Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20220531-152328-c3e275-78064833
2022-05-31T18:00:51-05:00 - Pagina 1 de 33

Contenido

1. COMPONENTE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD 2
1.1. Subcomponente suministro alimentario 2
1.1.1. Horario para el suministro de los tiempos de comida 3
1.1.2. Minuta de alimentos 3
1.1.3. Intercambios de alimentos 6
1.1.4. Adecuado aporte nutricional 7
1.2. Subcomponente vigilancia nutricional 8
1.2.1. Toma y registro de medidas antropométricas 9
1.2.2. Clasificación antropométrica del estado nutricional 9
1.2.3. Canalización a la Institución Prestadora de Salud (IPS) 10
1.3. Subcomponente promoción en Estilos de Vida Saludable: Alimentación, Nutrición y Actividad Física. 11
1.3.1. Actividades a desarrollar 11
1.3.2. Evaluación y reporte de implementación del plan de promoción de estilos de vida saludable 13
1.4. Subcomponente de Salubridad 13
1.4.1. Concepto Sanitario 14
1.4.2. Buenas prácticas de manufactura de alimentos/suministro alimentario. 15
1.4.2.1. Compra de alimentos 16
1.4.2.2. Transporte de alimentos 17
1.4.2.3. Recepción de Alimentos 18
1.4.2.4. Almacenamiento de alimentos 19
1.4.2.5. Pre-alistamiento de alimentos 20
1.4.2.6. Preparación de los alimentos 21
1.4.2.7. Servido y distribución 22
1.4.3. Otras condiciones para la manipulación de alimentos: 24
1.4.4. Plan de Saneamiento – PS 28

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20220531-152328-c3e275-78064833
2022-05-31T18:00:51-05:00 - Pagina 2 de 33

1. COMPONENTE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

El componente de nutrición y salubridad comprende los siguientes subcomponentes:

- Subcomponente suministro alimentario.
- Subcomponente vigilancia nutricional.
- Subcomponente promoción de estilos de vida saludable.
- Subcomponente salubridad.

El asociado debe cumplir con lo establecido en los procedimientos operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de SDIS, Vigilancia nutricional y Promoción en estilos de vida saludable: alimentación, nutrición y actividad física; y los documentos y formatos asociados a estos, los cuales se encuentran publicados en la página web de la Secretaria Distrital de Integración Social, Sistema Integrado de Gestión – SIG.

El asociado debe dar cumplimiento a los lineamientos para el sector de alimentos y bebidas en Colombia ante la declaración de emergencia sanitaria por el COVID-19, emitidos por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos –INVIMA, así como los lineamientos para el Sector productivo de productos farmacéuticos, alimentos y bebidas en Colombia durante la fase de mitigación, emitidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, Resolución 0666 de 2020 “por la cual se adopta el protocolo general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del coronavirus COVID-19” y demás normatividad, lineamientos, protocolos o procedimientos que se emitan en el marco de la alerta sanitaria por SARS-CoV-2 (COVID-19),. Que se pueden consultar en el siguiente enlace: https://www.minsalud.gov.co/salud/publica/PET/Paginas/Covid-19_copia.aspx

El almacenamiento de los registros debe estar acorde a la línea definida por el área de Gestión documental de la entidad.

1.1. Subcomponente suministro alimentario

El aporte alimentario y nutricional suministrado a las personas mayores en la modalidad de cuidado transitorio se planea con base en el 100% del requerimiento diario de energía y nutrientes estimados a partir de las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes –RIEN para la población colombiana (población adulta mayor de 60 años y más). El aporte nutricional dependerá de los tiempos de comida que consuma la persona mayor, de acuerdo al horario de atención en el que asista

Horario atención día: nueves, almuerzo, onces, bebida caliente

Horario atención noche: cena, bebida caliente, desayuno.

Los requerimientos de energía y nutrientes para adultos mayores de 60 años y más, se presentan a continuación:

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20220531-152328-c3e2f75-78064833
2022-05-31T18:00:51-05:00 - Pagina 3 de 33

Tabla 1. Requerimientos de energía y nutrientes para población adulta mayor de 60 años y más.

	REQUERIMIENTO DE ENERGÍA (ER)		RANGO ACEPTABLE DE DISTRIBUCIÓN DE MACRONUTRIENTES (AMDR)% AMDR						REQUERIMIENTO PROMEDIO ESTIMADO (EAR) , INGESTA ADECUADA (AI) Y NIVEL DE INGESTA MÁXIMO (UL									
EDAD Mayores de 60 años	Calorías totales	Aporte	Proteína 14-20%		Grasa 20-35 %		Carbohidratos 50-65%		Calcio		Hierro		Sodio		Zinc		Vit. A	
	(Kcal)	100%	(g)		(g)		(g)		(mg)		(mg)		(mg)		(mg)		(ER)	
	2127	2127	74	106	47	83	266	346	950	2000	8, 3	45	1250	2300	**9,3**	40	562	3000

Convenciones: AMDR Rango Aceptable de Distribución de Macronutrientes, AI - Ingesta Adecuada, EAR - Requerimiento Promedio Estimado, UL Nivel de Ingesta Máximo Tolerable.

Fuente: *Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes – RIEN para la Población Colombiana. Resolución 3803 de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social.*

1.1.1. Horario para el suministro de los tiempos de comida

El asociado debe tener en cuenta los siguientes horarios para el suministro alimentario en cada uno de los tiempos de comida así:

Tabla 2. Horarios tiempos de comida

ATENCIÓN	No.	TIEMPO DE COMIDA	HORA DE SERVIDO
Día	**1**	Nueves	9:30 a.m. a 10:00 a.m.
Día	**2**	Almuerzo	12.00 p.m. a 01:00 p.m.
Día	**3**	Onces Bebida Caliente (tinto y aromática)	03:00 p.m. a 03:30 p.m. 5:00 p.m a 5:30 p.m
Noche	**4**	Cena	07.00 p.m. a 08:00 p.m.
Noche	**5**	Bebida caliente (tinto y aromática) Desayuno	05:30 a.m. a 06:00 a.m. 06:00 a.m. a 07:00 a.m.

1.1.2. Minuta de alimentos

Minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricional

El asociado realizará la implementación de la minuta de alimentos elaborada por la Secretaría Distrital de

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20220531-152328-c3e275-78064833
2022-05-31T18:00:51-05:00 - Pagina 4 de 33

Integración Social – Subdirección de Nutrición, que consta de una minuta patrón (Anexo 1), 1 ciclo de menús para 28 días (4 semanas) (Anexo 2) y análisis del aporte nutricional por tiempo de comida y día (Anexo3).

Con base en los documentos de minuta entregados por la SDIS, el asociado deberá realizar una derivación del menú de los tiempos de comida principales para los 28 días del ciclo, en el que se deberán programar preparaciones y alimentos diferentes a las planeadas por la entidad, con el objetivo de que la persona mayor tenga por lo menos dos opciones y con ello, a partir de sus gustos y preferencias alimentarias seleccione la de su predilección, así.

1. En el desayuno programar una opción adicional para la bebida caliente.
2. En el almuerzo una opción adicional para el alimento proteico.

Para la elaboración de la propuesta de derivación de menú se debe tener en cuenta el "Listado de alimentos que representan un intercambio por grupos de alimentos en peso y medida casera" de las guías alimentarias para la población colombiana mayor de 2 años, las preparaciones nuevas no incluidas en la minuta de la entidad, deberán incluirse en la minuta patrón haciendo claridad de gramajes a suministrar por preparación.

La propuesta de derivación de menú y ajuste a la minuta patrón debe ser realizado por un profesional en Nutrición y Dietética, que cuente con Tarjeta Profesional emitida por la entidad correspondiente e inscrito en el Registro Único Nacional del talento humano en salud – RETHUS, la propuesta debe ser enviada en medio magnético archivos Excel y en los formatos establecidos en el procedimiento de la SDIS "Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales" (formato minuta patrón y el formato no controlado "derivación de menús" a los 15 días calendario de iniciado la ejecución del convenio a la subdirección para la Vejez para su revisión y aval, si se presentan observaciones el contratista tendrá 5 días calendario siguientes al envío de respuesta por el referente técnico de la Subdirección para la Vejez para realizar los ajustes correspondientes. Estos documentos deben contar con el nombre, número de registro profesional y firma del profesional en Nutrición y Dietética que los elaboró.

A continuación, se presentan criterios para dar cumplimiento a la minuta de alimentos establecida por la SDIS:

- En un mismo día, no se permitirá que las preparaciones proyectadas para el almuerzo sean las mismas de la comida.
- La selección de alimentos se realizará de manera que se de la mayor variedad posible.
- Las preparaciones se ofrecerán por separado, no se aceptarán preparaciones mixtas con proteína de origen animal, tipo espaguetis con pollo o espaguetis con carne y similares.Las preparaciones se ofrecerán por separado, no se aceptarán preparaciones mixtas con proteína de origen animal, tipo espaguetis con pollo o espaguetis con carne y similares.
- Se debe adquirir carne magra, eliminando la grasa visible para disminuir el aporte de colesterol y grasa saturada proveniente de los alimentos y garantizar el peso neto establecido para cada una de las preparaciones, como el aporte nutricional planificado, especialmente de proteína.
- Los cortes de carne a utilizar para las preparaciones son la cadera o bola para las preparaciones con salsa y las chatas o cadera para las preparaciones asadas. Estos cortes garantizan una mejor calidad y rendimiento en las preparaciones, no se aceptarán cortes como milanesa.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20220531-152328-c3e2775-78064833
2022-05-31T18:00:51-05:00 - Pagina 5 de 33

