elaboración de la colada (1/2 agua - 1/2 leche)	
Fruta	Todos los días	126 - 266 g	120 g	120 g	1 porción mediana	
Fruta entera						
Azúcares						
Azúcar ó	Todos los días	13 g	13 g	13 g	1 cucharada llena	8 onzas de bebida caliente ó 240 cc (1/2 agua - 1/2 leche)
Panela ó		14 g	14 g	14 g	1 cucharada llena	
Chocolate		14 g	14 g	14 g	1 cucharada llena	
Grasa	Todos los días	6 cc	6 cc	6 cc	1/2 cucharada	
Aceite						
REFRIGERIO DE MAÑANA						
Lácteos						
Leche entera pasteurizada	4 veces/semana	120 cc	120 cc	120 cc	4 onzas de leche	
Derivados de cereal						

Pan ó torta ó	Todos los días	50 g	50 g	50 g	1 unidad mediana	
Galletas de dulce ó sal ó waffer		21 g	21 g	21 g	3 unidades	
Cereales para colada (Trigo o Maíz o Avena o Cebada)	3 veces/semana	14 g	14 g	14 g	1 cucharada rebosada para la elaboración de la colada (1/2 agua - 1/2 leche)	
Fruta						
Entera ó	Todos los días	105 - 222 g	100 g	100 g	1 porción mediana	
Jugo		47 - 100 g	45 g	240 cc	8 onzas	
Azúcares						
Azúcar ó	Todos los días	13 g	13 g	13 g	1 cucharada llena	8 onzas de bebida ó 240 cc
Panela		14 g	14 g	14 g	1 cucharada llena	
ALMUERZO						
Sopa						
Verduras	Todos los días	21 - 36 g	20 g	240 cc		1 taza
Cereal (arroz o cebada o avena o maíz o pasta)		13 g	13 g			
Raíces/Tubérculos/Piátanos		28 - 40 g	24 g			
Leguminosa		7 g	7 g			
Seco						
Carnes - huevo - leguminosas						
Carne roja	3 veces/semana (visceras una vez cada 15 días)	100 g	100 g	64 g	1 porción mediana	
Carne blanca	3 veces/semana	Pechuga: 122 g Pierna: 129 g Pernil: 135 g Atún lomo: 100 g	100 g	72 g (sin hueso) Atún: 100 g	1 porción mediana	
Huevo	1 vez/semana	55 g	50 g	50 g	1 unidad	
Leguminosa	2 veces/semana	20 g	20 g	67 g	5 cucharadas soperas	
Cereal						
Arroz ó	6 veces/semana	40 g	40 g	91 g	6 cucharadas soperas	
Pasta	1 vez/semana	40 g	40 g	91 g	1 porción grande	

Tubérculo - plátano - derivados de cereal						
Papa o plátano o ñame, etc., o	5 veces/semana	70 - 98 g	59 g	58 g	1 unidad mediana	
Arepa de maiz o envuelto, etc.	2 veces/semana	50 g	50 g	50 g	1 unidad mediana	
Hortalizas - verduras	Todos los días	67 - 102 g	60 g	60 g	6 cucharadas soperas	
Verdura						
Fruta						
Fruta entera	Todos los días	105 - 222 g	100 g	100 g	1 porción mediana	
Jugo		47 - 100 g	45 g	240 cc	8 onzas	
Azúcares						
Azúcar ó	Todos los días	13 g	13 g	13 g	1 cucharada llena	8 onzas de bebida ó 240 cc
Panela		14 g	14 g	14 g	1 cucharada llena	
Grasa	Todos los días	12 cc	12 cc	12 cc	1 cucharada	
Aceite						
REFRIGERIO DE TARDE						
Lácteos						
Yogur ó Kumis ó	Todos los días	150 cc	150 cc	150 cc	5 onzas	
Queso campesino		50 g	50 g	50 g	1 porción mediana	
Derivados de cereal						
Hojaldre ó	5 veces/semana	50 g	50 g	50 g	1 unidad mediana	
Galletas de dulce ó sal ó waffer		21 g	21 g	21 g	3 unidades pequeñas	
CENA						
Seco						
Carnes - huevo - leguminosas						
Carne roja	3 veces/semana (vísceras una vez cada 15 días)	100 g	100 g	64 g	1 porción mediana	
Carne blanca	3 veces/semana	Pechuga: 122 g	100 g	72 g (sin hueso) Atún: 100 g	1 porción mediana	
		Pierna: 129 g				
		Pernil: 135 g				
		Atún lomo: 100 g				
Huevo	1 vez/semana	55 g	50 g	50 g	1 unidad	
Cereal						

Arroz ó	6 veces/semana	40 g	40 g	91 g	7 cucharadas soperas		
Pasta	1 vez/semana	40 g	40 g	91 g	1 porción grande		
Tubérculo - plátano - derivados de cereal							
Papa o plátano o ñame, etc., o	5 veces/semana	90 - 125 g	70 g	65 g	1 unidad grande		
Arepa de maíz o envuelto, etc.	2 veces/semana	50 g	50 g	50 g	1 unidad mediana		
Hortalizas - verduras	Todos los días	78 - 119 g	70 g	70 g	7 cucharadas soperas		
Verdura							
Fruta							
Fruta entera	Todos los días	105 - 222 g	100 g	100 g	1 porción mediana		
Jugo		47 - 100 g	45 g	240 cc	8 onzas		
Azúcares							
Azúcar ó	Todos los días	13 g	13 g	13 g	1 cucharada llena	8 onzas de bebida ó 240 cc	
Panela		14 g	14 g	14 g	1 cucharada llena		
Grasa	Todos los días	12 cc	12 cc	12 cc	1 cucharada		
Aceite							
APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO DE MINUTA PATRÓN 60 AÑOS							
	Calorías	Proteína (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Zinc (mg)
TOTAL DIARIO PROMEDIO MINUTA PATRÓN	2378	75,0	82,4	384,3	738,5	15,6	11,0
RECOMENDACIONES DIARIAS (60 AÑOS)	2160	70,0	79,0	400,0	1000,0	20,0	7,3
% ADECUACIÓN	110	107	104	96	74	78	151

*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 15 gramos de verdura adicionales, los cuales se descontarán del gramaje del seco.

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

***El acompañante se debe adecuar a los hábitos alimentarios de la región, así se puede incluir arroz, papa, plátano, yuca, etc. o sus derivados.

Condimentos: La cantidad de condimentos no se estandarizan en minuta patrón. Los condimentos deben adicionarse permitiendo mejorar la calidad organoléptica de la preparación, evitando saturación. Se deben preferir los condimentos de origen natural. Los alimentos utilizados para guisos se contabilizan como verduras

GRUPO DE EDAD: Gestantes Adultas

DESAYUNO						
Grupo de alimento	Frecuencia	Peso bruto	Peso neto	Peso servido	Unidad casera de servido	
Lácteos						
Leche entera pasteurizada	Todos los días	120 cc	120 cc	120 cc	4 onzas de leche	
Carnes - Huevos - Quesos						
Queso campesino ó	Todos los días	60 g	60 g	60 g	1 porción mediana	
Huevo		55 g	50 g	50 g	1 unidad	
Derivados de cereal						
Pan o arepa o envuelto, etc.	Todos los días	70 g	70 g	70 g	1 1/2 unidad mediana	
Cereales para colada (Trigo o Maíz o Avena o Cebada)	3 veces/semana	14 g	14 g	14 g	1 cucharada llena para la elaboración de la colada (1/2 agua - 1/2 leche)	
Fruta	Todos los días	126 - 266 g	120 g	120 g	1 porción mediana	
Fruta entera						
Azúcares						
Azúcar ó	Todos los días	15 g	15 g	15 g	1 cucharada llena	8 onzas de bebida caliente ó 240 cc (1/2 agua - 1/2 leche)
Panela ó		14 g	14 g	14 g	1 cucharada llena	
Chocolate		14 g	14 g	14 g	1 cucharada llena	
Grasa	Todos los días	6 cc	6 cc	6 cc	1/2 cucharada	
Aceite						
REFRIGERIO DE MAÑANA						
Lácteos						
Leche entera pasteurizada	4 veces/semana	120 cc	120 cc	120 cc	4 onzas de leche	
Derivados de cereal						
Pan ó torta ó	Todos los días	50 g	50 g	50 g	1 unidad mediana	
Galletas de dulce ó sal ó waffer		21 g	21 g	21 g	3 unidades	
Cereales para colada (Trigo o Maíz o Avena o Cebada)	3 veces/semana	14 g	14 g	14 g	1 cucharada rebosada para la elaboración de la colada (1/2 agua - 1/2 leche)	

Fruta					
Entera ó	Todos los días	105 - 222 g	100 g	100 g	1 porción mediana
Jugo		47 - 100 g	45 g	240 cc	8 onzas
Azúcares					
Azúcar ó	Todos los días	15 g	15 g	15 g	1 cucharada llena
Panela		14 g	14 g	14 g	1 cucharada llena
ALMUERZO					
Sopa					
Verduras	Todos los días	21 - 36 g	20 g	240 cc	1 taza
Cereal (arroz o cebada o avena o maíz o pasta)		13 g	13 g		
Raíces/Tubérculos/Plátanos		28 - 40 g	24 g		
Leguminosa		7 g	7 g		
Seco					
Carnes - huevo - leguminosas					
Carne roja	3 veces/semana (vísceras una vez cada 15 días)	110 g	110 g	70 g	1 porción mediana
Carne blanca	3 veces/semana	Pechuga: 150 g Pierna: 157 g Pernil: 165 g Atún lomo: 110 g	110 g	88 g (sin hueso) Atún: 110 g	1 porción mediana
Huevo	1 vez/semana	55 g	50 g	50 g	1 unidad
Leguminosa	2 veces/semana	20 g	20 g	67 g	5 cucharadas soperas
Cereal					
Arroz ó	6 veces/semana	30 g	30 g	66 g	6 cucharadas soperas
Pasta	1 vez/semana	40 g	40 g	91 g	1 porción grande
Tubérculo - plátano - derivados de cereal					
Papa o plátano o ñame, etc., o	5 veces/semana	70 - 98 g	59 g	58 g	1 unidad mediana
Arepa de maíz o envuelto, etc.	2 veces/semana	50 g	50 g	50 g	1 unidad mediana

