Pereira, diciembre de 2024

Doctora
MARTHA CECILIA ALZATE ALZATE
Delegada para contratar

Ref.: **COMPONENTE TECNICO DEL PROGRAMA DE VICTIMAS**

1. JUSTIFICACIÓN, IDENTIFICACION Y DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

Colombia constitucionalmente se encuentra conformada como un “Estado social de derecho, organizado en forma de República unitaria, descentralizada, con autonomía de sus entidades territoriales, democrática, participativa y pluralista, fundada en el respeto de la dignidad humana, en el trabajo y la solidaridad de las personas que la integran y en la prevalencia del interés general”.

Desde esta perspectiva y bajo el entendido de la Corte Constitucional “el deber de solidaridad del Estado ha de ser entendido como derivación de su carácter social y de la adopción de la dignidad humana como principio fundante del mismo. En virtud de tal deber, al Estado le corresponde garantizar unas condiciones mínimas de vida digna a todas las personas, y para ello debe prestar asistencia y protección a quienes se encuentren en circunstancias de inferioridad, bien de manera indirecta, a través de la inversión en el gasto social, o bien de manera directa, adoptando medidas en favor de aquellas personas que, por razones económicas, físicas o mentales, se encuentren en circunstancias de debilidad manifiesta.”

Adicionalmente la constitución política de Colombia establece en su artículo 2º: "Son fines esenciales del Estado: Servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución; facilitar la participación de todos en las decisiones que los afectan y en la vida económica, política, administrativa y cultural de la Nación; defender la independencia nacional, mantener la integridad territorial y asegurar la convivencia pacífica y la vigencia de un orden justo.

Las autoridades de la República están instituidas para proteger a todas las personas residentes en Colombia, en su vida, honra, bienes, creencias, y demás derechos y libertades, y para asegurar el cumplimiento de los deberes sociales del Estado y de los particulares.

Así mismo, considerando que el artículo 32 de la Ley 152 de 1994, establece: “Alcance de la

planeación en las entidades territoriales. Las entidades territoriales tienen autonomía en materia de planeación del desarrollo económico, social y de la gestión ambiental, en el marco de las competencias, recursos y responsabilidades que les han atribuido la Constitución y la Ley".

Para el caso de la atención a LAS VICTIMAS DEL CONFLICTO ARMADO la siguiente normativa
a nivel nacional le asigna actividades y funciones a las entidades territoriales del orden municipal:

La Ley 1448 de 2011 y el Decreto reglamentario No. 4800 de 2011 y la ley 2078 de 2021, tienen como objetivo general establecer los mecanismos para la adecuada implementación de las medidas de asistencia, atención y reparación integral a las víctimas del conflicto armado interno, de manera que se les reconozca su condición de víctimas y se les dignifique a través de la materialización de sus derechos fundamentales.

Las entidades del orden Nacional, Departamental y Municipal adquieren una serie de responsabilidades en la atención a esta población; Es así como el artículo 251 del citado decreto define las funciones de los municipios para garantizar la prevención, asistencia, atención y reparación integral de las víctimas, prestando los bienes y servicios requeridos, al igual que diseñar e implementar el plan de acción municipal, teniendo en cuenta el Plan Nacional de Atención y Reparación Integral a las Víctimas del Conflicto Armado y el plan de acción del Departamento correspondiente; apoyar y promover la instalación y operación del Comité Municipal de Justicia Transicional Municipal y diseñar, implementar, hacer seguimiento y evaluación a sus políticas, planes, programas y proyectos, teniendo en cuenta los diferentes hechos victimizantes, la participación de las víctimas, el enfoque diferencial y el goce efectivo de los derechos de esta población.

El decreto 4800 de 2011 define en el artículo 108, la ayuda humanitaria inmediata de la siguiente manera: "La entidad territorial receptora de la población víctima de desplazamiento, debe garantizar los componentes de alimentación, artículos de aseo, manejo de abastecimientos, utensilios de cocina y alojamiento transitorio, mientras se realiza el trámite de inscripción en el Registro Único de Víctimas. Adicionalmente, en las ciudades y municipios que presenten altos índices de recepción de población víctima del desplazamiento forzado, las entidades territoriales deben implementar una estrategia masiva de alimentación y alojamiento que garantice el acceso de la población a estos componentes, según la vulnerabilidad derivada del desplazamiento forzado. Esta estrategia debe contemplar, como mínimo, los siguientes mecanismos:

1. Asistencia Alimentaria: alimentación en especie, auxilios monetarios, medios canjeables restringidos o estrategias de comida servida garantizando los mínimos nutricionales de la totalidad de los miembros del hogar.
2. Alojamiento Digno: auxilios monetarios, convenios de alojamiento con particulares o construcción de modalidades de alojamiento temporal con los mínimos de habitabilidad y seguridad integral requeridos".

Para ello y teniendo en cuenta que el Municipio de Pereira ha sido históricamente receptor de gran número de personas en esta condición, la Administración Municipal definió el subprograma de atención y asistencia a las víctimas del conflicto armado a través del cual articula todas las acciones para su atención y orientación concentrando en un solo espacio toda la oferta institucional dirigida a este grupo poblacional altamente vulnerable.

Es necesario contar con un espacio físico en el cual se le brinde atención a la población víctima del conflicto armado interno, garantizando la ayuda humanitaria inmediata mediante alojamiento temporal, alimentación, elementos de aseo personal durante el tiempo en que se realice el proceso de inscripción en el Registro Único de Víctimas de la Unidad para la Atención y Reparación Integral a las víctimas UARIV.

Actualmente la Secretaría de Desarrollo Social y Político cuenta con un punto de atención y orientación a esta población en cumplimiento de la Ruta de Atención Humanitaria Inmediata instaurada por la Unidad Nacional para la Atención y Reparación Integral a Las Victimas, en este lugar se evidencia la alta demanda de los servicios ofertados por el Municipio de Pereira, esto toda vez que se realizaron más de 20.000 atenciones a personas de acuerdo a las bases de atención de la Secretaría; así como se recibieron gran cantidad de declaraciones de hechos victimizantes, evidenciando la necesidad del servicio de albergue, para lo cual la Alcaldía de Pereira a través de la Secretaría de Desarrollo Social y Político, quien hace sus veces en los temas sociales del Municipio, requiere contar con un albergue temporal para la protección de los derechos humanos de la población beneficiada y el insumo para el suministro de productos de primera necesidad para aquellas personas que no requieren del albergue pero si de los demás servicios suministrados en él, por lo cual teniendo en cuenta los promedios de atención de los años anteriores y concepto de necesidad del Articulador del proyecto, se tiene estimado una atención en promedio mensual de más o menos 40 personas para albergue, así como un posible evento de recepción de desplazamientos masivos por parte de poblaciones indígenas, entre otras, los cuales se han presentado en vigencias anteriores.

Dadas las condiciones y el contexto social de la población beneficiaria, que hacen que la necesidad del servicio sea variable en el tiempo, debido a diferentes situaciones como desplazamientos masivos intempestivos, presentación de eventos nuevos en el municipio, población fluctuante que declara los hechos en el territorio se ubica en el territorio o se desplaza, entre otros aspectos de tiempo, modo y lugar, es difícil establecer un parámetro de consumo o necesidad del servicio constante o regular.

