Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20240904-123547-37eb31.29229831
2024-09-04T14:39:04-05:00 - Pagina 1 de 64

1 DOTACION DEL ESPACIO FISICO SERVICIO DE ALIMENTOS 3

1.1 DOTACION ELEMENTOS AREA DEL SERVICIO DE ALIMENTOS 3

2 COMPONENTE ALIMENTACION, NUTRICION Y SALUBRIDAD 9

2.1 SUBCOMPONENTE APORTE ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL 10
2.1.1 SUMINISTRO ALIMENTARIO 10
2.1.1.1 Requerimientos de energía 10
2.1.2 MINUTA DE ALIMENTOS (MINUTA PATRÓN, CICLO DE MENÚS Y ANÁLISIS DE APORTE NUTRICIONAL DIARIOS) 12
2.1.2.1 MINUTA PATRÓN 12
2.1.2.2 CICLO DE MENÚS 13
2.1.2.3 ANALISIS DE APORTE NUTRICIONAL DIARIOS 15
2.1.2.4 Adecuado aporte nutricional 16
2.1.2.5 Intercambios de alimentos 16
2.1.2.6 Manejo de minuta patrón, ciclo de menús, análisis de aporte nutricional y modificaciones alimentarias 18
2.1.2.7 Alimentos a suministrar para actividades extramurales 18
2.1.2.8 Suministro alimentario que contempla modificaciones de alimentos o de preparaciones 19
2.1.3 VIGILANCIA NUTRICIONAL 21
2.1.3.1 Vigilancia Nutricional en personas que no presentan discapacidad física 22
2.1.3.1.1 Toma, registro y reporte de datos antropométricos 22
2.1.3.1.1.1 Clasificación antropométrica del estado nutricional 22
2.1.3.2 Vigilancia nutricional a personas con discapacidad 23
2.1.3.2.1 Seguimiento al comportamiento alimentario discapacidad 24
2.1.3.3 Canalización a la Institución Prestadora de Salud (IPS) (aplica para todas y todos los participantes) 24
2.1.4 PROMOCIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE: PRÁCTICAS SALUDABLES DE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y ACTIVIDAD FÍSICA. 26
2.1.4.1 Actividades a desarrollar 26
2.1.4.1.1 Condiciones para el desarrollo en promoción de estilos de vida saludable: Prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física 27
2.1.4.1.2 Evaluación y reporte de implementación del plan de promoción de estilos de vida saludable: Prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física 28
2.1.4.1.3 Evidencias 28
2.1.4.2 Promoción de prácticas para la prevención y manejo de los desperdicios de alimentos. 29
2.1.4.2.1 Evidencias 30
2.2 SUBCOMPONENETE SANITARIO 30
2.2.1 CONCEPTO SANITARIO 30
2.2.1.1 INFRAESTRUCTURA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN. 31
2.2.1.1.1 Condiciones Generales 32

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20240904-123547-37eb31.29229831
2024-09-04T14:39:04-05:00 - Pagina 2 de 64

2.2.1.1.2 Condiciones específicas..... 32
2.2.1.2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ÁREAS Y PROCESOS DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN 35
2.2.1.2.1 ÁREA DE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS..... 35
2.2.1.2.2 ÁREA DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS..... 36
2.2.1.2.3 ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS 36
2.2.1.2.4 ÁREA DEL SALÓN COMEDOR..... 38
2.2.1.2.5 ÁREA DE ALISTAMIENTO DEL PERSONAL 38
2.2.1.2.6 ÁREA DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE..... 38
2.2.1.2.7 ÁREA DE INSTALACIONES SANITARIAS..... 39
2.2.1.2.7.1 Área de higienización para elementos de aseo 39
2.2.1.2.7.2 Área para el almacenamiento de productos químicos 40
2.2.1.2.7.3 Área de almacenamiento de combustibles..... 41
2.2.1.2.7.4 Buenas prácticas de manufactura de alimentos/suministro alimentario. 41
2.2.2 MANIPULADOR DE ALIMENTOS 52
2.2.2.1 Prácticas higiénicas y medidas de protección 53
2.2.2.1.1 Plan de capacitación: 55
2.2.2.1.2 Evidencias:..... 56
2.2.3 PLAN DE SANEAMIENTO – PS..... 57
2.2.3.1 Capacitación plan de saneamiento 58
2.2.3.2 Actualización del plan de saneamiento 59

3 COMPRAS LOCALES DE ALIMENTOS..... 60

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20240904-123547-37eb31.29229831
2024-09-04T14:39:04-05:00 - Pagina 3 de 64

1 DOTACION DEL ESPACIO FISICO SERVICIO DE ALIMENTOS

1.1 DOTACION ELEMENTOS AREA DEL SERVICIO DE ALIMENTOS

Durante la ejecución del contrato para cada vigencia, el contratista deberá disponer los siguientes elementos de manera permanente, garantizando su buen estado de funcionalidad e higiene y haciendo el cambio respectivo por deterioro o a solicitud de la supervisión del contrato. En todo caso garantizará que se cuente con los elementos necesarios para la conservación, preparación y servido de los alimentos.

TABLA No. 1. DOTACION ELEMENTOS AREA DEL SERVICIO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE COSTEO	CANTIDADES X CUPOS	
			100	130
ABRELATAS	abrelatas en forma de tijera, sistema de dos discos pequeños, uno con borde en serrucho y otro con borde cortante.	Unidad	2	2
ANAQUEL O ESTANTERÍAS	Para ubicación de alimentos no perecederos (víveres y abarrotes), en material higiénico sanitario en acero inoxidable de 5 entrepaños para almacenamiento en seco, de 50 cm x 50 cm como mínimo	Desgaste y uso mensual por unidad	5	5
BALANZA	Balanza para pesaje de residuos ordinarios	Unidad	1	1
BALDE	Balde con agarradera y tapa en material plástico con vertedero para controlar la salida del líquido. Capacidad de 13 L	Unidad	2	2
BASCULA ELECTRÓNICA PESA PERSONAS	Báscula grado médico para paciente adulto con certificado de conformidad expedido por el país de origen. Funcionamiento digital con pantalla de visualización LCD. Capacidad de carga ≥ 180KG. Con funciones: Desconexión automática, 2 en 1 o madre bebe, auto HOLD y conmutación de kg/lb. Plataforma antideslizante. Alimentación eléctrica suministrada por pilas y con opción de alimentación eléctrica por cargador a pared. Escala de división de 100 gr o menos. Soportes con sistema de nivelación de altura para garantizar una medición correcta. Con opción para ajuste del factor gravitacional del lugar de instalación. Material de fabricación: ABS grado médico.	Unidad	1	1

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20240904-123547-37eb31.29229831
2024-09-04T14:39:04-05:00 - Pagina 4 de 64

ELEMENTO	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE COSTEO	CANTIDADES X CUPOS	
			100	130
CALDERO	Caldero en acero inoxidable de 98 litros (50 x 50)	Desgaste y uso mensual por unidad	2	2
CANASTILLAS	canastillas plásticas para frutas y verduras, de 50 / 55 cm de largo x 30 /38 cm de ancho.	Desgaste y uso mensual por unidad	10	10
CANECA PARA EL DESCOMIDE CON TAPA HERMÉTICA	Una (1) caneca con tapa hermética - Color Negro - Capacidad 40 litros	Desgaste y uso mensual por unidad	1	1
CANECA PARA PUNTO ECOLÓGICO BLANCA	Una (1) caneca tipo vaivén para punto ecológico - Blanco - Capacidad 40 litros (repuestos)	Desgaste y uso mensual por unidad	2	2
CANECA PARA PUNTO ECOLÓGICO NEGRA	Una (1) caneca tipo vaivén para punto ecológico - negro - Capacidad 40 litros (repuestos)	Desgaste y uso mensual por unidad	2	2
CINTA MÉTRICA	Con características flexibles, inextensible e impermeable con divisiones cada 1mm, con máximo 0,5 cm de ancho y alcance de 150cm.	Desgaste y uso mensual por unidad	1	1
COLADOR EN ACERO GRANDE	Coladores metálicos (acero inoxidable) de 33 a 40 cm.	Desgaste y uso mensual por unidad	2	3
CONGELADOR	Congelador inoxidable. Mínimo 250 litros	Desgaste y uso mensual por unidad	1	1
CUBIERTOS CUCHARA SOPA	Cucharas de sopa, en acero inoxidable.	Desgaste y uso mensual por unidad	100	130
CUBIERTOS CUCHARA POSTRE	Cucharas para postre, en acero inoxidable.	Desgaste y uso mensual por unidad	100	130
CUCHARAS ESPUMADERAS	Cucharas espumaderas en aluminio de 16 x 44 cm.	Unidad	3	3
CUCHARA DE SERVIR PASTAS	Cucharas para servir pasta en material plástico de 30 a 35 cm.	Unidad	2	2
CUCHARON	Cucharon en aluminio de 30 a 35 cm de largo, resistente a la corrosión y al calor y de fácil agarre	Desgaste y uso mensual por unidad	4	4
CUCHILLOS	Dos (2) cuchillos cocineros - hoja en acero inoxidable de 15 cm, mango en polipropileno.	Desgaste y uso mensual por unidad	2	2

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20240904-123547-37eb31.29229831
2024-09-04T14:39:04-05:00 - Pagina 5 de 64

ELEMENTO	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE COSTEO	CANTIDADES X CUPOS	
			100	130
CUCHILLOS JUEGO	Un (1) juego de cuchillos: Uno (1) para el servicio de alimentación, uno (1) para pan, uno (1) para verduras, tamaño aproximado 8 pulgadas de hoja, mango plástico, espesor mínimo 1mm	Desgaste y uso mensual por unidad	1	1
DISPENSADOR DE AGUA	Dispensador de agua	Desgaste y uso mensual por unidad	1	1
EMBUDO DE PLÁSTICO MEDIANO	Embudo aceite de cocina con malla para filtrar partículas	Desgaste y uso mensual por unidad	2	2
ESCURRIDOR POR CADA COCINETA	En aluminio de 40 cm, con base metálica.	Desgaste y uso mensual por unidad	2	2
ESTANTERIA	Material metálico con pintura electrostática, 3 entrepaños desmontables (graduables en altura según uso) con refuerzos diseñados para soportar 30 Kg por bandeja. Medidas: Alto 200cm, Fondo 45cm y ancho 70cm. Color: Gris Claro. Apoyos con niveladores	Desgaste y uso mensual por unidad	17	20
ESTIBAS	Material Plástico de Alta resistencia Alto 15 cm, largo 120 cm, ancho 100 cm capacidad estática mínima de carga (kg): 5000 kg capacidad dinámica mínima de carga (kg): 3000 kg entrada montacargas: 2 para el almacenamiento de alimentos. Especiales para el aislamiento de mercancía. Opciones superficie cerrada y abierta, antideslizante y borde. Paletas para sistema de estantería. Entrada por dos lados. Pueden ser utilizadas en piso. Paletas extrafuertes. Pueden ser utilizadas a la intemperie, es necesario que estén recubiertas con aditivo.	Desgaste y uso mensual por unidad	2	2
ESTUFA INDUSTRIAL CON HORNO	Estufa industrial de 4 fogones con horno	Desgaste y uso mensual por unidad	1	1
EXTRACTOR DE OLORES	Campanas tipo pared, central o lisa manufacturada en acero inoxidable calibre 18/20 tipo 304-430 antiácidos, dotada con filtros. 60 x 103 x 50cm	Desgaste y uso mensual por unidad	1	1

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20240904-123547-37eb31.29229831
2024-09-04T14:39:04-05:00 - Pagina 6 de 64

ELEMENTO	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE COSTEO	CANTIDADES X CUPOS	
			100	130
FONDOS	Dos (2) fondos de 75 litros, tapa metálica, olla en aluminio recortado	Desgaste y uso mensual por unidad	2	2
GRAMERA DIGITAL PARA ALIMENTOS	Gramera digital capacidad de 10 Kg con sensibilidad de 1 gramo, con función Tara. Incluyendo pilas o cargador para su funcionamiento.	Desgaste y uso mensual por unidad	1	1
JARRA DE ALUMINIO	Jarra de Aluminio de 5 L.	Desgaste y uso mensual por unidad	4	4
JARRA PLÁSTICA CON TAPA DE 5 LITROS	Jarra plástica con tapa de 5 litros	Desgaste y uso mensual por unidad	4	4
LAVAPLATOS	De dos cubetas en electro plata o acero inoxidable medidas: Alto 15.2 Cm, Ancho 44.6 Cm, Largo 76.8 Cm	Desgaste y uso mensual por unidad	1	1
LICUADORAS	licuadora industrial capacidad 15 lts vaso extraíble	Desgaste y uso mensual por unidad	1	1
LICUADORAS INDUSTRIALES	Se debe capacitar sobre el uso adecuado del elemento, motor potencia mínima de 1/2 hp, jarra en acero inoxidable 304, con diseño que garantice el correcto licuado de los alimentos, totalmente en acero inoxidable, sistema volcable (basculante) con pin de seguridad para evitar el volcamiento accidental del vaso o de vaso desmontable, con capacidad entre 4 y 5 L, con sello mecánico para evitar filtraciones de líquidos, eje de motor en acero, base en tubería de acero inoxidable (para licuadoras volcables), cuadrante y acople de cuadrante en acero (vaso desmontable), interruptor pulsador termo magnético automático para corte por sobrecarga en el caso que se frene el motor y evitar que se queme.	Desgaste y uso mensual por unidad	1	1
MOLINILLO	en material plástico de 30 a 35 cm. -	Unidad	2	2
OLLA A PRESIÓN	Olla a presión de mínimo 10 litros con asas, fabricada en Aluminio de alta pureza certificado. Con válvula reguladora de precisión, doble posición para dosificar la salida del vapor y controlar la cocción. Cuerpo fondo reforzado con disco difusor de calor	Unidad	2	2

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20240904-123547-37eb31.29229831
2024-09-04T14:39:04-05:00 - Pagina 7 de 64

ELEMENTO	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE COSTEO	CANTIDADES X CUPOS	
			100	130
PAILAS	Sartén, o Pailas en aluminio fundido mínimo de 46 cm	Desgaste y uso mensual por unidad	2	2
PELA PAPAS INDUSTRIAL.	Pela papas industrial. Fabricación en acera inoxidable 304L, calibre 18. Capacidad 12 libras. Entrada para el agua. Salida del producto y salida de residuos. Abrasivo en la parte interna de la pela papa. Motor de 1 hp	Desgaste y uso mensual por unidad	1	1
PINZA	Pinza en acero inoxidable de mínimo 15 cm de largo, mango de acero inoxidable y punta dentada.	Desgaste y uso mensual por unidad	3	4
PLATOS	Plato pando material higiénico sanitario para seco de mínimo 24 cm Plato hondo material higiénico sanitario para sopa de mínimo 18cm Plato para postre en material higiénico sanitario de mínimo 10 cm. No se permiten materiales como acero inoxidable, metal, aluminio o desechable.	Desgaste y uso mensual por unidad	100	130
POCILLO CHOCOLATERO	Pocillos chocolateros en material polipropileno, con capacidad mínima de 200 ml.	Desgaste y uso mensual por unidad	100	130
PONCHERAS	Poncheras plásticas de 35 cm. de diámetro con capacidad de 4.5 a 5.5 L. Con tapa – circulare	Desgaste y uso mensual por unidad	2	2
RALLADOR	Ralladores en acero inoxidable de 4 caras, con base de 9.5 x 12.5 cm. y 22 cm. de altura aproximadamente. Con material de fácil limpieza y desinfección.	Unidad	2	2
RECIPIENTE EN PLÁSTICO PARA ALMACENAR	Recipientes de almacenamiento plásticos con tapa de alta resistencia, capacidad de 3 L.	Desgaste y uso mensual por unidad	4	4

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20240904-123547-37eb31.29229831
2024-09-04T14:39:04-05:00 - Pagina 8 de 64

ELEMENTO	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE COSTEO	CANTIDADES X CUPOS	
			100	130
REFRIGERADOR INDUSTRIAL	Refrigerador industrial de un cuerpo con una puerta en acero inoxidable, capacidad entre 23 a 26 pies cúbicos. Cuerpo exterior en acero inoxidable calibre 18 o 20, interior en acero inoxidable. Paredes inyectadas en poliuretano a una densidad de 35 kg metro cúbico. 3 parrillas o entrepaños removibles, luz interior. Control digital y sistema de monitoreo que mantenga optima temperatura para rápida reacción a cambios de temperatura, montada sobre rodachinas, voltaje 115v, consumo en amperios entre 3 a 4.5 amperios, dimensiones: frente 75 cm, fondo 82 cm, alto entre 188 cm. El refrigerador debe contar con sello energy star (consumo eficiente de energía).	Desgaste y uso mensual por unidad	1	1
SET DE CUCHARAS MEDIDORAS	Un (1) set de cinco (5) cucharas medidoras en plástico resistente a temperaturas altas no deformables, 1/8 de copa – 30 ml, ¼ de copa – 60 ml., 1/3 de copa – 80 ml., media taza – 125 ml., 1 taza – 250 ml	Unidad	1	1
TABLA PARA PICADO	Juego de cinco (5) tablas acrílicas para picar en poliuretano de alta densidad, de 40 cm x 30 cm x 1.9 cm, color según uso: verde – frutas y verduras, amarilla – aves, blanca –productos cocidos, azul – pescado y roja – carnes.	Unidad	1	1
TALLÍMETRO	Tallímetro análogo con base de plataforma. Escala de división de 1 mm. Rango de medición de 20 a 200 cm como mínimo. Escala de división con grabación a laser. Material de fabricación: ABS grado médico. Peso no superior a 3 kg. Sistema móvil o portátil para fácil transporte. Con indicador de nivel de burbuja para garantizar una correcta medición. con certificado de conformidad expedido por el país de origen	Unidad	1	1
TANQUES	Tanque con tapa de 50 litros	Unidad	1	1
TENEDOR DE COCINA O TRINCHE	Tenedores de cocina con dos dientes – liso, en acero inoxidable con mango en polipropileno	Desgaste y uso mensual por unidad	2	2

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20240904-123547-37eb31.29229831
2024-09-04T14:39:04-05:00 - Pagina 9 de 64

ELEMENTO	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE COSTEO	CANTIDADES X CUPOS	
			100	130
TERMÓMETROS DE ALIMENTOS FRIO	Termómetro digital de punzón para productos frío.	Desgaste y uso mensual por unidad	1	1
TERMÓMETROS DE ALIMENTOS CALIENTE	Termómetro digital de punzón para productos calientes.	Desgaste y uso mensual por unidad	1	1
VASO METÁLICO PARA JUGO	VASO PARA JUGO 3 - Vaso para jugo en material de Acero Inoxidable resistente a impactos, apto para el contacto humano y con alimentos. Capacidad 250 m	Desgaste y uso mensual por unidad	100	130
ZONA DE PICADO	Zona de picado en acero inoxidable	Desgaste y uso mensual por unidad	1	1
OLLA NUMERO 40	Olla con tapa y 2 asas fabricado en Aluminio de alta pureza certificado. Debe cumplir con normas técnicas nacionales e internacionales. Diámetro 30 - 32 cm. Capacidad Mínima 19 litros.	Desgaste y uso mensual por unidad	2	2

Fuente: Creación Propia Subdirección para la Adultez.

