ANEXO 1 – ESPECIFICACIONES TECNICAS

Condiciones Técnicas Mínimas

Deberán realizarse entrega de alimentos perecederos y no perecederos para la atención integral de los adultos mayores así:

Población adultos mayores a atender aproximadamente: 9.000

- Entregas cada quince (15) días calendarios en los centros de vida, cada entrega para el consumo en diez (10) días hábiles de alimentos. El Distrito cuenta con treinta (30) centros de vida, con una población de **3237 adultos mayores atendidos**.
- Para los grupos organizados serán un (1) paquete alimentario al mes para que elaboren un (1) almuerzo una vez a la semana y un (1) refrigerio reforzado (cada vez que se reúnan), teniendo en cuenta que serían en total cuatro (4) almuerzos y cuatro (4) refrigerios mensuales. El Distrito cuenta con ciento trece (113) grupos organizados, cada uno de ellos conformados por 51 adultos mayores, para una población de **5.763 adultos mayores atendidos.**

Características de Calidad e Inocuidad de los Componentes Alimenticios

Los alimentos y materias primas que integran los complementos alimentarios para el suministro del Programa de Adulto Mayor para los Centros de Vida y Grupos Organizados, deben cumplir con las condiciones de calidad e inocuidad que reduzcan riesgos biológicos, químicos y físicos, y adicionalmente logren el aporte de energía y nutrientes definidos por cada tipo de complemento, cumpliendo así los parámetros de inocuidad del alimento y de su proceso de elaboración con el fin de prevenir las posibles enfermedades que puedan transmitir por su inadecuada manipulación. Tales condiciones se deben garantizar hasta su consumo, para lo cual es necesario cumplir con los requisitos exigidos por la normatividad sanitaria vigente.

Para el buen desarrollo de la operación del Programa, quien opere el servicio deberá contar con el acta de inspección sanitaria expedida por la autoridad sanitaria competente de la Entidad Territorial en salud, para el caso de Cartagena de Indias el Departamento Administrativo Distrital de Salud DADIS, en el que se encuentren ubicados aquellos sitios de almacenamiento de alimentos, de su ensamble o producción, y que según el plan de acopio o distribución del operador y/o proveedor, sean requeridas; en este documento debe constar el concepto sanitario favorable o favorable con observaciones, el que deberá mantenerse durante todo el tiempo de ejecución del Programa.

Así mismo se deberá dar cumplimiento a lo establecido en la circular externa INVIMA No DAB 400-0201-17 y anexos. “Orientación de los requisitos sanitarios que deben cumplir los fabricantes, procesadores, envasadores, bodegas de almacenamiento, transportadores, distribuidores y comercializadores de alimentos y bebidas para ser proveedores de alimentos y bebidas de los programas sociales”.

Recepción de Productos y Materias Primas

El operador debe dar cumplimiento a la reglamentación sanitaria vigente, especialmente al contenido de las Resoluciones 2674 de 2013 y 5109 de 2005, garantizando en todo momento la calidad sensorial, nutricional, e inocuidad de los alimentos elaborados y/o suministrados. Es claro que deben ser rechazadas materias primas y demás alimentos e insumos en cualquiera de las etapas de la cadena productiva cuando se presente(n) alguna (s) de las siguiente(s) causas:

- **Almacenamiento y Conservación**

A continuación, se describen los requisitos más relevantes y que se encuentran definidos por el Programa de Alimentación Adulto Mayor, adecuándose al marco del Decreto 019 de 2012 y la Resolución 2674 de 2013, que deben ser cumplidas, así como todo el contenido del Capítulo VII Almacenamiento, distribución, transporte y comercialización de alimentos y materias primas para alimentos de la Resolución anteriormente descrita.

- **Transporte:**

- El transporte de materias primas debe garantizar que los alimentos conserven su calidad e inocuidad, el manejo de temperaturas acorde con la naturaleza de los productos, así como las condiciones sanitarias, según lo establecido en las Resolución 2505 de 2004 de Mintransporte y Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que las sustituyan y/o modifiquen.
- Los vehículos transportadores de alimentos deben tener concepto higiénico sanitario vigente FAVORABLE, expedido por la autoridad sanitaria competente.
- Se debe garantizar el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias en el área de cargue y despacho de productos ensamblados.

- Los vehículos transportadores deben ser de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y estos deben estar en recipientes o canastillas de material sanitario.
- Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.
- El personal que transporte alimentos deberá cumplir con las especificaciones técnicas y normativas para su manipulación.
- Se requiere realizar el registro de la hora de despacho del vehículo encargado de la entrega de los complementos alimentarios, la placa de este, así como la identificación del personal manipulador, como parte de la bitácora correspondiente.

- **Fase de Alistamiento**

Son las actividades y tareas que debe cumplir la ESAL una vez se perfeccione el contrato y hasta el inicio de la operación; el plazo para su cumplimiento será **de cinco (5) días calendario** contados a partir del día siguiente a la celebración del contrato.