En consecuencia, se establecieran precios unitarios de referencia del mercado, por ítem, que servirán de base para la ejecución del contrato. Por tanto, se establecerá el presupuesto como una bolsa global, que se agotará según la necesidad presentada en el tiempo, servicios, suministros y dotaciones efectivamente entregados a la población beneficiaria del programa.

Adicional a ello, la Ley 1448 de 2011, Por la cual se dictan medidas de atención, asistencia y reparación integral a las víctimas del conflicto armado interno y se dictan otras disposiciones,

en sus artículos 28, 29, 30, 31,48, entre otros definen unos derechos a favor de las mismas, los cuales deben ser garantizados por el Estado, entre ellos se encuentra la atención integral, alimentación, acompañamiento psicológico entre otras medidas especiales de protección teniendo en cuenta su condición.

Las Mesas de Víctimas están sustentadas en la Constitución Nacional, como espacios institucionales en los que se desarrolla los principios de la democracia representativa y participativa, y la tutela especial a poblaciones vulnerables; por otra parte, responde a la jurisprudencia que desarrolla el derecho a la participación de la población víctima del conflicto armado. Además, se sostienen en los postulados de la Ley 1448, su Decreto reglamentario 4800 de 2011 hoy compilado en el Decreto 1084 de 2015, y en la Resolución 1668 de 2020 de la Unidad de Víctimas, que adopta el Protocolo de Participación Efectiva de las Víctimas.

Las Mesas de Participación Efectiva de las Víctimas hacen parte de los espacios que el Estado ofrece a la población para garantizar la incidencia en las políticas que los afectan. Son también los espacios institucionales de representación de la población afectada por el conflicto para la interlocución con el Estado, en todos los niveles territoriales (municipal, departamental, distrital y nacional), y su fin es la incidencia en la construcción, ejecución y control de las políticas públicas para las víctimas.

Para darle fiel cumplimiento a los artículos 172, 173 y 174 de la ley 1448 de 2011, revierten de igual manera suma importancia, haciéndose necesario en igual sentido la contratación de la operación los comités de Justicia Transicional debido a que la secretaria de Desarrollo Social y Político del Municipio de Pereira, custodia el seguimiento y articulación de las entidades invitadas a cada comité y sus respectivos subcomités.

Las Mesas de participación deben ser convocadas de manera tal que las víctimas puedan participar de la forma más amplia posible, de ahí que el Protocolo haya determinado un mínimo de cuatro sesiones ordinarias al año, hasta un máximo de diez, facilitando a las personas acudir a estos espacios sin que se vean afectadas sus relaciones laborales, de generación de ingresos o sus obligaciones familiares.

Los alcaldes, gobernadores y entidades nacionales del SNARIV deben garantizar a las respectivas Mesas de Víctimas las debidas condiciones logísticas y técnicas para el desarrollo de sus funciones, para lo cual se estipuló que las secretarías técnicas (Personería en lo municipal y distrital, y la Defensoría del Pueblo en lo departamental y nacional) acompañen, asesoren y sirvan de garantes de la participación efectiva de las Mesas de Víctimas.

Por esto, la entidad territorial tiene la obligación de garantizar la logística, espacio físico y gastos de viaje de, por lo menos, estas cuatro sesiones de las mesas, y las sesiones preparatorias a los miembros del Comité Ejecutivo de cada mesa.

La Secretaría de Desarrollo Social y Político no dispone de la capacidad instalada, debido a la insuficiencia de espacios locativos que posibiliten el alojamiento de la población víctima del

conflicto armado interno asentada en el Municipio de Pereira, así como tampoco se cuenta con espacios disponibles con las condiciones técnicas para garantizar el ejercicio de las mesas de participación que se menciona en el presente estudio previo, así como tampoco de los insumos requeridos para suministrarle la atención humanitaria inmediata a esta población, por lo cual la Administración Municipal requiere adelantar un proceso contractual para satisfacer la necesidad descrita con el objetivo de unificar la atención a la población víctima del conflicto armado.

Es por ello que en términos de eficiencia administrativa y respetando los principios de economía, celeridad y eficacia, se hace necesario contar con un operador que centralice la atención humanitaria de albergue, la asistencia social y las mesas de participación de la población víctima del conflicto armado, todo lo anterior, en desarrollo de los principios de progresividad y gradualidad contemplados en los artículos 17 y 18 de la Ley 1448 de 2011, respectivamente.

Adicionalmente, en vigencias anteriores siempre se ha contratado de manera conjunta la atención del albergue, la asistencia humanitaria inmediata y las mesas de participación, teniendo un buen resultado la unificación de la atención, por lo cual se quiere continuar con la atención unificada.

IDENTIFICAR A QUE PROGRAMA DEL PLAN DE DESARROLLO APUNTA

PLAN DE DESARROLLO PEREIRA 2024-2027	
	DESCRIPCIÓN
LÍNEA ESTRATÉGICA	PLAN DE DESARROLLO PEREIRA
PROGRAMA	VÍCTIMAS DEL CONFLICTO ARMADO
SECTOR	INCLUSIÓN SOCIAL Y RECONCILIACIÓN
PROYECTOS	**2024660010048 SERVICIO DE ATENCIÓN A LA POBLACIÓN VÍCTIMA DEL CONFLICTO ARMADO INTERNO RESIDENTE EN EL MUNICIPIO DE PEREIRA**
COMPONENTE	BIENESTAR SOCIAL Y CALIDAD DE VIDA PARA LA FAMILIA PEREIRANA
ACTIVIDAD	ATENCIÓN HUMANITARIA DE EMERGENCIA, URGENCIA Y TRANSICIÓN. APOYO A LA MESA MUNICIPAL DE PARTICIPACIÓN EFECTIVA DE VÍCTIMAS
	• Implementar un programa integral para la prevención, protección, atención humanitaria, asistencia y reparación a las

METAS PLAN DE DESARROLLO	víctimas en el municipio de Pereira • Apoyar anualmente el funcionamiento de la mesa municipal de participación efectiva de las víctimas del municipio de Pereira.

LINEAMIENTOS TÉCNICOS PARA DESARROLLAR EL PROYECTO:

ESPECIFICACIONES, TECNICAS, LOGÍSTICAS DE LOS BIENES O SERVICIOS Y RECURSO HUMANO REQUERIDO :

Objeto: **PRESTAR LOS SERVICIOS PARA BRINDAR ATENCIÓN HUMANITARIA A LA POBLACIÓN VÍCTIMA DEL CONFLICTO ARMADO INTERNO Y APOYAR EL FUNCIONAMIENTO DE LA MESA DE PARTICIPACIÓN DE VÍCTIMAS DEL MUNICIPIO DE PEREIRA**

Clasificación UNSPSC

El objeto del presente contrato está cobijado en el Clasificador de Bienes y Servicios UNSPSC, el cual nos ayudará a definir las categorías de compra para el presente proceso y cuya codificación del servicio y elementos requeridos se encuentran especificados hasta el tercer nivel de la siguiente manera:

UNSPSC – Decreto 1082 de 2015						
ITEM	**GRUPO**	**SEGMENTO**	**FAMILIA**	**CLASE**	**PRODUCTO**	**DESCRIPCIÓN**
1		86000000	86100000	86101700	86101705	CAPACITACIÓN ADMINITRATIVA.
2		93000000	93130000	93131500	93131500	PROGRAMAS DE REFUGIADOS
3		93000000	93140000	93141500	93141500	DESARROLLO Y SERVICIOS SOCIALES
4		93000000	9313000	93131600	93131608	SERVICIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS.

