Anexo I. Análisis del Sector- Estudio de Mercado

Artículo 2.2.1.1.1.6.1 Decreto 1082 de 2015

ALCALDÍA MUNICIPAL DE SOACHA–CUNDINAMARCA

OBJETO:	"AUNAR ESFUERZOS PARA LA ATENCIÓN NUTRICIONAL DE ADULTOS MAYORES EN ESTADO DE VULNERABILIDAD DEL MUNICIPIO DE SOACHA CUNDINAMARCA"
DEPENDENCIA QUE REALIZA EL ESTUDIO:	SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL DEL MUNICIPIO DE SOACHA
FECHA:	ENERO DE 2022
CÓDIGOS Y CLASIFICACIÓN UNSPSC:	93141501

1. INTRODUCCIÓN

En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015, la Secretaría de Desarrollo Social se elaboran los Estudios del Sector para contratar la **"AUNAR ESFUERZOS PARA LA ATENCIÓN NUTRICIONAL DE ADULTOS MAYORES EN ESTADO DE VULNERABILIDAD DEL MUNICIPIO DE SOACHA CUNDINAMARCA"** y se deja constancia mediante el presente documento, del análisis del sector "Comercial" realizado en la etapa de planeación y estructuración del mismo, así:

En virtud del objeto contractual que se enmarca en el sector de servicios de alimentación y nutrición, se evidencia que de acuerdo a las obligaciones que se desarrollaran en la ejecución, estas pueden ser ejecutadas por una ESAL que cumpla con los requerimientos técnicos requeridos por la entidad, idoneidad y experiencia en el desarrollo del objeto contractual.

Se deja constancia mediante el presente documento, del análisis del sector "Comercial" realizado en la etapa de planeación y estructuración del mismo, así:

1.1. ¿Qué son los Centros Vida?

Los Centros de Vida son una estrategia que posibilita la participación, inclusión y atención integral del adulto mayor, desde su contexto, preparándolo para enfrentar los cambios psicológicos, fisiológicos y socioculturales que les permitan sentirse útiles y valorarse en la vida social y familiar

El aumento progresivo de la población colombiana, especialmente del grupo de los adultos mayores, representa un desafío para las políticas públicas y los recursos en lo concerniente al desarrollo, la calidad de vida, el cumplimiento de los derechos y la inclusión social. Es importante tener en cuenta que los adultos mayores constituyen un grupo con características epidemiológicas distintivas, que conlleva a mayor fragilidad, debilidad y donde los aspectos nutricionales resultan relevantes.

Si bien, buena parte del estado de salud en edades avanzadas se ve influenciado por los estilos de vida adoptados en la infancia y la juventud, es común observar en este grupo etario dificultades para realizar una alimentación adecuada acorde con sus necesidades nutricionales, siendo esta una de las principales causantes de enfermedades que tienden con frecuencia a generar defunciones debido a deficiencias y anemias nutricionales.

Buena parte de esta morbilidad y mortalidad se asocia a dificultades para una alimentación adecuada a sus necesidades particulares y al hecho que la alimentación juega un papel muy importante en el desarrollo y/o prevención de enfermedades cuya prevalencia es mayor en esta edad (cardio y cerebro vasculares, diabetes, obesidad, cáncer, gastrointestinales, osteoporosis entre otras).

Aunado a lo anterior encontramos un aumento de patologías crónicas, progresivas e irreversibles como consecuencia de la falta de servicios nutricionales dirigidos a las personas mayores, así como en los casos de personas mayores víctimas del abuso de sus familiares estando expuestos al maltrato físico, psicológico, descuido y abandono social, la falta de interés y motivación de las personas mayores para participar en las actividades del servicio Centros Vida y aumento en los índices de mal nutrición y desnutrición de las personas mayores del Municipio de Soacha.

Según cifras de la Secretaría de Salud del Municipio de Soacha, un poco más del 2% de la población adulta mayor presenta una condición de bajo peso y desnutrición, la cual se relaciona con múltiples consecuencias, que repercuten directamente en el estado físico y psicológico, incrementando el riesgo de institucionalización, mayor estancia hospitalaria, aumento de la

mortalidad y reducción en la calidad de vida de esta población, haciendo totalmente necesario la operatividad de los Centros Vida para la asistencia y acompañamiento en el ámbito nutricional.

Podemos evidenciar también que esta población vulnerable es víctima de diferentes tipos de maltrato, como lo es la negligencia que consiste evadir la responsabilidad frente al cuidado de las personas mayores, ya sea en negarles atención oportuna o no proveyéndolas de los insumos necesarios para su cuidado, dejarlas solas, someterlas al abandono o al olvido, aislarlas, no suminístrales alimentos, medicamentos o servicios médicos.

1.2. La alimentación en el contexto Internacional

La capacidad futura de la humanidad para alimentarse está en peligro a causa de la creciente presión sobre los recursos naturales, el aumento de la desigualdad y los efectos del cambio climático, según un nuevo informe que publica hoy la FAO.

Aunque en los últimos 30 años se han logrado avances reales y muy importantes en la reducción del hambre en el mundo, "el aumento de la producción alimentaria y el crecimiento económico tienen a menudo un alto costo para el medio ambiente", advierte el documento "Casi la mitad de los bosques que en tiempos cubrieron la Tierra –se asegura- han desaparecido. Las fuentes de agua subterránea se están agotando rápidamente. La biodiversidad ha resultado seriamente dañada".

Como consecuencia, "los límites del planeta pueden verse superados de continuar las tendencias actuales", señala el Director General de la FAO.

Para 2050, la humanidad rozará posiblemente los 10.000 millones de personas. En un escenario de crecimiento económico moderado, este aumento de población impulsará la demanda mundial de productos agrícolas en un 50 por ciento más sobre los niveles actuales, según pronostica ***El futuro de la alimentación y la agricultura***, intensificando la presión sobre unos recursos naturales que ya escasean.

Al mismo tiempo, habrá más personas consumiendo menos cereales y mayores cantidades de carne, frutas, hortalizas y alimentos procesados, resultado de una transición en curso de los hábitos alimentarios a nivel global que seguirá añadiendo mayor presión, lo que causará más deforestación, degradación de la tierra y emisiones de gases de efecto invernadero.

Junto a estas tendencias, el clima cambiante del planeta creará obstáculos adicionales. "El cambio climático afectará a todos los aspectos de la producción alimentaria", según los expertos. Aquí se incluyen una mayor variabilidad de las lluvias y el aumento de la frecuencia de sequías e inundaciones.

1.3. Análisis Normativo

La Constitución Política prevé en el artículo 2 como fines del Estado: "Servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la constitución; facilitar la participación de todos en las decisiones que los afectan y en la vida económica, política, administrativa y cultural de la nación".

Dentro de las funciones que le corresponden a los Municipios según la Ley 1551 de 2012 que modificó la Ley 136 de 1994 se encuentra la de administrar los asuntos municipales y la de procurar la solución de las necesidades básicas insatisfechas de los habitantes del Municipio, en lo que sea de su competencia, con especial énfasis en los niños, las niñas, los adolescentes, las mujeres cabeza de familia, las personas de la tercera edad, las personas en condición de discapacidad y los demás sujetos de especial protección constitucional.

Por su parte, el artículo 76 de la ley 715 de 2001 señala dentro de las competencias de los municipios en otros sectores, además de las establecidas en la constitución y en otras disposiciones, que *"corresponde a los municipios directa o indirectamente, con recursos del sistema general de participaciones u otros recursos, promover, financiar, o cofinanciar proyectos de interés municipal y en especial ejercer las siguientes competencias: (…) En materia de promoción del desarrollo: (…) Atención a grupos vulnerables: Podrán establecer programas de apoyo integral a grupos de población vulnerable, como población infantil, ancianos, desplazados o madres cabeza de hogar"*

El artículo 355 de la Constitución Política le permite al Gobierno, en los niveles nacional, departamental, distrital y municipal la celebración de Contratos con entidades privadas sin ánimo de lucro. En este sentido, establece que: *"El Gobierno, en los niveles nacional, departamental, distrital y municipal podrá, con recursos de los respectivos presupuestos, celebrar contratos con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad con el fin de impulsar programas y actividades de interés público acordes con el Plan Nacional y los planes seccionales de Desarrollo".*

Así mismo, **la Constitución Política en su artículo 13** hace un reconocimiento expreso a la necesidad de proteger a las personas en condiciones de debilidad; *"Todas las personas nacen libres e iguales ante la ley, recibirán libertades y oportunidades, sin ninguna discriminación. El estado promoverá las condiciones para que la igualdad sea real y efectiva y adoptara medidas a favor de grupos discriminados o marginados. Protegerá especialmente a aquellas personas que, por sus condiciones económicas, físicas y mentales, se encuentren en circunstancias de debilidad y sancionará los abusos o maltratos que contra ellos se cometan, sin restar importancia a los demás derechos que competen a la población Adulta Mayor".*

La ley 100 de 1993 señala en su artículo 261 cuales son los servicios complementarios a cargo de los entes territoriales: **ARTICULO. 261.-** ***"Planes locales de servicios complementarios****. Los municipios o distritos deberán garantizar la infraestructura necesaria para la atención de los ancianos indigentes y la elaboración de un plan municipal de servicios complementarios para la tercera edad como parte integral del plan desarrollo municipal o distrital".*

LEY 1171 de 2007 "Por medio del cual se establecen unos beneficios a las personas adultas mayores" cuyo Objeto es *"conceder a las personas mayores de 62 años beneficios para garantizar sus derechos a la educación, a la recreación, a la salud y propiciar un mejoramiento en sus condiciones generales de vida".*

La Ley 1251 del 2008 "Por la cual se dictan las normas tendientes a procurar la protección, promoción y defensa de los derechos de los adultos mayores". Establece las políticas que se deben tener en cuenta en el proceso de envejecimiento, planes y programas por parte del estado, la sociedad civil, la familia y regular el funcionamiento de las instituciones que prestan servicios de atención y desarrollo integral de las personas en su vejez de conformidad con el artículo 46 de la constitución Nacional, la declaración de los derechos humanos de 1948 y diversos tratados y convenios internacionales suscritos por Colombia.