Hortalizas - verduras	Todos los días	67 - 102 g	60 g	60 g	6 cucharadas soperas	
Verdura						
Fruta						
Fruta entera	Todos los días	105 - 222 g	100 g	100 g	1 porción mediana	
Jugo		47 - 100 g	45 g	240 cc	8 onzas	
Azúcares						
Azúcar ó	Todos los días	15 g	15 g	15 g	1 cucharada llena	8 onzas de bebida ó 240 cc
Panela		14 g	14 g	14 g	1 cucharada llena	
Grasa	Todos los días	18 cc	18 cc	18 cc	1 3/4 cucharada	
Aceite						
REFRIGERIO DE TARDE						
Lácteos						
Yogur ó Kumis ó	Todos los días	200 cc	200 cc	200 cc	7 onzas	
Queso campesino		60 g	60 g	60 g	1 porción mediana	
Derivados de cereal						
Hojaldre ó	5 veces/semana	50 g	50 g	50 g	1 unidad mediana	
Galletas de dulce ó sal ó waffer		21 g	21 g	21 g	3 unidades pequeñas	
CENA						
Seco						
Carnes - huevo - leguminosas						
Carne roja	3 veces/semana (vísceras una vez cada 15 días)	110 g	110 g	70 g	1 porción mediana	
Carne blanca	3 veces/semana	Pechuga: 150 g	110 g	88 g (sin hueso) Atún: 110 g	1 porción mediana	
		Pierna: 157 g				
		Pernil: 165 g				
		Atún lomo: 110 g				
Huevo	1 vez/semana	55 g	50 g	50 g	1 unidad	
Cereal						
Arroz ó	6 veces/semana	40 g	40 g	91 g	7 cucharadas soperas	
Pasta	1 vez/semana	40 g	40 g	91 g	1 porción grande	
Tubérculo - plátano - derivados de cereal						

Papa o plátano o ñame, etc., o	5 veces/semana	90 - 125 g	70 g	65 g	1 unidad grande		
Arepa de maíz o envuelto, etc.	2 veces/semana	50 g	50 g	50 g	1 unidad mediana		
Hortalizas - verduras	Todos los días	78 - 119 g	70 g	70 g	7 cucharadas soperas		
Verdura							
Fruta							
Fruta entera	Todos los días	105 - 222 g	100 g	100 g	1 porción mediana		
Jugo		47 - 100 g	45 g	240 cc	8 onzas		
Azúcares							
Azúcar ó	Todos los días	15 g	15 g	15 g	1 cucharada llena	8 onzas de bebida ó 240 cc	
Panela		14 g	14 g	14 g	1 cucharada llena		
Grasa	Todos los días	18 cc	18 cc	18 cc	1 3/4 cucharada		
Aceite							
REFRIGERIO NOCTURNO							
Lácteos							
Leche entera pasteurizada ó	Todos los días	120 cc	120 cc	120 cc	4 onzas de leche		
Yogur ó Kumis		200 cc	200 cc	200 cc	7 onzas		
Derivados de cereal							
Pan ó torta ó	Todos los días	30 g	30 g	30 g	1 unidad mediana		
Galletas de dulce ó sal ó waffer		14 g	14 g	14 g	2 unidades		
Cereales para colada (Trigo ó Maíz o Avena o Cebada)	3 veces/semana	14 g	14 g	14 g	1 cucharada rebosada para la elaboración de la colada (1/2 agua - 1/2 leche)		
Fruta							
Jugo	4 veces/semana	47 - 100 g	45 g	240 cc	8 onzas		
Azúcares							
Azúcar ó	Todos los días	15 g	15 g	15 g	1 cucharada llena	8 onzas de bebida ó 240 cc	
Panela		14 g	14 g	14 g	1 cucharada llena		
APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO DE MINUTA PATRÓN GESTANTES ADULTAS							
	Calorías	Proteína (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Zinc (mg)
TOTAL DIARIO PROMEDIO MINUTA PATRÓN	2992	99,7	96,1	425,9	1183,9	22,4	2,6

RECOMENDACIONES DIARIAS (GESTANTES ADULTAS)	2840	99,4	95,7	400,0	1000,0	40,0	11,0
% ADECUACIÓN	105	100	100	106	118	56	24

*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 15 gramos de verdura adicionales, los cuales se descontarán del gramaje del seco.

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

***El acompañante se debe adecuar a los hábitos alimentarios de la región, así se puede incluir arroz, papa, plátano, yuca, etc. o sus derivados.

Condimentos: La cantidad de condimentos no se estandarizan en minuta patrón. Los condimentos deben adicionarse permitiendo mejorar la calidad organoléptica de la preparación, evitando saturación. Se deben preferir los condimentos de origen natural. Los alimentos utilizados para guisos se contabilizan como verduras.

GRUPO DE EDAD: Lactantes Adultas

DESAYUNO						
Grupo de alimento	Frecuencia	Peso bruto	Peso neto	Peso servido	Unidad casera de servido	
Lácteos						
Leche entera pasteurizada	Todos los días	120 cc	120 cc	120 cc	4 onzas de leche	
Carnes - Huevos - Quesos						
Queso campesino ó	Todos los días	60 g	60 g	60 g	1 porción mediana	
Huevo		55 g	50 g	50 g	1 unidad	
Derivados de cereal						
Pan o arepa o envuelto, etc.	Todos los días	70 g	70 g	70 g	1 1/2 unidad mediana	
Cereales para colada (Trigo o Maíz o Avena o Cebada)	3 veces/semana	14 g	14 g	14 g	1 cucharada llena para la elaboración de la colada (1/2 agua - 1/2 leche)	
Fruta	Todos los días	126 - 266 g	120 g	120 g	1 porción mediana	
Fruta entera						
Azúcares						
Azúcar ó	Todos los días	13 g	13 g	13 g	1 cucharada llena	8 onzas de bebida caliente ó 240 cc (1/2 agua - 1/2 leche)

Panela ó		14 g	14 g	14 g	1 cucharada llena	
Chocolate		14 g	14 g	14 g	1 cucharada llena	
Grasa	Todos los días	6 cc	6 cc	6 cc	1/2 cucharada	
Aceite						
REFRIGERIO DE MAÑANA						
Lácteos						
Leche entera pasteurizada	4 veces/semana	120 cc	120 cc	120 cc	4 onzas de leche	
Derivados de cereal						
Pan ó torta ó	Todos los días	50 g	50 g	50 g	1 unidad mediana	
Galletas de dulce ó sal ó waffer		21 g	21 g	21 g	3 unidades	
Cereales para colada (Trigo o Maíz o Avena o Cebada)	3 veces/semana	14 g	14 g	14 g	1 cucharada rebosada para la elaboración de la colada (1/2 agua - 1/2 leche)	
Fruta						
Entera ó	Todos los días	105 - 222 g	100 g	100 g	1 porción mediana	
Jugo		47 - 100 g	45 g	240 cc	8 onzas	
Azúcares						
Azúcar ó	Todos los días	13 g	13 g	13 g	1 cucharada llena	8 onzas de bebida ó 240 cc
Panela		14 g	14 g	14 g	1 cucharada llena	
ALMUERZO						
Sopa						
Verduras	Todos los días	16 - 27 g	15 g	180 cc	3/4 taza	
Cereal (arroz o cebada o avena o maíz o pasta)		10 g	10 g			
Raíces/Tubérculos/Plátanos		21 - 30 g	18 g			
Leguminosa		5 g	5 g			
Seco						
Carnes - huevo - leguminosas						
Carne roja	3 veces/semana (vísceras una vez cada 15 días)	100 g	100 g	64 g	1 porción mediana	
Carne blanca	3 veces/semana	Pechuga: 136 g	100 g	80 g (sin hueso) Atún: 100 g	1 porción mediana	
		Pierna: 143 g				
		Pernil: 150 g				

		Atún lomo: 100 g				
Huevo	1 vez/semana	55 g	50 g	50 g	1 unidad	
Leguminosa	2 veces/semana	15 g	15 g	50 g	3 cucharadas soperas	
Cereal						
Arroz ó	6 veces/semana	30 g	30 g	66 g	6 cucharadas soperas	
Pasta	1 vez/semana	40 g	40 g	91 g	1 porción grande	
Tubérculo - plátano - derivados de cereal						
Papa o plátano o ñame, etc., o	5 veces/semana	70 - 98 g	59 g	58 g	1 unidad mediana	
Arepa de maíz o envuelto, etc.	2 veces/semana	50 g	50 g	50 g	1 unidad mediana	
Hortalizas - verduras	Todos los días	56 - 85 g	50 g	50 g	5 cucharadas soperas	
Verdura						
Fruta						
Fruta entera	Todos los días	105 - 222 g	100 g	100 g	1 porción mediana	
Jugo		47 - 100 g	45 g	240 cc	8 onzas	
Azúcares						
Azúcar ó	Todos los días	13 g	13 g	13 g	1 cucharada llena	8 onzas de bebida ó 240 cc
Panela		14 g	14 g	14 g	1 cucharada llena	
Grasa	Todos los días	15 cc	15 cc	15 cc	1 1/2 cucharada	
Aceite						
REFRIGERIO DE TARDE						
Lácteos						
Yogur ó Kumis ó	Todos los días	150 cc	150 cc	150 cc	5 onzas	
Queso campesino		50 g	50 g	50 g	1 porción mediana	
Derivados de cereal						
Hojaldre ó	5 veces/semana	50 g	50 g	50 g	1 unidad mediana	
Galletas de dulce ó sal ó waffer		21 g	21 g	21 g	3 unidades pequeñas	
CENA						
Seco						
Carnes - huevo - leguminosas						
Carne roja	3 veces/semana (vísceras)	100 g	100 g	64 g	1 porción mediana	