- Únicamente será permitido el murillo para la preparación de sopas, NO se permitirá el uso de hueso, cubos de caldo o similares.
- No se permite como alimento proteico de origen animal, alimentos tales como menudencias, alas de pollo, bofe, riñones, callo, menudo, ossobuco o cortes en donde predomine el hueso, por el aumento de grasas saturadas a la preparación y bajo aporte de proteína de alto valor biológico asociada a la parte comestible.
- Para el caso de suministrar pescado, se deberá adquirir filete de bagre, filete de merluza o filete de mojarra. En ningún caso se permitirá el suministro de filete de basa ni uso de apanados y aglomerantes.
- Para las preparaciones que contengan pollo, se permitirán los cortes pechuga y pierna pernil únicamente. En la minuta de alimentos de la SDIS, el asociado deberá tener en cuenta el documento de análisis de aporte nutricional, el cual específica para algunas preparaciones pechuga y en el caso de la denominación “pollo” se deberá suministrar pierna pernil.
- Se debe garantizar el peso neto del pollo (sin hueso y sin piel), así como el gramaje establecido para el peso servido. Para el caso del corte pierna pernil, el peso bruto y peso neto se deberá determinar con el 60% de parte comestible, teniendo en cuenta que este corte contiene hueso. Ejemplo: Peso bruto pierna pernil 167g, peso neto 100g, peso servido 133g (contemplando el hueso).
- Los alimentos establecidos en almuerzo como carne de res, carne de cerdo, pescado o pollo (pechuga, pierna o pernil), NO podrán ser cambiados por huevo o salchichas, el huevo podrá ser incluido en el almuerzo como ingrediente de alguna preparación tipo bandeja paisa, tortas de verduras, entre otras.
- Los sazonadores a utilizar en las preparaciones deben ser naturales (tomillo, laurel, perejil, cilantro, cebolla, tomate, pimentón, orégano, entre otros) consultar el documento «Sazonadores naturales: especias, hierbas y frutas. Ministerio de Salud y Protección Social. 2014».
- La adición de sal a las preparaciones debe hacerse casi al final de la preparación, para reducir el uso de esta.
- Incluir leche y derivados lácteos, el uso de alimentos deslactosados no es recomendado, a no ser que existan condiciones fisiológicas de la población que así requiera.
- La fruta que se ofrezca en porción debe servirse partida, picada o sin cáscara, con el fin de que la persona la consuma inmediatamente. En el caso de las frutas que se pueden servir con cáscara (por ejemplo; manzana, pera, naranja, mandarina, banano, granadilla, entre otras) solo para las personas con nivel de funcionalidad bajo, y que lo requieran, se debe quitar la cáscara antes de ser suministrado. Para las demás personas que de manera independiente pueden retirar la cáscara, se debe verificar el consumo inmediato.
- Se debe tener en cuenta el uso de aceite de origen vegetal de una sola fuente (soya, girasol, canola, maíz u oliva).
- Evitar el uso de productos ultra procesados con alto contenido de azúcar y la adición de esta, debido a los efectos nocivos para la salud y su contribución al sobrepeso u obesidad.
- Tenga en cuenta que, dentro de la ejecución de la minuta de alimentos, solo es permitido el uso de fruta natural, en ningún caso será permitido el uso de pulpas de fruta.
- El asociado debe mantener publicado el ciclo de menús y minuta patrón en el servicio de alimentación y el comedor como sitios de referencia técnica.
- Los alimentos adquiridos deben corresponder al ciclo de menús y análisis de aporte nutricional entregado por la SDIS.
- Los alimentos comprados serán exclusivamente para los participantes. No obstante, sí en la modalidad se preparan los alimentos del talento humano que trabaja allí, el asociado se hará

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20220531-152328-c3e2775-78064833
2022-05-31T18:00:51-05:00 - Pagina 6 de 33

responsable de las cantidades de alimentos adicionales, situación que verificará la Supervisión y/o interventoría de la SDIS, mediante el plan de compras y facturas que lo soporten. En ningún caso la SDIS asumirá el costo de los alimentos adquiridos para el talento humano que labora en la modalidad.

Nota: Se deben estandarizar las medidas caseras de acuerdo con los implementos existentes en cada unidad operativa.

Nota: Se debe mantener agua potable disponible para el consumo de las personas mayores, el suministro de medicamentos y la hidratación adicional en caso de casos positivos de COVID 19

1.1.3. Intercambios de alimentos

Teniendo en cuenta que los alimentos como frutas, verduras y tubérculos, no se encuentran en períodos de cosecha durante todo el año, la SDIS autoriza al asociado a realizar máximo dos (2) intercambios a la semana de frutas, verduras o tubérculos. Se aclara que los intercambios propuestos deben encontrarse entre el mismo grupo de alimentos, es decir, no se puede cambiar tubérculo por fruta o verdura o viceversa, y manteniendo el tipo de preparación establecida en cada uno de los menús. Los intercambios deben ser propuestos por el profesional Nutricionista Dietista del asociado. En el siguiente cuadro se relacionan los intercambios permitidos de tubérculos, verduras, y frutas:

Tabla 3. Intercambio de alimentos permitidos.

ALIMENTO	INTERCAMBIO
Tubérculo	Papa criolla, papa común, yuca, plátano, arracacha.
Verduras	De cosecha, siempre y cuando se garantice la preparación y el aderezo establecido.
Frutas	Guayaba, tomate de árbol, mango, papaya, mandarina, naranja, mora, curuba, lulo, fresa, maracuyá, piña, feijoa, guanábana, banano, entre otras.

Para alimentos proteicos se permitirá realizar la aprobación de intercambios únicamente cuando se demuestren situaciones de fuerza mayor o caso fortuito, tales como: daño de equipos, paros agrarios o situaciones que afecten la disponibilidad de alimentos, lo cual debe ser comunicado al equipo técnico y de supervisión y/o interventoría de la Subdirección para la Vejez de la SDIS mínimo 48 horas antes de ofrecer la preparación, excepto para el daño de equipos, el intercambio se podrá realizar inmediatamente se genere el evento.

El asociado debe mantener el “formato autorización cambio de preparaciones”, diligenciado, actualizado y firmado por el profesional en nutrición y dietética del centro, donde se justifique la razón de la implementación del cambio, el cual deberá mantener a disposición de la Supervisión y/o interventoría de la SDIS.

Así mismo, con el fin de garantizar variedad en la alimentación suministrada, el asociado a través del profesional en nutrición y dietética debe planear, para preparar y ofrecer a los participantes, preparaciones especiales diferentes a las establecidas en el ciclo de menú en todos los tiempos de comida en fechas

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20220531-152328-c3e2775-78064833
2022-05-31T18:00:51-05:00 - Pagina 7 de 33

como viernes santo, día del padre, día de la madre, día de amor y amistad, día de la persona mayor, 24 y 31 de diciembre, entre otras y de igual manera una vez por mes para la conmemoración de los cumpleaños de los participantes, para lo cual adicionalmente el asociado deberá proporcionar una torta o pastel para compartir con las personas mayores como parte de dicha celebración, las características de la misma deben ser acordes a la población participante. Adicionalmente se deberán ofrecer preparaciones para las novenas de aguinaldos tradicionales para esta festividad. Estas preparaciones deben ser elaboradas de acuerdo a los componentes establecidos en el anexo técnico y avaladas por el referente técnico de la Subdirección para la Vejez.

Nota: la elaboración de las preparaciones de fechas especiales se deberá realizar para los tiempos de comida establecidos tanto para el día como para la noche.

Nota: Se considera parte de la calidad en el suministro de alimentos las condiciones de presentación, las cuales deben ajustarse al reconocimiento de las personas atendidas como sujetos de derechos. Tanto los espacios como el menaje y la forma de servir los alimentos en los recipientes son manifestaciones de dicho reconocimiento.

1.1.4. Adecuado aporte nutricional

El asociado debe cumplir con la implementación de la minuta de alimentos para garantizar cada uno de los alimentos en los gramajes específicos (pesos brutos, pesos netos y pesos servidos), con el fin de asegurar el aporte nutricional establecido para el grupo de edad.

Así mismo, debe realizar la estandarización de utensilios para el servido de los alimentos, con el fin de lograr exactitud en la medición de las porciones establecidas, optimizando los tiempos de servido y garantizando un adecuado aporte nutricional.

De acuerdo con las necesidades de la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS) y/o para dar cumplimiento a la normativa vigente, se podrán realizar ajustes en las minutas, ciclos de menús, y análisis nutricionales, sin afectar el valor del convenio, dichos ajustes podrán ser autorizados por el supervisor y/o interventor.

Otras consideraciones para la operación del servicio de alimentación:

Cuando se presenten aspectos organolépticos de rechazo de alguna preparación por parte de las personas mayores, el asociado a través de su profesional en nutrición y dietética realizará la estandarización de las recetas que se requiera, con el fin de garantizar uniformidad en las porciones servidas, siempre y cuando se dé cumplimiento a los gramajes establecidos en la minuta patrón.

El asociado deberá garantizar diariamente la preparación de las dos opciones de bebida en el desayuno y alimento proteico en el almuerzo (50% de servicios de un menú y 50% del otro), para los tiempos de comida y componentes definidos en el presente anexo técnico. Para la definición del suministro el profesional de Nutrición socializara las opciones de menú e indagara con las personas mayores en el tiempo de comida principal anterior, la opción que desean consumir, el asociado deberá garantizar que de forma rotativa todas las personas mayores tengan la posibilidad de elegir una opción de menú.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20220531-152328-c3e2775-78064833
2022-05-31T18:00:51-05:00 - Pagina 8 de 33

Manejo de minuta patrón, ciclo de menús, análisis de aporte nutricional

El profesional en nutrición y dietética del asociado debe capacitar al talento humano del servicio de alimentación de la unidad operativa, en el manejo de la minuta de alimentos (minuta patrón, ciclo de menús, análisis de aporte nutricional). Esta actividad deberá realizarse dentro del primer mes de ejecución del convenio y en adelante, de forma cuatrimestral y cada vez que ingrese personal nuevo.

El asociado deberá contar con los siguientes soportes de capacitación:

- Acta de reunión la cual recopile logros, dificultades y alternativas de solución (cuando aplique).
- Planilla de asistencia.
- Registro fotográfico.
- Material de apoyo utilizado para la sesión.

Evidencias: Los siguientes documentos deben estar debidamente diligenciados (nombre y registro profesional) por el profesional nutricionista que lo realiza y avala la validez técnica científica, los cuales deberán mantenerse a disposición de la Supervisión y/o interventoría de la SDIS:

- Formato autorización cambio de preparaciones, diligenciado y actualizado. Preparaciones para fechas especiales como viernes santo, día del padre, día de la madre, día de amor y amistad, día de la persona mayor, novena de aguinaldos, 24 y 31 de diciembre, entre otros y una preparación especial por mes para la conmemoración de los cumpleaños de los participantes.
- Soportes de capacitación al inicio, de forma cuatrimestral y cada vez que ingrese personal nuevo (a partir de la fecha de inicio de ejecución del convenio) al talento humano del servicio de alimentación de la unidad operativa, en el manejo de la minuta de alimentos (minuta patrón, ciclo de menús, análisis de aporte nutricional).
- Utensilios estandarizados para el servido de porciones. Para la exactitud en la medición de las porciones es necesario usar utensilios aforados, estos pueden ser pocillos, vasos, cucharas o cualquier otro elemento que facilite la medida.

1.2. Subcomponente vigilancia nutricional

Se debe contar con un mínimo de equipos de medición para la toma de medidas antropométricas, dentro de los que se encuentran:

- Una báscula electrónica industrial, material: acero inoxidable. capacidad mínima: 150 kg, capacidad máxima: 300 kg., división/ precisión mínima: 50 g., precisión máxima: 100g. Dimensión plataforma: mínima de 70 cm x 70 cm x 15cm de altura. El equipo deberá contar con certificado de calibración vigente.
- Un tallímetro en material resistente, liviano y no deformable, con capacidad de 200 centímetros y sensibilidad de un milímetro. Si es tallímetro se recomienda una base de 25 cm de ancho. No se recomienda el uso de metros de modistería, cintas métricas de papel o plástico, adheridos a la pared. No se recomienda el uso del tallímetro con balanzas mecánicas.
- Una cinta métrica con características flexibles, inextensible e impermeable con divisiones cada 1mm, con máximo 0,5 cms de ancho y alcance de 150cm.