LEY 1276 DE 2009 "Por la que se establecen nuevos criterios de atención integral del adulto mayor en los centros vida". Cuyo objeto es la protección a las personas de la tercera edad (o adultos mayores) de los niveles I y II de Sisbén, a través de los Centros Vida, como instituciones que contribuyen a brindarles una atención integral a sus necesidades y mejorar su calidad de vida.

LEY 1850 DE 2017 "Por medio de la cual se establecen medidas de protección al adulto mayor en Colombia, se modifican las leyes 1251 de 2008, 1315 de 2009, 599 de 2000 y 1276 de 2009, se penaliza al maltrato intrafamiliar por abandono y se dictan otras disposiciones"

Para estos efectos, es necesario indicar que el Municipio de Soacha a través del **Acuerdo Municipal No. 018 del 20 de mayo de 2009** adoptó la emisión de la estampilla para la construcción, dotación y funcionamiento de los Centros Vida para el Adulto Mayor y funcionamiento de los Centros de Bienestar del Anciano, de los ingresos recaudados el 56% se invertirá en los Centros vida.

Ahora bien, en el marco de la emergencia sanitaria, el Ministerio de Salud y Protección Social expidió la Circular 05 de 2020, en conjunto con el Instituto Nacional de Salud, la Circular 011 de 2020 proferida junto con el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, la Circular 015 de 2020 sobre grupos étnicos, con el Ministerio del Interior y la Circular 018 de 2020 expedida juntamente con el Ministerio del Trabajo y el Departamento Administrativo de la Función Pública. A su vez, a través de la Resolución 380 de 2020 "Por la cual se adoptan medidas preventivas sanitarias en el país, por causa del coronavirus COVID-2019 y se dictan otras disposiciones", la Resolución 385 de 2020 "Por la cual se declara la emergencia sanitaria por causa de coronavirus COVID-19 y se adoptan medidas para hacer frente al virus", la Resolución 464 de 2020 "Por la cual se adopta la medida sanitaria obligatoria de aislamiento preventivo, para proteger a los adultos mayores de 70 años", y la Resolución 470 de 2020 "Por la cual se adoptan las medidas sanitarias obligatorias de aislamiento preventivo de personas adultas mayores en centros de larga estancia y de cierre parcial de actividades de centros vida y centros día", se adoptaron disposiciones frente a la actual situación de riesgo en salud generada por el COVID-19 así como los lineamientos para la prestación de servicios de salud durante las etapas de contención y mitigación de la pandemia por sars-cov-2 (COVID-19).

En consecuencia y con el ánimo de armonizar las diferentes disposiciones y orientaciones expedidas sobre la materia, se considera necesario orientar a la población del país frente a las acciones y cuidados que se requieren implementar posterior al aislamiento preventivo que impactó a la población adulta mayor, considerando que es posible que se presenten reacciones emocionales y alteraciones conductuales que pueden incluir, entre otros: aumento en ansiedad/angustia generada por la incertidumbre, temor a enfermarse o morir, sensación de impotencia por no poder proteger a los seres queridos, temor a acercarse a servicios de salud por riesgo a enfermarse, desesperanza, aburrimiento, soledad, miedo a perder dinero u objetos materiales, miedo a ser socialmente excluido, miedo de revivir la experiencia de una enfermedad previa, insomnio, reducción en la percepción de seguridad, irritabilidad y responsabilizar a terceros, desnutrición entre otros, la Secretaria de Desarrollo Social se ha enfocado en la atención nutricional del adulto mayor mediante los Centros Vida.

1.4. Seguridad Alimentaria en el Territorio

La definición de seguridad alimentaria a través del tiempo ha tenido una evolución paralela con las formas de concebir las políticas encaminadas al desarrollo de las naciones. En la década de los 70s, las políticas de seguridad alimentaria se basaban en abastecimiento y disponibilidad de alimentos, en la década de los 80s, a esta concepción se le adicionó la variable de territorio; donde la disponibilidad y abastecimiento contaban con aspectos nacionales, locales y familiares, así mismo, se incluyó la preocupación por el acceso físico y económico a los alimentos. Por último, en la década de los 90s se contemplaron aspectos relacionados a los deberes de los gobiernos frente a su población y se denominaron los derechos de libertad y bienestar social.

Seguridad alimentaria: "existe seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos a fin de llevar una vida activa y sana. (Cumbre Mundial sobre la Alimentación, 1996)"

Disponibilidad de alimentos: la cantidad de alimentos con que se cuenta a nivel, nacional, regional, y local. Está relacionada con el suministro suficiente de estos frente a los requerimientos de la población y depende fundamentalmente de la producción y la importación (Cumbre Mundial sobre la Alimentación, 1996).

Acceso de alimentos: igualmente descrito como las características físicas o económicas que permiten o impiden la obtención de alimentos a un determinado grupo de individuos.

La Canasta Básica de Alimentos (CBA) se encuentra compuesta por el grupo de alimentos básicos que representan el patrón de alimentación usual de una población en cantidades que pretenden satisfacer las recomendaciones nutricionales de energía y nutrientes para la mayor parte de individuos que conforman la unidad familiar al menor costo posible, de acuerdo a la definición suministrada por la FAO. En particular, la Canasta Básica Alimentaria o de Alimentos -CBA- se considera un instrumento económico que se utiliza como referencia para el establecimiento de la línea de pobreza, la fijación del salario mínimo y la estimación de necesidades nacionales de alimentos básicos (INCAP, 2006).

En Colombia la CBA corresponde a cereales (arroz, trigo, cebada y avena); leguminosas (fríjol, arveja, lenteja, entre otras); hortalizas y frutas; aceites vegetales (palma y soya); carbohidratos (plátano, yuca y papa); estimulantes (cacao); carnes (res, pollo, pescado y cerdo); leche y huevos; y edulcorantes (azúcar y panela). Canasta que es compuesta de la mayoría de los productos alimenticios, los cuales son los de mayor consumo, por parte de la sociedad colombiana.

Así mismo, según la información de umbrales de pobreza y pobreza extrema del Departamento Administrativo Nacional de Estadística -DANE- a 2018, para acceder a una CBA, una persona requeriría de $117.605 pesos y un hogar de 4 personas requeriría $470.420 pesos al mes; y para acceder a una Canasta Básica Total -CBT- que incluyera esos bienes alimentarios y otros bienes no alimentarios, una persona requeriría de $257.433 pesos y el mismo hogar requeriría de $1.029.732 pesos al mes (DANE, 2019). Así las cosas, a 2020 ese hogar requeriría alrededor de medio salario mínimo legal mensual vigente -SMLMV- para cubrir su alimentación y un poco más de 1 SMLMV para cubrir otras necesidades básicas. Pero en la práctica estas canastas son mucho más costosas y dejan a una mayor proporción de la población colombiana sin garantía de un "mínimo vital" de subsistencia, ni siquiera de su alimentación; empezando por quienes viven en condiciones de pobreza y pobreza extrema, que ya en 2018 eran cerca de 16,5 millones de personas. Panorama que se agrava bajo condiciones de creciente inseguridad y precariedad del empleo y ralentización de la actividad productiva, incluso agropecuaria. Estas canastas oficiales tampoco pueden ser un referente de bienestar en términos de salud porque se incluyen en pie de igualdad productos ultraprocesados en la CBA y cigarrillos en la CBT, calificados como potencialmente nocivos para la salud según la Organización Mundial de la Salud -OMS-.

En el municipio de Soacha, de acuerdo con datos del SISBEN se tienen focalizadas 22.704 personas en los puntajes inferiores a 43.63 lo que permite evidenciar que gran parte de esta población vive en altos grados de vulnerabilidad. Dadas las características de la población Adulta Mayor se presentan diferentes aspectos que los afectan directamente entre estos aspectos encontramos: Aumento de las patologías crónicas progresivas e irreversibles, abandono social y familiar, discapacidad física y mental, exclusión, falta de oportunidad laboral, El alto índice de crecimiento de población municipal, por lo tanto, es necesario tomar acciones correspondientes en cuanto a la mitigación del impacto causado por estas condiciones de pobreza e indigencia en que se encuentran un gran número de Adultos Mayores, garantizando el marco institucional para el acceso a los alimentos como derecho básico asociado al derecho a la vida, considerando que toda persona tiene el derecho fundamental a la seguridad alimentaria y nutricional.