	una vez cada 15 días						
Carne blanca	3 veces/semana	Pechuga: 136 g	100 g	80 g (sin hueso) Atún: 100 g	1 porción mediana		
		Pierna: 143 g					
		Pernil: 150 g					
		Atún lomo: 100 g					
Huevo	1 vez/semana	55 g	50 g	50 g	1 unidad		
Cereal							
Arroz ó	6 veces/semana	40 g	40 g	90 g	7 cucharadas soperas		
Pasta	1 vez/semana	40 g	40 g	91 g	1 porción grande		
Tubérculo - plátano - derivados de cereal							
Papa o plátano o ñame, etc., o	5 veces/semana	72 - 100 g	62 g	60 g	1 unidad mediana		
Arepa de maíz o envuelto, etc.	2 veces/semana	50 g	50 g	50 g	1 unidad mediana		
Hortalizas - verduras							
Verdura	Todos los días	67 - 102 g	60 g	60 g	6 cucharadas soperas		
Fruta							
Fruta entera	Todos los días	105 - 222 g	100 g	100 g	1 porción mediana		
Jugo		47 - 100 g	45 g	240 cc	8 onzas		
Azúcares							
Azúcar ó	Todos los días	13 g	13 g	13 g	1 cucharada llena	8 onzas de bebida ó 240 cc	
Panela		14 g	14 g	14 g	1 cucharada llena		
Grasa							
Aceite	Todos los días	15 cc	15 cc	15 cc	1 1/2 cucharada		
APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO DE MINUTA PATRÓN 13 A 17 AÑOS 11 MESES							
	Calorías	Proteína (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Zinc (mg)
TOTAL DIARIO PROMEDIO MINUTA PATRÓN	2702	89,6	85,4	386,6	984,6	20,2	2,5
RECOMENDACIONES DIARIAS (13 A 17 AÑOS 11 MESES)	2556	90,0	85,2	357,8	1300,0	20,0	10,0
% ADECUACIÓN	106	100	100	108	76	101	25

*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 15 gramos de verdura adicionales, los cuales se descontarán del gramaje del seco.

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

***El acompañante se debe adecuar a los hábitos alimentarios de la región, así se puede incluir arroz, papa, plátano, yuca, etc. o sus derivados.

Condimentos: La cantidad de condimentos no se estandarizan en minuta patrón. Los condimentos deben adicionarse permitiendo mejorar la calidad organoléptica de la preparación, evitando saturación. Se deben preferir los condimentos de origen natural. Los alimentos utilizados para guisos se contabilizan como verduras.

Para sustentar esta erogación, deberán presentarse los documentos descritos en la lista de chequeo correspondiente al rubro de alimentación.

Nota 1: Para este rubro se reconoce el valor unitario presentado en la oferta económica conforme a los soportes de entrega de acuerdo con lo establecido en la lista de chequeo. En ningún caso este valor podrá ser mayor al establecido en la oferta económica.

7.2. Vestuario para mujeres acogidas y sus sistemas familiares reconocido a demanda

Rubro a necesidad del servicio. El valor calculado en la estructura de costos cubrirá las necesidades del servicio en los meses de ejecución del contrato. Este valor es global se descontará acorde con la necesidad de las mujeres atendidas y sus sistemas familiares dependientes.

En caso de requerirse vestuario, el contratista de la Casa Refugio deberá suministrar a la mujer y su sistema familiar, las prendas de vestir de acuerdo con la necesidad identificada y registrada en el formato de valoración inicial o recepción. En los casos donde las personas no cuenten con prendas de vestir adicionales a las que usen en el momento del ingreso, deberán recibir como mínimo una muda de ropa completa (ropa exterior, ropa interior y calzado) y pijama. Es importante considerar las condiciones climáticas de la ruralidad del Distrito Capital, teniendo en cuenta que el frío implica preñar de vestir adicionales e incluso, con materiales térmicos o de lana.

Para sustentar esta erogación, deberán presentarse los documentos descritos en la lista de chequeo correspondiente a este rubro, entre las que se encuentra: Soporte del pago de vestuario, copia de las facturas legibles y completas (cantidades, descripción del detalle conforme a lo descrito en la propuesta económica, valor unitario, valor total, discriminación de impuesto), de los comprobantes de egreso y pago (timbre de banco, transferencia electrónica, Boucher, consignación) y del formato de entrega de vestuario a las mujeres y su sistema familiar, debidamente diligenciados y firmados (firma de la profesional de la Casa Refugio que entrega,

firma o huella en caso que no sepa escribir) de la mujer que recibe y firma de la profesional de apoyo designado por la Secretaría Distrital de la Mujer y los demás documentos que solicite la Secretaría Distrital de la Mujer.

Las tallas para la compra de prendas de vestir a las personas acogidas en la Casa Refugio se definirán de acuerdo con la necesidad identificada y registrada en el formato de valoración inicial o recepción para cada caso. así mismo, el material de las prendas debe considerar la temperatura habitual de la ubicación de la Casa.

NECESIDAD	ESPECIFICACIONES	CANTIDAD MENSUAL (A NECESIDAD)
PANTYS	MUJER ADULTA: TALLAS S, M, L, XL, XXL.	A necesidad
BRASSIER	MUJER ADULTA: TALLAS S, M, L, XL, XXL.	
PAR DE MEDIAS	MUJER ADULTA: TALLAS S, M, L, XL, XXL.	
CAMISA O CAMISETA O BLUSA	MUJER ADULTA: TALLAS S, M, L, XL, XXL.	
PANTALÓN O LEGGINS O FALDA O PANTALÓN DE SUDADERA	MUJER ADULTA: TALLAS S, M, L, XL, XXL.	
BUZO O SACO O CHAQUETA DE SUDADERA	MUJER ADULTA: TALLAS S, M, L, XL, XXL.	
RUANA DE MATERIALES TÉRMICOS o PAÑOLÓN	MUJER ADULTA: TALLA ÚNICA	
ZAPATOS O PANTUFLAS O TENIS:	MUJER ADULTA: TALLAS ENTRE 34 y 42	
BOTAS DE CAUCHO	MUJER ADULTA: TALLAS ENTRE 34 y 42	
PIJAMA DE UNA O DOS PIEZAS	MUJER ADULTA: TALLAS S, M, L, XL, XXL.	
PANTYS MATERNOS	MUJER EMBARAZADA: S, M, L, XL, XXL.	
BRASSIER MATERNO	MUJER EMBARAZADA: S, M, L, XL, XXL.	
PAR DE MEDIAS	MUJER EMBARAZADA: S, M, L, XL, XXL.	
CAMISA O CAMISETA O BLUSA MATERNA O CHAQUETA DE SUDADERA	MUJER EMBARAZADA: S, M, L, XL, XXL.	
PANTALÓN O LEGGINS O FALDA MATERNA O PANTALÓN DE SUDADERA	MUJER EMBARAZADA: S, M, L, XL, XXL.	
BUZO O SACO	MUJER EMBARAZADA: S, M, L, XL, XXL.	A necesidad
RUANA DE MATERIALES TÉRMICOS o PAÑOLÓN	MUJER EMBARAZADA: TALLA ÚNICA	
ZAPATOS O PANTUFLAS O TENIS	MUJER EMBARAZADA: TALLAS ENTRE 34 y 42	
BOTAS DE CAUCHO	MUJER ADULTA: TALLAS ENTRE 34 y 42	
PIJAMA	MUJER EMBARAZADA: S, M, L, XL, XXL.	
PANTYS	NIÑA: TALLAS 2, 4, 6, 8, 12, 14, 16.	

NECESIDAD	ESPECIFICACIONES	CANTIDAD MENSUAL (A NECESIDAD)
TOP O ACOSTUMBRADOR	NIÑA: TALLAS 2, 4, 6, 8, 12, 14, 16.	
PAR DE MEDIAS	NIÑA: TALLAS 2, 4, 6, 8, 12, 14, 16.	
CAMISA O CAMISETA O BLUSA	NIÑA: TALLAS 2, 4, 6, 8, 12, 14, 16.	
PANTALÓN O LEGGINS O FALDA O SHORTS O PANTALÓN DE SUDADERA	NIÑA: TALLAS 2, 4, 6, 8, 12, 14, 16.	
BUZO O SACO O CHAQUETA DE SUDADERA	NIÑA: TALLAS 2, 4, 6, 8, 12, 14, 16.	
RUANA EN MATERIALES TÉRMICOS	NIÑA: TALLAS 2, 4, 6, 8, 12, 14, 16.	
ZAPATOS O PANTUFLAS O TENIS	NIÑA: TALLAS 2, 4, 6, 8, 12, 14, 16.	
BOTAS DE CAUCHO	NIÑA: TALLAS 24 a la 34	
PIJAMA	NIÑA: TALLAS 2, 4, 6, 8, 12, 14, 16.	
BÓXER O CALZONCILLOS	NIÑO: TALLAS 2, 4, 6, 8, 12, 14, 16.	
PAR DE MEDIAS	NIÑO: TALLAS 2, 4, 6, 8, 12, 14, 16.	
CAMISA O CAMISETA	NIÑO: TALLAS 2, 4, 6, 8, 12, 14, 16.	
PANTALÓN O PANTALONETA O PANTALÓN DE SUDADERA	NIÑO: TALLAS 2, 4, 6, 8, 12, 14, 16.	
BUZO O SACO O CHAQUETA DE SUDADERA	NIÑO: TALLAS 2, 4, 6, 8, 12, 14, 16.	
RUANA EN MATERIALES TÉRMICOS	NIÑO: TALLAS 2, 4, 6, 8, 12, 14, 16.	
ZAPATOS O PANTUFLAS O TENIS	NIÑO: TALLAS 2, 4, 6, 8, 12, 14, 16.	
BOTAS DE CAUCHO	NIÑO: TALLAS 24 a la 34	
PIJAMA	NIÑO: TALLAS 2, 4, 6, 8, 12, 14, 16.	
PRIMERA MUDA (APLICA SOLO PARA BEBES NACIDOS DURANTE EL PROCESO)	BEBES: 0	
BABERO	BEBES: 0-3, 3-6, 6-12, 12-18 MESES	
SET 2 PARES DE MEDIAS	BEBES: 0-3, 3-6, 6-12, 12-18 MESES	
ESQUELETO	BEBES: 0-3, 3-6, 6-12, 12-18 MESES	
CAMISA O CAMISETA	BEBES: 0-3, 3-6, 6-12, 12-18 MESES	
BUZO O SACO	BEBES: 0-3, 3-6, 6-12, 12-18 MESES	
PANTALÓN	BEBES: 0-3, 3-6, 6-12, 12-18 MESES	
VESTIDO	BEBES: 0-3, 3-6, 6-12, 12-18 MESES	
MAMELUCO O ENTERIZO O BODY	BEBES: 0-3, 3-6, 6-12, 12-18 MESES	

