Alcaldía de Medellín

SECRETARÍA DE PAZ Y DERECHOS HUMANOS
PROTOCOLO DE ALIMENTACIÓN - ALBERGUE

La alimentación será suministrada a la población en condición de desplazamiento forzado en proceso de valoración de solicitud de inscripción en el RUV o incluida con nuevas victimizaciones en el marco del conflicto armado interno.

1. MINUTA PATRÓN Y TIPOS DE DIETAS:

La alimentación será suministrada todos los días de la semana de lunes a domingo, sin ninguna interrupción ni cesión a terceros. El contratista diariamente ofrecerá a los usuarios institucionalizados la siguiente alimentación según grupo de edad: Desayuno, media mañana, almuerzo, algo, comida y merienda.

El contratista deberá hacer entrega una vez se dé inicio al contrato, de una propuesta de minuta patrón para tres (3) grupos de edad (1 a 5 años, de 6 a 12 años y 13 años en adelante) de acuerdo a las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes (RIEN) para la población colombiana del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar 2016, un ciclo de alimentación de 21 días para cada uno de los grupos de edad relacionados en la modalidad familia, y además deberá elaborar la lista de intercambio de los alimentos relacionados en el ciclo de menú.

La minuta patrón y el ciclo de menú deben ser elaborados por un profesional en Nutrición y Dietética. El ciclo de alimentación de esta propuesta debe ofrecer preparaciones diferentes para los menús de cada día, ofreciendo variedad en las preparaciones y en la presentación de los alimentos, estos menús deben ser diseñados especialmente para la población a atender, de acuerdo a sus características, patologías y cultura alimentaria. En este orden de ideas, y de conformidad con la Especificaciones Técnicas, para efectos de garantizar una atención con enfoque diferencial en términos de alimentación, de los grupos poblacionales albergados, la minuta y ciclo de alimentación deberá considerar e incorporar la rotación y preparación de alimentos según procedencia territorial y cosmogonía de la población albergada. El contratista deberá presentar una minuta patrón y un ciclo de menú diferencial para las comunidades indígenas y población afro.

Al momento de presentar la propuesta, se deberá incluir:

- La guía de preparaciones, desagregando los ingredientes y gramajes de cada uno de los alimentos que lo conforman, donde se indique la forma de preparación del componente del menú.
- El análisis nutricional del ciclo de menú, evaluando calorías, macronutrientes y micronutrientes (Para la inclusión de los requerimientos de micronutrientes remitirse a la resolución 3803 de 2016).

El ciclo de menú presentado deberá ser de obligatorio cumplimiento.

Tabla 1. Ejemplo de guía de preparaciones

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

Para el tamaño de las porciones de la minuta se tendrá como referente la LISTA DE INTERCAMBIO, 2023 elaborada por: Escuela de Nutrición y Dietética, Universidad de Antioquia.

Centro Administrativo Municipal CAM
Calle 44 N° 52-165. Código Postal 50015
Línea de Atención a la Ciudadanía: (57) 44 44 144
Conmutador: 385 5555 Medellín - Colombia

El ciclo de menú deberá contar anexo con la estandarización de porciones a través de los utensilios de servida, para garantizar la entrega de porciones uniformes de acuerdo a los gramajes establecidos y a los grupos de edad, lo cual deberá ser de completo entendimiento y dominio por parte del personal manipulador de alimentos y entregado junto a la propuesta de menú de 21 días.

El ciclo de menú y el documento de estandarización de porciones de servida, establecido por grupo de edad, deberán estar publicados en el servicio de alimentación de manera permanente, para consulta de las procesadoras de alimentos.

El contratista deberá realizar dotación de los utensilios de servida necesarios y estandarizados para cada tipo de alimento según tamaño de la porción establecida en la lista de intercambio; de igual forma los alimentos se servirán a los usuarios en vajilla, siempre, en buenas condiciones y los cubiertos no deben presentar daños ni defectos en su estructura.

El proponente deberá incluir en la propuesta escrita el ciclo de alimentación completo para el desayuno, media mañana, almuerzo, algo, comida y merienda, cumpliendo con las especificaciones técnicas relacionadas en estos términos de referencia.

Los menús del ciclo de alimentación propuesto, deben ser elaborados partiendo de una dieta normal, sin ningún tipo de restricción o modificación. A partir de esta dieta, se realizará la derivación de dietas (hiposódica, hipoglúcida, hipocalórica, hipoproteica, entre otras), para las patologías o condición nutricional requeridas en la población atendida, para lo cual el nutricionista del contratista tendrá como soporte la historia clínica o certificación médica de la patología del usuario y evaluación nutricional realizada, para lo cual se tendrá como registro una historia nutricional por usuario, estos soportes serán presentados a la supervisión mensualmente.

Será obligación del contratista suministrar la dieta derivada de acuerdo con la prescripción del médico, realizando las adaptaciones necesarias a la dieta normal, sin ningún costo adicional.

Para la implementación de las derivaciones de dietas, se debe tomar como base una dieta normal, según la minuta patrón para cada grupo de edad, de acuerdo a las Recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes (RIEN) para la población colombiana del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar. 2016.

2. CARACTERÍSTICAS DE LOS CICLOS DE MENÚ

En la elaboración de los ciclos de alimentación se debe tener en cuenta como mínimo las siguientes indicaciones:

2.1. Recomendaciones para los niños menores de 2 años.

El contratista deberá propender por estrategias para que las madres lactantes proporcionen como único alimento y bebida, a libre demanda, de día y de noche, leche materna a los menores de 6 meses.

La población menor de un año, debe tener un trato especial respecto a la alimentación ya que su organismo aún no está totalmente adaptado para el metabolismo de algunos alimentos, razón por la cual, el inicio de la alimentación complementaria se debe realizar con base en las recomendaciones del documento "Guías alimentarias basadas en alimentos para mujeres gestantes, madres en periodo de lactancia y niños y niñas menores de 2 años de Colombia". Julio de 2018.

La alimentación complementaria solo cubre un porcentaje de los requerimientos, por tanto se debe continuar con la leche materna.

En caso que la madre no esté lactando, se debe ofrecer al niño o niña formula láctea de inicio o continuación según la edad, en este caso el profesional de nutrición será quien evalúe las condiciones del menor y especifique la formula y las tomas respectivas. Aumentar la frecuencia de la alimentación complementaria a medida que el niño o la niña van creciendo y combinar las comidas principales con refrigerios.

