Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20250326-221437-334587-80901571
2025-03-26T22:46:03-05:00 - Pagina 1 de 50

ANEXO TECNICO

1. DETALLE Y DESCRIPCIÓN DEL OBJETO

1.1. OBJETO

PRESTAR EL SERVICIO INTEGRAL DE PREPARACIÓN Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, LAVANDERIA Y LIMPIEZA DE CAMPANAS PARA LAS DIFERENTES UNIDADES OPERATIVAS Y CENTROS EN LOS CUALES SE DESARROLLE LA MISIONALIDAD DE LA SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL.

GRUPO 1: PRESTAR EL SERVICIO INTEGRAL DE PREPARACIÓN Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, LAVANDERIA Y LIMPIEZA DE CAMPANAS PARA LAS DIFERENTES UNIDADES OPERATIVAS Y CENTROS EN LOS CUALES SE DESARROLLE LA MISIONALIDAD DE LA SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL EN CADA UNO DE LOS CENTROS Y SEDES A ATENDER QUE SE ENCUENTRAN UBICADOS/AS EN LAS LOCALIDADES DE USAQUEN, SUBA, ENGATIVA, BARRIOS UNIDOS, TEUSAQUILLO, KENNEDY, SANTAFE, CANDELARIA, MARTIRES y RAFAEL URIBE URIBE

GRUPO 2: PRESTAR EL SERVICIO INTEGRAL DE PREPARACIÓN Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, LAVANDERIA Y LIMPIEZA DE CAMPANAS PARA LAS DIFERENTES UNIDADES OPERATIVAS Y CENTROS EN LOS CUALES SE DESARROLLE LA MISIONALIDAD DE LA SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL EN CADA UNO DE LOS CENTROS Y SEDES A ATENDER QUE SE ENCUENTRAN UBICADOS/AS EN LAS LOCALIDADES DE CHAPINERO, FONTIBON, TUNJUELITO, PUENTE ARANDA – ANTONIO NARIÑO, SAN CRISTOBAL, CIUDAD BOLÍVAR, BOSA, USME y SUMAPAZ

1.2. ALCANCE DEL OBJETO

GRUPO 1: En desarrollo del objeto contractual el contratista deberá prestar el servicio integral de preparación y manipulación de alimentos el cual incluye servicio limpieza de campanas extractoras de cocina y demás equipos para uso de alimentos con insumos de aseo y la disposición final de los residuos orgánicos (grasas resultantes), así como el servicio de lavandería, con insumos de aseo, de conformidad con los lineamientos que imparta el supervisor del contrato y las necesidades de cada uno de los centros y sedes a atender que se encuentran ubicados/as en las localidades de USAQUEN, SUBA, ENGATIVA, BARRIOS UNIDOS, TEUSAQUILLO, KENNEDY, SANTAFE, CANDELARIA, MARTIRES y RAFAEL URIBE URIBE, tomando como base las siguientes cantidades estimadas:

Para jardines, centros amar, centros crecer, hogares de paso, centros día y demás unidades operativas excepto centros de protección social, centros de atención a personas con discapacidad o aquellos que manejen derivaciones dietarias la asignación de operarios de manipulación estará basada en:

No. de usuarios(as) que toman el servicio	No. de operarios necesarios para el servicio
Menor o Igual a 50	1

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20250326-221437-334587-80901571
2025-03-26T22:46:03-05:00 - Pagina 2 de 50

No. de usuarios(as) que toman el servicio	No. de operarios necesarios para el servicio
51 – 100	2
101 – 200	3
201 - 300	4
301 en adelante	1 operario por cada 100 usuarios(as) adicionales

*Tomado del documento “Estandares Técnicos para la Calidad de la Educación Inicial” del 18 de Septiembre de 2017 Emitido por la Secretaría Distrital de Integración Social, el cual se encuentra vigente a la fecha[1].

Nota: Para la asignación de los operarios adicionales al anterior estándar se deberá tener en cuenta la complejidad de cada punto de atención (Infraestructura) y aspectos como los tiempos de comida (horarios), las derivaciones dietarias, las preparaciones adicionales y el tamaño de las áreas para el desplazamiento de las operarias al momento del servido. El supervisor del contrato realizará un análisis en conjunto con el/la coordinador(a) del contratista para aprobar o rechazar las solicitudes de operarios adicionales.

Así las cosas, de acuerdo con los centros ubicados en las localidades determinadas en el objeto, el personal operario requerido para el **grupo 1** corresponde a:

SERVICIO DE PREPARACIÓN Y/ MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y LAVANDERIA CANTIDADES ESTIMADAS DE PERSONAL			
Coordinadores	Supervisores	Operarios de Manipulación	Operarios de Lavandería
1	17	414	26

Las anteriores cantidades podrán aumentar o disminuir en cualquier momento de la ejecución del contrato, de conformidad con las necesidades a satisfacer por parte de la entidad.

Nota: La asignación de los supervisores ofertados como ponderables, será exigible una vez se efectué el inicio de ejecución del contrato, con la suscripción del acta de inicio por las partes.

Dentro de los lineamientos adicionales que imparta el supervisor del contrato, se debe realizar a los elementos una limpieza y desinfección, cumpliendo con estándares de calidad suficiente, que garanticen óptimas condiciones de higiene en los procesos de recepción, almacenamiento, preparación, servido y distribución de alimentos, así como en las áreas de trabajo y de los utensilios y equipos. Los artículos de aseo deben cumplir con los requisitos exigidos por la legislación vigente y el modelo plan de saneamiento en cuanto al uso de agentes de limpieza y desinfección utilizados para la prestación del servicio.

1 https://old.integracionsocial.gov.co/anexos/documentos/2018documentos/28022018_estandares_tecnicos.pdf

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20250326-221437-334587-80901571
2025-03-26T22:46:03-05:00 - Pagina 3 de 50

La ubicación de los centros y sedes donde se llevará a cabo la prestación del servicio se darán a conocer en archivo anexo.

EL CONTRATISTA DEBERÁ TENER EN CUENTA QUE, PARA LA ÉPOCA DE RECESO DE ACTIVIDADES PROGRAMADAS POR LA SDIS EN LAS UNIDADES OPERATIVAS, SEDES Y CENTROS, NO SE REQUERIRÁ LA PRESTACIÓN DE LOS DIFERENTES SERVICIOS, POR LO CUAL EL CONTRATISTA DEBERÁ RETIRAR LOS SERVICIOS EN DICHAS UNIDADES OPERATIVAS CONFORME SEA INFORMADO POR LA SUPERVISIÓN DEL CONTRATO. ASÍ MISMO EL CONTRATISTA DEBERÁ ASUMIR LAS HORAS EXTRAS DIURNAS, HORAS EXTRAS NOCTURNAS, HORAS EXTRAS DOMINICALES Y FESTIVOS, RECARGOS NOCTURNOS DOMINICALES Y FESTIVOS EN AQUELLAS UNIDADES OPERATIVAS QUE ASI LO REQUIERAN.

GRUPO 2: En desarrollo del objeto contractual el contratista deberá prestar el servicio integral de preparación y manipulación de alimentos el cual incluye servicio limpieza de campanas extractoras de cocina y demás equipos para uso de alimentos con insumos de aseo y la disposición final de los residuos orgánicos (grasas resultantes), así como el servicio de lavandería, con insumos de aseo, de conformidad con los lineamientos que imparta el supervisor del contrato y las necesidades de cada uno de los centros y sedes a atender que se encuentran ubicados/as en las localidades de CHAPINERO, FONTIBON, TUNJUELITO, PUENTE ARANDA – ANTONIO NARIÑO, SAN CRISTOBAL, CIUDAD BOLÍVAR, BOSA, USME y SUMAPAZ, tomando como base las siguientes cantidades estimadas:

Para jardines, centros amar, centros crecer, hogares de paso, centros día y demás unidades **operativas** excepto centros de protección social, centros de atención a personas con discapacidad o aquellos que manejen derivaciones dietarias la asignación de operarios de manipulación estará basada en:

No. de usuarios(as) que toman el servicio	No. de operarios necesarios para el servicio
Menor o Igual a 50	1
51 – 100	2
101 – 200	3
201 - 300	4
301 en adelante	1 operario por cada 100 usuarios(as) adicionales

*Tomado del documento “Estandares Técnicos para la Calidad de la Educación Inicial” del 18 de septiembre de 2017 Emitido por la Secretaría Distrital de Integración Social, el cual se encuentra vigente a la fecha.[2]

Nota: Para la asignación de los operarios adicionales al anterior estándar se deberá tener en cuenta la complejidad de cada punto de atención (Infraestructura) y aspectos como los tiempos de comida (horarios), las derivaciones dietarias, las preparaciones adicionales y el tamaño de las áreas para el desplazamiento de las operarias al momento del servido.

2 https://old.integracionsocial.gov.co/anexos/documentos/2018documentos/28022018_estandares_tecnicos.pdf

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20250326-221437-334587-80901571
2025-03-26T22:46:03-05:00 - Pagina 4 de 50

El supervisor del contrato realizará un análisis en conjunto con el/la coordinador(a) del contratista para aprobar o rechazar las solicitudes de operarios adicionales.

Así las cosas, de acuerdo con los centros ubicados en las localidades determinadas en el objeto, el personal estimado requerido para el **grupo 2** es el siguiente:

SERVICIO DE PREPARACIÓN Y/ MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y LAVANDERIA CANTIDADES ESTIMADAS DE PERSONAL			
Coordinadores	Supervisores	Operarios de Manipulación	Operarios de Lavandería
1	16	442	17

Las anteriores cantidades podrán aumentar o disminuir en cualquier momento de la ejecución del contrato, de conformidad con las necesidades a satisfacer por parte de la entidad.

Nota: La asignación de los supervisores ofertados como ponderables, será exigible una vez se efectué el inicio de ejecución del contrato, con la suscripción del acta de inicio por las partes.

Dentro de los lineamientos adicionales que imparta el supervisor del contrato, se debe realizar a los elementos una limpieza y desinfección, cumpliendo con estándares de calidad suficiente, que garanticen óptimas condiciones de higiene en los procesos de lavado. Los artículos de aseo deben cumplir con los requisitos exigidos por la legislación vigente

La ubicación de los centros y sedes donde se llevará a cabo la prestación del servicio se relacionan en archivo anexo.

EL CONTRATISTA DEBERÁ TENER EN CUENTA QUE, PARA LA ÉPOCA DE RECESO DE ACTIVIDADES PROGRAMADAS POR LA SDIS EN LAS UNIDADES OPERATIVAS, SEDES Y CENTROS, NO SE REQUERIRÁ LA PRESTACIÓN DE LOS DIFERENTES SERVICIOS, POR LO CUAL EL CONTRATISTA DEBERÁ RETIRAR LOS SERVICIOS EN DICHAS UNIDADES OPERATIVAS CONFORME SEA INFORMADO POR LA SUPERVISIÓN DEL CONTRATO. ASÍ MISMO EL CONTRATISTA DEBERÁ ASUMIR LAS HORAS EXTRAS DIURNAS, HORAS EXTRAS NOCTURNAS, HORAS EXTRAS DOMINICALES Y FESTIVOS, RECARGOS NOCTURNOS DOMINICALES Y FESTIVOS EN AQUELLAS UNIDADES OPERATIVAS QUE ASI LO REQUIERAN.

2. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES TÉCNICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

La Entidad, como cabeza del Sector de Integración Social, presta sus servicios sociales a la comunidad a través de las unidades operativas a su cargo y por ende requiere una elevada coordinación interna y procesos institucionales eficientes. Aunque las funciones de la institución se encuentran claramente definidas y distribuidas entre sus diferentes dependencias, cada proceso constituye una responsabilidad horizontal, que puede ser de carácter estratégico, misional, de apoyo, o de seguimiento, evaluación y control.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20250326-221437-334587-80901571
2025-03-26T22:46:03-05:00 - Pagina 5 de 50

De ahí surge la importancia de garantizar su funcionamiento y convertir dichas unidades operativas y dependencias en espacios seguros y con altos estándares de calidad, de acuerdo con las normas aplicables tales como los estándares de los servicios, normas de gestión ambiental, documental, y demás normas técnicas que regulan cada proceso, en consonancia con los objetivos del Sistema Integrado de Gestión. Unido a lo anterior, debe proporcionar el Talento Humano suficiente, que cumpla con las condiciones, características y competencias requeridas para liderar la Política Social de Bogotá, en un entorno de trabajo digno y decente que promueva su desarrollo integral, garantizando su bienestar y condiciones de seguridad y salud en el trabajo.

Es por esto que la Entidad en el Plan Anual de Adquisiciones para el año 2025, tiene contemplado realizar la contratación del servicio integral de manipulación y preparación de alimentos, limpieza de campanas extractoras de cocina y demás elementos de uso en las cocinas, lavandería (incluye insumos de aseo) de las diferentes sedes y centros en los cuales se desarrolle la misionalidad de la Secretaría Distrital de Integración Social.

Este servicio será prestado en instituciones en donde se atiende a menores de 0 a 5 años, adolescentes, persona mayor, personas con discapacidad, ciudadano habitante de calle en proceso de rehabilitación y en general la población más vulnerable de acuerdo a los criterios de focalización establecidos por la entidad; por lo cual, la SDIS espera de los contratistas, total responsabilidad en la escogencia del personal que participará en la ejecución del contrato, garantizando que sean personas con calidad humana, tolerantes e idóneas para prestar este tipo de servicios, que comprendan fácilmente la labor social que desarrolla la SDIS y se comprometan con la institución.

En el marco del Plan Distrital de Desarrollo “BOGOTÁ CAMINA SEGURA 2024 – 2027”, la Alcaldía Mayor de Bogotá estableció como uno de los propósitos para la ciudad “ mejorar la calidad de vida de las personas, garantizándoles mayor seguridad, inclusión, libertad e igualdad de oportunidades y un acceso más justo a bienes y servicios públicos; fortaleciendo el tejido social en un marco de construcción de confianza, y aprovechando el potencial de la sociedad y su territorio a partir de un modelo de desarrollo comprometido con la acción climática y la integración regional” cuyo Objetivo 5 busca obtener “Una ciudad pujante, en la que se quiera vivir, requiere un Gobierno que atienda las necesidades, garantice los derechos de las personas y brinde un servicio amable, ágil y oportuno en todo el territorio, con un gasto eficiente. En suma, un Gobierno en el que la ciudadanía crea y confíe”. Por su parte, la Secretaría Distrital de Integración Social, al ser cabeza del sector social y de acuerdo con su misión es responsable de la formulación e implementación de políticas públicas poblacionales orientadas al ejercicio de derechos, ofrece servicios sociales y promueve de forma articulada, la inclusión social, el desarrollo de capacidades y la mejora en la calidad de vida de la población en mayor condición de vulnerabilidad, con un enfoque territorial.

En este sentido dentro del componente SERVICIOS LOGÍSTICOS se busca coordinar los servicios requeridos de preparación y manipulación de alimentos incluidas las actividades de aseo y lavandería.

De acuerdo con lo anterior es necesario tener en cuenta la legislación sanitaria en Colombia en relación con la manipulación de alimentos, así:

- LEGISLACIÓN SANITARIA
- LEY 9 de 1979

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20250326-221437-334587-80901571
2025-03-26T22:46:03-05:00 - Pagina 6 de 50

Código Sanitario Nacional por cuanto dicta medidas sobre las condiciones sanitarias básicas para la protección en el medio ambiente, suministro de agua, saneamiento de edificaciones, alimentos, droga, medicamentos, cosméticos, vigilancia y control epidemiológico, prevención y control de desastres, derechos de los habitantes respecto a la salud.

- DECRETO 19 de 2012 artículo 126

Decreto "Por el cual se dictan normas para suprimir o reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la Administración Pública" el cual prescribió en el ARTÍCULO 126. "*Notificación sanitaria, permiso sanitario o registro sanitario. Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de notificación sanitaria, permiso sanitario o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto. PARÁGRAFO 1. Mientras se expide la citada reglamentación, los alimentos que se fabriquen, elaboren, comercialicen, importen y envasen en el territorio nacional se regirán por la normatividad vigente. PARÁGRAFO 2. Todo establecimiento fabricante nacional y/o extranjero de alimentos debe inscribirse ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos -INVIMA. PARÁGRAFO 3. El INVIMA contará con un sistema de información que fortalezca las acciones de inspección, vigilancia y control, que de manera conjunta ejerzan las autoridades sanitarias competentes, que además deberá permitir a los solicitantes formular, adelantar y hacer seguimiento a sus trámites a través de medio electrónicos dentro de los seis (6) meses siguientes a la fecha vigencia de este decreto.*"

- Resolución 2674 de 2013 el cual reglamente el artículo 126 del DECRETO 19 de 2012.