El profesional en nutrición y dietética debe asistir a la jornada de fortalecimiento técnico en toma de

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20220531-152328-c3e275-78064833
2022-05-31T18:00:51-05:00 - Pagina 9 de 33

medidas antropométricas realizada por la SDIS, la cual tiene una vigencia de dos años y se debe realizar de acuerdo al protocolo jornada de fortalecimiento técnico y estandarización en toma y registro de medidas antropométricas.

1.2.1. Toma y registro de medidas antropométricas

Para la toma y registro de medidas de antropométricas, el asociado deberá acogerse a lo definido en el procedimiento de vigilancia nutricional, documentos y formatos de la SDIS.

En el mes de mayo y noviembre, se realizará la toma y registro de las medidas antropométricas a los participantes, de acuerdo a lo establecido en el "Protocolo Clasificación antropométrica del estado nutricional de la persona mayor PTC-PSS-042", con el fin de identificar aquellas personas mayores que se encuentran en malnutrición. El registro de estos datos se realizará en el "Formato Registro datos antropométricos FOR-PSS-161", o el que haga sus veces, el cual deberá reposar en el centro a disposición de la supervisión y/o interventoría.

A las personas mayores identificadas con malnutrición se realizará la orientación y abordaje según lo descrito en el "Protocolo Abordaje y orientación a los participantes identificados con malnutrición en los servicios sociales PTC-PSS-039" , de lo cual el profesional en Nutrición dejará plasmado en el formato de seguimiento individual y en articulación con trabajo social, en la línea de activación de rutas, se deberá realizar la canalización al Sistema General de Seguridad Social en Salud - SGSSS (Entidades administradoras de planes de beneficio - EAPB o Institución prestadora de servicios de salud - IPS) para la atención de las personas mayores identificadas con malnutrición por déficit u en obesidad en los tamizajes realizados

Las acciones por parte del profesional Nutricionista se realizarán en el marco de las acciones individuales transitorias, para las personas mayores que de manera voluntaria manifiesten su intención de participar en estas. La participación y logros alcanzados de las personas mayores en estas acciones serán consignadas en el FORMATO DE SEGUIMIENTO INDIVIDUAL FOR-PSS-XXX o de haber una novedad relacionada con la nutrición y alimentación de la persona mayor.

1.2.2. Clasificación antropométrica del estado nutricional

El asociado debe hacer uso de los siguientes puntos de corte para la clasificación antropométrica del estado nutricional de acuerdo a lo establecido en el "Protocolo Clasificación antropométrica del estado nutricional de la persona mayor PTC-PSS-042":

Tabla 4: Personas menores de 65 años.

INDICADOR
Índice de Masa Corporal **IMC** (Kg/m2)
Circunferencia de la cintura (cms)

CLASIFICACIÓN	PUNTO DE CORTE IMC.
DELGADEZ	<18,5
ADECUADO	>=18,5 - <25
SOBREPESO	>=25-<30

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20220531-152328-c3e275-78064833
2022-05-31T18:00:51-05:00 - Pagina 10 de 33

OBESIDAD	>=30

Fuente: Resolución 2465 del 12 de Julio de 2016

Tabla 5: Sub clasificación de la Obesidad.

CLASIFICACIÓN	PUNTO DE CORTE IMC.
OBESIDAD	>=30
OBESIDAD GRADO I	30-34,9
OBESIDAD GRADO II	35-39,9
OBESIDAD GRADO III	>=40

Fuente: Resolución 2465 del 12 de Julio de 2016

Tabla 6: Puntos de corte para identificar la obesidad abdominal.

SEXO	CIRCUNFERENCIA DE LA CINTURA (Como medida de la obesidad central)
Hombre	>= 90
Mujer	**>=80**

Fuente: Resolución 2465 del 12 de Julio de 2016

Tabla 7: Personas mayores a 65 años.

ÍNDICE DE MASA CORPORAL (IMC) = PESO / TALLA^2	
Desnutrición severa	< 16 kg/m2
Desnutrición moderada	16-16,9 kg/m2
Desnutrición Leve	17-18,4 kg/m2
Peso insuficiente	18,5-22 kg/m2
Normopeso	22 -26,9 kg/m2
Sobrepeso	27-29,9 kg/m2
Obesidad Grado I	30-34,9 kg/m2
Obesidad Grado II	35-39,9 kg/m2
Obesidad Grado III	40-40,9 kg/m2
Obesidad Grado IV	≥ 50 kg/m2

Fuente: SOCIEDAD ESPAÑOLA DE NUTRICIÓN PARENTERAL Y ENTERAL (SENPE). SOCIEDAD ESPAÑOLA DE GERIATRÍA Y GERONTOLOGÍA (SEGG). Valoración nutricional en el anciano. Recomendaciones prácticas de los expertos en geriatría y nutrición.

1.2.3. Canalización a la Institución Prestadora de Salud (IPS)

El profesional nutricionista dietista del asociado deberá, en articulación con trabajo social, canalizar a la Institución Prestadora de Salud (IPS) o entidades de salud correspondientes, realizando el acompañamiento y seguimiento en el proceso de atención en salud, cuando:

Se identifique un riesgo de morbi-mortalidad relacionado con alimentación y nutrición del participante, que deba ser abordado con oportunidad y con forme a lo establecido en el Protocolo abordaje y orientación a los participantes identificados con malnutrición en los servicios sociales PTC-PSS-039.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20220531-152328-c3e275-78064833
2022-05-31T18:00:51-05:00 - Pagina 11 de 33

Para ello el asociado debe diligenciar el "Formato Canalización a servicio de salud FOR-PSS-397" o el que haga sus veces que este publicado en el manual del sistema integrado de gestión reposar en la historia social de la persona mayor.

Evidencias:

- Equipos de medición para la toma de medidas antropométricas, acorde a lo descrito en el presente anexo técnico.
- Formato no controlado "Registro antropométrico y clasificación nutricional de la persona mayor" diligenciados de acuerdo a la periodicidad establecida en el anexo técnico.
- Formato no controlado de valoración inicial por nutrición, diligenciados de acuerdo a la periodicidad establecida en el anexo técnico.
- Formato de seguimiento individual incluidos en la Historia Social del participante. De acuerdo a lo descrito en el anexo técnico
- Formatos de canalización a servicios de salud. De acuerdo a lo descrito en el anexo técnico.

1.3. Subcomponente promoción en Estilos de Vida Saludable: Alimentación, Nutrición y Actividad Física.

Los estilos de vida involucran la promoción de hábitos alimentarios, actividad física, y prevención de factores de riesgo, entre otros. La práctica de inadecuados hábitos alimentarios y la falta de actividad física son en la actualidad el estilo de vida de gran parte de nuestra población, siendo el principal protagonista de la creciente prevalencia de enfermedades crónicas no transmisibles.

En este contexto, el asociado debe promover estilos de vida saludable, dirigidos a los participantes y/o, talento humano, de acuerdo a la línea técnica brindada por la SDIS para el diseño e implementación de estrategias de información, educación y comunicación (IEC) para la promoción de estilos de vida saludable con énfasis en alimentación, nutrición y actividad física.

Los procesos de promoción en estilos de vida saludable deberán ser desarrollados de forma integral por parte del equipo interdisciplinario.

1.3.1. Actividades a desarrollar

El asociado deberá entregar el plan de promoción de estilos de vida saludable, a los treinta (30) días calendario a partir de la fecha de la firma del acta de inicio, a través de los siguientes formatos ubicados en el Sistema integrado de gestión http://sig.sdis.gov.co/index.php/es/prestacion-de-los-servicios-sociales-documentos-contratistas/prestacion-de-los-servicios-sociales-documentos-contratistas-nutriabaste:

- Formato construcción de estrategias de Información, Educación y Comunicación (IEC) de estilos de vida saludable (EVS): alimentación, nutrición y actividad física. Teniendo como base para su diligenciamiento el instructivo correspondiente, ubicado en el mismo enlace.
- Formato cronograma capacitación estilos de vida saludable.

El referente técnico delegado por la Subdirección para la Vejez de la SDIS, efectuará la respectiva revisión durante los quince (15) días calendario siguientes a la entrega. En caso de no ser aprobado en su primera revisión, el asociado deberá realizar los ajustes solicitados en un término no mayor a cinco (5) días

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20220531-152328-c3e2775-78064833
2022-05-31T18:00:51-05:00 - Pagina 12 de 33

calendario y entregarlo nuevamente al referente técnico de la SDIS, hasta que se genere su aprobación.

Durante los treinta días previo a la entrega del plan de promoción en estilos de vida saludable y Formato construcción de estrategias de Información, Educación y Comunicación (IEC) en estilos de vida saludable (EVS): alimentación, nutrición y actividad física, el profesional en nutrición realizará las actividades que se describen a continuación las cuales se contemplan para la construcción del plan:

- Caracterización de la población a atender teniendo en cuenta los factores sociales, económicos, condiciones de salud, ambientales, información de tamizaje nutricional e historias sociales. Adicionalmente se deberá tener en cuenta información secundaria como documentos, estudios o demás bibliografía sobre el tema.
- Identificación de las necesidades de promoción de estilos de vida saludable en la población, con enfoque diferencial por parte del equipo interdisciplinario, definiendo los temas de promoción en estilos de vida saludable de acuerdo con las necesidades identificadas y los factores sobre los cuales intervenir para incentivar hábitos alimentarios y nutricionales saludables, a través de ejercicios participativos con el talento humano y la población atendida.
- Definición de los temas de promoción en estilos de vida saludable de acuerdo con las necesidades identificadas y población objeto de las intervenciones.
- Definición de la estrategia IEC teniendo en cuenta las necesidades identificadas, verificando si hay alguna estrategia IEC de la caja de herramientas de la SDIS, que el asociado pueda adoptar o también se podrá diseñar una estrategia IEC nueva.
- En el caso de adoptar una estrategia IEC de la caja de herramientas de la SDIS, se deberá realizar la revisión y ajuste pertinente, y en el caso de plantear el diseño de una estrategia IEC nueva, se deberá diligenciar completamente el formato ya mencionado: Formato construcción de estrategias de Información, Educación y Comunicación (IEC) en estilos de vida saludable (EVS): alimentación, nutrición y actividad física.
- Una vez elegida la estrategia IEC a implementar (de la caja de herramientas de la SDIS o nueva), el asociado debe programar el proceso de Promoción de estilos de vida saludable a través de un cronograma de actividades a desarrollar mensualmente de acuerdo a la vigencia del convenio. (Usar el Formato cronograma capacitación estilos de vida saludable que se encuentra en el Sistema integrado de gestión).
- Llevar a cabo la implementación de la(s) estrategia(s) IEC acorde al plan de promoción y cronograma de actividades aprobados. Las actividades deben desarrollarse en espacios adecuados y contar con la logística requerida (espacio físico, equipos, etc.) y los insumos suficientes para el cumplimiento del objetivo. Teniendo en cuenta las directrices relacionadas con el aislamiento social por COVID-19 y las restricciones para realizar algunas actividades de manera presencial, el nutricionista puede proponer actividades virtuales (videos) o impresas para el desarrollo de la promoción en estilos de vida saludable.