Ésta atención nutricional realizada a menores de 1 año, será registrada en una historia nutricional individual y presentada mensualmente a la supervisión del contrato.

2.2. Recomendaciones para los demás grupos poblacionales.

• La bebida del desayuno debe ser saborizada con chocolate amargo, café, cocoa y chocolate en polvo, en la cantidad suficiente para lograr una bebida de buena calidad y sabor.

• Se debe incluir variedad en la porción de cereal del desayuno incluyendo diferentes tipos de productos de panadería, y panes, galletas de sal, tostadas, entre otros.

• El huevo debe ser tipo A y su preparación debe ser variada como: revuelto con guiso, revuelto solo, cocido entero, entre otras.

• Las carnes frías o embutidos a suministrar deben ser de la línea tipo estándar no de la línea económica, ofreciendo productos que cumplan con la norma NTC 1325, con un contenido nutricional en 100 gr del producto de 12 gr de proteína (9 gr proteína animal y 3 gr proteína vegetal) y de 1.5 mg de hierro.

• La porción de grasa del desayuno debe corresponder a margarina para untar o mantequilla. (Ejemplo: huevo revuelto).

• En la media mañana se deben incluir preparaciones como coladas, arroz con leche, avena, entre otras.

• En los 21 días del ciclo ofrecer como mínimo a la hora del almuerzo a cambio de sopa:

3 veces frijol, 2 veces lentejas y 2 veces garbanzos. Asumiendo que la porción de leguminosa equivale a una porción de cereal y adicionándole ½ porción de plátano o tubérculo (papa o plátano) para la preparación de la leguminosa.

• En los 21 días del ciclo ofrecer sancocho 2 veces a la hora del almuerzo.

• Los jugos de la media mañana y del almuerzo deben ser preparados con una porción de fruta natural de 80gr en peso neto o 90 gr de pulpa de fruta por usuario; en este último caso si los 90 gr de pulpa no son suficientes para obtener una bebida de las mismas características logradas con los 80 gr en peso neto de fruta natural; se deberán aumentar los gramos de pulpa por usuario. (Realizar rastreo microbiológico si es proveedor de pulpas).

• Los jugos están programados para ser preparados con una porción de azúcar, pero en caso de que se requiera por el tipo de fruta o pulpa a utilizar se le debe adicionar un poco más de esta.

• Se debe incluir gran variedad de frutas para los jugos, teniendo en cuenta el color de este y la preparación a ofrecer el mismo día.

• El jugo debe ser preparado en el servicio de alimentación, ofreciendo variedad en las frutas a utilizar, incluyendo como mínimo tomate de árbol, guayaba, piña, lulo, mango, maracuyá y mora. En el ciclo de alimentación se debe especificar la fruta a utilizar en cada uno de los jugos del día, se podrán programar mezclas de fruta, ejemplo piña con banano; no se podrá repetir más de tres veces en el ciclo, un mismo sabor de jugo.

• En la porción de acompañante o energético del almuerzo se debe incluir variedad en las preparaciones.

• La porción de verduras se puede incluir en otras preparaciones programadas para el día como sopas, arroz con verduras, tortas entre otras.

• En el ciclo de 21 días con la porción de verduras para ensalada se debe variar las preparaciones de la siguiente manera:

Centro Administrativo Municipal CAM
Calle 44 N° 52-165. Código Postal 50015
Línea de Atención a la Ciudadanía: (57) 44 44 144
Conmutador: 385 5555 Medellín - Colombia

12 días crudas, 3 días cocinadas, 3 días se intercambia por una fruta (Ej. banano) y 3 días incluidas en diferentes preparaciones (Ej. Torta de zanahoria). Los días en que se ofrece en el almuerzo la porción de verdura en forma de ensalada, ésta deben ir acompañada de aderezo (vinagreta, limón, mayonesa entre otros).

• En el grupo de los postres para programar en el almuerzo se pueden incluir alimentos del grupo de azúcares y dulces, tales como bocadillo, gelatina, masmelos, mermelada, panelita, entre otros. Teniendo cuidado de que sean productos de fácil masticación y deglución por parte de los usuarios.

• En los 21 días del ciclo de alimentación, se incluye lo siguiente con relación a la porción de carne del almuerzo y comida:

Tabla 2. Tipos de Carnes:

TIPO DE CARNE	ALMUERZO	COMIDA
Carne de res **corte de segunda** (preparaciones como carne molida, albóndigas, albondigón, entre otras)	5 veces	5 veces
Carne de res **corte de primera** (preparaciones como carne sudada, carne guisada, carne sofrita, gulasch, carne desmechada, entre otras)	3 veces	3 veces
Carne de cerdo (preparaciones como mondongo, gulasch, carne sudada, carne guisada, carne sofrita, entre otras)	3 veces	3 veces
Pescado (debe ser un **corte de primera** tipo róbalo, bagre o filete de merluza, en preparaciones como tortas, apanado, frito, entre otras)	3 veces	2 veces
Atún (debe ser en aceite, en preparaciones como Tortas fritas o al horno, picados, molde frío, entre otras).	2 veces	3 veces
Pollo (debe ser muslo, contra muslo o pechuga, en preparaciones como sudado, guisado, asado, frito, desmechado, apanado, moldes, entre otras).	3 veces	4 veces
Chicharrón carnudo (Esta preparación se debe dar en dos de los días de los fríjoles cargamanto)	2 veces	1 veces

• El peso de la carne es en crudo.

• Se debe tener en cuenta que la carne que se ofrece en el almuerzo debe ser diferente a la ofrecida en la comida.

• El gramaje del atún corresponde al producto en peso neto, después de drenado.

• El chicharrón que se ofrece debe ser de tipo chicharrón carnudo.

• El aceite a utilizar para la fritura y preparación de los alimentos debe ser vegetal, utilizando aceites de soya, girasol, canola, maíz. No se podrá utilizar manteca, aceite de origen animal, aceites de palma, algodón o coco o mezcla de estos.

• En el momento en que en el transcurso del contrato alguna o algunas de las preparaciones incluidas en los ciclos de alimentación presenten rechazo por parte de los usuarios, en más del 20 o 30% de los usuarios, se cambiará la preparación o preparaciones por otras de similar aporte nutricional, previa aprobación por parte del interventor o supervisor de la Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos.

• Todos los alimentos se deben preparar bien condimentados y aliñados, evitando los excesos, pero logrando un producto de buen sabor y presentación.

• En el diseño de los ciclos de alimentación se deben incluir preparaciones del agrado de la población objeto de atención.