La resolución tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

En su artículo 2 dispone en cuanto a su ámbito de aplicación:

a) Las personas naturales y/o jurídicas dedicadas a todas o alguna de las siguientes actividades: fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos;

b) Al personal manipulador de alimentos,

c) A las personas naturales y/o jurídicas que fabriquen, envasen, procesen, exporten, importen y comercialicen materias primas e insumos;

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20250326-221437-334587-80901571
2025-03-26T22:46:03-05:00 - Pagina 7 de 50

d) A las autoridades sanitarias en el ejercicio de las actividades de inspección, vigilancia y control que ejerzan sobre la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos para el consumo humano y materias primas para alimentos.

Que el CAPITULO III. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, dispone entre otras cosas las siguientes

"Artículo 11. ESTADO DE SALUD.

El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.

2. Debe 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 infección 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.

3. 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.

4. La empresa 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.

5. La empresa 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 a la empresa.

Articulo 12. EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN.

Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

Las empresas deben tener 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

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20250326-221437-334587-80901571
2025-03-26T22:46:03-05:00 - Pagina 8 de 50

actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas 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.

Articulo 13. PLAN DE CAPACITACIÓN

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 la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.

Parágrafo 1°. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.

Parágrafo 2°. El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.

Articulo 14. PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN.

Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

1. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.

2. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos.

3. El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo.

4. Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20250326-221437-334587-80901571
2025-03-26T22:46:03-05:00 - Pagina 9 de 50

5. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje.

6. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento. Es necesario evaluar sobre todo el riesgo asociado a un alimento de mayor y riesgo medio en salud pública en las etapas finales de elaboración o manipulación del mismo, cuando este se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a posible contaminación.

7. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.

8. No se permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.

9. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.

10. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo contempla el numeral 4 del presente artículo.

11. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos.

12. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.

13. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

14. Los visitantes a los establecimientos o plantas deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene establecidas en esta resolución y portar la vestimenta y dotación adecuada, la cual debe ser suministrada por la empresa.

"(…)
7. REQUISITOS SANITARIOS PARA LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

7.1 Todo manipulador de alimentos para desarrollar sus funciones debe recibir capacitación básica en materia de higiene de los alimentos y cursar otras capacitaciones de acuerdo con la periodicidad establecida por las autoridades sanitarias en las normas legales vigentes.

7.2 Todo manipulador de alimentos se debe practicar exámenes médicos especiales: Frotis de garganta con cultivo, KOH de uñas (para detectar hongos), coprocultivo y examen de piel antes de su ingreso al establecimiento de la industria gastronómica y de acuerdo con las normas legales vigentes. (…)"

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20250326-221437-334587-80901571
2025-03-26T22:46:03-05:00 - Pagina 10 de 50

Contar con los servicios de preparación y manipulación de alimentos, lavandería, así como contar con los elementos, herramientas y servicios indispensables para el desarrollo de las actividades que se traducen en eficiencia, calidad y excelencia en cada una de las sedes de operación de la Secretaría, en donde se ofrecen todos y cada uno diferentes servicios en Jardines Infantiles, Centros Día, Centros de Protección, Acunares, entre otros, pues con ello se garantiza un ambiente apropiado para prestar los servicios a los diferentes usuarios/as.

El referido servicio integral el cual incluye servicio limpieza de campanas extractoras de cocina y demás equipos para uso de alimentos con insumos de aseo y la disposición final de los residuos orgánicos (grasas resultantes), así como el servicio de lavandería, será financiado con recursos del proyecto de inversión No. 7946 "Fortalecimiento de la Gestión Pública Institucional en Bogotá D.C", cuyo objetivo general es "Optimizar la implementación de la gestión institucional para garantizar la eficiencia, oportunidad y transparencia en la prestación de los servicios sociales ofertados a la ciudadanía de Bogotá"

2.1. SERVICIO DE PREPARACION Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

El servicio de alimentación es uno de los aspectos esenciales dentro de la Atención Integral que se brinda a los participantes de los servicios sociales de la SDIS. Una buena alimentación, además de un símbolo de acogida, se constituye en la garantía del adecuado aporte de energía y nutrientes para la población atendida.

Para el servicio de preparación de alimentos, se requiere la realización de actividades que comprenden los procesos de recepción, almacenamiento, preparación, servido y distribución de alimentos al comedor o lugar destinado para su consumo y los procesos de saneamiento en los servicios sociales de la SDIS que le sean asignados.

De igual forma, con el fin de obtener alimentos inocuos todo el personal involucrado en el proceso de recepción, almacenamiento, preparación, servido y distribución debe conocer y aplicar los lineamientos descritos en este anexo técnico, la Resolución 2674 de 2013, y demás normatividad vigente relacionada, los lineamientos y estándares técnicos de calidad, en coherencia con el *"procedimiento operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* quien lo complemente, modifique o sustituya, documento que se encuentra publicado en el SG de la entidad, de tal forma que se garantice un eficiente proceso de Buenas Prácticas de Manufactura y saneamiento, factores claves para disminuir el riesgo de contaminación y de esta manera garantizar la inocuidad de los alimentos destinados para los beneficiarios de los servicios de la SDIS.

Teniendo en cuenta que el operador del servicio de alimentación es el responsable de los alimentos desde el momento de la recepción hasta la distribución de estos, en caso de presentarse caducidad de la fecha de vencimiento en almacenamiento o en caso de presentarse cambio de las características propias de los productos por prácticas deficientes en la manipulación, el operador del servicio de preparación y manipulación de alimentos, debe reponer a la SDIS los alimentos con las mismas o mejores condiciones, cumpliendo estrictamente con las especificaciones de cada uno de los productos, teniendo en cuenta las fichas técnicas de producto de la SDIS.

Se aclara que para el presente proceso y en busca del cumplimiento del objeto contractual se entiende como servicio de alimentación preparación y manipulación de alimentos lo establecido en los siguientes documentos: minutas de alimentos, procedimiento operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales, quien lo complemente, modifique o sustituya, documento que se encuentra publicado en el SG de la entidad.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20250326-221437-334587-80901571
2025-03-26T22:46:03-05:00 - Pagina 11 de 50

2.1.1 RECIBO DE ALIMENTOS

Los alimentos necesarios para la prestación de este servicio serán suministrados por la Secretaría Distrital de Integración Social, quien se encargará de proporcionarlos al operador seleccionado.

El personal manipulador de alimentos realizará la recepción de los alimentos y el diligenciamiento, suministrando los formatos de recepción de alimentos y formato de entradas y salidas de alimentos. El recibo de alimentos contempla los criterios de aceptación o rechazo que se deben tener en cuenta en la recepción de alimentos que son requeridos para la preparación, además de mantener el control sobre el inventario de los mismos. Se deberá verificar durante el recibo, la temperatura de los alimentos que requieren cadena de frio, esta actividad será acompañada por el coordinador o responsable de la unidad operativa o a quien este delegue.

El responsable o Coordinador de la Unidad Operativa donde se preste el servicio de preparación y manipulación de alimentos, deberá: coordinar, verificar y monitorear el funcionamiento de todo el proceso contratado, dando cumplimiento a los lineamientos y estándares técnicos de calidad, en coherencia con los documentos técnicos establecidos por Secretaría Distrital de Integración Social; informando oportunamente a la Instancia competente de cualquier situación que afecte la adecuada prestación del servicio de alimentación.

A continuación, se detallan aspectos específicos del recibo de alimentos:

ZONA PARA RECIBO DE ALIMENTOS: esta zona debe presentar adecuadas condiciones de organización, limpieza y desinfección. En ningún caso se puede permitir que, al recibir los alimentos, éstos tengan contacto directo con el suelo, por tanto, se debe usar estibas plásticas.

HORARIOS FIJOS PARA EL RECIBO DE ALIMENTOS: los horarios de entrega de alimentos por parte de los proveedores serán establecidos por la SDIS; dicha actividad será programada de tal forma que no interfiera con el funcionamiento del servicio de alimentación y se cuente con el tiempo y recursos suficientes para la inspección y verificación de la cantidad y calidad de los alimentos. Esta actividad es de carácter obligatorio, para evitar el recibo de alimentos no conformes.

PERSONAL PARA RECIBO DE ALIMENTOS: es toda persona que interviene en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento y transporte, la cual debe cumplir con la normatividad sanitaria vigente de manera que garantice la calidad e inocuidad de los alimentos que suministra en las diferentes unidades operativas de la Secretaria Distrital de Integración Social.

De igual manera este personal debe conocer los aspectos relacionados con recepción, almacenamiento, preparación, servido y distribución, de acuerdo a lo establecido en las minutas de alimentos de la SDIS, las cuales contemplan: minutas patrón, ciclos de menús, análisis del aporte nutricional, así mismo con las buenas prácticas de manufactura y condiciones higiénico sanitarias para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos ofrecidos a los beneficiarios de los servicios, de igual manera deberán diligenciar los formatos del servicio de alimentación establecidos en el procedimiento Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales y documentos anexos, quien lo complemente, modifique o sustituya, plan de saneamiento, entre otros; además de realizar entrega con calidad y oportunidad de la información que se le solicite.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20250326-221437-334587-80901571
2025-03-26T22:46:03-05:00 - Pagina 12 de 50

Para las actividades de recibo de alimentos en todas las unidades operativas se debe destinar una persona que cuente con entrenamiento y certificación de manipulación de alimentos, teniendo en cuenta lo estipulado en el presente documento **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

El personal debe tener conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo de cada grupo de alimentos, teniendo en cuenta el instructivo de recepción y las fichas técnicas de alimentos de la SDIS. En cada caso la persona que apoyará el recibo de alimentos firmará la remisión indicando con letra legible su nombre y apellido, número de identificación, cargo, fecha y hora de recibo, con lo cual se entenderá el recibido a conformidad. En caso de presentarse alguna novedad la persona que realiza el recibo debe registrar en el formato de remisión y sus copias, las observaciones resultantes de la verificación de calidad, cantidad y oportunidad y deberá informar al coordinador(a) y/o responsable de la Unidad Operativa para que realice el respectivo reclamo en el formato establecido por la SDIS, a la Interventoría o quien ejerza la supervisión del contrato del proveedor, para la respectiva reposición de los alimentos; este procedimiento se debe hacerse antes 12 horas, so pena de responder por los mismos en las cantidades y calidades establecidas en las fichas técnicas.

En caso de que el proveedor de alimentos no entregue las cantidades descritas en la remisión, la persona responsable del recibo debe dejar constancia en las remisiones y sus copias si se presentan diferencias, y la coordinadora y/o responsable de la Unidad Operativa, debe notificar al supervisor o interventor del contrato de suministro de alimentos las novedades encontradas.

En caso de que los alimentos que se reciban, estén próximos a vencer, la operaria que está apoyando la recepción, deberá realizar la anotación en la remisión y notificará a la Coordinadora y/o responsable de la Unidad Operativa sobre la novedad encontrada, para que ésta proceda a realizar las acciones pertinentes; si la operaria no realiza el reporte al Coordinador de la unidad operativa, el operador deberá reponer a la SDIS los alimentos, cumpliendo estrictamente con las especificaciones de cada uno de estos, teniendo en cuenta las fichas técnicas de la SDIS.

Todo el personal responsable del recibo de alimentos debe conocer las fichas técnicas, cantidades y presentaciones que serán entregadas por el proveedor e igualmente las especificaciones de calidad de cada uno de los alimentos a recibir, información que será suministrada por el coordinador(a) y/o responsable de cada unidad operativa. En ningún caso la recepción de alimentos será realizada por personal diferente a un manipulador de alimentos y el responsable de la Unidad Operativa o a quien este designe. El personal manipulador destinado para la actividad en mención debe contar con la dotación apropiada (gorro o cofia, bata, tapabocas desechable y zapato color claro cerrado antideslizante) estos elementos tendrán que ser de color claro y deben ser utilizados adecuadamente.

De igual manera en el momento del recibo por parte del manipulador de alimentos y el Coordinador o responsable de la Unidad Operativa o su delegado, el manipulador debe diligenciar el formato de recepción de alimentos establecido por la SDIS, este formato podrá diligenciarse durante la jornada de prestación del servicio en las unidades operativas, este diligenciamiento debe realizarse antes de finalizar el día, en los casos en que los alimentos lleguen después de las 3:00 pm, el registro del formato de entradas y salidas de alimentos podrá realizarse máximo hasta las 12:00 m del siguiente día. Para este caso el operador dispondrá de mínimo una operaria que realice esta labor, la cual debe tener el título de bachiller.

2.1.2 ALMACENAMIENTO:

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20250326-221437-334587-80901571
2025-03-26T22:46:03-05:00 - Pagina 13 de 50

El operador seleccionado, tendrá a su cargo el suministro, la administración y manejo o diligenciamiento del formato de control de entradas y salidas de los alimentos que la SDIS suministre para la preparación de los mismos. Para ello, el operador asignará una persona del grupo como jefe de cocina en cada una de las unidades operativas. Quienes realicen la labor de Jefes de Cocina o quienes estén encargadas del diligenciamiento del formato de control de entrada y salidas, deberán acreditar título de bachiller. En aquellas sedes en las que solo haya una operaria deberá acreditar título de bachiller y será quien se encargará de realizar el debido almacenamiento de alimentos.

Adicionalmente deberá realizar las siguientes actividades:

- Cumplir con el rotulado de alimentos almacenados, especificando el nombre del alimento, cantidad, fecha de ingreso, número de lote y fecha de vencimiento o fecha de salida para el caso de alimentos que no se vencen. (El rotulo debe ser suministrado por el operador).
- Almacenar los alimentos según su naturaleza y condiciones necesarias para su conservación, verificando que los rangos de temperatura de los equipos de refrigeración se encuentren entre 0 y 4°C+/-2, y los de congelación a temperaturas inferiores a -18°C.
- Asegurar cumplimiento de las BPM y demás condiciones exigidas durante el almacenamiento de los alimentos, de acuerdo a los establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen).
- Efectuar controles periódicos de las condiciones de almacenamiento de los alimentos almacenados en frío mínimo 3 veces al día (mañana, mediodía y tarde) y deben realizar el registro de la temperatura de los equipos de refrigeración y congelación.

Las siguientes son las condiciones mínimas a tener en cuenta en el almacenamiento de alimentos que aseguran su calidad durante dicho proceso:

2.1.2.1 ZONA DE ALMACENAMIENTO ALIMENTOS: los espacios o áreas destinadas para el almacenamiento de alimentos deben contar con las siguientes características:

- Los alimentos de alto riesgo de descomposición deben almacenarse en condiciones de temperatura de refrigeración (0ºC a 4ºC) ó congelación (menor a -18ºC) dependiendo del tiempo de conservación deseado. Un alimento de alto riesgo como la carne fresca se puede almacenar a temperatura de refrigeración hasta tres días o en congelación cuando se pretende almacenar por un tiempo igual o mayor a 4 días. Es de aclarar que la temperatura de almacenamiento de congelación por tiempos prolongados, en productos como carnes, pollo, pescado, frutas es de -18ºC o menos, cuando se piensa almacenar por más de 30 días.
- Diariamente se debe registrar el formato de control de temperaturas establecido por la SDIS con el fin de monitorear la cadena de frío de los alimentos, así como el correcto funcionamiento de los equipos de refrigeración y/o congelación.
- Los huevos deben ser almacenados a temperatura ambiente y traspasados a un recipiente plástico higienizado, el cual deberá estar rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original. Esta actividad se realiza para disminuir el riesgo de infestación por insectos (cucarachas), ya que los cartones pueden contener huevecillos y ser un vehículo para el ingreso de cucarachas y otros insectos.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20250326-221437-334587-80901571
2025-03-26T22:46:03-05:00 - Pagina 14 de 50

- Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos, enlatados y otros que presenten largos periodos de vida útil, deben almacenarse a temperatura ambiente (se recomienda que ésta no sobrepase los 25ºC) se deben ubicar en estanterías de manera organizada y con un rotulo que indique nombre del producto, fecha de ingreso, fecha de vencimiento, y número del lote. Éste rotulo debe ser marcado con cinta enmascarar, papel adhesivo, papel blanco, tablillas acrílicas y debe ser ubicado en forma visible en la estantería al frente de cada producto.