Nota: Durante la ejecución del contrato para cada vigencia, el contratista deberá garantizar y disponer de la dotación que requiere el área del servicio de alimentos con el fin de prestar adecuado servicio.

2 COMPONENTE ALIMENTACION, NUTRICION Y SALUBRIDAD

Incluye acciones dirigidas a contribuir en la satisfacción del derecho a la alimentación de las personas atendidas en el Servicio de comunidad de vida, a través del suministro de una alimentación completa, equilibrada, suficiente, adecuada e inocua, así como de la implementación de acciones enfocadas a la vigilancia nutricional de las y los participantes, y de la implementación de estilos de vida saludables: prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física.

El contratista debe cumplir con lo establecido en el procedimiento planificación alimentaria y su implementación en los servicios sociales, procedimiento abastecimiento de alimentos, procedimiento promoción de hábitos en estilos de vida saludable: alimentación, nutrición y actividad física, y procedimiento vigilancia nutricional; así como con los manuales, lineamientos, protocolos, instructivos, guías y formatos asociados a estos que se encuentren vigentes en el Sistema de Gestión institucional.

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

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20240904-123547-37eb31.29229831
2024-09-04T14:39:04-05:00 - Pagina 10 de 64

2.1 SUBCOMPONENTE APORTE ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL

El suministro alimentario planificado en el presente anexo técnico, cumple con los lineamientos enmarcados en la normatividad nacional, relacionada con alimentación: Resolución No. 3803 de 2016, del Ministerio de Salud y Protección Social, *¨por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes – RIEN para la población colombiana¨*, la Estrategia nacional para la prevención y control de la deficiencia de micronutrientes en Colombia 2014-2021, Estrategia nacional para la reducción del consumo de sal/sodio en Colombia 2012 – 2021, Sazonadores naturales: especias, hierbas y frutas, Documento Técnico: Azúcares adicionados, y las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos (GABA) emitidas por el Ministerio de Salud y de la Protección Social.

a. Horarios para el consumo de alimentos

El contratista del servicio de comunidad de vida, deberá suministrar a las y los participantes los alimentos en los horarios estipulados, asegurándose de efectuar el registro correspondiente.

TABLA No. 2. DOTACION ELEMENTOS AREA DEL SERVICIO DE ALIMENTOS

ALIMENTO	HORARIO
Desayuno	de 06:30 A.M. a 08:00 A.M.
Nueves	de 10:30 A.M. a 10:45 A.M.
Almuerzo	de 12:00 M a 01:00 P.M.
Onces	de 03:30 P.M. a 03:45 P.M.
Cena	de 06:00 P.M. a 07:00 P.M.

El contratista dispondrá del equipo de promotores y profesionales, para hacer del suministro de alimentos un momento agradable, de reforzamiento de hábitos saludables, de ingesta de alimentos en un ambiente tranquilo y con modales. Tanto el ingreso como el egreso al área del comedor deberá ser ordenado, disponiendo el menaje y el descomide en los sitios establecidos para tal fin.

2.1.1 SUMINISTRO ALIMENTARIO

Las y los participantes atendidas a través del servicio de comunidad de vida, recibirán el 100% de los requerimientos de energía y nutrientes estimados a partir de las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes -RIEN- para la población Colombiana (Adultos hombres de 29 años a 59,9 años de edad y mujeres de 29 años a 59,9 años de edad), a través del suministro de cinco (5) tiempos de comida, distribuidos así: desayuno (incluye bebida caliente que se entrega previo a los demás componentes del desayuno), medias nueves, almuerzo, onces y cena.

2.1.1.1 Requerimientos de energía

Los requerimientos de ingesta de energía y nutrientes para hombres de 29 años a 59,9 años de edad y mujeres de 29 años a 59,9 años de edad se presentan a continuación:

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20240904-123547-37eb31.29229831
2024-09-04T14:39:04-05:00 - Pagina 11 de 64

REQUERIMIENTOS DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - HOMBRES 29 AÑOS A 59,9 AÑOS DE EDAD.

TABLA No. 3. REQUERIMIENTOS DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - HOMBRES

EDAD	REQUERIMIENTO DE ENERGÍA (ER)		RANGO ACEPTABLE DE DISTRIBUCIÓN DE MACRONUTRIENTES (AMDR)						REQUERIMIENTO PROMEDIO ESTIMADO (EAR), INGESTA ADECUADA (AI) Y NIVEL DE INGESTA MÁXIMO (UL)							
			14-20%		20 -35 %		50-65%		Calcio		Hierro		Sodio		Vit. A	
	Calorías totales (Kcal)	% de aporte	Proteína		Grasa		Carbohidratos		EAR	UL	EAR	UL	AI	UL	EAR	UL
	100		(g)		(g)		(g)		(mg)		(mg)		(mg)		(ER)	
Hombres de 29 a 59,9 años	3100	3100	108,5	155	68,9	120,5	308,5	503,5	800	2250	9,00	45	1250	2300	563	3000

Nota: El requerimiento de energía se determinó a partir del promedio de los valores de referencia establecidos en la tabla 17 de las RIEN (peso promedio kilogramo: 55-75 Kg), para el grupo etario de 29 a 59,9 años de edad y con actividad física moderada (1,709 X TMB). Fuente para la determinación del requerimiento de energía y nutrientes: Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes (RIEN), Resolución 3803 de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social.

REQUERIMIENTOS DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - MUJERES DE 29 AÑOS A 59,9 AÑOS DE EDAD.

TABLA No. 4. REQUERIMIENTOS DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - MUJERES

EDAD	REQUERIMIENTO DE ENERGÍA (ER)		RANGO ACEPTABLE DE DISTRIBUCIÓN DE MACRONUTRIENTES (AMDR)						REQUERIMIENTO PROMEDIO ESTIMADO (EAR), INGESTA ADECUADA (AI) Y NIVEL DE INGESTA MÁXIMO (UL)							
			14-20%		20 -35 %		50-65%		Calcio		Hierro		Sodio		Vit. A	
	Calorías totales (Kcal)	% de aporte	Proteína		Grasa		Carbohidratos		EAR	UL	EAR	UL	AI	UL	EAR	UL
	100		(g)		(g)		(g)		(mg)		(mg)		(mg)		(ER)	
Mujeres de 29 a 59,9 años	2600	2600	91,0	130	57,8	101,1	325,0	422,5	800	2250	11,7	45	1500	2300	500	3000

Nota: El requerimiento de energía se determinó a partir del promedio de los valores de referencia establecidos en la tabla 18 de las RIEN (peso promedio kilogramo: 55-65kg), para el grupo etario de 29 a 59,9 años de edad y con actividad física ligera (1,60 x TMB). Fuente para la determinación del requerimiento de energía y nutrientes: Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes (RIEN), Resolución 3803 de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20240904-123547-37eb31.29229831
2024-09-04T14:39:04-05:00 - Pagina 12 de 64

2.1.2 MINUTA DE ALIMENTOS (MINUTA PATRÓN, CICLO DE MENÚS Y ANÁLISIS DE APORTE NUTRICIONAL DIARIOS)

Para de Comunidad de Vida, el contratista realizará la implementación de la minuta de alimentos que consta de minuta patrón, ciclo de menús para 21 días y análisis de aporte nutricional por tiempo de comida y día, planeada y diseñada por la SDIS, realizando las modificaciones a que haya lugar en caso de actualización de estos documentos por parte de la Dirección de Nutrición y Abastecimiento.

Por lo anterior, los alimentos que hagan parte de la planeación, compra y preparación de alimentos, deberán ser los establecidos en las minutas aprobadas por la SDIS y no se podrán ofrecer alimentos que no estén contemplados en la misma.

A continuación, se listan los criterios técnicos de los documentos que conforman la minuta de alimentos aprobada por la Dirección de Nutrición y Abastecimiento para la Subdirección para la Adultez:

2.1.2.1 MINUTA PATRÓN

La minuta patrón es un documento que incluye la lista de grupos de alimentos, con su correspondiente porción, frecuencia y medida casera, por tiempos de comida.

En la siguiente tabla, se presentan los componentes de los tiempos de comida establecidos en la minuta de alimentos para cada día:

TABLA No. 5. COMPONENTES DE LA MINUTA DE ALIMENTOS PARA CADA TIEMPO DE COMIDA

TIEMPO DE COMIDA	DISTRIBUCIÓN DE ENERGÍA POR TIEMPO DE COMIDA	TIPO DE ALIMENTO
DESAYUNO	20 – 25%	Bebida caliente (**aromática frutal que se entrega por lo menos 1 hora antes de los demás componentes del desayuno**).
		Bebida caliente con leche o leche
		Alimento proteico (huevo, queso, cuajada, pollo, pescado, carne)
		Derivado de cereal (producto de panadería o alimento fuente de carbohidratos).
		Fruta entera o picada
NUEVES	10 – 15%	Bebida con leche (sorbete, avena, colada de fécula de maíz, etc.), o derivado lácteo (kumis, yogurt, leche, etc.).
		Derivado de cereal (producto de panadería o alimento fuente de carbohidratos).

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20240904-123547-37eb31.29229831
2024-09-04T14:39:04-05:00 - Pagina 13 de 64

TIEMPO DE COMIDA	DISTRIBUCIÓN DE ENERGÍA POR TIEMPO DE COMIDA	TIPO DE ALIMENTO
		Fruta entera, picada o podrá incluirse en la bebida, ejemplo: sorbete.
ALMUERZO	30 – 35%	Sopa o crema o cazuela (leguminosas)
		Proteína de origen animal pollo (pechuga, pierna o pernil), carne (res, cerdo), pescado (filete de mojarra, filete de merluza o filete de bagre). Adicionalmente se deberán ofrecer leguminosas (arveja, fríjol, lenteja, garbanzo) mínimo 2 veces a la semana.
		Verdura o ensalada.
		Cereal
		Tubérculo o plátano o raíz
		Jugo de fruta
ONCES	10 – 15 %	Bebida con leche (sorbete, avena, colada de fécula de maíz, etc.), o lácteo (kumis, yogurt, leche, etc.).
		Derivado de cereal (producto de panadería o alimento fuente de carbohidratos).
		Fruta entera, picada o podrá incluirse en la bebida, ejemplo: sorbete.
CENA	30 - 35%	Sopa o crema o cazuela (leguminosas)
		Proteína de origen animal pollo (pechuga, pierna o pernil), carne (res, cerdo), pescado (filete de mojarra, filete de merluza o filete de bagre).
		Verdura o ensalada.
		Cereal
		Tubérculo o plátano o raíz
		Jugo de fruta

Nota: El consumo de líquidos es importante para la desintoxicación de las y los participantes por lo que el contratista debe contar con un filtro o dispensador de agua de forma permanente y disponible para las y los participantes (no se aceptan botellones), como también la disponibilidad de los vasos aprobados para el menaje del servicio de alimentación, o vasos desechables biodegradables, o vasos de papel, para atender las necesidades de hidratación de la participante ya que en estos procesos se recomienda un consumo no menor de 8 vasos de agua al día.

2.1.2.2 CICLO DE MENÚS

Conjunto de menús diarios, derivados de una minuta patrón, que se establece para un número determinado de días y que se repite a lo largo de un periodo. Este documento es elaborado por un profesional en Nutrición y Dietética.

Para la implementación y ejecución de la minuta de alimentos el contratista deberá cumplir con el ciclo de menús entregado por la SDIS para cada uno de los tiempos de comida. Así mismo, deberá cumplir con los siguientes aspectos:

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20240904-123547-37eb31.29229831
2024-09-04T14:39:04-05:00 - Pagina 14 de 64

- 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.
- Únicamente será permitido el murillo para la preparación de sopas, NO se permitirá el uso de hueso, cubos de caldo o similares.
- Para el suministro de carnes de pescado, se deberá adquirir corte tipo filete y deberá ser el del pescado que esté programado en la minuta de alimentos (bagre, merluza, mojarra). En ningún caso se permitirá el suministro de filete de basa, ni uso de apanados y aglomerantes.
- Para las preparaciones que contengan pollo, únicamente se permitirá la entrega de cortes de pechuga, pierna o pernil de pollo.
- Se debe garantizar el peso neto del pollo (sin hueso y sin piel), así como el gramaje establecido para el peso servido en la minuta patrón. Para el caso del corte pierna y/o 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 el componente proteico de almuerzo y cena como carne de res, carne de cerdo, pescado o pollo (pechuga, pierna y/o pernil), NO podrán ser cambiados por huevo.
- Los condimentos programados 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 y siempre, de acuerdo al gramaje establecido en el análisis nutricional para cada preparación.
- El uso de alimentos deslactosados no es recomendado, a no ser que existan condiciones fisiológicas de la población que así lo 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. Las frutas que se pueden servir con cáscara (por ejemplo; manzana, pera, naranja, mandarina, banano, granadilla, entre otras), en el caso de las personas con nivel de funcionalidad bajo, se deben servir sin la cáscara antes de ser suministradas. Igualmente, para las personas que presenten dificultades en la masticación por falta de piezas dentales, se debe ofrecer una textura de la fruta que permita su consumo. Se debe verificar el consumo inmediato de la fruta por parte de las y los participantes. En caso de que estos no la consuman, Los/las profesionales Nutricionistas Dietistas del contratista, deberá realizar el análisis de aquello que se deba mejorar para que finalmente el/la participante consuma este grupo de alimentos y llevar a cabo la actividad requerida para

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20240904-123547-37eb31.29229831
2024-09-04T14:39:04-05:00 - Pagina 15 de 64

lograr este objetivo en el mediano plazo.

- Se debe utilizar aceite de origen vegetal de una sola fuente (soya, girasol, canola, maíz u oliva).
- En la compra evitar la adquisición de productos ultra procesados, con alto contenido de azúcar y de sal (panadería, lácteos, víveres y abarrotes).
- No adicionar cantidades de azúcares superiores a las definidas en el análisis nutricional debido a los efectos nocivos para la salud y su contribución al sobrepeso u obesidad.
- Tenga en cuenta que, para la preparación de sorbetes y jugos, solo es permitido el uso de frutas enteras y endulzante (no pulpas, no refrescos líquidos o en polvo).
- El contratista debe mantener publicado el ciclo de menús y la minuta patrón en un sitio de referencia técnica dentro del servicio de alimentación para consulta constante del personal manipulador de alimentos, y dar a conocer a las y los participantes el menú del día para cada uno de los tiempos de comida, ya sea por medio del diligenciamiento de esta información en tablero acrílico o por medio de la publicación del ciclo de menús en el área del comedor del servicio social.
- Los alimentos adquiridos deben corresponder al ciclo de menús y análisis de aporte nutricional avalado por la SDIS.
- Los alimentos comprados serán exclusivamente para las y los participantes. No obstante, si en el servicio se preparan los alimentos del talento humano que trabaja allí, el contratista se hará responsable de las cantidades de alimentos adicionales, garantizando siempre la entrega de alimentos a las y los participantes del proyecto de acuerdo con la minuta avalada por la SDIS, situación que verificará el/la profesional Nutricionista Dietista del Equipo de Apoyo a la Supervisión de servicios asociados de la Subdirección para la Adultez de la SDIS mediante la revisión del plan de compras y facturas que lo soporten, esta documentación deberá estar siempre disponible para su verificación. La SDIS no asumirá en ningún caso y por ningún motivo el costo de los alimentos adquiridos para el talento humano que labora en el servicio social.
- Los/las profesionales Nutricionistas Dietistas del contratista deberá realizar la planeación de la modificación de consistencias en las preparaciones que sean de difícil consumo para las y los participantes con dificultades para masticar o deglutir, estas deben estar plasmadas en derivación del ciclo de menús para estos casos y deberán ser socializadas con el personal manipulador de alimentos del servicio de alimentación para su adecuada implementación según el caso específico del/la participante que lo requiera.

2.1.2.3 ANALISIS DE APORTE NUTRICIONAL DIARIOS

- Es la obtención del aporte nutricional de los alimentos, expresada en calorías, macro y micronutrientes, los cuales son calculados a partir de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos (TCAC).

