Tabla 2: Calculo de la Tasa Metabólica Basal para población sana según FAO/OMS/ONU

Edad	Hombres	Mujeres
0-3	60.9 * P – 54	61* P - 51
3-10	22.7 * P + 495	22.5 * P + 499
10-18	17.5 * P + 651	12.2 * P + 746
18-30	15.3 * P + 679	14.7 * P + 496
30-60	11.6 * P + 879	8.7 * P + 829
>60	13.5 * P + 487	10.5 * P + 596
Convenciones: P: Peso actual de la persona tomado por antropometría.		

Tabla 3: Calculo de los requerimientos energéticos Tasa Metabólica Basal y nivel de actividad física para población sana según FAO/OMS/ONU

Tasa Metabólica Basal	20-25 kcal/ kg día
Actividad Física Leve	30-35 kcal/ kg día
Actividad Física Moderada	35-40 kcal/ kg día
Actividad Física Intensa o fuerte	>40 kcal/ kg día

PLAN DE ALIMENTACIÓN, Y DERIVACIONES DIETARIAS.

La formulación del plan de alimentación comprende un conjunto de actividades relacionadas entre sí, que tienen por objetivo primordial mantener y/o mejorar el estado nutricional de las personas afectadas por emergencia, apoyados en una valoración nutricional y concluye con el suministro de orientaciones claras y precisas proporcionadas por el nutricionista.

Este conjunto de actividades inicia con el cálculo del gasto energético total del(os) usuario(s) por el nutricionista contrastado con los datos recopilados de los indicadores referidos en la etapa de atención nutricional (examen físico,

valoración antropométrica, datos alimentarios); determinarán el tipo de dieta y restricciones dietarías. Posteriormente el personal en alimentación y nutrición calculará la fórmula sintética, y reportará esta información en los registros documentales implementados para éste propósito (Historia nutricional, de atención, clínica, etc.), de acuerdo a los procesos de calidad dispuestos por el contratante para la sustentación de la atención ofrecida a la población objetivo y/o Sistema de Gestión de Calidad de la empresa contratista.

Las actuaciones administrativas del personal en nutrición y alimentación estarán consignadas en las historia de atención de manera cronológica. Estos documentos no presentarán espacios en blanco, ni registros incompletos, y se encontrarán a disposición de la supervisión o interventoría; así como de servidores y/o funcionarios públicos que los requieran en virtud a procesos de auditoria interna.

El proceso de atención nutricional, está encaminado a individualizar la atención ofrecida a la población usuaria en relación a la dieta que debe suministrársele a cada persona según su condición física de salud y estado nutricional. En tal sentido, el personal en alimentación y nutrición establecerá un régimen normal del cual se desprenderán las derivaciones dietarías que se ajusten a las patologías y condición nutricional que presente cada usuario atendido; teniendo en cuenta entre otras derivaciones las siguientes:

Dieta Hipoglúcida: Régimen en él que se restringe los azucares y dulces; y productos que los contengan en su composición nutricional. Los alimentos deberán ser endulzados con edulcorantes naturales como la stevia.

Dieta Hiposódica: Régimen en el que se restringe la ingestión de sal en los alimentos preparados y aquella dispuesta en la mesa para la saborización de las preparaciones alimentarias. Así mismo, debe extraerse de la dieta los enlatados, salsas de mesa, alimentos procesados como la margarina, mayonesa, carnes frías y embutidos, caldos concentrados, galletas de soda, buñuelo, pandequeso, palito de queso, y quesito. Los intercambios alimentarios para estos alimentos ubicados nutricionalmente en su mayoría en el grupo de quesos y sustitutos, estarán compuestos por el suministro de huevo sin sal en su preparación, y cuajada.

Dieta Hipoproteica: Régimen en el que se reduce el aporte de proteína alimentaria proveniente de las siguientes fuentes alimentarias; carnes rojas y blancas, huevos, carnes frías, lácteos, leguminosas; lo que sugiere un ajuste en el suministro de calorías a partir de fuentes alimentarias ricas en carbohidratos y grasas. La reducción de proteína no significa restricción o eliminación del régimen alimentario; en tal efecto, la cantidad de proteína alimentaria a

suministrar estará bajo el criterio del personal en nutrición; previo diagnóstico de la condición física de salud y el estado nutricional de la persona.

Dieta Hipograsa: En éste régimen se reduce el aporte de grasa saturada proveniente de fuentes alimentarias de origen animal; procurándose porque otros alimentos de éste grupo cuyo consumo es necesario sean bajos en grasa. Así mismo, se restringen o eliminan alimentos procesados cuyo porcentaje de grasa saturada es considerable como la margarina, mayonesa, carnes frías, embutidos, salsas para la condimentación, y preparaciones a base de fritura. El consumo de huevo estará supeditado a la forma de preparación, procurando porque el mismo sea cocido en agua.

Dieta Hipercalórico e hiperproteica: Este régimen presenta un incremento en el aporte calórico y nutricional en proteína alimentaria con relación al patrón (dieta normal); generalmente sustentado en el aumento de porciones en las comidas que integran la dieta (porción adicional de queso o sustituto al desayuno; media porción en el refrigerio. En el almuerzo y comida media porción adicional de carne y una porción adicional de cereal).

El incremento de proteína será determinado por el personal en nutrición, debidamente sustentado para cada usuario que lo requiera según patología específica, y deberá quedar constancia escrita de ésta actuación administrativa; en la historia nutricional y/o clínica que hace parte del proceso de atención y en los registros documentales del servicio de alimentación. Para el incremento del aporte calórico/proteico el personal en nutrición debe determinar el peso saludable del usuario de acuerdo a indicador antropométrico más común usado en la valoración nutricional de los adultos.

Dieta Hipocalórica: En este régimen se reduce el aporte calórico que brinda la dieta normal. Esta medida estará acompaña de una restricción en la ingestión de: Azúcar, alimentos a base de fritura, margarina, mayonesa, carnes frías, embutidos, salsas para condimentar en las comidas que integran el régimen. Debe usarse leche descremada y edulcorantes naturales para endulzar. Estas prescripciones dietarías deben estar avaladas por el personal en nutrición; actuaciones que deben quedar consignadas en la historia nutricional y/o clínica que hace parte del proceso de atención y en los registros documentales del servicio de alimentación.

Dieta Blanda o supraglótida: Este régimen incluye alimentos de fácil masticación y deglución; las preparaciones con carne deberán ser molidas (tipo molde de carne, albondigón, carne molida, albóndigas, entre otras) y otras preparaciones a base tubérculos y plátanos deberán ser picadas, en puré o desmenuzadas. Las frutas no deben ser ácidas y no suministrar verduras

crudas, todas deben ser cocidas. Cuando el usuario lo requiera se le deberá licuar la alimentación para facilitar el consumo de la misma.

Gástroclisis: Se programa según las condiciones físicas de salud del paciente asociadas a su nivel de conciencia para ingerir de manera voluntaria los alimentos por vía oral, ó vinculadas con alteraciones funcionales de la cavidad bucal (ageustia, disgeusia; etc.). La alimentación se proporciona en forma licuada y debe vigilarse el consumo de la misma por la persona, evaluando el nivel de tolerancia y midiendo residuo gástrico de ser necesario; el suministro de calorías y nutrientes deberá ajustarse a la prescripción nutricional. Tratamiento que debe quedar consignado en la historia nutricional y/o clínica del paciente.

Cuando se requiera un régimen alimentario diferente a los referenciados en las páginas anteriores, el mismo deberá suministrase de acuerdo con la prescripción nutricional; registrando el proceso de atención nutricional que sustenta la implementación de la misma en la historia clínica y/o nutricional del usuario para su posterior verificación por supervisión o interventoría.

Los registros documentales en los cuales están consignados las derivaciones dietarías, deberán presentarse ante la supervisión o interventoría del contrato para su aprobación, seguimiento, y verificación de las observaciones, hallazgos, y fundamentación de los requerimientos a los que hubiese lugar según el caso; por incumplimientos directos relacionados con la prestación del servicio de atención que define el objeto contractual.

MINUTA PATRÓN

La minuta patrón es un esquema que presenta en términos generales, la distribución de porciones establecidas por grupo de alimentos para las comidas que integrarán el régimen alimentario o dieta de la persona en un lapso de 24 horas. Éste esquema se acompaña de una lista de intercambio en la cual se explicita el tipo de alimento, y tamaño de porción dispuesto para el mismo; cuyo contenido nutricional es similar al alimento usualmente ingerido (ver anexo B[7]: Número de Intercambios según densidad de nutrientes y grupos de alimentos).

Este esquema de porciones de alimentos es plasmado en un ciclo de minutas, entendiendo el término como el conjunto de preparaciones alimentarias con una función nutricional diferente en virtud a la comida que integran. El diseño del menú debe ser saludable y cumplir con los criterios nutricionales de: Variedad, moderación, balance, y suficiencia energético/nutricional; este último criterio ajustado a la condición física de salud y estado nutricional de los usuarios objeto

[7] Op.cit; Guías Alimentarias para la Población Colombiana mayor de dos años; Bases Técnicas; Instituto Colombiano de Bienestar Familiar; 1999.

de atención. Su concepción debe partir de una dieta normal sin ningún tipo de restricción o modificación, de la cual se derivarán los demás tipos de dieta.