• Todos los alimentos deben cumplir la normatividad que les aplique.

• No se podrá repetir una misma preparación más de tres veces en todo el ciclo de menú por momento de alimentación.

• No se podrá repetir la misma preparación en un mismo día en el almuerzo y la comida.

• Para la celebración de las fechas especiales dentro del albergue, durante la ejecución del contrato, (día de la madre, día del padre, navidad, días religiosos, entre otras) el contratista deberá realizar modificaciones en el menú del día correspondiente, ofreciendo un menú especial sin modificar el precio establecido para la alimentación. En la época navideña el contratista deberá ofrecer como mínimo a los usuarios en uno de los días un bocado navideño, compuesto por natilla y buñuelo.

3. GESTION DE PROVEEDORES

El contratista, al inicio del contrato, deberá presentar un documento donde relacione el programa de sistema de gestión de proveedores que permita la selección y seguimiento de los mismos, garantizando que cuentan con condiciones aptas para entregar productos (alimentos e insumos) de calidad, el cual deberá ser llevado a cabo durante la ejecución del contrato. El programa debe tener mínimamente lo siguiente:

Objetivo

Centro Administrativo Municipal CAM
Calle 44 N° 52-165. Código Postal 50015
Línea de Atención a la Ciudadanía: (57) 44 44 144
Conmutador: 385 5555 Medellín - Colombia

Alcance
Definiciones
Características de calidad (Especificaciones de materia prima)
Metodología de selección y seguimiento a proveedores Formato para el registro de control.

El contratista deberá garantizar que sus proveedores estén legalmente constituidos, para lo cual deberá contar con certificado de la cámara de comercio y concepto sanitario favorable emitido por la Secretaría de Salud.

El contratista deberá entregar 5 días hábiles posteriores a la adjudicación del contrato, mínimo dos opciones de marcas por cada producto que se utilizará en la ejecución del contrato, relacionadas en un documento anexo denominado listado de marcas, con los documentos soportes, ficha técnica actualizada del producto que reporte el registro sanitario INVIMA vigente, para verificación de las características generales y posterior aprobación por parte de la Supervisión.

Debe mantener durante la ejecución del contrato, las opciones de marcas aprobada, en el caso de presentarse algún inconveniente con un producto o proveedor, la autorización de cambio de marca deberá ser presentada a la supervisión dentro de los 5 días calendario antes de la implementación, explicando sus razones, adjuntando muestra física del alimento y ficha técnica del nuevo producto relacionando para la verificación el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria legible de cada una de ellas, el nombre del posible proveedor o producto y los exámenes que fueren del caso: microbiológico o fisicoquímicos para garantizar su calidad.

Además, el contratista debe garantizar que los proveedores cumplen con buenas prácticas de manufactura a través del Programa de gestión de proveedores y el seguimiento a las acciones de mejora implementadas.

4. PLANTA FÍSICA Y EQUIPOS

Es responsabilidad del contratista, contar con una planta física adecuada para realiza los procesos de recepción, almacenamiento, producción y distribución los alimentos, para lo cual deberá implementar las adaptaciones locativas mínimas requeridas para garantizar que el manejo de alimentos cumpla con la Resolución 2674 del 2013; dotándola de equipos, menaje, vajilla, utensilios e implementos requeridos para los procesos.

El contratista deberá presentar dentro de los cinco (5) primeros días de ejecución del contrato, la certificación o acta de inspección sanitaria vigente con concepto Favorable o Favorable condicionado de la sede a destinarse para el servicio de albergue, dicho concepto debe ser expedido por la Secretaría de Salud del Distrito.

Para el caso de sedes nuevas a destinarse para la prestación del servicio que por consiguiente no cuenten con concepto sanitario de la entidad competente, se otorgará

plazo de 1 semana contados a partir de la marcación del inicio del contrato, mediante la cual demuestren las gestiones y solicitudes efectuadas por el contratista para la solicitud de visita de inspección y plazo máximo de 1 mes para contar con dicho concepto sanitario.

5. CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS ALIMENTOS

Los alimentos a suministrar según el ciclo de menú deben ser de primera calidad, cumpliendo con lo exigido según las características generales de cada alimento, el empaque y rotulado establecidas en la normatividad vigente y lo estipulado en las Resoluciones 005109 de Diciembre 29 de 2005, Resolución 1506 de mayo 6 de 2011, 333 de febrero 10 de 2011 y 810 de 2021.

Además acorde con lo establecido en el título III capítulo I de la Resolución 2674 de 2013, la Resolución 3168 de 2015 y las normas que las modifiquen, con relación a la obligatoriedad del registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria, todos los alimentos deberán contar con el registro o permiso o notificación sanitario, excepto los que se eximen en dicho capítulo.

Todos los productos alimentarios que componen el ciclo de menú, deberán ser recibidos garantizando como mínimo el 50% de su vida útil al momento a utilizar.

Cuando se detecte productos que no cumplen con las características de materia prima, el contratista deberá identificarlos como “productos no conformes” e indicar por escrito el procedimiento para la disposición final de los mismos.

6. TRANSPORTE Y RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

El contratista deberá garantizar que la recepción se realice facilitando la verificación de la calidad y cantidad de los alimentos entregados, además, realizar la toma de temperatura de los alimentos recibidos en frío y registrarla en el formato establecido por el contratista.

La temperatura de estos alimentos refrigerados no podrá ser superior a 4ºC, lo cual será verificado por la Supervisión en las acciones de seguimiento a la recepción de los víveres, donde además, se verificarán la calidad de los alimentos de acuerdo a las especificaciones y las marcas de alimentos entregados.

El contratista deberá verificar que los alimentos sean transportados en vehículos que garanticen las adecuadas condiciones higiénico-sanitarias de éstos, asegurando que los de alto riesgo microbiológico como productos cárnicos y lácteos conserven la cadena de frío hasta el momento del recibo y almacenamiento en el servicio de alimentación, para lo cual deben emplear vehículos que tengan control de temperaturas.

Con el fin de garantizar la cadena de frío, el personal procesador del contratista, deberá realizar el control de temperatura de los equipos, registrando diariamente, dos veces al día este dato, en un formato establecido por el contratista y mantenerse en el servicio de alimentación.

Garantizar que el transporte de los alimentos se realice utilizando canastillas plásticas, costales de fibra o bolsas plásticas transparentes según el tipo de alimento; todos estos en adecuadas condiciones de limpieza. Cuando el transporte sea en canastillas, se deberá respetar un margen mínimo de 5 cm entre el borde superior de la canastilla y el tendido del producto, para evitar el deterioro de los alimentos cuando las canastillas sean apiladas.