- A los alimentos como abarrotes y enlatados, se les realizará una limpieza y desinfección teniendo en cuenta lo descrito en el Instructivo de almacenamiento para estos alimentos, de igual manera se debe registrar el procedimiento en el formato de seguimiento de implementación del Plan de Saneamiento establecido por el proyecto 7953 “Generación del bien-estar alimentario y nutricional Compromiso por una alimentación integral en Bogotá” de la Secretaría Distrital de Integración Social
  - Para la rotación de alimentos se debe tener en cuenta el sistema (PEPS) Primeros en Entrar Primeros en Salir.
  - Los alimentos almacenados a granel como: azúcar, arroz, granos entre otros, pueden ser retirados de sus empaques originales y almacenados en recipientes plásticos con tapa y debidamente rotulados, estos recipientes deben estar sobre estibas y/o canastillas plásticas.
  - Los alimentos, como frutas y hortalizas, que por su naturaleza no sea necesario mantener en refrigeración, deben almacenarse 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 nueve (9) canastillas y mantenerse separadas de la pared y el suelo, de tal forma que se facilite la higienización y circulación del aire.
  - Los alimentos como frutas y hortalizas deben estar separados de los productos cárnicos, de igual forma las carnes frescas deberán estar separadas en bolsas por especie, teniendo la precaución de no evidenciar goteos o fugas en alguna de estas (carne, pescado, pollo). Lo anterior con el fin de evitar la contaminación cruzada.
  - Mantener los equipos de refrigeración y congelación en adecuadas condiciones de higiene. Diligenciar diariamente los registros de control de limpieza y desinfección.
  - No se debe saturar el refrigerador y/o el congelador. Si se llena hasta el punto de que no haya espacio entre los diferentes alimentos, el aire no puede circular y la distribución de la temperatura se verá afectada.
  - El operador deberá suministrar las bolsas adecuadas y en cantidad necesaria para el almacenamiento de los alimentos, que deban ser refrigerados y/o congelados.
  - En el almacenamiento de alimentos en neveras y congeladores se debe evitar la contaminación cruzada, para esto es necesario que los alimentos sean seleccionados, alistados y empacados en bolsas de polietileno transparentes, las cuales serán suministradas por el operador en cantidad suficiente según la necesidad del servicio y tendrán un solo uso, es decir no podrán ser reutilizables. Estas deben ser identificadas y rotuladas antes de someter a refrigeración o congelación, teniendo en cuenta el instructivo de bolsas para alimentos, el cual se enuncia a continuación:

INSTRUCTIVO PARA EL USO ADECUADO DE BOLSAS PARA ALMACENAR ALIMENTOS
• Recepcionar las bolsas destinadas para almacenamiento de alimentos que requieren refrigeración o congelación en un lugar con adecuadas condiciones de higiene. • Almacenar las bolsas en un recipiente o espacio destinado solo para ellas y no mezcladas con otros elementos (papelería, utensilios de cocina, alimentos, etc.) • Sacar del almacén o bodega únicamente las bolsas a utilizar. • No reutilizar las bolsas donde se ha almacenado algún tipo de alimento. • No someter las bolsas al calor.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20250326-221437-334587-80901571
2025-03-26T22:46:03-05:00 - Pagina 15 de 50

- Rotular con información mínima como: nombre del alimento, fecha de empaque y fecha de vencimiento o salida.
- No cocinar el alimento juntamente con el empaque.
- No se podrán utilizar bolsas diferentes a las señaladas para almacenamiento de alimentos. Debido a la baja biodegradabilidad de los plásticos, las bolsas deben ser manejadas como residuos reciclables para facilitar su reutilización en la producción de otros artículos, debido a su condición de termoplástico y así evitar que contaminen el entorno.
- No almacenar las bolsas junto con productos químicos, o con productos que puedan transferir olores extraños o contaminantes.
- Llevar control escrito de la entrada y salida de las bolsas.
- Deposite las bolsas usadas en el recipiente recolector de residuos reciclables.
- Los productos de aseo, desinfección, plaguicidas, fósforos y otras sustancias peligrosas, deben ser almacenados en un área exclusiva separada del área del almacenamiento de los alimentos.

2.1.2.2 EQUIPOS E IMPLEMENTOS PARA EL ALMACENAMIENTO

La cantidad de alimentos determinados para almacenar debe ser acorde con la capacidad de los equipos de refrigeración y congelación. El equipo debe contar con la capacidad termodinámica (potencia de refrigeración y/o congelación de cualquier alimento que sea almacenado en una cantidad prevista) que garantice la temperatura de almacenamiento requerida en un tiempo menor a 2 horas, conforme las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Los equipos de refrigeración y congelación utilizados para el proceso de almacenamiento deben estar en perfecto funcionamiento, no deben presentar ningún tipo de condensación, corrosión, desprendimiento interior de pintura. Los empaques deben garantizar la hermeticidad total (no pueden presentar goteos o fugas internas) y deben ser de fácil limpieza. En caso de que los equipos y/o empaques no cumplan con las condiciones establecidas, es obligación del operador informar al coordinador(a) y/o responsable de cada unidad operativa y/o supervisor del contrato.

Las canastillas y los equipos de refrigeración y congelación deben ser higienizados conforme a la programación del Plan de Saneamiento.

2.1.2.3 TEMPERATURAS Y TIEMPOS DE ALMACENAMIENTO

Para los alimentos que requieran cadena de frío se debe asegurar el buen manejo de éstos en cuanto a su almacenamiento y distribución aplicando las buenas prácticas de manipulación, con el fin de preservar la calidad.

El lugar destinado para almacenar alimentos a temperatura ambiente deberá ser un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza, y protegido de insectos y roedores.

Para el caso de frutas y verduras que se puedan almacenar a temperatura ambiente, los tiempos estipulados de vida útil dependerán de las buenas prácticas de pre alistamiento, es decir realizar un monitoreo permanente, que permita retirar los alimentos que se deterioren para evitar la aparición de hongos o sobre-maduración entre otras afectaciones.

2.1.3 REGISTROS Y FORMATOS

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20250326-221437-334587-80901571
2025-03-26T22:46:03-05:00 - Pagina 16 de 50

El operador deberá registrar de manera oportuna en los formatos o aplicaciones establecidos por la Entidad, los alimentos que se entregan en las diferentes unidades operativas, en las cuales se presta el servicio de alimentación, con el cual se permita tener un control estricto de las existencias.

Procedimiento:

- Se deben registrar todos los alimentos que ingresen provenientes de proveedores de alimentos.
- Para cada ingreso se debe generar un reporte de entrada.
- Las entregas parciales o totales deben estar soportadas por las facturas o remisiones.
- La devolución a los proveedores por alimentos en mal estado se reportará a la responsable de la unidad operativa, para que inmediatamente se realice el reclamo al proveedor.
- Se debe registrar todas las salidas de alimentos.
- En el caso de requerirse traslados de alimentos deben estar soportadas por la petición debidamente autorizada por la responsable de la unidad operativa o por la nutricionista dietista, según sea el caso, y con los datos correspondientes a cada alimento.
- Por cada traslado de alimentos se generará un reporte de salida con un número consecutivo para efectos de control.
- La unidad operativa a través de la Coordinadora y/o Responsable, suministrará y ejercerá el seguimiento y control del diligenciamiento de los formatos para el control de ENTRADA y SALIDA de todos los alimentos del almacén en el formato establecido por la SDIS para esta actividad, el personal manipulador debe verificar continuamente la fecha de vencimiento de los alimentos e informar con anticipación al responsable o coordinador y nutricionista de la unidad operativa con el fin de rotar de manera adecuada el alimento a través de un intercambio, para prevenir caducidad con la consecuente pérdida económica. En caso de no haber informado al responsable de la Unidad Operativa de manera oportuna, el operador debe reponer los mismos los cuales deben cumplir con las mismas calidades o superiores de los que caducaron.
- Con relación al menaje o elementos del servicio de alimentación de propiedad de la SDIS que se encuentran en las diferentes unidades operativas, el operador no será responsable por la custodia y guarda de los mismos a menos que estos le sean entregados por medio de inventario por parte del responsable de la Unidad Operativa. El operador únicamente responderá por daños al menaje o elementos de cocina por uso inadecuado. No responderá por el deterioro normal de los mismos.
- Con relación a los equipos y/o maquinaria de propiedad de la SDIS, que se encuentra instalada en las diferentes unidades operativas para la efectiva prestación del servicio, en el caso de esta sufra daño alguno por mala manipulación o uso (el cual se certificara por medio de la revisión adelantada por parte del contratista de mantenimiento), el operador será responsable por dichos daños y deberá reemplazarlas por una que tenga iguales o mejores características.
- Registros de control de temperatura: se debe mantener un registro de control diario de la temperatura de los equipos de refrigeración y congelación, con el fin de evidenciar cambios bruscos en las temperaturas que demuestren el mal funcionamiento de los equipos y de esta manera aplicar medidas correctivas; estos formatos deben ser independientes para cada equipo (refrigeración y congelación). Es importante realizar un monitoreo (tres veces al día) de la temperatura para identificar posibles fluctuaciones de la temperatura las cuales comprometan la inocuidad de los alimentos.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20250326-221437-334587-80901571
2025-03-26T22:46:03-05:00 - Pagina 17 de 50

- Para consultar y suministrar los instructivos, protocolos y formatos, deben dirigirse al mapa de procesos del manual del Sistema de Gestión de la SDIS, proceso Prestación de servicios sociales que encuentran en la página web de la Secretaria Distrital de Integración Social.

2.1.4 PREPARACIÓN

Para la preparación de alimentos se debe tener en cuenta, el ciclo de menús del día, la asistencia de los beneficiarios, así mismo se deben definir las cantidades a utilizar en cada preparación, establecidas en el análisis del aporte nutricional establecido por la SDIS para cada servicio o modalidad y para cada grupo de edad, los cuales reposan en las unidades operativas en las que se preste el servicio de alimentación, incluyéndose preparación de dietas especiales, la preparación de fórmulas infantiles y mezclas especiales.

En casos excepcionales y solo por autorización del supervisor del contrato en coordinación con la Subdirección de Nutrición se realizarán preparaciones especiales (diferentes a las programadas en el ciclo de menús), las cuales no alteran los tiempos establecidos en el proceso de preparación.

Los pasos a tener en cuenta para que los alimentos sometidos a transformaciones mantengan su aporte nutricional, características organolépticas (sabor, aroma, color, textura) y prolonguen su vida útil, son:

2.1.4.1 PREALISTAMIENTO DE ALIMENTOS

Para este proceso son necesarios los siguientes pasos: selección, clasificación, higienización de alimentos, pelado, corte y/o picado y pesado. Cuando se realice el pre alistamiento de alimentos como el pollo y carne fresca es necesario retirar el exceso de grasa y piel.

Antes de desinfectar las frutas y verduras con el producto elegido, debe lavarse bajo el chorro de agua para eliminar la tierra. La desinfección debe hacerse por inmersión en las cantidades y tiempos estipulados. La dosificación del desinfectante y los tiempos de inmersión serán de acuerdo con el tipo de desinfectante y concentración determinados por la ficha técnica del producto, así como a lo establecido en el Plan de Saneamiento de la SDIS las cuales deben ser publicadas en lugar visible a los manipuladores de alimentos.

2.1.4.2 COCCIÓN DE LOS ALIMENTOS

En la preparación de los alimentos, los primeros alimentos a preparar son aquellos que involucran procesos térmicos como son: sopas, arroz, granos, tubérculos, pastas, entre otros, así mismo se debe tener en cuenta que la sopas no pueden permanecer muchas horas en cocción ya que se pierde el aporte nutricional igualmente se concentra la sal, los últimos a preparar serán los que no requieren ningún tipo de tratamiento térmico como jugos, ensaladas crudas y ciertas salsas. Lo anterior, con el fin de prevenir el crecimiento de microorganismos en los jugos, ensaladas crudas, que se puede presentar cuando estos alimentos se preparan con mucho tiempo de antelación al momento del servido. Siempre se deben separar los alimentos crudos (carne, pollo, pescado) de las frutas, verduras y de los alimentos cocidos. Para la elaboración de los jugos, el azúcar se debe adicionar al finalizar la preparación con el fin de evitar el crecimiento de levaduras.

La operación de descongelado de los alimentos como las carnes, frutas entre otros, es importante realizarla manteniendo siempre la cadena de frío, es decir el alimento debe ser trasladado de congelación a refrigeración, el tiempo necesario

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20250326-221437-334587-80901571
2025-03-26T22:46:03-05:00 - Pagina 18 de 50

dependerá del tipo y tamaño del alimento, se debe descongelar los alimentos con 24 a 48 horas de antelación a la preparación. *"Bajo ninguna circunstancia los alimentos congelados deben ser sometidos a proceso de cocción, puesto que este procedimiento conlleva a que el alimento se cocine superficialmente, manteniendo el interior crudo el cual genera riesgo de contaminación; de igual manera es una mala práctica sumergir los alimentos congelados en agua".*

Los alimentos se deben conservar en recipientes separados y tapados. Todos los equipos y utensilios que hayan entrado en contacto con alimentos deben ser sometidos a procesos de limpieza y desinfección antes de utilizarlos nuevamente. Se debe emplear una cuchara diferente para mezclar los alimentos y otra para probarlos, teniendo en cuenta que la cuchara que se usa para la prueba de alimentos no se debe volver a colocar en la olla hasta no ser debidamente lavada y desinfectada.

Debe evitarse al máximo el contacto de las manos con los alimentos, al servir se deben utilizar utensilios como pinzas, cucharas, trinches o tenedores, los cuales deben ser suministrados por la SDIS.

2.1.4.3 PREPARACIÓN DE ALIMENTOS CON PROCESO TÉRMICO

- La temperatura de cocción debe ser igual o superior a 75ºC.
- Es importante tener en cuenta que, al realizar una cocción, se asegure que el alimento presente una temperatura interna no menor de 75ºC, con el fin 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.
- En el caso de preparación de verduras que requieran proceso térmico, pero que su consumo se prefiera en frío, por ejemplo: habichuelas, zanahoria, arveja, remolacha, entre otras, deben ser enfriadas rápidamente para garantizar que la ensalada llegue a la temperatura de seguridad en el menor tiempo posible. El tiempo de exposición del alimento a temperatura de peligro no debe ser superior a 25 minutos.
- Cuando se requiera la adición de atún, salsas o aderezos, ésta se debe hacer cuando la ensalada se encuentre fría y minutos antes del servido.

2.1.4.4 PREPARACIÓN DE ALIMENTOS SIN PROCESO TÉRMICO

Jugos de frutas y ensaladas crudas: todas las frutas y hortalizas a utilizar en las preparaciones de los ciclos de menús que no requieren cocción como los jugos y las ensaladas crudas, deben ser sometidas a un estricto proceso estricto de limpieza y desinfección manteniéndose en temperatura de refrigeración. Las frutas no pueden cocinarse para aumentar el rendimiento de los jugos ya que la cocción disminuye el aporte de micronutrientes.

En la preparación de las ensaladas crudas, se debe realizar la desinfección de las hortalizas, realizar el corte o preformado y mantener las precauciones explicadas. En la preparación de los jugos no se debe adicionar el azúcar en el momento del licuado, se debe incorporar el azúcar al jugo momentos antes del servido, esto con el propósito de evitar que aumente la carga de levaduras en el jugo, ya que el azúcar favorece el incremento de levaduras y crea las condiciones óptimas de fermentación cuando el azúcar entra en contacto con el agua.