NECESIDAD	ESPECIFICACIONES	CANTIDAD MENSUAL (A NECESIDAD)
PIJAMA	BEBES: 0-3, 3-6, 6-12, 12-18 MESES	
COBIJA O COBERTOR	BEBES: 0-3, 3-6, 6-12, 12-18 MESES	
PAÑALERAS (APLICA SOLO PARA BEBES NACIDOS DURANTE EL PROCESO DE ACOGIDA/O)	BEBES: 0-3, 3-6, 6-12, 12-18 MESES	A necesidad

Nota 1: Se reconocerá el valor establecido en los soportes sin que pueda exceder el valor máximo o techo establecido en la oferta. Para sustentar esta erogación, deberán presentarse los documentos descritos en la lista de chequeo correspondiente a este rubro, entre las que se encuentra: Soporte del pago de vestuario, copia de las facturas legibles y completas (cantidades, descripción del detalle conforme a lo descrito en la propuesta económica, valor unitario, valor total, discriminación de impuesto), de los comprobantes de egreso y pago (timbre de banco, transferencia electrónica, Boucher, consignación) y del formato de entrega de vestuario a las mujeres y su sistema familiar, debidamente diligenciados y firmados (firma de la profesional de la Casa Refugio que entrega, firma o huella en caso que no sepa escribir) de la mujer que recibe y firma de la profesional de apoyo designado por la Secretaría Distrital de la Mujer y los demás documentos que solicite la Secretaría Distrital de la Mujer

7.2 Kits de higiene y aseo personal.

Condiciones para la entrega de los kits de higiene y aseo

El contratista deberá garantizar la calidad de los productos entregados, teniendo en cuenta las fechas de vencimiento y demás características de conservación de los artículos, observando la norma y lo definido en el presente anexo.

Se podrán hacer entregas de artículos individuales, a manera de refuerzo, de acuerdo a las necesidades de las mujeres sujetos de atención y sus sistemas familiares, observando las características de los artículos, las cantidades quincenales contempladas. Dichas entregas de artículos individuales deberán reportarse de forma independiente en los informes entregados, con su respectiva justificación.

Al presentarse situaciones especiales de salud, deberán ser entregados insumos adicionales que les permitan atender sus condiciones en caso de ser necesario.

Cuando las familias continúen en el servicio y superen 15 días, se hará entrega nuevamente de un paquete de aseo por integrante del núcleo, de acuerdo a los siguientes criterios:

KITS DE ASEO E HIGIENE PERSONAL				CONDICIONES DE ENTREGA		
TIPOLOGIA KIT	Ítem	ELEMENTO	PRESENTACIÓN	Cantidad	DIA 16 A 30 Segunda vez	DIA 31 A 45 Tercer a vez
Kit 1 Primera Infancia. 0 a 23 meses	1	Shampoo para bebe	100 ml	1	Si	Si
	2	Barra de jabón para baño	125 grs	1	No	Si
	3	Crema antipañalitis	50 grs	1	Si	Si
	4	Paquete toallas húmedas	Paq. 100 unidades	1	Si	Si
	5	Peinilla para bebe	Unidad	1	No	No
	6	Cepillo de dientes para niño (a)	Unidad	1	No	No
Kit 2 Niños y niñas 2 a 9 años	1	Shampoo	100 ml	1	Si	Si
	2	Barra de jabón para baño	125 grs	1	No	Si
	3	Cepillo de dientes para niño (a)	Unidad	1	No	No
	4	Crema dental	100 ml	1	Si	Si
	5	Rollo de papel higiénico	Hoja doble 40 mts	1	Si	Si
	6	Peinilla grande para el cabello	Unidad	1	No	No
	7	Mascarilla desechable fabricado con tejido de polipropileno 3 capas, con goma para sujetar detrás de la oreja.	Unidad	3	Si	Si
Kit 3 - Niñas de 10 a 17 años y mujeres de 18 años en adelante	1	Shampoo	100 ml	1	Si	Si
	2	Barra de jabón para baño	125 grs	1	No	Si
	3	Cepillo de dientes para adulto	Unidad - Cerda suave	1	No	No
	4	Crema dental	100 ml	1	Si	Si
	5	Desodorante en roll on	50ml	1	No	Si
	6	Talco para pies	85 grs	1	No	Si
	7	Rollo de papel higiénico	Hoja doble 40 mts	2	Si	Si
	8	Toallas higiénicas	Paquete 10 unidades. Flujo normal en tela.	3	Si	Si
	9	Peinilla grande para el cabello	Unidad	1	No	No
	10	Jabón Barra Azul para lavar ropa	Barra. 300 grs	1	Si	Si
	11	Paquete de jabón para lavar ropa	En polvo. 500 grs	1	Si	Si
	12	Mascarilla desechable fabricado con tejido de polipropileno 3 capas, con goma o caucho para sujetar detrás de la oreja.	Unidad	3	Si	Si
	1	Shampoo	100 ml	1	Si	Si
	2	Barra de jabón para baño	125 grs	1	No	Si

KITS DE ASEO E HIGIENE PERSONAL				CONDICIONES DE ENTREGA		
TIPOLOGIA KIT	Ítem	ELEMENTO	PRESENTACIÓN	Cantidad	DIA 16 A 30 Segunda vez	DIA 31 A 45 Tercer a vez
Kit 4 - Niños de 10 a 17 años y hombres hasta 17 años	3	Cepillo de dientes para persona adulta	Unidad - Cerda suave	1	No	No
	4	Crema dental	100 ml	1	Por demanda, según requerimiento	Si
	5	Desodorante en roll on	50 ml	1	No	Si
	6	Talco para pies	85 grs	1	No	Si
	7	Rollo de papel higiénico	Hoja doble 40 mts	2	Por demanda, según requerimiento	Si
	8	Peinilla grande para el cabello	Unidad	1	No	No
	9	Jabón Barra Azul para lavar ropa	Barra. 300 grs	1	Por demanda, según requerimiento	Si
	10	Paquete de jabón para lavar ropa	En Polvo. 500 grs	1	Por demanda, según requerimiento	Si
11	Mascarilla desechable fabricado con tejido de polipropileno 3 capas, con goma para sujetar detrás de la oreja.	Unidad	3	Si	Si	

Elementos Entregables por demanda:

Otros elementos entregables por demanda

Corresponde a un monto destinado para cumplir con lo establecido en el acápite de kits de higiene y aseo personal. Las condiciones de entrega son las siguientes:

- Para la entrega de pañales de bebé, se deberá observar el desarrollo del (la) niño (a) y entregar la etapa que corresponda al peso y talla del menor, y en todo caso se entregarán ciento veinte (120) unidades, es decir tres (3) paquetes de cuarenta (40) unidades de la etapa que corresponda.
- Para la entrega de pañales para adultos, se deberá observar su estado y entregar la etapa que corresponda al peso y talla, y en todo caso se entregarán sesenta (60) unidades, es decir tres (3) paquetes de veinte (20) unidades de la etapa que corresponda.
- En todo caso, es de observar que la entrega deberá hacerse por acta firmada.

NECESIDAD	ESPECIFICACIONES	CANTIDAD MENSUAL (Entrega por Demanda)
CORTA-UÑAS BEBE	Corta uñas para bebes (para jornadas de prevención y promoción de salud).	2
CORTA-UÑAS PERSONA ADULTA	Corta uñas grandes (para jornadas de prevención y promoción de salud).	2
JABÓN EN BARRA AZUL UNIDAD X 300 gr	Jabón en barra para todo tipo de uso	20
JABÓN EN POLVO 500GR	Con agente tensoactivo de mínimo 60% de biodegradabilidadCon efecto limpiador de mínimo 9%.El envase del producto deberá estar correctamente etiquetado bajo los parámetros establecidos en el sistema globalmente armonizado, indicando: nombre comercial del producto, pictogramas de los compuestos peligrosos e instrucciones de uso	20
CREMA DENTAL - TUBO 100 ML	Tubo de 100ml, con flúor y calcio, protección anti-caries y sarro, sabor menta suave	15
SEDA DENTAL 25M	El hilo dental es un hilo con tecnología avanzada que desliza fácilmente entre los dientes sin deshilachar.	15
JABÓN DE TOCADOR - BARRA 75 GRAMOS	Pasta combinada de un álcali con los ácidos del aceite u otro cuerpo graso, soluble en el agua, propiedades detersorias, cáustico, de olor fuerte y característico, ligeramente soluble en agua y mucho en alcohol. Peso mínimo 100 gramos, desinfectante de manos y piel, presentación en barra.	30
JABÓN LÍQUIDO – 500 ML	Líquido viscoso de un álcali con los ácidos del aceite u otro cuerpo graso, soluble en el agua, propiedades detersorias, cáustico, de olor fuerte y característico, ligeramente soluble en agua y mucho en alcohol	10
PAPEL HIGIÉNICO BLANCO -DOBLE HOJA X 24 ROLLOS x 40 METROS	Rollo con longitud mínima de 40 metros Doble hoja blanca Sin olor ni fragancia	2
DESODORANTE ROLLON 50 ML	Barra antitranspirante de 50 ML	20
SHAMPOO	Frasco 100 ml	36
SHAMPOO PIOJOS	Shampoo anti-piojos x 12ml	10
TOALLAS HIGIÉNICAS PAQUETES X 10 UNDS	Paquete x 10 para ser entregado a la mujer acogida cuando se requiera	20