Se permitirá el transporte en cajas de cartón para los alimentos donde su empaque original de fábrica es en esta presentación y no es reutilizado. Estos empaques no deben permanecer en el servicio de alimentación, para evitar cúmulo de desechos de reciclaje que generen riesgo de infestación de plagas.

El transporte de los alimentos debe realizarse de acuerdo con lo establecido en las Resoluciones 2674 de 2013 y 3168 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, así como en las demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan y deberá verificar la documentación correspondiente incluida la revisión técnica mecánica del vehículo.

El contratista debe realizar una evaluación de proveedores mesualmente, el cual debe contener como mínimo con la fecha, nombre del proveedor, aspectos a evaluar de acuerdo con la normatividad vigente respecto a calidad, condiciones de transporte, características de transporte y responsable de la evaluación, registrar la información en el formato establecido por el operador para este fin.

7. ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

Los alimentos deben ser almacenados dando cumplimiento al Artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.

Debe llevarse un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. (Método PEPS: consiste básicamente en darle salida del inventario a aquellos productos que se adquirieron primero, por lo que en los inventarios quedarán aquellos productos comprados más recientemente).

Los alimentos almacenados deberán ser rotulados con nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de vencimiento, fecha de apertura, en caso de haber sido abierto el empaque del alimento el cual se deben conservar y/o almacenar de manera tal que se garantice su inocuidad y cumplan con la normatividad de etiquetado de los mismos donde se pueda evidenciar la fecha de vencimiento, número de lote y forma de conservación

como mínimo, en caso de reenvasar los alimentos, estos empaques deberán estar rotulados (Lote, fecha de ingreso, fecha de vencimiento y fecha de apertura).

8. PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN:

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

Tabla 3. Horarios de distribución:

Desayuno	M/mañana	Almuerzo	Algo	Comida	Merienda
7:30 a 8:00 am	10:00 am	12:30pm	4:15 pm	7:00 pm	8:30 pm

Los anteriores son los horarios en los cuales los usuarios deben estar pasando al comedor, dichos horarios solamente podrán ser modificados por la Secretaría de La No-Violencia, y es responsabilidad del contratista su cumplimiento diario, no se podrán adelantar ni retrasar.

Diariamente el contratista deberá preparar las cantidades de alimentos correspondientes al menú programado para el día, según al censo de usuarios reportados y atendidos en la institución, registrados en un formato debidamente diligenciado y firmado por el responsable.

Se deberá asegurar que los alimentos fríos y clientes tengan la temperatura de servida adecuada (frio no mayores de 4 °C +/- 2 °C y caliente mayores de 60 °C). El contratista deberá elaborar y diligenciar diariamente un formato de inspección de alimentos, donde se consigne la temperatura de cada una de las preparaciones y la evaluación de las características organolépticas cuando salen del servicio de alimentación al proceso de distribución.

En el momento de la servida todas las preparaciones deberán cumplir con las características organolépticas de olor, sabor, textura, consistencia, color, presentación y temperatura requeridas, lo cual será evaluado por el supervisor y/o equipo de apoyo para el servicio de alimentación.

Se deberá guardar la alimentación de aquellos usuarios que por algún motivo (citas médicas, odontológicas, entre otras) no se encuentren en el albergue en el horario designado para cada comida, previo aviso por escrito por parte de los funcionarios que realizan las solicitudes.

Además de lo anterior, para el caso de las personas que han ingresado a medida de alojamiento temporal y se encuentren trabajando o estudiando se deberá garantizar la

alimentación requerida por fuera del albergue. Para estos casos se deberá empacar desayuno, media mañana, almuerzo, algo y cena según el turno u horarios de clases.

El contratista debe establecer formato donde se registre esta información, este formato debe contener como mínimo la fecha, nombre y firma del usuario y alimentación suministrada, esta información será verificada por parte de la supervisión.

Nota: Para el empaque de los alimentos, se debe evitar el uso de plástico de un solo uso de conformidad con lo establecido en el Acuerdo 020 de 2020.

9. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

La Supervisión verificará los resultados derivados del análisis microbiológico que el contratista a través de empresa certificada le realice a los alimentos referenciados en la siguiente tabla:

Tabla 2. Rastreo Microbiológico

TIPO DE RASTREO	MUESTRA
Alimentos Preparados	Jugo
	Ensalada
	Proteico
Materias primas de alto riesgo	Bebidas lácteas como yogur, kumis, leche, entre otros.
	Quesos como queso blanco, quesito, cuajada, entre otros.
	Pulpa de fruta (aplica solo si se utiliza este producto).
Frotis	Frotis de manos (una manipuladora diferente cada periodo).
	Frotis de superficies (pozuelo, mesones, equipos, vajilla, entre otros)
Placa	Ambiente

La verificación de la calidad microbiológica se llevará a cabo al inicio del contrato y posteriormente cada dos meses en el servicio de alimentación.

En caso de presentarse un resultado no conforme, el operador debe repetir en un término no mayor de 5 días hábiles o según lo requerido hasta que la prueba cumpla el parámetro. Deberá presentar ante la supervisión un análisis de la causa del resultado no conforme y el plan de mejora a realizar.

El operador deberá enviar a la supervisión, copia del reporte de los resultados de los rastreos microbiológicos cada que corresponda.

El contratista practicará la norma de guardar diariamente en congelación y como mínimo por 72 horas, una ración mínima (de arroz, sopa, bebida, ensalada) y la porción completa (de carne, acompañante, parva) de desayuno, almuerzo, comida, media mañana, y algo, en bolsa hermética previamente desinfectadas y debidamente rotulada (fecha, nombre del servicio y nombre del alimento), posibilitando la evaluación microbiológica en caso de brote alimentario. Cuando se considere pertinente, el Distrito de Medellín podrá solicitar al laboratorio rastreos microbiológicos y/o fisicoquímicos de alimentos, utensilios, superficies o personal (ejemplo: en caso de brote alimentario o cuando un alimento presente características no propias del mismo). Al igual estos costos serán asumidos por la empresa contratista.

10. MANEJO HIGIÉNICO SANITARIO

La prestación del servicio alimentario debe estar enmarcada bajo los lineamientos establecidos en la resolución 2674 de 2013 y las demás normas vigentes. La verificación de su cumplimiento, estará a cargo de la Supervisión.