Las condiciones higiénicas de todas las superficies, equipos y utensilios que entren en contacto directo con las frutas y hortalizas para las preparaciones o los recipientes en los cuales se va a almacenar o mantener el alimento deben ser óptimas (lavadas y desinfectadas) con el fin de evitar la contaminación cruzada.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20250326-221437-334587-80901571
2025-03-26T22:46:03-05:00 - Pagina 19 de 50

2.1.4.5 TEMPERATURAS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS PREPARADOS

- Los alimentos preparados listos para el consumo como: sopas, carnes, verduras calientes, arroz tubérculos y otros, deberán ser conservados a temperatura igual o superior a 65 ºC, con el propósito de disminuir el riesgo de contaminación del alimento conforme a las buenas prácticas de manufactura.
- Cuando en el servicio de alimentación se disponga de una línea de distribución para alimentos calientes, esta debe estar en condiciones óptimas de higiene y el agua del baño maría deberá mantener una temperatura de 70ºC a 75ºC para asegurar que los alimentos se encuentren en la zona de temperatura segura.
- Los alimentos listos para el consumo sin proceso térmico como jugos de frutas y las ensaladas frías deberán mantenerse a una temperatura de refrigeración igual o inferior a 4ºC.
- Debido al volumen y peso promedio total de la ensalada fría se recomienda que una vez preparada se refrigere en un recipiente protegido con tapa y se vaya sacando de la nevera conforme a la demanda del servicio.
- Se puede mantener la ensalada fuera de la nevera en un recipiente protegido con tapa, sobre una cama de hielo suficiente que garantice la temperatura indicada. El hielo para la disminución de la temperatura del jugo debe ser preparado con agua potable y ser manipulado de la misma forma que los alimentos listos para consumir.
- Para la preparación de los jugos de frutas, se recomienda igualmente refrigerar previo a la preparación, la fruta prelista, el agua y la leche.
- Mantener protegido con tapa, el jugo de frutas hasta el momento de servir.
- En caso de utilizar pilas refrigerantes, estas deben estar limpias y desinfectada previa utilización y estar contempladas en el plan de saneamiento.
- Cuando se adicione hielo, el peso de hielo debe ser descontado del agua requerida para la preparación y preferiblemente el hielo se debe dejar derretir antes de servir, para que todos los vasos de jugo mantengan la misma calidad en el contenido de los ingredientes.
- Los alimentos calientes servidos, no deben permanecer en tiempo de espera por más de diez (10) minutos en la línea de servido; para las niñas, niños y adultos mayores, el inicio de distribución de los alimentos debe ser cercano a los diez (10) minutos, tiempo prudente para evitar riesgo de quemaduras y asegurar la calidad microbiológica. Sin embargo, con las bebidas calientes tipo coladas debe asegurarse que el alimento se encuentre entre 40°C a 50°C para iniciar su distribución y consumo.

2.1.5. IMPLEMENTOS PARA LA HIGIENIZACIÓN

Es importante que, para los implementos de aseo, se cumpla con el código de colores para la limpieza y desinfección, el cual es uno de los métodos más sencillos de implementar y prevenir la contaminación cruzada en los alimentos, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo se deben usar en cada área de la unidad operativa.

La intención de estas ayudas de color, es evitar contaminaciones cruzadas que a menudo se dan por usar los mismos instrumentos de limpieza del área de alimentos en las demás áreas que hacen parte de la unidad operativa. Así mismo, eliminan el margen de error y permiten que se reduzca el tiempo de capacitación para operarios/as.

Para la plena puesta en marcha del código de colores, los implementos propios de cada área como baldes, traperos, escobas, recogedores y guantes de caucho, se deben clasificar por colores. El operador debe dar cumplimiento al código

Firmado Electrónicamente con AZSign
Acuerdo: 20250326-221437-334587-80901571
2025-03-26T22:46:03-05:00 - Pagina 20 de 50

de colores establecido en el Plan de Saneamiento, la cual debe estar expuesta en un lugar visible, los colores asignados deben ser de fácil recordación para todo el personal.

A continuación, se muestra el código de colores (Plan de Saneamiento):

- Rojo: Baños
- Verde: Salón comedor, pasillos y áreas comunes.
- Amarillo: Cocina, recibo y almacenamiento de alimentos, Cafetería.
- Negro: Almacenamiento temporal de residuos.

Los elementos deberán ser lavados y desinfectados, de acuerdo con el color asignado y deberán almacenarse por separado una vez que estén limpios, no pueden entrar en contacto con otros utensilios. Estos pueden ser ubicadas en la misma área siempre y cuando estén debidamente higienizadas y separadas por color.

2.1.5.1 DOSIFICACIÓN PARA LA DESINFECCIÓN

La dosificación del desinfectante y los tiempos serán de acuerdo al tipo de desinfectante y concentración determinados por la ficha técnica del producto y el plan de saneamiento, las cuales deben ser publicadas en lugar visible a los Manipuladores de Alimentos.
Si la institución emplea como desinfectante el compuesto clorado -Hipoclorito de Sodio al 5.25 %, debe aplicar la siguiente tabla de dosificaciones:

Tabla de dosificación con hipoclorito de sodio

COMPONENTES A DESINFECTAR	CANTIDAD DE AGUA	CANTIDAD DE DESINFECTANTE (5.25%)	TIEMPO DE ACCIÓN	FORMA DE APLICACIÓN
Alimentos (frutas y verduras)	1 litro	1 ml	5 min	Inmersión
Frutas de cascara blanda*	1 litro	1 ml	3 min	Inmersión
Bolsas de leche, bolsas de pulpa de frutas y enlatados.	1 litro	1 ml	2 min	Inmersión
Empaques de lácteos.	1 litro	1 ml	2 min	Aspersión
Empaques de embutidos.	1 litro	1 ml	5 min	Aspersión

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20250326-221437-334587-80901571
2025-03-26T22:46:03-05:00 - Pagina 21 de 50

COMPONENTES A DESINFECTAR	CANTIDAD DE AGUA	CANTIDAD DE DESINFECTANTE (5.25%)	TIEMPO DE ACCIÓN	FORMA DE APLICACIÓN
Utensilios y equipos.	1 litro	3 ml	8 – 10 min	Inmersión - Aspersión
Superficies	1 litro	4 ml	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Papeleras de baños, contenedores de residuos, canecas, cuarto de almacenamiento de residuos sólidos y Trampas de grasa.	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Directa - Aspersión
Paredes, techos y pisos	1 litro	6 ml	10 – 15 min	Directa - Aspersión
Puertas y ventanas	1 litro	3 ml	8 – 10 min	Aspersión – Directa
Mallas y anjeos	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Inmersión – Aspersión
Uniforme (Peto de Plástico, botas y guantes)	1 litro	4 ml.	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Ambientes	1 litro	3 ml.	----	Aspersión
Sabanas – cobijas – fundas	1 litro	2 ml.	10 – 15 min	Inmersión
Prendas de vestir y ropa de cama con fluidos corporales de alto riesgo.	1 litro	2 ml.	10 – 15 min	Inmersión

Algunos cuidados importantes para tener en cuenta son:

- Imprescindible una adecuada limpieza previa de las superficies, alimentos y áreas a tratar.
- Para obtener buenos resultados asegúrese de cumplir con la dosis y el tiempo de exposición.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20250326-221437-334587-80901571
2025-03-26T22:46:03-05:00 - Pagina 22 de 50

- Las diluciones se realizarán de acuerdo a las necesidades de la institución y teniendo como base la tabla de dosificación que se enuncia en el presente documento.
- Es necesario un nuevo enjuague con agua potable después de aplicado el desinfectante.
- No puede mezclarse el jabón con el desinfectante, debe realizarse por separado ya que se inactiva la acción del desinfectante.
- Nunca se deben mezclar dos o más desinfectantes de distinta base, esto tiende a formar soluciones poco estables y confiables. (Cumplir Plan de Saneamiento)
- Solo preparar la cantidad de desinfectante que se utilizará durante el día y no guardar producto terminado para otro ciclo.
- Jamás verter solución ya preparada sobre producto nuevo sin diluir, esto disminuye su principio activo**.**
- Tenga en cuenta que el desinfectante debe presentar la concentración determinada en la ficha técnica y se debe diluir con las cantidades de agua establecidas en la tabla de dosificaciones.
- Siempre prepare la solución en recipientes limpios.
- No almacene los desinfectantes en lugares soleados.
- No adquiera desinfectantes para almacenarlos por más de seis meses.
- Está totalmente prohibido el uso de jeringas para las mediciones de los químicos utilizados para la limpieza. El contratista deberá suministrar y promover para tal fin la utilización de elementos tipo probetas, copas (u otros elementos aforados) en las unidades operativas.
- Lo atomizadores utilizados para el procedimiento de desinfección de ambientes y superficies debe permanecer rotulado con la siguiente información: nombre del producto y concentración.

2.1.5.2 PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA

- Deben separarse los alimentos crudos como las carnes rojas, carnes blancas pollo, pescados, frutas y verduras, de los productos cocidos.
- Los alimentos se deben conservar en recipientes separados y tapados.
- Todos los equipos y utensilios que hayan entrado en contacto con alimentos deben ser sometidos a procesos de limpieza y desinfección antes de utilizarlos nuevamente con otro alimento.
- Siempre emplear una cuchara diferente para la mezcla de alimentos y otra para probarlos (la cuchara que se usa para prueba de alimentos no se debe volver a colocar en la olla hasta no ser debidamente lavada y desinfectada).
- Se debe evitar el contacto de las manos con los alimentos, al servir utilizar utensilios como pinzas, cucharas, trinches, tenedores.
- Si en el ejercicio de la preparación y cocción de los alimentos, se disponen residuos en la caneca de cocina, deberá levantarse la tapa de la caneca, disponer los residuos, colocar nuevamente la tapa de la caneca y realizar el lavado de manos correspondiente, antes de continuar con la actividad de preparación y cocción de los alimentos.

2.1.6 SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS:

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20250326-221437-334587-80901571
2025-03-26T22:46:03-05:00 - Pagina 23 de 50

El operador debe seguir los lineamientos dados por la Secretaría Distrital de Integración Social, a través del equipo de nutricionistas dietistas, en lo que corresponde a la minuta patrón, ciclo de menús y porciones con el fin de asegurar el aporte nutricional determinado para cada uno de los grupos etarios atendidos.

Preparación:

- Estandarizar y preparar los alimentos de acuerdo con: la asistencia por grupo de edad, por tiempo de comida y las cantidades establecidas en análisis de aporte nutricional por grupo de edad.
- La alimentación debe ser de excelente calidad, que permita una buena nutrición de la población atendida, con una adecuada selección de materias primas y apropiadas prácticas en los procesos de preparación y cocción de los alimentos, teniendo en cuenta condiciones higiénico-sanitarias que garanticen su inocuidad.
- Se considera parte de la calidad en el suministro de alimentos las condiciones de presentación, las cuales deben ajustarse al reconocimiento de las personas atendidas como sujetos de derechos. Tanto los espacios como el menaje y la forma de servir los alimentos en los recipientes son manifestaciones de dicho reconocimiento.
- Los procedimientos mecánicos de manufactura tales como lavar, pelar, cortar, clasificar, desmenuzar, extraer, batir, secar, entre otros, se realizarán de manera que protejan los alimentos contra la contaminación.
- Durante el proceso de preparación de los alimentos se deberán aplicar todos los requisitos higiénicos sanitarios necesarios con el fin de prevenir la contaminación cruzada.

Características organolépticas de los alimentos:

- El color, sabor, aroma y consistencia deben ser característicos en cada uno de los productos listos para servir.
- 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.
- Las hortalizas y verduras en sus diferentes presentaciones y preparaciones deben ser frescas y tiernas, agradables a la vista y paladar para que sean consumidas por la población atendida.

2.1.6.1 Servido

- ✓ El servido debe realizarse una vez los beneficiarios se encuentren en el área de comedor.
- ✓ Suministrar las porciones de alimentos establecidas en la minuta patrón de la SDIS, para lo cual las manipuladoras de alimentos deberán estandarizar los utensilios de servido de alimentos, previa capacitación del operador para realizar dicha actividad.
- ✓ Asegurar una presentación adecuada y agradable. Se considera parte de la calidad en el suministro de alimentos las condiciones de presentación, las cuales deben ajustarse al reconocimiento de las personas atendidas como sujetos de derechos. Tanto como los espacios como el menaje y la forma de servir los alimentos en los recipientes son manifestaciones de dicho reconocimiento.
- ✓ Disponer de menaje adecuado, en material higiénico sanitario, el cual no presente recubrimientos con pinturas u otro tipo de material desprendible que represente riesgo para la inocuidad de los alimentos, el cual será garantizado por parte de la entidad.
- ✓ Asegurar las porciones correctas según los grupos de edad en la minuta patrón establecida por la SDIS.
- ✓ Durante el proceso de servido, se debe realizar la toma de temperaturas de cada alimento en la fuente mínimo dos veces según el formato establecido por la SDIS, esto con el fin de verificar y controlar que los alimentos se

Firmado Electrónicamente con AZSign
Acuerdo: 20250326-221437-334587-80901571
2025-03-26T22:46:03-05:00 - Pagina 24 de 50

mantengan a temperatura constante y se encuentren dentro del rango de temperatura de seguridad (>65°C, < 4ºC).

- ✓ De ninguna manera se permite preparar o mezclar alimentos frescos con sobrantes de comidas preparadas de días anteriores y adicionar cualquier tipo de aditivos o sustancias que ayuden a enmascarar las preparaciones frescas, ya que estas mezclas aumentan los factores de riesgo de contaminación de los alimentos.
- ✓ En ningún caso los alimentos preparados deben someterse a variaciones de temperaturas, que ponga en riesgo la inocuidad del alimento, para el caso de los alimentos calientes evitar la práctica de apagar el fogón y dejar en reposo los alimentos hasta que disminuya su temperatura por debajo de 60°C para luego volver a ser calentados nuevamente. La manera correcta de conservar los alimentos calientes siempre asegurando temperaturas superiores de 65°C.
- ✓ El área destinada para las operaciones de servido debe permanecer en condiciones adecuadas de orden e higienización, en el espacio en mención solamente deberán estar los elementos propios a la naturaleza de la actividad como vajilla, cubiertos y utensilios de servido.
- ✓ Todo alimento preparado deberá ser manipulado y servido con el utensilio indicado conforme a la naturaleza del alimento, estos deben de ser de material higiénico sanitario, los utensilios comunes son: cucharones, trinches, pinzas, pocillos para medir, vasos entre otros, no se debe servir ningún tipo de alimento directamente en contacto con las manos.
- ✓ La tolerancia para la variación del gramaje en los alimentos servidos está definida de la siguiente manera; alimentos proteicos 100 % del peso establecido y 10 % por encima del peso declarado en la minuta. Los demás grupos de alimentos el 10% en peso de tolerancia por debajo y 10% por encima del peso declarado en la minuta.
- ✓ Para la exactitud en la medición de las porciones servidas es necesario usar utensilios aforados, estos pueden ser pocillos, vasos, cucharas o cualquier otro elemento que facilite la medida.
- ✓ Los alimentos como jugos pueden ser servidos con 15 minutos de anticipación al servido como máximo, para disminuir el riesgo de contaminación.
- ✓ Suministrar las porciones de alimentos establecidas, para lo cual se deberá estandarizar los utensilios de servido de alimentos.
- ✓ Asegurar una presentación adecuada y agradable.
- ✓ Limpiar y desinfectar el área de servido de alimentos, para tal efecto, antes de iniciar y una vez finalizado el servicio.
- ✓ Garantizar que el lugar donde se consumen los alimentos se encuentre limpio y desinfectado.
- ✓ La distribución de alimentos la realizará exclusivamente el personal destinado para tal efecto.
- ✓ El menaje debe estar en perfectas condiciones de aseo, sin presentar residuos de comida o grasa.
- ✓ Los alimentos sobrantes no podrán someterse a procesos de reelaboración o reenvío bajo ninguna justificación.

2.1.7 HIGIENIZACIÓN EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS

El cumplimiento de este aspecto busca garantizar la seguridad, higiene y calidad de los alimentos en cualquiera de las etapas de preparación, para disminuir el riesgo de contaminación. Para la adecuada limpieza y desinfección las áreas, equipos, superficies y zonas es necesario contar con los implementos para esta labor: Escobas, traperos, haragán, recogedores, bolsas de basura, jabón, esponjillas, paños, guantes, baldes, detergentes, desinfectantes, desengrasante y demás que se requieran según la necesidad de cada servicio, teniendo en cuenta que estos elementos deben estar disponibles y diferenciados para cada una de las áreas del servicio de alimentación, estos elementos deben ser suministrados por el operador y reemplazados teniendo en cuenta su deterioro.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20250326-221437-334587-80901571
2025-03-26T22:46:03-05:00 - Pagina 25 de 50

Ahora bien es importante precisar que el personal de Manipulación y preparación de alimentos deberá adelantar las actividades conexas de aseo, como se describen a continuación

2.1.8 ACTIVIDADES DE ASEO

Las actividades de aseo se entienden como aquellas actividades que ejecute el personal -las(los) operarias(os)-, con la maquinaria e insumos de aseo suministrados por el contratista, para mantener la limpieza y desinfección en todos los lugares y los elementos que componen el inventario de los servicios de alimentación de las diferentes unidades operativas donde se preste el servicio. El servicio de aseo, entre otras modalidades, comprende las siguientes actividades: barrido, recolección de basuras y transporte al lugar de almacenamiento que indique la Secretaría Distrital de Integración Social. Limpieza de áreas horizontales y verticales, aseo de muebles y equipos, aseo de campanas extractoras de cocina y demás equipos para uso y preparación de alimentos, la cual se hará (diaria, semanal, quincenal o mensual) dependiendo de la acumulación de grasa que presenten los equipos de cada unidad operativa.