NOTA: *La clasificación de los bienes es de carácter ilustrativo y de coordinación, a fin de establecer un lenguaje común entre la entidad, el oferente y el proceso contractual; No se constituye en un requisito habilitante, ni limitativo para la participación de oferentes.*

FICHA TÉCNICA

Especificaciones Técnicas y Condiciones mínimas para la prestación del servicio:

POBLACIÓN BENEFICIARIA: Un número estimado en más o menos 25 personas mensuales, incluidos como víctimas del conflicto armado en el Formulario Único de Declaración-FUD- del Ministerio Público y remitidos al Municipio de Pereira, para atención humanitaria, durante 1 mes 4 días o hasta que se agote el presupuesto asignado para ello.

PLAZO: El plazo del contrato será de 1 mes, 4 días, o hasta agotar el presupuesto oficial, lo que suceda

primero. contado a partir de la firma del acta de inicio, sin que exceda el 30 de enero de 2025., para brindar la atención humanitaria y la asistencia social a esta población, la Administración Municipal a través de la Secretaría de Desarrollo Social y Político establece los siguientes recursos humanos, suministros y servicios que se entregarán durante la ejecución del contrato.

1. TALENTO HUMANO:

Tabla 6: PERFILES DEL TALENTO HUMANO MÍNIMO REQUERIDO:

ITEM 1.	TALENTO HUMANO DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1.1	DIRECTOR: Quien es responsable de hacer seguimiento y control del cumplimiento de los servicios ofrecidos y los objetivos del programa y servir de enlace entre el municipio y el Albergue. Con formación profesional en el área de las ciencias humanas, administrativas, financieras, económicas, ciencias sociales o de la salud. Contar con una experiencia PROFESIONAL mínima de cinco (5) años	UNIDAD	1
1.2	COORDINADOR: Profesional encargado de coordinar los equipos de trabajo y garantizar el cumplimiento de las actividades del programa, y servir de enlace entre el municipio y el Albergue. Con formación profesional en el área de las ciencias humanas, administrativas, ciencias sociales o de la salud Contar con una experiencia mínima de un (1) año	UNIDAD	1
1.3	MANIPULADORES DE ALIMENTOS, Deberán acreditar curso de manipulación de alimentos y el respectivo carnet de manipulación de alimentos.	UNIDAD	**2**
1.4	AUXILIARES DE ENFERMERÍA: Técnico en auxiliar de enfermería Deberá contar con experiencia de mínimo un (1) año relacionado con su formación.	UNIDAD	**1**
1.5	PROFESIONAL EN PSICOLOGÍA PARA LA ORIENTACIÓN PSICOLÓGICA, - Experiencia mínima de un año en trabajo con la población víctima del conflicto.	UNIDAD	**1**
1.6	PROFESIONAL EN TRABAJO SOCIAL, - Experiencia mínima de un año en trabajo con la población víctima del conflicto.	UNIDAD	**1**
1.7	CONSERJES: Bachilleres con experiencia mínima de seis (6) meses como conserjes, vigilantes o similares.	UNIDAD	**3**
1.8	PERSONAL DE ASEO: Bachilleres, con experiencia mínima de seis (6) meses en oficios varios o similares, para mantener limpio y en orden el lugar de la prestación del servicio.	UNIDAD	**1**

NOTA 1: Al momento de la presentación de las ofertas, se deberá anexar el formato de

compromiso en el cual, el proponente se compromete a contar con el personal mínimo requerido en el presente proceso.

NOTA 2: La acreditación del personal mínimo establecido, se realizará a través de carta de compromiso en la cual, se relacione los cargos y/o perfiles a contratar, con la cual se obligue al proponente que, en caso de ser el contratista seleccionado para la prestación del servicio, aquí justificado, contratará el personal mínimo requerido y por ende aportará los respectivos certificados de capacitación y/o estudios en los cuales, se evidencie los perfiles y calidades de cada uno de estos.

Nota 3. Solo por razones de fuerza mayor, si durante la ejecución del contrato el contratista se ve obligado a cambiar la persona presentada en su oferta por otra, ésta, deberá contar con igual o similar perfil (idoneidad y experiencia) requerida en este estudio, previa aprobación del supervisor del Contrato

En ese sentido será el supervisor del contrato con su equipo de apoyo a la supervisión quienes serán los encargados de que el contratista seleccionado cumpla con las condiciones del contrato de conformidad al clausulado y al manual de supervisión, decreto 514 de 2022.

Del Talento Humano el contratista deberá aportar los siguientes documentos, los cuales deben presentar a la firma del acta de inicio:

- Título Profesional según la idoneidad requerida
- Título de bachiller, técnico o tecnológico según la idoneidad requerida en la ficha técnica
- Certificados de experiencia requerida en la ficha técnica.

2. ALOJAMIENTO Y SUMINISTROS

2. ALOJAMIENTO			
ITEM	**DESCRIPCION**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD**
2 .Alojamiento- Disponibilidad del Inmueble completamente dotado. (ver ampliación de condiciones técnicas)	Alojamiento que incluye mobiliario: (Cama, colchón), ropa de cama (Protector de colchón, sábanas, fundas de almohada, cobijas), por adulto mayor, servicios públicos, y demás especificaciones técnicas.	Unidad	25
TOTAL ALOJAMIENTO			

4. Apoyo para Comunicaciones	Plan de datos para teléfono celular	mes	1

ALIMENTACION			
ITEM	**DESCRIPCION**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD**
5.2 Alimentación--Minuta alimentaria, según Ciclo de Menús y sus anexos.	Desayuno(entrega diaria	Unidad	1
	Almuerzo (entrega Diaria	Unidad	1
	Cena, entrega diaria	Unidad	1

	Refrigerio AM (entrega diaria)	Unidad	1
	Refrigerio PM (Entrega diaria)	Unidad	1

Nota. Se establece la cantidad x unidad a efectos de cotizar, pero se proyectará el presupuesto por mas o menos 20 personas

Especificaciones técnicas y condiciones mínimas para la prestación del servicio:

1. Talento Humano:

El proponente deberá disponer de todo el talento humano con las condiciones de idoneidad y experiencia exigidos, para brindar la atención mínima requerida a los beneficiarios del programa

2. Alojamiento:

Acreditar que el espacio locativo cuenta con capacidad para brindar atención humanitaria de albergue temporal, garantizando el alojamiento bajo condiciones dignas a más o menos 25 personas pertenecientes a la población víctima del conflicto armado interno residente en el Municipio de Pereira, remitidas por la Secretaría de Desarrollo Social y Político.