Cuando la Supervisión observe situaciones que pueden poner en riesgo la salud pública, debe realizar inmediatamente el reporte al ente sanitario competente, para que se realice el procedimiento técnico y administrativo correspondiente.

Para contribuir al adecuado manejo higiénico sanitario el contratista deberá diseñar e implementar el documento Plan de saneamiento básico y deberá contar con los anexos correspondientes:

10.1. Plan de Saneamiento Básico

El Contratista debe diseñar un plan de saneamiento básico y presentarlo en medio digital a la supervisión a los diez (10) días hábiles después del inicio del contrato, para su aprobación e implementación, acorde a lo establecido en el capítulo VI, artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que lo complementen, el cual debe incluir como mínimo: objetivos, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas: Programa de limpieza y desinfección, programa de desechos sólidos, programa de control de plagas y programa de abastecimiento y suministro de aguas.

Adicional se debe contar con las fichas técnicas y hojas de seguridad de los agentes o sustancias que permanecerán en el servicio de alimentación para verificación por parte de la Supervisión.

10.1.1. Programa de limpieza y desinfección:

Este programa debe describir los procedimientos de limpieza y desinfección qué deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Para ello debe tener todos los POES (procedimientos operativos estandarizados de saneamiento), incluyendo los agentes y sustancias que se utilicen, indicando las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y la periodicidad de las actividades.

Además, dicho programa debe contemplar los formatos de registro diario, que contenga: fecha, responsable, procedimiento realizado, agente y dilución utilizada (partes por millón).Este formato debe mantenerse disponible en el servicio de alimentación para su revisión.

Para la aplicación de este programa, el contratista deberá implementar los siguientes productos y lineamientos para llevar a cabo los procesos de desinfección así:

En la desinfección de hortalizas para ensaladas, frutas (a excepción del banano), enlatados, huevos, quesos, pulpas y bebidas líquidas en bolsa, deberá utilizar solución desinfectante con ácido Perácetico a 80 ppm, por tiempo de inmersión recomendado para cada alimento.

Para la desinfección de vajilla y menaje, equipos, utensilios, superficies, canastillas, estibas y canecas, deberá utilizar solución desinfectante con amonio cuaternario de quinta generación a concentración de 60 ppm.

Para realizar el blanqueamiento de limpiones, traperos, pisos, paredes entre otros se podrá emplear el hipoclorito de sodio, el cual solo podrá ser utilizado única y exclusivamente para este fin y no para procesos de desinfección.

El contratista será responsable de mantener en óptimas condiciones de higiene y limpieza el servicio de alimentación en todo momento durante el período de ejecución, incluyendo áreas altas como techos, paredes, ventanas, barreras de protección y lámparas.

10.1.2. Programa de control de plagas:

Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

Este programa debe estar ajustado a las condiciones propias encontradas, teniendo en cuenta las diferentes áreas como son la de producción, almacenamiento, distribución y consumo.

El contratista deberá velar por la implementación de acciones que conlleven a la prevención de situaciones que eviten la infestación de plagas, para lo cual debe:

• Reparar las condiciones físicas del sitio de operación que permiten el ingreso de plagas o roedores (grietas, orificios, empates en pisos, paredes y techos, madrigueras en zonas aledañas, entre otros).
• Retirar los elementos en desuso o ajenos a la operación que pueden ser un factor de riesgo, y propicien albergue de plagas, saturen el espacio e impidan las actividades de limpieza.
• Garantizar un adecuado manejo de residuos sólidos, para evitar que estos sean fuente de alimento y albergue de plagas, teniendo en cuenta que los residuos y sobras que se originan, deben ser desechados para manejo por la empresa de recolección de basuras de la ciudad. Los desechos no podrán ser donados ni regalados a ninguna persona natural o jurídica.
• Aplicación de productos (control químico o biológico): antes de comenzar la ejecución debe realizarse una fumigación, si se evidencia infestación de plagas, se deberá realizar la fumigación máximo en dos (2) días hábiles siguiente al reporte, teniendo en cuenta que para el área de producción solo se debe utilizar geles, que no representan riesgo para la contaminación de alimentos. Este se debe realizar por una empresa que se ajuste a la normatividad nacional vigente, además de contar con las medidas necesarias con el fin de proteger la seguridad de las instalaciones, productos, equipos, entre otros y garantizar el cuidado de la salud de empleados y usuarios que hacen uso de los servicios del albergue y/o consumo de alimentos preparados y/o distribuidos allí.

Durante la ejecución del contrato se realizará control químico cada tres meses.

• Verificación (control de gestión): Seguimiento a los controles realizados para garantizar su efectividad.

Al inicio del contrato deberá realizarse un diagnostico general, luego elaborar un documento donde se describa como se van a realizar las acciones preventivas de acuerdo a la particularidad del servicio de alimentación en cuanto a sus instalaciones, dotación, diseño y construcción (hacer uso de palabras claves: que, quién, con que, cuando, cómo, cuál, cuanto, donde).

Debe contar con las fichas técnicas de los productos y el correspondiente registro de aplicación y control.

Adicional se debe realizar seguimiento a las acciones implementadas en el programa de control de plagas que permita evidenciar la efectividad de las estrategias planteadas, durante los meses restantes de ejecución del contrato.
El operador deberá asumir el costo total de la fumigación del servicio de alimentación, incluyendo la zona de almacenamiento y comedor de usuarios.

10.1.3. Programa de desechos sólidos:

El programa de desechos sólidos debe relacionar la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, contemplando el manejo de material de reciclaje. Este debe elaborarse teniendo en cuenta el Decreto 879 de 2007 del Área Metropolitana del Valle de Aburrá o la norma que lo modifique.

Durante la ejecución del contrato el Supervisor verificará permanentemente el cumplimiento estricto de los programas de Manejo de Residuos Sólidos. El contratista debe disponer de un área para el almacenamiento temporal de los residuos, el cual debe estar alejado del área de preparación de alimentos.

10.1.4. Programa de abastecimiento o suministro de agua:

Documentar y aplicar un programa de abastecimiento y suministro de agua potable, cuando es utilizada en el proceso de almacenamiento, distribución, producción y en los programas de saneamiento básico, cumpliendo lo establecido en la legislación Colombiana.

Se deberán relacionar las acciones a aplicar en casos de emergencia que impidan el normal suministro o abastecimiento de agua dada por: contaminación de las fuentes de agua con sustancias químicas, daños en redes de suministro, suspensión del servicio, emergencias específicas y otros.