Eventualmente se le solicitará al operador la realización de brigadas de aseo a otras áreas de las unidades operativas (diferentes al servicio de alimentación) donde se presta el servicio de preparación y manipulación de alimentos.

2.1.8.1 Barrido y Recolección de residuos.

El barrido y recolección de residuos se deberá realizar mínimo dos veces al día una vez se hayan terminado las actividades en las cuales se presente algún tipo de actividad de manipulación de alimentos como son el recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución de alimentos. Para el manejo de los desechos (orgánicos y no orgánicos) el contratista deberá implementar un plan de manejo conforme a lo establecido en el Acuerdo Distrital 79 de 2003, el Acuerdo 114 de 2003, la directiva distrital 09 de 2006, el acuerdo distrital 287 de 2007, el Decreto Distrital 400 de 2004, el plan institucional de gestión ambiental PIGA y plan de acción interno para el aprovechamiento eficiente de residuos sólidos. Lo anterior con el fin de dar un manejo eficiente a los residuos sólidos y líquidos que son producidos en las diferentes sedes y que pueden ser aprovechados o dispuestos adecuadamente. Para alcanzar este objetivo se requiere adoptar las medidas e implementar las acciones tendientes a la efectiva separación en la fuente, a la adecuada clasificación y al correcto almacenamiento temporal para su posterior recolección. Entre otras conductas, se deberá utilizar los contenedores y bolsas adecuadas para la entrega y recolección de los residuos sólidos, de acuerdo con su naturaleza y lo ordenado por la reglamentación pertinente.

Para lo anterior se deberán suministrar de manera adecuada y oportuna por parte del contratista, los siguientes elementos:

BOLSAS BLANCAS: Serán utilizadas para la recolección de residuos aprovechables o recuperables como son (Vidrio, plástico y metales). Tarros de galletas (metal), Tetrapak, Vasos plásticos o de vidrio, Botellas de vidrio o plástico (gaseosa o agua), Enlatados (atún, sardinas, debidamente lavados...etc.), Mezcladores (café), Clips, Ganchos de cosedora usados, Marcadores, Resaltadores, Esferos, Cd, (papel, cartón o revistas) libre de cualquier contaminante orgánico y/o químico. Papel utilizado por ambas caras. Cuadernos, Sobres de papel, Papel periódico, Icopor (embalaje), Cartón corrugado, Cubetas huevos, Revistas.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20250326-221437-334587-80901571
2025-03-26T22:46:03-05:00 - Pagina 26 de 50

BOLSAS NEGRAS: Serán utilizadas para la recolección de residuos orgánicos no aprovechables como (sanitarios, u otros residuos contaminados de material orgánico), Papel aluminio, icopor (con restos de alimentos), Residuos de barrido, Madera, Residuos sanitarios, Papel carbón, papel satinado, Papel impregnado (aceites, parafina), Residuos de poda, pañales, plásticos con residuos de pollo o carne.

BOLSAS VERDES: Serán utilizadas para la recolección de residuos orgánicos aprovechables como los generados del prealistamiento para la preparación y cocción de alimentos en unidades operativas donde se adelantan procesos de aprovechamiento de estos residuos en procesos de compostaje y/o lombricultura.

La anterior clasificación se iniciará durante el 2020 como proceso educativo y de armonización con el nuevo código de colores establecido en el artículo 4 de la Resolución 2184 de 2019, puesto que, de acuerdo con esta norma, a partir del 1 de enero de 2021 es obligatorio implementar este nuevo código de colores para la presentación de los residuos a la empresa de recolección de residuos de la ciudad.

El (los) contratista (s) seleccionado (s) deberá (n) incluir para la prestación de dicho servicio el suministro suficiente de las bolsas adecuadas para la recolección de los diferentes residuos sólidos, que se generan en cada sede.

Es importante la implementación de la norma ICONTEC GTC - 24 para todas las unidades operativas donde se requiera. Se debe dar cumplimiento al Decreto 351 de 2014 "**Por el cual se reglamenta la gestión integral de los residuos generados en la atención en salud y otras actividades**".

La anterior clasificación se encontrará vigente durante el 2020 iniciando con el proceso educativo y de armonización con el nuevo código de colores según lo establecido en la Resolución 2184 de 2019. A partir del 2021 se iniciará con la adopción del nuevo código de colores que se describe a continuación.

Color	Residuos
Verde	Orgánicos aprovechables
Blanco	Inorgánicos aprovechables (plástico, vidrio, papel, cartón y metal)
Negro	No aprovechables – Residuos Elementos de Protección Personal COVID-19

2.1.8.2. Limpieza de Áreas Horizontales y Verticales.

Los pisos se deben limpiar y desinfectar diariamente cada vez que sea necesario, de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento, usando la relación de dilución recomendada por el fabricante del producto (ficha técnica del producto), y cuidando que los elementos empleados se encuentren limpios y desinfectados.
Así mismo se deben realizar actividades de desinfección mínimo dos veces al día, la recolección y manejo de residuos (para el caso de las canecas de los servicios de alimentación esta operación debe ser realizada conforme al plan de

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20250326-221437-334587-80901571
2025-03-26T22:46:03-05:00 - Pagina 27 de 50

saneamiento y al programa de manejo de desechos sólidos) y ajustado al manejo de residuos que se adopte en el Plan Institucional de Gestión Ambiental "PIGA" de la Secretaría, a las normas y regulaciones propias de la materia.

Programa de limpieza y desinfección: Debe contar con fichas técnicas y hojas de seguridad de las sustancias químicas a utilizar, de acuerdo al plan de saneamiento establecido para cada unidad operativa, es importante documentar los procedimientos operativos de limpieza y desinfección y el diseño e implementación de formatos en los que se registre diariamente las actividades realizadas por los manipuladores de alimentos y con variables mínimas, como: fecha, responsable, procedimiento realizado y agente utilizado. Este formato debe mantenerse disponible para su supervisión.

El (los) contratista (s) seleccionado (s) deberá (n) incluir para la prestación de dicho servicio el suministro de los insumos de aseo, equipos, utensilios y demás elementos propios del servicio, teniendo en cuenta que los insumos empleados estén de acuerdo con la normatividad del INVIMA.

El contratista deberá incluir los insumos correspondientes, los cuales deben corresponder a los requeridos para realizar las actividades de limpieza y desinfección de acuerdo al Plan de Saneamiento.

2.1.8.3. Aseo de Muebles y equipos

Comprende la limpieza de superficies, de muebles y demás equipos ubicados en los servicios de alimentación de las diferentes unidades operativas. Esta limpieza deberá efectuarse diariamente, para eliminar polvo y desperdicios acumulados. Los equipos deben ser aseados con los productos apropiados para evitar su deterioro.

El servicio comprenderá la limpieza integral de campanas extractoras de cocina comprende desde la succión de aire, incluido filtros, parte interna del ducto extractor hasta las aspas del extractor, trampa(s) de grasas ubicadas al interior de los servicios de alimentación, hornos, estufas, sistema de refrigeración y demás equipos para uso y preparación de alimentos, cuya cantidad podrá aumentar o disminuir en cualquier momento de la ejecución del contrato, de conformidad con las necesidades a satisfacer por parte de la entidad. Este servicio se realizará cada 15 días y cuando se solicite este servicio, e incluirá insumos, maquinaria y la disposición final de los residuos orgánicos (grasas resultantes).

El personal que realizará las labores de limpieza a las campanas extractoras y equipos de uso en los servicios de alimentación, deberá contar con el curso vigente para realizar trabajos en altura (más de 2 metros) de acuerdo con la Resolución 4272 de 2021 del Ministerio de Trabajo, los elementos de protección necesarios para la realización de esta actividad (cascos, arnés, eslingas, escaleras, andamios, puntos de anclaje interiores y exteriores, y demás elementos de protección y seguridad necesarios para la realización de esta labor).

El (los) contratista (s) seleccionado (s) deberá (n) incluir para la prestación de dicho servicio el suministro de los insumos de aseo, equipos, utensilios y demás elementos propios del servicio, teniendo en cuenta que los insumos empleados estén de acuerdo con la normatividad del INVIMA.

Personal Manipulador de Alimentos:

- Cuando un operario presente síntomas o una enfermedad viral, gastrointestinal o de contagio no se deberá presentar a la unidad operativa, deberá asistir a su EPS y guardara reposo mientras los síntomas o la enfermedad desaparece.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20250326-221437-334587-80901571
2025-03-26T22:46:03-05:00 - Pagina 28 de 50

El/la operario(a)or medio de la EPS se deberá tramitar la correspondiente incapacidad médica. El operador deberá garantizar el reemplazo del operario mientras dure su incapacidad.

- Por lo anterior, la empresa de debe presentar e implementar un plan de capacitación continuo y permanente para el personal de servicio de alimentos, el cual deberá contener aspectos tales como: Metodología, Duración, Docentes, Cronograma y temas específicos a impartir de acuerdo a lo indicado en el Artículo 13 la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social; dando cumplimiento a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.
- El plan de capacitación debe incluir manejo o manipulación de alimentos, diligenciamiento de formatos y documentación establecida por la SDIS para tal fin, dicha capacitación debe ser impartida antes de ingresar a trabajar a una unidad operativa y durante la ejecución del contrato, como también el Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos. Dicha capacitación debe ser realizada por personas con idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura, Procedimientos y documentos técnicos de la SDIS y del Contratista, uso correcto de elementos de protección personal (EPP´s) y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.
- El operador deberá capacitar de manera bimensual al personal manipulador de alimentos en los temas relacionados en el procedimiento “operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales” quien lo complemente, modifique o sustituya y sus instructivos, protocolos y formatos asociados.
- Así mismo, debe contar con una certificación médica en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.
- Debe 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 infección 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.
- 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.
- La dotación para el personal que labore en la preparación y manejo del servicio de alimentación debe permanecer en adecuadas condiciones de limpieza. Las dotaciones constarán de:

UNIFORMES

El uniforme para el personal manipulador de alimentos debe ser de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento. Sin bolsillos y cuando se utilice delantal debe estar atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.

DELANTAL DE CAUCHO

El delantal de caucho se utiliza sobre el uniforme para protegerlo de la humedad; debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la posibilidad de contaminación del alimento y accidentes de trabajo según el caso.

GORRO

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20250326-221437-334587-80901571
2025-03-26T22:46:03-05:00 - Pagina 29 de 50

El gorro debe ser de tela o desechable de color CLARO y debe cubrir la totalidad del cabello y oídos. Puede emplearse gorro de malla. El gorro desechable debe ser cambiado a diario y si es de tela debe ser lavado diariamente.

TAPABOCAS

El tapabocas debe ser desechable quirúrgico debe cubrir nariz y boca, y su utilización debe ser permanente; de esta manera se previene la exposición de mucosas de boca y nariz, evitando la contaminación y prevención de la propagación de enfermedades respiratorias y debe ser cambiado diariamente o cada vez que sea necesario por suciedad o humedad.

ZAPATOS

El calzado debe ser cerrado, antideslizantes, de material resistente e impermeable y de tacón bajo, adicionalmente se debe suministrar botas de caucho, que permitan realizar de manera ágil el lavado de superficies horizontales.

GUANTES

Los guantes se deben ajustar a las necesidades de la persona para facilitar la ejecución de las actividades, estos son de uso individual. Los guantes reducen el riesgo de contaminación en las manos con elementos contaminados. Antes y después de retirar los guantes se deben lavar las manos y desinfectarlas. Al terminar labores, estos se deben lavar y desinfectar. Los guantes deberán ser diferenciados por color y por persona, los amarillos para actividades de lavado y desinfección de menaje, ollas y utensilios, los negros para actividades de aseo y lavandería.

El operador será responsable de brindar la dotación de uniforme de trabajo en número suficiente y demás elementos para el desarrollo de las actividades, con el propósito de facilitar el cambio diario de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. En caso de entregar gorros de tela, el operador deberá entregar mínimo 3 en cada entrega de dotación, la cual deber ser entregada acorde a la ley laboral vigente.

Al inicio del contrato y con un máximo de 15 días calendario posteriores al acta de inicio se debe dotar de uniformes completos a todo el personal -operarios(as)-, garantizando una excelente presentación. Cada operario/a debe contar con su respectiva dotación de acuerdo al servicio que se dispone a prestar.

Si la dotación presenta deterioro por uso, mala calidad, o daño accidental ésta debe ser reemplazada de manera inmediata por una nueva.

Las dotaciones entregadas para la ejecución del contrato deben ser nuevas y deben ser cambiadas con la periodicidad establecida por la ley y los reglamentos.

Se debe dotar al personal manipulador de carné para su uso en forma permanente evitando en todo caso que este pueda ser un riesgo para la contaminación de los alimentos. Este debe incluir: logotipo de la empresa, nombre, identificación, fotografía.

El supervisor designado por la SDIS, deberá verificar el cumplimiento de lo anterior con la o el responsable del servicio, dejando constancia en los informes periódicos que esté presente.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20250326-221437-334587-80901571
2025-03-26T22:46:03-05:00 - Pagina 30 de 50

NOTA: El operador se compromete a dar cumplimiento a las especificaciones establecidas para la recepción, almacenamiento, preparación, servido y distribución de alimentos descrita en los documentos y formatos que hacen parte del procedimiento Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales, quin lo modifique complemente o sustituya publicados en el Sistema de Gestión de la entidad.

2.1.8.4. HIGIENIZACIÓN SALAS AMIGAS DE LA FAMILIA LACTANTE

Para este espacio es indispensable tener en cuenta los siguientes aspectos que garanticen las condiciones higiénicas sanitarias y la inocuidad de la leche materna y el suministro de la misma a los participantes.

- Seguir las indicaciones del plan de saneamiento de la entidad el cual incluye el proceso de limpieza y desinfección del espacio, equipos y utensilios, además de las sustancias utilizadas, concentraciones, formas de uso, frecuencia, responsable y procedimiento.
- Mantener al día los formatos de registro diario de limpieza y desinfección el cual debe ser diligenciado después que el personal realice dichas actividades.
- Formato para de registro diario de temperaturas del equipo de refrigeración. La temperatura de refrigeración debe ser no mayor a 4 +/- 2 grados centígrados y la temperatura de congelación mínimo a menos -3 grados centígrados. En caso de evidenciar posibles fallas en el equipo, debe informase de manera inmediata a los responsables del servicio.

2.1.9. COMPONENTE SANITARIO

PLAN DE SANEAMIENTO (PS)

El Plan de Saneamiento es la aplicación sistemática de las medidas preventivas para el mejoramiento y preservación de las condiciones sanitarias, que busca controlar las prácticas correctas de higiene para disminuir sensiblemente el riesgo de contaminación de los alimentos que causan enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs) siendo éstas graves e incluso fatales, o en aquellos ambientes en los cuales se requiera mantener condiciones de higiene precisas mediante el uso de protocolos con instrucciones estrictas y detalladas que describan con claridad los procedimientos empleados para controlar las actividades que inciden en la contaminación. Consta de cuatro capítulos:

- Programa de limpieza y desinfección.
- Programa de manejo de desechos sólidos
- Programa de control de plagas.
- Programa de abastecimiento o suministro de agua potable.

Plan de Saneamiento y la reglamentación sanitaria La documentación e implementación del Plan de Saneamiento, es una exigencia hecha por la normatividad sanitaria vigente, contemplada en el artículo 26 del Capítulo VI de la Resolución 2674 de 2013, por tanto, dicho documento debe formularse y estar a disposición de la autoridad sanitaria cuando realice las visitas de inspección, vigilancia y control.

