ANEXO 1A. COMPONENTE NUTRICIONAL

REQUISITOS COMPONENTE DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN PROGRAMAS 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	**Diseño y Aplicación de Encuesta de Satisfacción del Ciclo de Menús:** La encuesta de satisfacción del ciclo de menús deberá ser diseñada y aplicada por una empresa encuestadora externa especializada y certificada, garantizando objetividad e imparcialidad en los resultados. Esta evaluación deberá realizarse tres veces al año (en abril, agosto y diciembre) y contar con un documento físico que evidencie: 1. La encuesta aplicada. 2. Un análisis detallado de los resultados. 3. Ajustes y recomendaciones propuestos para la mejora continua del ciclo de menús. El objetivo de esta encuesta es cualificar y evaluar la aceptación de la alimentación proporcionada en cada Centro de Protección, asegurando que los ajustes necesarios sean realizados en beneficio de los usuarios.
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:

< 75 usuarios	**Entre 75 y 120 usuarios**
4	5

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 CONVENIO.**

- ***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	2.550	40	2.850	44	3.100	47	3.350	51	3.550	55	1,62	1,76	1,87
70	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
75	[illegible]															
80	[illegible]															
85	[illegible]															
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	22	1.900	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	[illegible]		30	2.150	33	2.350	36	2.550	39	2.750	42	2.950	45	1,62	1,76	1,87
70	[illegible]		29	2.250	32	2.450	35	2.650	38	2.900	41	3.100	44	1,68	1,83	1,95
75	[illegible]		29	2.350	31	2.550	34	2.800	37	3.000	40	3.250	43	1,74	1,89	2,01
80	[illegible]		28	2.450	31	2.650	33	2.900	36	3.150	39	3.350	42	1,79	1,95	2,08
85	[illegible]		27	2.550	30	2.750	32	3.000	35	3.250	38	3.500	41	1,85	2,01	2,14
90	[illegible]		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														
Promedio														
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	Nombre	Energía	Proteína	Grasa	AGS	AGM	AGP	CHO	Fibra	Calcio	Hierro	Zinc	Vit A	Acido fólico

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**	**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**

	mi lla s se ca s - le gu mi no sa s														
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															
Sub gru po I	Po lii ns at ur ad a	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
Sub gru po II	Mo no ins at ur ad a	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	Azúcar e 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.

NOTA: Todos los productos relacionados con el presente contrato, destinados al cuidado y aseo de los adultos mayores, deberán contar obligatoriamente con el registro sanitario y la aprobación del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA). Ningún producto podrá ser utilizado sin la respectiva certificación emitida por INVIMA, garantizando que los mismos cumplen con los estándares de seguridad, calidad y eficacia establecidos por las normativas vigentes en Colombia.

.

FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL O APODERADO NOMBRE DEL PROPONENTE

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL:
Hermana NINFA PACHÓN GONZÁLEZ

DIRECCIÓN: calle 16 No. 17-70
CORREO ELECTRÓNICO:
cbasanjosepereira@hotmail.com
TELÉFONO: 3243173373