11. SUMINISTRO DE IMPLEMENTOS DE ASEO

El Contratista deberá garantizar, los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada el programa de limpieza y desinfección, incluyendo las cintillas verificadoras de concentración de los desinfectantes.

Los jabones y desinfectantes deberán dar cumplimiento a la Resolución 0689 del 03 de Mayo de 2016 “por la cual se adopta el reglamento técnico que establece los límites máximos de fósforo y la biodegradabilidad de los tenso activos presentes en detergentes y jabones, y se dictan otras disposiciones” Resolución expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible.

Publicar en un lugar visible la tabla de dosificación de los desinfectantes a utilizar, la concentración y los tiempos de exposición, que serán de acuerdo con el tipo de desinfectante y concentración determinados por la ficha técnica del producto.

Rotular los detergentes, desinfectantes y sustancias peligrosas, y almacenarlos en un lugar identificado, cerrado, ventilado y fuera del alcance de los usuarios.

12. MANTENIMIENTO DE EQUIPOS

El contratista deberá diseñar un plan de mantenimiento para equipos, indicando las actividades que llevara a cabo, inherentes a los mantenimientos preventivos y correctivos; este plan deberá tener como mínimo objetivo general, objetivos específicos, relación de equipos objeto del mantenimiento preventivo e intervención a realizar en estos, periodicidad, cronograma, estrategias de respuesta de mantenimiento ante contingencias (mantenimientos correctivos) y persona o empresas encargadas del mantenimiento preventivo y correctivo.

Este plan deberá estar documentado a más tardar a los 15 días hábiles después del inicio del contrato y debe reposar dentro del servicio de alimentación.

El Contratista debe elaborar tanto la ficha técnica como la hoja de vida de cada equipo y mantenerlas actualizadas incluyendo los resultados de los mantenimientos preventivos y correctivos que se hayan realizado durante la ejecución del contrato

12.1. Mantenimiento preventivo

El contratista será el responsable de realizar dos (2) mantenimientos preventivos durante la ejecución del contrato a los equipos; para tal fin se deberá elaborar y entregar dentro de los 15 primeros días hábiles después del inicio del contrato, el cronograma de dichos mantenimientos teniendo en cuenta el tiempo de duración del contrato, el cual será sujeto de seguimiento por parte de la supervisión para garantizar el cumplimiento del mismo, se debe garantizar el primer mantenimiento preventivo durante el primer mes de ejecución.

Los soportes del mantenimiento preventivo, deben ser entregados a la Supervisión como adjunto al informe mensual a ser entregado por el contratista, de los mantenimientos realizados en el mes inmediatamente anterior (hojas de vida, fichas técnicas, etc.).

Para mantenimiento preventivo se relacionan estos equipos y deberá contemplar mínimo lo siguiente:

Tabla 4. Mantenimientos preventivos

ELEMENTO	MANTENIMIENTO
Congeladores	Revisión de estructura en general. Pintar en caso de que el equipo presente óxido o deterioro de pintura a su interior y/o exterior. Revisión de temperatura Revisión de presiones de alta y baja

	Revisión de motor y aspa Revisión de amperaje Realizar limpieza o lavado de condensadores y motor. Revisión de empaquetadura de puerta para garantizar el frío interno Revisión de paredes internas Revisión de chapas y bisagras. Revisión del sistema de descongelación Revisión de evaporador Revisión de Switche o controles de encendido
Refrigeradores	Revisión del sistema eléctrico.
Estufa de gas	Revisión y limpieza de estructura en general. Pintar en caso de que el equipo presente óxido o deterioro de pintura a su interior y/o exterior. Revisión de presión de gas Revisión para la detección de fugas de gas en tubería, mangueras, pilotos y válvulas de salida de gas. Revisión de Switche o controles de encendido Calibrar llamas y combustión Revisión de quemadores e inyectores
Licuadora eléctrica industrial	Revisión y limpieza de estructura general. Pintar en caso de que el equipo presente óxido o deterioro de pintura a su interior y/o exterior. Revisión de voltaje Revisión de cableado y sistema eléctrico. Revisión de amperaje Revisión de ruido de motor Revisión de cuchillas en el vaso Revisión de sellos mecánicos y rodamientos Revisión del sistema de asculación Revisión del pulsador o Switche de encendido

12.2 Mantenimiento correctivo:

A cargo del contratista estará la responsabilidad de realizar el mantenimiento correctivo de los equipos utilizados en la prestación del servicio en cualquier momento de la ejecución del contrato, cuando se detecten fallas, deterioro, averías, defectos o daño de piezas que afecten el buen funcionamiento del equipo y/o atenten contra la inocuidad y características propias de los alimentos, asumiendo la compra de repuestos necesarios y la mano de obra para su reparación.

El contratista dispondrá de máximo dos (2) días hábiles para realizar los mantenimientos correctivos, luego de reportado el daño del equipo por parte de la Supervisión y/o diagnóstico realizado; de manera que garantice el adecuado funcionamiento y/o la

conservación del alimento e inocuidad del mismo, así mismo que no se afecte la prestación del servicio y el cumplimiento del ciclo de menú establecido.

12.3 Dotación y calibración de equipos de medición:

Para verificar el peso de las porciones de servida, el contratista debe contar como mínimo con una balanza digital con capacidad mínima de 2 kilogramos y una sensibilidad máxima de 1gr, para pesaje de la materia prima a preparar, contar con una báscula con capacidad mínima de 50 kilogramos con sensibilidad máxima de 100 gr y con un termómetro de punzón, digital con números que permiten una adecuada lectura de la temperatura. Estos equipos deberán ser calibrados anualmente por un laboratorio de metrología acreditado por el Organismo Nacional de Acreditación (ONAC) tal como se indica en la guía técnica para la metrología versión 5; 2020 del ICBF, para garantizar la calidad del dato, teniendo en cuenta que cuando se adquiera un equipo de medición nuevo, este debe contar con la calibración incial y posteriormente realizar el proceso de calibración anual.