a) Certificado del representante legal en el cual se indique que de resultar adjudicatario cuenta con dicho requisito y una carta de compromiso por parte del propietario o administrador del inmueble de contratar con el oferente en caso de ser adjudicado, adjuntando la dirección de la propiedad para realizar la visita y certificado de tradición.
El mencionado documento deberá establecer que la disponibilidad del inmueble será por el tiempo de ejecución del contrato. Presentando contrato de arrendamiento mínimo por la vigencia del mismo, el cual debe estar a nombre del proponente y en caso de proponentes plurales por uno de los integrantes que la compongan.

b) Adicionalmente se requiere que el albergue cuente con un área administrativa y un área para la atención de los usuarios, dichas áreas deben de garantizar la confidencialidad y privacidad, por lo tanto, el área administrativa estará dotada con mobiliario para llevar a cabo las actividades administrativas y brindar atención a los funcionarios de la Alcaldía, dicha dotación deberá estar dentro de los cinco (5) días después de su adjudicación. El área de atención para usuarios del albergue, serán independientes para garantizar la confidencialidad y reserva, en una de las áreas se coordinaran las acciones necesarias para la asistencia de primeros auxilios para las personas del albergue que padecen de alguna enfermedad, o que tienen alguna afectación de su salud como consecuencia del desplazamiento; y debe facilitar y garantizar la privacidad para llevar a cabo las intervenciones de los profesionales a los usuarios del albergue.

El albergue debe reforzar los niveles de seguridad de la población, para garantizar mayor protección, discreción y garantía de derechos fundamentales de la población víctima del conflicto armado.

c) Deberá contar con un área para destinación productiva con capacitación y uso del tiempo libre

de los beneficiarios con el fin de generar un plus de calidad al proceso al tener en cuenta la salud metal que permite controlar los niveles de estrés, ansiedad y se propende por el fortalecimiento de las capacidades emocionales de los beneficiarios, teniendo en cuenta que la mayoría de la población desplazada procede de comunidades campesinas e indígenas del área rural.
Para la acreditación de dicha locación se requiere:

- Dirección del Inmueble para realizar la visita del personal delegado por la Subsecretaria de Grupos vulnerables y programas especiales. Donde cuente con lo siguiente:
- Encontrarse en el área urbana o rural del municipio de Pereira y garantizar la protección y vida de la población atendida en el albergue.
- Habitaciones separadas por paredes y con puertas que cumplan con la capacidad instalada para 25 personas
- Un baño por cada 15 personas que cuente con ducha, sanitario y lavamanos
- Espacio para el área administrativa
- Espacio para el área de atención al usuario
- Espacio para actividades productivas.
- Espacio para el área de enfermería.
- Deberá contar con áreas amplias, iluminadas, ventiladas.
- Deberá contar con internet.
- Deberá contar con un televisor.

CONDICINONES DE INFRAESTRUCTURA:

La infraestructura y servicios del alojamiento deberán cumplir con los requisitos mínimos exigidos por la normativa vigente en materia de seguridad, salubridad y confort, garantizando un entorno adecuado para la población alojada en el albergue. Las siguientes condiciones son de carácter obligatorio:

1. Infraestructura:

- Las áreas de preparación de alimentos y zonas de uso común deben contar con superficies y revestimientos de fácil lavado y desinfección, utilizando materiales no porosos que cumplan con los estándares de higiene.
- Todas las áreas comunes y privadas deberán ser accesibles, incorporando rampas, pasamanos y barandillas en pasillos y escaleras, que garantizan la accesibilidad universal.

2. Suministro de agua potable:

- El sistema de agua deberá garantizar el suministro de agua potable, asegurando la calidad del agua para el consumo humano y la prevención de enfermedades.

3. Energía eléctrica:

- El sistema eléctrico debe estar diseñado con cableado oculto y mecanismos de protección contra sobrecargas y cortocircuitos. Deberá garantizar un suministro suficiente y continuo para el funcionamiento de las instalaciones.
- Se deberá incluir iluminación adecuada y homogénea en todas las áreas, con especial atención a las zonas de circulación y áreas comunes. Además, deberá instalarse un sistema de iluminación de emergencia en caso de fallos eléctricos.

4. Suministro de gas domiciliario:

- El sistema de gas deberá estar certificado garantizando la seguridad en la instalación, la ausencia de fugas y la correcta ventilación de los espacios que lo utilicen.

5. Ventilación:

- Los espacios deberán contar con un sistema de ventilación adecuado para asegurar la renovación constante del aire.

6. Seguridad contra incendios:

- El alojamiento deberá contar con extintores, detectores de humo y sistemas de evacuación, así como señalización clara de las rutas de evacuación y un plan de emergencia.

7. Mobiliario y comodidad:

- El mobiliario, como camas, sillas y mesas, deberá ser ergonómico y seguro, con esquinas redondeadas y superficies antideslizantes. Además, los clósets y espacios de almacenamiento deberán ser accesibles para personas con movilidad limitada.

8. Control de plagas:

- Se deberá implementar un plan integral de control de plagas, con revisiones periódicas y medidas preventivas conforme a la normativa de salud pública, para asegurar condiciones sanitarias óptimas en las áreas de alojamiento.

Cama y Accesorios:

1. Cama:

- Dimensiones estándar: El rango de ancho podrá estar entre 0.80 mts y 1,20 mt de ancho x 1.80 m de largo.
- Material de la estructura: Acero tubular de alta resistencia con recubrimiento en pintura electrostática anticorrosiva.
- Patas de la cama: De acero con recubrimiento de goma antideslizante.
- Capacidad de carga: Mínimo 150 kg.

2. Colchón:

- Dimensiones: El rango de ancho podrá estar entre 0.80 mts y 1,20 mt de ancho x 1.80 m de largo.x 20 cm de grosor.
- Tipo de material: Espuma de poliuretano de alta densidad (mínimo 30 kg/m³).
- Propiedades: Antiácaros, hipoalergénico, ignífugo.
- Protección adicional: Funda impermeable de PVC con cierre hermético, removible y lavable.

3. Protección del Colchón:

- Material: PVC de alta resistencia, impermeable y transpirable.

- Cierre: Cierre hermético con cremallera oculta.
- Propiedades: Resistente a fluidos corporales, ignífugo y antibacteriano.
- *Normas aplicables:* ISO 16603 (Resistencia a la penetración de sangre y otros fluidos).