En tal efecto, el personal en nutrición de la empresa contratista deberá diseñar un ciclo de menú de 21 días para cada una de las comidas que integran la minuta patrón establecida para cada grupo poblacional -desayuno, media-mañana, almuerzo, algo, y comida. Los ciclos de menú para cada comida deberán ser diseñados, programados, y producidos de acuerdo con las minutas patrón establecidas en las páginas siguientes, y deberán ser enviados al apoyo técnico para el componente de alimentación y nutrición designado para la supervisión del contrato con el respectivo análisis nutricional dispuesto para cada ciclo de minutas en: Calorías, proteínas, grasas, colesterol, carbohidratos, fibra, calcio, fósforo, hierro, sodio, potasio, magnesio, zinc, cobre, vitamina A, tiamina, riboflavina, niacina, ácido pantoténico, pirodóxina, ácido fólico, cobalamina, y ácido ascórbico.

En el diseño de los ciclos de menú para cada comida; el personal en nutrición de la empresa contratista deberá aplicar el procedimiento de estandarización de recetas. Así mismo dispondrá del recetario que integra los ciclos de menú de 21 días para cada comida; desagregando la información referente al tipo de ingredientes, gramajes requeridos, y modo de elaboración de la receta como se indica en la tabla 4.

La alimentación a la población usuaria será suministrada todos los días de la semana (de lunes a domingo), sin ninguna interrupción. Diariamente se ofrecerá a los usuarios institucionalizados desayuno, media-mañana, almuerzo, algo, y comida.

El proponente deberá elaborar e incluir en su propuesta técnica, los ciclos de menú para cada comida conformado por veintiún (21) días, diseñado por un profesional graduado en Nutrición y Dietética que responda a un régimen normal a partir del cual se realizarán las respectivas derivaciones dietarías referidas en las páginas precedentes. Algunas de las preparaciones alimentarias que integran los ciclos de menú, pueden ser iguales pero los menús diferentes; ofreciendo variedad en la presentación de los alimentos, los cuales deben ser diseñados especialmente para la población a atender.

Los ciclos de menú deben ser evaluados nutricionalmente en cuanto a: Calorías, proteínas, calcio, hierro, vitamina A, y vitamina C; debido a que son nutrientes de bajo consumo entre la población colombiana, y frente a los cuales se presentan carencias que derivan en la manifestación de síndromes nutricionales según los últimos estudios. En consecuencia, los ciclos de menú deberán estar diseñados con especial atención en proporcionar regímenes alimentarios que incluyan alimentos fuentes de éstos nutrientes. Además, deben ser programados de

acuerdo a las minutas patrón registradas en éste documento, basadas en las recomendaciones de consumo diario de calorías y nutrientes para la población colombiana establecidas por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar[8].

Tabla 4: Ejemplo de Receta Estandarizada[9]

CROQUETAS DE ATÚN					
Fuente: Cocina fácil				Código: C3	
Peso de la porción: 80 g.					
Valor nutricional por porción:					
Calorías: 156 Proteína: 17 g. Grasa: 9 g carbohidratos: 1.6 g					
Calcio: 23.8 mg Hierro: 1.3 mg					
INGREDIENTES	**1 PORCIÓN**		**4 PORCIONES**		**PREPARACIÓN**
	Peso	**Medida casera**	**Peso**	**Medida casera**	
Atún. Yema de Huevo. Harina de trigo. Mantequilla. Sal. Perejil.	50 g. 10 g. 2 g 2 g.	¼ de lata. ½ cdta. 1 pizca. 1 pizca. 1 pizca. 1 pizca.	200 g. 40 g. 8 g 8 g	1 unidad. 2 yemas. 1 cucharada. 1 cucharada. 1 pizca. 1 pizca.	Mezcle el atún con la mantequilla, sal, pimienta, harina, huevo y perejil picado. Revuelva bien y forme croquetas con esto.
Clara de huevo Polvo de bizcocho Aceite	5 g 9 g 10 cc	1 cda postrera 1 cda sopera 2 cda sopera	20 g 36g 40cc	4 cdas 4 cdas 8 cdas	2. Páselas por clara de huevo y luego por el polvo de bizcocho. 3. Frítelas en aceite bien caliente y sírvalas calientes

MINUTAS PATRÓN POR RANGOS DE EDAD USUARIOS DEL COMPONENTE ALOJAMIENTO TEMPORAL

Las minutas patrón que se establecen en las siguientes páginas son para población con nutrición normal; es decir, que no presentan enfermedades o patologías asociadas vinculadas con su condición física de salud[10].

[8] Ibíd.
[9] Op. cit.; TEJADA;D.; Administración General de Servicios de Alimentación; Ed. Universidad de Antioquia; 2007.
[10] Fuente de Consulta: Guías Alimentarias del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.

Tabla 5: Minuta Patrón Alimentación Diaria Niños Edad Pre-escolar:

GRUPO DE ALIMENTOS	Porciones	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	ALGO	COMIDA	MERIENDA
Cereales, raíces, tubérculos, y plátanos	5	1		2	½	1 ½	
Verduras y Hortalizas	1			½		½	
Frutas	2		1	½	½		
Carnes; vísceras, productos elaborados, y huevos.	1			½		½	
Leche, Kumis o Yogurt	1	½				½	
Queso o sustituto	1	1					
Grasas	6	2		2		2	
Azúcares y dulces	3 ½	1		1	½	1	

Tabla 6: Minuta Patrón Alimentación Diaria Niños Edad Escolar:

GRUPO DE ALIMENTOS	Porciones	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	ALGO	COMIDA	MERIENDA
Cereales, raíces, tubérculos, y plátanos	7	2		2	1	2	
Verduras y Hortalizas	2			1		1	
Frutas	2		1	1			
Carnes; vísceras, productos elaborados, y huevos.	2			1		1	
Leche, Kumis o Yogurt	1 ½	½			½	½	
Queso o sustituto.	1	1					
Grasas	6	2		2		2	
Azúcares y dulces	3 ½	1		1 ½	½	½	

Tabla 7: Minuta Patrón Alimentación Diaria Adolescentes y Adultos:

GRUPO DE ALIMENTOS	Porciones	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	ALGO	COMIDA	MERIENDA
Cereales, raíces, tubérculos, y plátanos	10	2		3.5	1	3.5	
Verduras y Hortalizas	2			1		1	
Frutas	2		1	1			
Carnes; vísceras, productos elaborados, y huevos.	2			1		1	
Leche, Kumis o Yogurt	1 ½	½			½	½	
Queso o sustituto.	1	1					
Grasas	6	2		2		2	
Azúcares y dulces	3 ½	1		1 ½	½	½	

Tabla 8: Minuta patrón alimentación diaria hombres y mujeres; adultos mayores 60 y más años:

GRUPO DE ALIMENTOS	Porciones	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	ALGO	COMIDA	MERIENDA
Cereales, raíces, tubérculos, y plátanos	10	2		3.5	1	3.5	
Verduras y Hortalizas	2			1		1	
Frutas	2		1	1			
Carnes; vísceras, productos elaborados, y huevos.	2			1		1	
Leche, Kumis o Yogurt	1 ½	½			½	½	
Queso o sustituto.	1	1					

Grasas	6	2		2		2	
Azúcares y dulces	3 ½	1		1 ½	½	½	

Tabla 9: Minuta patrón alimentación diaria para mujeres en estado de gestación:

GRUPO DE ALIMENTOS	Porciones	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	ALGO	COMIDA	MERIENDA
Cereales, raíces, tubérculos, y plátanos	10	2	1	3	1	2	1
Verduras y Hortalizas	3			1½		1½	
Frutas	3		1	½	1	½	
Carnes; vísceras, productos elaborados, y huevos.	2			1		1	
Leche, Kumis o Yogurt	2 ½	1	½	½	½		
Queso o sustituto.	2	2					
Grasas	6	2		2		2	
Azúcares y dulces	3 ½	½	½	1	½	½	½

Para estimar el tamaño de las porciones de los alimentos de las minutas patrón, se deberá tomar el tamaño de cada porción de la lista de intercambio de alimentos elaborada por el **GRUPO DE CONSUMO DE ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA, Escuela de Nutrición y Dietética, Medellín 2011, código 210108,** en caso de incluir en el ciclo de alimentación alimentos que no se encuentren contemplados dentro de estas listas de intercambio, la porción deberá ser aquella que tenga un aporte calórico y nutricional similar al del grupo de alimentos al que corresponda dicho alimento. En la tabla 10 se establecen las porciones de alimentos por grupos de alimentos referenciadas en la fuente bibliográfica citada para mayor claridad al respecto.

Tabla 10: Porciones de alimentos por grupo de alimentos[11]

GRUPO DE ALIMENTOS	Tamaño Promedio Porciones de Alimentos	Médida Casera
Cereales, raíces, tubérculos, y plátanos	Tamaño de porción variable; verificar tamaño de porción en fuente bibliográfica citada y garantizar tamaño de porciones en proceso de servida de la ración servida.	
Verduras y Hortalizas		
Frutas		
Carne (res, cerdo).	60 grs.	1/8 de libra.
Vísceras.	55 -70 grs.	
Productos cárnicos y otros alimentos elaborados	Tamaño de porción variable; verificar tamaño de porción en fuente bibliográfica citada y garantizar tamaño de porciones en proceso de servida de la ración servida.	
Huevo	50 gramos.	1 Unidad.
Leguminosas.	140 grs.	1 cucharón grande colmado.
Leche, Kumis o Yogurt	200 cc	1 vaso mediano.
Queso.	30 gramos	1 tajada delgada.
Grasas	5 gramos	1 Cda Sopera
Azúcares y dulces	Tamaño de porción variable; verificar tamaño de porción en fuente bibliográfica citada y garantizar tamaño de porciones en proceso de servida de la ración servida.	