2. CONDICIONES TÉCNICAS

ANEXO TECNICO No. 1

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS, PARA SEIS (6) PUNTOS DE ENTREGA

FICHA TÉCNICA PROCESO DE ATENCIÓN NUTRICIONAL PARA PERSONAS MAYORES EN EL MUNICIPIO DE SOACHA	
OBJETO	**"AUNAR ESFUERZOS PARA LA ATENCIÓN NUTRICIONAL DE ADULTOS MAYORES EN ESTADO DE VULNERABILIDAD DEL MUNICIPIO DE SOACHA CUNDINAMARCA"**
ALCANCE DEL OBJETO A CONTRATAR	Mediante la modalidad de convenio de asociación reglamentado por el Decreto 092 de 2017, se contratará el servicio de alimentación que pretende mejorar las condiciones nutricionales de las personas mayores usuarias del servicio Centros Vida, con la entrega de un almuerzo caliente balanceado y refrigerio de domingo a domingo beneficiando a 750 usuarios, en cada punto de entrega. Nota: Los puntos de entrega serán establecidos por la Secretaría de Desarrollo Social, conforme a la necesidad del servicio resultado de la caracterización de los posibles beneficiarios.
	POBLACIÓN OBJETO

CONDICIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LA SELECCIÓN DE BENEFICIARIOS.	La Secretaría de Desarrollo Social, a través del Programa Adulto Mayor, realizará el procedimiento para la focalización, identificación y seguimiento de los casos remitidos para la asignación de cupos, los cuales deberán cumplir con los siguientes criterios y procedimientos de conformidad con la ley 1276 de 2009, Acuerdo Municipal No. 018 de 2009 y al CONPES 82 de 6 de septiembre de 2004. La selección de beneficiarios se hará de acuerdo con los siguientes criterios de atención: • Solicitud del servicio escrita presentada ante la Secretaría de Desarrollo Social por parte de las Personas Mayores, comunidad en general, órganos de control, entidades públicas y/o organizaciones no Gubernamentales respecto de Adultos Mayores del Municipio de Soacha, Cundinamarca, o las personas que identifique el programa adulto mayor que se encuentren en condiciones de vulnerabilidad. • Fotocopia de Puntaje del Sistema de Selección de Beneficiarios SISBEN que indique situación de vulnerabilidad o carta de población especial o certificación de población víctima, emitida por autoridad competente. • Fotocopia de la cedula de Ciudadanía de la persona Adulta Mayor. • Edad de 60 o más años y a partir de 55 años en caso de presentar deterioro físico o mental de acuerdo con lo establecido en la Ley 1276 de 2009. • Que resida dentro del municipio de Soacha, Cundinamarca. • Caracterización por parte del Programa Adulto Mayor de la Secretaría para el Desarrollo Social.
Servicio de Alimentación	La ESAL deberá brindar el servicio de alimentación balanceada a los adultos mayores remitidos por la Secretaria de Desarrollo Social de acuerdo con la Minuta Patrón para la Alimentación y tipo de dietas aprobada previamente por el Supervisor, en donde se deberá tener en cuenta la edad y características fisiológicas, biológicas, sociales de los adultos mayores para consumir los alimentos. El lugar donde el Asociado brindará el servicio deberá encontrarse en la comuna que corresponde del municipio de Soacha, deberá contar con el espacio necesario sin que genere inconvenientes por hacinamiento, debe contar con luz y ventilación adecuada, pisos antideslizantes, paredes y techos en perfectas condiciones con pintura no inflamable y de fácil limpieza, contar con Concepto Sanitario Favorable vigente expedido por la Secretaria de Salud, debe contar con área para el manejo adecuado de los residuos, con protocolos de aseo y desinfección de todas las áreas, incluidos en el plan de saneamiento básico, el lugar deberá estar dotado con todo lo necesario para la prestación del servicio como baterías de cocina con todos los elementos para la preparación de los alimentos. El servicio de alimentación se compone de: – Almuerzo caliente el cual se deberá entregar en recipientes reutilizables que deberán cumplir las siguientes características:

SET DE RECIPIENTES REUTILIZABLES PARA ENTREGA DE ALMUERZO (2 KIT POR BENEFICIARIO)	
RECIPIENTE PORTACOMIDA CON DIVISIONES	Recipiente con 3 divisiones y tapa para llevar alimentos de manera fácil y segura. Dimensiones: Alto: 5 cm Diámetro: 22 cm Material: Polipropileno (PP)
RECIPIENTE PORTALIQUIDOS PARA SOPA	Recipiente con tapa para llevar líquidos o alimentos con capacidad para 300 ml. Dimensiones: Alto:7 cm Diámetro: 11 cm
BOTELLA BOTILITO PARA JUGO	Recipiente con tapa rosca con chupo para llevar líquidos con capacidad para 12 onzas. Dimensiones: Alto:13 cm Diámetro: 6 cm Material: Polipropileno (PP)
VIDA ÚTIL MÍNIMA	5 años
TEMPERATURA MÁXIMA (TOLERABLE)	65°C
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS	Las piezas deben ser apilables entre sí. De aspecto brillante, solido o traslucido, semirrígido. Colores vivos y surtidos (los colores deben ser vivos y brillantes, característicos de las materias primas de primera calidad). Polipropileno: Material más resistente que el poliéster y la melanina, esterilizable.
REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD	Debe ser fabricado con materiales de tipo y pureza que bajo condiciones de uso normal, no presenten peligro de toxicidad ni afecten de manera alguna las cualidades de los alimentos. No deben ser fabricados con materiales reciclados o reprocesados. El material resistente a altas temperaturas, apto para el uso en horno microondas
REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD	Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones. Se debe poder limpiar y desinfectar con todos los agentes de limpieza de uso comercial.
NORMATIVIDAD	Decreto 3075 de 1997. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capitulo II Equipos y utensilios / NTC 5023. Materiales, compuestos y artículos plásticos para uso en contacto con alimentos y bebidas. /Resolución 683 de 2012. Reglamento técnico general de envases/ Resolución 4143 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir lo materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastómeros y sus aditivos.

Refrigerio: Preparación ligera de acuerdo con la minuta patrón que se entregará junto con el Almuerzo, la misma podrá ser suministrada por parte de la Secretaria para el inicio de ejecución del contrato o se podrá solicitar al asociado como requisito para iniciar la ejecución según la necesidad. El cual se deberá entregar en recipientes reutilizables que deberán cumplir las siguientes características:

SET DE RECIPIENTES REUTILIZABLES PARA ENTREGA DE REFRIGERIO (2 KIT POR BENEFICIARIO)	
RECIPIENTE ALIMENTOS	Recipiente con tapa para llevar alimentos con capacidad para 300 ml. Dimensiones: Alto:7 cm Diámetro: 11 cm
BOTELLA BOTILITO PARA JUGO	Recipiente con tapa rosca con chupo para llevar líquidos con capacidad para 12 onzas. Dimensiones: Alto:13 cm Diámetro: 6 cm Material: Polipropileno (PP)
VIDA ÚTIL MÍNIMA	5 años
TEMPERATURA MÁXIMA (TOLERABLE)	65°C
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS	Las piezas deben ser apilables entre sí. De aspecto brillante, solido o traslucido, semirrígido. Colores vivos y surtidos (los colores deben ser vivos y brillantes, característicos de las materias primas de primera calidad). Polipropileno: Material más resistente que el poliéster y la melanina, esterilizable.
REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD	Debe ser fabricado con materiales de tipo y pureza que bajo condiciones de uso normal, no presenten peligro de toxicidad ni afecten de manera alguna las cualidades de los alimentos. No deben ser fabricados con materiales reciclados o reprocesados. El material resistente a altas temperaturas, apto para el uso en horno microondas
REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD	Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones. Se debe poder limpiar y desinfectar con todos los agentes de limpieza de uso comercial.
NORMATIVIDAD	Decreto 3075 de 1997. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capitulo II Equipos y utensilios / NTC 5023. Materiales, compuestos y artículos plásticos para uso en contacto con alimentos y bebidas. /Resolución 683 de 2012. Reglamento técnico general de envases/ Resolución 4143 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir lo materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastómeros y sus aditivos.

Nota: Dando cumplimiento a la Sentencia del 28 de marzo de 2014 proferida por la Sección Primera de la Sala de lo Contencioso Administrativo del Consejo de Estado respecto de la Acción Popular encaminada a la descontaminación del Río Bogotá la Secretaría de Desarrollo Social de la Alcaldía Municipal de Soacha decide hacer la transición entre recipientes en poliestireno expandido (EPS) a recipientes plásticos reutilizables. Esto debido a que en las últimas revisiones realizadas por los entes territoriales se evidenció que en los cuerpos de agua que llegan a la cuenca del Río Bogotá presente en el municipio de Soacha, cuentan con una contaminación generada por residuos de recipientes en EPS que gracias a la composición química (C8H8)n son 0% degradables; estos residuos generan en los cuerpos de agua dos problemas, el primero que es el taponamiento de los mismos debido al tamaño y densidad de los residuos que lo hace comportarse como una barrera para el flujo de agua tanto en los ríos y quebradas como en las redes de alcantarillado que suplen a los mismos. Adicionalmente, estos residuos que se encuentran en dichos cuerpos de agua llegan a ser confundidos como comida por ciertas especies de aves propias de los ecosistemas circundantes al Río Bogotá, que en los peores casos terminan en la muerte de los

animales por atascamiento de vías respiratorias y/o por problemas en el sistema digestivo de los mismos, lo cual genera afectaciones en las redes tróficas y el funcionamiento de los ecosistemas.

Por otro lado, desde las afectaciones en la salud se llegó a la conclusión que este material con el que se elaboran los recipientes al entrar en contacto con productos a ciertas temperaturas puede llegar a emitir dioxinas que son toxicas para los seres vivos, que a grandes concentraciones y durante largos periodos de tiempo pueden provocar problemas de reproducción y desarrollo, afectar el sistema inmunitario, interferir con hormonas y causar cáncer. (OMS, 2014).

DISTRIBUCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN:

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

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

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

TRANSPORTE

- ✓ En caso de que un usuario del servicio no pueda desplazarse por enfermedad y que no cuente con Red de Apoyo Familiar la ESAL deberá realizar la entrega en el domicilio y se realizará el respectivo seguimiento por el coordinador del servicio.
- ✓ La ESAL transportará los alimentos en vehículos placa blanca, que cumplan con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, con certificación (Acta de Inspección Sanitaria) vigente y favorable emitida por autoridad competente, que acrediten aptitud para el transporte de alimentos, certificado de Revisión Técnico – Mecánica y de gases contaminantes vigente.
- ✓ Los vehículos deben estar siempre limpios, sin desprendimiento de pintura o corrosión, los alimentos deben ser transportados sobre estibas o material de almacenamiento dotados con elementos que permitan un transporte seguro de los alimentos.
- ✓ La ESAL deberá garantizar mínimo dos (2) vehículos para cumplir con el horario de distribución de los alimentos preparados.
- ✓ La logística de entrega deberá garantizar que los alimentos preparados y/o materias primas conserven la temperatura para su consumo. Los alimentos a transportar deben tener como mínimo las siguientes temperaturas: de 65° a 85° centígrados para productos calientes y de 5° a 9° centígrados para productos fríos.
- ✓ Los conductores deberán contar con el certificado de manipulación de alimentos vigente.

PERSONAL REQUERIDO:

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

necesarios para cumplir con todas y cada una de las especificaciones técnicas establecidas en esta convocatoria pública para la prestación del servicio.

PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO					
NIVEL	**CARGO**	**FORMACIÓN ACADÉMICA**	**EXPERIENCIA GENERAL Y ESPECIFICA**	**CANTIDAD**	**DEDICACIÓN**
Profesional	Coordinador	Profesional en trabajo social o psicología o gerontología	5 años de experiencia general, dentro de los cuales deberá contar con un año en atención y orientación a población vulnerable	1	50%
Bachiller	Ecónoma en nutrición	Bachiller académico, con curso de manipulación de alimentos	2 años de experiencia en preparación de alimentos.	6	50%
Bachiller	Auxiliar de Servicios Generales	Bachiller en cualquiera de sus modalidades	1 año de experiencia en servicios generales	1	50%
Bachiller	Conductor	Bachiller en cualquiera de sus modalidades	5 años de experiencia como conductor	2	50%
TOTAL				10	

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

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

Requisitos adicionales: para los conductores exigidos el proponente deberá allegar copia de la licencia de conducción vigente C1 y copia del certificado del SIMIT de no tener infracciones vigentes

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

- Este personal es requerido para cada uno de los puntos
- No se podrá presentar el mismo personal para todos los puntos.

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

Funciones de quienes Manipulan Alimentos:

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

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

- ✓ La ESAL asumirá la seguridad interna de la sede.
- ✓ La ESAL asumirá todas las actividades de mantenimiento, preventivo y correctivo en los equipos desde el inicio del convenio, en el momento en que se dañe algún equipo o elemento estos deben ser reparados en el menor tiempo posible.
- ✓ Llevar un archivo organizado de documentación y de los usuarios y de la entidad que preste el servicio.

ASEO Y MANTENIMIENTO DE LA PLANTA FÍSICA

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

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

PLANTA FISICA – AREA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS O COCINA

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

PLANTA FISICA- AREA ADMINISTRATIVA

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

CONDICIONES HIGIÉNICO – SANITARIAS

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

DISPOSICIÓN DE BASURAS Y DESPERDICIOS

- ✓ La disposición y eliminación de basuras y desperdicios en el servicio de alimentación, será responsabilidad de la ESAL, manejándolas separadamente y clasificándolas aplicando el Código de Colores para la separación de residuos en la fuente, de acuerdo con la Resolución No. 2184

	de 2019 del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible, la cual establece la presentación de residuos sólidos en bolsas u otros recipientes de la siguiente forma: **Color blanco:** Para depositar los residuos aprovechables como plástico, botellas, latas, vidrio, metales, papel y cartón. **Color negro:** Para depositar residuos no aprovechables como el papel higiénico; servilletas, papeles y cartones contaminados con comida; papeles metalizados, entre otros. **Color verde:** Para depositar residuos orgánicos aprovechables como los restos de comida, desechos agrícolas etc. ✓ La instalación deberá estar dotada de un sistema de almacenamiento de basuras que impida el acceso y la proliferación de insectos, roedores y otras plagas. ✓ Los recipientes para almacenamiento de basuras serán de material impermeable, provistos de tapa y lo suficientemente livianos para manipularlos con facilidad. **CARACTERÍSTICAS DE LA PLANTA FÍSICA** A. Acabados que permitan fácil limpieza y desinfección e impidan la formación de ambientes propicios para el desarrollo de microorganismos en general. B. Sistemas que permiten la ventilación como rejillas o ventanas. C. Sistemas de prevención o control de incendios como extintores en las zonas en donde se acumulen los desechos. D. Suministro cercano de agua o drenaje: La zona debe estar construida de manera que evite el acceso y la proliferación de insectos, roedores y otras clases de vectores e impida el ingreso de animales domésticos. E. Con espacio suficiente para contener las canecas de almacenamiento de residuos sólidos. F. La ESAL deberá contar con un espacio para el manejo y centros de residuos generados por la operación del servicio. G. Se deberá contar con puntos ecológicos que permitan el almacenamiento transitorio de residuos (la unidad operativa deberá contar con las respectivas canecas y contenedores acorde a la normatividad que se estipula en la ley 9 de 1979 y reglamentarios de lavado y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua. H. Las instalaciones eléctricas del inmueble deben estar protegidas, canalizadas y los conductores deben tener recubrimiento para evitar accidentes. I. Los vidrios del inmueble deben estar en buen estado: J. Los muros deben tener acabados seguros e higiénicos, contar son superficies totalmente lisas e impermeables sin ningún tipo de imperfección, agrietamiento o susceptible a desprendimiento de partículas como trozos de pañete, baldosa, polvo etc. K. Los techos deben ser seguros e higiénicos evitar la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos, el desprendimiento de la superficie y facilitan su limpieza y mantenimiento. L. Los techos de todas las instalaciones deberán ser lizos no presentar hendiduras, grietas y humedad. NOTA. Las condiciones de la planta física atienden a requerimientos generales y de bioseguridad que deben ser cumplidos por la ESAL. La ración preparada será entregada a cada beneficiario por grupos, para ser consumida en casa, en un horario establecido entre las 12:00 p.m. y las 2:00 p.m.
PLANTA FÍSICA-ÁREAS SANITARIAS O BAÑOS	Las instalaciones deberán funcionar dentro de cada comuna y no se podrá prestar el servicio de una comuna a otra, para el funcionamiento del Comedor Comunitario deberá contar con baterías de baños con sanitarios, lavamanos para atender a la población beneficiaria, el espacio deberá permanecer limpio y en buen estado, debidamente señalizado, en este sentido el asociado deberá constatar la tenencia del inmueble a través Certificado de tradición y libertad o contrato de arrendamiento, junto con la propuesta.

MINUTA DE ALIMENTACIÓN

MINUTA MODALIDAD ALMUERZO PROGRAMA COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA PERSONAS MAYORES DEL MUNICIPIO DE SOACHA CUNDINAMARCA.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

DESCRIPCIÓN GRAMAJE DE PORCION SERVIDA

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

ALMUERZO

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

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

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

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

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

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

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

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

Entiéndase por:

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

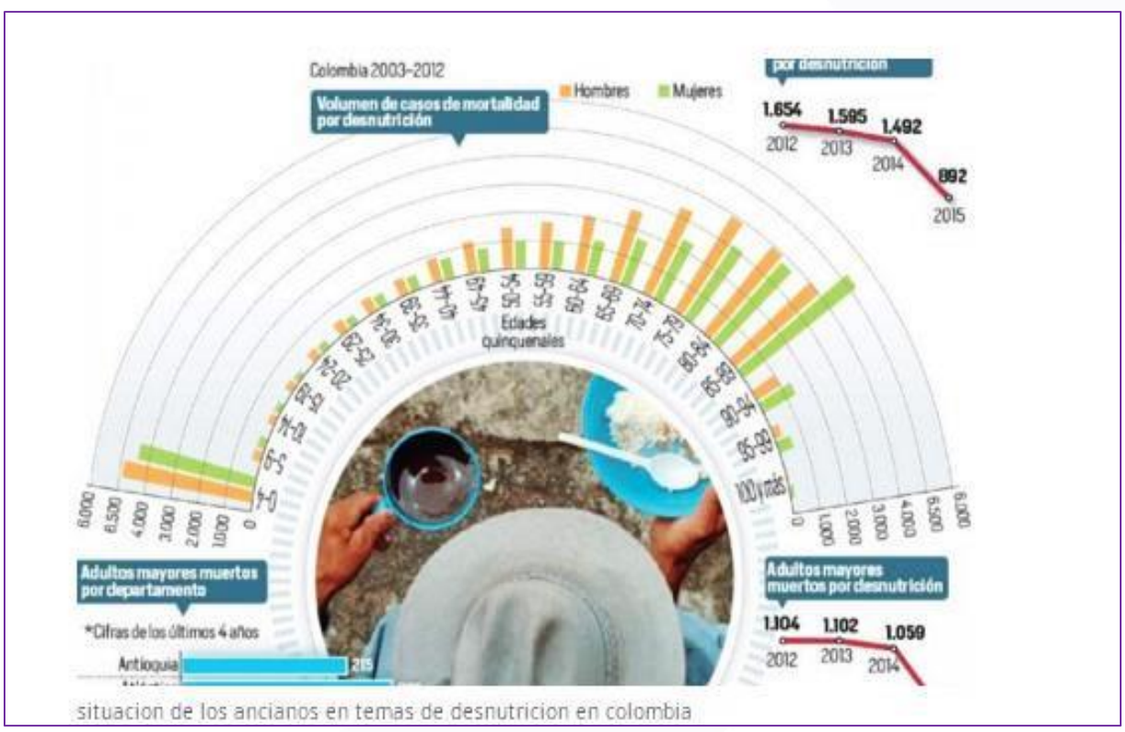
Ciclo de menús: Establece la programación de alimentación diaria, semanal y mensual del servicio. El ciclo de menús contiene cada menú y debe dar cumplimientos a los requisitos mínimos definidos en la minuta patrón.