- Las preparaciones de alimentos se planificaron utilizando la totalidad de ingredientes incluidos en el documento FOR-PSS-227 Análisis del aporte nutricional para cada uno de los 21 menús, en las cantidades establecidas en las columnas de peso neto del mismo archivo y garantizando el peso servido incluido en la minuta patrón.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20240904-123547-37eb31.29229831
2024-09-04T14:39:04-05:00 - Pagina 16 de 64

2.1.2.4 Adecuado aporte nutricional

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

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 para dar cumplimiento a la normativa vigente, se podrán realizar ajustes en las minutas, ciclos de menús, análisis nutricionales y menús para fechas especiales, sin afectar el valor del contrato, dichos ajustes deberán ser autorizados por la Subdirección de Nutrición de la SDIS.

2.1.2.5 Intercambios de alimentos

Con respecto a la solicitud de intercambios de alimentos, la SDIS sólo realizará la aprobación de intercambios cuando se demuestren situaciones de fuerza mayor o caso fortuito, como: variaciones climáticas (olas invernales, sequías), paros agrarios ajenos al contratista, que afecten la disponibilidad de alimentos, dado que el análisis nutricional de cada uno de los ciclos de menús está calculado con los requerimientos de energía y nutrientes de los grupos de edad atendidos, dando cumplimiento a la Resolución 3803 de 2016 “por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes – RIEN, para la población colombiana y se dictan otras disposiciones”. Por lo anterior la modificación de los alimentos afectaría directamente el aporte nutricional planificado, generando incumplimiento a lo establecido en la Resolución 3803 de 2016 y demás normatividad nutricional vigente.

El contratista deberá realizar la solicitud de los intercambios por escrito a través de correo electrónico al/la profesional Nutricionista Dietista del Equipo de Apoyo a la Supervisión de servicios asociados de la Subdirección para la Adultez, con mínimo 24 horas de anterioridad en día hábil cuando se trate de intercambios de productos por no disponibilidad por parte del proveedor, o con mínimo 48 horas de antelación en día hábil cuando se trate de solicitud de intercambio de preparaciones por alguna situación especial que presente el servicio social.

Para efectos de solicitud de intercambios el alimento propuesto debe 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 serán aprobados por el/la profesional Nutricionista Dietista del Equipo de Apoyo a la Supervisión de servicios asociados de la Subdirección para la Adultez, quien autorizará al contratista a realizar máximo un (1) intercambio de estos alimentos al día, y tres (3) intercambios a la semana.

Para el caso de solicitud de aprobación de menús especiales, dependiendo del tiempo de comida

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20240904-123547-37eb31.29229831
2024-09-04T14:39:04-05:00 - Pagina 17 de 64

que se solicite para intercambio, la propuesta remitida por los/las profesionales Nutricionista Dietista del contratista debe respetar como mínimo los componentes estipulados en la minuta de alimentos para ese tiempo de comida, por ningún motivo se aprobarán solicitudes de intercambio que no cumplan con este requisito.

Cuando se trate de intercambios por sobre maduración de productos o fechas de vencimiento, estos podrán ser aprobados por los/las profesionales en Nutrición y Dietética del contratista, sin embargo, se deben tomar las medidas necesarias para evitar que estas situaciones sean recurrentes y, en todos los casos mencionados, diligenciar el "Formato Autorización Cambio de Preparaciones / Alimentos" destinado para este proceso en el Sistema de gestión -SG- de la SDIS.

En el siguiente cuadro se relacionan los intercambios permitidos de tubérculos, verduras, y frutas:

2.1.2.5.1. INTERCAMBIO DE ALIMENTOS PERMITIDOS.

TABLA No. 6. INTERCAMBIO DE ALIMENTOS PERMITIDOS

ALIMENTO	INTERCAMBIO
Tubérculo	Papa criolla, papa común, yuca, plátano, arracacha, bore
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, freijoa, guanábana, banano, entre otras.

El contratista debe mantener el "Formato Autorización Cambio de Preparaciones / Alimentos", diligenciado, actualizado, disponible y autorizado por Los/las profesionales en Nutrición y Dietética del contratista y con soporte de autorización de cambio de preparación por parte de el/la profesional Nutricionista Dietista del Equipo de Apoyo a la Supervisión de servicios asociados de la Subdirección para la Adultez de la SDIS, donde se justifique la razón de la implementación del cambio, el cual deberá estar a disposición de la Supervisión de la SDIS.

Para las fechas especiales (24, 25, 31 de diciembre, 1ro de enero y festividad de reyes), el contratista deberá ofrecer los menús especiales definidos por la Secretaría Distrital de Integración Social, Subdirección de Nutrición, los cuales serán socializados vía correo electrónico por parte de el/la profesional Nutricionista Dietista del Equipo de Apoyo a la Supervisión de servicios asociados de la Subdirección para la Adultez.

Otras consideraciones para la operación del servicio de alimentación:

En ningún momento el personal manipulador de alimentos del servicio de alimentación podrá hacer cambios en la minuta de alimentos. Estos deben ser definidos por los/las profesionales en Nutrición y Dietética del contratista, quien es la persona idónea para realizar dicha función, lo anterior cumpliendo las especificaciones del apartado de autorización de intercambios de alimentos para su debida aprobación.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20240904-123547-37eb31.29229831
2024-09-04T14:39:04-05:00 - Pagina 18 de 64

Cuando se presenten aspectos organolépticos de rechazo de alguna preparación por parte de las y los participantes, el contratista 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.

2.1.2.6 Manejo de minuta patrón, ciclo de menús, análisis de aporte nutricional y modificaciones alimentarias

Los/las profesionales en Nutrición y Dietética del contratista debe capacitar al talento humano del servicio de alimentación, en el uso, lectura e implementación adecuada de la minuta de alimentos (minuta patrón, ciclo de menús, análisis de aporte nutricional), así como los criterios técnicos para el suministro alimentario que contempla modificaciones de alimentos o de preparaciones, y el diligenciamiento adecuado de los formatos que hacen parte de la operación del servicio de alimentación. Esta actividad deberá realizarse en cuatro momentos: 1) dentro del primer mes del contrato, 2) de forma trimestral, 3) cada vez que ingrese nuevo personal manipulador de alimentos, 4) cuando se presenten actualizaciones del Sistema de Gestión de la entidad sobre procedimientos que afecten la operación del servicio de alimentación.

El contratista deberá contar con los siguientes soportes de capacitación:

1. Acta de reunión Formato FOR-GD-002 la cual recopile logros, dificultades y alternativas de solución.
2. Planilla de asistencia en Formato FOR-GD-023.
3. Registro fotográfico.
4. Material de apoyo utilizado para la sesión.

2.1.2.7 Alimentos a suministrar para actividades extramurales

Cuando las y los participantes deban salir del servicio social para el cumplimiento de trámites de salud, ruta laboral (mientras no se devenguen ingresos), actividades lúdicas o académicas, traslados entre servicios o trámites que se originen desde el área psicosocial, y que por esta razón no puedan realizar el consumo de los diferentes tiempos de comida establecidos en la minuta, el contratista deberá disponer de un apoyo alimentario tipo merienda para su consumo fuera del servicio social, para esto, Los/las profesionales en Nutrición y Dietética del contratista deberá planear un ciclo de mínimo cinco (5) opciones de apoyos alimentarios tipo merienda donde se incluya por lo menos una opción de refrigerio reforzado (refuerzo en proteína), los cuales deberán incluir como mínimo los siguientes productos y características:

- Bebida UHT en bolsa o caja tetrabrik de 200 cc.
- Producto de panadería de 60g o más en empaque individual.
- Fruta entera: Unidad entre 100g – 150 g. Entera, sana, limpia, prácticamente exenta de materia extraña visible, libre de humedad exterior anormal y de olor y/o sabor extraño. Se excluyen en todo caso los frutos que presenten consistencia blanda, forma irregular,

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20240904-123547-37eb31.29229831
2024-09-04T14:39:04-05:00 - Pagina 19 de 64

manchas cafés o que estén afectados de podredumbre o presenten alteraciones tales que los hagan impropios para el consumo.

La fruta y la bebida deberán pasar por el correspondiente proceso de limpieza y desinfección en el servicio de alimentación previo a su empaque y distribución. Todos los componentes descritos serán entregados en conjunto en una bolsa individual para alimentos acorde al tamaño del refrigerio, con el fin de evitar su contaminación mientras es consumido por la participante.

Nota 1: Si la participante requiere un refrigerio reforzado dado el tiempo que se encuentre fuera del servicio social, se podrán incluir alimentos adicionales asegurando siempre que se mantenga la inocuidad y calidad de estos hasta su consumo final, para esto se deberán tener en cuenta las condiciones de temperatura y manipulación requeridos para un consumo inocuo, según la naturaleza del alimento a suministrar. En el ciclo de apoyos alimentarios tipo refrigerio deberá disponerse de esta opción.

El contratista deberá tener a disposición de la supervisión, la ficha técnica de los alimentos a suministrar y deberá cumplir con las especificaciones establecidas en la normatividad vigente y las demás descritas en el presente documento.

Nota 2: En un libro de novedades o bitácora se deberá llevar el registro de los refrigerios entregados por el técnico/a de alimentos al personal de enfermería que acompañe los trámites de salud, al profesional que acompañe las actividades extramurales lúdicas o académicas, al profesional que acompañe los traslados entre servicios, o a la misma participante cuando se trate de ruta laboral, garantizando la firma de quien recibe el apoyo.

2.1.2.8 Suministro alimentario que contempla modificaciones de alimentos o de preparaciones

Teniendo en cuenta las particularidades del proceso de atención y acorde con las necesidades de las y los participantes, relacionadas con su estado de salud y nutrición, se deberán contemplar las modificaciones de alimentos o preparaciones que sean necesarias para la atención adecuada, ya sean en consistencia, en el contenido de energía y nutrientes o bien, aquellas especiales que respondan a una necesidad particular.

En la valoración inicial, los/las profesionales en Nutrición y Dietética del contratista realizará la identificación de las necesidades de alimentación de la participante de acuerdo con su estado de salud y remisiones médicas si las tiene, a quien, de acuerdo con su condición mental y cognitiva, se le deben socializar las características de la minuta de alimentos establecida en el servicio social, y sobre esta, explicar claramente las modificaciones que se realizarán en caso de requerirse un cambio de cantidades, texturas, o intercambios de preparaciones o alimentos, sensibilizando a la participante sobre la importancia del consumo de una alimentación adecuada como parte de un estilo de vida saludable.

Nota: Cuando dichas modificaciones respondan a una situación particular de salud ordenada por el médico o nutricionista tratante de la EPS y en el marco del reconocimiento de la autonomía y la

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20240904-123547-37eb31.29229831
2024-09-04T14:39:04-05:00 - Pagina 20 de 64

libertad individual en la construcción de proyectos de vida, que implica la capacidad de elegir y tomar decisiones frente a las situaciones que se presentan cotidianamente, si la participante se niega a aceptar el suministro de este plan alimentario específico para su condición de salud, el Profesional en Nutrición y Dietética del contratista, junto con el Coordinador o responsable del servicio social y los Profesionales en Psicología y Enfermería deberán elaborar un consentimiento informado de RECHAZO de la atención. Dicho documento se diligenciará siempre y cuando la participante esté en pleno uso de sus facultades mentales y deberá reposar en la historia social de la participante.

El profesional en Nutrición y Dietética del contratista, con base en la minuta de alimentos aprobada por la Secretaría Distrital de Integración Social, debe realizar la derivación del ciclo de menús describiendo las características establecidas para el suministro de cada tipo de modificación alimentaria.

La derivación de menús debe ser realizada 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 cual debe ser enviada, en medio magnético a los 15 días calendario de iniciado la ejecución del contrato al Equipo de Apoyo a la Supervisión de servicios asociados de la Subdirección para la Adultez para su revisión y aprobación. Si se presentan observaciones el contratista tendrá 5 días calendario desde el envío de respuesta por el referente técnico de la Subdirección para la Adultez 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 las especificaciones para el suministro alimentario que contempla modificaciones de alimentos o de preparaciones, que debe cumplir el contratista:

a) Las porciones a suministrar se deben ajustar a la capacidad gástrica de la población y a sus condiciones fisiológicas.
b) El contratista debe garantizar el suministro alimentario con modificaciones de alimentos o de preparaciones de acuerdo con las necesidades de las y los participantes desde el primer día de ejecución del contrato o convenio, para lo cual el profesional en Nutrición y Dietética del contratista deberá brindar las orientaciones requeridas al personal manipulador de alimentos y talento humano que participe en el suministro alimentario.
c) La derivación de menús deberá estar publicada en el servicio de alimentación y comedor para su implementación, cumplimiento y conocimiento de las y los participantes y talento humano.
d) El contratista debe garantizar el suministro de alimentos especiales en aquellas patologías que lo requieran, como leche deslactosada, leche descremada, alimentos sin gluten, endulzantes naturales o artificiales, etc.
e) El contratista debe garantizar el suministro de complementos, suplementos nutricionales, multivitamínicos y/o espesantes, a las y los participantes que por su estado de salud o nutricional lo requieran, estos deberán ser adquiridos a partir del rubro destinado para alimentación, mientras se adelanta el trámite y entrega por parte de la EPS.
f) El profesional en Nutrición y Dietética del contratista debe establecer las modificaciones alimentarias de cada participante que lo requiera, de acuerdo con sus necesidades, estado nutricional y teniendo en cuenta lo ordenado por el médico o nutricionista tratante de la EPS. Así

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20240904-123547-37eb31.29229831
2024-09-04T14:39:04-05:00 - Pagina 21 de 64

mismo, deberá elaborar el listado de modificaciones alimentarias por participante, el cual deberá actualizarse mínimo una vez al mes y cada vez que se requiera, y estar publicado en el servicio de alimentación y área del comedor, con el fin de suministrar la alimentación acorde a las necesidades alimentarias y nutricionales de cada participante atendida.
g) Durante la ejecución del contrato, se pueden presentar alteraciones en las condiciones de salud o nutrición de la población atendida, y/o rechazo a algunas de las modificaciones alimentarias o de las preparaciones contempladas en la minuta de alimentos, por lo que el contratista deberá evaluar la posible modificación de la derivación de menús, con el objetivo de cubrir los requerimientos nutricionales de las y los participantes y evitar deterioro del estado nutricional de los mismos. Estos cambios deberán ser notificados y concertados con la Asistencia Técnica del Equipo de Apoyo a la Supervisión de servicios asociados de la Subdirección para la Adultez de la SDIS.

Teniendo en cuenta lo anteriormente descrito, los/las profesionales en Nutrición y Dietética del contratista debe cualificar al talento humano del servicio de alimentación en:

- Manejo de la minuta de alimentos (minuta patrón, ciclo de menús, análisis de aporte nutricional).
- Criterios técnicos para el suministro alimentario que contempla modificaciones de alimentos o de preparaciones.
- Estas cualificaciones deberán realizarse en el primer mes de ejecución del contrato o convenio, de forma trimestral y cada vez que ingrese personal nuevo.
- Así mismo debe socializar mensualmente el listado de modificaciones alimentarias.

El contratista deberá contar con los siguientes documentos como soporte de la cualificación, para su verificación: acta de reunión en la cual se recopilen logros, dificultades y alternativas de solución, planilla de asistencia, registro fotográfico con marca de agua de la fecha y hora de la toma, y material de apoyo empleado en cada sesión.

2.1.3 VIGILANCIA NUTRICIONAL

La vigilancia del estado nutricional de las ciudadanas se debe considerar conjuntamente con el talento humano y en el marco de la integralidad de la atención.

Con el fin de llevar a cabo la vigilancia nutricional de las y los participantes atendidas en el servicio social, 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 digital. Capacidad mínima: 120 kg, capacidad máxima: 150 kg., división/ precisión mínima: 50 g., precisión máxima: 100g. Mecanismo digital con único uso para peso, no para medir talla (sin metro), debe contar con el certificado de calibración y mantenimiento. Utilizada en las personas que pueden asumir la posición anatómica.
- Capacitación y entrenamiento de manejo y cuidados sobre la operación de la báscula para las personas que la intervienen, con el fin de evitar errores en los datos obtenidos, capacitación que debe estar a cargo del contratista.
- Un tallímetro en material resistente, liviano y no deformable, con capacidad de 200

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20240904-123547-37eb31.29229831
2024-09-04T14:39:04-05:00 - Pagina 22 de 64

centímetros y sensibilidad de 1 milímetro. Si es tallímetro se recomienda una base de 25 cm de ancho. No se permite 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 cm de ancho y alcance de 150 cm.

Este procedimiento lo deberá realizar los/las profesionales Nutricionista Dietista del contratista, el cual deberá participar en el proceso de fortalecimiento técnico en toma y registro de medidas antropométricas realizada por la Subdirección de Nutrición de la SDIS y convocado por el/la profesional Nutricionista Dietista del Equipo de Apoyo a la Supervisión de servicios asociados de la Subdirección para la Adultez, fortalecimiento que tiene una vigencia de dos años.

2.1.3.1 Vigilancia Nutricional en personas que no presentan discapacidad física

2.1.3.1.1 Toma, registro y reporte de datos antropométricos

Para la toma, registro y reporte de medidas de antropométricas, el contratista debe realizar la vigilancia nutricional a las y los participantes del servicio social de acuerdo con lo definido en el Procedimiento Vigilancia nutricional PCD-PSS-011, documentos y formatos asociados, durante los primeros 5 días de la ejecución del contrato.