Actualización del Plan de Saneamiento. El Plan de Saneamiento, 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

Firmado Electrónicamente con AZSign
Acuerdo: 20250326-221437-334587-80901571
2025-03-26T22:46:03-05:00 - Pagina 31 de 50

procedimientos, formatos de registros y fichas técnicas. Dichos cambios serán hechos en coordinación con el responsable o responsables de la ejecución eficiente del Plan de Saneamiento.

Seguimiento y control de la ejecución del Plan de Saneamiento: El Plan de Saneamiento es elaborado por la SDIS para cada una de las unidades operativas de la entidad. El Plan deberá ser implementado por el contratista de acuerdo a las especificaciones de cada unidad operativa. Así mismo el contratista deberá documentar la socialización del mismo, con todo el personal operario vinculado a la prestación del servicio objeto de contratación.

Debido a que el plan es semejante a un manual de procedimientos, es imperativo que dicho documento se mantenga de manera permanente al alcance de todo el personal que participa en las actividades que contempla el plan, así mismo debe socializarse cada vez que sea necesario y esto involucra a toda persona que realice las labores de saneamiento, así como a la coordinación o responsable de la unidad operativa; como dicho documento es un compromiso, éste facilitará los medios necesarios para la socialización, difusión y consulta permanente por parte del personal las veces que sean necesarias.

Teniendo en cuenta lo anterior el operador deberá cumplir con lo establecido en el PS, el cual debe estar elaborado según los lineamientos técnicos de la Secretaría Distrital de Integración Social.

Por tanto, el operador está obligado a implementar las acciones descritas en el plan de saneamiento, teniendo como soporte de verificación el diligenciamiento de las listas de chequeo y el formato de seguimiento de implementación del Plan de Saneamiento establecidas en el documento. El seguimiento de las acciones de autocontrol por parte del operador estará a cargo de la Supervisión o interventoría, entes de control y Secretaría Distrital de Salud.

2.2 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

El operario encargado de apoyar la recepción de alimentos y diligenciar los formatos de entrada y salida de alimentos.

- El personal manipulador, debe ser capacitado al inicio de la operación y cada vez que ingrese personal nuevo, en los siguientes temas:

Saneamiento:

Normatividad: Resolución 2674 del 2013, Resolución 5109 del 2005 y demás normatividad vigente y relacionada
Clasificación de los Alimentos
Alteración de Alimentos
Contaminación
Crecimiento Bacteriano
Métodos de conservación
Enfermedades trasmitidas por alimentos - ETAs
Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)
Rotulado y etiquetado de alimentos
Plan de Saneamiento

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20250326-221437-334587-80901571
2025-03-26T22:46:03-05:00 - Pagina 32 de 50

Nutricional:

Atención a los beneficiarios (atención diferencial, calidez, respeto, entre otros).

El procedimiento Operación entrega de apoyos alimentarios, en los servicios sociales quien complemente, modifique o sustituya con sus respectivos instructivos y formatos.

Preparación de alimentos (forma de pesar alimentos, tiempos de cocción, momentos de adición de ingredientes, entre otros).

Técnicas de preparación de alimentos acorde a los ciclos de menús de cada servicio social.

Minuta de alimentos (minuta patrón, análisis del aporte nutricional y ciclo de menús).

Línea técnica dada por la Subdirección de Nutrición frente a la prestación del servicio cuando se requiera.

- El operador debe presentar e implementar un plan de capacitación continuo y permanente para el personal de servicio de alimentos, el cual deberá contener aspectos tales como: Metodología, Duración, Docentes, Cronograma y temas específicos a impartir de acuerdo a lo indicado en el Artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Dicha capacitación debe ser realizada por personas con idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura, Protocolos de Bioseguridad de la SDIS y del Contratista, uso correcto de elementos de protección personal (EPP´s) y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.
- Acorde al plan de capacitación proyectado, el operador debe diseñar, imprimir y entregar una cartilla de inducción a cada manipulador de alimentos que contenga cada uno de los temas abordados, con el correspondiente taller (ejercicio, preguntas o actividad para diligenciamiento del manipulador), con las siguientes característica impresión: tamaño media carta o carta y a color. El archivo editable de este documento debe ser entregado a la Subdirección de Nutrición para su revisión y aval previa impresión, (15) quince días posterior a la firma del acta de inicio, en caso de requerirse ajustes el operador contara con cinco días hábiles para realizar los cambios y entregar nuevamente el documento. El operador debe contar con los listados de entrega de las cartillas a cada manipulador, información que será verificada en visita por el equipo de supervisión de la SDIS o interventoría.
- El operador se compromete a que en caso de que un empleado presente una enfermedad que ponga en riesgo la inocuidad de los alimentos, sea reubicado en una labor que no tenga contacto directo con el alimento, mientras se resuelva su cuadro sintomático.
- La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año. Debe 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 infección 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. 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 personal manipulador de alimentos que preste el servicio de aseo de campanas extractoras y otros equipos de cocina deberá estar certificado y capacitado en estas funciones y para trabajo en alturas (a más de 2 metros) cuando así se requiera.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20250326-221437-334587-80901571
2025-03-26T22:46:03-05:00 - Pagina 33 de 50

En caso de realizarse cambios o rotaciones de personal, esta se podrá hacer previa autorización del supervisor del contrato. De ser aceptada se deberá mantener actualizada la documentación y estar disponible para ser revisada por la autoridad sanitaria y el personal encargado de la SDIS.

Por lo anterior, en cada Unidad Operativa debe contarse con los soportes de los documentos enunciados con hoja de vida del capacitador o persona encargada del plan de capacitación del personal manipulador de alimentos.

2.3 ACTIVIDADES DE LAVANDERÍA

Se entiende por servicio de Lavandería, la ejecución de actividades de lavado, planchado, refacción, desinfección, organización y distribución de ropa a nivel individual y ropa de cama, **PARA LO CUAL SE DEBEN CUMPLIR LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS EN CADA UNA DE LAS SEDES**. Este servicio se desarrollará dentro de las instalaciones de Unidades Operativas de la Secretaría Distrital de Integración Social.

Los implementos y los insumos necesarios para el lavado y desinfección de ropa deben ser suministrados por el (los) contratista (s) seleccionado (s). Los detergentes empleados para realizar esta actividad deberán ser biodegradables, es decir no contaminantes. Se debe tener en cuenta que los insumos empleados estén de acuerdo con la normatividad del INVIMA.

2.3.1. OPERARIOS/AS SERVICIO DE LAVANDERIA

El personal (operarias/os) requerido debe cumplir con lo siguiente:

- El personal operario para el servicio de lavandería deberá anexar la asistencia al plan de capacitación definido por la empresa para la prestación de este servicio (la Unidad Operativa deberá almacenar las hojas de vida de quien realiza la capacitación con registro del plan de capacitación), La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal que presta el servicio de lavandería se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.
- En caso de realizarse cambios o rotaciones de personal, éste se realizará previa autorización del supervisor del contrato. De ser aceptada se deberá mantener actualizada la documentación y estar disponible para ser revisada por la autoridad sanitaria y el personal encargado de la SDIS.
- El personal deberá ser cordial, con actitud humana, cálida, alta responsabilidad y disposición para el trabajo con el personal objeto de la misionalidad de la entidad.

Estos requisitos serán verificados por los responsables de cada Sede al inicio de la ejecución del Contrato.

El personal mínimo requerido para cada uno de los grupos es el que se encuentra establecido en el presente anexo técnico.

La escogencia del personal, es responsabilidad del contratista, pero éste debe ser idóneo, con espíritu de servicio, tolerancia y calidad humana, para atender los servicios, comprender la misión social de la Secretaría, comprometerse con

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20250326-221437-334587-80901571
2025-03-26T22:46:03-05:00 - Pagina 34 de 50

la misma, teniendo en cuenta que los servicios que se prestan en las diferentes sedes están dirigidos a población vulnerable, niños menores de 5 años, discapacitados y adultos mayores, entre otros.

Si con las personas contratadas para la ejecución del contrato, se llegasen a configurar los elementos del contrato de trabajo (prestación personal del servicio, subordinación y remuneración), el contratista deberá vincularlas mediante contrato de trabajo, para lo cual garantizará el cumplimiento completo y oportuno de cada una de las obligaciones laborales establecidas en el Código Sustantivo del Trabajo, tales como pago completo y oportuno de salarios y prestaciones sociales, aportes y demás.

Todo personal que labore dentro del Servicio Aseo (Aseo de campanas extractoras de cocina), lavandería y preparación de alimentos debe contar con la siguiente dotación completa y debe utilizarla de manera correcta:

2.3.2 UNIFORMES

El uniforme para el personal de aseo (Aseo de campanas extractoras de cocina) y lavandería debe tener cierres o cremalleras o broches o botones u otros accesorios con bolsillos. El uniforme debe tener el logo de la empresa operadora. Cuando se utiliza delantal debe estar atado al cuerpo en forma segura para evitar accidentes de trabajo.

El uniforme para el personal de preparación de alimentos debe ser distinto al del personal de aseo; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento, no debe tener bolsillos y cuando se utilice delantal debe estar atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo y de colores claros.

2.3.3 DELANTAL DE CAUCHO

El delantal de caucho se utiliza sobre el uniforme para protegerlo de la humedad; debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la posibilidad de contaminación del alimento y accidentes de trabajo según el caso.

2.3.4. GORRO

El gorro debe ser de tela o desechable de color CLARO y debe cubrir la totalidad del cabello y oídos. Puede emplearse gorro de malla. El gorro desechable debe ser cambiado como mínimo cada 3 días y si es de tela debe ser lavado diariamente.

2.3.5. TAPABOCAS

El tapabocas debe ser desechable quirúrgico debe cubrir nariz y boca, y su utilización debe ser permanente; de esta manera se previene la exposición de mucosas de boca y nariz, evitando la contaminación y prevención de la propagación del COVID-19. Debe ser cambiado por lo menos diariamente o cada vez que se requiera durante el día.

2.3.6. ZAPATOS

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20250326-221437-334587-80901571
2025-03-26T22:46:03-05:00 - Pagina 35 de 50

El calzado debe ser cerrado, antideslizantes, de material resistente e impermeable y de tacón bajo, adicionalmente se debe suministrar botas de caucho, que permitan realizar de manera ágil el lavado de superficies horizontales.

2..3.7 GUANTES

Los guantes se deben ajustar a las necesidades de la persona para facilitar la ejecución de los procedimientos. Estos reducen el riesgo de contaminación en las manos con elementos contaminados. Antes y después de retirar los guantes se deben lavar las manos y desinfectarlas.

La empresa de la cual depende el personal que labora será responsable de brindar la dotación de uniforme de trabajo en número suficiente y demás elementos para el desarrollo de las actividades, con el propósito de facilitar el cambio diario de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla.

Al inicio del contrato se debe dotar de uniformes completos a todo el personal -operario/a-, garantizando una excelente presentación. Cada operario/a debe contar con su respectiva dotación de acuerdo con el servicio que se dispone a prestar.

Si la dotación presenta deterioro por uso, mala calidad, o daño accidental ésta debe ser reemplazada de manera inmediata por una nueva.

Las dotaciones entregadas para la ejecución del contrato deben ser nuevas y deben ser cambiadas con la periodicidad establecida por la ley y los reglamentos.

Se debe dotar al personal de operarios de carné para su uso en lugar visible en forma permanente, durante la ejecución del contrato. Este debe incluir: logotipo de la empresa, nombre, identificación, fotografía.

El supervisor designado por la Secretaría deberá verificar el cumplimiento de lo anterior, dejando constancia en los informes periódicos que esté presente

2.4 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL SERVICIO

Los servicios y el personal que requiere la Secretaría, según el objeto de la presente licitación, se especifican en el Anexo “SERVICIOS ACTUALES”, relacionando la siguiente información

1. La localidad
2. Las Diferentes sedes de la Secretaría
3. La dirección.
4. Los Horarios y los turnos en los que se requiere la prestación de los servicios los cuales varían de acuerdo a la población que se atienda en las unidades operativas en donde la SDIS presta sus servicios.
5. El personal requerido para el servicio de lavandería con insumos en los grupos que se estipule dicho servicio
6. El personal requerido para la manipulación y preparación de alimentos, el cual deberá realizar las actividades de aseo relacionadas en este anexo.
7. El suministro de insumos requeridos.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20250326-221437-334587-80901571
2025-03-26T22:46:03-05:00 - Pagina 36 de 50

NOTAS:

- El (los) contratista (s) deberá manifestar en la Carta de presentación de la propuesta que en caso de ser adjudicatario dispondrá de personal compuesto por hombres y mujeres. Sin embargo, durante la ejecución del contrato, La Secretaría podrá ajustar el número de hombres y mujeres en la prestación de los servicios, según las necesidades de cada Sede o Centro de Desarrollo. Teniendo en cuenta la misión social de la Secretaría, el contratista seleccionado, estudiará de acuerdo con sus criterios de selección, las remisiones hechas por el proyecto 7948 DESARROLLO DEL ABORDAJE INTEGRAL DEL FENÓMENO DE HABITABILIDAD EN CALLE PARA CONTRIBUIR A LA REDUCCIÓN DE FORMAS EXTREMAS DE EXCLUSIÓN EN BOGOTÁ D.C, con el fin de incluir dentro del equipo humano de Operarios-as, personal en situación de discapacidad cognitiva leve o auditiva.
- Durante la ejecución del contrato, el personal dispuesto para cada uno de los servicios podrá variar en su ubicación, cantidades, horarios y turnos, de acuerdo con las necesidades de la Secretaría y el/los contratista (s) seleccionado (s) deberá(n) operar de conformidad con las instrucciones impartidas por escrito por el Supervisor del contrato designado por la Secretaría.
- Teniendo en cuenta los valores ofertados y la necesidad de la Secretaría el contratista deberá mantenerse en los precios ofrecidos en su propuesta si se diera el caso de aumentar cualquiera de los servicios.
- Se aclara que, durante la ejecución del contrato, LA SECRETARÍA podrá hacer supresiones o cambios en cuanto a cantidades y/o turnos del personal -operarias(os)-, a través de comunicación escrita y/o electrónica del Supervisor del contrato designado por éste y el contratista deberá acatar las modificaciones en un término no mayor a ocho (8) horas a partir de la solicitud presentada por el Supervisor. Para tal efecto en caso de solicitarse traslados o cambios de personal, el contratista debe garantizar que los servicios reubicados o nuevos, lleguen a las respectivas sedes con la documentación requerida, tal y como se manifiesta en las características y condiciones del recurso humano.

El (los) contratista (s) debe (n) tener en cuenta para la presentación de la propuesta y durante la ejecución del contrato, en caso de ser seleccionado (s), que durante el periodo de vacaciones que se estima aproximadamente entre el 16 de diciembre y el 16 de enero de cada año, la Secretaría suspenderá en los Centros de Desarrollo Infantil (jardines) y centros Crecer, o los que se requiera, el servicio de personal y por lo tanto, durante este periodo no habrá lugar a facturación de los servicios en estos Centros.

3. PERFILES DEL RECURSO HUMANO (COORDINADOR,SUPERVISOR Y OPERARIOS)

La verificación del cumplimiento de los requisitos de formación y experiencia del recurso humano propuesto se hará durante los primeros cinco (5) días hábiles, después de suscrita el acta de inicio del contrato, por la persona designada como SUPERVISOR de este por parte de la Secretaría o quien este designe.

El contratista adjudicatario de cada grupo deberá allegar a la entidad los siguientes documentos por cada perfil:

1. Fotocopia del contrato.
2. Hoja de Vida.
3. Cedula de Ciudadanía.
4. Antecedentes judiciales.
5. Certificado de inhabilidades por delitos sexuales contra niños, niñas y adolescentes.