NECESIDAD	ESPECIFICACIONES	CANTIDAD MENSUAL (Entrega por Demanda)
CEPILLOS DENTALES PARA ADULTA	En plástico con cerdas suaves para limpiar dientes.	12
CEPILLOS DENTALES PARA NIÑAS Y NIÑOS	En plástico con cerdas suaves para limpiar dientes.	12
PEINE DE PLÁSTICO DOBLE CARA PÚAS FINAS PARA A ELIMINACIÓN DE LIENDRES Y PIOJOS, PEINE ESPECIAL DE PÚAS MUY FINAS	Para eliminar piojos (para ser entregado por sistema familiar)	5
PEINILLA PARA CABELLO	Cerdas gruesas (para ser entregado única vez por sistema familiar)	12
PAÑITOS HUMEDOS PAQUETE X 100 UNIDS	Paquete 100 unidades (para ser entregado por sistema familiar cuando se requiera) para higiene de bebes.	10
TALCO PARA LOS PIES	Frasco de 85 gramos (para ser entregado por sistema familiar)	20
CREMA HUMECTANTE 100 MILILITROS	Crema para nutrir y humectar la piel seca.	15
CHAMPÚ PARA BEBE 100 ML	Para lavar cabellos delicados.	10
JABÓN PARA BEBE DE 125 GR	Jabón barra Para lavar la piel delicada.	10
CREMA HUMECTANTE PARA BEBE 100 GRS	Crema para nutrir y humectar la piel seca.	10
CREMA ANTIPAÑALITIS PARA BEBE 50 GRS	Crema protectora para la colita del bebe.	10
CAJA DE COPITOS ECOLÓGICOS X 50 UNIDS	Para limpieza de oídos, pies y orejas de bebes.	5
MASCARILLA DESECHABLE FABRICADO CON TEJIDO DE POLIPROPILENO 3 CAPAS, CON GOMA PARA SUJETAR DETRÁS DE LA OREJA.	Mascarilla desechable fabricado con tejido de polipropileno 3 capas, con goma para sujetar detrás de la oreja.	3
BLOQUEADOR SOLAR	Presentación en crema y apto para aplicar sobre la piel de las áreas del cuerpo que requieran protección de los efectos de las radiaciones solares ultravioleta, con nivel de protección fotoprotector mayor a 70 FPS. Presentación 50 gr	1

PAÑALES PARA NIÑOS Y ADULTOS ENTREGADOS POR DEMANDA	Elemento	Descripción	Forma de entrega
	Paquete de pañales etapa 1	40 unidades (1 a 12 libras)	Entrega por demanda. Por paquete.
	Paquete de pañales etapa 2	40 unidades (12 a 16 libras)	Entrega por demanda. Por paquete.
	Paquete de pañales etapa 3	40 unidades (16 a 28 libras)	Entrega por demanda. Por paquete.
	Paquete de pañales etapa 4	40 unidades (22 a 27 libras)	Entrega por demanda. Por paquete.
	Paquete de pañales etapa 5	40 unidades (más de 27 libras)	Entrega por demanda. Por paquete.
	Paquete de pañal para adulto talla S	10 unidades	Entrega por demanda. Por paquete.
	Paquete de pañal para adulto talla M	10 unidades	Entrega por demanda. Por paquete.
	Paquete de pañal para adulto talla L	10 unidades	Entrega por demanda. Por paquete.
	Kit de pañales ecológicos	1 kit	Entrega por kit. No es desechable.

Nota. 1: Se reconoce el valor unitario conforme a los valores presentados en la oferta económica y los soportes de entrega de acuerdo a lo establecido en Anexo Técnico y la lista de chequeo. En ningún caso se reconocerán valores superiores a los establecidos en la oferta económica del oferente.

7.3 Elementos para el área de Primeros Auxilios reconocidos a demanda.

Los elementos de primeros auxilios serán utilizados, para brindar servicios de primeros auxilios básicos a las mujeres y sus sistemas familiares sujetos de atención.

ELEMENTOS AREA PRIMEROS AUXILIOS		
NECESIDAD	ESPECIFICACIONES	CANTIDAD MENSUAL (A NECESIDAD)
CABESTRILLO SENCILLO ADULTO - ADULTO	Cabestrillo sencillo adulto – ADULTO	2
CABESTRILLO SENCILLO INFANTIL - INFANTIL	Cabestrillo sencillo infantil – INFANTIL	2
ROLLO DE SABANAS DESECHABLES PARA CAMILLA 0,5X100 MTS.	Rollo de sabanas desechables para camilla 0,5x100 mts.	1
CUELLO ORTOPÉDICO ADULTO	Cuello ortopédico adulto	1
CUELLO ORTOPÉDICO INFANTIL	Cuello ortopédico infantil	1
GUARDIARDIANES 1,3 LT	Guardianes 1,3 LT	1
JERINGA DESECHABLE DE 5ML Y/O 10 ML AGUJA 21G X 1 1/2 CAJAX100 DE 3 PARTES FABRICADA EN POLIPROPILENO GRADO MÉDICO; SISTEMA DE CIERRE LUER-LOCK (ROSCA); ESTÉRILES CON ÓXIDO DE ETILENO; NO TÓXICOS, NO PIRÓGENOS.	Jeringa desechable de 5ml y/o 10 ML aguja 21G X 1 1/2 CajaX100 de 3 partes fabricada en polipropileno grado médico; Sistema de cierre Luer-lock (Rosca); Estériles con óxido de etileno; No tóxicos, no pirógenos.	1
COFIA GORRO DESECHABLE ORUGA PAQUETE X 100	Cofia gorro desechable oruga paquete x 100	1
BATA DESECHABLE MÉDICA MANGA LARGA CON PUÑO	Bata desechable médica manga larga con puño	20
POLAINAS DESECHABLES COLOR PAQUETE X 50 UN (PAR)	Polainas desechables color paquete x 50 un (par)	2
MASCARILLA DESECHABLE FABRICADO CON	Mascarilla desechable fabricado con tejido de	4

TEJIDO DE POLIPROPILENO 3 CAPAS, CON GOMA PARA SUJETAR DETRÁS DE LA OREJA X 50 UNIDADES.	polipropileno 3 capas, con goma para sujetar detrás de la oreja.	
ALGODÓN X 40 TIRAS O UNIDADES ABSORBENTE, HIGIÉNICAMENTE PURO X 100 GR	Algodón x 40 tiras o unidades absorbente, higiénicamente puro x 100 gr	1
GEL ANTIBACTERIAL DE USO DIARIO TEXTURA SUAVE, DISEÑADO PARA CUIDAR, LIMPIAR Y DESINFECTAR LAS MANOS DE MANERA PROFUNDA	Gel antibacterial de uso diario textura suave, diseñado para cuidar, limpiar y desinfectar las manos de manera profunda	2
1 GASAS LIMPIAS PAQUETE X 20	Gasas limpias paquete x 20	1
1 ESPARADRAPO DE TELA ROLLO de 4"	Esparadrapo de tela rollo de 4"	1
1 BAJALENGUAS Paquete por 20	Bajalenguas paquete por 20	2
1 GUANTES DE LÁTEX PARA EXAMEN Caja por 100	Guantes de látex para examen caja por 100	2
1 VENDA ELÁSTICA 2 X 5 YARDAS	Venda elástica 2 x 5 yardas	1
1 VENDA ELÁSTICA 3 X 5 YARDAS	Venda elástica 3 x 5 yardas	1
1 VENDA ELÁSTICA 5 X 5 YARDAS	Venda elástica 5 x 5 yardas	1
1 VENDA DE ALGODÓN 3 X 5 YARDAS	Venda de algodón 3 x 5 yardas	1
1 VENDA DE ALGODÓN 5 X 5 YARDAS	Venda de algodón 5 x 5 yardas	1
1 YODOPOVIDONA (JABÓN QUIRÚRGICO) Frasco x 120 ml	Yodopovidona (jabón quirúrgico) frasco x 120 ml	2
2 SOLUCIÓN SALINA 500 cc	Solución salina 500 cc	2
1 TERMÓMETRO DIGITAL	Termómetro digital	1
1 ALCOHOL ANTISÉPTICO FRASCO POR 700 ml	Alcohol antiséptico frasco por 700 ml	5
ALGODÓN POR 100 gramos	Absorbente y químicamente puro por 100 gramos.	1

Nota 1. Se reconoce el valor unitario presentado en la oferta económica conforme a los soportes de entrega de acuerdo con lo establecido en la lista de chequeo. En ningún caso se reconocerán valores superiores a los establecidos en la oferta económica del oferente.

7.4 Elementos de papelería para pedagogía – reconocidos a demanda

Los elementos de papelería para pedagogía serán utilizados para elaborar material didáctico y demás insumos para las actividades pedagógicas para dar cubrimiento a las necesidades psicosociales de acuerdo con los requerimientos establecidos en concordancia con el cronograma de actividades.