Los/las profesionales Nutricionista Dietista del contratista deberá realizar cuatro tomas de medidas antropométricas a las y los participantes, una cada trimestre (marzo, junio, septiembre, diciembre) donde la primera toma corresponderá al inicio de ejecución del contrato independientemente del mes en el que se firme, y luego se ajustarán a la trimestralidad.

La información de datos antropométricos debe ser registrada en el formato SIRBE emitido previamente por la SDIS. Si la participante no se encuentra incluida en el formato SIRBE, el contratista debe registrar la información en el formato “Toma y registro de medidas antropométricas” FOR-PSS-161.

El contratista debe enviar a la SDIS (Subdirección para la adultez), durante los cinco (5) días calendario posteriores a la toma de datos antropométricos, el formato SIRBE y el formato “Toma y registro de medidas antropométricas” FOR-PSS-161, completamente diligenciados para su digitación en el sistema misional de la entidad y determinación de la clasificación nutricional.

Los listados oficiales SIRBE utilizados en las tomas masivas de medidas antropométricas deberán reposar en una carpeta única en cada servicio social y no en la historia social de cada participante.

2.1.3.1.1.1 Clasificación antropométrica del estado nutricional

A continuación, se presentan los puntos de corte utilizados para la clasificación antropométrica del estado nutricional:

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20240904-123547-37eb31.29229831
2024-09-04T14:39:04-05:00 - Pagina 23 de 64

✓ **Personas de 18 a 59 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
OBESIDAD	>=30

Subclasificación 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

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

2.1.3.2 Vigilancia nutricional a personas con discapacidad

Teniendo en cuenta las directrices brindadas por la Subdirección de Nutrición de la SDIS, los/las profesionales Nutricionista Dietista del contratista deberá realizar valoración nutricional objetiva y planeación de la asistencia nutricional a las y los participantes con discapacidad, haciendo uso del Formato Evaluación inicial del estado nutricional y planeación de la atención integral de los participantes de la Subdirección para la Discapacidad FOR-PSS-657, el cual se encuentra publicado en el sistema de gestión de la SDIS teniendo en cuenta lo indicado en el Protocolo Evaluación del estado nutricional de las personas con discapacidad PTC-PSS-034 el cual se encuentra publicado en el sistema de gestión de la SDIS.

La evaluación nutricional objetiva y planeación de la asistencia nutricional se debe realizar a las y los participantes con discapacidad en un plazo no mayor a treinta (30) días calendarios contados a

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20240904-123547-37eb31.29229831
2024-09-04T14:39:04-05:00 - Pagina 24 de 64

partir del inicio de la ejecución del contrato, y con cada ingreso de participantes con situación de discapacidad.

Posteriormente se realizarán seguimientos trimestrales (cada tres meses), contados a partir de la evaluación inicial o último seguimiento, o con mayor frecuencia de ser necesario según el estado de salud y nutricional de la participante, priorizando los casos con malnutrición por medio del Formato Evaluación de seguimiento del estado nutricional y planeación de la atención integral de los participantes de la Subdirección para la Discapacidad FOR-PSS-659. Esta información, así como la planeación del proceso de cuidado nutricional deberá registrarse en la respectiva Historia Social de la participante.

Las evaluaciones generadas por cada participante deberán reposar en cada historia social. Adicionalmente, se deberá realizar su socialización a los referentes familiares (cuando aplique) y al equipo de promotores del servicio social.

2.1.3.2.1 Seguimiento al comportamiento alimentario discapacidad

El seguimiento al comportamiento alimentario de las personas con discapacidad se debe realizar diariamente a través de la supervisión y apoyo de las personas durante los diferentes momentos de alimentación, y es responsabilidad de todo el talento humano del servicio social, el identificar si se presentan alteraciones o modificaciones en esta conducta. Si se presenta un comportamiento alimentario alterado debe registrarse en la Historia Social de la participante. Los/las profesionales Nutricionista Dietista del contratista realizará el control de ingesta en todos los tiempos de comida, para realizar las modificaciones dietarías pertinentes, en caso contrario, no se llevará registro.

Es de anotar que, de acuerdo al proceso de evaluación alimentaria y nutricional, se debe mantener actualizado el listado de las modificaciones alimentarias, que debe estar publicado en el servicio de alimentación, con el fin de suministrar la alimentación adecuada a las condiciones médicas y nutricionales de la participante.

2.1.3.3 Canalización a la Institución Prestadora de Salud (IPS) (aplica para todas y todos los participantes)

Cuando la Subdirección de Nutrición remita las Bases consolidadas de datos únicos de clasificación nutricional generadas por el Equipo de Vigilancia Nutricional, el servicio social debe realizar el filtro de sus participantes y priorizarlos en la implementación de acciones de vigilancia nutricional y promoción en estilos de vida saludable en alimentación y actividad física para mejorar su condición de salud.

Por otra parte, cuando se identifiquen participantes con déficit o exceso de peso en la interpretación del estado nutricional, identificado por los profesionales de nutrición y dietética del servicio social o por medio de la base consolidada que remite la Subdirección de Nutrición, o, cuando se identifiquen participantes que padezcan alguna patología que pueda alterar su estado nutricional, se deben realizar actividades de vigilancia nutricional las cuales serán plasmadas en el Formato Intervención FOR-PSS-127 donde se dé cuenta de las acciones realizadas (recomendaciones, acompañamiento

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20240904-123547-37eb31.29229831
2024-09-04T14:39:04-05:00 - Pagina 25 de 64

al consumo de alimentos, derivación de dieta, etc.) y Formato Canalización a servicios de salud FOR-PSS-397 los cuales deben incluirse en la Historia Social del participante.

Los/las profesionales Nutricionista Dietista del contratista deberán remitir a las y los participantes 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 de la participante, que deba ser abordado con oportunidad. Para ello el contratista debe diligenciar el "formato de canalización a servicios de salud" y reposar en la historia social de la participante.
- Se identifique una participante en etapa gestación para el respectivo seguimiento de su embarazo.
- Para la consecución de complementos o suplementos nutricionales, multivitamínicos y/o espesantes, cuando se requieran a causa del estado nutricional y patologías específicas de la participante.

Evidencias:

- Equipos de medición para la toma de medidas antropométricas, acorde a lo descrito anteriormente.
- Toma trimestral de medidas antropométricas (tamizajes a gran escala).
- Soporte de envío a la SDIS (Equipo de apoyo a la supervisión Subdirección para la Adultez) durante los cinco (5) días calendario posteriores a la toma de datos antropométricos del Formatos SIRBE y formato de "Toma y registro de medidas antropométricas" FOR-PSS-161, completa y adecuadamente diligenciados según el Protocolo Toma y registro de medidas antropométricas PTC-PSS-017.
- Bases consolidadas de datos únicos de clasificación nutricional remitidos por el Equipo de Vigilancia Nutricional de la Subdirección de Nutrición, donde el servicio social realice el filtro de sus participantes, los priorice en la implementación de acciones de vigilancia nutricional y promoción en estilos de vida saludable en alimentación y actividad física para mejorar su condición de salud.
- Cuando se identifiquen participantes con déficit o exceso de peso en la interpretación del estado nutricional, o con alguna patología que pueda alterar su estado nutricional, se debe presentar Formato Intervención FOR-PSS-127 donde se dé cuenta de las acciones realizadas en vigilancia nutricional y Formato Canalización a servicios de salud FOR-PSS-397.
- Acta y listado de modificaciones alimentarias (derivaciones dietarías, intercambios, manejo de texturas) entregados y socializados al servicio de alimentación.
- Formato valoración nutricional objetiva y planeación de la asistencia nutricional de cada participante con discapacidad en un plazo no mayor a treinta (30) días calendario contados a partir del inicio de la ejecución del contrato, y con cada ingreso de participantes identificadas con situación de discapacidad, incluidos en la Historia Social de cada participante con discapacidad.
- Seguimiento del estado nutricional de cada participante en situación de discapacidad, el cual

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20240904-123547-37eb31.29229831
2024-09-04T14:39:04-05:00 - Pagina 26 de 64

se debe realizar cada (3) meses contados a partir de la valoración inicial, último seguimiento; o antes según el caso, incluidos en la Historia Social de cada participante con discapacidad.

2.1.4 PROMOCIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE: PRÁCTICAS SALUDABLES DE 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 contratista debe promover estilos de vida saludable, dirigidos a las y los participantes, talento humano, y redes familiares (de este último cuando exista la posibilidad), de acuerdo a la línea técnica brindada por la Subdirección de Nutrición para el diseño e implementación de estrategias para la promoción de estilos de vida saludable: prácticas saludables de 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.

2.1.4.1 Actividades a desarrollar

1. El contratista deberá entregar al/la profesional Nutricionista Dietista del Equipo de Apoyo a la Supervisión de servicios asociados de la Subdirección para la Adultez, el plan de promoción en estilos de vida saludable, a los treinta (30) días calendario posterior a la firma del acta de inicio, a través de los siguientes formatos (o los formatos dispuestos para este proceso vigentes en el Sistema de Gestión institucional):

- Formato construcción de estrategias de Información, Educación y Comunicación (IEC) en estilos de vida saludable (EVS): alimentación, nutrición y actividad física FOR-PSS-295, teniendo como base el Instructivo construcción de estrategias de información, educación y comunicación en estilos de vida saludable: alimentación, nutrición y actividad física INS-PSS-054 documentos disponibles en el Sistema de Gestión SDIS.
- Formato cronograma capacitación estilos de vida saludable FOR-PSS-297, que se encuentra en el Sistema de Gestión SDIS.

El/la profesional Nutricionista Dietista del Equipo de Apoyo a la Supervisión de servicios asociados de la Subdirección para la Adultez, 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 contratista deberá realizar los ajustes solicitados en un término no mayor a cinco (5) días calendario y entregarlo nuevamente al referente técnico de la SDIS, hasta que se genere su aprobación.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20240904-123547-37eb31.29229831
2024-09-04T14:39:04-05:00 - Pagina 27 de 64

Este plan contempla las actividades que se describen a continuación:

- 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 para la promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física de acuerdo con las necesidades identificadas y la 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 contratista pueda adoptar o también se podrá diseñar una estrategia IEC nueva.
    - En el caso de adoptar una estrategia IEC ya diseñada, 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 construcción de estrategias de Información, Educación y Comunicación (IEC) en estilos de vida saludable (EVS): alimentación, nutrición y actividad física FOR-PSS-295, o el que se encuentre vigente teniendo como base el instructivo correspondiente que se encuentra en el sistema de gestión
- Una vez elegida la estrategia IEC a implementar (ya diseñada o nueva), el contratista debe programar el proceso de Promoción de estilos de vida saludable: prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física a través de un cronograma de actividades a desarrollar mensualmente de acuerdo a la vigencia del contrato. (Usar el Formato cronograma capacitación estilos de vida saludable FOR-PSS-297 (o el documento vigente) que se encuentra en el Sistema 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**.**

2.1.4.1.1 Condiciones para el desarrollo en promoción de estilos de vida saludable: Prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física

El contratista mensualmente debe desarrollar 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 implementación de la estrategia.

- Las acciones IEC deben cumplir con los siguientes requisitos:
    - Durante la primera semana del mes, se debe realizar difusión de la actividad a

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20240904-123547-37eb31.29229831
2024-09-04T14:39:04-05:00 - Pagina 28 de 64

desarrollar por medio de material de convocatoria a las y los participantes
  - La actividad IEC se debe desarrollar durante los primeros 15 días del mes.
  - Intensidad horaria máxima de 1-2 horas
  - Máximo 15 a 30 personas por sesión teniendo en cuenta la capacidad del espacio. Por cada sesión IEC se debe obtener un producto de difusión construido por las y los participantes, el cual tendrá que estar dispuesto en lugar visible, en el espacio del comedor para reforzar el conocimiento adquirido. Una vez dispuesto el material elaborado en el lugar, se solicita tomar registro fotográfico del mismo.
  - Realizar 30 minutos de actividad física independientemente o transversal al tema a desarrollar. La actividad física se podrá coordinar con el educador físico. 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
- En cada acción IEC se debe aplicar el test inicial y test final, mínimo al 10% de los asistentes, teniendo en cuenta las condiciones cognitivas y neurológicas de las y los participantes. Se pueden desarrollar otras estrategias de evaluación cuando así se requiera.
- Una vez aplicada cada estrategia IEC, el contratista deberá realizar un informe que contemple el 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, teniendo en cuenta el análisis de los test o evaluaciones aplicadas y sistematizadas.

2.1.4.1.2 Evaluación y reporte de implementación del plan de promoción de estilos de vida saludable: Prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física

Mensualmente el contratista debe entregar un reporte cuantitativo de las y los participantes que asistieron a los procesos de promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física, a través del formato definido por la SDIS. De igual manera, se realizará un reporte cualitativo trimestral que dé cuenta de los logros, dificultades y oportunidades de mejora en el proceso desarrollado, a través del formato definido por la SDIS. Estos reportes serán entregados al/la profesional Nutricionista Dietista del Equipo de Apoyo a la Supervisión de servicios asociados de la Subdirección para la Adultez.

Toda la evidencia de la identificación de necesidades, formulación de plan, construcción de estrategias e implementación mensual deberá subirse a carpeta en línea dispuesta por el/la profesional Nutricionista Dietista del Equipo de Apoyo a la Supervisión de servicios asociados de la Subdirección para la Adultez.

2.1.4.1.3 Evidencias

El contratista debe custodiar y tener a disposición del equipo de supervisión e interventoría, los siguientes registros relacionados con la promoción de estilos de vida saludable: Prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física:

- Plan de promoción de estilos de vida saludable: Prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física aprobado por la SDIS (incluye el Formato “construcción de

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20240904-123547-37eb31.29229831
2024-09-04T14:39:04-05:00 - Pagina 29 de 64

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", o los formatos vigentes aprobados por la SDIS).

- Formato control de asistencia capacitación, totalmente diligenciado en cada una de las acciones IEC realizadas.
- Test o evaluaciones aplicadas.
- 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, una vez aplicada cada estrategia IEC.
- Registros fotográficos de cada una de las actividades desarrolladas con registro de marca de agua de fecha y hora.
- Reporte cuantitativo mensual de las y los participantes que asistieron a los procesos de promoción de estilos de vida saludable: Prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física Formato Base de consolidación mensual de promoción en estilos de vida saludable FOR-PSS-298.
- Reporte cualitativo trimestral de los procesos de promoción de estilos de vida saludable: Prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física Formato Reporte cualitativo FOR-PSS-300.
- Las evidencias de la identificación de necesidades, formulación de plan, construcción de estrategias e implementación mensual cargada a carpeta en línea dispuesta por el/la profesional Nutricionista Dietista del Equipo de Apoyo a la Supervisión de servicios asociados de la Subdirección para la Adultez.

2.1.4.2 Promoción de prácticas para la prevención y manejo de los desperdicios de alimentos.

El CONTRATISTA, debe implementar acciones que fomenten el manejo adecuado de los alimentos en el servicio de alimentación; en este sentido, es su responsabilidad adelantar las siguientes acciones:

El CONTRATISTA y su Profesional de Nutrición y Dietética, deben participar en la Jornada de socialización del Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos MNL-PSS-011 o el documento que lo sustituya, realizada por el profesional de Nutrición y Dietética del Equipo de Apoyo a la Supervisión de servicios asociados de la Subdirección para la Adultez durante el primer mes de ejecución del contrato.

Dentro de la semana siguiente a esa socialización, los/las profesionales de Nutrición y Dietética del CONTRATISTA, debe realizar la socialización del Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos MNL-PSS-011 o el documento que lo sustituya, al talento humano del servicio de alimentación y servicios generales del servicio social.

El CONTRATISTA debe garantizar el seguimiento a la implementación y reporte de las acciones asociadas al Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos MNL-PSS-011 o el documento que lo sustituya, mediante el diligenciamiento del formato de Registro y control de desperdicio de alimentos producto de descomide (FOR-PSS-047, formato no controlado)

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20240904-123547-37eb31.29229831
2024-09-04T14:39:04-05:00 - Pagina 30 de 64

o el formato que lo sustituya, acción que deberá realizar al finalizar la jornada durante todos los días de prestación del servicio, así como realizar el reporte mensual en los tiempos establecidos por la SDIS por medio del diligenciamiento de la herramienta virtual que habilite para ello la Subdirección de Nutrición, y por último, realizando el diligenciamiento de la herramienta de seguimiento estipulada por la Subdirección para la Adultez, en todos los casos, garantizando la calidad del dato.

2.1.4.2.1 Evidencias

- Acta de participación en la Jornada de socialización del Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos MNL-PSS-011 o el documento que lo sustituya.
- Acta y listado de asistencia de la socialización del Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos MNL-PSS-011 o el documento que lo sustituya al talento humano del servicio de alimentación y servicios generales del servicio social.
- Formato de Registro y control de desperdicio de alimentos producto de descomide (FOR-PSS-047, formato no controlado) o el formato que lo sustituya diligenciado diariamente al finalizar la jornada de prestación del servicio.
- Reporte consolidado Formato de Registro y control de desperdicio de alimentos producto de descomide (FOR-PSS-047, formato no controlado) o el formato que lo sustituya de manera mensual en los tiempos establecidos por la SDIS por medio del diligenciamiento de la herramienta virtual establecida por la Subdirección de Nutrición y la herramienta de seguimiento del diligenciamiento de la Subdirección para la Adultez, garantizando la calidad del dato.

2.2 SUBCOMPONENETE SANITARIO

El servicio de comunidad de vida deberá acogerse a los lineamientos técnicos determinados por el Proyecto 7745: Compromiso por una alimentación integral de Bogotá, o el que haga sus veces; así mismo dar cumplimiento a la Ley 9 de 1979, Resolución 2674 2013 del Ministerio de Salud, Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud, adoptar la normatividad vigente para el manejo de enfermedades respiratorias, y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes, así como los procedimientos: «Planificación alimentaria y su implementación en los servicios sociales, y Abastecimiento de alimentos», así como los manuales, lineamientos, protocolos, instructivos, guías y formatos asociados a estos que se encuentren vigentes en el Sistema de Gestión institucional 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.