APUNTES PARA EL DISEÑO y OPERACIÓN DE LOS CICLOS DE MENU.

1 En el diseño de los ciclos de menú de 21 días ajustados a las minutas patrón, y estimación del tamaño de porciones por grupo de alimentos; la empresa contratista usará como parámetro técnico de referencia; la Lista de Intercambio de Alimentos elaborada por el **GRUPO DE CONSUMO DE ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA, Escuela de Nutrición y Dietética, Medellín 2011, código 210108**, en caso de incluir en el ciclo de alimentación alimentos que no se encuentren contemplados dentro de esta lista de intercambio, la porción será aquella que tenga un aporte calórico y nutricional similar a la establecida para el grupo de alimentos al que corresponda dicho alimento y/o preparación alimentaria.

2 El diseño de los ciclos de alimentación de 21 días se ajustaran a las minutas patrón establecidas en este documento para cada grupo poblacional; este conjunto de

[11] Lista de intercambio de alimentos elaborada por el GRUPO DE CONSUMO DE ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA, Escuela de Nutrición y Dietética, Medellín 2011, código 210108.

preparaciones alimentarias para cada comida deberán responder a los criterios nutricionales de: Variedad, moderación, balance, y suficiencia energética nutricional[12]; esta última característica asociada a la condición física de salud y estado nutricional del usuario.

3 En caso de incluir la morcilla como intercambio en el grupo de queso y sustitutos para su entrega al desayuno; este producto debe contar con registro sanitario y ficha Técnica, registros que deberá anexar el contratista por escrito a la propuesta técnica.

4 Los ciclos de alimentación estarán fundamentados en preparaciones alimentarias que se encuentren vinculadas a la cultura alimentaria de la población objetivo; esta recomendación debe tenerse presente en el diseño del ciclo de menú para el régimen normal a partir del cual se realizan las referidas derivaciones dietarías. Así mismo; se priorizará en la concepción de los ciclos de menú alimentos y/o preparaciones naturales, en razón a su mayor contenido nutricional frente a sustitutos comerciales.

5 Las preparaciones alimentarias que integran los ciclos de menú deben presentar una óptima palatabilidad; es decir, ser preparadas con el objeto de lograr un buen sabor y presentación que garantice la aceptación de la ración servida por la población usuaria.

6 Los jugos de fruta deberán de ser naturales en virtud a su mayor densidad nutricional. No se permite el suministro de jugos a base de un mismo sabor en un lapso de una semana, tiempo al cabo del cual será permitido repetir fruta, lo que exige incluir gran variedad de frutas para la producción de los jugos. De otra parte, los jugos de fruta deberán elaborarse en agua unos días y en leche otros, procurando un adecuado equilibrio entre los mismos en virtud a los días de atención del servicio en la sede de atención (3 días jugos en leche; 3 a 4 días jugos en agua).

7 Los jugos del almuerzo serán preparados con una porción de fruta, razón por la cual su volumen será de 300 cc

8 En la preparación de los jugos se procurará aprovechar las frutas que se encuentren en cosecha, y en el suministro de éstas preparaciones deberá cumplirse con el criterio de variedad; es decir, no repetir un mismo sabor de fruta en una misma semana.

9 Los jugos deben ser preparados en el servicio de alimentación, previo cumplimiento de los parámetros técnicos expuestos en el Decreto 3075 de 1997 y en la resolución 2674 de 2013. Así mismo, el contratista puede demandar éstos productos a un proveedor con registro INVIMA, ficha técnica de los productos; y visita por autoridad sanitaria con concepto favorable de la planta en donde se produce los jugos. Este

[12] Ibid.

proveedor del contratista debe cumplir con las exigencias higiénico sanitarias establecidas en el Decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 de 2013; además de visitarlo en sus instalaciones físicas con el objeto de ejecutar inspección sanitaria a la planta de producción para verificar el oportuno cumplimiento de los requisitos higiénicos sanitarios exigidos por las normas en mención.

10 Se ofrecerá 1 porción de leguminosas mínimo tres veces por semana.

11 Los rastreos microbiológicos (exámenes de laboratorio de las muestras alimentarias) y fumigación (servicio de alimentación) deberá realizarlos el contratista mensualmente en respuesta a los requerimientos técnicos dispuestos en las normas citadas.

12 Si durante la ejecución del contrato, alguna o varias de las preparaciones incluidas en los ciclos de alimentación presentan rechazo por parte de los usuarios; el contratista cambiará la preparación o preparaciones por otras de similar aporte nutricional, previa aprobación por parte de la interventoría y/o supervisión de la Secretaría de Inclusión social y familia (apoyo técnico de la supervisión para el componente de alimentación y nutrición).

13 El ciclo de alimentación presentado por el contratista deberá mantenerse durante la vigencia del contrato; las modificaciones que sean necesarias realizar deberán estar sustentadas, y solicitar autorización para realizar las respectivas novedades al apoyo técnico de la supervisión para el componente de alimentación y nutrición.

14 Las sopas y ensaladas deberán contener como mínimo tres tipos distintos de verduras y hortalizas en su preparación. En la primera preparación alimentaria el contratista suministrará sopas caseras o naturales, no se permite el suministro de sopas comerciales; en cuanto a las ensaladas, las mismas deberán suministrarse preferiblemente cocidas con el objeto motivar el consumo de estos alimentos entre la población usuaria y propiciar su aceptación; éstas preparaciones se condimentarán con especias naturales.

15 En el suministro del número de porciones establecidas en cada minuta patrón para los grupos de alimentos de frutas y verduras; el contratista garantizará en el suministro de estos alimentos variedad, procurando una idónea combinación de preparaciones alimentarias, y alimentos en términos de textura, sabor, y color que garantice la óptima presentación del plato servido y su aceptación por la población usuaria.

16 El contratista garantizará en el suministro de la alimentación para cada comida; el tamaño de la porción establecida[13] por grupo de alimentos, lo que sugiere un cálculo del peso crudo y/o bruto para aquellos alimentos que incrementan su porcentaje de

[13] Óp. cit.; UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA; ESCUELA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA; GRUPO DE CONSUMO DE ALIMENTOS Lista de Intercambio de Alimentos, Medellín 2011, código 210108.

rendimiento (cereales, leguminosas, tubérculos; etc.), o pierden peso (verduras y hortalizas, carnes, huevo, sustitutos del queso); en virtud a los procesos de cocción desarrollados en la producción de los regímenes alimentarios. Y a la verificación del tamaño de porciones alimentarias suministradas por parte de la supervisión y/o interventoría en el almacenamiento de las muestras alimentarias para los exámenes microbiológicos.

17 En los alimentos fuentes de proteína –carnes, leche y bebidas fermentadas, queso y sustitutos, leguminosas, cereales- el contratista deberá garantizar el tamaño de porción recomendado en la fuente bibliográfica referida (Lista de intercambio de Alimentos; Escuela de Nutrición y Dietética; Grupo de Consumo de Alimentos, Medellín 2011, código 210108) ; el tamaño de las porciones de éstos alimentos será objeto de verificación por la supervisión y/o interventoría mediante examen metrológico, a través del cual se constate el tamaño de las porciones para estos grupos de alimentos en el ensamble del plato servido.

18 La porción de sopa debe ser de 150cc.

19 Cada grupo de alimentos dispondrá de su respectiva lista de intercambio que garantice variedad en la alimentación suministrada; y le permita al contratista tomar decisiones administrativas relacionadas con la sustitución de alimentos de un grupo, por otros del mismo grupo con igual contenido nutricional y aporte calórico; cuando hay escases de éstos en el mercado. Este tipo de medidas adoptadas por el contratista deberán contar con la autorización del municipio de Medellín; Secretaria de Inclusión Social y Familia; Unidad de Programas y Proyectos Sociales Especiales; supervisión del contrato, previa sustentación de la situación que generó la modificación alimentaria en el menú del día.

20 Los cambios en las preparaciones alimentarias que componen los ciclos de menú, deberán realizarse por las opciones presentadas en la lista de intercambio de alimentos diseñada y presentada por el contratista en su propuesta técnica junto con los ciclos de menú de 21 días; objetos de revisión y aprobación por el municipio de Medellín; Secretaria de Inclusión Social y Familia; Unidad de Programas y Proyectos Sociales Especiales. Los cambios en las preparaciones alimentarias, alimentos, y/o productos que no estén incluidos en la propuesta técnica presentada por el contratista y aprobada por el municipio de Medellín; deberá ser aprobada por la Secretaria de Inclusión Social y Familia; Unidad de Programas y Proyectos Sociales Especiales en representación del municipio de Medellín; siempre y cuando el alimento sustituto presente la misma composición nutricional y calórica de los alimentos aprobados; previo envió de la ficha técnica de la preparación alimentaria, alimento, y/o producto objeto de estudio.

21 El aceite a utilizar en los procesos de fritura debe ser de origen vegetal a base de: Girasol, canola, maíz; etc. El contratista no podrá utilizar mantecas,

aceites de origen animal, ni aceite de palma, coco, algodón o mezcla de estos. De otra parte, el aceite no podrá emplearse más de dos veces en la ejecución de éstos procesos.