ELEMENTOS PAPELERIA PEDAGOGÍA		
NECESIDAD	ESPECIFICACIONES	CANTIDAD MENSUAL (A NECESIDAD)
BARRAS DE SILICONA GRANDE	Grande X 10 UNIDADES	3
BLOCK CARTA RAYADO DE 50 HOJA	Carta rayada de 50 hojas	1
BOLÍGRAFO NEGRO CAJA POR 12	Bolígrafo de óptima calidad y larga duración cuerpo ergonómico, color de tinta negra	1
BORRADOR TIPO NATA CAJA X 24 UNDS	Para lápiz/color blanco, ideal para borrar lápiz de grafito, no rasga el papel, ni deja marca, no toxico, tamaño pequeño	1
CAJAS DE 12COLORES GRANDE	Presentación caja por 12 unidades. CAJA X 12	3
CARTÓN PAJA OCTAVOS	Por octavos, color crema, paquete por 10 unid	1
CARTULINA BRÍSTOL	paquete x 100 unidades	1
CINTAS DE ENMASCARAR 12mm	Cintas de enmascarar de 12mm * 40 mts.	2
CINTAS TRANSPARENTES AUTOADHESIVAS 12mm	Cintas transparente de 12mm * 40 mts.	2
CRAYOLAS TAMAÑO MEDIANO CAJA POR 12	Colores brillantes. Hechos bajo estándares internacionales de calidad. Tamaño Jumbo	1

	en cuerpos redondo y triangular. No tóxicos.	
CUADERNOS CUADRICULADOS Y RAYADO	Grapado 100 hojas	12
CUADERNOS FERROCARRIL	Grapado 50 hojas	3
ESCARCHA POR LIBRA	Bolsa de libra	2
FOMY PAQUETE X 10 UNIDADES	En octavos de diferentes colores	10
BLOK DE HOJAS CUADRICULADAS	tamaño carta de 50 hojas	1
LANA POR MADEJA PARA TRABAJO MANUAL	Dos hebras, en colores surtidos	10
LÁPIZ NEGRO CAJA X 12 UNDS	NO. 2 HB	2
MALETA ESCOLAR PEQUEÑA (POR NECESIDAD)	Maleta pequeña solo para escolarización (Aplica solo para niñas/os que inicien escolarización durante el proceso de acogida/o).	2
MARCADORES PERMANENTES CAJA X 12	Marcador de tinta permanente desechable, contenido de tinta mayor a 5 y menor o igual a 8,5g. Marca sobre cualquier superficie. Tinta indeleble. Punta resistente. (no se hunde ni se abre). Tinta resistente al agua y la luz. -Tapa que se acopla al barril durante el uso sin ensuciarlo de tinta, evitando que se manche los dedos y que se pierda la tapa	1
MARCADORES SECOS PARA TABLERO CAJA X 12	Marcador para tablero, tintas pigmentadas a base de alcohol, colores intensos varios, fáciles de borrar con tela, papel suave o mota, con punta de cincel, para uso en tableros blancos, de vidrio y en la mayoría de superficies no porosas. Tapa anti asfixiante. Punta mediana y resistente, ancho de trazo aprox. 2,3 mm	1
PALITOS DE PALETA	Paquete por 500 unidades	1
PALITOS DE PINCHO	Paquete por 100 unidades	1
PAPEL CARTULINA PAQUETES POR OCTAVOS	Cartulina Octavos varios colores por 10 unidades	1
PAPEL CELOFÁN X 10 PLIEGOS	Por 10 pliegos	1
PAPEL CONTACT	Transparente x 20 metro	10
PAPEL CREPE COLORES SURTIDOS 10 PLIEGOS	Por 10 pliegos	1
PAPEL HIGIÉNICO BLANCO -DOBLE HOJA X 24 ROLLOS x 40 METROS	Rollo con longitud mínima de 40 metros Doble hoja blanca Sin olor ni fragancia	1
PAPEL IRIS BLOCK OFICIO POR 35 HOJAS	PAPEL IRIS BLOCK: diferentes colores, block por 35 hojas	1
PAPEL KRAFT PAQUETE X 12 UNIDADES	PAQUETE POR 12 UNIDADES TAMAÑO PLIEGO	1
PAPEL PERIÓDICO EN 10 PLIEGOS	Papel periódico pliego x 10 pliegos	5
PAPEL SEDA PAQUETES PLIEGOS DIFERENTES COLORES	Papel seda x 25 pliegos	3
PAPEL SILUETA 10 PLIEGOS	Por 10 pliegos	1
PEGAMENTO EN BARRA	40 GR, fácil de usar, lavable.	2
PEGANTE LÍQUIDO	Pegante Líquido 225grs. Sirve para todo tipo de materiales como cartón, madera, tela, cerámica y porcelana. Tapa dosificadora que gradúa la salida del pegante y envase ergonómico para un mejor agarre. Por ser a base de agua, es lavable, no tóxico y no contamina el medio ambiente.	2
PINCELES X 6 TAMAÑOS X 12	TAMAÑO 2 4 6 8 10 12 brocha suave, resistente, que permita la aplicación de vinilo y/o acuarela de manera uniforme	5
PINTUCARITAS	Pintucaritas estuche pequeño y colores surtidos x 6	1
PLASTILINA BARRA CAJA X 12 UND	Plastilina en barra, uso escolar, presentación en caja de 12 unidades	2

	larga (12 cm) y peso menor o igual a 125g, con tonalidad colores básicos. CAJA X 12	
REGLA PLÁSTICA	Plástica, biselada de 30 cms	1
RESALTADOR ALTO RENDIMIENTO CAJA X 12	Alto rendimiento caja por 12	1
RESMA PAPEL CARTA BLANCO	Papel bond tamaño carta de 75 g/m2 por resma de 500 hojas.	4
RESMA PAPEL OFICIO BLANCO	GRAMAJE: 75 g/m2. TIPO: bond. PRESENTACION: resma de 500 hojas. TAMAÑO: carta. Libre de polvillo, resistente a la impresión por dos caras, ecológico a partir de fibras naturales y materiales reciclados, de alta blancura, libre de ácido alguno en su proceso de elaboración.	4
TAJALÁPIZ CAJA X 24 UNDS	Sacapuntas plástico o metálico con o sin depósito. Navaja de acero inoxidable.	1
TEMPERAS CAJA X 6	Colores surtidos con paleta y pincel empacada en caja de cartón	2
TIJERAS PUNTA ROMA	De tamaño entre 10 y 13 cm, con capacidad para cortar papel, tela, cartulina etc, y diseño adecuado para derechos y zurdos. De hoja (cuchilla) de acero inoxidable y punta roma. El mango forrado en colores variados, resistente a quebrarse.	1
VINILOS COLORES VARIADOS FRASCO 125 GRAMOS	Colores primarios y secundarios en envase plástico y tapa de rosca, base de agua, no toxica, lavable, en diferentes colores	6
CONSUMIBLES MULTIFUNCIONAL	Compra y/o recarga de cartucho, De acuerdo a las especificaciones de la Multifuncional. 1 mensual	1

Para sustentar esta erogación, deberán presentarse los documentos descritos en la lista de chequeo correspondiente a este rubro.

Así mismo el contratista deberá disponer de los siguientes elementos, para promover espacios de recreación e integración:

ELEMENTOS PARA PROMOVER ESPACIOS DE RECREACIÓN E INTEGRACIÓN		
NECESIDAD	ESPECIFICACIONES	CANTIDAD
ELEMENTOS QUE PROMUEVAN ESPACIOS DE RECREACIÓN E INTEGRACIÓN	Juegos que fomenten la creatividad y la imaginación, juegos que permiten a los más pequeños estimular su pensamiento abstracto y aprender a resolver problemas imaginando posibles soluciones, ver sus fortalezas y debilidades y contribuir en la construcción de su autoestima y a la integración familiar y de las personas acogidas. Se recomienda el acceso a elementos deportivos como balones, lazos para saltar, pelotas, entre otros.	10
ARMATODO JUGUETE JUEGOS ENTRE 30 A 100 PIEZAS	Material plástico PP rígido y resistente, no toxico ni nocivo, figuras de formas y tamaños variados que permiten diferentes tipos de ensamble entre ellas, contenido 60 fichas de dimensiones que evitan ser ingeridas, empaque tipo tula	2
JUEGOS DE MESA	Material plástico PP rígido y resistente, no toxico ni nocivo, figuras de formas y tamaños variados, para 4 a 8 jugadores.	5
CUBOS PARA ARMAR TORRES	Cubos didácticos para niños y niñas	3
JUEGOS TRADICIONALES	Yoyo, trompo, coca, bolsas de 100 canicas.	4 de cada uno

CUENTOS INFANTILES NO SEXISTAS PARA NIÑAS Y NIÑOS Y EN CONTEXTOS RURALES	Colección de cuentos para niñas y niños de diferentes edades	12
---	--	----

Nota 1. Se reconoce el valor unitario presentado en la oferta económica conforme a los soportes de entrega de acuerdo con lo establecido en la lista de chequeo. Numeral. En ningún caso se reconocerán valores superiores a los establecidos en la oferta económica del oferente.

7.5 Materiales e insumos para el desarrollo de actividades de siembra, mantenimiento y cosecha en la huerta agroecológica, reconocidos a demanda.