4. Ropa de Cama:

a) Sábanas:
- Material: Mezcla de algodón 70% y poliéster 30%, tejido de 180 hilos.
- Dimensiones: 1,60 m de ancho x 2,50 m de largo.
- Propiedades: Hipoalergénico, fácil de lavar, resistente a altas temperaturas de lavado.
- Color: Blanco o beige, con opción de personalización de logotipo.

b) Cobijas:
- Material: Fibra de poliéster 100%, con gramaje de 300 g/m².
- Dimensiones: 1,80 m de ancho x 2,40 m de largo.
- Propiedades: Ignífuga (Clase M1), térmica, de fácil mantenimiento.
- Normas aplicables: UNE EN ISO 12952 (Inflamabilidad de artículos textiles).

c) Almohadas:
- Material del relleno: Microfibra hipoalergénica o espuma viscoelástica.
- Funda: Algodón 100%, con protector impermeable de poliuretano.
- Dimensiones: 50 cm x 70 cm.
- Propiedades: Antibacteriana, transpirable, resistente a la humedad.
- Normas aplicables: ISO 12952 (Seguridad en textiles inflamables).

d) Para el alojamiento en el albergue de la población beneficiaria, deberá aplicar el enfoque diferencial exigido por la ley, en lo que respecta a las parejas, las familias, hombres y mujeres solteras y discapacitados, este ítem será acreditado cumpliendo con cada uno de los aspectos a continuación descritos:

- Visita por medio de la cual se pueda verificar por parte del MUNICIPIO DE PEREIRA, A través de la SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL Y POLÍTICO la disponibilidad del alojamiento para la atención bajo condiciones dignas 25 personas pertenecientes a la población víctima del conflicto armado interno residente en el Municipio de Pereira, de conformidad a las exigencias establecidas en el presente estudio.
- Concepto Técnico -DIGER Municipal Del inmueble donde pretende operar el albergue además deberá cumplir con el Reglamento Colombiano de construcción sismo resistente NSR
- Concepto Técnico -BOMBEROS Municipal. Del inmueble donde pretende operar el albergue.

Los anteriores conceptos deberán ser aportados en la propuesta y serán verificados al momento de realizar la visita técnica al inmueble y harán parte objetiva de la verificación de condiciones técnicas garantizando así la parametrización de los procesos contractuales adelantados en la SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL Y POLITICO, en los que respecta a las poblaciones vulnerables.

3. Apoyo para comunicaciones:

El contratista deberá disponer de un Plan de datos para teléfono celular para llevar a cabo todas las comunicaciones que deriven de la atención a los beneficiarios del programa,

4. Minuta Nutricional (ANEXO 1 componente de Alimentación y Nutrición Albergues)

- Garantizar el suministro de alimentación: desayuno- refrigerio media mañana-almuerzo refrigerio media tarde - cena, para los beneficiarios que se encuentren debidamente caracterizados por el municipio, estas raciones alimentarias se suministrarán a los beneficiarios del programa en la modalidad servido en el alojamiento, durante siete (7) días a la semana según el tiempo de ejecución del contrato, Para la construcción del ciclo de menús y sus anexos, el Profesional de Nutrición y dietética, deberá usar la Minuta Suministrada por la Secretaría de Desarrollo Social y Político. (VER ANEXO 1)
- Certificar que cuenta con la capacidad para suministrar las raciones alimentarias (Desayuno, Refrigerio media mañana, Almuerzo, Refrigerio media tarde y Cena), diariamente, durante la ejecución del contrato conforme a las minutas establecidas, para una proyección de mas o menos 25 beneficiarios pertenecientes a la población víctima del conflicto armado interno residente en el Municipio de Pereira, que se encuentren alojadas en el albergue.
- El lugar y condiciones del sitio de operación y preparación de los alimentos, al igual que el almacenamiento de los insumos y alimentos, debe cumplir con todas las normas vigentes que lo rigen en cuanto a la manipulación y entrega final del producto, y en lo que concierne a las medidas de bioseguridad, limpieza y desinfección establecidas, para este fin, el proveedor y/o operador debe anexar en cada uno de los informes mensuales presentados a la Supervisión del contrato, los certificados vigentes del organismo de control o autoridad que avale o certifique la operación y preparación de alimentos y/o del lugar donde preparó los alimentos.

- El contratista deberá garantizar el suministro de la minuta de alimentación en menaje debidamente desinfectado, garantizando la inocuidad y salubridad de los mismos de acuerdo a la Ley 9 de 1979 y demás normas concordantes.

- En caso que se requiera un intercambio, el operador informará por escrito al supervisor del contrato; en todo caso, si se aprueba un cambio en la minuta patrón, el mismo no podrá exceder el costo inicial ni alterar el presupuesto establecido por el municipio y deberá estar previamente avalado por un profesional en nutrición.

- El contratista deberá garantizar que todo el personal que realice actividades de manipulación de alimentos en las diferentes etapas del proceso (fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y distribución) acredite los carné y diplomas de curso de manipulación de alimentos, así como haberse practicado los exámenes de laboratorio que demuestren que el personal es apto para la manipulación de alimentos cumpliendo con lo establecido en la Resolución No 2674 de 2013 y demás normas aplicables.

- Servir los alimentos en el siguiente horario: Desayuno 8:00 am, Refrigerio 10:00 am, Almuerzo 12:00 pm. Refrigerio 3:00 pm, Cena: 6:30 pm.

Nota: Teniendo en cuenta que las necesidades podrán variar en la prestación del servicio, cualquier cambio en el horario y/o en las minutas de alimentación, deberá ser notificado al supervisor del contrato.

En caso de que un beneficiario llegue por fuera del horario establecido deberá garantizarse el servicio de alimentación que corresponda al horario más próximo.

Los anteriores conceptos hacen parte del ANEXO TECNICO del proceso, que será firmado por el proponente, y presentado junto con la propuesta y serán verificados al momento de realizar la visita técnica al inmueble y harán parte objetiva de la verificación de condiciones técnicas durante la ejecución del contrato, por parte de la supervisión.

5. FORMA DE PAGO: Mediante actas mensuales vencidas, de acuerdo con lo realmente ejecutado y efectivamente suministrado a los beneficiarios del programa, para los costos variables se cancelarán bajo sobre facturas, previo cumplimiento de las obligaciones derivadas del objeto del contrato y su aceptación a satisfacción por parte del municipio de Pereira, certificado por el supervisor.

NOTA: Se deja constancia que el servicio a adquirir con la presente contratación, se encuentra incluido en el Plan Anual de Adquisiciones elaborado por la Secretaría de Desarrollo Social

Cordialmente,

JAIME ARISTOBULO MENA BUENAÑOS
Subsecretario Grupos Vulnerables y Poblaciones especiales

Proyecto componente técnico: Natalia Correa- Coordinadora Programa Victima del Conflicto Armado
Revisó: Jaime Aristóbulo Mena-Subsecretario

ANEXO 1

COMPONENTE DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN PROGRAMAS SOCIALES SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL Y POLÍTICO

A continuación, se relacionan la normatividad nacional vigente utilizada en este documento técnico.

- Resolución 2674 de 2013
- Resolución 3808 de agosto de 2016
- GABAS - Guías Alimentarias basadas en alimentos para mayores de 2 años.
- Guía técnica para los programas y proyectos misionales del ICBF Vr 5

Contenido del documento:

Actividades a desarrollar por profesionales en áreas de alimentación y nutrición en los diferentes programas que suministran alimentos a los beneficiarios.

Número de manipuladores de alimentos por cupo asignado en el contrato.

Cantidad necesaria y en óptimas condiciones de menaje, utillaje y equipos por cupos asignados en el contrato.

Certificado de empresa competente de potabilidad del agua utilizada en el servicio de alimentación.

Minuta – Patrón alimentario GABAS suministrado por la Secretaría de Desarrollo Social y Político.