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

3. ANÁLISIS DEL SECTOR

3.1. Canasta Familiar

En un reciente estudio de la Universidad Externado, solo el 25 % de los adultos mayores tienen pensión y un 22 % vive en hogares pobres, pero si se tienen en cuenta los ingresos propios de esta población se evidencia una mayor incidencia de la pobreza, que de esta manera alcanza el 46 %.



Las cifras de la Encuesta nacional de la Situación Nutricional en Colombia –ENSIN- 2010, confirman la necesidad de proteger el derecho a la alimentación en Colombia:

- El 42,7% de los hogares se encuentra en inseguridad alimentaria, lo cual significa que no pueden acceder a la cantidad y calidad de los alimentos que requieren para llevan una vida sana.
- Solo el 28,1 % de la población entre 5-64 años consume diariamente verduras. El 17,5% de la población entre 5 y 17 años y el 51,2% de la población entre 18 y 64 años están en sobrepeso u obesidad, lo cual aumenta el riesgo de otros problemas de salud que puede disminuir su capacidad productiva y calidad de vida.

- El 13,3% de la población menor de 5 años y el 10% de la población entre 5-17 años están en desnutrición crónica o tienen un retraso en su talla para la edad, siendo más severo en los hijos/as de mujeres sin educación.
- El 60% de niños y niñas entre 6-11 meses tiene prevalencia de anemia, condicionando de manera negativa el adecuado y suficiente desarrollo.
- Uno de cada 7 colombianos no consume diariamente ningún producto cárnico

4. ANÁLISIS ECONÓMICO

4.1. IPC

El Índice de Precios al Consumidor, es una investigación estadística que permite medir la variación porcentual promedio de los precios al por menor de un conjunto de bienes y servicios de consumo final que es representativa del gasto de los hogares del país. El indicador es utilizado para la toma de decisiones, tanto del gobierno como de los entes privados, al tiempo que permite analizar situaciones de carácter económico.

Los propósitos de uso de la información del IPC se pueden circunscribir en diferentes ámbitos de uso nacional. Principalmente, el índice se usa como factor de ajuste en la determinación de salarios estados financieros, en la solución de demandas laborales y fiscales. Igualmente, el IPC se emplea para calcular la pérdida del poder adquisitivo de la moneda, para obtener equilibrios en partidas de las cuentas nacionales y como factor de análisis del comportamiento de la economía.

En atención a ello, la revisión de IPC que con regularidad adelanta el DANE, permite incorporar variantes metodológicas y de funcionamiento, que hacen que la producción estadística del índice más completa y acorde con los nuevos desarrollos que en esta materia aportan los sistemas estadísticos más avanzados.

Información anual 2021 y diciembre 2021

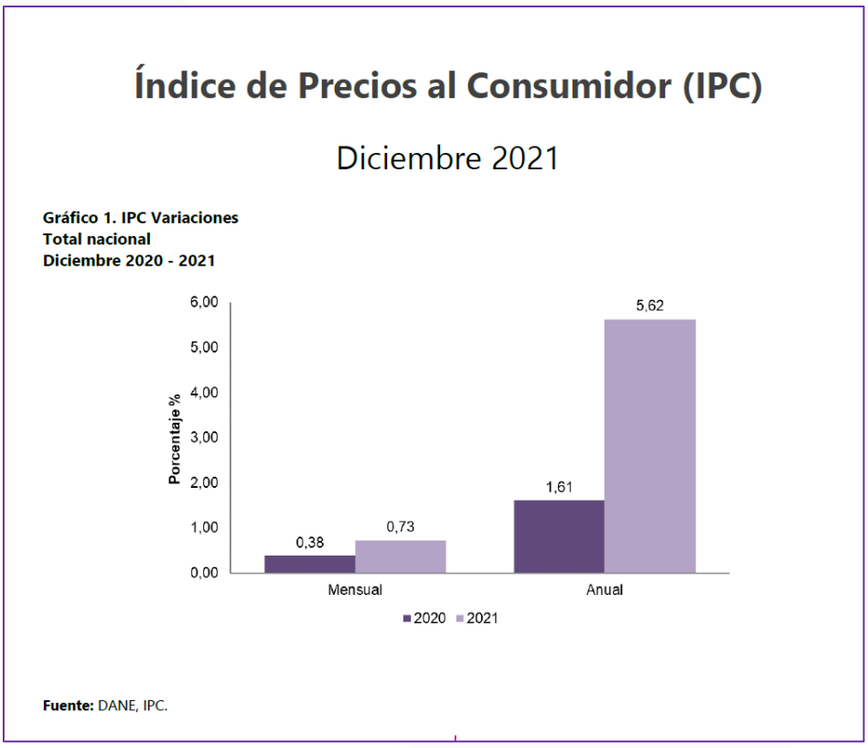
En diciembre de 2021 la variación anual del IPC fue 5,62%.

Índice de Precios al Consumidor (IPC)
Variación mensual y anual - Total, nacional - diciembre 2020-2021

IPC	Diciembre			
	Variación mensual		Variación anual	
	2021	2020	2021	2020
IPC total	0,73	0,38	5,62	1,61

Fuente: DANE

En diciembre de **2021**, la variación anual del IPC **fue 5,62%,** es decir, 4 ,01 puntos porcentuales mayor que la reportada en el mismo periodo del año anterior, cuando fue de 1,61%.



4.2. RESULTADO ANUAL

4.2.1. Comportamiento de la variación anual del IPC según divisiones y subclases

Variación y contribución anual por divisiones de gasto

En el mes de diciembre de 2021, el IPC registró una variación anual de 5,62% en comparación con diciembre de 2020. En el último año, las divisiones Alimentos y bebidas no alcohólicas (17,23%), Restaurantes y hoteles (8,83%) y transporte (5,69%) se ubicaron por encima del promedio nacional (5,62%). Entre tanto, las divisiones de bebidas alcohólicas (4,60%), Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (4,34%), Bienes y servicios diversos (4,19%), Salud (3,98%), Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (3,68), Educación (2,76%), Recreación y cultura (1,04%), Prendas de vestir y calzado (-2,60%) y, por último, Información y comunicación (-12,10%) se ubicaron por debajo del promedio nacional.

Cuadro 1. IPC Variación y contribución anual
Según divisiones de gasto
Diciembre 2020 - 2021

		2020		2021	
Divisiones de Gasto	Peso (%)	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales
Alimentos y bebidas no alcohólicas	15,05	4,80	0,74	17,23	2,73
Restaurantes Y Hoteles	9,43	3,43	0,32	8,83	0,85
Transporte	12,93	1,35	0,17	5,69	0,73
TOTAL	100,00	1,61	1,61	5,62	5,62
Bebidas alcohólicas y tabaco	1,70	2,61	0,05	4,60	0,08
Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar	4,19	-0,96	-0,04	4,34	0,18
Bienes Y Servicios Diversos	5,36	2,52	0,13	4,19	0,22
Salud	1,71	4,96	0,08	3,98	0,07
Alojamiento, Agua, Electricidad, Gas Y Otros Combustibles	33,12	1,81	0,60	3,68	1,22
Educación	4,41	-7,02	-0,32	2,76	0,11
Recreación Y Cultura	3,79	0,68	0,03	1,04	0,04
Prendas De Vestir Y Calzado	3,98	-3,94	-0,15	-2,60	-0,09
Información Y Comunicación	4,33	-0,10	0,00	-12,10	-0,51

Fuente: DANE, IPC.
Nota: La diferencia en la suma de las variables obedece al sistema de aproximación en el nivel de dígitos trabajados en el índice.

Los mayores aportes a la variación anual se registraron en las divisiones de: Alimentos y bebidas no alcohólicas, Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles y Restaurantes y hoteles, las cuales en conjunto contribuyeron con 4,79 puntos porcentuales al acumulado anual de dicha variación.

Variaciones y contribuciones de las subclases en el año

En diciembre de 2021, en comparación con diciembre de 2020, la variación anual de las subclases que más aportaron al índice total fueron: carne de res y derivados (33,03%), comidas en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio (9,93%), carne de aves (26,35%), electricidad (9,92%), arriendo imputado (2,08%), combustibles para vehículos (11,32%), papas (111,00%), aceites comestibles (47,98), Vehículo particular nuevo y usado (7,79) y frutas frescas (24,29%). Las mayores contribuciones negativas se presentan en: servicios de comunicación fija y móvil y provisión a internet (-12,01%), arroz (-

14,38%), prendas de vestir para mujer (8,47%) inscripciones y matrículas en carreras técnicas, tecnológicas y universitarias (-6,56%) y prendas de vestir para hombre (-4,91%).

Cuadro 2. IPC Variación y contribución anual
Por principales subclases
Diciembre 2021

Subclase	Variación (%)	Contribución Puntos porcentuales
Carne De Res Y Derivados	33,03	0,64
Comidas en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio	9,93	0,64
Carne De Aves	26,35	0,33
Electricidad	9,92	0,30
Arriendo imputado	2,08	0,30
Combustibles para vehículos	11,32	0,28
Papas	111,00	0,25
Aceites Comestibles	47,98	0,24
Vehículo Particular Nuevo O Usado	7,79	0,21
Frutas frescas	24,29	0,21

Fuente: DANE, IPC.
Nota: La diferencia en la suma de las variables obedece al sistema de aproximación en el nivel de dígitos trabajados en el índice.