ELEMENTOS PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES EN LA HUERTA		
Necesidad	Especificaciones	Unidad
Suministro de Plántulas: Se requiere suministrar plántulas, las cuales deben ser fuertes, adquiridas a raíz desnuda con unas medidas entre 5 y 8 cm.	Se debe garantizar la disponibilidad de especies nativas promisorias andinas y otras pertinentes para el cultivo en huerta (comestibles, hortalizas, aromáticas y medicinales) teniendo en cuenta las siguientes especies:	La cantidad de plántulas deberá corresponder con la capacidad de siembra del espacio destinado para esta actividad.
	Acelga - Beta vulgaris var. Vulgaris	
	Ajo - Allium sativum	
	Albahaca – Ocimum basilicum	
	Arveja – Pisum sativum	
	Calabacín – Curubita pepo var.	
	Caléndula – Calendula officinalis	
	Cidrón – Lippia triphylla	
	Cilantro – Coriandrum sativum	
	Espinaca – Spinacia oleracea	
	Lechuga - Lactuca sativa	
	Manzanilla - Matricaria chamomilla	
	Menta - Mentha piperita	
	Orégano - Origanum vulgare	
	Ortiga - Urtica urens	
	Perejil - Petroselinum crispum	
	Ruda - Ruta graveolens	
	Sábila - Aloe vera	
	Tomillo - Tymus vulgaris	
	Toronjil - Melissa officinalis	
Yerbabuena - Mentha spicata		
Zanahoria - Daucus carota		
O cualquier otra especie que se requiera durante el proceso pedagógico del ejercicio de producción y mantenimiento de la huerta y en razón al interés de las ciudadanas.		
Tierra negra.	M2	

Suministro de tierra abonada	Cascarilla de arroz	Placa
	Compostaje o lombricompostado	Bulto
	Otros abonos orgánicos	Litros o kilos
	Biopesticidas	Litros
Suministro fertilización y control fitosanitario	Fertiliriego	Litro
	Extracto neem	Litro
	Microorganismos eficientes EMS	Litro

Nota 1. Este rubro se reconoce conforme a los soportes que sustenten la compra y los pagos de estos elementos, para el sostenimiento de la huerta agroecológica, según lo descrito en la lista de chequeo definida para este rubro. En ningún caso este valor podrá ser mayor al establecido en la oferta económica.

7.6 Otros gastos – reconocido a demanda

Medicamentos. Con la finalidad de brindar una adecuada atención, se realizará la compra de elementos e insumos requeridos previa presentación de la fórmula médica emitida por el médico tratante. Los medicamentos y/o suministros deben encontrarse en condiciones y requisitos de ley (almacenamiento, vigencia, estado y otros). Frente a los medicamentos que no cubra el Plan de Beneficios en Salud con prescripción médica únicamente y de carácter urgente podrán ser suministrados si previamente han sido autorizados por el equipo técnico de la Casa Refugio y la Secretaría Distrital de la Mujer, mientras se tramita el proceso jurídico y/o administrativo con las entidades correspondientes para la entrega del mismo; estos gastos serán autorizados por la Supervisión.

Se deberá garantizar que las condiciones de almacenaje de estos suministros se realicen en las condiciones de asepsia e higiene necesarias. Así mismo deberá velar por que las fechas de vencimiento de los medicamentos básicos de botiquín sean lo suficientemente amplias para poder ser utilizados sin contratiempos para las personas acogidas. Finalmente, debe garantizar que el acceso a estos medicamentos y utensilios médicos sean de uso exclusivo de la profesional de la salud responsable, y no sean manipulados por las personas acogidas, ni por otros profesionales adscritos al servicio prestado.

Para la adquisición de estos elementos, se deberán presentar mínimo tres cotizaciones, seleccionando la propuesta de mayor favorabilidad observando los principios de economía, transparencia y selección objetiva. De manera exclusiva para los medicamentos en caso de no contar con la cotización, se deberá dejar registro del procedimiento de consulta de costos. El valor establecido será un monto agotable mensual, no cotizabile y su reconocimiento se realizará acorde a los requerimientos de atención.

Se debe considerar y respetar la opción de las mujeres y sus sistemas familiares de acudir a la medicina homeopática, natural o alternativa, cuando su identidad y cultura implican la preferencia por tratamientos no alopáticos, en caso de que su situación de salud los justifique o permita.

En concordancia con lo anterior se hace necesario que la generación de los espacios diferenciales que cuenten con los insumos desde sus usos y costumbres de acuerdo a las indicaciones que den las y los médicos homeópatas, alternativos y ancestrales, teniendo en cuenta la particularidad propia de acuerdo con las costumbres y culturas propias.

Gastos de servicios médicos. Copagos de citas y medicamentos, leches medicadas con prescripción médica. Cuando la condición de salud de la mujer y su sistema familiar lo amerite y se presenten barreras de acceso al servicio médico, estos gastos serán autorizados por la Supervisión.

Gastos de servicios notariales. Expedición de registros civiles, autenticaciones, expedición o corrección de documentos de identificación y los demás que se requieran. Exámenes de RH para expedición o corrección de documentos de identificación.

Gastos para procesos académicos y de formación ocupacional. Certificados estudiantiles, formularios de inscripción, exámenes médicos para vinculación estudiantil y pruebas académicas.

Gastos para la gestión laboral. Exámenes pre ocupacionales para ingreso laboral (corresponde entre otros a fotocopias, fotos, hojas de vida, impresiones, quemada de CDs. Envío de correspondencia).

Para sustentar la erogación, deberán presentarse los documentos descritos en la lista de chequeo correspondiente a este rubro en la cual se encuentran entre otros los siguientes documentos

- Hoja relación otros gastos entregados a las mujeres acogidas y su sistema familiar durante el proceso de intervención, en el formato establecido para ello por la Secretaría Distrital de la Mujer, firmado por la Coordinadora Administrativa de la Casa Refugio, profesional de apoyo financiero designado por la Secretaría Distrital de la Mujer.
- Recibos de caja que deberán llevar la firma de la profesional de la Casa Refugio que entrega, firma o huella (en caso de que no sepa escribir) de la mujer que recibe, Soporte del gasto: factura o documento equivalente (De acuerdo con lo establecido en el artículo 3 del Decreto 522 de 2003), documento que soporte el trámite realizado y los demás documentos que solicite la Secretaría Distrital de la Mujer.

Nota 1: Se reconocen conforme a los soportes de compra (recibos, facturas entre otros) y entrega de acuerdo con lo establecido en el Anexo Técnico y la lista de chequeo correspondiente.

7.7 Bolsa para atender emergencias

En el marco de la Emergencia, se hace necesario crear una bolsa con la cual se cubrirán los gastos generados por la implementación del protocolo de atención en las Casas Refugio en el marco de la emergencia sanitaria por el nuevo coronavirus COVID- 19 y relacionados con las siguientes situaciones:

- a. Compra de insumos y/o elementos que no se encuentren contemplados en los rubros que componen el presupuesto asignado para la operación de las Casas Refugio.
- b. Variación en las cantidades estimadas en el presupuesto asignado para la operación de las Casas Refugio, en los elementos que componen los rubros de botiquín y aseo institucional que tengan relación con las medidas de bioseguridad para la Casa Refugio.

Para su erogación es necesario que el contratista realice las siguientes actividades previo a la adquisición de los insumos o elementos:

- Informar a la supervisora la necesidad
 - Presentar 3 cotizaciones las cuales deben cumplir los requisitos de ley, para el caso de compra de insumos y/o elementos.
 - Presentar un documento técnico, en el cual se soporte la necesidad de aumentar las cantidades establecidas en el presupuesto asignado para la operación de las Casas Refugio en los rubros de botiquín y/o aseo institucional.
 - Tener la aprobación de la supervisora para cubrir la necesidad con los recursos.
- c. Gastos médicos generados en caso en que la mujer acogida o un integrante de su sistema familiar resulten infectados por la COVID – 19, y que requieran ser atendidos en las entidades de salud, y que de esta atención se derive el reconocimiento de copagos, cuotas moderadoras y compra de medicamentos no cubiertos por el POS.

Para su erogación es necesario que el contratista realice las siguientes actividades:

- Informar a la supervisora la necesidad
- Presentar el soporte del gasto a cubrir, en papelería de la institución hospitalaria, la cual deberá contener el nombre de la mujer acogida o del integrante de su sistema familiar, número de documento de identidad, diagnóstico motivo de la atención y valor a pagar por concepto de copago o cuota moderadora.
- Presentar la fórmula médica la cual debe contener, nombre de la mujer acogida o del integrante de su sistema familiar, número de documento de identidad, diagnóstico y nombre del medicamento no cubierto por el POS, nombre o firma
- Presentar la factura de compra del medicamento, la cual deberá cumplir con los requisitos de ley.
- Presentar la gestión realizada por la profesional de la Casa Refugio ante la entidad prestadora de servicios de salud y/o aseguradora, para gestionar el no cobro del copago o cuota moderadora o para la entrega del medicamento formulado.

Nota 1: En caso de requerirse realizar la compra de un medicamento que se encuentre en el POS y que por la no entrega, sea esta por falta del medicamento en sus farmacias o por horarios de atención y que se requieran con prioridad para mejorar el estado de salud de la persona afectada o evitar que se agudice el mismo, se deberá adjuntar el documento que soporte esta novedad.

Nota 2: Los medicamentos adquiridos deben corresponder en nombre y descripción a los formulados por el profesional médico de la entidad prestadora de salud.

Nota 3: Este rubro se reconoce por el valor correspondiente soportado por el contratista (facturas, recibos, documentos equivalentes) así mismo se deberán adjuntar los soportes establecidos en el Anexo Técnico conforme la lista de chequeo. En ningún caso este valor podrá ser superior al establecido en la oferta económica correspondiente.

8 Gastos de administración del operador

Administración: Comprende los gastos de administración para la operación de las Casas Refugio tales como la disponibilidad de la organización del contratista, servicio de mensajería, secretaría, papelería del contratista, transporte del contratista, mantenimiento de las instalaciones y de los equipos de las Casas

Refugio (bienes muebles, electrodomésticos, bienes y enseres de oficina, y reparaciones locativas, entre otras que pueda estimar el oferente que se relacionen con lo anterior)".

Para el reconocimiento de dichos gastos de administración del contratista, se deberán entregar los respectivos soportes que demuestren o sustenten o validen los pagos por los conceptos definidos en este numeral. El reconocimiento de estos gastos no podrá superar el valor establecido y aprobado por la Secretaría Distrital de la Mujer, en caso de superarlos NO serán reconocidos.

Nota 1. Este rubro será reconocido respecto de los valores debidamente acreditados (soportes requeridos) de acuerdo con lo establecido en el Anexo Técnico.