22 La Minuta Patrón, ciclos de menú, y composición nutricional de los mismos; deberán estar exhibidos loa sede en donde funciona el componente de alojamiento temporal (servicio de alimentación).

23 El contratista deberá realizar control microbiológico de las preparaciones alimentarias que componen cada menú, con el objeto de acceder a una muestra en caso de intoxicación alimentaria. El almacenamiento de estos alimentos no superará las 72 horas posteriores a la elaboración del menú, tiempo al cabo del cual se procederá a desechar éstos alimentos. Por otra parte, la empresa contratista procederá a realizar un rastreo microbiológico mensual de las preparaciones alimentarias con alto contenido de proteína y humedad en su composición (carnes, queso y sustitutos, ensaladas, jugos y leche). Resultados que serán enviados periódicamente al nutricionista que funge como apoyo de la supervisión para el componente de alimentación y nutrición adscrito a la Unidad de Programas Sociales Especiales.

24 El suministro de raciones alimentarias estará sustentado en la cobertura estimada (demanda real del servicio) de acuerdo a los cupos contratados; procurando porque ninguno de los usuarios del 1, 2,3 social queden sin alimentación; y puedan acceder al servicio de alimentación en la siguiente comida de acuerdo a la hora de arribo o llegada al alojamiento temporal. Para mayor claridad, sin un usuario o grupo de usuarios llega a las 10:30 a.m. de la mañana a la sede de alojamiento temporal, deberán recibir una bebida durante el proceso de registro, y recibir almuerzo que sería la siguiente comida establecida en las minutas patrón diseñadas en éste documento. Lo anterior, en virtud a la necesidad de garantizarle a la población en emergencia el derecho fundamental de la alimentación consagrado en el artículo 52 de la constitución política.

25 Las raciones alimentarias deberán almacenarse en idóneas condiciones higiénicas según requerimientos técnicos exigidos por el Decreto 3075 de 1997; Titulo II; capítulos III al VII; y la resolución 2674 de 2013; en las situaciones en las cuales se presenten sobrantes de raciones limpias. Estas raciones limpias deberán utilizarse en la preparación de los menús correspondientes al siguiente día; sin embargo, esta medida comporta la condición de excepcionalidad y en ningún momento debe convertirse en un

procedimiento rutinario. De allí la importancia de implementar el proceso de estandarización de recetas.

26 La empresa contratista presentará programa de capacitación en Hábitos Alimentarios y Estilos de Vida Saludables para desarrollar con la población usuaria, enfocado a promover en estas personas conductas de autocuidado y mayor control sobre su condición física de salud; de acuerdo a los lineamientos dispuestos por el gobierno nacional[14].

27 El contratista deberá presentar por escrito el ciclo de alimentación completo para cada una de las comidas (desayuno, media mañana, almuerzo, algo, comida, y merienda), dispuestas en las minutas patrones elaboradas para cada grupo poblacional; durante los 3 días siguientes a la adjudicación del contrato, cumpliendo con las especificaciones técnicas relacionadas en estos términos de referencia.

28 En la compra de materia prima para la producción de los ciclos de minutas, la empresa contratista deberá adquirir alimentos fortificados en respuesta a las carencias nutricionales identificadas en la población colombiana; y en especial en la población objeto de atención[15].

29 Los alimentos adquiridos por el contratista para la elaboración de la alimentación, deberán cumplir con la normatividad sanitaria expedida por los diferentes entes gubernamentales en materia de fortificación, rotulado, y etiquetado de alimentos, condiciones higiénicas de manipulación y almacenamiento; entre otros criterios que serán objeto de verificación por la supervisión y/o interventoría.

30 Los insumos de aseo adquiridos por la empresa contratista para la ejecución de las operaciones de limpieza y desinfección recogidas en el programa ibídem; deberán cumplir con la normatividad sanitaria que les aplique de acuerdo a su uso; riesgos para la salud de las personas que los utilizan (operarios del servicio de alimentación), forma de utilización; etc.

31 Los equipos utilizados en el servicio de alimentación deberán estar en perfectas condiciones de funcionamiento que garantice la calidad de la alimentación; aquellos que presenten deficiencias en su funcionamiento deberán ser sometidos a mantenimiento preventivo y/o correctivo según el caso. El contratista deberá presentar cronograma de mantenimiento

[14] Óp. cit; INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR; Guías Alimentarias para la Población Colombiana; Santafé de Bogotá; 1998.
[15] MINISTERIO DE SALUD; Encuesta Nacional de Salud y Nutrición; 2010.

preventivo y correctivo que deberá ser ejecutado durante la vigencia del contrato en los plazos por el mismo establecidos; los soportes documentales de éstos mantenimientos preventivos y/o correctivos deberán ser adjuntados a los informes de gestión.

32 Las instalaciones físicas que presenten deterioro deberán ser resanadas por el contratista, procurando porque estos procesos no afecten la operación del servicio de alimentación. Y asegurando el cumplimiento estricto y real de las exigencias realizadas por la norma sanitaria; verificación que será ejecutada por el apoyo técnico de la supervisión para el componente de alimentación y nutrición.

33 El proponente deberá presentar el ciclo de alimentación completo para cada una de las comidas que integran las minutas patrón a saber: Desayuno, media mañana, almuerzo, algo, comida, cumpliendo los criterios de calidad establecidos en las presentes especificaciones técnicas, esto es: servicio de alimentación; centrando la atención en el cumplimiento y observancia estricta de la norma sanitaria, los procedimientos, protocolos, y formatos referenciados constitutivos del componente de alimentación y nutrición referenciado en la modalidad de alojamiento temporal.

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.

Un servicio de alimentación es un espacio físico compuesto de áreas utilizadas para uno o varios procesos vinculados con las etapas de transporte, almacenamiento, producción, comercialización, y/o expendio de alimentación con fines al consumo humano presentada en forma de raciones servidas.

El diseño de este espacio físico y las secciones que lo constituyen, deben responder a un cuerpo de normas que regulan el funcionamiento de las operaciones desarrolladas en éste lugar relacionadas con la manipulación de alimentos[16,17].

El cumplimiento de las normas que regentan la manipulación de alimentos con fines al consumo humano es obligatorio e inmediato; no está sujeto a procesos de negociación que coloquen en riesgo la inocuidad del alimento, y el incumplimiento reiterativo de las mismas puede generarle sanciones al infractor, debido a la relación existente entre enfermedad y alimento contaminado.

[16] PRESIDENCIA DE LA RÉPUBLICA; Decreto 3075 de 1997.
[17] MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL; Resolución 2674 de 2013.

Por tanto, la operación de un servicio de alimentación demanda un conocimiento detallado en normatividad sanitaria, y procesos de administración e interventoría relacionados con la producción de alimentos para colectivos humanos.

El servicio de alimentación del alojamiento temporal debe orientarse con la aplicación de un Sistema de gestión de calidad, que garantice el estricto cumplimiento de las especificaciones técnicas del producto/servicio demandado por el contratante. Este sistema de gestión deberá estar constituido de varios programas que aseguren la calidad de la alimentación ofrecida a la población usuaria: Programa de limpieza y desinfección; control de plagas, adecuada disposición de residuos sólidos, programa de abastecimiento de agua, orientación y asesoría para el personal operario.

En consecuencia, la empresa contratista debe conocer la normatividad sanitaria vinculada con la manipulación, fortificación, rotulado, y etiquetado de alimentos, debido a que estos criterios serán tenidos en cuenta en el proceso de supervisión periódico que se le realiza al componente alimentario desde la Secretaria de Inclusión Social Familia y Derechos Humanos- Unidad de Programas Sociales Especiales UPSE.

La empresa contratista formulará e implementará Plan de Saneamiento Básico que este compuesto de los programas de: Limpieza y desinfección, control de plagas, disposición final de residuos sólidos y programa de abastecimiento de agua en los términos y condiciones exigidos por el decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 de 2013.

La empresa contratista diseñará un programa de capacitación continuo orientado a cualificar las labores del personal operario en los términos y condiciones dispuestos en la resolución 000848 de 1998, y circular 203 de 2008 de la Dirección Seccional de Salud de Antioquia; y en las demás normas que las complementen y/o sustituyan durante la ejecución del objeto contractual en lo referente al perfil del (os) capacitador(es) e intenciones de los procesos de capacitación en temas higiénicos y sanitarios.

El sistema de gestión de calidad, los programas que integran el plan de saneamiento básico; el sistema de análisis y puntos críticos de control; son procesos que se implementan en el día a día con el diseño de formatos para el registro de las observaciones realizadas por el personal de nutrición administrador del servicio de alimentación. Estos registros estarán exhibidos en el servicio de alimentación según la variable de control objeto de observación,

ejemplo: Los registros de temperaturas y muestras/ contra-muestras estarán expuestos en el área de almacenamiento, los formatos de limpieza y desinfección en el área física en donde se preparan las soluciones desinfectantes; tabla de producción en área de producción; etc.

PLANTA FISICA Y EQUIPOS.

El contratista deberá realizar el mantenimiento preventivo y/o correctivo a los equipos que lo ameriten, procederá a reemplazar el mobiliario, el menaje, y los utensilios de cocina que requieran sustitución antes de iniciar actividades de atención vinculadas con la ejecución del contrato.