Condiciones para el desarrollo de acciones IEC en promoción de estilos de vida saludable

A partir de la aprobación de la estrategia, el asociado deberá desarrollar mensualmente por el profesional en Nutrición y dietética una acción en el marco de la estrategia IEC, según lo planteado en el plan de promoción en estilos de vida saludable, teniendo en cuenta que el último mes se designa para la evaluación de la estrategia. Las acciones IEC deben cumplir con los siguientes requisitos:

- Promover la realización de mínimo 30 minutos de actividad física independientemente o transversal

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20220531-152328-c3e275-78064833
2022-05-31T18:00:51-05:00 - Pagina 13 de 33

al tema a desarrollar. Esta se puede realizar con apoyo de videos del IDRD u otras entidades privadas, específicos para personas mayores y con el apoyo del profesional educador físico o fisioterapeuta contratado por el asociado.

Notas:

La actividad física se podrá coordinar con el educador físico o fisioterapeuta. Para reforzar estas jornadas, el profesional que realice la actividad, podrá apoyarse en la Guía técnica para orientar la práctica de actividad física en la SDIS, la cual se encuentra en el Sistema Integrado de Gestión.

En cada acción IEC se debe evaluar teniendo en cuenta las capacidades de los participantes y registrar en formato de acta

1.3.2. Evaluación y reporte de implementación del plan de promoción de estilos de vida saludable

El asociado debe entregar al referente técnico de la Subdirección para la Vejez un reporte cuantitativo de los participantes que asistieron a los procesos de promoción de estilos de vida saludable, en el formato definido por la SDIS y con la periodicidad establecida institucionalmente para este proceso.

De igual manera, se realizará un reporte cualitativo de los participantes que asistieron a los procesos de promoción de estilos de vida saludable, en el formato definido por la SDIS y con la periodicidad establecida institucionalmente para este proceso, que dé cuenta de los logros, dificultades y oportunidades de mejora identificadas en el proceso desarrollado, teniendo en cuenta el análisis de los test o evaluaciones aplicadas y sistematizadas. a través del formato definido por la SDIS lo cual será incluido en el informe de la estrategia IEC.

Evidencias

El asociado debe dejar registros relacionados con la promoción en estilos de vida saludable como:

- Plan de promoción en estilos de vida saludable aprobado por la SDIS (incluye el Formato “construcción de estrategias de Información, Educación y Comunicación (IEC) en estilos de vida saludable (EVS): alimentación, nutrición y actividad física” y el Formato cronograma capacitación estilos de vida saludable, aprobados por la SDIS), aprobado por la SDIS.
- Formato control de asistencia capacitación, totalmente diligenciado en cada una de las acciones IEC realizadas.
- Test o evaluaciones aplicadas.
- Registros fotográficos de cada una de las actividades desarrolladas.
- Reporte cuantitativo de los participantes que asistieron a los procesos de promoción de estilos de vida saludable de acuerdo a la periodicidad establecida por la SDIS y en el formato establecido para tal fin
- Reporte cualitativo de las acciones en promoción de estilos de vida saludable de acuerdo a la periodicidad establecida por la SDIS y en el formato establecido para tal fin

1.4. Subcomponente de Salubridad

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20220531-152328-c3e275-78064833
2022-05-31T18:00:51-05:00 - Pagina 14 de 33

En lo que respecta al servicio y consumo de alimentos, el asociado debe acoger los lineamientos técnicos determinados por la Subdirección de Nutrición de la Secretaría Distrital de Integración Social en el marco del proyecto 7745 compromiso por una alimentación integral de Bogotá y así mismo, dar cumplimiento a la Ley 9 de 1979, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 719 de 2015, y demás normas vigentes concordantes, complementarias y modificatorias, así como el procedimiento « Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales» , los respectivos instructivos y formatos, los cuales se encuentran publicados en el Sistema Integrado de Gestión SIG en la página Web de la Secretaría Distrital de Integración Social de tal forma que se apliquen las Buenas Prácticas de Manufactura – BPM, y el plan de saneamiento para garantizar la inocuidad de los alimentos suministrados.

Adicionalmente, el asociado debe adoptar y dar cumplimiento al protocolo general de bioseguridad Resolución 666 de 2020 para mitigar controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del coronavirus COVID-19, , resolución 385 del 12 de marzo de 2020 por el cual se declara la emergencia sanitaria a causa del coronavirus COVID-19 donde se adoptan medidas para hacer frente al virus y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes; además cumplir con los lineamientos para el sector de alimentos y bebidas en Colombia ante la declaración de emergencia sanitaria por el COVID-19, emitidos por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, el 19 de marzo de 2020; así como los lineamientos para el sector productivo de productos farmacéuticos, alimentos y bebidas en Colombia durante la fase de mitigación, emitidos por el Ministerio de Salud y Protección Social en abril de 2020, y demás lineamientos o procedimientos que se emitan en el marco de la alerta sanitaria por SARS-CoV-2 (COVID-19).

El asociado deberá garantizar durante toda la ejecución del convenio el cumplimiento de condiciones sanitarias para brindar a los participantes alimentos inocuos y de calidad.

1.4.1. Concepto Sanitario

Para efectos de seguimiento de la interventoría y/o supervisión, en el área de infraestructura, primará el concepto emitido por la autoridad sanitaria competente.

El asociado debe contar con acta de visita emitida por la autoridad sanitaria competente con concepto sanitario favorable, con fecha de expedición i inferior a un año.

En caso de que el concepto sanitario de la modalidad de cuidado transitorio durante la prestación del servicio su porcentaje de cumplimiento sea inferior al 100% favorable con requerimientos, el asociado debe cumplir con las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria en el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo en el plazo establecido en el acta de visita. El seguimiento de su cumplimiento lo realizará la interventoría y/o supervisión de la SDIS.

Al obtener el concepto sanitario favorable, el asociado debe mantener este concepto durante toda la ejecución del convenio. Si es la primera vez que va a funcionar el espacio físico funcional y no cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad sanitaria inferior a un año, debe presentar carta radicada a la entidad, gestionando la visita sanitaria en un plazo máximo de quince (15) días calendario a partir de la fecha de la firma del acta de inicio. El concepto sanitario no exime al asociado de la revisión de las condiciones sanitarias por parte de otras autoridades competentes y respectivo reporte a la autoridad sanitaria en caso de hallar condiciones desfavorables.

El profesional en nutrición y dietética debe realizar una autoevaluación mensual de las condiciones

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20220531-152328-c3e275-78064833
2022-05-31T18:00:51-05:00 - Pagina 15 de 33

sanitarias del servicio de alimentación realizando el diligenciamiento del formato acompañamiento a la operación del servicio de alimentación mensual.

Nota: en el marco de la emergencia sanitaria por causa del coronavirus COVID-19, el concepto sanitario de la modalidad de cuidado transitorio puede tener fecha de expedición mayor a un año, sin embargo, el asociado debe realizar la solicitud de visita ante la autoridad sanitaria competente.

Evidencias:

- Concepto sanitario expedido por la Autoridad Sanitaria menor a un año, o carta radicada a la entidad correspondiente gestionando la visita sanitaria.

1.4.2. Buenas prácticas de manufactura de alimentos/suministro alimentario.

El asociado deberá implementar los documentos necesarios para la operación del servicio de alimentación en los procesos de compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución de alimentos y los demás que sean convenientes.

Para la implementación de estos procesos se debe implementar el procedimiento «Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales» y los respectivos instructivos y formatos publicados en el Sistema Integrado de Gestión SIG de la página Web de la Secretaria Distrital de Integración Social SDIS.

Los alimentos suministrados por el asociado deben ser consumidos dentro de la unidad operativa y en el área del salón comedor, garantizando la calidad e inocuidad de las preparaciones.

El transporte de alimentos dentro de la modalidad de cuidado transitorio debe realizarse en carros transportadores cumpliendo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, cuando el área del salón del comedor no se encuentre adyacente al área de preparación de alimentos, garantizando la seguridad del personal manipulador y las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos.

Dada la importancia de realizar seguimiento a la calidad de los alimentos, se hace necesario la toma de muestras de todos los alimentos preparados de manera diaria teniendo en cuenta los aspectos relacionados en el instructivo de “Preparación de alimentos”.

El asociado deberá socializar en los primeros quince (15) días contados a partir de la fecha de la firma del acta de inicio, el procedimiento «Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales», publicado en el Sistema Integrado de Gestión SIG en la página web de la SDIS, junto con los instructivos y formatos establecidos. Esta capacitación hará parte del mínimo 10 horas anuales establecidas en el plan de capacitación dirigido al personal manipulador de alimentos.

Los procesos llevados a cabo en el servicio de alimentación corresponden a:

- Compra de alimentos
- Transporte de alimentos
- Recepción de alimentos
- Almacenamiento de alimentos

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20220531-152328-c3e275-78064833
2022-05-31T18:00:51-05:00 - Pagina 16 de 33

- Preparación de alimentos
- Servido y distribución
- Otras condiciones para manipular

Para la implementación de estos procesos se debe aplicar el procedimiento «Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales», instructivos y formatos publicados en el Sistema Integrado de Gestión SIG en la página Web de la Secretaría Distrital de Integración Social.

Adicionalmente, el asociado debe dar cumplimiento a los lineamientos para el sector de alimentos y bebidas en Colombia ante la declaración de emergencia sanitaria por el COVID-19, emitidos por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, el 19 de marzo de 2020; así como los lineamientos para el sector productivo de productos farmacéuticos, alimentos y bebidas en Colombia durante la fase de mitigación, emitidos por el Ministerio de Salud y Protección Social en abril de 2020, y demás lineamientos o procedimientos que se emitan en el marco de la alerta sanitaria por SARS-CoV-2 (COVID-19).

1.4.2.1. Compra de alimentos

El asociado debe implementar lo establecido en el instructivo «Compra directa de alimentos por operadores en asociación», documentos y formatos.