El contratista deberá garantizar durante toda la ejecución de la operación el cumplimiento de condiciones sanitarias para brindar alimentos inocuos y de calidad a las y los participantes.

2.2.1 CONCEPTO SANITARIO

Para efectos de seguimiento de la supervisión, en lo concerniente a infraestructura, primará el

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20240904-123547-37eb31.29229831
2024-09-04T14:39:04-05:00 - Pagina 31 de 64

concepto emitido por la autoridad sanitaria competente.

El servicio de comunidad de vida debe contar con acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo emitida por la autoridad sanitaria competente con concepto sanitario “FAVORABLE”, con fecha de expedición inferior a un año.

Si el concepto sanitario del servicio social es favorable con un porcentaje de cumplimiento inferior al 100% o favorable con requerimientos, el contratista debe cumplir con las exigencias consignadas por la autoridad sanitaria en el acta de visita. El seguimiento de su cumplimiento será verificado por la interventoría y/o Equipo de Apoyo a la Supervisión de servicios asociados de la Subdirección para la Adultez de la SDIS.

Al obtener el concepto sanitario favorable, el contratista debe mantener esta calificación del concepto durante toda la ejecución del contrato.

Si es la primera vez que este servicio social va a operar en el espacio e infraestructura física definidos, el coordinador del servicio debe gestionar la solicitud de la visita sanitaria en un plazo máximo de quince (15) días calendario después de la firma del acta de inicio, presentando la carta radicada a la autoridad sanitaria local correspondiente, o el soporte magnético si está inscrito en la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá.

El concepto sanitario favorable expedido por parte de la autoridad sanitaria no exime al servicio de la revisión del cumplimiento de las condiciones higiénicas y sanitarias por parte de la Supervisión, y del respectivo reporte a la Secretaría Distrital de Salud, en caso de hallar condiciones desfavorables, que ameriten una nueva solicitud de visita a la respectiva autoridad sanitaria.

Los/las profesionales Nutricionista Dietista del contratista junto con la coordinación del servicio social deberán realizar una autoevaluación sobre el cumplimiento de los ítems evaluados por la autoridad sanitaria una vez finalizada la visita primera visita y cada tres (3) meses. Estas autoevaluaciones se deberán enviar en medio magnético al/la profesional Nutricionista Dietista del Equipo de Apoyo a la Supervisión de servicios asociados de la Subdirección para la Adultez. Estas autoevaluaciones verificarán las condiciones higiénicas y sanitarias del servicio, teniendo en cuenta los criterios establecidos en el concepto sanitario, y realizando un plan de mejora ante los incumplimientos evidenciados.

Evidencias:

- Concepto sanitario expedido por la Autoridad Sanitaria menor a un año, o
- Carta radicada o soporte magnético, gestionando la visita ante autoridad sanitaria competente en un plazo máximo de quince (15) días calendario después de firmada el acta de inicio o cuando la fecha del concepto supere el año de expedición.

2.2.1.1 INFRAESTRUCTURA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.

Durante la visita realizada por la Subdirección de Plantas Físicas en la etapa de verificación de requisitos, se evaluará la existencia de las áreas determinadas en el presente anexo para el servicio

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20240904-123547-37eb31.29229831
2024-09-04T14:39:04-05:00 - Pagina 32 de 64

de alimentación; el inmueble presentado por el contratista debe contar con las áreas aquí mencionadas y marcadas como requisitos mínimos en el FORMATO “CALIFICACION TECNICA DE INMUEBLES” (COMPONENTE URBANISTICO E INFRAESTRUCTURA) o el que esté vigente

Las demás condiciones descritas en este numeral serán sujeto de seguimiento y comprobación por parte del supervisor durante la ejecución del contrato.

2.2.1.1.1 Condiciones Generales

- Su funcionamiento no debe poner en riesgo la salud y el bienestar de las y los participantes.
- Sus áreas deben ser independientes y separadas físicamente de cualquier tipo de vivienda y no pueden ser utilizadas como dormitorio.
- No se podrán localizar junto a botaderos de basura, pantanos o sitios que pudieran ser criaderos de insectos, roedores u otro tipo de plagas.
- Se localizarán en sitios secos, no inundables y en terrenos de fácil drenaje.
- Los alrededores se conservarán en perfecto estado de aseo y libres de acumulación de residuos.
- Deben garantizar la hermeticidad de manera que eviten el ingreso de plagas.
- Deben disponer del abastecimiento de agua con capacidad suficiente para un día de operación, garantizando la potabilidad de la misma.

2.2.1.1.2 Condiciones específicas

A continuación, se relacionan las condiciones específicas mínimas con las que debe contar el servicio en el servicio de alimentación:

Paredes:

- Las paredes de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos deben ser de color claro, tener acabado liso, sin grietas de fácil limpieza y desinfección, pueden recubrirse con material cerámico (baldosas), o con pinturas epóxicas. No se debe aplicar otro tipo de pintura como es el vinilo o acrílica tradicional.
- Las uniones entre pared – piso y pared – pared, de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos deben estar selladas y tener forma redondeada.
- Las paredes de las demás áreas del servicio de alimentación deben ser de materiales resistentes, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección, además deben tener la altura adecuada.
- El contratista debe garantizar que las uniones entre pared –piso, pared – pared del área de almacenamiento y preparación de alimentos permanezcan en adecuadas condiciones de limpieza.
- Las superficies de las paredes deberán estar señalizadas indicando la salida de emergencia.
- Los cuadros, lámparas y repisas deben estar debidamente asegurados.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20240904-123547-37eb31.29229831
2024-09-04T14:39:04-05:00 - Pagina 33 de 64

Pisos:

- Los pisos de las áreas de preparación, almacenamiento y consumo de alimentos deben estar construidos en material higiénico sanitario, lisos, no porosos, no absorbentes, impermeables, resistentes, antideslizantes, de fácil higienización y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y el mantenimiento sanitario.
- El área de preparación de alimentos debe contar con punto de desagüe y rejilla en el piso, permitiendo la fácil evacuación de residuos líquidos.
- Los pisos no deben tener superficies resbaladizas y se debe eliminar cualquier objeto que obstruya el paso hacia la ruta de evacuación.
- Señalizar las áreas húmedas en las que se está haciendo aseo y evitar que las y los participantes transiten por allí.
- No se debe encerar el piso de alto tráfico si este no es de material antideslizante.

Techos:

- Deben estar diseñados y construidos de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos y levaduras, el desprendimiento superficial y además facilitar la limpieza, desinfección y el mantenimiento.
- En caso de contar con cielo raso o techos falsos estos deben estar construidos con material impermeable, resistente, liso, de fácil limpieza, desinfección y mantenimiento y con accesibilidad a la cámara superior para realizar la limpieza, desinfección y desinfestación, y en todo caso se deben evitar los techos falsos.
- El cielo raso debe fijarse de tal manera que evite su fácil remoción por acción de corrientes de aire u otro factor externo ajeno a las labores de limpieza, desinfección y desinfestación.
- Se debe garantizar que el techo y las uniones entre techo y pared se encuentren permanentemente limpias, secas y herméticas para evitar el ingreso de plagas o suciedad.
- En todo caso los techos falsos o los cielos rasos para todos los espacios del servicio de alimentación deben ser de material no combustible y contra incendio.

Puertas:

- Las puertas de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos deben tener superficie lisa, no absorbente, ser en material resistente. En general, todas las puertas del servicio de alimentación deben mantenerse en buen estado, con acabados libres de grietas o defectos que dificulten su limpieza y desinfección.
- Las aberturas entre las puertas exteriores y piso, puertas exteriores y pared deben evitar el ingreso de plagas.
- Las puertas y cerramientos de material transparente deben tener como señalización franjas anaranjadas o blanco-fluorescente a una altura entre 1.00 m y 1.20 m, o divisiones en la carpintería con el propósito de hacerlos visibles y evitar accidentes.
- En lo posible las puertas deben abrir hacia afuera para una rápida evacuación por emergencia.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20240904-123547-37reb31.29229831
2024-09-04T14:39:04-05:00 - Pagina 34 de 64

Iluminación:

- Se debe contar con la iluminación natural o artificial necesaria para la realización de las actividades, en todas las áreas, la cual se obtendrá por medio de ventanas, claraboyas, y lámparas convenientemente distribuidas.
- La iluminación debe ser de la calidad e intensidad adecuada para la ejecución higiénica y efectiva de todas las actividades.
- Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación de las áreas de preparación, almacenamiento y salón comedor deben ser del tipo de seguridad y estar protegidos en material transparente de fácil higienización para evitar la contaminación en caso de ruptura y en general, contar con una iluminación uniforme que no altere los colores naturales.

Ventilación directa o indirecta:

- Las áreas del servicio de alimentación deben contar con sistemas de ventilación directa o indirecta, las cuales no deben crear condiciones que contribuyan a la contaminación de estas o a la incomodidad del personal.
- La ventilación debe ser adecuada para prevenir la condensación del vapor, polvo y facilitar la remoción del calor.
- Las aberturas para la circulación del aire deberán estar protegidas por mallas anti-insectos (anjeo) de material no corrosivo y serán fácilmente removibles para su limpieza y reparación.

Ventanas:

- Los marcos deben ser en material resistente, que no genere sustancias tóxicas, no poroso, con acabados libres de grietas o defectos que dificulten su limpieza y desinfección.
- Las ventanas existentes en el servicio de alimentación deben estar protegidas por medio de mallas anti-insectos (anjeo) de material no corrosivo, que sean de fácil limpieza y resistente a la manipulación.
- Los vidrios deben estar cubiertos con película de seguridad o algún elemento similar para prevenir el estallido en caso de sismos, golpes o accidentes.
- Las ventanas deben tener los vidrios en buen estado: completos, sin roturas, vencimientos, asegurados firmemente a los marcos que los soportan.

Las ventanas deben permitir la ventilación e iluminación de los diferentes espacios y abrir y cerrar fácilmente, de manera que su apertura no ocasione accidentes a las y los participantes o personal en su tránsito cercano (preferiblemente ventana corrediza o adecuar el basculante hacia parte superior de la ventana).

Escaleras

- Si existen escaleras en el servicio de alimentación deben tener pasamanos y estar protegidas con barandas.
- No ubicar tapetes u otros elementos de tipo deslizante, al pie de las escaleras. Tampoco deben existir objetos que obstruyan el paso en las escaleras.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20240904-123547-37eb31.29229831
2024-09-04T14:39:04-05:00 - Pagina 35 de 64

- Nunca encerar escaleras de alto tráfico si no están provistas de material antideslizante.
- Los pasos y los descansos de las escaleras deberán estar dotados de material antideslizante cuando se requiera.
- Las escaleras deben ser hechas en material no combustible.
- Las rampas deben ser antideslizantes o tener recubrimiento con el mismo efecto.

Corredores

- Los pasillos y salidas se deben encontrar despejados, de manera que permitan su fácil tránsito y evacuación.
- Los pasillos de salidas de evacuación deben estar señalizados. Las señales deben ser en material foto luminiscente o acrílico y no deben tener un tamaño menor a 15 cm de alto por 20 cm de ancho.

Si durante la ejecución contractual la supervisión o la interventoría evidencia que sobre el inmueble recae algún tipo de afectación a la propiedad que impida la adecuada y eficaz prestación del servicio de alimentación a la población, el contratista se compromete a realizar las adecuaciones correspondientes de tal forma que cumpla con las especificaciones requeridas para la prestación del servicio de alimentación.

2.2.1.2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ÁREAS Y PROCESOS DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

Durante la ejecución del contrato se deberá garantizar permanentemente condiciones óptimas de orden, higiene, limpieza y desinfección en todas las áreas del servicio de alimentación.

Las áreas requeridas para el suministro de los alimentos en el servicio de comunidad de vida corresponden a:

- Recepción de alimentos
- Almacenamiento de alimentos
- Preparación de alimentos
- Salón comedor
- Alistamiento de personal
- Almacenamiento de agua potable
- Instalaciones sanitarias
- Higienización de elementos de aseo
- Almacenamiento de productos químicos
- Almacenamiento de combustible

2.2.1.2.1 ÁREA DE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

- El área destinada para la recepción de alimentos debe ser cercana o adyacente al área de almacenamiento.
- Debe tener el espacio para la verificación de calidad, inocuidad y cantidad de los alimentos

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20240904-123547-37eb31.29229831
2024-09-04T14:39:04-05:00 - Pagina 36 de 64

a recibir.
- Se debe contar con el espacio requerido para balanzas y equipos de medición.

2.2.1.2.2 ÁREA DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

Las condiciones mínimas 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, canecas de almacenamiento, estanterías, estibas, pasillos para el tránsito del personal, contar con suficiente espacio para la separación de las canastillas con las paredes.
- Se debe contar con zonas de trabajo para pesar, clasificar y seleccionar los alimentos, que 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 el área de higienización.
- El área destinada para el almacenamiento debe estar protegida de los rayos solares directos.

2.2.1.2.3 ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

Una adecuada instalación y distribución del servicio de alimentación, 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 espacialmente 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:

- **Zona fría:** Esta zona debe estar destinada para el pre alistamiento 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.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20240904-123547-37eb31.29229831
2024-09-04T14:39:04-05:00 - Pagina 37 de 64

Dentro de esta zona, no se deben realizar actividades como el alistamiento y porcionado de las carnes frescas, pollo y pelado de los tubérculos, ya que generalmente estos productos presentan una elevada carga microbiana que puede causar 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 debe 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 otros alimentos diferentes para los que se encuentra destinada, ya que puede causar 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 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 de estas prácticas, con su correspondiente aviso alusivo al correcto lavado de manos.

El servicio de alimentación debe contar con suministro de agua potable durante todo el tiempo de operación del servicio, en caso de presentarse alguna falla en el suministro, el contratista deberá tomar las medidas necesarias y temporales para garantizar el suministro directo al servicio de alimentación. Por ningún motivo se debe transportar agua en recipientes de otras zonas del servicio social hacia el servicio de alimentación por considerarse un riesgo elevado de contaminación cruzada.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20240904-123547-37eb31.29229831
2024-09-04T14:39:04-05:00 - Pagina 38 de 64

El contratista debe incluir en el plan de saneamiento, e implementar el procedimiento para el manejo, limpieza y desinfección del menaje utilizado por las y los participantes.

2.2.1.2.4 ÁREA DEL SALÓN COMEDOR

- Las mesas y sillas deben ser de material higiénico sanitario que faciliten la limpieza, desinfección y la comodidad de las y los participantes.
- El número de puestos a ubicar deberá ser calculado basado en el número de participantes a atender; esto con el fin de conocer el número de turnos en el servicio y la cantidad de puestos requeridos. Se dispondrá el 100% de las sillas de acuerdo con la cantidad de mesas ubicadas en el área del salón comedor.
- El área destinada para el consumo de alimentos deberá ser iluminada y con ventilación natural y/o artificial suficiente.
- La puerta principal debe permanecer abierta durante la prestación del servicio, de tal manera que permita una fácil evacuación de las y los participantes en caso de emergencia.
- El salón comedor debe estar fuera de la cocina y ser de fácil acceso y evacuación.

Nota: El contratista hará uso limitado del salón comedor, cumpliendo con todos los procedimientos de bioseguridad vigentes establecidos para el manejo y prevención de enfermedades respiratorias y a quienes se les suministrará por parte de la empresa contratante todos los implementos de bioseguridad necesarios para evitar el contagio. La empresa prestadora de dichos servicios deberá establecer y capacitar a su personal con los protocolos adecuados para el manejo de enfermedades respiratorias y cumplir con la normatividad y recomendaciones del Ministerio de Salud y Protección Social, la normatividad vigente, protocolos y lineamientos relacionados con la emergencia sanitaria y de acuerdo a lo establecido para la distribución y consumo de los alimentos.

2.2.1.2.5 ÁREA DE ALISTAMIENTO DEL PERSONAL

- Debe disponerse de un área o espacio para el alistamiento del personal.
- Esta área deberá estar separada de los servicios sanitarios (inodoro o cisternas), áreas de almacenamiento o preparación de alimentos.
- Debe contar con casilleros o lockers suficientes y en adecuadas condiciones de limpieza y seguridad para la disposición de las pertenencias de todo el personal manipulador de alimentos, así como contar con un espejo para la verificación de la buena presentación y uso adecuado de la dotación.

2.2.1.2.6 ÁREA DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE

El servicio de comunidad de vida debe disponer para el servicio de alimentación de tanque(s) de abastecimiento de agua en material higiénico sanitario y hermético (no es permitido el tanque de asbesto, cemento); con capacidad mínima de 1.000 litros, la cual podrá ser distribuida en varios tanques de almacenamiento de acuerdo al área con la que se disponga.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20240904-123547-37eb31.29229831
2024-09-04T14:39:04-05:00 - Pagina 39 de 64

El/los tanque(s), deberán estar instalados al sistema hidráulico del área de preparación de alimentos y servicios sanitarios, el sistema hidráulico debe permitir que el agua esté en constante circulación. La higienización se hará cada seis (6) meses de acuerdo con lo establecido por el plan de saneamiento.

El acceso a lugares de almacenamiento de agua, tales como: tanques, lavaderos, fuentes y otras, deben encontrarse restringidos para las y los participantes, instalando los respectivos avisos.