4.3. RESULTADO MENSUAL

4.3.1. Comportamiento de la variación mensual del IPC según divisiones y subclases

Variación y contribución mensual por divisiones de gasto

En el mes de diciembre de 2021, el IPC registró una variación de 0,73% en comparación con noviembre de 2021, cuatro divisiones se ubicaron por encima del promedio nacional (0,73%): Alimentos y bebidas no alcohólicas (2,08%), Restaurantes y hoteles (1,04%), Transporte (0,86%) y Bebidas alcohólicas y tabaco (0,78%). Por debajo se ubicaron: Recreación y cultura (0,65%), Bienes y servicios diversos (0,44%), Alojamiento, Agua, Electricidad, Gas Y Otros Combustibles (0,32%), Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (0,23%), salud (0,03%), información y comunicaciones (-0,01%), Educación (-0,15%) y, por último, Prendas de vestir y calzado (-0,41%).

Cuadro 3. IPC Variación y contribución mensual
Según divisiones de gasto
Diciembre 2020 - 2021

		2020		2021	
Divisiones de Gasto	Peso (%)	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales
Alimentos y bebidas no alcohólicas	15,05	0,43	0,07	2,08	0,36
Restaurantes Y Hoteles	9,43	0,49	0,05	1,04	0,10
Transporte	12,93	0,12	0,02	0,86	0,11
Bebidas alcohólicas y tabaco	1,70	-0,05	0,00	0,78	0,01
TOTAL	100,00	0,38	0,38	0,73	0,73
Recreación Y Cultura	3,79	0,69	0,03	0,65	0,02
Bienes Y Servicios Diversos	5,36	0,07	0,00	0,44	0,02
Alojamiento, Agua, Electricidad, Gas Y Otros Combustibles	33,12	0,52	0,17	0,32	0,10
Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar	4,19	0,31	0,01	0,23	0,01
Salud	1,71	0,12	0,00	0,03	0,00
Información Y Comunicación	4,33	0,38	0,02	-0,01	0,00
Educación	4,41	-2,11	-0,09	-0,15	-0,01
Prendas De Vestir Y Calzado	3,98	2,95	0,10	-0,41	-0,01

Fuente: DANE, IPC
Nota: La diferencia en la suma de las variables obedece al sistema de aproximación en el nivel de dígitos trabajados en el índice.

Los mayores aportes a la variación mensual del IPC (0,73%), se ubicaron en las divisiones de: Alimentos y bebidas no alcohólicas, Transporte y Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles las cuales aportaron 0,57 puntos porcentuales a la variación total.

Variaciones y contribuciones de las subclases en el mes

En diciembre de 2021 en comparación con noviembre de 2021, la variación de las subclases que más aportaron al índice total fueron: Papas (20,52%), Comidas en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio (1,09%), Carnes de res y derivados (2,69%), Electricidad (1,88%), Combustibles para vehículos (2,09%), Vehículo particular nuevo o usado (1,42%), Huevos (4,03%), Leche (2,33%), suministro de agua (1,27%) y plátanos (5,84%). Las subclases con aportes negativos a la variación fueron: frutas frescas (-1,68%), Transporte de pasajeros y equipaje en avión (Incluye Pagos Por Exceso De Equipaje) (-4,32%), Inscripciones y matrículas en carreras técnicas, tecnológicas y universitarias (-0,78%), Calzado para hombre (-1,19%) y Prendas de vestir para niña y niño (-0,94%).

Cuadro 4. IPC Variación y contribución mensual
Por principales subclases
Diciembre 2021

Subclase	Variación (%)	Contribución Puntos porcentuales
Papas	20,52	0,08
Comidas en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio	1,09	0,07
Carne De Res Y Derivados	2,69	0,06
Electricidad	1,88	0,06
Combustibles para vehículos	2,09	0,05
Vehículo Particular Nuevo O Usado	1,42	0,04
Huevos	4,03	0,03
Leche	2,33	0,03
Suministro De Agua	1,27	0,02
Plátanos	5,84	0,02

Fuente: DANE, IPC.
Nota: La diferencia en la suma de las variables obedece al sistema de aproximación en el nivel de dígitos trabajados en el índice.

4.4. IPC SEGÚN NIVELES DE INGRESO POR CRITERIO ABSOLUTO*

4.4.1. Comportamiento de la variación mensual, año corrido y anual del IPC según niveles de ingreso por criterio absoluto

Cuadro 5. IPC según niveles de ingreso por criterio absoluto
Total, IPC
Diciembre 2020 - 2021

	Variación (%)			
	Mensual		Anual	
	2020	2021	2020	2021
Pobres	0,48	0,96	2,27	6,85
Vulnerables	0,48	0,93	2,08	6,85
Clase media	0,41	0,75	1,65	5,78
Ingresos altos	0,25	0,52	1,17	4,39
Total nivel de ingresos	0,38	0,73	1,61	5,62

Fuente: DANE, IPC.
* Se entiende por criterio absoluto el aplicado al caracterizar los hogares de acuerdo con un nivel de ingresos preestablecido.
Nota: La diferencia en la suma de las variables obedece al sistema de aproximación en el nivel de dígitos trabajados en el índice.

En diciembre de 2021, la variación mensual del IPC por nivel de ingresos fue: Pobres (0,96%), Vulnerables (0,93%), Clase media (0,75%), Ingresos altos (0,52%) y, como contraste, Total nivel de ingresos (0,73%).

La variación anual del IPC por nivel de ingresos fue: Pobres (6,85%), Vulnerables (6,85%), Clase media (5,78%), Ingresos altos (4,39%) y, como contraste, Total nivel de ingresos (5,62%)

5. ANÁLISIS DE LA OFERTA – ALCALDIA MUNICIPAL DE SOACHA

TIPO DE CONTRATACIÓN	No. PROCESO	ASOCIADO	VALOR CONVENIO	OBJETO
CONVENIO DE ASOCIACIÓN	CA-2117-2019	FUNDACIÓN REMANSO DE PAZ	$ 56.100.660 APORTE 30% ESAL	AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS PARA LA ATENCIÓN NUTRICIONAL DE ADULTOS MAYORES EN LA COMUNA 3 EN ESTADO DE VULNERABILIDAD
CONVENIO DE ASOCIACIÓN	CA-2016-2019	LA FUNDACIÓN COMEDOR COMUNITARIO EMANUEL DIOS CON NOSOTROS	$56.100.660 APORTE 30% ESAL	AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS PARA LA ATENCIÓN NUTRICIONAL DE ADULTOS MAYORES EN LA COMUNA 2 EN ESTADO DE VULNERABILIDAD

CONVENIO DE ASOCIACIÓN	CA-2105-2019	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO DEL ADULTO MAYOR EL JOVEN Y LA MUJER "SOACHA VIVE"	$ 56.100.660 APORTE 30% ESAL	AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS PARA LA ATENCIÓN NUTRICIONAL DE ADULTOS MAYORES EN LA COMUNA 6 EN ESTADO DE VULNERABILIDAD
CONVENIO DE ASOCIACIÓN	ESAL-03-2020	COMUNA 1: FUNDACIÓN JARDIN DEL ABUELO Y LA ESPERANZA COMUNA 2 FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO DEL ADULTO MAYOR EL JOVEN Y LA MUJER "SOACHA VIVE COMUNA 3 FUNDACIÓN REMANSO DE PAZ COMUNA 4 CORPORACIÓN SOCIAL JUNTOS XUA COMUNA 5 CORPORACIÓN SOCIAL JUNTOS XUA COMUNA 6 FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO DEL ADULTO MAYOR EL JOVEN Y LA MUJER "SOACHA VIVE"	$ 366.327.747 APORTE 30% ESAL	AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS PARA LA ATENCIÓN NUTRICIONAL DE ADULTOS MAYORES EN ESTADO DE VULNERABILIDAD DE LAS SEIS (6) COMUNAS DEL MUNICIPIO DE SOACHA CUNDINAMARCA
CONVENIO DE ASOCIACIÓN	CA 005-2021	LOTE 1: FUNDACIÓN JARDIN DEL ABUELO Y LA ESPERANZA LOTE 2: FUNDACION CAMINO DE ESPERANZA ABAHU LOTE 3: FUNDACIÓN REMANSO DE PAZ LOTE 4: FUNDACIÓN COSECHANDO SEMILLAS PARA EL FUTURO LOTE 5: FUNDACIÓN PERFILES HUMANOS, GIMNASIO EDUCATIVO INTEGRAL LOTE 6: FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO DEL ADULTO MAYOR EL JOVEN Y LA MUJER "SOACHA VIVE"	$1.020.000.000 APORTE 30% ESAL	AUNAR ESFUERZOS PARA LA ATENCIÓN NUTRICIONAL DE ADULTOS MAYORES EN ESTADO DE VULNERABILIDAD DEL MUNICIPIO DE SOACHA CUNDINAMARCA.
CONVENIO DE ASOCIACIÓN	CA-009-2021	LOTE 1: FUNDACION ONG ANA MARIA CANTE SIN GENERO Y EDAD LOTE 2: FUNDACIÓN JERONIMO LOTE 3: FUNDACIÓN REMANSO DE PAZ LOTE 4: FUNDACIÓN COSECHANDO SEMILLAS PARA EL FUTURO LOTE 5: FUNDACIÓN PERFILES HUMANOS, GIMNASIO EDUCATIVO INTEGRAL LOTE 6: FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO DEL ADULTO MAYOR EL JOVEN Y LA MUJER "SOACHA VIVE"	$900.000.000 APORTE 30% ESAL	AUNAR ESFUERZOS PARA LA ATENCIÓN NUTRICIONAL DE ADULTOS MAYORES EN ESTADO DE VULNERABILIDAD DEL MUNICIPIO DE SOACHA CUNDINAMARCA.