- El plan de compras debe contener la información de la programación semanal realizada para la compra y suministro de alimentos requeridos para cada una de las preparaciones contenidas en el ciclo de menú correspondiente y en las opciones adicionales establecidas para los tiempos de comida descritos en el presente anexo técnico, no debe presentar enmendaduras, ni tachones y ante alguna modificación sobre el mismo se debe realizar el registro en la casilla “observaciones”.
- El plan de compras debe elaborarse e implementarse de acuerdo con los formatos «Plan de compras consolidado mensual y plan de compras semanal», publicados en el Sistema Integrado de Gestión - SIG, de la página web de la SDIS.
- En la adquisición de alimentos, se deben incluir alimentos fortificados, por norma nacional, como son la sal (yodo y flúor) y la harina de trigo (hierro, ácido fólico, niacina, vitamina B1 y B2), y libres de bromuro de potasio.
- Los productos de panadería, galletería y bizcochería no deberán contener bromato de potasio en su proceso de fabricación, ni solo, ni en mezclas como aditivo alimentario, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 1528 de 2002, expedida por el Ministerio del Trabajo y Seguridad Social.
- Los derivados lácteos deben cumplir con las especificaciones descritas en la Resolución 2310 de 1986 “Por la cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los Derivados Lácteos” y aquellas que normas vigentes concordantes, complementarias y modificatorias.
- No se permite la adquisición de leche en polvo en bultos, por el alto riesgo epidemiológico que existe en su manipulación.
- La papa para la preparación de los menús establecidos en las minutas deberá adquirirse lavada o cepillada.
- El asociado debe adquirir fruta entera para la elaboración de los jugos. El jugo no debe contener saborizantes, colorantes, conservantes, ni estabilizantes artificiales, por lo anterior no se permite el uso de pulpa de fruta.
- Los pescados que se adquieran filete no deben ser apanados ni con aglomerantes.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20220531-152328-c3e275-78064833
2022-05-31T18:00:51-05:00 - Pagina 17 de 33

- La modalidad de cuidado transitorio debe contar con los conceptos sanitarios favorables de los proveedores (directos y distribuidores), de pollo, pescado, carne y derivados, leche y derivados y productos a base de huevo. En caso que el proveedor cuente con la gestión de solicitud de visita a la autoridad sanitaria competente, se aceptará si presenta los soportes respectivos.
- Para el caso de los proveedores de pollo, carne y derivados, deben contar el concepto sanitario o la autorización sanitaria vigente emitida por la autoridad sanitaria competente.
- Los conceptos sanitarios no deben tener fecha de expedición superior a un (1) año.
- Se permitirán conceptos favorables con observaciones en el caso de plantas de alimentos visitadas por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA. La fecha de los conceptos no debe ser superior a un año.
- En el marco de la emergencia sanitaria por causa del coronavirus COVID-19, el concepto sanitario de los proveedores puede tener fecha de expedición mayor a un año, sin embargo, el proveedor debe realizar la solicitud de visita ante la autoridad sanitaria competente.
- Todos los alimentos envasados y empacados deben cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y aquellas que la complementen o modifiquen, o las normas específicas de cada alimento. En caso que los alimentos cárnicos se adquieran en expendios de carne, el rótulo del alimento deberá contar con la información mínima: proveedor, dirección del proveedor, tipo de alimento (corte).
- El plan de compras debe elaborarse e implementarse de acuerdo a lo establecido en el procedimiento entrega de apoyos alimentarios a servicios sociales de la SDIS, publicado en la página web de la entidad.
- El helado debe presentar en su rotulado la descripción de peso en gramos.
- Se deberán adquirir los alimentos de todos los grupos (carnes, lácteos, abarrotes, fruver) para las preparaciones de mínimo tres (3) días de operación.
- El plan de compras debe ser acorde a la minuta de alimentos (ciclo de menús, análisis nutricionales y minuta patrón) avalados por la Subdirección de nutrición.
- Así mismo, se deben implementar los instructivos y formatos que comprenden el procedimiento «Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales» en las diferentes etapas del servicio: a. instructivo recibo de alimentos, b. instructivo almacenamiento de alimentos, c. instructivo preparación de alimentos, d. instructivo servido y distribución de alimentos e. instructivo compra directa de alimentos para operadores, que comprenden las Buenas Prácticas de Manufactura, documentos que deben ser aplicados a partir del primero día de la prestación del servicio social.

1.4.2.2. Transporte de alimentos

Para el transporte de alimentos se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, Resoluciones 240 y 242 de 2013, Resolución 2505 de 2004 y aquellas normas vigentes concordantes, complementarias y modificatorias y demás normas vigentes.

La unidad operativa debe contar con las actas de inspección, vigilancia y control de los vehículos que transportan los alimentos, con concepto sanitario cumple o favorable, con fecha de expedición no superior a un año. En los casos donde el acta de inspección, vigilancia y control refiera vigencia, esta será el período aplicado.

Los vehículos que transportan pollo, carne y/o derivados pueden contar con autorización sanitaria emitida por la entidad correspondiente.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20220531-152328-c3e275-78064833
2022-05-31T18:00:51-05:00 - Pagina 18 de 33

Durante la emergencia sanitaria por causa del coronavirus COVID-19, el asociado debe solicitar y verificar que sus proveedores den cumplimiento a los lineamientos para el sector de alimentos y bebidas en Colombia ante la declaración de emergencia sanitaria por el COVID-19, emitidos por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA el 19 de marzo de 2020; así como los lineamientos para el sector productivo de productos farmacéuticos, alimentos y bebidas en Colombia durante la fase de mitigación, emitidos por el Ministerio de Salud y Protección Social en abril de 2020, y demás lineamientos, procedimientos u orientaciones que se emitan en el marco de la alerta sanitaria por SARS-CoV-2 (COVID-19).

1.4.2.3. Recepción de Alimentos

La recepción de alimentos contempla las características y referencias que se deben tener en cuenta para la producción de alimentos, además de mantener el control sobre el inventario de los alimentos.

Al momento de la recepción de alimentos el asociado debe implementar lo establecido en el instructivo de «Recibo de alimentos» y los formatos contratistas.

En ningún caso se puede permitir que los alimentos tengan contacto directo con el suelo, por lo tanto, se deben usar estibas plásticas o canastillas como base.

Instrumentos para la recepción de alimentos

El asociado debe cumplir lo estipulado en el instructivo «recibo de alimentos» publicado en el SIG de la página web de la SDIS.

El asociado debe disponer de los elementos necesarios que permitan ejercer un estricto control sobre los alimentos adquiridos.
Los instrumentos y utensilios empleados para la recepción de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso, a la corrosión y a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección.

Personal para recepción de alimentos

El asociado es el responsable del cumplimiento de los requisitos de calidad, cantidad, oportunidad y logística para la recepción de alimentos empleados en la ejecución del convenio.

La recepción estará en cabeza del coordinador o quien haga sus veces del centro con el apoyo del personal manipulador de alimentos. En ningún caso la recepción de materia prima será realizada por personal diferente al mencionado.
Los manipuladores de alimentos, en un tiempo no mayor a quince (15) días hábiles a partir de la fecha de la firma del acta de inicio, deben contar con el entrenamiento en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo de cada grupo de alimentos que se describen en el procedimiento operación entrega de apoyos alimentarios de los servicios sociales en la tabla “Criterios mínimos de aceptación y rechazo de alimentos”, así como la normatividad relacionada con rotulado de alimentos, Resolución 5109 de 2005 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20220531-152328-c3e275-78064833
2022-05-31T18:00:51-05:00 - Pagina 19 de 33

La capacitación en la recepción de alimentos al personal manipulador debe llevarse a cabo cada vez que se realice cambio de responsable. El asociado debe presentar los soportes de capacitación a la supervisión y/o interventoría de la SDIS, cuando sean requeridos.

Si en las visitas por parte de la supervisión y/o interventoría de la SDIS, se evidencia que los manipuladores de alimentos deben reforzar el conocimiento en los criterios de aceptación y rechazo de los alimentos, esta capacitación se debe realizar nuevamente a solicitud de la supervisión y/o interventoría.

Todo el personal encargado de la recepción de alimentos debe conocer las cantidades y presentaciones que serán entregadas por el proveedor, así como las especificaciones organolépticas de cada uno de los alimentos a recibir. El cual debe contar con la dotación apropiada, especificada en el ítem dotación personal manipulador de alimentos según la tabla 38 del componente de ambientes adecuados y seguros y cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura - BPM establecidas en la normativa vigente y en el presente anexo técnico.

Durante la emergencia sanitaria por causa del coronavirus COVID-19, el asociado debe realizar los procesos de limpieza y desinfección a los alimentos y empaques de estos, inmediatamente llegan al servicio de alimentación del Centro de atención transitoria y antes de su almacenamiento, de acuerdo a lo establecido en el plan de saneamiento.

1.4.2.4. Almacenamiento de alimentos

- Los alimentos que requieren cadena de frío deben ser almacenados en condiciones de temperatura de seguridad refrigeración (entre 0° y 4º C +/- 2º C) o temperatura de seguridad congelación (entre -8º C y -18°C o menor) dependiendo del tiempo de conservación deseado.
- Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos períodos de vida útil, deben almacenarse a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar y sin presencia de humedad. Se deben ubicar en estanterías de manera organizada.
- Los alimentos perecederos se deben almacenar a temperatura de refrigeración o congelación, ubicándose en los equipos correspondientes de manera organizada y con un rotulo que indique en forma legible: nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de vencimiento (si aplica) o fecha prevista para uso, número de lote (si aplica) y contenido neto. Este rótulo debe ser ubicado en forma visible y el material puede ser: cinta de enmascarar, papel adhesivo, marcador permanente. En todo caso el asociado debe garantizar que los alimentos permanezcan debidamente rotulados.
- Los huevos deben ser almacenados a temperatura ambiente (no superior a 25 °C), en un recipiente plástico higienizado, el cual deberá estar rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original (el cual se debe cortar y guardar). En los casos en los que la temperatura ambiente supere los 25°C, los huevos deberán ser refrigerados garantizando la inocuidad de los mismos.
- Los alimentos como frutas, verduras y hortalizas, que por su naturaleza no sea necesario mantener en refrigeración, se deben almacenar en canastillas plásticas a temperatura ambiente teniendo la precaución que no se llenen de manera tal que sufran daño mecánico los alimentos del fondo por sobrepeso y los superiores por fricción con otra canastilla. Se recomienda no apilar más de seis (6) canastillas y mantenerlas separadas de la pared y el suelo, de tal forma que se facilite la higienización y circulación del aire. Estos alimentos deben estar separados de los abarrotes y lácteos tipo UHT.
- Debe realizarse limpieza y desinfección periódica a las canastillas y estantería, situación que debe quedar reflejada en el formato «lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas» publicado en el SIG de la página web de la SDIS.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20220531-152328-c3e2775-78064833
2022-05-31T18:00:51-05:00 - Pagina 20 de 33

- En el almacenamiento de alimentos en refrigeradores y congeladores, se debe evitar la contaminación cruzada, para esto es necesario que los alimentos sean seleccionados, alistados y empacados en recipientes herméticos o bolsas de polietileno transparentes cerradas de acuerdo al peso de los alimentos, las cuales tendrán un solo uso, es decir, no podrán ser reutilizables. Estas deben ser identificadas y rotuladas antes de someter a refrigeración o congelación.
- Las carnes deberán estar separadas en bolsas por especie, en recipientes plásticos o sobre bandejas plásticas, evitando los goteos o las fugas.
- Los espacios destinados para el almacenamiento tanto en refrigeración como congelación de carnes no deben ser utilizados para frutas, leche y derivados, verduras y hortalizas.
- Los alimentos perecederos, tales como, carne y derivados, pollo, pescado, deben almacenarse de forma separada, bajo condiciones de refrigeración o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con alimentos preparados o listos para el consumo.
- No se debe saturar el refrigerador o el congelador. Si no hay espacio entre los diferentes alimentos, el aire no puede circular y la distribución de la temperatura se verá afectada y por ende la vida útil de los alimentos almacenados.
- El almacenamiento de alimentos preparados como ensaladas y jugos del mismo día, debe realizarse en recipientes cerrados o herméticos, que garanticen el aislamiento de los alimentos, rotulados (nombre de la preparación, fecha de la preparación y de consumo) y separados de los alimentos crudos.