2.2.1.2.7 ÁREA DE INSTALACIONES SANITARIAS

El servicio de comunidad de vida debe contar con servicio sanitario en cantidad suficiente para uso público, con suministro de agua durante todo el tiempo de operación del servicio. Los servicios sanitarios deben estar en buen estado de funcionamiento (lavamanos e inodoros) y dotados de los elementos de aseo como: recipiente de recolección de basura con tapa de accionamiento de pedal, con bolsa permanente según lo estipulado en el subcomponente ambiental, dispensador con jabón líquido desinfectante (sin dilución), papel higiénico y sistema de secado de manos el cual podrán ser toallas de papel o secador de manos eléctrico.

El baño destinado para uso de las y los participantes debe ser independiente al baño del personal del servicio de alimentos, los cuales deben cumplir con la dotación definida anteriormente.

Los baños deberán estar separados físicamente del área de preparación y almacenamiento de alimentos, ni compartir una ventana para ventilación, con el fin de evitar la contaminación cruzada; contarán con iluminación y deben disponer de ventilación natural o mecánica.

El contratista debe garantizar un espacio para la higienización de manos de las y los participantes, preferiblemente cerca al salón comedor.

2.2.1.2.7.1 Área de higienización para elementos de aseo

El cumplimiento de este aspecto busca garantizar la seguridad, higiene y calidad de los alimentos en cualquiera de las etapas para disminuir el riesgo de contaminación alimentaria.

El servicio de alimentación debe tener un espacio exclusivo para el lavado de los elementos de aseo; ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación, aislado y que sea diferente al área de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución de los alimentos. Para los casos donde no hay espacio suficiente para un área de lavado de implementos de aseo, se debe contar con un dispositivo móvil (carro estrujador). En cuanto a los implementos a utilizar en los procesos de limpieza y desinfección se debe aplicar lo establecido en la “Guía Plan de Saneamiento” publicado en el Sistema de gestión SG, en la página web de la SDIS.

El servicio social deberá implementar la clasificación de elementos de aseo de acuerdo con la tabla de colores, la cual debe estar expuesta en un lugar visible.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20240904-123547-37eb31.29229831
2024-09-04T14:39:04-05:00 - Pagina 40 de 64

A continuación, se describen los colores que se deben implementar para todos los elementos de aseo.

Los guantes deben ser del color estipulado y los demás elementos de aseo se deben identificar con cinta, de manera que permita la adecuada identificación.

O Amarillo: área de preparación de alimentos, área de recibo y área de almacenamiento de alimentos.
O Verde: área del salón comedor, pasillos y salas comunes.
O Rojo: instalaciones sanitarias (baños).
O Negro: área de almacenamiento temporal de residuos.

Los elementos empleados para realizar procesos de limpieza y desinfección deben higienizarse y almacenarse por separado de acuerdo a la clasificación de color, pueden ser ubicados en la misma área siempre y cuando se cumpla con las condiciones anteriormente mencionadas. Es necesario usar un perchero o elemento que haga sus veces, de manera que siempre permanezcan en su sitio y organizados. No se permitirá la ubicación de elementos de aseo en área de preparación, ni en el área de almacenamiento de alimentos.

La limpieza y desinfección general del servicio de alimentación (a excepción de menaje utilizado) se debe realizar una vez finalice el consumo de la última ración de comida proporcionada a las y los participantes en el día, excepto cuando ocurra derrame de alimentos durante el servicio.

El contratista debe realizar los procesos de limpieza y desinfección a los elementos de aseo, inmediatamente después de su uso (escobas, traperos, haragán, recogedores, guantes, cepillos, canecas, baldes, entre otros), de acuerdo a lo establecido en el plan de saneamiento.

2.2.1.2.7.2 Área para el almacenamiento de productos químicos

Se debe destinar un espacio para el almacenamiento de los productos químicos tales como: detergentes, desinfectantes, etc., en un lugar alejado del área de preparación y almacenamiento de alimentos para evitar el riesgo de contaminación química.

El contratista debe contar con todas las fichas técnicas de los productos químicos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección.

El lugar debe estar debidamente identificado, organizado y señalizado; manteniéndose siempre bajo llave. Puede también ser ubicado en el cuarto de alistamiento del personal, siempre que se mantenga protegido.

Los detergentes, desinfectantes y otras sustancias químicas que por necesidad de su uso se encuentren dentro del servicio social deben etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20240904-123547-37eb31.29229831
2024-09-04T14:39:04-05:00 - Pagina 41 de 64

Se debe adoptar lo establecido en el Decreto 1545 de 1998 “Por el cual se reglamentan parcialmente los regímenes sanitarios, del control de calidad y de vigilancia de los productos de aseo, higiene y limpieza de uso doméstico y se dictan otras disposiciones” y aquellas normas concordantes, vigentes, complementarias y modificatorias.

2.2.1.2.7.3 Área de almacenamiento de combustibles

El servicio de alimentación debe contar con suministro de gas natural. En aquellas situaciones eventuales o de fuerza mayor donde se suspenda el suministro de gas natural por razones técnicas o de seguridad, o que no exista red de gas natural licuado de petróleo, se permitirá el **uso temporal** de gas GLP (gas propano), el cual debe cumplir con las siguientes características:

- El tipo de cilindro tendrá una capacidad de cien (100) libras, el cual es denominado según la resolución 40246/2016 como cilindro temporal.
- Los cilindros deben ser instalados en un lugar ventilado y deben protegerse de personas o agentes extraños que puedan causar indebida manipulación, es vital proteger los tanques del acceso de las y los participantes.
- La instalación debe contar con una válvula reguladora acorde a la capacidad del/los tanque/s.
- La manguera debe ser blindada en acero o alma de acero flexible de alta presión, debe ser cerca de 200 PSI. Queda totalmente prohibido usar otro tipo de manguera plástica, como es la manguera de color azul o similar.
- Puede usarse igualmente tubería rígida de cobre para instalaciones de gas.
- Las instalaciones de las tuberías de gas se deben hacer a la vista.
- Cerca de la instalación de gas propano, se debe contar con un extintor de polvo químico de 20 libras como mínimo.

2.2.1.2.7.4 Buenas prácticas de manufactura de alimentos/suministro alimentario.

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

Para la implementación de estos procesos se debe aplicar lo establecido en los procedimientos: «Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales y Abastecimiento de alimentos» de la SDIS y los respectivos instructivos y formatos, los cuales se encuentran publicados en el Sistema de gestión SG en la página Web de la Secretaría Distrital de Integración Social.

Es importante tener en cuenta que los alimentos suministrados por el contratista deben ser consumidos en el área del salón comedor ubicado dentro del servicio de comunidad de vida, garantizando la calidad e inocuidad de las preparaciones. En caso de que se requieran realizar actividades fuera del servicio social, solo se podrán suministrar alimentos que por su naturaleza se conserven a temperatura ambiente, previa autorización de el/la profesional Nutricionista Dietista del Equipo de Apoyo a la Supervisión de servicios asociados de la Subdirección para la Adultez.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20240904-123547-37eb31.29229831
2024-09-04T14:39:04-05:00 - Pagina 42 de 64

Para los casos que se realice el suministro de alimentos en las habitaciones (con la respectiva justificación), el contratista debe incluir dentro de su plan de saneamiento los procedimientos de limpieza y desinfección a ejecutar antes y después del consumo de los alimentos en la habitación.

Cuando el área del salón comedor no se encuentre adyacente al área de preparación de alimentos o en caso de requerirse (con la respectiva justificación), el transporte de alimentos dentro del servicio de comunidad de vida, este debe realizarse haciendo uso de carros transportadores de alimentos cumpliendo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, garantizando la seguridad del personal manipulador de alimentos 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 al inicio de la operación del servicio de alimentación y teniendo en cuenta los aspectos relacionados en el instructivo de preparación de alimentos.

El contratista debe socializar máximo los primeros quince (15) días de ejecución de la prestación del servicio social, los procedimientos: «Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales y Abastecimiento de alimentos» y demás documentos que lo modifiquen, sustituyan, reemplacen, complementen, con sus respectivos instructivos y formatos, los cuales se encuentran publicado en el Sistema de gestión SG en la página web de la SDIS, junto con los instructivos y formatos aplicables a tercerizados a la totalidad del personal manipulador de alimentos. En caso de presentar dudas o dificultades con la implementación, los/las profesionales Nutricionista Dietista del contratista deberá solicitar la línea técnica con el/al profesional Nutricionista Dietista del Equipo de Apoyo a la Supervisión de servicios asociados de la Subdirección para la Adultez.

Los procesos que hacen parte de la operación del servicio de alimentación corresponden a:

a. Compra o adquisición de alimentos.
b. Transporte de alimentos.
c. Recibo de alimentos.
d. Almacenamiento de alimentos
e. Preparación de alimentos.
f. Servido y distribución de alimentos.
g. Otras condiciones del servicio de alimentación.

a. Compra o adquisición de Alimentos

En el proceso de compra o adquisición de alimentos el contratista debe tener en cuenta lo contemplado en el instructivo Compra directa de alimentos por operadores en Asociación de la SDIS.

- Los alimentos que sean adquiridos para el suministro alimentario a las y los participantes deberán ser de primera calidad, acorde a lo establecido en el instructivo Recibo de alimentos.
- En la adquisición de productos, se deben incluir alimentos fortificados, por norma nacional, como son la sal (yodo y flúor) Decreto 547 de 1996 y la harina de trigo (hierro, ácido fólico, niacina, vitamina B1 y B2) Decreto 1944 de 1996, y libres de bromuro de potasio.
- Los productos de panadería, galletería y bizcochería no deberán contener bromato de potasio

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20240904-123547-37eb31.29229831
2024-09-04T14:39:04-05:00 - Pagina 43 de 64

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 contratista debe adquirir fruta entera para la elaboración de los jugos y sorbetes.
- Los pescados en filete que se adquieran no deben ser apanados, ni con aglomerantes.
- Contar con los conceptos sanitarios favorables de los proveedores (directos y distribuidores), de pollo, pescado, carne y derivados, leche y derivados, productos a base de huevo. 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 INVIMA.
- Para el caso de los proveedores de pollo, carne y derivados, deberán contar con la autorización sanitaria de la planta o expendio y de los vehículos trasportadores.
- Todos los productos envasados y empacados que apliquen deben cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes, complementarias, que las sustituyan o modifiquen o de acuerdo a las normas específicas para cada producto. Para el caso de los huevos, estos deberán adquirirse en condición limpia y cascara integra, con mínimo la siguiente información en la cubeta: nombre y tipo del producto, nombre de la empresa o avícola, lote y fecha de vencimiento.
- El plan de compras debe elaborarse e implementarse de acuerdo a lo establecido en el procedimiento Abastecimiento de Alimentos instructivos y formatos de la SDIS, publicado en la página web de la entidad.
- Se deberán adquirir los alimentos de todos los grupos (carnes, lácteos, abarrotes, frutas, verduras) 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) oficializada por la Subdirección de Nutrición.

b. 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 que la sustituyan o modifiquen.

El servicio debe contar con las actas de inspección, vigilancia y control con enfoque de riesgo de los vehículos que transportan los alimentos, con concepto sanitario favorable, con fecha de expedición menor a un año; los vehículos que transportan pollo, carne y/o derivados deben contar con autorización sanitaria emitida por la entidad correspondiente.

En los casos donde el acta de inspección, vigilancia y control refiera vigencia, esta será el período aplicado.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20240904-123547-37eb31.29229831
2024-09-04T14:39:04-05:00 - Pagina 44 de 64

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

Los alimentos que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados, deben ser transportados, bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo, durante el transporte del alimento.

MANEJO DE ENFERMEDADES RESPIRATORIAS: El personal que realice las actividades de manipulación y preparación de alimentos, deberá cumplir con todos los procedimientos de bioseguridad vigentes establecidos para el manejo y prevención de enfermedades respiratorias y a quienes se les suministrará por parte de la empresa contratante todos los implementos de bioseguridad necesarios para evitar el contagio. La empresa prestadora de dichos servicios deberá establecer y capacitar a su personal con los protocolos adecuados para el manejo de enfermedades respiratorias y cumplir con la normatividad y recomendaciones del Ministerio de Salud y Protección Social.

c. Recibo de alimentos

El contratista debe implementar lo establecido en el instructivo «Recibo de alimentos», documentos y formatos.

El recibo de alimentos contempla las características y referencias que se deben tener en cuenta para la preparación y suministro de alimentos, además de mantener el control sobre el inventario de los productos.

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.

El contratista debe disponer de los elementos necesarios que permitan ejercer un estricto control sobre los alimentos adquiridos.

Formatos para la recepción de alimentos: Los formatos aplicados en la recepción de alimentos son: “Recepción de alimentos” y “Formato control de entrada y salida de alimentos asociados”, publicados en el SG de la página web de la SDIS. Estos formatos se deben diligenciar completamente para controlar la cantidad y calidad de los alimentos recibidos. Podrán llevarse en medio magnético y deben estar a disposición de la interventoría o supervisión de la SDIS cuando sean requeridos.

Horarios para recepción de alimentos: El contratista debe establecer junto con los proveedores los días y horarios de recibo de alimentos, el cual debe quedar registrado - en un cronograma para la verificación de la interventoría o supervisión de la SDIS; de tal manera que esta actividad nunca interfiera con el horario de entrega de los apoyos alimentario a las y los participantes y contando con el tiempo y recursos suficientes para la inspección, verificación de la calidad y cantidad de los alimentos. Esta verificación es de carácter obligatorio y busca evitar errores que lleven a recibir alimentos no conformes.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20240904-123547-37eb31.29229831
2024-09-04T14:39:04-05:00 - Pagina 45 de 64

Personal para la recepción de alimentos: El contratista es el responsable del cumplimiento de los requisitos de calidad, cantidad, oportunidad y logística para el recibo de los alimentos empleados en la prestación del servicio. La recepción estará en cabeza del coordinador del servicio social, el profesional en nutrición con el apoyo del técnico/a en alimentos y personal manipulador de alimentos; en ningún caso la recepción de alimentos será realizada por personal diferente al mencionado.

Los manipuladores de alimentos, en un tiempo no mayor a cinco (5) días hábiles después de firmada el 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 la tabla: «Criterios mínimos de aceptación y rechazo de alimentos» la cual se encuentra en el instructivo «Recibo de Alimentos» publicado en la SG de la página web de la SDIS, y 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».

La capacitación en el tema de recepción de alimentos al personal manipulador de alimentos debe realizarse al inicio de la operación y cada vez que se realice cambio de personal. El contratista debe presentar los soportes de capacitación a la Supervisión o Interventoría, cuando ésta lo requiera.

Si en las visitas por parte de la Supervisión o Interventoría, se evidencia que el personal manipulador de alimentos debe reforzar el conocimiento en los criterios de aceptación y rechazo de los alimentos, esta capacitación se debe realizar nuevamente en el tiempo requerido por la Supervisión 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 productos a recibir, de igual forma, el personal debe contar con la dotación apropiada, especificada en el ítem *dotación personal manipulador de alimentos* y cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura – BPM, establecidas en la normatividad vigente y en el presente anexo técnico.

El contratista debe realizar los procesos de limpieza y desinfección a los alimentos y empaques de estos, inmediatamente llegan al servicio social y antes de su almacenamiento, de acuerdo a lo establecido en el plan de saneamiento.

d. Almacenamiento de alimentos

- El contratista debe implementar lo establecido en el instructivo «Almacenamiento de alimentos», documentos y formatos.
- Los alimentos que requieren cadena de frío deben ser almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración no mayor de 4º C +/- 2º C o congelación (-8º C o menor) dependiendo del tiempo de conservación deseado.
- Para la rotación de los productos se debe tener en cuenta el sistema PEPS (primeros en entrar primeros en salir), es importante verificar continuamente la fecha de vencimiento de los alimentos

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20240904-123547-37eb31.29229831
2024-09-04T14:39:04-05:00 - Pagina 46 de 64

para prevenir su caducidad.

- Los alimentos que se encuentran almacenados en el servicio de alimentación deben contar con un rotulo que indique en forma legible: nombre del producto, fecha de ingreso, fecha de vencimiento (si aplica) o fecha prevista para uso, número de lote (si aplica) y contenido neto (para alimentos en refrigeración o congelación). Este rótulo debe ser ubicado en forma visible y el material puede ser: cinta de enmascarar, papel adhesivo, marcador permanente. En todo caso el contratista debe garantizar que los alimentos permanezcan debidamente rotulados.
- Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como leguminosas 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 huevos deben ser almacenados a temperatura ambiente (no superior a 25 °C), en un recipiente plástico higienizado, el cual deberá estar rotulado con el nombre y tipo del producto, nombre de la empresa o avícola, lote y fecha de vencimiento tomada del empaque original (el cual se debe cortar y guardar).
- 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 productos 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 respectivo formato del programa de limpieza y desinfección del plan de saneamiento.
- 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 productos, las cuales tendrán un solo uso, es decir, no podrán ser reutilizables para almacenamiento de alimentos. Estas deben ser identificadas y rotuladas antes de someter a refrigeración o congelación.
- Las carnes frescas deberán estar separadas en bolsas por especie, sin goteos o fugas.
- Los espacios destinados para el almacenamiento tanto en refrigeración como congelación de carnes no deben ser utilizados para frutas, verduras y hortalizas.
- Los alimentos perecederos, tales como, leche y sus derivados, carne y derivados, pollo, pescado, deben almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos 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 productos, rotulados (nombre de la preparación, fecha de la preparación y de consumo) y separados de los alimentos crudos.
- Registrar diariamente las lecturas de temperatura de los equipos de almacenamiento de alimentos en refrigeración y congelación, en los formatos “Control de temperatura en

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20240904-123547-37eb31.29229831
2024-09-04T14:39:04-05:00 - Pagina 47 de 64

refrigeración" y "Control de temperatura de congelación" establecidos y entregados en el presente anexo técnico.
- Diligenciar diariamente el "formato de entradas y salidas asociado", de acuerdo con las existencias reales de los alimentos que allí se encuentren.
- Se debe realizar un monitoreo a los equipos de refrigeración y congelación, tres veces al día, para identificar las posibles fluctuaciones que puedan comprometer la inocuidad de los alimentos.

e. Pre alistamiento de alimentos

Para este proceso son necesarios los siguientes pasos: selección, clasificación, higienización, pelado, corte y/o picado y pesado de los alimentos.