Firmado Electrónicamente con AZSign
Acuerdo: 20250326-221437-334587-809001571
2025-03-26T22:46:03-05:00 - Pagina 37 de 50

6. Copia del diploma o acta de grado (en los casos que aplique y con la especificación que requiere según sea el caso).
7. Copia de la certificación de manipulación de alimentos vigente (en los casos que sea necesario; Articulo 12 de la Resolución 2674 de 2013.
8. Certificaciones de experiencia.
9. Carné de vacunación, inmunización de tétano, hepatitis B y Covid-19,como prevención para conservar la salud.
10. Evaluación de salud ocupacional.
11. Copia del carné de vinculación con la empresa.
12. Carta firmada por la (s) persona (s) que realizará (n) la (s) función (es) de Coordinador, ratificando su disponibilidad y exclusividad.
13. Constancia de asistencia al curso de educación sanitaria el cual no podrá ser inferior a 6 horas, expedido por personal autorizado de la SDS (en el caso de los operarios) con vigencia no mayor a un año. Artículo 12 de la Resolución 2674 de 2013.
14. Certificado médico general haciendo énfasis en diagnóstico del sintomático respiratorio y del sintomático de piel de acuerdo con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013, con vigencia no mayor a un año.

3.1 COORDINADORAS (ES)

La Secretaría solicitará un (1) coordinador(a) por cada uno de los grupos que contempla el presente proceso, los cuales deberán cumplir con un perfil específico así:

GRUPOS 1 y 2

Los coordinadores requeridos para cada uno de los grupos, debe cumplir con el siguiente perfil:

- Profesional en Nutrición y Dietética o Ingeniería de Alimentos.
- Experiencia profesional mínimo de tres (3) años, contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional, en el desempeño de funciones de administración, coordinación o dirección, manejo de personal y Administración de Servicios de Alimentos
- Capacidad para la elaboración y puesta en práctica de Planes de Mejoramiento, en Recibo de Insumos, Almacenamiento de Alimentos preparados, Perecederos y Semi-perecederos, Control de Temperaturas, Preparación, Gramajes, Servido a la mesa, saneamiento básico, resolución 2674 del 2013 y demás normas aplicables vigentes. Lo anterior debe ser certificado por medio de cursos y/o capacitaciones en estos temas.

Principales Funciones:

- Orientar la implementación de la línea técnica y procedimientos establecidos por la SDIS para la operación de los servicios de alimentación
- Organizar, programar, dirigir y controlar las labores del personal asignado al contrato.
- Actuar como enlace de primera instancia con el Supervisor del Contrato y apoyos a la supervisión que designe para tal fin la SDIS.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20250326-221437-334587-80901571
2025-03-26T22:46:03-05:00 - Pagina 38 de 50

- Coordinar los espacios adicionales de fortalecimiento en temas relacionados con la implementación del Procedimiento Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales quien lo complemente, modifique o sustituya de la SDIS, así como temas asociados a la línea técnica dada por la Subdirección de Nutrición frente a la prestación del servicio cuando se requiera.
- Asistir a las reuniones que programe el Supervisor del contrato designado por la Secretaría (La asistencia es indelegable, salvo casos de fuerza mayor o caso fortuito, debidamente justificados).
- Efectuar visitas a los sitios donde se presta el servicio, dejando registro de su asistencia, el cual será firmado por el Coordinador del Centro de Desarrollo o Sede respectivo/a, para solucionar oportunamente los problemas en la prestación del servicio.
- Presentar informe de gestión mensual de las actividades realizadas en el marco de las obligaciones contractuales específicas.
- Mantener disponibilidad para atender los requerimientos que se hagan por parte de los Coordinadores/as de las unidades operativas o del Supervisor designado por la Secretaría.
- Tramitar los certificados de cumplimiento mensual de manipulación de alimentos con el supervisor del contrato asignado por la SDIS y el aval del coordinador o responsable de las unidades operativas donde se esté prestando el servicio.
- Las demás actividades necesarias para la correcta y eficiente prestación de los servicios y cumplimiento del objeto del contrato.

La verificación del cumplimiento de los requisitos de formación y experiencia del recurso humano propuesto para el cargo de **COORDINADOR** se hará posterior al inicio del contrato por parte de la persona designada para ejercer esta función en la Secretaría. Al momento de presentar las hojas de vida, el contratista deberá anexar por lo menos una hoja de vida adicional en caso de algún rechazo por parte de la SDIS en la evaluación de los mismos.

3.2. SUPERVISOR (MÍNIMOS SOLICITADOS)

Los supervisores requeridos para cada uno de los grupos, así: Grupo 1: 17 supervisores y Grupo 2: 16, los cuales, deberán tener el siguiente perfil:

- Formación técnica o tecnológica en temas relacionados con alimentos.
- Experiencia relacionada mínimo de 1 año en temas de Administración de Servicios de Alimentos y/o recepción de alimentos e Insumos, Almacenamiento de Alimentos, Prealistamiento de Alimentos, Preparación, Servido y Distribución de Alimentos, Preparación de Dietas Terapéuticas, Servido a la mesa, Preparación de Complementos, y la elaboración y puesta en práctica de Planes de Mejoramiento
- Formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, los cuales se validarán con certificaciones de de cursos realizados en temas relacionados.

- Certificación médica en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos..

Igualmente, para la correcta y adecuada ejecución del objeto del contrato se requiere un número mínimo de supervisores, de acuerdo con lo establecido en las siguientes tablas y dependiendo del grupo al que se presente:

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20250326-221437-334587-80901571
2025-03-26T22:46:03-05:00 - Pagina 39 de 50

SERVICIO	GRUPO	LOCALIDADES	CANTIDAD MINIMA DE SUPERVISORES
MANIPULACION DE ALIMENTOS	GRUPO 1	USAQUEN	13
		SUBA	
		SANTAFE CANDELARIA	
		BARRIOS UNIDOS	
		KENNEDY	
		ENGATIVA	
		RAFAEL URIBE URIBE	
		MARTIRES	
		CURNN	1
		HOGAR EL CAMINO	1
		CENTRO RENACER	1
		CENTRO PROTEGER EL BOSQUE	1
	GRUPO 2	CHAPINERO	14
		FONTIBON	
		TUNJUELITO	
		PUENTE ARANDA-ANTONIO NARIÑO	
		SAN CRISTOBAL	
		CIUDAD BOLIVAR	
		BOSA	
		USME SUMAPAZ	
		ALBERGUE BELLO HORIZONTE	1
		LA MARIA	1

La verificación del cumplimiento de los requisitos de formación y experiencia del recurso humano propuesto para el cargo de **SUPERVISOR** se hará posterior al inicio del contrato por parte de la persona designada para ejercer esta función en la Secretaría. Al momento de presentar las hojas de vida, el Contratista deberá anexar por lo menos 1 hoja de vida adicional por cada supervisor mínimo solicitado, en caso de algún rechazo por parte de la SDIS en la verificación de idoneidad y experiencia.

Principales Funciones del Supervisor

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20250326-221437-334587-80901571
2025-03-26T22:46:03-05:00 - Pagina 40 de 50

- Programar y orientar la prestación del servicio, indicando al personal - operarios/as, las áreas por atender y la programación diaria de ejecución de labores.
- Controlar el desarrollo de las actividades asignadas al personal –operarios/as, en relación con la asistencia, calidad del servicio, presentación personal, documentación del personal, atención de normas de seguridad industrial y protección ambiental.
- Verificar que el personal manipulador de alimentos este efectuando las buenas prácticas de manufactura desde el recibo hasta el servido y distribución de los alimentos, así como el cumplimiento por parte de dicho personal de los instructivos establecidos por la entidad y el diligenciamiento adecuado de los formatos
- Verificar la correcta utilización de los equipos e insumos para la ejecución del aseo, preparación de alimentos y lavandería, según el grupo del que se trate.
- Verificar que se provea oportunamente los equipos de aseo en buenas condiciones de funcionamiento y los insumos con las condiciones de calidad ofrecidas en la oferta, según los requerimientos correspondientes.
- Actuar como enlace entre los Coordinadores y los responsables en las unidades operativas.
- Tomar medidas preventivas y correctivas en forma oportuna, y solicitar los reemplazos de personal a que haya lugar por justa causa, verificando que este cuente con la documentación requerida.
- Realizar visitas periódicas (mínimo dos por semana) a cada Sede o unidad operativas donde se presta el servicio con el fin de conocer novedades y solucionar los inconvenientes presentados y reportarlo al Coordinador. Para las unidades operativas de Sumapaz, el supervisor deberá realizar como mínimo dos visitas mensuales.
- Apoyar a los coordinadores en el desarrollo del Plan de capacitación.
- Articular, convocar y gestionar los espacios adicionales de fortalecimiento en temas relacionados con la implementación del Procedimiento Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales, quien lo complemente, modifique o sustituya de la SDIS, así como temas asociados a la línea técnica dada por la Subdirección de Nutrición frente a la prestación del servicio cuando se requiera.
- Hacer seguimiento para que el personal operario tenga vigente y en la unidad operativa la documentación requerida.

3.3 Operarios para la preparación y manipulación de alimentos

Los operarios requeridos para cada uno de los grupos, deberán cumplir el siguiente perfil:

- Título bachiller y
- Mínimo 1 año de experiencia relacionada con servicios de alimentos o manipulación de alimentos o cáterin
- Cursos relacionados con buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos acorde a la resolución 2674 de 2013.
- Curso de alturas (para operarios que lavan campanas que superan 2 mts de altura).

Principales funciones de los operarios para preparación y manipulación de alimentos:

- Realizar la manipulación y preparación de alimentos.
- Llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos
- Realizar labores con técnicas de aseo y adelantar programas de limpieza y desinfección.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20250326-221437-334587-80901571
2025-03-26T22:46:03-05:00 - Pagina 41 de 50

- Capacitarse y diligenciar los documentos y formatos que hacen parte del procedimiento Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales quien complemente, modifique o sustituya publicados en el Sistema de Gestión de la entidad.

3.4. Operarios para lavandería

Los operarios requeridos para cada uno de los grupos, deberán cumplir el siguiente perfil:

- Título bachiller y
- Mínimo 1 año de experiencia relacionada con servicios de lavandería, aseo y desinfección

Principales funciones de los operarios para lavandería

- Realizar labores técnicas de aseo, lavado y desinfección.
- Llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro
  Realizar actividades de lavado, organización y distribución de ropa a nivel individual y ropa de camaestablecidos por la SDIS relacionados con el servicio de lavandera en las unidades operativas

4. INSUMOS O ELEMENTOS PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS DE ASEO (Aseo de campanas extractoras de cocina), PREPARACION Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y LAVANDERIA

Los servicios ofrecidos deben incluir los insumos, elementos, accesorios, herramientas y equipos para prestar el servicio de aseo (Aseo de campanas extractoras de cocina), preparación de alimentos, y lavandería tales como: escobas, cepillos, estopas, traperos, detergentes, bolsas desechables, desengrasantes industriales, bolsas para almacenar alimentos que requieren refrigeración y/o congelación, papel higiénico, guantes, entre otros requeridos para la prestación de un óptimo servicio a los funcionarios.

El/los contratista (s) seleccionado deberá (n) entregar al supervisor del contrato en un tiempo no mayor a quince (15) días hábiles a la firma del acta de inicio, un listado por cada sede en el cual se identifiquen los insumos y los elementos de aseo, que utilizarán mensualmente para mantener en óptimo estado de atención, limpieza y pulcritud.

4.1 INSUMOS

- Los insumos o productos no podrán presentar fechas de vencimiento anteriores al uso de los mismos.
- En cada unidad operativa se deberá mantener las fichas técnicas de los químicos utilizados y en caso de realizarse algún cambio en estos por concentración, marca u otra razón, se deberá enviar copia de la nueva ficha técnica.
- Cumplir con la normatividad para productos de limpieza y desinfección
- Todos los productos, elementos e insumos que deba utilizar el contratista seleccionado deben entregarse debidamente sellados.
- No se podrán alterar las calidades de los productos ni podrán mezclarse con otros de manera que la calidad se vea afectada y deberán ser suministrados y dar el uso adecuado conforme a lo descrito en el plan de saneamiento básico establecido por la Secretaría De Integración Social.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20250326-221437-334587-80901571
2025-03-26T22:46:03-05:00 - Pagina 42 de 50

- El contratista seleccionado deberá incluir para la prestación de dicho servicio el suministro de los insumos biodegradables y desechables, equipos, utensilios y demás elementos propios para el servicio de aseo, teniendo en cuenta que los insumos empleados estén de acuerdo con la normatividad del INVIMA.
- Además, el (los) contratista (s) seleccionado (s) deberá (n) utilizar insumos biodegradables y que se ajusten a los propósitos del plan de Gestión Ambiental del Distrito, adoptado mediante Decreto 456 de 2008. Por el cual se reforma el Plan de Gestión Ambiental del Distrito Capital y se dictan otras disposiciones.

4.2 INSUMOS DE ASEO MINIMOS REQUERIDOS

4.3 INSUMOS DE ASEO MESUALES MÍNIMOS REQUERIDOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE PREPARACIÓN, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y LIMPIEZA DE CAMPANAS

Los insumos de aseo mensuales mínimos requeridos para la adecuada y correcta prestación del servicio de preparación, manipulación de alimentos y limpieza de campanas se encuentran a continuación y serán verificados mensualmente por el apoyo a la supervisión designado:

INSUMOS DE ASEO MESUALES MÍNIMOS REQUERIDOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE PREPARACIÓN, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y LIMPIEZA DE CAMPANAS					
PRODUCTO	**UNIDAD**	**ENTREGA PERIODICIDAD**	**CANTIDADES GRUPO 1**	**CANTIDADES GRUPO 2**	**TOTAL**
ATOMIZADOR PISTOLA LARGO	UNIDAD	Cada 2 meses	193	193	386
HARAGAN	UNIDAD	Cada 6 meses	35	36	71
BALDE 12 LITROS	LITROS	Cada 6 meses	55	70	125
BITACORAS	UNIDAD	Cada 3 meses	115	100	215
BLANQUEADOR * 20 LITROS	LITROS	Mensual	50	60	110
BLANQUEADOR * 3000 CC	CC	Mensual	340	360	700
BOLSA BLANCA 90*100 X 20 UNIDADES	UNIDAD	Mensual	460	680	1140
BOLSA NEGRA 90*100 X 20 UNIDADES	UNIDAD	Mensual	5700	4900	10600
BOLSA TRANSPARENTE ORIGINAL 50*60	UNIDAD	Mensual	15866	17470	33336
BOLSA VERDE 90*100 X PAQ. X 20 UNIDADES	UNIDAD	Mensual	150	60	210
BRIKET/ENCENDEDOR	UNIDAD	Mensual	200	250	450
CEPILLO DE MANO TIPO PLANCHA	UNIDAD	Mensual	200	200	400
CINTA TRANSPARENTE x 100 mts	UNIDAD	Mensual	150	200	350
DESENGRASANTE INDUSTRIAL*3000 CC	CC	Mensual	150	160	310
DESENGRASANTE INDUSTRIAL*20 LITROS	LITROS	Mensual	30	30	60
ESCOBA DURA C/P	UNIDAD	Cada 2 meses	150	150	300

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20250326-221437-334587-80901571
2025-03-26T22:46:03-05:00 - Pagina 43 de 50

INSUMOS DE ASEO MESUALES MÍNIMOS REQUERIDOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE PREPARACIÓN, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y LIMPIEZA DE CAMPANAS					
PRODUCTO	**UNIDAD**	**ENTREGA PERIODICIDAD**	**CANTIDADES GRUPO 1**	**CANTIDADES GRUPO 2**	**TOTAL**
ESCOBA SUAVE C/P MANGO PLASTICO AMARILLO	UNIDAD	Cada 2 meses	150	150	300
ESPONJA DE ALAMBRE	UNIDAD	Mensual	1500	1600	3100
ESPONJILLA DE BRILLO FINO	UNIDAD	Mensual	2000	2100	4100
FIBRA ABRASIVA VERDE	UNIDAD	Mensual	1500	1700	3200
GUANTE DOMESTICO T.8 AMARILLO	UNIDAD	Mensual	450	390	840
GUANTE DOMESTICO T.9 AMARILLO	UNIDAD	Mensual	100	100	200
GUANTE DOMESTICO T.9 ROJO	UNIDAD	Cada 2 meses	100	100	200
GUANTE INDUSTRIAL C 35 NEGRO No.8	UNIDAD	Cada 2 meses	240	250	490
GUANTE INDUSTRIAL C 35 NEGRO No.9	UNIDAD	Cada 2 meses	100	100	200
JABON ANTIBACTERIAL PARA MANOS * 4000CC	CC	Cada 2 meses	30	45	75
JABON BARRA AZUL REY	UNIDAD	Mensual	300	390	690
JABON DETERGENTE POLVO SIN AROMA 500GR	500 GRM	Mensual	180	200	380
JABON LIQUIDO LAVALOZA *3000 CC	CC	Mensual	400	450	850
JABON LIQUIDO LAVALOZA *20 LITROS	LITROS	Mensual	15	15	30
LIMPION DE TOALLA EN TELA BLANCA 45*50	UNIDAD 45*50	Mensual	495	495	990
PAÑO ABSORBENTE	UNIDAD	Mensual	467	487	954
PAPEL VINIPEL* 1500 MTS	UNIDAD	Mensual	15	15	30
PAPEL VINIPEL* 500 MTS	UNIDAD	Mensual	10	10	20
PAPEL VINIPEL* 200 MTS	UNIDAD	Mensual	10	10	20
RECOGEDOR PLASTICO	UNIDAD	Cada 6 meses	193	195	388
TOALLA MANOS Z NATURAL KIMBERLY 150 UNID	UNIDAD	Cada 2 meses	198	195	393
TRAPERO T COPA REF 800 MANGO PLASTICO	UNIDAD	Mensual	193	128	321

*Las cantidades solicitadas pueden aumentar o disminuir según las necesidades del servicio.