El contratista deberá asumir todas las actividades de mantenimiento preventivo con una periodicidad mínima de dos meses, garantizando un mantenimiento básico en cada uno de ellos y correctivo de la totalidad de los equipos desde el inicio del contrato; todos los equipos deben permanecer en buenas condiciones de funcionamiento y deben ser reparados inmediatamente se dañen. El daño de los equipos y planta física del servicio de alimentación no podrá interferir con la prestación del servicio ni con la entrega diaria de las preparaciones establecidas para cada día en los ciclos de alimentación. Una vez se dé inicio a la ejecución del contrato, el contratista deberá presentar dentro de los primeros quince días quince días de ejecución contractual; el cronograma de mantenimiento preventivo con las fechas e intervenciones preventivas a realizar.

En el servicio de alimentación debe permanecer una carpeta donde se consignen todos los mantenimientos preventivos y reparaciones realizadas a los equipos, menaje y planta física del servicio de alimentación, especificando en forma clara la intervención realizada, equipo al que se le realiza, fecha, y empresa ejecuta el mantenimiento.

El contratista deberá gestionar las obras de resane y adecuación que deban adelantarse en la planta física del servicio de alimentación, conducentes a facilitar las operaciones de limpieza y desinfección que le permitan cumplir con las normatividad sanitaria vigente en manipulación de alimentos (Decreto 3075 de 1997; resolución 2674 de 2013).

CONDICIONES HIGIENICO-SANITARIAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.

La empresa contratista deberá cumplir con las disposiciones reglamentarias establecidas en la ley 9 de 1979 "Código Sanitario Nacional"; Decreto 3075 de 1997, resolución 2674 de 2013 y demás normas que sustituyan o complementen

estas leyes en materia sanitaria; garantizando la implementación y cumplimiento de los parámetros técnicos recogidos en estos códigos durante los procesos de recepción y almacenamiento de materia prima; producción, transporte, almacenamiento transitorio, y distribución de las raciones alimentarias entre la población usuaria. Mediante la formulación, puesta en marcha, y evaluación del plan de saneamiento básico y de un sistema de gestión de calidad; exigidos en el Decreto 3075 de 1997 que asegure la protección y conservación de la calidad de las raciones alimentarias distribuidas a los usuarios; a fin de evitar el deterioro nutricional de las mismas, y alteraciones en su características naturales que afecten la salud de las personas beneficiarias.

La empresa contratista garantizará la prestación de los servicios (desayuno, media mañana, almuerzos, algo, comida, y merienda) en los días y horarios establecidos para el funcionamiento del componente de alojamiento temporal.

Con el fin garantizar la calidad microbiológica y físico--organoléptica de la alimentación; no se permitirán preparaciones del día anterior o de días anteriores en ninguna de los servicios del día. La alimentación correspondiente a cada día de operación debe ser preparada el mismo día; por tanto, para prevenir el despilfarro injustificado de alimentos y/o raciones servidas. El nutricionista del contratista deberá implementar el proceso de estandarización de recetas, ajustando las cantidades de alimentos a preparar según la demanda que presente el servicio de alimentación para el día de operación (raciones a preparar por comida).

Todas las preparaciones alimentarias deberán cumplir con las características de olor, sabor, textura, consistencia, color, y presentación requerida durante el momento de la servida; lo cual será evaluado por el apoyo técnico de la supervisión para el componente de alimentación y nutrición vinculado con la ejecución del contrato.

Todos los alimentos que se utilicen para la producción de los servicios (desayuno, media mañana, almuerzos, algo, comida, y merienda) deberán tener registro sanitario vigente, ficha técnica, y cumplir con la normatividad que les sea aplicable a cada producto en lo referente a fortificación, etiquetado, rotulado, almacenamiento, y transporte (ver anexo D: Normatividad en alimentos y otros temas relacionados).

Los termos, canastillas, y demás recipientes que el contratista utilice para el almacenamiento, transporte, y distribución de la alimentación en la sede deberán estar en perfectas condiciones higiénico sanitarias; y sometidas a procesos de lavado y desinfección previa utilización.

El personal operario que interviene en los procesos vinculados con la producción de las raciones alimentarias; deberá estar capacitado en normatividad sanitaria, haber recibido concepto favorable en examen médico de ingreso para el desarrollo de las funciones propias del cargo que desempeña; y ceñirse estrictamente al acatamiento de las disposiciones reglamentarias registradas en el decreto 3075 de 1997 y en la resolución 2674 de 2013.

La verificación de la calidad bacteriológica se llevará a cabo mediante la práctica mensual de análisis microbiológicos en laboratorio, que garanticen la inocuidad de las preparaciones alimentarias suministradas a la población. En consecuencia, cada mes se deberán realizar como mínimo 5 rastreos microbiológicos distribuidos así: 3 de alimentos (1 proteico (carnes, queso y sustituto, leche y bebidas fermentadas); 1 de ensalada y 1 de jugo), 1 frotis (de manos y uñas y frotis de garganta de una procesadora) y 1 frotis de superficie y/o ambiente. Los resultados deben ser adjuntos al informe de gestión que el contratista presentará mensualmente al supervisor del contrato delegado por la Secretaría de Inclusión Social y Familia, con el respectivo análisis nutricional de la atención ofrecida en el componente de alimentación a la población usuaria.

En los casos en que los resultados de alguno(s) de los exámenes no cumplan con la norma sanitaria; el contratista deberá repetir los exámenes en un lapso de tiempo no mayor a cinco (5) días, y enviar nuevamente el resultado de ellos a la supervisión del contrato. El contratista asume el costo de éstos exámenes durante el periodo de ejecución del contrato.

En la etapa de ejecución contractual la supervisión y/o interventoría del contrato, realizará visitas periódicas a la sede en donde se desarrollan los procesos de recibo, almacenamiento de materia, preparación de las raciones servidas, y distribución de los alimentos a la población usuaria. Estas visitas tienen el propósito de evaluar el nivel de cumplimiento de la empresa contratista de los parámetros técnicos expuestos en este documento asociados al componente alimentario y nutricional.

El contratista deberá relacionar el nombre del laboratorio que se encargará de tomar las muestras para los rastreos; una vez adjudicado el contrato, el supervisor asignado por el Municipio de Medellín para la verificación del objeto contractual, podrá coordinar con el laboratorio las fechas mensuales estimadas para la toma de los rastreos microbiológicos en el servicio de alimentación; previa consulta con el técnico del componente nutricional.

El contratista deberá guardar diariamente una muestra (porción) de cada preparación alimentaria correspondiente al menú del día para cada servicio

(desayuno, media mañana, almuerzos, algo, comida, y merienda) por un tiempo no superior a 72 horas; en bolsas de cierre hermético previamente desinfectadas, y debidamente rotuladas con la siguiente información: Fecha, ciclo, menú, nombre del servicio, nombre del alimento, o preparación alimentaria. Suministrando las muestras correspondientes del menú; en caso de brote alimentario en la población usuaria.

Cuando se estime pertinente, el municipio de Medellín por intermedio del supervisor y/o interventor podrá solicitar al laboratorio rastreos microbiológicos de alimentos, utensilios, superficies, o personal; y fisicoquímicos de alimentos en situaciones en las que pueda presentarse sospechas frente a la calidad de la alimentación suministrada debido a intoxicación alimentaria, o en circunstancias en las que una preparación alimentaria o alimento; no exponga características inherentes a su presentación física. Estos costos serán asumidos por la entidad contratista.

La materia prima será de primera calidad; en tal efecto, el contratista deberá utilizar alimentos que se ajusten a las especificaciones de calidad relacionadas en el **Anexo B** Todos los alimentos utilizados deberán cumplir con la normatividad en etiquetado y rotulado, especificando como mínimo la marca del producto, gramaje, lote, fecha de fabricación, fecha de vencimiento, y registro sanitario.

El contratista debe garantizar que los proveedores de sus productos alimenticios e insumos de aseo, cumplen con buenas prácticas de manufactura y con la normatividad sanitaria que les sea aplicable de acuerdo a su razón social.

Antes de dar inicio a la ejecución del contrato se deberán suministrar exámenes microbiológicos recientes (menos de dos meses a partir de la fecha de inicio), de las marcas de quesito, leche, chorizo, salchicha, mortadela, jamonada y cualquier producto cárnico procesado utilizado en el ciclo de menú propuesto para cada comida. Estos exámenes microbiológicos deberán ser realizados por laboratorio de alimentos con licencia para su funcionamiento.

En caso de presentarse algún inconveniente con un producto o proveedor, el contratista deberá presentar a la interventoría y/o supervisión dentro de los 5 días calendario siguientes a la solicitud. El nombre del posible proveedor del producto y los exámenes microbiológicos o fisicoquímicos según el caso.

En el momento de la servida todas las preparaciones deberán cumplir con las características de olor, sabor, textura, consistencia, color, presentación, y

temperatura requeridas, lo cual será evaluado por el interventor y/o supervisión del contrato.

Se deberá asegurar que los alimentos fríos y calientes tengan la temperatura de servida adecuada (frío menor o igual a 6°C y caliente mayor o igual a 60 C°). El contratista deberá elaborar y diligenciar diariamente un formato de inspección de alimentos, donde se consigne la temperatura de los alimentos para cada uno de los servicios atendidos (desayuno, media mañana, almuerzo, algo, comida, merienda); al momento de ser entregados a la población usuaria del servicio de alimentación.