Cuando se realice el pre alistamiento de alimentos como el pollo y carne fresca, es necesario retirar el hueso y el exceso de grasa y piel.

El pre alistamiento de alimentos que no requieren cocción, no podrá realizarse en el área de almacenamiento, esto con el fin de evitar la contaminación cruzada.

Antes de desinfectar las frutas, verduras y hortalizas, los alimentos deben lavarse bajo el chorro de agua para eliminar la suciedad. La desinfección debe hacerse por inmersión en las cantidades y tiempos estipulados, de acuerdo con el desinfectante usado.

Con el fin de evitar la contaminación cruzada en el proceso de pre alistamiento y preparación de alimentos, el contratista deberá emplear tablas de picar de colores, de la siguiente manera:

- **Blanca:** Queso
- **Verde:** Frutas, verduras y hortalizas
- **Amarilla:** Pescado y pollo
- **Azul:** Tubérculos y plátanos
- **Roja:** Carne de res y cerdo

Los servicios sociales deben 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.

La limpieza y desinfección de alimentos como enlatados y bolsas de leche, debe realizarse previo a su uso.

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

f. Preparación de los alimentos

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20240904-123547-37eb31.29229831
2024-09-04T14:39:04-05:00 - Pagina 48 de 64

- El contratista debe implementar lo establecido en el instructivo: «Preparación de alimentos» y los formatos asociados.
- En la preparación de los menús, los primeros alimentos a preparar son aquellos que involucran procesos térmicos 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 sobremanipulación o cuando estos alimentos se preparan con mucho tiempo de antelación al momento del servido.
- Los alimentos se deben preparar en el mismo momento que van a ser suministrados a las y los participantes.
- 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 y concentración de sal.
- La operación de descongelado de los alimentos como carnes, pescados y pollos, es importante realizarla secuencialmente manteniendo siempre la cadena de frío, es decir, el producto debe ser trasladado de congelación a refrigeración, el tiempo requerido dependerá de la cantidad y tipo de alimento. En ninguna circunstancia los alimentos congelados deben ser sometidos directamente a procesos que contemplen altas temperaturas (cocción), puesto que este procedimiento conlleva a que el alimento se cocine superficialmente, manteniendo el interior crudo, y generando riesgo de contaminación biológica y una cocción excesiva; de igual manera, la carne, el pescado y el pollo congelados no se deben sumergir en agua, ni dejarlos expuestos a temperatura ambiente desde el día anterior, debido que estas condiciones aumentan las posibilidades de crecimiento microbiano.
- El color, sabor, aroma y textura deben ser característicos en cada uno de los productos 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.
- La leche en polvo debe reconstituirse de acuerdo, a las especificaciones establecidas en el empaque.
- 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.
- Los alimentos preparados para el consumo del día se deben mantener en recipientes separados y tapados.

Preparación de alimentos con proceso térmico

- La temperatura de cocción debe ser superior a 65 ºC.
- Es importante tener en cuenta que, al realizar una cocción, se asegure que el alimento presente una temperatura interna mayor a 65 ºC, con el fin de obtener una cocción uniforme y un producto inocuo. Debe considerarse que el tiempo de cocción estará en función del tipo y tamaño de la porción del alimento, así como la cantidad a preparar.
- Se debe garantizar que los alimentos preparados conserven sus características organolépticas.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20240904-123547-37eb31.29229831
2024-09-04T14:39:04-05:00 - Pagina 49 de 64

Temperaturas de conservación de los alimentos preparados

- Los alimentos calientes preparados listos para el consumo como: sopas, carnes, verduras calientes, arroz, tubérculos y otros, se deben mantener a temperaturas mayores a 60 ºC, con el propósito de disminuir el riesgo de contaminación microbiana del alimento.
- Cuando en el servicio social se disponga de una línea de distribución para alimentos calientes, esta debe estar en condiciones que aseguren la conservación de su temperatura (mayor a 60 °C).
- Los alimentos que no requieran proceso térmico como jugos de frutas y las ensaladas frías, deben mantenerse a una temperatura de refrigeración no mayor de 4 °C +/- 2 °C (Usar camas de hielo, pilas de refrigeración si se requiere para garantizar la temperatura o mantenerlo en refrigeración).
- Para la preparación de los jugos de frutas, se recomienda congelar las pulpas o frutas pre listas, refrigerar el agua o la leche antes de la preparación, con el fin de obtener las temperaturas de refrigeración.
- No deben adicionarse bolsas de leche congeladas en el jugo preparado.
- Debido al volumen y peso promedio total de la ensalada fría se recomienda que una vez preparada se refrigere en recipientes protegidos con tapa y se vaya sacando de la nevera conforme a la demanda del servicio.

g. Servido y distribución de alimentos.

- El contratista debe implementar lo establecido en el instructivo «servido y distribución de alimentos», documentos y formatos.
- Estas operaciones deben realizarse en forma secuencial de modo que se evite la proliferación de microorganismos y/o contaminación de los alimentos.
- Se deben garantizar las temperaturas de seguridad (no mayor a 4 ºC +/- 2 ºC para alimentos sin proceso de cocción y mayor a 60 °C para alimentos con proceso de cocción), desde el inicio hasta el final del servicio.
- Las verduras que deben servirse calientes se mantendrán en una temperatura mayor a 60 °C.
- 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 nuevamente. La manera correcta de conservar los alimentos calientes es siempre asegurando temperaturas por encima de 60°C.
- De ninguna manera se permite preparar o mezclar alimentos frescos con sobrantes de comidas preparadas de días anteriores y/o adicionar cualquier tipo de aditivos o sustancias que ayuden a enmascarar las preparaciones frescas.
- Se debe garantizar a la participante el total de los componentes del menú en el momento de la entrega de los alimentos 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.
- Los alimentos suministrados a la participante deberán entregarse en bandeja.
- Los cubiertos entregados serán cuchara y tenedor de mesa en todos los menús.
- Toda bandeja llevará una servilleta para las y los participantes del servicio de alimentación.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20240904-123547-37eb31.29229831
2024-09-04T14:39:04-05:00 - Pagina 50 de 64

- Durante el servido no se deben manipular los alimentos directamente con las manos, para lo cual deben utilizar utensilios como pinzas, cucharas, trinches o tenedores, entre otros.
- En ningún caso podrán utilizarse guantes desechables para el servido y distribución de los alimentos.
- La distribución de alimentos la realizará exclusivamente el personal destinado para tal efecto y con los instrumentos y elementos destinados para este fin.
- El contratista a través de su profesional Nutricionista Dietista en acompañamiento con el personal manipulador de alimentos, deberán realizar la estandarización de utensilios para el servido de los alimentos, con el fin de dar cumplimiento con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón y optimizar los tiempos de servido. Para lograr exactitud en la medición de las porciones, es necesario usar utensilios aforados, estos pueden ser pocillos, vasos, cucharas y cucharones.
- Los/las profesionales Nutricionista Dietista y técnico/a de alimentos del contratista deberán realizar la supervisión del cumplimiento de las porciones servidas por parte del personal manipulador de alimentos, y tomar las medidas correctivas en todo momento para el cumplimiento de este.
- La variación del gramaje en los alimentos servidos está definida de la siguiente manera: Alimentos proteicos de origen animal: Se aceptará en peso servido el 100% del peso establecido y el 10% por encima del peso establecido en la minuta. Para los demás grupos de alimentos: Se aceptará en peso servido hasta el 10% 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. El color, sabor, aroma y consistencia deben ser característicos en cada una de las preparaciones listas para servir.
- 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.
- El suministro de alimentos, las condiciones de presentación y la forma de servirlos, al igual que los espacios y el menaje deben cumplir con los procedimientos establecidos por la SDIS, los cuales deben ser consultados en la página
- Se debe disponer del equipo, mobiliario (mesas y sillas) y menaje, adecuado y suficiente que garantice un servicio de alimentación y suministro de calidad.
- El contratista debe garantizar que el área del salón comedor se encuentre en condiciones de limpieza y desinfección de acuerdo a lo establecido en el plan de saneamiento, al momento de iniciar la atención del servicio a la población.
- El contratista debe brindar condiciones agradables y de calidez, durante el consumo de los alimentos por parte de las y los participantes.
- Las y los participantes deben realizar el proceso de lavado de manos con jabón antibacterial para poder recibir la bandeja con los alimentos, esta acción debe ser verificada por el contratista. El secado de manos debe realizarse con toallas de único uso.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20240904-123547-37eb31.29229831
2024-09-04T14:39:04-05:00 - Pagina 51 de 64

Nota: En caso de que las instalaciones del servicio de alimentación sean compartidas con otro convenio o contrato, la operación no puede verse afectada; el contratista debe garantizar el suministro de alimentación en oportunidad, calidad y cantidad, así mismo los equipos, utensilios y personal no podrán ser compartidos entre convenios o contratos de acuerdo a lo descrito en el anexo.

h. Otras condiciones del servicio de alimentación

- **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 servicio social, de manera diaria al inicio de la operación del servicio y teniendo en cuenta lo establecido en el instructivo «Preparación de alimentos».

- Antes de realizar la toma de muestras el personal manipulador de alimentos debe higienizarse las manos de acuerdo con los pasos mínimos establecidos en el presente anexo.
- Para la toma de muestras se deben usar bolsas de polietileno de cierre hermético tipo sello pack, ziploc o sello click, de baja densidad, de material no tóxico, inerte, impermeable al agua y grasas, color transparente, forma lisa, que protejan completamente la integridad del alimento, eviten cualquier tipo de contaminación y que no influyan en la composición del producto, con capacidad suficiente para almacenar la cantidad de muestra. Estas bolsas no podrán ser reutilizadas.
- La toma de la muestra debe realizarse con utensilios diferentes para cada tipo de alimento, nunca con la mano.
- Las muestras deben almacenarse diariamente en refrigeración, tomándose momentos antes de iniciar el servido de los alimentos.
- La toma de muestras de alimentos preparados se deberá realizar directamente en el recipiente en el cual fue elaborado el alimento, la cual debe ser lo más homogénea posible. Para el caso de alimentos que requieren cocción es necesario disminuir la temperatura dejando la bolsa entreabierta sobre una bandeja higienizada de modo que el alimento alcance la temperatura ambiente, controlando que no supere los quince (15) minutos.
- Realizar sellado hermético y llevar inmediatamente al almacenamiento en refrigeración a temperatura no mayor de 4 ºC + / - 2 ºC.
- La muestra debe rotularse con letra clara de manera que se pueda diferenciar fácilmente, puede usarse cinta de enmascarar o marcador permanente punta fina contendrá como mínimo nombre del producto, fecha de la toma de muestra y fecha de desecho de la muestra.
- Todas las muestras de los alimentos almacenadas en las bolsas deben ser colocadas en un recipiente de plástico con tapa, aisladas físicamente de los demás alimentos. Este recipiente estará destinado únicamente para tal fin, tendrá capacidad suficiente para el almacenamiento de muestras equivalentes a tres días de preparación de alimentos. El recipiente se mantendrá seco, higienizado y rotulado “muestras de alimentos”.
- Las muestras serán conservadas durante setenta y dos (72) horas.
- Los alimentos de las muestras que se van a desechar deben colocarse en la caneca de residuos orgánicos junto con su bolsa.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20240904-123547-37eb31.29229831
2024-09-04T14:39:04-05:00 - Pagina 52 de 64

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 contratista.

2.2.2 Manipulador de alimentos

- **Dotación del 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 de manera completa, usarla correctamente, mantenerla en buen estado y en adecuadas condiciones de limpieza.

La dotación mínima de acuerdo a la Resolución 2674 de 2013 corresponde a:

- ✓ Uniforme de color claro (excepto escala de grises) con cierre y/o broches, sin botones ni bolsillos.
- ✓ Zapato cerrado, sin cordones, de material resistente, antideslizante, impermeable y de tacón bajo. No se permitirán zapatos que presenten orificios.
- ✓ 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),
- ✓ Peto de material impermeable liviano y color claro (para quien realice el lavado de utensilios y menaje, y para quien realiza la evacuación de residuos).
- ✓ Visor, careta o gafas protectoras (únicamente durante la emergencia sanitaria y cuando tengan contacto con las y los participantes.) (1 unidad por persona).

El Contratista será responsable de la entrega en número suficiente de la dotación de los manipuladores de alimentos, de acuerdo con la normatividad vigente y deberá hacer el reemplazo de la dotación cuando se encuentre deteriorada por el uso. En ningún caso se podrán aceptar colores oscuros y grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza. La presentación personal del recurso humano ofrecido deberá ser excelente.

Cuando se use delantal plástico, estos 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 servicio deberá contar con mínimo dos dotaciones de reserva conformada por bata, cofia y tapabocas, para uso de visitantes. De ninguna manera, podrán ingresar a ninguna área del servicio de alimentación, las personas que no cuentan con dotación completa. Adicionalmente, se deberá

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20240904-123547-37eb31.29229831
2024-09-04T14:39:04-05:00 - Pagina 53 de 64

fijar un aviso al ingreso de estas áreas, que indique que no podrán ingresar personas si no cuentan con esta dotación.

El contratista debe disponer de avisos o advertencias al personal manipulador de alimentos que indiquen el buen uso de la dotación.

2.2.2.1 Prácticas higiénicas y medidas de protección

Dentro de las buenas prácticas de manufactura, los manipuladores de alimentos deben cumplir con las siguientes practicas higiénicas y medidas de protección:

- ✓ Cabellos totalmente recogidos y cubiertos con la gorra o cofia o malla.
- ✓ No usar maquillaje (se exceptúa maquillaje permanente).
- ✓ No usar anillos, pulseras, reloj, piercing, joyas u otros accesorios.
- ✓ Usar uñas cortas, limpias y sin ningún tipo de esmalte.
- ✓ No hurgarse la nariz o rascarse la cabeza cuando se manipulan alimentos.
- ✓ En caso de usar gafas, éstas deben encontrarse bien aseguradas a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables que sean a su vez cubiertos por la cofia.
- ✓ No toser o estornudar en las áreas donde se manejan alimentos.
- ✓ No fumar en ninguna de las áreas del servicio social.
- ✓ No comer, ni mascar chicle cuando se encuentre en operación dentro del servicio de alimentación.
- ✓ En caso de enfermedad o incapacidad (quién presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas, diarrea, vómito, gripe, enfermedades virales, bacterianas o hepatitis, entre otras), debe realizarse el cambio temporal del personal manipulador de alimentos.
- ✓ Realizar lavado de manos según el procedimiento establecido para ello.
- ✓ Para los servicios sociales que tengan cuartos fríos, el personal manipulador de alimentos (operario) debe contar con los elementos de protección apropiados y completos, como chaquetas, gorros, botas y guantes.
- ✓ Por razones de bioseguridad y contaminación cruzada, se prohíbe utilizar teléfonos móviles u otros aparatos electrónicos similares en el área de preparación y almacenamiento, durante la operación del servicio de alimentación.
- ✓ Se puede utilizar radio o grabadora, o aparatos electrónicos similares fuera de las áreas de cocina y bodega.

El contratista deberá garantizar la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura - BPM en todos los procesos realizados en el servicio social, así como la aplicación de las normas de higiene, limpieza y desinfección exigidas en el presente anexo técnico y en la normatividad sanitaria vigente, para garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos.

El contratista deberá establecer en el área de servicios de alimentos, en el cual se incluye el comedor y el área de preparación de alimentos, avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas durante la manipulación de alimentos.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20240904-123547-37eb31.29229831
2024-09-04T14:39:04-05:00 - Pagina 54 de 64

- **Lavado de manos**

Todo el personal que realice actividades en cualquiera de las etapas de recibo, almacenamiento, preparación, transporte o distribución de alimentos, debe aplicar lo establecido en el protocolo «Lavado de manos», el instructivo seguimiento de la operación del servicio de alimentación publicados en el Sistema de gestión SG en la página web de la SDIS y en la Resolución 2673 de 2013.

Las manos son el vehículo principal para los microorganismos y virus, que causan contaminación alimentaria. Por ello se deben lavar las manos antes de iniciar labores, cada vez que salga y regrese al área de preparación de alimentos, luego de usar los servicios sanitarios, manejo de residuos, en cada cambio de actividad y después de manipular cualquier materia que pudiese representar riesgo de contaminación para los alimentos.

Por ningún motivo se permite utilizar sustancia desinfectante como hipoclorito de sodio para el lavado de manos.

El Contratista debe disponer de avisos o advertencias al personal manipulador que indiquen el proceso de lavado de manos.

El contratista 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 número 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas concordantes, complementarias y modificatorias, el Contratista deberá presentar y mantener actualizados durante toda la ejecución del contrato, 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 registro profesional. El certificado tendrá una vigencia no superior a (1) año.

El contratista debe enviar al personal manipulador de alimentos 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 contratista.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20240904-123547-37eb31.29229831
2024-09-04T14:39:04-05:00 - Pagina 55 de 64

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 contratista 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.

El contratista 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. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo debe comunicarlo al contratista.