	1. ACTIVIDADES A DESARROLLAR POR PROFESIONALES EN ÁREAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN.
1	Realizar tamizaje nutricional de ingreso a la población, con herramienta de cribado para determinar el riesgo nutricional apta para la población (grupo etario). **Evidencia formato de tamizaje**
2	Realizar Evaluación nutricional inicial y de seguimiento cada tres meses, con particularidades antropométricas para cada población o grupo etario. **Evidencia formato de evaluación nutricional de inicio y seguimiento.**
3	Activar ruta en salud a los beneficiarios con compromiso nutricional y/o situaciones patológicas que requieran manejo nutricional y sean remitidos por medicina general a nutrición y dietética de la EPS. **Evidencia bitácora de registro.**
4	Garantizar la puesta en ejecución el plan de alimentación y/u orientaciones brindadas por el profesional en Nutrición y Dietética de la IPS. **Evidencia bitácora de registro.**
5	En caso de que alguno o algunos de los usuarios sean formulados con suplementación nutricional desde su IPS, deberá hacer seguimiento y control del suministro del producto. **Evidencia kardex.**
6	Hacer ajustes individualizados a la minuta institucional en aquellos usuarios que lo requieran por condiciones nutricionales y/o patológicas. **Evidencia bitácora de registro.**

7	Socializar al equipo interdisciplinario las condiciones nutricionales de los beneficiarios de cada programa, haciendo énfasis en aquellos que tienen compromiso orofaríngeo, nutricional y/o con necesidad de dieto terapeúticas para seguimiento por parte del equipo interdisciplinario. **Evidencias, registro en bitácora**.
8	Custodiar los equipos de metrología y propender por su mantenimiento y buen uso. Formato de verificaciones intermedias a los equipos de metrología semestral. **Evidencia formato de verificaciones intermedias primer mes de ejecución del contrato y seis meses después.**
9	Propender porque el servicio de alimentación cuente con las cantidades de menaje, utillaje y equipos en condiciones óptimas y cantidades necesarias para la adecuada operación de los procesos de alimentación. **Evidencia todos los equipos necesarios y en optimas condiciones para el alistamiento, preparación y almacenamiento de los alimentos.**
10	Asegurar puntos de hidratación en zonas comunes, sensibilizar su utilización mediante cartelera. **Evidencia punto de hidratación con información alusiva.**
11	Diseñar un ciclo de menú de 28 días con base en las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos de la Población Colombiana y la Minuta Patrón de la Secretaría de Desarrollo Social y Político de la Alcaldía de Pereira, con lista de intercambios GABAS. **Evidencia ciclo de menús (derivaciones) y lista de intercambios**, debe reposar en carpeta en servicio de alimentación y publicada en cartelera ubicada en el comedor.
12	Diseñar y aplicar encuesta de satisfacción del ciclo de menú tres veces por vigencia (cuatrimestral: abril, agosto, diciembre). **Evidencia documento físico que incluya encuesta, análisis y ajustes** que se proponen en el ciclo de menús para la cualificación y aceptación de la alimentación en cada Centro de Protección.
13	Asegurar el cumplimiento del ciclo de menú y porciones, en caso de requerir intercambios deberá registrarlo en bitácora de intercambios y enviar correo electrónico al profesional en Nutrición de la Secretaría de Desarrollo Social y Político. **Evidencia bitácora de registro y correos electrónicos.**
14	Diseño, ajustes cuando sea necesario y seguimiento al Plan de saneamiento básico del servicio de alimentación o al punto de servido según sea el caso. Diligenciamiento diario de los formatos del Plan de Saneamiento Básico. **Evidencia documento PSB y formatos diligenciados.**
15	Diseño, ajustes y seguimiento al Manual de Buenas Prácticas de Manufactura. 1) Garantizar dotación de manipuladores de alimentos, 2) documentación requerida para su labor: carnet de manipulación de alimentos, exámenes KOH, frotis de garganta y coprológico, 3) certificado medico ocupacional que indique la aptitud para manipular alimentos, 4) cronograma de capacitaciones dirigido a manipuladores de alimentos y cumplimiento del mismo (1 capacitación mensual) evidencia actas, 5) toma de temperaturas a equipos fríos – evidencia formatos de registro, 6) toma de temperaturas de recepción de materias primas, 7) Adecuado almacenamiento, rotulación y PEPS de alimentos perecederos y no perecederos. **Evidencias actas, stikers, formatos, fotografías según sea el caso.**

16	Capacitación trimestral en alimentación y nutrición beneficiarios del programa. **Evidencias fotográficas y acta.**
17	Publicar en zona visible para los usuarios del Programa una cartelera que contenga temas de alimentación y nutrición junto al ciclo de menú. Instar a la población beneficiaria a consultar la cartelera de manera periódica. **Evidencia cartelera visible para los usuarios del programa**
18	En caso de acceder a Bienestarina (AAVN – alimento de alto valor nutricional), proceder como enlace con ICBF para la adquisición mensual alimento en mención y hacer seguimiento a su adecuada utilización y custodiar el complemento. **Evidencia bitácora de registro de utilización por bolsa unidad de 900g**
19	Realizar visita bimensual a la planta procesadora de alimentos en caso de no contar con la modalidad de preparado en sitio, sino por el contrario opera bajo la modalidad de comida caliente transportada. **Evidencia acta de visita**

2. **MANIPULADORES DE ALIMENTOS - NÚMERO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS POR CUPO ASIGNADO EN EL CONTRATO:** el personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan, y debe acreditar el siguiente perfil mínimo:
   - Se mayor de 18 años.
   - Certificación médica, de acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Protección Social y demás normas que la modifiquen o sustituyan, en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; la certificación debe presentar fecha de expedición no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del programa.
   - Tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y practicas higiénicas en manipulación de alimentos, de acuerdo con lo establecido en la resolución mencionada y demás normas que la modifiquen adiciones o sustituyan; de lo cual debe tener certificación vigente no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa.
   - Poner en práctica las orientaciones que sean impartidas en las capacitaciones realizadas en el marco de la operación.
   -

Los parámetros para determinar el número de manipuladores de alimentos requeridos en servicios de alimentación de los operadores de programas de la Secretaría de Desarrollo Social y Político bajo la modalidad de preparado en sitio son los siguientes;

Relación de manipuladores de alimentos necesarios por número de raciones atendidas bajo la modalidad de preparado en sitio:c

< 75 usuarios	**Entre 75 y 120 usuarios**

Contratadas a tiempo completo y con cuadro de turnos que de cumplimiento a las 46 horas semana y permita el descanso correspondiente de un día y medio en el rango de siete (7) días correspondientes a una semana calendario.

3. CANTIDAD NECESARIA Y EN ÓPTIMAS CONDICIONES DE MENAJE, UTILLAJE Y EQUIPOS POR CUPOS ASIGNADOS EN EL CONTRATO.

- ***Necesidades mínimas de equipo, utillaje y menaje para el servicio de alimentación:*** Cubierto, plato sopero, plato seco/plano, pocillo y vaso: de acuerdo con la capacidad instalada o cupos contratados, más 20% para reposición.