Área de almacenamiento de alimentos

Las condiciones que se deben garantizar son:

- Las áreas de almacenamiento deben ser acordes con las cantidades de alimentos a almacenar, contar con el espacio necesario para la ubicación de los equipos de refrigeración y congelación, canastillas de almacenamiento, recipientes de almacenamiento, estanterías, estibas, pasillos para el tránsito del personal, y contar con suficiente espacio de separación de las canastillas con las paredes.
- Se debe contar con zonas de trabajo para pesar, clasificar y seleccionar los alimentos. Estas áreas pueden estar ubicadas en el área de almacenamiento o en espacios adyacentes a la misma; pero en ningún caso en el área de preparación de alimentos o en el área de higienización.
- El área destinada para el almacenamiento debe estar protegida de los rayos solares directos.

1.4.2.5. Pre-alistamiento de alimentos

Para este proceso el asociado debe garantizar los siguientes pasos: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado y pesado de los alimentos.
Con el fin de evitar la contaminación cruzada en el proceso de pre-alistamiento y preparación de alimentos, el asociado deberá emplear tablas de picar de colores y de material higiénico sanitario, de la siguiente manera:

- **Amarillo:** Pescado y pollo.
- **Roja:** Carne de res y cerdo.
- **Verde:** Frutas, verduras y hortalizas
- **Blanca:** Queso
- **Azul:** Tubérculos y plátanos.
- **Café:** Carnes preparadas.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20220531-152328-c3e275-78064833
2022-05-31T18:00:51-05:00 - Pagina 21 de 33

El asociado debe implementar la clasificación de las tablas de picar de acuerdo con los colores establecidos y publicar avisos alusivos al uso adecuado de las mismas en un lugar visible para los manipuladores de alimentos. Además, se deberán higienizar las tablas de picar en cada cambio de alimento.

Nota: las dimensiones de las tablas de picado deben ser acordes al tamaño de los alimentos a preparar.

1.4.2.6. Preparación de los alimentos

- El asociado debe implementar lo establecido en el instructivo: «preparación de alimentos» y los formatos contratistas, publicados en el SIG de la página web de la SDIS.
- En la preparación de los menús, los primeros alimentos a preparar son aquellos que involucran procesos térmicos tales como sopas, arroz, granos, tubérculos, pastas, etc., y los últimos a preparar serán los que no requieren ningún tipo de tratamiento térmico como jugos, ensaladas crudas y algunas salsas, con el fin de prevenir contaminación microbiana, que se puede presentar por exceso de manipulación , cuando estos alimentos se preparan con mucho tiempo de antelación y no se conservan a temperatura de refrigeración (4 +/- 2 °C).
- El tiempo de cocción de las sopas depende del tipo de sopa, la cantidad a preparar y se debe controlar el tiempo de cocción para evitar perdida de características organolépticas y calidad del aporte nutricional.
- En caso de que el centro cuente con un horno microondas, este puede ser utilizado para el proceso de descongelación, siempre y cuando el alimento sea transferido en forma inmediata al proceso de cocción. Se debe tener en cuenta que no es recomendable manejar grandes cantidades de alimento para descongelar en el horno microondas, y este proceso debe llevarse por tiempos reducidos.
- El color, sabor, aroma y textura deben ser característicos en cada uno de los alimentos a ofrecer. Las carnes y derivados deben ser de textura y consistencia blanda y su preparación debe permitir un consumo fácil y oportuno en los diferentes procesos como son masticación y deglución. Se recomienda ofrecerlos preferiblemente en salsas espesas.
- Las hortalizas y verduras en sus diferentes presentaciones y preparaciones deben ser frescas, crujientes, sin variación en la vaina, color y aroma característico para su consumo.

Nota: Durante la emergencia sanitaria por causa del coronavirus COVID-19, las manipuladoras deben procurar mantener una distancia mínima de 2 metros entre cada uno, así los lineamientos para controlar y mitigar el coronavirus COVID –19.

Esta área no debe ser accesible a los participantes, para lo cual debe instalarse en un lugar visible y estratégico un aviso que diga prohibido el ingreso a personal no autorizado.

Área para la preparación de alimentos

Una adecuada instalación y distribución de la cocina, incidirá notoriamente en las correctas actividades de higienización y prevención de la contaminación cruzada, para lo cual se debe tener en cuenta lo siguiente:

En el espacio destinado para la preparación de alimentos se debe realizar la distribución física o espacial en cuatro (4) zonas básicas, debidamente señalizadas, con el propósito de evitar o disminuir el riesgo de la contaminación cruzada. A continuación se señalan estas zonas:

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20220531-152328-c3e2775-78064833
2022-05-31T18:00:51-05:00 - Pagina 22 de 33

- Zona fría: Esta zona debe estar destinada para el prealistamiento y preparación de los jugos y las ensaladas crudas. Como estos alimentos no son sometidos a procesos de cocción, tienen riesgo de contaminación en cualquiera de las etapas de preparación y, por tanto, es indispensable que se encuentre perfectamente definida la separación con las demás zonas. Este espacio deberá ser de fácil higienización y libre de elementos ajenos al lugar; debe contar con la mesa o mesas de trabajo (en material higiénico sanitario) suficientes para el pelado, cortado e higienización de las frutas, verduras y hortalizas, además de espacio para la ubicación de la licuadora industrial y los recipientes de alimentos necesarios para la actividad.
- Dentro de esta zona, no se deben realizar actividades como el alistamiento y porcionado de las carnes frescas, pollo, pescado y pelado de los tubérculos, ya que generalmente estos productos presentan una elevada carga microbiana que puede ocasionar contaminación cruzada.
- Zona caliente: Esta zona debe estar destinada para la preparación de alimentos calientes o cocidos y la ubicación de los equipos necesarios para esta actividad, debe contar con un espacio para una mesa auxiliar de trabajo (en material higiénico sanitario) como apoyo en el alistamiento y servido de los alimentos. Se deben facilitar condiciones de ventilación y evitar en lo posible que se encuentre cerca de las zonas de preparación de jugos y ensaladas crudas o de los equipos de refrigeración y congelación.
- Zona para pre-alistamiento de alimentos crudos: Esta zona debe estar destinada para el pre-alistamiento de aquellos alimentos como carnes frescas, pollo, pescado, tubérculos o cualquier otro alimento que por su naturaleza requiera tratamiento térmico. Dentro de esta zona, no se deben realizar actividades de alistamiento y porcionado de alimentos diferentes para los que se encuentra destinada, ya que puede ocasionar contaminación cruzada.
- Zona de higienización: Debe contar como mínimo con un lavaplatos que permita el lavado y desinfección de los elementos propios del proceso, con espacio para la ubicación del menaje sucio, el escurrido del mismo una vez higienizado y el almacenamiento. El lavaplatos utilizado para realizar el proceso de desinfección, debe ser de capacidad acorde a la cantidad de menaje, cubiertos, utensilios, recipientes, ollas a higienizar y mantenerse en condiciones de limpieza y desinfección. En caso de utilizar otra zona adicional para la higienización de ollas y recipientes grandes, esta debe permanecer en perfecto estado de limpieza y desinfección.

Por la naturaleza de las actividades que se realizan allí, debe existir una separación física o espacial bien definida de las otras zonas. En caso de no existir separación física, debe tenerse cuidado al lavar y desinfectar los utensilios, evitando salpicar y contaminar los alimentos. Se aclara que esta zona es de uso exclusivo para la higienización de los elementos propios de la preparación de alimentos, por tanto, está prohibido su uso para procesos de limpieza y desinfección de elementos de aseo y otros ajenos a esta.

Se debe instalar lavamanos con grifo de accionamiento no manual dotado con dispensador de jabón desinfectante, toallas desechables o equipos automáticos para el secado de manos, debidamente señalizado, ubicado en las áreas de elaboración o próximos a estas para la higiene del personal manipulador de alimentos y para facilitar la supervisión y/o interventoría de estas prácticas.

Durante la emergencia sanitaria por causa del coronavirus COVID-19, el asociado debe incluir en el plan de saneamiento, e implementar el procedimiento para el manejo, limpieza y desinfección de los recipientes que entregan los participantes.