La información descrita en el cuadro anterior corresponde a Convenios de Asociación suscritos en años anteriores para la atención nutricional de la población adulta mayor en el municipio, lo cual nos permite evidenciar que la Secretaría de Desarrollo Social ha adelantado convenios de esta índole en beneficio de la población, que han permitido la unión de esfuerzos y la optimización de los recursos.

6. ANÁLISIS DE LA DEMANDA

Además de la demanda municipal, a nivel Nacional se celebra contratación para la atención de adultos mayores, a través de las modalidades de Convenio de Asociación o Mínima cuantía, como se puede evidenciar en el siguiente cuadro resumen de los procesos consultados en el SECOP:

TIPO DE CONTRATO	No. PROCESO	CONTRATANTE	VALOR CONTRATO	OBJETO
DECRETO 092 DE 2017	SDIS-DCT092-010-2019	SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL	$504.593.750	PRESTAR EL SERVICIO DE ATENCIÓN ALIMENTARIA EN LOS COMEDORES EN CUMPLIMIENTO DEL PROYECTO 1098 "BOGOTÁ TE NUTRE", A FIN DE BENEFICIAR CON UNA ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA, SUFICIENTE, ADECUADA E INOCUA, A MUJERES GESTANTES, NIÑOS, NIÑAS Y HOGARES IDENTIFICADOS POR LA SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL EN INSEGURIDAD ALIMENTARIA MODERADA Y SEVERA, CON ÉNFASIS EN EL FORTALECIMIENTO DEL TEJIDO SOCIAL Y COMUNITARIO.
MINIMA CUANTIA	MINIMA CUANTIA N°16-2019	ALCALDÍA MUNICIPIO DE BELLO	$50.000.000	BRINDAR ALIMENTACIÓN A 60 ADULTOS MAYORES EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD EN EL MUNICIPIO DE BELLO, PARA EL DESARROLLO DEL PROYECTO COMEDORES COMUNITARIOS PARA LA POBLACIÓN ADULTO MAYOR
DECRETO 092 DE 2017	ESAL 004 de 2020	MUNICIPIO DE SÁCHICA (BOYACÁ)	$ 151.200.000	AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS PARA ENTREGAR COMPLEMENTO NUTRICIONAL EN MODALIDAD RACIÓN SERVIDA – ALMUERZO EN DOMICILIO PARA LA POBLACIÓN DISCAPACITADA Y ADULTO MAYOR DEL MUNICIPIO DE SÁCHICA DEPARTAMENTO DE BOYACÁ 2020
MÍNIMA CUANTÍA	MC-063-2021	ALCALDIA MUNICIPIO DE RICAURTE	$25.433.500	SUMINISTRO DE REFRIGERIOS, DESAYUNOS Y ALMUERZOS CON DESTINO A PROGRAMAS SOCIALES DIRIGIDOS A LA POBLACION DE ADULTO MAYOR, PERSONAS EN CONDICION DE DISCAPACIDAD Y DEMAS GRUPOS VULNERABLES IDENTIFICADOS DEL MUNICIPIO DE RICAURTE CUNDINAMARCA

Como consecuencia del análisis efectuado se puede verificar que la constante para la prestación del servicio ha sido realizada en el marco de convenios de asociación, los cuales han sido suscritos con Entidades sin Ánimo de Lucro.

7. ANÁLISIS DE MERCADO

Con el fin de establecer el valor del servicio a contratar, La Secretaria de Desarrollo Social realizó evento de cotización por la plataforma SECOP II desde el día 21/01/2022 al 25/01/2022 de acuerdo a la ficha técnica y el formato de cotización establecido, la cual puede ser consultada en el siguiente enlace: https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/ContractNoticePhases/View?PPI=CO1.PPI.16967925&isFromPublicArea=True&isModal=False, obteniendo respuesta efectiva por parte de cuatro (4) Entidades Sin Ánimo de Lucro:

- FUNDACIÓN REMANSO DE PAZ
- FUNDACIÓN ONG ANA MARÍA CANTÉ SIN GENERO Y EDAD
- FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO DEL ADULTO MAYOR, EL JOVEN Y LA MUJER SOACHA VIVE"
- FUNDACOSEM

Se anexa al presente estudio previo, las cotizaciones presentadas.

7.1. PROMEDIO

Se procedió a realizar un estudio de los precios de mercado presentados en las cotizaciones, las cuales evidenciaron que los precios referencia por cada uno de los aspectos son razonables y permiten arrojar la siguiente media aritmética :

- **Servicio Alimentación**

MEDIA ARITMÉTICA SERVICIO ALIMENTACIÓN PROCESO"AUNAR ESFUERZOS PARA LA ATENCIÓN NUTRICIONAL DE ADULTOS MAYORES EN ESTADO DE VULNERABILIDAD DEL MUNICIPIO DE SOACHA CUNDINAMARCA"						
ITEM	VARIABLES	COTIZACIÓN No. 1 FUNDACIÓN REMANSO DE PAZ	COTIZACIÓN No.2 FUNDACIÓN ONG ANA MARÍA CANTÉ SIN GENERO Y EDAD	COTIZACIÓN No. 3 FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO DEL ADULTO MAYOR, EL JOVEN Y LA MUJER SOACHA VIVE"	COTIZACIÓN No.4 FUNDACOSEM	MEDIA ARITMETICA
		COSTO POR PREPARACIÓN	COSTO POR PREPARACIÓN	COSTO POR PREPARACIÓN	COSTO POR PREPARACIÓN	
ALMUERZO	Materia prima	$ 9.000	$ 7.500	$ 7.600	$ 9.150	**$ 8.313**
	Talento humano	$ 400	$ 630	$ 1.700	$ 400	**$ 783**
	Servicios Públicos	$ 200	$ 180	$ 400	$ 300	**$ 270**
	Arriendo	$ 250	$ 50	$ 100	$ 150	**$ 138**
	Transporte	$ 150	$ 240	$ 15	$ 200	**$ 151**
SUBTOTAL SERVICIO ALMUERZO		**$ 10.000**	**$ 8.600**	**$ 9.815**	**$ 10.200**	**$ 9.654**
REFRIGERIO	Materia prima	$ 2.000	$ 3.000	$ 2.700	$ 2.500	**$ 2.550**
	Talento humano	$ 400	$ 300	$ 450	$ 400	**$ 388**
	Servicios Públicos	$ 200	$ 180	$ 250	$ 200	**$ 208**
	Arriendo	$ 250	$ 50	$ 25	$ 250	**$ 144**
	Transporte	$ 150	$ 240	$ 10	$ 150	**$ 138**
SUBTOTAL SERVICIO REFRIGERIO		**$ 3.000**	**$ 3.770**	**$ 3.435**	**$ 3.500**	**$ 3.426**
TOTAL SERVICIO ATENCIÓN NUTRICIONAL		**$ 13.000**	**$ 12.370**	**$ 13.250**	**$ 13.700**	**$ 13.080**

De acuerdo a la información anterior, el costo total, por adulto mayor, de la prestación del servicio de la atención nutricional se puede establecer en la suma de **TRECE MIL OCHENTA PESOS M/CTE. ($13.080).**

- **Set de recipientes**

MEDIA ARITMETICA SET DE RECIPIENTES REUTILIZABLES PROCESO"AUNAR ESFUERZOS PARA LA ATENCIÓN NUTRICIONAL DE ADULTOS MAYORES EN ESTADO DE VULNERABILIDAD DEL MUNICIPIO DE SOACHA CUNDINAMARCA"													
KIT	ITEM	CANTIDAD	COTIZACIÓN No. 1 FUNDACIÓN REMANSO DE PAZ		COTIZACIÓN No.2 FUNDACIÓN ONG ANA MARÍA CANTÉ SIN GENERO Y EDAD		COTIZACIÓN No. 3 FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO DEL ADULTO MAYOR, EL JOVEN Y LA MUJER SOACHA VIVE"		COTIZACIÓN No.4 FUNDACOSEM		MEDIA ARITMETICA	
			VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
KIT DE RECIPIENTES ALMUERZO*	Recipiente Portacomida Con Divisiones	2	$ 8.500	$ 17.000	$ 2.800	$ 5.600	$ 3.100	$6.200	$3.300	$6.600	**$5.200**	**$8.850**
	Recipiente Porta líquidos Para Sopa	2	$ 4.250	$8.500	$3.100	$6.200	$3.500	$7.000	$2.950	$5.900	**$4.325**	**$6.900**
	Botella Botilito Para Jugo	2	$3.500	$7.000	$1.400	$2.800	$3.000	$6.000	$2.200	$4.400	**$3.275**	**$5.050**
SUBTOTAL KIT DE RECIPIENTES ALMUERZO			**$16.250**	**$32.500**	**$7.300**	**$14.600**	**$9.600**	**$19.200**	**$8.450**	**$16.900**	**$10.400**	**$20.800**
KIT DE RECIPIENTES REFRIGERIO*	Recipiente para alimentos	2	$2.750	$5.500	$3.100	$6.200	$3.000	$6.000	$3.000	$6.000	**$3.713**	**$5.925**
	Botella Botilito Para Jugo	2	$3.500	$7.000	$1.400	$2.800	$3.000	$6.000	$2.200	$4.400	**$3.275**	**$5.050**
SUBTOTAL KIT DE RECIPIENTES REFRIGERIO			**$6.250**	**$12.500**	**$4.500**	**$9.000**	**$6.000**	**$12.000**	**$5.200**	**$10.400**	**$5.488**	**$10.975**
TOTAL KIT RECIPIENTES			**$22.500**	**$45.000**	**$11.800**	**$23.600**	**$15.600**	**$31.200**	**$13.650**	**$27.300**	**$15.888**	**$31.775**

De igual manera teniendo en cuenta los valores anteriores, el costo total de los recipientes para transportar las preparaciones (almuerzo y refrigerio), por adulto mayor, se puede establecer en la suma de **TREINTA Y UN MIL SETECIENTOS SETENTA Y CINCO PESOS M/CTE ($31.775)*.**

*Este valor, será reconocido a la ESAL por una única vez.