Para los procesos de la toma de datos antropométricos y la realización del seguimiento nutricional, en los casos que así se requiera, el contratista debe contar con los siguientes equipos: una pesa digital con capacidad mínima de 2 kg y máxima de 150 kg, con sensibilidad de 100 gr, una pesa bebés digital, con sensibilidad de 10 o 20 gr, capacidad máxima de 20-25 kg, un tallímetro fijo para anclar a la pared o desmontable, con alcance de medición hasta 200 cm y escala de medición de 1 mm, y un infantómetro con alcance de medición de 10 cm a 120 cm y escala de medición de 1 mm, con un tope fijo para la cabeza y otro móvil para los pies, estos equipos deben ser calibrados anualmente por el contratista, a través de un laboratorio de metrología acreditado por el Organismo Nacional de Acreditación (ONAC), para garantizar la calidad del dato. Cuando se adquiera un equipo antropométrio nuevo, este debe contar con el certificado de calibración inicial y posteriormente realizar el proceso de calibración anual.

El soporte de la calibración de los equipos debe ser reportado a la supervisión. El contratista debe garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos y la calidad del dato que arrojan durante todo el contrato.

13. PERSONAL REQUERIDO

El Contratista deberá contar con el personal suficiente, necesario, adecuado e idóneo -según lo indicado en el estudio previo-, para llevar a cabo todas las actividades desarrolladas durante la ejecución del contrato, cumpliendo tanto con el perfil indicado, como con la entrega de dotación y los elementos de protección personal que le corresponda según el personal contratado y la actividad que éstos desempeñen, que permitan el desarrollo de actividades en un ambiente saludable, de acuerdo a la normatividad existente[1].

[1] 1 Ley 9 de Enero 24 de 1979 (Título III, Artículos 122 a 124) y en la Resolución 2400 de Mayo 22 de 1979 (Título IV, Capitulo ll, Artículos 176 a 201)

Todo el personal que tenga contacto con los alimentos debe tener certificado de manipulación de alimentos y examen médico ocupacional que certifique que es apto para manipular alimentos; dicha documentación deberán tener una vigencia no mayor a doce (12) meses en el momento de vinculación del personal y permanecer vigentes durante todo el tiempo de ejecución del contrato, es decir, en la medida que se cumpla el tiempo de 12 meses de realizado el examen, el contratista será el responsable de tramitar su actualización con el fin de dar cumplimiento con lo establecido en el capítulo III artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013 y la Circular 0203 de julio 7 de 2008, emitida por la Secretaría Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia. Esta documentación debe reposar en la carpeta que contenga la hoja de vida de todo el personal manipulador de alimentos en el servicio de alimentación.

Adicionalmente el contratista deberá reportar a la supervisión cada vez que se requiera cambio de personal y enviar por medio electrónico la documentación correspondiente la cual debe dar cumplimiento a los anteriores requisitos, para su verificación.

El Contratista deberá dar cumplimiento a la Directiva 00848 de 1998 y a la Circular 0203 de 2008, regulada por la Dirección Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia, en cuanto al plan de capacitación continua a realizar con el personal manipulador de alimentos vinculado para la ejecución del contrato y demás normatividad sanitaria vigente. Dicho plan no podrá ser inferior a 10 horas anuales y deberá tratar temas relacionados con el manejo adecuado de los alimentos y la adecuada preparación y presentación de los mismos.

El plan de capacitación debe contener: temas específicos a impartir, metodología, duración, profesional o empresa que dicte la capacitación, cronograma; el plan debe ser entregado a la supervisión a los 10 días hábiles posteriores al inicio del contrato.

Cabe anotar que el contratista deberá asignar las actividades laborales y turnos del personal procesador de alimentos, de tal modo que se garantice en todo momento el adecuado desarrollo de los procesos inherentes a la prestación del servicio desde el recibo de los alimentos hasta su distribución a los usuarios.

El contratista desde el inicio del contrato deberá entregar uniformes completos compuesto por pantalón y camisa, de color blanco, sin botones con cierre o cremallera, con ribete de color diferente en las mangas en cada dotación, que cumpla con las especificaciones contempladas en el capítulo III artículo 14 de la resolución 2674 de 2013. Además gorro, zapatos cubiertos antideslizantes, tapabocas y medias veladas o calcetines.

El Contratista deberá indicar que color utilizará por día de la semana, información que deberá estar por escrito en el servicio de alimentación. Esta dotación podrá ser requerida

por el contratista al personal procesador al finalizar el contrato, solo en caso de contar con la imagen corporativa del contratista o del Distrito, en caso contrario no deberá ser solicitado su devolución.

Adicional a lo expuesto anteriormente, el contratista contara con el siguiente personal mínimo requerido:

La cantidad de personal correspondiente a manipuladores de alimentos a de corresponder o ser proporcional al número de personas albergadas, a fin de optimizar, proporcionar y garantizar la prestación del servicio bajo estándares óptimos de calidad.

Tabla 5. Recurso Humano

RECURSO HUMANO	CANTIDAD	TIEMPO	EXPERIENCIA	NIVEL DE FORMACIÓN	ACTIVIDAD
	La indicada en el proceso contractual	La indicada en especificaciones técnicas	La indicada en el proceso contractual	Profesional de Nutrición y Dietética.	_Elaborar ciclo de minutas. _Velar por la adecuada prestación del servicio. _Compras según las necesidades del servicio y número de usuarios. _Verificar recepción de alimentos. _Verificar las condiciones higiénico sanitarias según Resolución 2674 de 2013. _Revisar el cumplimiento del menú y existencia de alimentos acorde a lo requerido para su preparación. _Planear y dar lineamientos de trabajo a las manipuladoras. _Elaborar el plan de saneamiento básico y otros, programas y formatos relacionados para el desarrollo del contrato.

					_Revisar el adecuado funcionamiento de los equipos y hacer el reporte oportuno de los daños de éstos a quien corresponda. _Realizar registro en bitácora de las actividades realizadas en cada visita. _Implementar programa de gestión de proveedores. _Hacer seguimiento a los compromisos contractuales _Elaborar y/o consolidar informes.
Manipulador de alimentos	La indicada en el proceso contractual	La indicada en el proceso contractual	La indicada en el proceso contractual	Certificación de capacitación de manipulación de alimentos viegente	alimentos para los usuarios. _Recepción de la materia prima. _Diligenciar de los formatos y registros diariamente. _Cumplir con las normas de manipulación de alimentos. _Garantizar las condiciones higiénico sanitarias según la Resolución 2674 de 2013. _Reporte de situaciones al administrador del servicio.
Personal de servicios generales y logístico	La cantidad, experiencia y requerimientos específicos respecto a cada uno de los cargos, se especificara en estudios previos del proceso contractual				

14. Obligaciones del Contratista desde el componente alimentario – Protocolo de Alimentación

1. El contratista deberá presentar un ciclo de menú para 21 días diseñado por un profesional de Nutrición y Dietética de acuerdo a las minutas patrón, Además deberá presentar lista de intercambio, guía de de preparaciones, estandarización de porciones, análisis nutricional de las preparaciones y demás documentos que se requieran y complementen el ciclo de menú propuesto. Ademas de ello, deberá presentar minuta patrón y un ciclo de menú diferencial para las comunidades indígenas y población afro.