NOTA: La verificación de las cantidades de los insumos entregadas se realizará con las remisiones firmadas por el responsable de la Unidad Operativa y el operario de manipulación de alimentos.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20250326-221437-334587-80901571
2025-03-26T22:46:03-05:00 - Pagina 44 de 50

4.4 INSUMOS DE ASEO MENSUALES MÍNIMOS REQUERIDOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE LAVANDERÍA

Los insumos de aseo mensuales mínimos requeridos para la adecuada y correcta prestación del servicio lavandería se encuentran a continuación:

INSUMOS DE ASEO MENSUALES MÍNIMOS REQUERIDOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE LAVANDERÍA					
PRODUCTO	**UNIDAD**	**ENTREGA PERIODICIDAD**	**CANTIDADES GRUPO 1**	**CANTIDADES GRUPO 2**	**TOTAL**
BALDE 12 LITROS	*UNIDAD*	Mensual	10	15	25
BITACORAS	*UNIDAD*	Mensual	10	15	25
BLANQUEADOR * 20 LITROS	*LITROS*	Mensual	10	10	20
BLANQUEADOR * 3000	*CC*	Mensual	50	60	110
BOLSA ROJA 90*100 X 20 UNIDADES	*UNIDAD*	Mensual	55	65	120
CREOLINA *3000CC	*CC*	Mensual	10	15	25
DESENGRASANTE INDUSTRIAL *3000CC	*CC*	Mensual	20	25	45
DESENGRASANTE INDUSTRIAL*20 LITROS	*LITROS*	Mensual	10	15	25
ESCOBA DURA C/P	*UNIDAD*	Mensual	10	15	25
ESCOBA SUAVE C/P MANGO PLASTICO AMARILLO	*UNIDAD*	Mensual	10	15	25
GUANTE DOMESTICO T.8 AMARILLO	*UNIDAD*	Mensual	10	15	25
GUANTE DOMESTICO T.9 AMARILLO	*UNIDAD*	Mensual	10	15	25
GUANTE DOMESTICO T.9 ROJO	*UNIDAD*	Mensual	10	15	25
GUANTE INDUSTRIAL C 35 NEGRO No.8	*UNIDAD*	Mensual	15	20	35
GUANTE INDUSTRIAL C 35 NEGRO No.9	*UNIDAD*	Mensual	15	20	35
JABON BARRA AZUL REY	*UNIDAD*	Mensual	50	55	105
JABON DETERGENTE POLVO SIN AROMA 500GR	*500 GRM*	Mensual	30	35	65
JABON LIQUIDO LAVAROPA *3000CC	*CC*	Mensual	5	10	15
JABON LIQUIDO LAVAROPA *20 LITROS	*LITROS*	Mensual	8	15	23
LIMPION DE TOALLA EN TELA BLANCA 45*50	UNIDAD 45*50	Mensual	15	20	35
RECOGEDOR PLASTICO	*UNIDAD*	Mensual	10	15	25
TRAPERO TIPO COPA REF 800 CON MANGO PLASTICO	*UNIDAD*	Mensual	10	15	25
VARSOL * 20 LITROS	*LITROS*	Mensual	6	7	13
VARSOL * 3000 CC	*CC*	Mensual	2	4	6

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20250326-221437-334587-80901571
2025-03-26T22:46:03-05:00 - Pagina 45 de 50

*Las cantidades solicitadas pueden aumentar o disminuir según las necesidades del servicio.

NOTA: la entrega de los insumos de aseo mensuales mínimos requeridos será verificado por el Supervisor del Contrato o a quien delegue su función, mediante la entrega de remisiones de entrega previa firma por el coordinador de la unidad operativa en los cinco primeros días de cada mes.

Las cantidades de los insumos de aseo anteriormente descritos, pueden aumentar o disminuir según las necesidades de las unidades operativas donde se preste el servicio de alimentación y preparación de alimentos.

5. EQUIPOS DE COMUNICACIONES

Se le deberá asignar a cada uno de los supervisores de la empresa contratista una línea con minutos y datos suficientes para mantener contacto directo con los supervisores y coordinadores.

Es de aclarar que el personal de manipulación, preparación de alimentos, servicio de lavandería y aseo de campanas, NO podrán hacer uso de los equipos celulares durante su servicio, ya que estos representan una fuente de contaminación.

El contratista deberá entregar al supervisor del contrato designado por la Secretaría un (1) teléfono celular de gama alta con minutos y datos ilimitados y como mínimo las siguientes características técnicas: memoria interna de 256 GB, memoria RAM 8GB, cámara 70 Mpx y una (1) Tablet de gama media alta para utilizar en las visitas de supervisión y registrar de manera Online los formatos. Dicha Tablet deben tener con mínimo las siguientes características técnicas: memoria interna de 256 GB, memoria RAM 8GB, cámara 15 Mpx por grupo, con el fin de mantener contacto permanente con el coordinador, supervisores y demás personal del contratista.

Nota: El valor de los equipos, planes y demás servicios que se requieran para el correcto funcionamiento estará a cargo del contratista.

6. PLAN INTEGRAL DE LOS SERVICIOS

El (los) contratista (s) seleccionado (s) al (los) que se le (s) adjudique el contrato deberá presentar en un tiempo no mayor a cinco (5) días hábiles de firmada el acta de inicio, el Plan Integral de Servicios el cual debe contener una descripción completa de los servicios de aseo, preparación de alimentos y lavandería.

El Plan Integral de los Servicios debe ser acorde con los requerimientos solicitados y a las visitas efectuadas a las instalaciones en las cuales se prestará el servicio.

El plan integral de los Servicios Requeridos debe contener como mínimo lo siguiente:

1. Organización del contratista.
2. Metodología, procedimientos y control para prestar los servicios de: a) Aseo (Aseo de campanas extractoras de cocina), b) preparación de los alimentos c) lavandería o lavado de ropa.
3. Procedimiento interno del contratista para atender las reclamaciones de la Secretaría.
4. Políticas de selección y administración del Recurso Humano.
5. Descripción de los uniformes que usará el personal durante la ejecución del contrato.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20250326-221437-334587-80901571
2025-03-26T22:46:03-05:00 - Pagina 46 de 50

6. Plan de Contingencia General en caso de siniestros o accidentes de trabajo y reemplazos en caso de calamidades domésticas o de salud del personal –operarios/as, permisos y horas de almuerzo de estos.
7. Políticas, inducción y programa de capacitación del Recurso Humano. Durante la ejecución del contrato la SECRETARÍA sugiere teniendo en cuenta los oficios y las características de la población usuaria, que se capacite al personal vinculado para el desarrollo del contrato en los siguientes temas:

    a. Relaciones interpersonales
    b. Manejo de equipos electrodomésticos, gasodomésticos y línea blanca.
    c. Atención al público
    d. Preparación de Dietas Terapéuticas.
    e. Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
    f. Control de Temperaturas.
    g. Almacenamiento de alimentos.
    h. Manipulación de alimentos y basuras
    i. Manipulación productos
    j. Manipulación de equipos
    k. Procedimiento Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales, documentos y formatos relacionados.
    l. Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos.
    m. Técnicas de aseo, lavandería y servicio a la buena mesa.
    n. Manejo de desechos y residuos sólidos y separación en la fuente de material reciclable.
    o. Plan de saneamiento (programa de limpieza y desinfección, programa de control de plagas, programa de manejo de desechos sólidos y abastecimiento o suministro de agua potable).
    p. Diligenciamiento de formatos de control de existencias.

8. Manejo de desechos y residuos sólidos (orgánicos, no orgánicos, etc.) para lo cual, deberán tenerse en cuenta las disposiciones del Acuerdo Distrital 114 de 2003, Acuerdo 287 de 2007 y Decreto Distrital 400 de 2004, donde se definen los comportamientos que previenen la contaminación con residuos sólidos o líquidos y determina, entre otras conductas y actitudes provechosas: "utilizar los recipientes y bolsas adecuados para la entrega y recolección de los residuos sólidos, de acuerdo con su naturaleza y lo ordenado por la reglamentación pertinente". Así mismo, el contratista deberá tener en cuenta el Decreto Distrital 400 del 2004 y demás normas que regulen la materia, y deberá adoptar las medidas e implementar las acciones tendientes a la efectiva separación en la fuente, a la adecuada clasificación y al correcto almacenamiento para su posterior recolección, para ello es de vital importancia implementar la norma Icontec GTC - 24. En las instituciones como renacer, la María, albergue bello horizonte, CURNN y bosque popular, además dar cumplimiento al decreto 351 de 2014 por el cual se reglamenta la gestión integral de los residuos hospitalarios y similares.

El cumplimiento de todos los puntos desarrollados en el plan integral se verificará durante la ejecución del contrato. Así mismo, el contenido de estos podrá ser ajustado de común acuerdo entre el contratista y el supervisor designado por la Secretaría para una mejor prestación del servicio.

7. DOMINICALES Y FESTIVOS

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20250326-221437-334587-80901571
2025-03-26T22:46:03-05:00 - Pagina 47 de 50

De acuerdo con las condiciones técnicas de operación en las Unidades Operativas de los diferentes proyectos, el contratista deberá prestar el servicio de manipulación, preparación de alimentos y lavandería de manera ininterrumpida, y se verá obligado a remunerar el valor correspondiente a los dominicales y festivos a sus trabajadores, así como lo señala el Código Sustantivo del Trabajo en el artículo 179 y sin exceder las horas de trabajo permitidas a la semana. Adicionalmente el contratista deberá asumir el costo de las horas extras diurnas, horas extras nocturnas, horas extras dominicales y festivos, recargos nocturnos dominicales y festivos, en los casos y situaciones que así lo requiera la SDIS.

A continuación se relacionan las unidades operativas y cantidad de operarias (os) que prestaran servicio de manipulación de alimentos y lavandería en horarios dominicales y festivos:

GRUPO 1:

LOCALIDAD	NOMBRE_UNIDAD_OPERATIVA	CANTIDAD OPERARIOS MANIPULACION	CANTIDAD OPERARIOS LAVANDERIA
SANTA FE	CENTRO ABRAZAR	3	0
KENNEDY	CENTRO AMAR CORABASTOS	4	0
ENGATIVA	CP JAIRO ANIBAL NIÑO	2	1
ENGATIVA	CPCP CAMILO TORRES	2	1
ENGATIVA	CIP RENACER	10	6
ENGATIVA	COMUNIDAD DE VIDA EL BOSQUE POPULAR	12	7
ENGATIVA	COMUNIDAD DE VIDA EL CAMINO	8	2
MARTIRES	CURNN CENTRO UNICO DE RECEPCION DE NIÑOS NIÑAS Y ADOLESCENTES	11	5
MARTIRES	HOGAR DE PASO MARTIRES	8	2
MARTIRES	AUTOCUIDADO LIBERIA	2	0
MARTIRES	CENTRO AMAR MARTIRES 2	3	0
TOTAL OPERARIAS (OS)		65	24

GRUPO 2:

LOCALIDAD	NOMBRE_UNIDAD_OPERATIVA	CANTIDAD OPERARISOS LAVANDERIA	CANTIDAD OPERARISOS MANIPULACION
PTE ARANDA	HOGAR DE PASO DIA Y HOGAR DE PASO NOCHE BAKATA	2	12
PTE ARANDA	CENTRO DE DESARROLLO INTEGRAL (CEDIDPV)	2	7
PTE ARANDA	CPCP ALVARO LOPEZ PARDO	1	2
PTE ARANDA	CPCP ANTONIA SANTOS	1	2
SAN CRISTOBAL	CENTRO DE PROTECCION SOCIAL BELLO HORIZONTE	5	6
SAN CRISTOBAL	CENTRO DE ATENCIÓN HABITANTES DE CALLE BALCANES	2	8

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20250326-221437-334587-80901571
2025-03-26T22:46:03-05:00 - Pagina 48 de 50

SAN CRISTOBAL	CENTRO PROTECCION CP LA MARIA	3	11
TOTAL OPERARIAS (OS)		16	48

Nota: Las cantidades de operarios de manipulación de alimentos, operarios de lavandería y unidades operativas para Grupo 1 y Grupo 2 donde se presta el servicio de dominicales y festivos, podrá aumentar y disminuir de acuerdo a la necesidad de la Secretaria de Integración Social.

OSCAR ENRIQUE POLO MEZA
ASESOR OFICINA DE APOYO LOGÍSTICO.

Elaboró: Aspectos Técnicos – Daniel Calderon Poveda - Contratista Apoyo Logístico

Revisó: Paola Fernanda Beltran Rueda – Abogado Apoyo Logístico SAF SDIS.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20250326-221437-334587-80901571
2025-03-26T22:46:03-05:00 - Pagina 49 de 50

REGISTRO DE FIRMAS ELECTRONICAS

1_ANEXO_TECNICO_MANIPU_ALIMENTOS_20-3-25

SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL

gestionado por: azsign.com.co

Id Acuerdo: 20250326-221437-334587-80901571

Estado: Finalizado

Creación: 2025-03-26 22:14:37

Finalización: 2025-03-26 22:46:02

Escanee el código para verificación

Aprobación: Oscar Enrique Polo Meza

Oscar Enrique Polo Meza
1079912534
opolo@sdis.gov.co
Asesor apoyo logístico
Sdis

Revisión: Paola Fernanda Beltran Rueda

Paola Fernanda Beltran Rueda
1071162851
pbeltran@sdis.gov.co
Abogada Contratista
Secretaría Distrital de Integración Social

Elaboración: Daniel Calderon Poveda

Daniel Calderón Poveda
80774631
dcalderonp@sdis.gov.co
Contratista Subdirección Administrativa y Financiera
Secretaria de Integración Social

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20250326-221437-334587-80901571
2025-03-26T22:46:03-05:00 - Pagina 50 de 50

REPORTE DE TRAZABILIDAD

1_ANEXO_TECNICO_MANIPU_ALIMENTOS_20-3-25

SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL

gestionado por: azsign.com.co

Id Acuerdo: 20250326-221437-334587-80901571

Creación: 2025-03-26 22:14:37

Estado: Finalizado

Finalización: 2025-03-26 22:46:02

Escanee el código para verificación

TRAMITE	PARTICIPANTE	ESTADO	ENVIO, LECTURA Y RESPUESTA
Elaboración	Daniel Calderón Poveda dcalderonp@sdis.gov.co Contratista Subdirección Administrativa Secretaria de Integración Social	Aprobado	Env.: 2025-03-26 22:15:02 Lec.: 2025-03-26 22:16:29 Res.: 2025-03-26 22:16:33 IP Res.: 186.29.35.34
Revisión	Paola Fernanda Beltran Rueda pbeltran@sdis.gov.co Abogada Contratista Secretaría Distrital de Integración Soci	Aprobado	Env.: 2025-03-26 22:16:33 Lec.: 2025-03-26 22:44:34 Res.: 2025-03-26 22:44:36 IP Res.: 190.24.121.108
Aprobación	Oscar Enrique Polo Meza opolo@sdis.gov.co Asesor apoyo logístico Sdis	Aprobado	Env.: 2025-03-26 22:44:36 Lec.: 2025-03-26 22:45:39 Res.: 2025-03-26 22:46:02 IP Res.: 186.154.35.171