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

8. PRESUPUESTO

Para el presente proceso el presupuesto oficial disponible, es equivalente a la suma de **DOCE MIL SEISCIENTOS MILLONES DE PESOS ($12.600.000.000) M/CTE. valor que se establece como monto agotable**, respaldado con los Certificados de Disponibilidad Presupuestal No. 2041 y 2042 del 18 de enero del 2022, cuantía que se establece como aporte del Municipio de Soacha, y será distribuido en los seis (6) puntos de atención. La o Las ESAL interesadas, deberán realizar un aporte mínimo al 10% del valor del Convenio de Asociación a suscribir.

Ahora bien, teniendo en cuenta el costeo anterior y los valores que arrojó la media aritmética, el servicio de alimentación se prestaría de manera equitativa en cada una de las comunas, al mismo número de beneficiarios, estableciéndose de la siguiente manera:

PUNTO	CANTIDAD DE USUARIOS	COSTO ALIMENTACIÓN DIARIA	DÍAS DE ATENCIÓN	COSTO TOTAL
1	750	$ 9.810.000	233	$ 2.285.730.000
2	750	$ 9.810.000	233	$ 2.285.730.000
3	750	$ 9.810.000	233	$ 2.285.730.000
4	750	$ 9.810.000	233	$ 2.285.730.000
5	750	$ 9.810.000	233	$2.285.730.000
6	750	$ 9.810.000	233	$ 2.285.730.000
COSTO TOTAL 6 COMEDORES				**$ 13.714.380.000**

Asimismo, la inversión que se debe realizar en Set de Recipientes reutilizables de acuerdo con la media aritmética se distribuiría así :

PUNTO	CANTIDAD DE USUARIOS	COSTO SET RECIPIENTES POR USUARIO	COSTO TOTAL POR PUNTO
1	750	$ 31.775	$ 23.831.250
2	750	$ 31.775	$ 23.831.250
3	750	$ 31.775	$ 23.831.250
4	750	$ 31.775	$ 23.831.250
5	750	$ 31.775	$ 23.831.250
6	750	$ 31.775	$ 23.831.250
COSTO TOTAL 6 COMEDORES			**$ 142.987.500**

Ahora bien, con el fin de prestar un servicio de calidad y garantizar la cercanía de los usuarios a los puntos de entrega de alimentos, la Secretaría de Desarrollo Social considera pertinente establecer un comedor por comuna debido a la extensión del territorio y división geográfica del municipio. Razón por la cual, la suma de los DOCE MIL SEISCIENTOS MILLONES DE PESOS ($12.600.000.000) M/CTE. será dividida en las seis comunas, y se establecerá un lote por comuna, equivalente cada uno a la suma de DOS MIL CIEN MILLONES DE PESOS MCTE. ($2.100.000.000).

Conforme a que la o las ESAL, deben realizar mínimo un 10% del aporte del convenio, valor que se estima en DOSCIENTOS DIEZ MILLONES DE PESOS MCTE. ($210.000.000), se estima que el valor de cada Convenio de Asociación a suscribir, ascienda a la suma de DOS MIL TRESCIENTOS DIEZ MILLONES DE PESOS MCTE. ($2.310.000.000), valor que será consumido como monto agotable, conforme a los siguientes estimativos:

PUNTO	CANTIDAD DE USUARIOS	COSTO ALIMENTACIÓN DIARIA	DÍAS DE ATENCIÓN	COSTO TOTAL ALIMENTACIÓN	COSTO SET RECIPIENTES POR USUARIO	COSTO TOTAL POR RECIPIENTES	COSTO TOTAL POR PUNTO
1	750	$ 9.810.000	233	$ 2.285.730.000	$ 31.775	$ 23.831.250	$2.309.561.250
2	750	$ 9.810.000	233	$ 2.285.730.000	$ 31.775	$ 23.831.250	$2.309.561.250
3	750	$ 9.810.000	233	$ 2.285.730.000	$ 31.775	$ 23.831.250	$2.309.561.250
4	750	$ 9.810.000	233	$ 2.285.730.000	$ 31.775	$ 23.831.250	$2.309.561.250
5	750	$ 9.810.000	233	$2.285.730.000	$ 31.775	$ 23.831.250	$2.309.561.250
6	750	$ 9.810.000	233	$ 2.285.730.000	$ 31.775	$ 23.831.250	$2.309.561.250
COSTO TOTAL 6 COMEDORES				**$ 13.714.380.000**		**$ 142.987.500**	**$13.857.367.500**

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

NOTA: El valor de los Convenios de Asociación, que surjan del presente proceso, corresponderá a la suma del aporte del Municipio de Soacha, DOS MIL CIEN MILLONES DE PESOS MCTE. ($2.100.000.000), mas el aporte de la ESAL. Este valor será establecido como monto agotable.

9. CONCLUSIONES

1. Se evidencia que es una práctica común en las Entidades Estatales la contratación de empresas que fungen como operador de programas de alimentación para personas adultas mayores con alto grado de vulnerabilidad, ya que a través de la vinculación de éstas se permite brindar atención a esta población de tal manera que ejecutan acciones en cumplimiento de su misión institucional.
2. Los principales operadores para la atención y prestación del servicio de comedores son desarrollados por entidades sin ánimo de lucro.
3. Que la mayoría de los procesos de contratación desarrollados por la Alcaldía Municipal de Soacha y las diferentes entidades estatales obedecen a aquella descrita en el Decreto 092 de 2017.
4. En algunos procesos consultados, se evidencia como obligaciones o actividades específicas que estas se realizarán atendiendo las recomendaciones y la normatividad vigente en lo relacionado con los protocolos y normas de bioseguridad en el desarrollo de las actividades, con el fin de mitigar los riesgos de contagiodel virus Covid-19, de acuerdo con las directrices impartidas por el Gobierno Nacional en torno a la emergencia sanitaria.
5. Los objetos de las contrataciones realizadas por otras entidades están enmarcados de igual forma que en la Alcaldía Municipal de Soacha, como es la atención nutricional de adultos mayores en estado de vulnerabilidad del municipio de Soacha Cundinamarca.
6. El costo unitario diario por beneficiario de la atención nutricional modalidad comedor es equivalente a la suma de **TRECE MIL OCHENTA PESOS M/CTE ($13.080).**
7. El costo promedio mensual por beneficiario de la atención nutricional modalidad comedor es equivalente a la suma de **TRESCIENTOS NOVENTA Y DOS MIL CUATROCIENTOS PESOS M/CTE ($392.400).**
8. El costo promedio por comuna para la atención nutricional de **750** beneficiarios por **233** días calendario es equivalente a la suma de **DOS MIL DOSCIENTOS OCHENTA Y CINCO MILLONES SETECIENTOS TREINTA MIL PESOS M/CTE. ($2.285.730.000).**
9. El costo de la atención nutricional modalidad comedor de **4.500** personas por **233** días es equivalente a la suma de **TRECE MIL SETECIENTOS CATORCE MILLONES TRESCIENTOS OCHENTA MIL PESOS M/CTE. ($13.714.380.000)**
10. El costo unitario por beneficiario en kit de recipientes (almuerzo y refrigerio x 2) es equivalente a la suma de **TREINTA Y UN MIL SETECIENTOS SETENTA Y CINCO PESOS M/CTE. ($ 31.775)**
11. La inversión total, que se debe realizar en kit de recipientes para 4.500 adultos mayores es equivalente a la suma de **CIENTO CUARENTA Y DOS MILLONES NOVECIENTOS OCHENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS PESOS M/CTE. ($ 142.987.500)**
12. El costo total promedio por comuna o punto de atención (atención alimentaria y kit de recipientes) es equivalente a la suma de **DOS MIL TRESCIENTOS NUEVE MILLONES QUINIENTOS SESENTA Y UN MIL DOSCIENTOS CINCUENTA PESOS MCTE. ($2.309.561.250).**
13. El plazo de ejecución de los procesos y contratos referenciados osciló entre dos (2) y seis (6) meses.
14. Las entidades consultadas solicitan garantías como calidad del servicio, cumplimento del contrato, pago de salarios y prestaciones sociales e indemnizaciones laborales responsabilidad civil extracontractual entre otras.

‘

Ahora bien, teniendo en cuenta el histórico de contratación del servicio de comedores para la población adulto mayor, las bases de datos que reposan en la entidad que permiten establecer el número de habitantes mayores a 55 años y con el fin de prestar un servicio de calidad y garantizar la cercanía de los usuarios a los puntos de entrega de alimentos, la Secretaría de Desarrollo Social considera pertinente establecer un comedor por comuna debido a la extensión del territorio y división geográfica del municipio. Es preciso señalar, que dicha división no implica la fragmentación del proceso, puesto que de encontrarse un Asociado que cuente con la capacidad técnica, jurídica, financiera y administrativa podrá presentarse a los lotes que considere.

La división se establece de la siguiente manera:

- Lote 1 – comuna 1 (750 usuarios)
- Lote 2 – comuna 2 (750usuarios)
- Lote 3 – comuna 3 (750usuarios)
- Lote 4 – comuna 4 (750 usuarios)
- Lote 5 – comuna 5 (750 usuarios)
- Lote 6 – comuna 6 (750 usuarios)

Proyectó: Sasha Anamaría Vidal Granados – Contratista SDS

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