Es responsabilidad del contratista garantizar las temperaturas adecuadas de los cuartos fríos y los equipos de refrigeración y congelación, para ello deberá elaborar y diligenciar diariamente, mínimo 2 veces al día un formato donde se consigne la temperatura a la que se encuentran los alimentos y/o preparaciones alimentarias almacenados en cada equipo de frio utilizado. Esta información debe estar debidamente documentada y diligenciada en carpeta disponible en el servicio de alimentación de cada sede.

PERSONAL OPERARIO PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.

El contratista deberá contratar el personal suficiente para la idónea producción de las raciones alimentarias, y la óptima prestación del servicio en la sede en la que funcionara el componente de alojamiento temporal con el objeto de cumplir a cabalidad con los criterios de calidad dispuestos en las presentes especificaciones técnicas.

El personal deberá vestir el uniforme, y los elementos de protección personal requeridos para el desarrollo de las funciones inherentes al cargo que desempeña. Los operarios del servicio de alimentación que manipulen la alimentación de los usuarios residentes; deberán llevar el uniforme de acuerdo a las disposiciones reglamentarias recogidas en el Decreto 3075 de 1997. Al iniciar la ejecución del contrato los empleados del servicio de alimentación deberán recibir del contratista como mínimo; tres juegos completos de uniforme de color blanco compuestos por blusa (mujeres) o camiseta (hombres) con ribetes de color en los bordes de las mangas; pantalón, medias de color claro, zapatos cubiertos de suela antideslizante, sobre delantal, gorro, tapabocas, y guantes de protección para las actividades relacionados con procesos preliminares (porcionado de carnes, picado de verduras); producción (procesos de cocción) e higiene y aseo de la planta física. Este último elemento de dotación debe ser de material inerte que no contamine y/o modifique la naturaleza intrínseca de los alimentos.

De igual forma el personal debe ser dotado con implementos de protección básica que se encuentren ajustados a la labor que desempeñan tales como: guante de acero inoxidable para porcionado de carnes y/o picado de verduras, guante de calor para horneado, manga térmica para parrilla, guantes de hule para lavado, botas de caucho para lavado, cinturón de seguridad para cargas pesadas, chaqueta térmica para cuartos de frío, entre otros elementos que aseguren la salud física de la persona y disminuyan los accidentes de trabajo. Adicionalmente el contratista deberá implementar un programa de capacitación para que el personal utilice éstos elementos de protección en el desarrollo de las actividades laborales (Resolución 2400 de 1979).

El Servicio de Alimentación debe funcionar diariamente de lunes a domingo en el horario establecido para el funcionamiento del componente de alojamiento temporal; cumpliendo con los horarios de distribución programados para cada uno de los servicios (desayuno, media mañana, almuerzo, algo, comida, y merienda); la merienda solo se dará a usuarios con dietas especiales referenciados en la Tabla 11.

Tabla 11: Los horarios para la distribución de la alimentación son los siguientes en cada tipo de comida:

Desayuno	M/mañana	Almuerzo	Algo	Comida	Merienda
8:00 a 8:15am	10:00 a 10:15am	12:30 a 12:45pm	2:30 a 3:00pm	5:30 a 5:45pm	8:00 pm-8:30pm

Todo el personal que participa en los procesos de producción, transporte, y distribución de alimentos debe estar capacitado en manipulación de alimentos, manejo de ciclos de alimentación, y derivación de dietas.

El contratista garantizará la atención de los usuarios de manera permanente; sin que ésta obligación generé detrimento de las condiciones necesarias para una idónea prestación del servicio de atención a la población usuaria. En tal efecto, reconocerá las horas que en la prestación del servicio se generé en forma adicional para los profesionales y personal operario, de acuerdo a los procedimientos establecidos en la ley laboral colombiana, y según el valor de la remuneración establecida para las personas correspondiente al año 2016.

Al momento de iniciar la ejecución del presente contrato, todos los empleados del servicio de alimentación que intervengan en el proceso (desde la producción hasta la distribución y entrega en los diferentes componentes), deberán contar

con el certificado vigente que los acredita como manipuladores de alimentos expedido por una entidad autorizada por la seccional de salud; y deberán tener el examen médico general reciente (menos de un año a la fecha de inicio del contrato), examen de KOH de uñas, coprológico, y frotis de garganta. Estos mismos requisitos se exigirán cuando un operario sea contratado para laborar en el servicio de alimentación durante la ejecución del contrato.

El contratista deberá entregar antes de iniciar la ejecución del contrato, cronogramas de trabajo vinculados con: Programa de capacitación para el personal operario, mantenimiento periódico de equipos asociados a los procesos de producción; exámenes de laboratorio para rastreos microbiológicos. Eventualmente en el desarrollo de las actividades relacionadas con la atención de los usuarios, y producción de las raciones alimentarias pueden presentarse dificultades de tipo logístico; para la atención de estas situaciones no previsibles el contratista debe tener formulado un plan de contingencia que permita atender el evento no previsto, evitando de ésta manera afectaciones asociadas a la atención de la población y/o suministro de la alimentación en los horarios establecidos y con la periodicidad requerida.

Tabla 12: Funciones del personal Operario del Servicio de Alimentación.

Componente de Atención	Cantidad de Operarios	Funciones
Alojamiento Temporal	2 Operarios	Las Establecidas en las normas sanitarias: Ley 9 de 1979. Decreto 3075 de 1997. Resolución 2674 de 2013. Y las demás normas sanitarias que modifiquen, complementen o sustituyan a las normas mencionadas durante la ejecución del contrato.

Componente de Atención	Cantidad de Operarios	Funciones

Las actividades de éste personal se encuentran descritas con más detalle en las página 34 de éste documento. Sin embargo, en el desarrollo de su trabajo éste personal se ceñirá estrictamente lo exigido por la norma sanitaria referenciada en la tabla 12.

ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL Y SEGURIDAD INDUSTRIAL.

Los implementos de dotación personal vinculados con las operaciones en el servicio de alimentación serán suministrados por el contratista a su personal operario. Lo anterior, en virtud a su relación directa con el servicio demandado por el ente contratante. Sin embargo, el costo económico de las herramientas de dotación personal relacionadas con procedimientos de seguridad industrial encaminados a prevenir accidentes de trabajo; deberán ser asumidos por el contratista.

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO.

El contratista deberá realizar fumigación a la planta física del servicio de alimentación antes de iniciar la ejecución del contrato, y presentar los soportes documentales al supervisor del contrato; quien los entregará al apoyo técnico del componente nutricional. Así mismo, debe presentar el cronograma de fumigación a ejecutar durante la vigencia del contrato; esta actividad debe ser

realizada por una empresa especializada y certificada para ello y cumplir con toda la normatividad sanitaria vigente. La fumigación debe ser efectiva y especializada para el control de roedores, insectos rastreros, y demás plagas que pueda contaminar los alimentos y colocar en riesgo la salud de la población usuaria.

Esta fumigación se realizará cada mes, con las siguientes características: Controles generales al servicio de alimentación, contra roedores, insectos rastreros e insectos voladores, la primera fumigación se realizará al inicio de la ejecución del contrato; y en virtud de la fecha de realización de la misma, el contratista establecerá las fechas de las fumigaciones posteriores según la periodicidad solicitada.

Durante la ejecución del contrato el interventor y/o supervisor verificará permanentemente el cumplimiento estricto de los programas de Control de plagas y fumigación.

La disposición y evacuación de basuras y desperdicios del servicio de alimentación, será responsabilidad del contratista; realizando su disposición de acuerdo a las exigencias establecidas en la ley sanitaria (Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013).

El contratista formulará programa de limpieza y desinfección de acuerdo a las condiciones técnicas expuestas en el Decreto 3075 de 1997 y resolución 2674 de 2013; e implementará la operación del mismo en forma rutinaria con el propósito de reducir los riesgos de contaminación que puedan afectar la inocuidad de los alimentos a consumir por la población usuaria. Este programa estará articulado con el Programa para el Análisis y Control de los Puntos Críticos (HACCP); la operación cotidiana de ambos programas son de obligatorio cumplimiento durante la operación del servicio de alimentación en la vigencia del contrato. El no cumplimiento de este requisito es causal de incumplimiento contractual en virtud a su incidencia directa sobre la calidad de las raciones servidas al colocar en riesgo la inocuidad de los alimentos, y como tal dará lugar al establecimiento de sanciones económicas.

INSUMOS DE ASEO PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.

La empresa contratista asumirá el costo total de los implementos de aseo requeridos para ejecutar el programa de limpieza y desinfección en el servicio de alimentación. Durante la ejecución del contrato el interventor y/o supervisor, verificará permanentemente el cumplimiento estricto del programa de Limpieza y

Desinfección; y dejará constancia de los hallazgos higiénicos y sanitarios; la reincidencia en los mismos por parte del contratista, y los incumplimientos legales que se presenten de incidencia directa en la calidad de la alimentación.

SERVICIOS PÚBLICOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN EL COMPONENTE DE ALOJAMIENTO TEMPORAL.

El contratista asumirá el pago por consumo de los siguientes servicios públicos utilizados en la preparación de la alimentación para la población usuaria; esto son: Agua, energía, saneamiento básico, gas por red o costo de pipetas.

OBLIGACIONES CONTRACTUALES DE PERMANENTE CUMPLIMIENTO POR EL CONTRATISTA EN LA PRODUCCIÓN DE LOS REGIMENES ALIMENTARIOS.