9 Orientaciones Técnicas adicionales para la operación de las Casas Refugio

La Secretaría Distrital de la Mujer a través de la Dirección de Eliminación de las Violencias contra las Mujeres y Acceso a la Justicia establece las siguientes orientaciones y recomendaciones, que se complementan con los Anexos al presente documento, para garantizar la ejecución del contrato de prestación de servicios de manera eficiente, de acuerdo a sus diferentes componentes que a continuación se describen:

Orientaciones técnicas

- El contratista deberá garantizar un espacio de sensibilización y de cuidado emocional para el Equipo interdisciplinar de Casa Refugio Rural en temas que contribuyan al desarrollo del contrato bajo la orientación del equipo técnico de la Secretaría Distrital de la Mujer. Este espacio de sensibilización se debe garantizar para todas las profesionales que hacen parte del equipo de atención y toda vez que se realicen cambios del personal. Los temas a tratar en esta sensibilización deben relacionarse con los enfoques de género, diferencial, acción sin daño y derechos de las mujeres, rutas de atención frente a las violencias contra las mujeres, temas relacionados con los procesos y procedimientos de cada una de las áreas.
- El contratista deberá garantizar la atención integral a las mujeres y su sistema familiar durante el período de permanencia en la Casa Refugio, y el seguimiento durante tres (3) meses a los que tienen derecho la mujer, contados a partir de la fecha de egreso y conforme a la Guía de Ingreso, Permanencia y Egreso de Casas Refugio.
- Una vez finalizado el contrato, el equipo técnico de la Secretaría Distrital de la Mujer realizará los seguimientos de egreso a las mujeres y su sistema familiar.
- El contratista deberá acogerse a los enfoques de la Política Pública que enmarcan la misionalidad de la Secretaría Distrital de la Mujer.
- El contratista deberá acogerse a los formatos y los tiempos de diligenciamiento de los mismos, en los que se debe registrar la información del Sistema Misional y administrativo de la Secretaría Distrital de la Mujer.
- El contratista deberá acompañar los procesos o acciones que en la Casa Refugio Rural se presten por parte de otras entidades públicas o privadas, en el apoyo a los procesos de atención psicosocial de las mujeres y sus sistemas familiar, previa aprobación de la Secretaría Distrital de la Mujer.

- Todas las mujeres que integran los diferentes equipos de trabajo de la Casa Refugio Rural, deberán guiar sus acciones por los Derechos Humanos y en la normatividad relacionada con las violencias contra las mujeres, los enfoques determinados en el presente anexo técnico y en la Política Pública de Mujeres y Equidad de Género del Distrito.

Orientaciones de la operación

- El acompañamiento del equipo psicosocial integral deberá estar garantizado entre las 8:00 a.m. a las 6:00 p.m. de lunes a viernes, a través de turnos. Y para los sábados, domingos y festivos, deberán realizar el acompañamiento, como mínimo dos áreas, entre las 8:00 a.m. a las 4 p.m.
- Las profesionales deben posibilitar un espacio de encuentro, cada día, de media hora para realizar el empalme por área.
- La Casa Refugio debe contar con un espacio de uso exclusivo dispuesto para prestar servicios de primeros auxilios básicos a las mujeres y sistemas familiares sujetos de atención. El mismo deberá contar con los mínimos necesarios para brindar este tipo de atención, entre la instrumentación correspondiente, botiquín, y el mobiliario adecuado. El contratista garantizará la atención del área de primeros auxilios las 24 horas del día los 7 días de la semana, a través de turno que garanticen la permanente atención.
- Las profesionales de enfermería serán las encargadas de adelantar valoraciones básicas, atención básica a emergencias que se presenten, trasladando los requerimientos al sistema general de salud cuando los casos lo requieran, y el seguimiento a las personas acogidas que presenten algún cuadro sintomatológico diagnosticado en el momento de ingreso.
- La Casa debe contar con todos los elementos de protección necesarios que requiera para prevenir y atender la emergencia sanitaria por la COVID – 19. En este contexto las profesionales de la Casa deberán ajustar los horarios de entretenimiento, pedagogía, atención psicosocial y toma de alimentos para las personas que ingresan a la Casa y entran en aislamiento preventivo, con el objetivo de garantizar un proceso en calidez y comodidad, es decir que deberán ajustar las acomodaciones de las habitaciones para que el sistema familiar se hospede de forma independiente por habitación, cumpliendo lo dispuesto por la Secretaría Distrital de Salud, además establecerá rotaciones para el uso de espacios comunes para evitar el contagio.
- El Protocolo de atención relacionado con las valoraciones de ingreso a la Casa Refugio, la atención a emergencias, y la remisión al sistema general de salud serán establecidos conjuntamente con la Secretaría Distrital de la Mujer al dar inicio al contrato. De la misma forma, las novedades que respecto de este servicio se presenten, deberán ser informadas de manera inmediata a la supervisión del contrato, así como contener un capítulo específico en los informes mensuales y final de servicios.
- La Coordinadora Técnica coordinará el apoyo y acompañamiento para el cuidado de niños, niñas y adolescentes por parte de una profesional del equipo, en caso de ausencia de la progenitora en la Casa Refugio de acuerdo con el Plan de Acción y el Cronograma de actividades.

Lineamientos administrativos

- Las Coordinadoras Administrativa y Técnica deberán garantizar la entrega mensual de informes de actividades de todas las profesionales y auxiliares de las Casas Refugio acorde con las especificaciones dadas por la Secretaría Distrital de la Mujer.
- El contratista deberá garantizar que el 100% del talento humano que integre el equipo de la Casa Refugio sean mujeres.
- El contratista deberá garantizar que el personal vinculado, se encuentre afiliado al sistema de seguridad social antes de iniciar sus labores en la Casa Refugio, de igual manera deberá garantizar que se esté haciendo el pago de aportes al sistema de salud y pensión y riesgos profesionales por cada una de las personas que conformen el recurso humano, según el tipo de vinculación, sobre la base de honorarios o salarios se deben realizar las deducciones de Ley a las que haya lugar y se reajustarán durante la vigencia del contrato de acuerdo a lo definido por Ley en caso de que corresponda.
- Todos los soportes contables y no contables que den cuenta de la entrega de elementos a las mujeres y su sistema familiar y a todo el equipo humano de la Casa Refugio deberán estar firmados por la mujer acogida y deberá ir con consecutivo, sin tachones ni enmendaduras, según indicaciones de la Secretaría Distrital de la Mujer.
- El contratista deberá presentar de forma mensual junto con los soportes la relación de gastos por rubros, los cuales serán reconocidos, de acuerdo a los valores unitarios descritos en la propuesta económica y a lo conciliado y registrado en el acta de cierre mensual de ejecución. Una vez finalizado el contrato, el contratista deberá facilitarle a la Secretaría Distrital de la Mujer los paz y salvos respectivos: Talento humano, arrendamiento y servicios públicos, vigilancia, proveedores y contratos celebrados durante la ejecución del contrato.
- Para la entrega de informe mensual de ejecución, las Coordinadora Técnica y/o Administrativa deberá garantizar que se cumpla con la lista de chequeo de soportes asignada por la Secretaría Distrital de la Mujer a cada uno de los ítems que se encuentran en la Estructura de Requerimientos y Costos.
- La facturación deberá tener registrado los requerimientos con los mismos nombres relacionados en la Estructura de Requerimientos y Costos.
- El contratista deberá disponer de los elementos relacionados en el apartado *Modelo de Operación*, de este documento, y realizar las actividades necesarias para cumplir con los requerimientos de la Secretaría de Salud y Cuerpo oficial de Bomberos
- Trámites exequiales: En el momento en que ocurra el deceso de una persona acogida en Casa Refugio, para cubrir el gasto fúnebre, el contratista deberá realizar la gestión directamente con la Subdirección para la Identificación, Caracterización e Integración de la Secretaría Distrital de Integración Social e informar a la supervisora técnica de la Secretaría Distrital de la Mujer.

Lineamientos de Gestión documental

Se trata de desarrollar las acciones necesarias para registrar, gestionar y almacenar la información que se genere tras la prestación del servicio en los diferentes componentes descrito en este anexo técnico, la cuál será usada para la emisión de reportes de funcionamiento, presentación de informes de gestión, identificación de tendencias en el uso de los servicios por parte de las personas acogidas, y seguimiento organizado de las novedades que se presenten.

Se deberá garantizar el registro, gestión y almacenamiento de la información que se genere en el desarrollo de la prestación del servicio. Lo anterior será usado para la documentación de la atención prestada a las mujeres y sus sistemas familiares, en carpetas y posteriormente en cajas, que debe proveer el contratista, con las condiciones establecidas por el área de Gestión Documental de la Secretaría Distrital de la Mujer.

Así mismo se requiere que el contratista garantice que el personal que interviene en el proceso de atención registre en el Sistema de Información Misional de la Secretaría Distrital de la Mujer, la información en tiempo real y que la misma sea veraz, completa y confiable, por lo anterior se requiere que se disponga de los recursos necesarios que permitan evidenciar el registro, seguimiento, actividades y acciones para la atención de población acogida en la Casa Refugio.

Desde la Secretaría Distrital de la Mujer, se realizará proceso de inducción y capacitación a los operadores sobre la Guía de Gestión Documental, así como en el diligenciamiento de la información en el Sistema de Información Misional.

NOTA: El oferente deberá dar cumplimiento a la normatividad sobre protección de datos personales, con fundamento en la Ley 1257 de 2008, Ley 1448 de 2011, Ley 1581 de 2015, Ley 1712 de 2014 y demás normas concordantes, garantizando el cumplimiento de los derechos fundamentales de la población acogida en cumplimiento de las políticas de privacidad y protección de datos personales, así como sus derechos fundamentales.

Anexos

1. Guía de Ingreso, Permanencia y Egreso
2. Pacto de Convivencia
3. Listas de Chequeo
4. Implementación de medidas de bioseguridad en el marco de la pandemia por COVID-19