Nota: Ningún operario podrá ingresar a iniciar labores en el servicio de alimentación si no cuenta con el certificado médico que cumpla las condiciones anteriormente descritas.

2.2.2.1.1 Plan de capacitación:

El servicio debe contar un plan de capacitación *continuo y permanente* para 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 debe ser de por lo menos diez (10) horas anuales, sobre educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura, 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 contratista y podrá ser efectuado por éste, 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 al contratista, éstas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura 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 servicio de alimentación.

En todo caso, el contratista debe demostrar a través del desempeño del personal manipulador de alimentos y la condición higiénico-sanitaria del servicio de alimentación la efectividad e impacto de la capacitación impartida.

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

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20240904-123547-37eb31.29229831
2024-09-04T14:39:04-05:00 - Pagina 56 de 64

del servicio de alimentación de una (1) hora, a cargo de los/las profesionales Nutricionista Dietista del contratista, dentro de los cinco (5) primeros días hábiles contados a partir de la firma del acta de inicio, la cual no está comprendida dentro de las diez (10) horas del Plan de Capacitación.

Dentro del plan de capacitación, el contratista también debe incluir los siguientes temas: Diligenciamiento de formatos, para qué sirve el ciclo de menús, socialización anexo técnico, manejo de equipos electrodomésticos, gas doméstico y línea blanca, técnicas de aseo, lavandería y servicio a la buena mesa, minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricional, procedimiento operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales – generalidades, recepción y fichas técnicas de producto, aceptación y rechazo de alimentos, almacenamiento y rotación de alimentos, técnicas de preparación de alimentos. Resolución 5109 de 2005 y taller teórico practico de cálculo de cantidades y estandarización de porciones.

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

Nota 1: Los documentos mencionados anteriormente (certificado médico, plan de capacitación, cronograma de capacitaciones, listados de asistencia y pre test y pos test como mínimo) deben reposar en el servicio de alimentación con los respectivos soportes y estar a disposición de la Supervisión o Interventoría de la SDIS.

Nota 2: Se puede aplicar el modelo de Plan de capacitación de la SDIS.

Nota 3: 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). El contratista deberá informar vía correo electrónico al apoyo a la supervisión o Interventoría, la fecha, lugar y hora donde se realizará la capacitación, en caso tal, que la capacitación sea virtual, debe enviar el link de la capacitación.

2.2.2.1.2 Evidencias:

- Implementación de los Procedimientos «Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales y Abastecimiento de alimentos» publicado en el Sistema de gestión SG en la página web de la SDIS, junto con los instructivos y los formatos debidamente diligenciados.
- Conceptos sanitarios de los proveedores emitidos por la autoridad sanitaria, con fecha de expedición inferior 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).
- Soportes de capacitación: formato control de asistencia capacitación totalmente diligenciado, 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

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20240904-123547-37eb31.29229831
2024-09-04T14:39:04-05:00 - Pagina 57 de 64

de mejora identificadas, y registros fotográficos de cada una de las actividades desarrolladas.

- Charla de inducción sobre la operación del servicio de alimentación a la totalidad del personal manipulador de alimentos, de una (1) hora, a cargo del profesional en nutrición, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la firma del acta de inicio, la cual no está comprendida dentro de las diez (10) horas del plan de capacitación.
- 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.
- 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 de alimentos.
- 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.

2.2.3 PLAN DE SANEAMIENTO – PS

a. Adaptación

El contratista debe adoptar lo establecido en la Guía del Plan de Saneamiento GUI-PSS-005, y demás documentos que lo modifiquen, sustituyan, reemplacen, complementen, con sus respectivos instructivos y formatos, los cuales se encuentran publicados en el Sistema de gestión SG, por lo cual deberá ajustarla de acuerdo a la particularidad del servicio, así mismo, deberá aplicar los formatos establecidos en la guía.

El Plan de Saneamiento es la aplicación sistemática de las medidas preventivas y correctivas para el mantenimiento y mejoramiento de las condiciones sanitarias, que busca ejercer control en las prácticas de higiene para disminuir sensiblemente el riesgo de contaminación de los alimentos que causan enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs).

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

El contratista debe implementar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos; este Plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente y entes de control.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20240904-123547-37eb31.29229831
2024-09-04T14:39:04-05:00 - Pagina 58 de 64

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

El contratista debe realizar los controles necesarios para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente.

El contratista está obligado a implementar el Plan de Saneamiento en el servicio social, estableciendo acciones de autocontrol teniendo como soporte de verificación, el diligenciamiento de los formatos de cada uno de los programas establecidos. La supervisión o autoridad sanitaria, realizará seguimiento a las acciones.

El contratista debe cumplir con las siguientes actividades:

a) Planear e implementar actividades para dar a conocer al personal administrativo y al equipo interdisciplinario, el contenido del Plan de saneamiento del servicio social.
b) 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.
c) 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.
d) Actualizar periódicamente el Plan de Saneamiento teniendo en cuenta el seguimiento, las evaluaciones habituales y las recomendaciones de la autoridad sanitaria competente.

El Plan de Saneamiento del servicio social debe ser enviado a la Subdirección para la Adultez en medio magnético a los quince (15) días calendario siguientes a la suscripción del acta de inicio del contrato. Si el equipo técnico de la Subdirección para la Adultez realiza observaciones a dicho documento, el contratista se obliga a realizar los ajustes a que haya lugar, en un tiempo máximo de tres (3) días calendarios siguientes al requerimiento por parte del supervisor del contrato.

Nota: El plan de saneamiento será responsabilidad directa del coordinador del servicio social; quien se apoyará para su elaboración y ajustes con su profesional Nutricionista Dietista, y para su implementación con el personal que delegue.

2.2.3.1 Capacitación plan de saneamiento

El contratista a través de su profesional Nutricionista Dietista deberá capacitar y evaluar al personal manipulador de alimentos en el Plan de Saneamiento, cada tres (3) meses, contados a partir de la aprobación de este.

b. Seguimiento y control de la ejecución del plan de saneamiento

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20240904-123547-37eb31.29229831
2024-09-04T14:39:04-05:00 - Pagina 59 de 64

El Plan de Saneamiento debe ser elaborado exclusivamente para el servicio y debe comprometer cada una de las áreas. Debe encontrarse siempre en el servicio social y 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 servicio social.

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

El Contratista deberá adoptar lo establecido en la Guía “Plan de Saneamiento” de la SDIS y ajustarla de acuerdo con la particularidad y realidad de la infraestructura del servicio social, así mismo, deberá establecer acciones de autocontrol teniendo como soporte de verificación el diligenciamiento de las listas de chequeo de cada uno de los programas establecido.

2.2.3.2 Actualización del plan de saneamiento

El Plan de Saneamiento Básico debe ser sometido a revisiones periódicas, esto con el fin de realizar las actualizaciones correspondientes cuando se requieran cambios en su contenido, por ejemplo, en los procedimientos, formatos de registros y fichas técnicas.

La supervisión o Interventoría de la SDIS, durante la ejecución del contrato, hará seguimiento a las acciones.

Evidencias

- Plan de saneamiento ajustado al servicio de acuerdo con lo establecido en la “Guía Plan de saneamiento de la SDIS” y el formato “Declaración de Compromiso FOR-PSS-072”, enviados al equipo de apoyo a la supervisión de la Subdirección de Adultez a los quince (15) días calendario después de la firma del acta de inicio del contrato.
- 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.
- Formato Seguimiento Implementación plan de saneamiento diligenciado.

El contratista deberá poner a disposición del profesional en nutrición designado por la Subdirección para la Adultez o quien haga sus veces, todos los documentos, formatos y registros asociados a los procedimientos: Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales, Vigilancia Nutricional, Promoción en estilos de vida saludable: alimentación, nutrición y actividad física, y plan de saneamiento, para la respectiva revisión.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20240904-123547-37eb31.29229831
2024-09-04T14:39:04-05:00 - Pagina 60 de 64

3 COMPRAS LOCALES DE ALIMENTOS

Mediante documento CONPES D.C. 09 se adoptó la POLÍTICA PÚBLICA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL PARA BOGOTÁ: "*Construyendo Ciudadanía Alimentaria, 2019-2031"* la cual plantea dentro de su plan de acción, el aumento de la participación de pequeños y medianos productores en las compras públicas de alimentos del Distrito Capital. Además, en cumplimiento de lo dispuesto en la Ley No 2046 del 06 de agosto de 2020 "*Por medio de la cual se establecen mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos*" se establecen las condiciones e instrumentos de abastecimiento alimentario para que todos los programas públicos de suministro y distribución de alimentos promuevan la participación de pequeños productores locales y productores locales agropecuarios cuyos sistemas productivos pertenezcan a la agricultura campesina, familiar y comunitaria o de organizaciones legalmente constituidas.

En consecuencia, la SDIS comprometida con esta estrategia, promueve la adquisición de productos agrícolas, agropecuarios y transformados que sean producidos por Organizaciones de la Agricultura Campesina Familiar y Comunitaria (ACFC) y Micro, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) de la Industria Alimentaria local.

Por consiguiente, el **CONTRATISTA** deberá adquirir productos agroalimentarios que integran el suministro de alimentos, priorizando la compra a pequeños y medianos productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria (ACFC) para los alimentos frescos y MIPYMES de la industria alimentaria local para alimentos procesados de productos agroalimentarios que integran el suministro de alimentos.

El **CONTRATISTA** presentará a la supervisión del **CONTRATO**, un reporte mensual sobre la participación de los pequeños y medianos productores, donde se verifique el cumplimiento del porcentaje mínimo establecido.

El **CONTRATISTA** pagará Organizaciones de la Agricultura Campesina Familiar y Comunitaria (ACFC) y Micro, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) de la Industria Alimentaria local de contado los productos recibidos de manera semanal, quincenal o mensual.

El listado de proveedores de compra local a organizaciones y/o asociaciones de pequeños productores, (legalmente constituidos y registrados en la Cámara de Comercio correspondiente) de Bogotá D.C. y los demás departamentos que conforman la Región Central (Cundinamarca, Boyacá, Meta, Tolima, Huila), debe ser consultada en el portal de la Secretaria Distrital de Desarrollo Económico en el siguiente link: http://www.desarrolloeconomico.gov.co/noticias/consulte-registro-organizaciones-productoras-alimentos.

El **CONTRATISTA**, deberá acreditar la compra con las respectivas facturas y soportes del pago, los cuales serán verificados por la Supervisión y validados por la Secretaría Distrital de Desarrollo Económico.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20240904-123547-37eb31.29229831
2024-09-04T14:39:04-05:00 - Pagina 61 de 64

El **CONTRATISTA** promoverá la formalización de acuerdos o contratos de suministro con organizaciones de la ACFC y MIPYMES del listado de Organizaciones avaladas en el marco de la Estrategia de Compras Públicas de Alimentos para el Distrito Capital, publicadas en la página de la Secretaría Distrital de Desarrollo Económico, garantizando además el pago de contado una vez recibido el producto a satisfacción.

NOTA: en caso de que el **CONTRATISTA, NO ACREDITE** el porcentaje exigido sobre la participación en compras locales de alimentos, bienes o servicios a proveedores de economía local, durante la ejecución de la operación, presentando un informe mensual a la supervisión del **CONTRATO,** con los documentos y demás soportes de las gestiones adelantadas por el **CONTRATISTA** que soportan que realizó todos los trámites para dar cumplimiento a las compras públicas de economía local.

ZULMA YANIRA FONSECA CENTENO

_____

Subdirectora de Nutrición

	Elaboró	Revisó	Aprobó
Nombre	Nancy Katalina González Numpaque	Yulied Sánchez Ortiz José Luis Penagos Thole Nelson Niño Triana Viviana Catherine Villegas González Gina Paola Arocha Zuluaga	Zulma Yanira Fonseca Centeno
Cargo /Rol	Contratistas Referente componente alimentario y nutricional Subdirección para la Adultez	Contratistas Equipo Planificación Alimentaria y Nutricional – Subdirección de Nutrición Contratista Equipo Vigilancia Nutrición – Subdirección de Nutrición Contratista Equipo IEC Promoción en Estilos de Vida Saludable - Subdirección de Nutrición	Subdirección de Nutrición SDIS

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20240904-123547-37eb31-29229831
2024-09-04T14:39:04-05:00 - Pagina 62 de 64

REGISTRO DE FIRMAS ELECTRONICAS

3. ANEXO 3 DE 5 COMPONENTE NUTRICION Y SALUBRIDAD SERVICIO DE COMUNIDAD DE VIDA

SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL

gestionado por: azsign.com.co

Id Acuerdo: 20240904-123547-37eb31-29229831

Creación: 2024-09-04 12:35:47

Estado: Finalizado

Finalización: 2024-09-04 14:39:02

Escanee el código para verificación

Revisión: Contratista Equipo Planificación Alimentaria y Nutricional

Nelson Niño Triana
1010166434
nninot@sdis.gov.co
Contratista
SDIS - Subdirección de Nutrición

Revisión: Contratista Equipo Planificación Alimentaria y Nutricional

José Luis Penagos
80047642
jpenagos@sdis.gov.co
Nutricionista
Subdirección de Nutrición

Revisión: Contratista Equipo Planificación Alimentaria y Nutricional ? Subdirección de Nutrición

YULIED SÁNCHEZ ORTIZ
53026033
YSanchez@sdis.gov.co
Nutricionista Equipo Planificación alimentaria y nutricional
Subdirección de Nutrición -SDIS-

Elaboración: Contratista Referente componente alimentario y nutricional Subdirección para la Adultez

Nancy Katalina González Numpaque
53014542
nkgonzalezn@sdis.gov.co

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20240904-123547-37eb31-29229831
2024-09-04T14:39:04-05:00 - Pagina 63 de 64

REGISTRO DE FIRMAS ELECTRONICAS

3. ANEXO 3 DE 5 COMPONENTE NUTRICION Y SALUBRIDAD SERVICIO DE COMUNIDAD DE VIDA

SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL

gestionado por: azsign.com.co

Id Acuerdo: 20240904-123547-37eb31-29229831

Estado: Finalizado

Creación: 2024-09-04 12:35:47

Finalización: 2024-09-04 14:39:02

Escanee el código para verificación

Aprobación: Subdirectora de Nutrición

Zulma Yanira Fonseca Centeno
52706145
zfonseca@sdis.gov.co
Subdirectora de Nutrición
Secretaria Distrital de Integración Social

Revisión: Contratista Equipo IEC Promoción en Estilos de Vida Saludable

Gina Paola Arocha Zuluaga
52823719
garochaz@sdis.gov.co
Contratista
Secretaría de Integración Social

Revisión: Contratista Equipo Vigilancia Nutrición

Viviana Catherine Villegas González
1033695988
vvillegas@sdis.gov.co
Profesional vigilancia nutricional
Secretaria DIstrital de Integración Social

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20240904-123547-37eb31-29229831
2024-09-04T14:39:04-05:00 - Pagina 64 de 64

REPORTE DE TRAZABILIDAD

3. ANEXO 3 DE 5 COMPONENTE NUTRICION Y SALUBRIDAD SERVICIO DE COMUNIDAD DE VIDA

SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL

gestionado por: azsign.com.co

Id Acuerdo: 20240904-123547-37eb31-29229831

Creación: 2024-09-04 12:35:47

Estado: Finalizado

Finalización: 2024-09-04 14:39:02

Escanee el código para verificación

TRAMITE	PARTICIPANTE	ESTADO	ENVIO, LECTURA Y RESPUESTA
Elaboración	Nancy Katalina González Numpaque nkgonzalezn@sdis.gov.co	Aprobado	Env.: 2024-09-04 12:36:06 Lec.: 2024-09-04 12:40:09 Res.: 2024-09-04 12:40:29 IP Res.: 179.19.34.123
Revisión	YULIED SÁNCHEZ ORTIZ YSanchez@sdis.gov.co Nutricionista Equipo Planificación alime Subdirección de Nutrición -SDIS-	Aprobado	Env.: 2024-09-04 12:40:29 Lec.: 2024-09-04 13:35:57 Res.: 2024-09-04 13:36:11 IP Res.: 172.226.172.10
Revisión	José Luis Penagos jpenagos@sdis.gov.co Nutricionista Subdirección de Nutrición	Aprobado	Env.: 2024-09-04 13:36:11 Lec.: 2024-09-04 13:41:14 Res.: 2024-09-04 13:41:23 IP Res.: 186.144.250.95
Revisión	Nelson Niño Triana nninot@sdis.gov.co Contratista SDIS - Subdirección de Nutrición	Aprobado	Env.: 2024-09-04 13:41:23 Lec.: 2024-09-04 14:24:12 Res.: 2024-09-04 14:24:19 IP Res.: 186.28.45.49
Revisión	Viviana Catherine Villegas González vvillegas@sdis.gov.co Profesional vigilancia nutricional Secretaria DIstrital de Integración Soci	Aprobado	Env.: 2024-09-04 14:24:19 Lec.: 2024-09-04 14:24:51 Res.: 2024-09-04 14:24:59 IP Res.: 190.67.249.155
Revisión	Gina Paola Arocha Zuluaga garochaz@sdis.gov.co Contratista Secretaría de Integración Social	Aprobado	Env.: 2024-09-04 14:24:59 Lec.: 2024-09-04 14:37:54 Res.: 2024-09-04 14:38:11 IP Res.: 191.156.57.54
Aprobación	Zulma Yanira Fonseca Centeno zfonseca@sdis.gov.co Subdirectora de Nutrición Secretaria Distrital de Integración Soci	Aprobado	Env.: 2024-09-04 14:38:11 Lec.: 2024-09-04 14:38:43 Res.: 2024-09-04 14:39:02 IP Res.: 190.27.225.68