- Cumplir con las minutas patrón establecida en las presentes especificaciones técnicas y con los ciclos de menú presentados en la propuesta técnica para cada comida.
- Garantizar tamaño de porciones por grupo de alimentos durante la servida; acordes con las minutas patrón y la lista de intercambio recomendada.
- Cumplir con los horarios de entrega de la alimentación establecidos para las diferentes comidas que integran el régimen alimentario.
- Realizar mensualmente los exámenes microbiológicos establecidos y entregar a la interventoría y/o supervisión copia de los resultados para su verificación.
- Realizar mantenimiento preventivo de los equipos mínimo 2 vez durante la ejecución del contrato; y el mantenimiento correctivo cada vez que se requiera. Debe contar con un cronograma y un plan de mantenimiento de equipos debidamente documentado.
- Cumplir con el listado de marcas de productos entregados durante la presentación de la propuesta técnica.
- Verificar que las marcas de productos entregados, cumplan con la normatividad establecida por el gobierno en materia de fortificación, rotulado y etiquetado, registro invima; de acuerdo al tipo de alimento y a la normatividad sanitaria que le sea aplicable.
- Ejecutar el programa de capacitación continua al personal operario, de acuerdo al cronograma planteado en la documentación entregada dentro de la propuesta técnica.

- Cumplir el cronograma de fumigaciones establecido y entregar a la interventoría y/o supervisión del componente; los registros documentales que fundamenta la realización de éstas actividades.
- Conservar dentro del servicio de alimentación los soportes documentales (formatos de verificación y control de las variables críticas; soportes de fumigación, resultados de exámenes microbiológicos; etc.) que sustentan los procesos desarrollados a lo largo de la cadena productiva (desde la elaboración hasta la distribución) tendientes a garantizar la calidad de las raciones alimentarias. Así mismo, las hojas de vida del personal, exámenes de laboratorio, y médico al ingreso, carnet de manipulación de alimentos y registros vinculados con la parte contractual (colillas de pago, pago de seguridad social; etc.). La información asociada al componente contractual no debe estar en las sedes; esta se revisará en la sede principal del contratista.
- Realizar encuestas de satisfacción y encuestas de consumo: donde se evalúa el consumo de los alimentos por parte de los usuarios, de manera que se disponga de datos e información, al momento de ser necesario el cambio de una preparación en el menú. Estas se realizarán mínimo dos veces durante la ejecución del contrato, y adicionalmente si es requerida por la secretaria de Inclusión social y Familia, los datos consolidados se incluirán en el informe de gestión que el contratista le presenta a la supervisora del contrato.
- Cumplir la normatividad vigente para el manejo higiénico de alimentos.

EXIGENCIAS TÉCNICAS A TENER EN CUENTA POR EL CONTRATISTA EN LA OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.

El contratista deberá tener en cuenta los siguientes aspectos antes de dar inicio a la ejecución del contrato, debido a que hacen parte de los requerimientos técnicos solicitados para la adecuada prestación del mismo, y serán tenidos en cuenta para garantizar la calidad y el recibo a satisfacción por parte del supervisor y/o interventor designado por el ordenador del gasto.

Debido a lo anterior durante los 3días siguientes a la adjudicación del contrato; el contratista deberá presentar:

- Ciclo de alimentación para 21 días para cada comida, elaborado de acuerdo a las minutas patrón señaladas en las especificaciones técnicas de esta contratación, y especificando para cada preparación, los ingredientes, y gramajes requeridos para un usuario (listado de recetas estandarizado), con

el fin de ser aprobado por parte de la Secretaria de Inclusión Social y Familia; Unidad de Programas Sociales Especiales; Supervisión del Contrato; Apoyo Técnico de la supervisión para el componente de Alimentación y Nutrición.

- Tabla de aporte nutricional de cada menú, el cálculo de dicho aporte, se debe hacer con base en la tabla de recomendaciones de calorías y nutrientes para la población colombiana del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, registrada en las Guías Alimentarias elaboradas por este mismo ente gubernamental.
- Último informe de visita de inspección sanitaria al servicio de alimentación que disponga el contratista dentro de la sede en donde funcionaria el componente de alojamiento temporal; realizada por la autoridad competente, con concepto favorable o favorable condicionado y con una vigencia no mayor a un año desde el momento de la entrega de la propuesta.
- Cronograma del programa de educación continúo para los empleados del servicio de alimentación durante el tiempo de ejecución del contrato.
- Cronograma de mantenimiento preventivo para equipos.
- Exámenes microbiológicos recientes de las marcas de quesito, leche, y carnes frías a suministrar, con una vigencia inferior a dos meses a partir de la fecha de inicio.
- Análisis fisicoquímicos de las marcas de carnes frías a suministrar, donde se pueda observar como mínimo el aporte de proteína y de hierro; dicho contenido debe cumplir con los parámetros establecidos en la lista de intercambio referida en el presente pliego.
- Plan de saneamiento básico, el cual incluye el programa de limpieza y desinfección; el programa de control de plagas y roedores (nombre de la empresa que realizará la fumigación); el programa de residuos sólidos y el programa de abastecimiento de agua
- Nombre del laboratorio que se encargará de la toma y análisis mensual de los rastreos microbiológicos. Y cronograma para la ejecución de los mismos durante la vigencia del contrato.
- Hoja de vida del personal en nutrición que diseño la propuesta y participará en la ejecución del contrato.
- Nombre de la empresa que se encargará de realizar el mantenimiento preventivo y reparación de los equipos del servicio de alimentación. Debe presentar dos (2) certificaciones.

- Nombre de la empresa que realizará la fumigación y cronograma de fumigación durante el tiempo del contrato.

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD.

El contratista deberá implementar en sus procesos operativos los formatos del Sistema de Gestión de Calidad que tiene dispuestos el Municipio de Medellín para el proyecto de emergencias. Lo anterior, en virtud a la ejecución de procesos de interventoría y/o auditoria periódicos de los cuales son objeto la oferta institucional de la Secretaria de Inclusión Social y Familia; Unidad de Programas y Proyectos Sociales Especiales. Y en virtud a las obligaciones de ley que tiene el ente territorial relacionadas en la ISO 9001 de 2015; Modelo Estandar de Control Interno –MECI-; Modelo Integral de Planeción y Gestión Pública –MIPG-.

INDICADORES DE GESTIÓN NUTRICIONAL.

Los indicadores de evaluación, son herramientas de gestión administrativa que concretan las acciones desarrolladas en la atención de la población usuaria. Estas herramientas de planeación posibilitan conocer la eficiencia, eficacia, y efectividad del operador en el desarrollo de sus procesos técnico administrativos, fundamentos en el cumplimiento de los parámetros contractuales y en la calidad del servicio ofertado a los usuarios beneficiarios de la oferta institucional.

En tal sentido, el contratista deberá en sus informes de gestión para el componente alimentario y nutricional. Dar respuesta a los indicadores de gestión contractual expuestos en la siguiente tabla.

Tabla 13: Indicadores de Gestión Cuantitativos.

INDICADORES DE PROCESO-CUANTITATIVOS	*TOTAL*
COMPONENTE ATENCIÓN NUTRICIONAL	
Evaluaciones nutricionales al mes.	
Planes de Alimentación formulados al mes por derivación dietaría.	
Valoraciones nutricionales al mes.	
Seguimientos nutricionales al mes.	
Secciones grupales en Educación Nutricional realizadas en el mes con la población usuaria.	
COMPONENTE SERVICIO DE ALIMENTACION	
Muestras y Contramuestras por menú en el mes.	
Rastreos microbiológicos en el mes.	
Total de servicios producidos en el mes.	
Total de servicios por derivaciones dietarías producidos en el mes.	
Porcentaje medición de sobras por menú (medición diaria). Reporte mensual de los menús que menos aceptación tienen en la población usuaria.	
Número de veces que se ejecutó el programa de limpieza y desinfección en el mes.	
Fumigaciones realizadas al mes.	
Mantenimientos preventivos y/o correctivos de los equipos realizados en el mes.	
Capacitaciones en Programa de Residuos Sólidos realizadas en el mes.	

SUPERVISION AL COMPONENTE ALIMENTARIO.

La supervisión se limitará a verificar el nivel de cumplimiento del contratista de los términos contractuales definidos por el municipio de Medellín para la prestación del servicio en la minuta del contrato; y en todo momento obrarán en respuesta al interés superior y bien general; esto es, vigilar por que se garanticen los derechos fundamentales de la población usuaria; avocando

conocimiento del cuerpo de normas que formalizan los procesos de supervisión e interventoría pública[18,19,20,21,22].

TALENTO HUMANO REQUERIDO

RECURSO HUMANO Y CANTIDAD	EXPERIENCIA	NIVEL DE ESTUDIOS
Coordinador. Uno(1)	2 Años de experiencia profesional	Profesional universitario del área Social
Cuidadores Auxiliares. Tres (3)	1 año de experiencia	Bachilleres con curso en cuidado del adulto, mínimo de 100 horas.
Auxiliar de enfermería. Dos (2)	1 año de experiencia en trabajo con población vulnerable	Técnica en enfermeria
Servicios generales uno (1)	Sin experiencia	Primaria completa. Curso de Aseo hospitalario básico.

El contratista deberá garantizar atención permanente (24 horas de lunes a domingo) a los usuarios que están en el servicio y disponibilidad permanente para recibir nuevos usuarios.