2. Garantizar que el tamaño de las porciones de producción y servida, sean uniformes y acordes con la minuta patrón, lo cual debe ser de completo dominio del personal manipulador del servicio de alimentación, mediante el uso de marcados con centímetros, cucharas, cucharones).

3. Suministrar las dietas derivadas a los usuarios que lo requieran de acuerdo con la prescripción médica, realizando las adaptaciones necesarias a la dieta normal, sin ningún costo adicional. Deberá ser doumentado mediante historia nutricional individual para verificación por parte de la supervisión.

4. Implementar el programa de gestión de proveedores, para garantizar las condiciones de entrega de productos (alimentos e insumos) con calidad; seguimiento que deberá ser documentado para la verificación por parte de la supervisión.

5. Garantizar que la planta física, los equipos e implementos empleados en ella, deben cumplir con las normas higiénico-sanitarias establecidas en la resolución 2674 de 2013, o las normas vigentes que lo modifiquen. Dicha planta física, debe contar con concepto sanitario favorable o favorable condicionado, emitido por Secretaría de Salud del Distrito correspondiente, concepto que deberá mantenerse durante todo el tiempo de ejecución del contrato.

6. Suministrar los alimentos según las características establecidas para el ciclo de menú, que deben ser de primera calidad e inocuidad, cumpliendo con lo exigido en las especificaciones técnicas y las marcas relacionadas al inicio del contrato, conforme a la normatividad colombiana vigente en el tema de alimentos; cumpliendo con lo estipulado en la Resolución 005109 de Diciembre 29 de 2005, la Resolución 1506 de mayo 6 de 2011 y la Resolución 333 de febrero 10 de 2011 del Ministerio de la Protección Social y las demás normas vigentes.

7. Dar cumplimiento a las condiciones de transporte y recibo de los alimentos y presentar los documentos requeridos para cada vehículo.

8. Cumplir con las condiciones de almacenamiento de los alimentos de acuerdo a la resolución 2674 de 2013 y a lo relacionado en el protocolo de alimentación.

9. Realizar la preparación de la alimentación en cada uno de las sedes, cumpliendo con las condiciones higiénico sanitarias y de procesamiento de los alimentos descritas en la Resolución 2674 de 2013 y lo relacionado en el protocolo de alimentación.

10. Cumplir con los horarios de distribución establecidos para cada uno de los albergues.

11. Realizar los exámenes microbiológicos establecidos con empresa certificada y dando cumplimiento a la periodicidad y especificaciones indicadas en el protocolo de alimentación. El contratista deberá realizar los pagos correspondientes al laboratorio y cumplir con las condiciones microbiológicas establecidas según los estándares definidos por la normatividad existente para alimentos. Así mismo, el contratista deberá tomar las medidas correctivas y preventivas pertinentes a que haya lugar.

12. Diseñar e implementar un plan de saneamiento básico, el cual debe ser presentado para su aprobación a la supervisión dentro de los 10 días hábiles posteriores al inicio del contrato, según las indicaciones del protocolo, utilizando los agentes y/o sustancias establecidas. Garantizar que cuenta con los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada el programa de limpieza y desinfección, según la periodicidad y condiciones establecidas en las especificaciones técnicas.

13. Dar cumplimiento a lo descrito en el protocolo de alimentación en cuanto al plan de capacitación continua a realizar con el personal manipulador de alimentos vinculado para la ejecución del contrato y demás normatividad sanitaria vigente. Dicho plan no podrá ser inferior a 10 horas anuales y deberá tratar temas relacionados con el manejo adecuado de los alimentos.

14. Realizar e implementar un plan de mantenimiento preventivo y correctivo y de calibración para los equipos, que debe cumplir con lo estipulado en el protocolo de alimentación. Este plan deberá estar documentado a más tardar a los 15 días hábiles después del inicio del contrato.

15. Asumir el personal requerido para llevar a cabo todas las actividades desarrolladas durante la ejecución del contrato, cumpliendo con el perfil y la entrega de la dotación y los elementos de protección personal que le corresponda según el personal contratado y la actividad que éstos desempeñen, que permitan el desarrollo de actividades en un ambiente saludable, de acuerdo a lo contemplado en la Ley 9 de Enero 24 de 1979 (Título III, Artículos 122 a 124) y en la Resolución 2400 de Mayo 22 de 1979 del Ministerio del Trabajo y la Seguridad Social (Título IV, Capitulo ll, Artículos 176 a 201).

16. Entregar los primeros 5 días hábiles de cada mes un informe a la supervisión del componente de alimentación y nutrición, que dé cuenta del cumplimiento de cada uno de los lineamientos estipulados en el protocolo, del mes anteriormente ejecutado con los soportes de cada una de las actividades realizadas y que incluya los reportes cuantitativos del servicio. Desagregando la información por centro de distribución y las actividades

complementarias (educativas con la población atendida) a la entrega de los regímenes alimentarios; así como aquellas vinculadas con la atención nutricional. Este informe estará sustentado en soportes documentales, que deberán presentarse como anexos en los cuales estén sustentados el cumplimiento del Contratista; frente al cumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas para los subcomponentes de atención nutricional y servicio de alimentación.

17. Conservar dentro del servicio de alimentación o las sedes de distribución los soportes documentales (formatos de verificación y control de las variables críticas; soportes de fumigación, resultados de exámenes microbiológicos; etc.) que sustentan los procesos desarrollados a lo largo de la cadena productiva (desde la elaboración hasta la distribución) tendientes a garantizar la calidad de las raciones alimentarias. Así mismo, las hojas de vida del personal, exámenes médico de aptitud laboral, carnet de manipulación de alimentos). La información asociada al componente contractual no debe estar en los centros de distribución; esta se revisará en planta o en la sede principal del Contratista.

18. Dar cumplimiento a lo establecido en los criterios de sostenibilidad ambiental.

Elaboró
Equipo de Supervisión Equipo de Seguridad Alimentaria y Nutricional (ESAN) Secretaría de Inclusion Social y Familia Alcaldía de Medellín
Versión: 09/04/2024