1.4.2.7. Servido y distribución

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20220531-152328-c3e2775-78064833
2022-05-31T18:00:51-05:00 - Pagina 23 de 33

- Estas operaciones deben realizarse en forma secuencial, de modo que se evite la contaminación microbiana de los alimentos.
- El asociado debe implementar lo establecido en el instructivo «Servido y distribución de alimentos», documentos y formatos, publicados en el SIG de la página web de la SDIS.
- Para alimentos sin proceso de cocción se deben garantizar temperaturas de refrigeración (temperatura de seguridad entre 0°C y 4°C no mayor a 4 ºC +/- 2 ºC) y para alimentos con proceso de cocción se debe garantizar una temperatura mayor a 60 °C, desde el inicio hasta el final del servicio.
- Las preparaciones peto de maíz dulce y arroz con leche, deben ser preparadas el mismo día de distribución y podrán suministrarse a temperatura de refrigeración 4+/-2 o temperatura mayor a 60ºC, y en ningún caso estas preparaciones podrán suministrarse a ambiente.
- Las verduras deben servirse calientes se mantendrán en una temperatura mayor a 60 °C.
- Para el servido de los postres a base de frutas se debe mantener a temperatura no mayor de 4ºC +/- 2 ºC.
- En ningún caso los alimentos preparados deben someterse a variaciones de temperatura, que pongan en riesgo la inocuidad del alimento; para el caso de los alimentos calientes, se debe evitar la práctica de apagar el fogón y dejar en reposo los alimentos para luego volver a ser calentados. La manera correcta de conservar los alimentos calientes es siempre asegurando temperaturas por encima de 60°C.
- Los aderezos como yogurt, crema de leche, leche condensada, uvas pasas, queso (rallado o en cubos) y helado que hacen parte de los postres a base de frutas, deben adicionarse en el momento del servido, sobre la porción individual.
- El peso servido del alimento tajada de aguacate incluye la cáscara.
- Para la preparación de ensaladas que contengan ingredientes como limón, miel de abejas, mayonesa, crema de leche, entre otros; estos deberán adicionarse durante la preparación de las mismas.
- De ninguna manera se permite preparar o mezclar alimentos frescos con sobrantes de comidas preparadas de días anteriores o adicionar cualquier tipo de aditivos o sustancias que ayuden a enmascarar las preparaciones frescas.
- Se debe garantizar al participante el total de los componentes del menú de acuerdo al ciclo de menús establecido.
- Se debe asegurar una presentación adecuada y agradable de cada una de las preparaciones.
- Se deben servir los alimentos en menaje y bandejas en buen estado, higienizado y seco.
- Durante el servido no se deben manipular los alimentos directamente con las manos, sino utilizar utensilios como pinzas, cucharas, trinches o tenedores, entre otros.
- Los alimentos como jugos pueden ser servidos máximo con 20 minutos de anticipación a su distribución, asegurando la temperatura de refrigeración (temperatura de seguridad entre 0°C y 4°C +/- 2 °C)
- La distribución de alimentos la realizará exclusivamente el personal destinado para tal efecto y con los instrumentos y elementos destinados para este fin.
- La variación del gramaje en los alimentos servidos está definida de la siguiente manera: Alimentos proteicos de origen animal 100 % del peso establecido y 10% por encima del peso establecido en la minuta patrón. Los demás grupos de alimentos el 10% en peso de tolerancia por debajo y 10% por encima del peso establecido en la minuta patrón.
- El control del gramaje de las sopas se realizará por peso (gramos) al ser una preparación de mezcla entre líquidos y sólidos, el peso servido de cada plato debe ser homogéneo según los ingredientes establecidos en la minuta patrón.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20220531-152328-c3e275-78064833
2022-05-31T18:00:51-05:00 - Pagina 24 de 33

- El color, sabor, aroma y consistencia deben ser característicos en cada una de las preparaciones listas para servir.
- En caso de que un participante solicite un vaso con agua, el asociado deberá suministrarlo.
- Tomar los vasos por las bases, las tazas por las asas, los platos por los bordes y los cubiertos por el mango.
- La distribución de alimentos la realizará exclusivamente el personal destinado para tal efecto, sin embargo, cuando sea requerido la distribución o asistencia de la alimentación por personal diferente este debe cumplir los mismos requisitos para el manipulador de alimentos establecido en la resolución 2674 de 2013, en cuanto a estado de salud, educación y capacitación, prácticas higiénicas y medidas de protección.

Nota: únicamente se permitirá la entrega de alimentos que no requieren procesos térmicos como jugos y ensaladas sin temperaturas de refrigeración en los casos en donde los Centros de atención transitoria suministren alimentación a las personas mayores en un solo turno y las preparaciones no se encuentren expuestas al medio ambiente durante más de 20 minutos, así como adicionar los aderezos (salsas, quesos, vinagretas, azúcar entre otros) momentos antes del servido.

1.4.3. Otras condiciones para la manipulación de alimentos:

Toma diaria de muestras de alimentos

Dada la importancia de realizar seguimiento a la calidad de los alimentos, se hace necesario la toma de muestras de los alimentos suministrados en el Centro de atención transitoria, de manera diaria teniendo en cuenta lo establecido en el instructivo «Preparación de alimentos». así mismo el asociado debe implementar el formato “Formato relación muestras testigo”, para el seguimiento de la toma de muestras.

Nota: en caso de que se presente un brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria, la responsabilidad de llevar a cabo la toma de las muestras será del asociado.

Dotación personal manipulador de alimentos

Todo el personal que intervenga de manera directa o de manera ocasional en cualquiera de las etapas del proceso de operación de los servicios de alimentación, debe contar con las medidas de protección y usarla de manera completa, usarla correctamente, mantenerla en buen estado y en adecuadas condiciones de limpieza.

Esta dotación mínima de acuerdo a la normatividad legal vigente:

- Uniforme de color claro (excepto escala de grises) con cierre y/o broches, sin botones ni bolsillos.
- Calzado cerrado, sin cordones, de material resistente, antideslizante, impermeable y de tacón bajo, así como botas con las mismas características para las actividades de limpieza y desinfección de las áreas No se permitirán zapatos tipo crocs que presenten orificios.
- Gorro y/o cofia y/o malla.
- Tapabocas de material desechable de único uso (adicional mantener cubierta barba, bigote y patillas).
- Guantes en material impermeable no contaminante (para quien realice el lavado de utensilios y menaje, identificados por código de color de acuerdo al plan de saneamiento)., diferenciados por

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20220531-152328-c3e275-78064833
2022-05-31T18:00:51-05:00 - Pagina 25 de 33

código de color para lavado de utensilios y para aseo en general, de acuerdo a lo establecido en el presente anexo técnico.

- Peto de material impermeable liviano y color claro

El asociado debe garantizar la dotación al personal manipulador de alimentos y técnico en gastronomía de conformidad a la normativa vigente y según la descripción en frecuencia y cantidad realizada en la tabla 38 del componente de ambientes adecuados y seguros del presente anexo técnico garantizando. En ningún caso se podrán aceptar colores oscuros o aquellos que impidan evidenciar su limpieza.

Cuando se use peto plástico, deben permanecer atados al cuerpo en forma segura para evitar accidentes de trabajo.

La persona que realice la evacuación de residuos deberá usar el peto plástico (no usar el peto de tela) y posteriormente limpiarlo y desinfectarlo.

El Centro deberá contar con bata, cofia y tapabocas desechable (de un solo uso), para uso de visitantes. De ninguna manera, podrán ingresar a ninguna área del servicio de alimentación, las personas que no cuenten con esta protección. Adicionalmente, se deberá fijar un aviso al ingreso de estas áreas, que indique que no podrán ingresar personas si no cuentan con esta dotación.

El asociado debe disponer de avisos o advertencias al personal manipulador que indiquen el buen uso de la dotación. Así mismo, garantizar la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura en todos los procesos realizados en el servicio de alimentación del Centro de atención transitoria, así como la aplicación de las normas de higiene, limpieza y desinfección exigidos en el presente anexo técnico y los procedimientos establecidos por la SDIS y en la normativa sanitaria vigente, para garantizar la inocuidad de los alimentos.

Lavado de manos

Todo el personal que realice actividades en cualquiera de las etapas de almacenamiento, preparación, transporte o distribución debe aplicar lo establecido en el instructivo seguimiento de la operación del servicio de alimentación y en la Resolución 2674 de 2013, en lo relacionado con el adecuado lavado de manos.

Durante la emergencia sanitaria por causa del coronavirus COVID-19, el asociado debe realizar el lavado de manos de acuerdo a la normatividad, lineamientos, protocolos y orientaciones establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Documentación requerida para la manipulación de alimentos

De acuerdo con la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas concordantes, complementarias y modificatorias, el asociado deberá presentar y a mantener actualizados durante toda la ejecución del convenio, para todo el personal encargado de la manipulación de alimentos, los siguientes documentos:

Certificado Médico

El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica en la cual conste la aptitud o no para manipular alimentos; esta certificación debe ser expedida por médico que cuente con número de

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20220531-152328-c3e275-78064833
2022-05-31T18:00:51-05:00 - Pagina 26 de 33

registro profesional. El certificado tendrá una vigencia no superior a (1) año.

El asociado debe enviar al personal manipulador a efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una enfermedad infecciosa que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador. Los costos de estos reconocimientos médicos corren por cuenta del asociado.

En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

El asociado debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

Por consiguiente, es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea, entre otros. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo al asociado.

Plan de Capacitación

El asociado deberá tener un plan de capacitación continuo y permanente para todo el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan deberá ser mínimo de diez (10) horas en un año por lo cual se ajustara de acuerdo al tiempo de ejecución del convenio, sobre educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

Esta capacitación estará bajo la responsabilidad del asociado y podrá ser efectuado por el profesional en nutrición y dietética, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, éstas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, BPM y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.
El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con los procesos realizados en el centro.

En todo caso, el asociado debe demostrar a través del desempeño del personal manipulador de alimentos y la condición sanitaria del centro, la efectividad e impacto de la capacitación impartida.

Todo el personal manipulador de alimentos debe asistir a una charla de inducción sobre la operación del

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20220531-152328-c3e275-78064833
2022-05-31T18:00:51-05:00 - Pagina 27 de 33

servicio de alimentación, de mínimo una (1) hora, a cargo del profesional en nutrición y dietética de la unidad operativa, dentro de los cinco (5) primeros días hábiles contados a partir de la fecha de la firma del acta de inicio, la cual no está comprendida dentro de las diez (10) horas del plan de capacitación.

Cada vez que se realicen cambios de personal manipulador de alimentos el asociado deberá garantizar la inducción sobre la operación del servicio de alimentación al personal manipulador entrante, antes de iniciar actividades en el servicio de alimentación.

Nota: los documentos mencionados anteriormente (certificado médico, plan de capacitación, cronograma de capacitaciones y listados de asistencia como mínimo) deben reposar en el centro con los respectivos soportes y estar a disposición de la interventoría y/o supervisión de la SDIS.

Nota: En el marco de la emergencia sanitaria por causa del coronavirus COVID-19 y la normatividad vigente relacionada, los cursos, capacitaciones o charlas del plan de capacitación se podrán realizar a través de medios virtuales, dando cumplimiento con los respectivos soportes (registro fotográfico y material de apoyo utilizado para la capacitación).

Evidencias

Implementación de Procedimiento operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales publicado en el Sistema Integrado de Gestión SIG en la página web de la SDIS, junto con los instructivos y formatos asociados.