COORDINADOR

Actividades

- *Velar para que el contrato se cumpla a cabalidad: alojamiento, alimentación, ubicación o traslado del usuario, suministro de implementos de aseo, retorno a su lugar de origen*

[18] CONGRESO DE COLOMBIA; Ley 80: Estatuto General de la Contratación Pública;1993
[19] CONGRESO DE LA REPÚBLICA; Ley 1150 de 2007.
[20] CONGRESO DE COLOMBIA; Ley 1474 de 2011.
[21] CONGRESO DE COLOMBIA; Ley 1437 de 2011.
[22] PRESIDENCIA DE LA REPUBLICA; Decreto 1510 de 2013.

- Presentar al interventor y/o supervisor de la Secretaría de Inclusión Social y Familia cada mes, los informes requeridos en las especificaciones técnicas.
- Elaborar el reglamento institucional o normas de convivencia hacerlo cumplir y colocarlo en lugar visible.
- Realizar coordinación interinstitucional permanentemente con ONG y OG.
- Realizar reuniones de seguimiento y evaluación de actividades del programa y reuniones técnicas de seguimiento a usuarios y usuarias.
- Asistir a las reuniones citadas por la Interventoría y/o supervisión y por las ONG y OG.
- Evaluar y realizar correctivos de las actividades para el óptimo desarrollo del contrato

PROFESIONAL EN NUTRICIÓN. (profesional incluido en el valor de la alimentacion)

La empresa deberá contratar un profesional en Nutrición y Dietética graduado; y con experiencia en nutrición clínica, administración de servicios de alimentación, y nutrición comunitaria que cumplan con los siguientes criterios.

Nivel de Estudios: Profesional en Nutrición graduado.

Experiencia: Consulta externa y administración de servicios de alimentación.

Funciones a Desarrollar por éste profesional:

- Administrador del servicio de alimentación y el cumplimiento de toda la normatividad vigente, que le aplique para garantizar las Buenas Prácticas de Manufactura.
- Hacer las derivaciones de las dietas para la alimentación de los usuarios, si es del caso, con el objetivo de ofrecer una alimentación acorde a las patologías de éstos y dejar por escrito en el servicio de alimentación el tipo de alimentación (derivaciones) para facilidad de la entrega de la alimentación a los usuarios.
- Realizar seguimiento a la aceptación y consumo de las diferentes dietas ofrecidas a los usuarios.
- Realizar encuestas de consumo a los usuarios.
- Sensibilizar a los usuarios, con el objetivo de mejorar los hábitos alimentarios de la población.
- Responder por los aspectos técnicos del contrato y del mejoramiento continuo de la producción y prestación del servicio de alimentación.

- Dar respuesta a las solicitudes que surjan durante la ejecución del contrato y que estén relacionadas con la alimentación de los usuarios.
- Capacitar a las personas que realicen las acciones de operarias o procesadoras de alimentos, en temas relacionados con una adecuada prestación del servicio.
- Velar por el cumplimiento del Decreto 3075 de 1997 y las demás que las modifiquen, complementen o sustituyan.
- elaborar los planes de mejoramiento y socializarlos con el personal del servicio de alimentación..
- Conocer las Especificaciones Técnicas y velar por el cumplimiento de las mismas.

AUXILIAR DE ENFERMERÍA

Actividades

- Seguir las instrucciones impartidas por el médico de la IPS en todo lo relacionado con la salud de los usuarios.
- Organizar las camas de los usuarios que así lo requieran y controlar en cada uno, el aseo, tanto personal como de las camas colaborando con el baño de quien lo requiera, suministrándole ropa limpia cada que sea necesario.
- Realizar cambios de pañal, posición y lubricación a los usuarios que lo requieran.
- Distribuir a todos los usuarios cuando lo requieran los implementos de aseo personal que requieran.
- Estar pendiente de las citas de los usuarios y avisar con un día de anticipación a la dirección para organizar los traslados.
- Elaborar informe mensual de actividades realizadas.
- Mantener en buen estado la dotación de la enfermería.
- Prestar servicios de primeros auxilios en salud.
- Realizar actividades de promoción y prevención en salud a los usuarios (as).
- Apoyar las horas de alimentación de los usuarios.
- Hacer entrega de turno.
- Asistir a las reuniones citadas.
- Elaborar informe final de actividades realizadas.
- Acompañar el traslado en los casos de requerirse atención en salud y gestiones de reubicación del usuario o traslado a terminales para su regreso a su ciudad de origen. En todo caso la coordinación del albergue designará quien lo traslada de acuerdo a las circunstancias

PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES

Actividades.

- Realizar el aseo del hogar y verificar frecuentemente que éste permanezca impecable en orden y limpieza.
- Realizar el lavado de ropa en forma adecuada que garantice desinfección y limpieza.
- Verificar que el menaje de cama este en buenas condiciones y solicitar cambio de los mismos cuando sea necesario.
- Conserva excelente presentación personal.

CUIDADORES AUXILIARES

Nivel de Estudios: Bachilleres con curso en cuidado del adulto mínimo de 100 horas.

Experiencia: Seis (6) meses de experiencia relacionada con las actividades del cargo a desempeñar.

Los cuidadores auxiliares deberán encargarse del acompañamiento del usuario en la realización de las actividades de la vida diaria como aseo personal, vestido, alimentación, control de esfínteres, movilización y traslado de los usuarios, brindar acompañamiento constante velando por el bienestar de los usuarios. Todo lo anterior bajo la supervisión de enfermero/a profesional.

INSUMOS REQUERIDOS:

El contratista deberá suministrar al usuario como mínimo la siguiente dotación de aseo personal al momento de su ingreso al alojamiento temporal y las veces que sea necesario durante su tiempo de permanencia.

Según las condiciones y características del usuario el alojamiento deberá disponer de manera permanente de:

INSUMOS DE ASEO PERSONAL

REQUERIMIENTO	CANTIDAD MENSUAL
Desodorante sobre 10 gr paquete 36 sobres	1
LECHE EN POLVO PARA NIÑOS	1
Shampoo SOBRE 10 ml	18
Máquinas de afeitar paquete de 24 unidades	1
Talco para pies frasco x 200 gr.	6
TOALLAS HIGIENICAS PACA POR 20	1
PAÑALES PAQUETE 21 UNIDADES adultos	2
PAÑALES ETAPAS DE LA 1 A LA 5 PAQUETE 30 UNIDADES	5
PAÑITOS HUMEDOS paquete 100 unidades	2
JABON PARA LABAR rey paquetes de 3	2
TETERO	2
Crema antipañalitis tubo 25 gr	2
JABON DE BAÑO PEQUEÑO DE USO PERSONAL CAJA DE 600 UNIDADES	4
Crema humectante para manos y cuerpo	5
Peinilla	30
Seda Dental	5
CEPILLO DE DIENTES PAQUETE 12 UNIDADES	15
CREMA DENTAL X 75 GRM	5
PAPEL HIGIENICOPACA X 48	1

La crema de afeitar se entregará al usuario de acuerdo a necesidad del mismo.

OTROS REQUERIMIENTOS.

SERVICIO DE TRANSPORTE

Transporte	Descripción
Techo presupuestal de $200.000 mensuales requerido, el cual se ejecutara de acuerdo con necesidad.	Para gestiones de salud de la población albergada (atenciones de urgencias, citas y exámenes médicos)

PAPELERIA

DESCRIPCION	MEDIDA	CANTIDAD MENSUAL
Resmas de papel tamaño carta	Unidad	1
Lapiceros tinta negra	Caja x 24	1
Lápices	Unidad X 24	1
Tinta de impresora	Unidad de 240 gramos	2
Sobres de manila taño carta	Paquetes X 100	1

SERVICIO DE FUMIGACION

CANTIDAD	PRODUCTOS
Una (1) vez por mes	Se aplican de acuerdo al área y exposición. Sipertrin Gel Siege:0.1gr por m2 Insecticida seco: 0.2 gr por m2. Trampa rastreros Citronela Delmostin (Cocina) Polvo Seco (Alcobas y áreas comunes)

Insumos de Enfermeria

CONCEPTO	UNIDAD	CANTIDAD MES
GASA CORTADA ALGODÓN 10 X 10 CM X 8 PLIEGUES-DOBLE X 4 ESTÉRIL- PAQUETE X 4	PAQUETES	6
GUANTES ESTÉRILES T 7.5 CAJA POR 50 PARES	Caja	1
ACETAMINOFEN TAB 500MG CAJA DE 400	UND	150
OMEPRAZOL 20MG CAPS	UND	2
TAPABOCAS SENCILLO CAJA X 50	CAJA	1
TERMOMETRO	UND	1
VENDAJE ELASTICO	UND	2
JERINGA 5 CM CAJA X 100	CAJA	2
DICLOXACILINA 500 MG	UND	4
LIDOCAÍNA 2% SOLUCIÓN INYECTABLE	Unidad	6

Alcaldía de Medellín
Cuenta con vos

Elaboró

LUZ ANGELA ALVAREZ HENAO
Líder de Programa.
Unidad de Programas Sociales Especiales

Reviso

MARIA PAULINA DOMINGUEZ
Subsecretaria de grupos
Poblacionales

Aprobo:

MARIA PAULINA SUAREZ ROLDAN
Secretaria de Despacho
Secretariad de Inclusion Social, Familia y Derechos Humanos

MPSR