ELEMENTO	**REFERENCIA**	**HASTA 60 RACIONES / cantidad**	**HASTA 60 RACIONES / cantidad**
Estufa de combustible a gas.	mínimo de cuatro quemadores rápidos (opcional horno)	1	1
Estufa enana de quemador rápido	enana	0	1
Pipeta de gas (en ausencia de gas natural y ubicado en sitio seguro)		1	2
Regulador de gas		1	2
Manguera de gas		1	2
Nevera	12 pies o 336 lt	1	0
Nevera	19 pies o 442 lt	0	1
Congelador	1 puerta 5 pies – capacidad 30 kg	1	1
Congelador	1 puerta 7 pies – capacidad 45 kg	0	1
Licuadora convencional		1	0
Licuadora industrial	mínimo 10 lt	0	1
Balanza – pesa alimentos de mesa	20kg	1	1
Termómetro para evaluar las temperaturas frías.	De punzón	1	1
Termómetro para evaluar las temperaturas frías.	De punzón	1	1
Balde plástico	12 litros	1	1
Caldero	50 x 30	1	1
Canastilla plástica	Estandar	2	3
Caneca con tapa multiuso (basura)	grande	2	2
Caneca con tapa multiuso (sobras)	grande	1	1
Cernidor aluminio	normal	1	1
Olleta	3 litros	2	2
Colador plástico o acero inoxidable	grande	1	2
Cucharon para servir con huecos	normal	1	2
Cucharon para servir sopa o cremas	normal	1	2
Cucharon para servir jugos o bebidas frías	normal	1	2
Pinzas para ensalada	grande	1	2
Medidores para estandarizar porciones	paquete	1	2
Cuchillos para cortar alimentos de 4 grupos	Entre pequeño, mediano y grande	4	8
Espumadera de aluminio fundido	mediana	1	1
Jarra plástica	3 litros	2	2
Olla aluminio	Nº 32 o 24 lt Nº 36 o 36 lt Nº 40 o 50 lt	2 1 0	2 2 0
Olla a presión	10 lt	1	1
Paila	46 cm	2	2

Rallador	Acero inoxidable doble cara para rallado fino y mediano	1	1
Tabla para picado en acrílico con código de colores, mínimo una por cada grupo de alimentos a procesar.	Grande Mediana Pequeña grande	1 1 1 1	1 1 1 1
Tina plástica	mediana	1	2
Juego de menaje para prueba organoléptica (plato plano, hondo, vaso, pocillo y cuchara)	Color distintivo (almacenar en recipiente – separado)	1	1

Fuente: modificado del ICBF Guía técnica del componente de alimentación y nutrición para los programas y proyectos misionales versión Vs 5

4. **CERTIFICADO DE EMPRESA COMPETENTE DE POTABILIDAD DEL AGUA UTILIZADA (mediante prueba fisicoquímica y microbiológica) EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN POR VIGENCIA.** En caso de que el agua no sea potable el operador deberá instalar un filtro de alta calidad para la preparación de alimentos y hacer el cambio de filtro con la frecuencia indicada por el proveedor del servicio.

5. **MINUTA – PATRÓN ALIMENTARIO Guías Alimentarias Basadas en Alimentos (GABAS), SUMINISTRADO POR LA SECRETARÍA DE DESARROLLO SOCIAL Y POLÍTICO.**

La Resolución 3803 de agosto de 2022, conocida como RIEN (Requerimientos de ingesta de energía y nutrientes), tiene por objeto establecer las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes para la población colombiana en sus diferentes grupos etarios y niveles de actividad física así:

22 AGO 2016

RESOLUCIÓN NÚMERO 003803 2016 HOJA No 17 de 26

Continuación de la resolución "Por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes- RIEN para la población colombiana y se dictan otras disposiciones"

Tabla 8. Requerimiento promedio de energía para tres niveles de actividad física ligera, moderada y vigorosa respectivamente de hombres de 18 y más años de la población colombiana

PESO PROMEDIO (KG)	TMB/ kg	REQUERIMIENTO DIARIO DE ENERGÍA DE ACUERDO CON EL FACTOR DE TMB (O PAL) Y PESO CORPORAL INDICADO.												TALLA (M) PARA VALORES DE IMC		
		PAL PARA DOS NIVELES DE ACTIVIDAD LIGERA				PAL PARA DOS NIVELES DE ACTIVIDAD MODERADA				PAL PARA DOS NIVELES DE ACTIVIDAD VIGOROSA						
		1,45 x TMB		1,60 x TMB		1,75 x TMB		1,90 x TMB		2,05 x TMB		2,20 x TMB				
	kcal	kcal	kcal/ kg	kcal	kcal/kg	Kcal	kcal/ kg	kcal	kcal/k g	kcal	kcal/k g	kcal	kcal/k g	24,9	21,0	18,5
Requerimiento promedio de energía para hombres de 18 a 29,9 años																
50	29	2.100	42	2.300	46	2.550	51	2.750	55	2.950	59	3.200	64	1,42	1,54	1,64
55	28	2.200	40	2.450	44	2.650	48	2.900	53	3.100	57	3.350	61	1,49	1,62	1,72
60	27	2.300	39	2.550	43	2.800	47	3.050	51	3.250	55	3.500	59	1,55	1,69	1,80
65	26	2.400	37	2.650	41	2.900	45	3.150	49	3.450	53	3.700	57	1,62	1,76	1,87
70	25	2.550	36	2.800	40	3.050	44	3.300	47	3.600	51	3.850	55	1,68	1,83	1,95
75	24	2.650	35	2.900	39	3.200	42	3.450	46	3.750	50	4.000	53	1,74	1,89	2,01
80	24	2.750	34	3.050	38	3.300	41	3.600	45	3.900	49	4.150	52	1,79	1,95	2,08
85	23	2.850	34	3.150	37	3.450	41	3.750	44	4.050	48	4.350	51	1,85	2,01	2,14
90	23	2.950	33	3.300	36	3.600	40	3.900	43	4.200	47	4.500	50	1,90	2,07	2,21
Requerimiento promedio de energía para hombres de 30 a 59,9 años																
50	29	2.100	42	2.300	46	2.550	51	2.750	55	2.950	59	3.200	64	1,42	1,54	1,64
55	27	2.200	40	2.400	44	2.650	48	2.850	52	3.100	56	3.300	60	1,49	1,62	1,72
60	26	2.250	38	2.500	42	2.750	46	2.950	49	3.200	53	3.450	57	1,55	1,69	1,80
65	25	2.350	36	2.600	40	2.850	44	3.100	47	3.300	51	3.550	55	1,62	1,76	1,87
70	24	2.450	35	2.700	38	2.950	42	3.200	45	3.450	49	3.700	53	1,68	1,83	1,95
75	23	2.500	34	2.750	37	3.050	40	3.300	44	3.550	47	3.800	51	1,74	1,89	2,01
80	22	2.600	32	2.850	36	3.150	39	3.400	43	3.650	46	3.950	49	1,79	1,95	2,08
85	22	2.700	32	2.950	35	3.250	38	3.500	41	3.800	45	4.050	48	1,85	2,01	2,14
90	21	2.750	31	3.050	34	3.350	37	3.600	40	3.900	43	4.200	47	1,90	2,07	2,21
Requerimiento promedio de energía para hombres de 60 años y más																
50	23	1.700	34	1.900	38	2.050	41	2.250	45	2.400	48	2.600	52	1,42	1,54	1,64
55	22	1.800	33	1.950	35	2.150	39	2.350	43	2.550	46	2.700	49	1,49	1,62	1,72
60	22	1.850	31	2.050	34	2.250	38	2.450	41	2.650	44	2.850	48	1,55	1,69	1,80
65	21	1.950	30	2.150	33	2.350	36	2.550	39	2.750	42	2.950	45	1,62	1,76	1,87
70	20	2.050	29	2.250	32	2.450	35	2.650	38	2.900	41	3.100	44	1,68	1,83	1,95
75	20	2.150	29	2.350	31	2.550	34	2.800	37	3.000	40	3.250	43	1,74	1,89	2,01
80	19	2.200	28	2.450	31	2.650	33	2.900	36	3.150	39	3.350	42	1,79	1,95	2,08
85	19	2.300	27	2.550	30	2.750	32	3.000	35	3.250	38	3.500	41	1,85	2,01	2,14
90	18	2.400	27	2.650	29	2.850	32	3.100	34	3.350	37	3.600	40	1,90	2,07	2,21