- Formato no controlado “Relación muestras testigo”:
- Conceptos sanitarios de los proveedores emitidos por la autoridad sanitaria, con vigencia no superior a un año.
- Plan de capacitación que contemple mínimo los siguientes aspectos: metodología, duración, docentes, cronograma (con mínimo 10 horas anuales), temas específicos a impartir (el enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde a la naturaleza del servicio).
- Soporte de socialización al personal manipulador el procedimiento operación de entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales publicados en el Sistema Integrado de Gestión SIG en la página web de la SDIS, junto con los instructivos y formatos aplicables al convenio de asociación.
- Soportes de capacitación: Formato control de asistencia capacitación totalmente diligenciado, test aplicados (si aplica en la metodología), informe de análisis de los resultados obtenidos, para determinar el cumplimiento del objetivo propuesto y la definición de las acciones frente a las oportunidades de mejora identificadas, y registros fotográficos de cada una de las actividades desarrolladas.
- Documentación manipuladores de alimentos: Certificación médica en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos, reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas; y soporte de capacitación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos de mínimo 10 horas en un año.
- Dotación manipuladores de alimentos: Uniforme de color claro (excepto escala de grises), cofia o gorro de tela o malla, tapabocas material desechable de un único uso, calzado cerrado, impermeable, antideslizante y de tacón bajo, guantes en material impermeable no contaminante (para quien realice el lavado de utensilios y menaje, identificados por código de color de acuerdo al plan de saneamiento), peto de material impermeable liviano y color claro (para quien realice el lavado de utensilios y menaje). Acta de entrega de dotación a manipuladores.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20220531-152328-c3e275-78064833
2022-05-31T18:00:51-05:00 - Pagina 28 de 33

- Avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas durante la manipulación de alimentos, establecidos en el área del servicio de alimentación.
- Plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo el cual contiene como mínimo: cronograma y hojas de vida de cada uno de los equipos, en donde se reflejen las características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos.

1.4.4. Plan de Saneamiento – PS

El asociado deberá adoptar lo establecido en la Guía del Plan de Saneamiento publicada en el Sistema Integrado de Gestión SIG en la página web de la SDIS, documento que deberá ser ajustado de acuerdo a la particularidad del servicio, así mismo, deberá aplicar los formatos establecidos en la guía. Este deberá estar dispuesto digitalmente para su consulta por parte del personal a cargo de implementarlo o de la supervisión y/o interventoría.

El Plan de Saneamiento, es una exigencia dada por la normatividad sanitaria vigente y contemplada en la Resolución 2674 del 2013, Capítulo VI.

Así mismo, deberá incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y los responsables de los programas de limpieza y desinfección, gestión Integral de residuos sólidos, control de plagas y abastecimiento o suministro de agua potable.

Lo correspondiente al servicio de alimentación del plan de saneamiento será liderado por el profesional en nutrición y dietética.

El Plan de Saneamiento debe contemplar la totalidad de áreas de la unidad operativa

El asociado debe cumplir con las siguientes actividades:

- Planear e implementar actividades para dar a conocer al personal, el contenido del Plan de saneamiento del Centro de atención transitoria.
- Garantizar que el personal de servicios generales y manipuladoras de alimentos den cumplimiento a lo establecido en los programas contenidos en el Plan de Saneamiento, así como establecer la frecuencia y la persona responsable de los procedimientos de saneamiento.
- Realizar evaluaciones periódicas del Plan de Saneamiento, a fin de reducir los riesgos a la salud y al ambiente, mediante la verificación de los procesos, procedimientos, planes, programas, instructivos, formatos y actividades necesarias.
- Actualizar el Plan de Saneamiento teniendo en cuenta el seguimiento, las evaluaciones habituales y las recomendaciones de la autoridad sanitaria competente.

El asociado se obliga a presentar el documento del Plan de Saneamiento del Centro de cuidado transitorio dentro de los 15 días calendarios a partir de la fecha de la firma del acta de inicio. Si el equipo técnico de la Subdirección para la Vejez realiza observaciones a dicho documento el asociado se obliga a realizar los ajustes a que haya lugar, en un tiempo máximo dentro de los ocho (8) días calendarios siguientes al requerimiento por parte del supervisor y/o interventor.

El coordinador de la unidad operativa realizará la socialización del Plan de Saneamiento al personal de la modalidad de cuidado transitorio dentro del primer mes de la ejecución del convenio y cada vez que ajuste en plan.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20220531-152328-c3e275-78064833
2022-05-31T18:00:51-05:00 - Pagina 29 de 33

Nota: el asociado debe adoptar la normatividad, lineamientos, protocolos y orientaciones establecidas en el marco la emergencia sanitaria por causa del coronavirus COVID-19, por lo cual el asociado debe ajustar e incluir en el plan de saneamiento actividades y procedimientos, requeridos durante la emergencia sanitaria.

Actualización del Plan de Saneamiento

El Plan de Saneamiento debe ser sometido a revisiones periódicas por el asociado, esto con el fin de realizar las actualizaciones correspondientes cuando se requieran cambios en su contenido por parte del equipo técnico de la Subdirección para la Vejez, por ejemplo, en los procedimientos, formatos de registros y fichas técnicas. Dichos cambios serán realizados por el coordinador del centro.

Seguimiento y control de la ejecución del Plan de Saneamiento

El Plan de Saneamiento debe ser elaborado exclusivamente para cada centro y debe estar disponible al alcance de todo el personal que participa en las actividades que lo contempla, así mismo, debe socializarse cada vez que sea necesario involucrando a todo el personal que realice las labores de saneamiento incluida la dirección (coordinadores, equipo administrativo y representante legal) del centro.

De igual forma, el asociado facilitará los medios necesarios para la socialización, difusión y consulta permanente por parte del personal las veces que sean requeridas.

El asociado está obligado a implementar la guía del Plan de Saneamiento, estableciendo acciones de autocontrol teniendo como soporte de verificación el diligenciamiento de las listas de chequeo de cada uno de los programas establecidos.

Evidencias

- Plan de saneamiento ajustado al servicio de acuerdo a lo establecido en la Guía Plan de saneamiento de la SDIS y el formato Declaración de Compromiso, enviados a la subdirección de vejez a los quince (15) días calendario a partir de la fecha de la firma del acta de inicio.
- Soportes de capacitación del plan de saneamiento: Formato control de asistencia capacitación, test aplicados, informe de análisis de los resultados obtenidos, para determinar el cumplimiento del objetivo propuesto y la definición de las acciones frente a las oportunidades de mejora identificadas y registros fotográficos de cada una de las actividades desarrolladas.
- Soportes de la aplicación de los formatos asociados.

SONIA GISELLE TOVAR JIMÉNEZ
SUBDIRECTORA PARA LA VEJEZ

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20220531-152328-c3e275-78064833
2022-05-31T18:00:51-05:00 - Pagina 30 de 33

Revisó y ajustó:

Sandra Carolina Fajardo Ruano	Aspectos Técnicos Subdirección para la Vejez	
Melany Andrea Fandiño Martínez	Aspectos Técnicos Componente Nutricional -Subdirección para la Vejez	
Jacqueline Londoño González	Subdirección de Nutrición	
Ana María Ángel Correa	Equipo Subdirección de Nutrición	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20220531-152328-c3e275-78064833
2022-05-31T18:00:51-05:00 - Pagina 31 de 33

REGISTRO DE FIRMAS ELECTRONICAS

2 de 3 Anexo Tecnico Nutricion y Salubridad Modalidad cuidado transitorio mayo 22 (4)

SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL

gestionado por: azsign.com.co

Id Acuerdo: 20220531-152328-c3e275-78064833 Creación: 2022-05-31 15:23:28

Estado: Finalizado Finalización: 2022-05-31 18:00:48

Escanee el código para verificación

Elaboración: Ana María Ángel Correa

ANA MARIA ANGEL CORREA
Ana María Ángel Correa
31168481
acorrea1@sdis.gov.co
Líder - Equipo Técnico
Subdirección de Nutrición

Elaboración: Jacqueline Londoño González

JACQUELINE LONDOÑO
51685579
jlondonog@sdis.gov.co
Subdirectora Nutrición

Elaboración: Melany Andrea Fandiño Martínez

mfandinom@sdis.gov.co

Elaboración: Sandra Carolina Fajardo Ruano

Sandra Carolina Fajardo Ruano

sfajardor@sdis.gov.co
Líder Servicio Integral de Bienestar y Cuidado para Personas Mayores
Secretaría Distrital de Integración Social

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20220531-152328-c3e275-78064833
2022-05-31T18:00:51-05:00 - Pagina 32 de 33

REGISTRO DE FIRMAS ELECTRONICAS

2 de 3 Anexo Tecnico Nutricion y Salubridad Modalidad cuidado transitorio mayo 22 (4)

SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL

gestionado por: azsign.com.co

Id Acuerdo: 20220531-152328-c3e275-78064833 Creación: 2022-05-31 15:23:28

Estado: Finalizado Finalización: 2022-05-31 18:00:48

Escanee el código para verificación

Elaboración: Sonia Giselle Tovar Jimenez

Sonia Giselle Tovar Jimenez

stovar@sdis.gov.co
Subdirectora para la Vejez
Integración Social

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20220531-152328-c3e275-78064833
2022-05-31T18:00:51-05:00 - Pagina 33 de 33

REPORTE DE TRAZABILIDAD

2 de 3 Anexo Tecnico Nutricion y Salubridad Modalidad cuidado transitorio mayo 22 (4)

SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL

gestionado por: azsign.com.co

Id Acuerdo: 20220531-152328-c3e275-78064833 Creación: 2022-05-31 15:23:28

Estado: Finalizado Finalización: 2022-05-31 18:00:48

Escanee el código para verificación

TRAMITE	PARTICIPANTE	ESTADO	ENVIO, LECTURA Y RESPUESTA
Elaboración	Sandra Carolina Fajardo Ruano sfajardor@sdis.gov.co Líder Servicio Integral de Bienestar y Cuidado para Secretaría Distrital de Integración Social	Aprobado	Env.: 2022-05-31 15:23:35 Lec.: 2022-05-31 15:32:57 Res.: 2022-05-31 15:33:34 IP Res.: 186.102.59.27
Elaboración	MELANY ANDREA FANDIÑO MARTINEZ mfandinom@sdis.gov.co	Aprobado	Env.: 2022-05-31 15:33:34 Lec.: 2022-05-31 16:29:03 Res.: 2022-05-31 16:29:16 IP Res.: 190.27.150.32
Elaboración	JACQUELINE LONDOÑO jlondonog@sdis.gov.co Subdirectora Nutrición	Aprobado	Env.: 2022-05-31 16:29:16 Lec.: 2022-05-31 17:48:46 Res.: 2022-05-31 17:48:57 IP Res.: 186.155.7.19
Elaboración	Ana Maria Angel Correa acorrea1@sdis.gov.co Líder - Equipo Técnico Subdirección de Nutrición	Aprobado	Env.: 2022-05-31 17:48:57 Lec.: 2022-05-31 17:52:46 Res.: 2022-05-31 17:53:04 IP Res.: 191.95.19.229
Elaboración	Sonia Giselle Tovar Jimenez stovar@sdis.gov.co Subdirectora para la Vejez Integración Social	Aprobado	Env.: 2022-05-31 17:53:04 Lec.: 2022-05-31 18:00:39 Res.: 2022-05-31 18:00:48 IP Res.: 186.155.7.19