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.
CONDICIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LA SELECCIÓN DE BENEFICIARIOS.	**POBLACIÓN OBJETO** 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:

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

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.

Calle 13 N° 7-30 Soacha - Cundinamarca
Tel: 57 - 1 - 7305500 Fax 57-1-5770580
contactenos@alcaldiasoacha.gov.co

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 777 de 2021 y al Decreto 1615 de 2021.
- ✓ La ESAL deberá garantizar todos los elementos de Bioseguridad como gel antibacterial, lavamanos con jabón líquido 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**

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

Copia del diploma o acta de grado 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

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

	✓ 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:	**<u>ÁREA SERVICIO DE ALIMENTACION:</u>** 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.

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

- ✓ 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

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

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.

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

ALMUERZO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Sopa o crema* **					
Verduras	Todos los días	14 - 20 g	12 g	150 cc	5 onzas
Cereal		9 g	9 g		
Raices/Tubérculos/Plátanos		17 - 25 g	15 g		
Leguminosa		2 g	2 g		
Seco					
Carnes, huevo, leguminosas					
Carne roja	3 veces/semana (Vísceras una vez cada 15 días)	100 g	100 g	65 g	1 porción mediana
Carne blanca	3 veces/semana	Pechuga: 137 g 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 ó	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%**

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

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

Entiéndase por:

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

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

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

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