Se determina el promedio de requerimientos de energía para adultos y adultos mayores con base a la tabla anterior / RIEN, para ambos sexos y todos los grupos etarios mayores de edad.: **2335 kcal**

Se determina el promedio de los requerimientos de macro y micronutrientes para adultos y adultos mayores:

Se determina el promedio de requerimientos de energía y nutrientes para adultos y adultos mayores basados en las GABAS- Guías alimentarias basadas en alimentos para la población colombiana, para ambos sexos y grupo etario "adultos" así:

Mujer
Hombre
Promed

Recomendación	2100	78,7	70	23,3	23,3	23,33	288,7	29	1000	27	8	700	400
Recomendación	2650	99,5	88,3	29,4	29,4	29,44	364,5	37	1000	13	14	900	400
→	**2375.**	**89,1.**	**79,2.**	**26,4.**	**26,4.**	**26,4.**	**326,6**	**33.**	**1000.**	**20.**	**11.**	**800.**	**400**

Grupo de alimentos		No de [illegible]	Energía (kcal)	Proteínas (g)	Grasa total (g)	AGS (g)	AGM (g)	AGP (g)	CHO (g)	Fibra (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Zinc (mg)	VIT A (ER)	Ac Fólico (mic
GRUPO 1. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos															
Promedio del grupo		**8**	**726**	**12,4**	**3,7**	**0,8**	**1,1**	**1,2**	**167**	**15,4**	**109**	**5,6**	**2**	**832,4**	**137,7**
GRUPO II: Frutas y verduras															
Promedio del grupo		**4,5**	**176,4**	**5,13**	**1,17**	**0,09**	**0,18**	**0,45**	**43,2**	**8,73**	**85**	**4,59**	**0,72**	**927,9**	**100,3**
GRUPO III: Leche y productos lácteos															
Promedio del subgrupo entero		**4,5**	**483,3**	**25,12**	**28,26**	**21,28**	**23,9**	**4,83**	**42,8**	**0,0**	**1120**	**1,17**	**3,42**	**363,42**	**1,17**
Promedio del subgrupo bajo en grasa		**0**	**0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**
GRUPO IV: Carnes, huevos, leguminosas, frutos secos y semillas															
Promedio del subgrupo carnes magras, huevos, leguminosas		**6**	**476,3**	**42,5**	**20,8**	**8,67**	**6,09**	**3,5**	**31,5**	**7,8**	**130**	**8,2**	**4,15**	**169,9**	**222**
Subgrupo IV	**Nueces y semillas secas - leguminosas**	**1**	**55**	**1,5**	**5,1**	**1,1**	**2,3**	**1,2**	**1,9**	**0,8**	**8,7**	**0,3**	**0,3**	**0,3**	**0,7**
Promedio de subgrupo alto en grasa		**0**	**0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**
GRUPO V: Grasas															
Subgrupo I	**Poliinsaturada**	**3**	**132**	**0,0**	**14,9**	**2,0**	**4,0**	**8,2**	**0,1**	**0,0**	**0,6**	**0,0**	**0,0**	**3,0**	**0,0**
Subgrupo II	**Monoinsaturada**	**1**	**45**	**0,2**	**4,9**	**0,6**	**3,2**	**0,8**	**0,7**	**0,5**	**1,0**	**0,1**	**0,0**	**6,0**	**0,0**
Subgrupo III	**Saturada**	**0**	**0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**
GRUPO VI: azúcares:															
Subgrupo I	**Azúcare simples**	**3**	**243**	**0,3**	**0,1**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**65,2**	**0,1**	**24,7**	**0,8**	**0,1**	**0,0**	**0,0**
Subgrupo II	**Dulces postres**	**0**	**0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**
APORTE TOTAL			**2336,7**	**87,15**	**78,92**	**34,5**	**41**	**20,2**	**352**	**33,3**	**1479**	**19**	**10**	**2050**	**408,8**
RECOMENDACIÓN			**2375**	**89,1**	**79,2**	**26,4**	**26,4**	**26,4**	**327**	**33**	**1000**	**20**	**11**	**800**	**400**
ADECUACION			**98,4%**	**97,8**	**99,6**	**131**	**155**	**76,5**	**108**	**100**	**148**	**95**	**91**	**256**	**102**

Fuente: modificado de as GABAS para la población colombiana para mayores de 2 años, se tuvo en cuenta el patrón alimentario para hombres y mujeres y se obtuvieron cifras promedio para población mixta.

MINUTA PATRON:

GRUPOS DE ALIMENTOS	Nº intercambios	Desayuno	Refrigerio mañana	Almuerzo	Refrigerio Tarde	Cena	Refrigerio noche
GRUPO 1. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	8	2		3	1	2	
GRUPO II: Frutas y verduras	4,5	0,5	1	1.5		1,5	
GRUPO III: Leche y productos lácteos	4,5	1.5	1		1		1
GRUPO IV: Carnes, huevos, Subgrupo leguminosas, frutos secos y semillas	6 1	1	Leguminosas 2 veces por	3		2	
GRUPO V: Grasas	4	1		2		1	
GRUPO VI: azúcares:	3	1		0,5		0,5	1

Es posible intercambiar los alimentos de los refrigerios entre si, dependiendo de las preferencias de la población y clima, sin que se elimine ninguno de los alimentos, solo es posible cambiar la posición del o los alimentos entre los tiempos de comida. En caso de realizar dicho cambio se deberá informar vía correo electrónico al área de alimentación y nutrición de la Secretaría de desarrollo Social y Político.

SABINA CAROLINA SUAREZ CASTRO
C.C. 25.172.712
Contratista - Nutricionista Dietista.
Esp. Gerencia de Proyectos
Magister en Nutrición Clínica Pediátrica
Registro profesional: 00330