La ESAL hará presencia en la Secretaría de Participación y Desarrollo Social de Cartagena de Indias con el supervisor del convenio o quien se designe para determinar el cronograma de actividades, estrategias y acciones necesarias para el cumplimiento del programa en todos los Centros de Vida y Grupos Organizados priorizados y beneficiarias del programa de alimentación previamente focalizados. En esta reunión se levantará un acta detallada y descriptiva de las actividades a ejecutar antes del envío de los alimentos a las CDV Y GO, verificando que todas estas cuenten con los requisitos previos de fumigación, mantenimiento, limpieza, desinfección y demás acciones preoperativas.

Lo anterior se realizará con el objetivo de minimizar errores, inicios desorganizados que generen retrasos en las entregas de los alimentos, garantizando la optimización del proceso.

Aspectos Técnicos

Los alimentos que componen la minuta de los ciclos alimentarios, deben cumplir con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente y las relacionadas con alimentación y nutrición, de igual forma estos alimentos deben ser de excelente calidad, cumplir con buenas prácticas de manufactura y condiciones sanitarias requeridas para las áreas de recepción, selección, clasificación, almacenamiento (temporal), ensamblaje y distribución de los alimentos, de tal forma que permita garantizar su inocuidad.

La población beneficiaria perteneciente a centros de vida y grupos organizados en cada una de las entregas estimadas a atender es 9.000 adultos mayores. La cantidad de adultos mayores que se encuentran inscritos en los grupos organizados y centros de vida se referencian a continuación:

NÚMERO TOTAL DE ADULTOS MAYORES	
CENTROS DE VIDA	3.237
GRUPOS ORGANIZADOS	5.763
TOTAL ADULTOS MAYORES	**9.000**

- **CENTROS DE VIDA DEL DISTRITO DE CARTAGENA**

	CENTRO DE VIDA
1	ARROYO GRANDE
2	BAYUNCA
3	BELLAVISTA
4	BOCACHICA
5	BOQUILLA
6	CALAMARES
7	CANDELARIA

8	CAÑO DE ORO
9	CARACOLES
10	CESAR FLOREZ
11	CHIQUINQUIRA
12	CIUDADELA 2000
13	ESPERANZA
14	ISLA FUERTE
15	LA REINA
16	NUEVO BOSQUE
17	NUEVO PARAISO
18	PALMERAS
19	PASACABALLOS
20	PIEDRA DE BOLIVAR
21	PONTEZUELA
22	POZON
23	RICAURTE
24	SAN FRANCISCO
25	SAN ISIDRO
26	SANTA ANA
27	SOCORRO
28	TANCON
29	TERNERA
30	ZAPATERO

- **ESPECIFICACIONES DE LA ENTREGA DE ALIMENTOS**

Los productos perecederos y no perecederos deberán ser suministrados tanto a los Centros de Vida como a los Grupos Organizados, teniendo en cuenta el ciclo de minuta elaborado por el Distrito para diez (10) días en la modalidad refrigerios reforzados y almuerzos preparados en sitio en los Centros de Vida. Se aclara que:

- Los adultos mayores de los centros de vida recibirán sus alimentos durante 10 días hábiles, que corresponden a dos semanas (5 días hábiles cada semana), pero la ESAL deberá hacer las entregas cada 15 días calendario. Como el ciclo es de 10 días (2 semanas hábiles) este se compone de dos menús de alimentos (uno para los 5 primeros días, que corresponde a la primera semana y otro para los 5 siguientes días, correspondiente a la segunda semana del ciclo).
- Un ciclo está compuesto por 2 semanas hábiles (10 días) pero cada semana hábil tendrá su respectivo menú para cada uno de los días.
- Para los grupos organizados se entregarán paquetes alimentarios una (1) vez al mes de acuerdo con lo consignado en los menús para grupos organizados. Ellos se encargarán de elaborar un almuerzo una vez a la semana y un refrigerio reforzado (cada vez que se reúnan), teniendo en cuenta que serían en total cuatro (4) almuerzos y cuatro (4) refrigerios mensuales.

NOTA: TODOS LOS ALIMENTOS ENTREGADOS POR EL OPERADOR DEBERÁN SER VERIFICADOS POR EL SUPERVISOR DEL CONVENIO Y EL EQUIPO DE APOYO DE LA SECRETARIA DE PARTICIPACIÓN Y DESARROLLO SOCIAL.

- **CICLOS DE MENÚS PARA LOS CENTRO DE VIDA (MODALIDAD REFRIGERIOS REFORZADOS Y ALMUERZOS PREPARADOS EN SITIO 2026).**

CICLO DE MENU CENTROS DE VIDA					
SEMANA 1 (MIERCOLES) MENÚ Nº 1					
TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o ccv	PESO NETO gr o cc	RACION SERVIDA
REFRIGERIO REFORZADO	ARROZ CON LECHE	LECHE DE VACA, DESCREMADA, EN POLVO	29	29	250 cc
		ARROZ BLANCO, CRUDO, ENTERO	14	14	
		AZÚCAR, BLANCO	14	14	
		CANELA	0,3	0,3	
	QUESO EN PORCION	QUESO CAMPESINO	50	50	50 gr
	PAN DE QUESO	PAN DE QUESO	70	70	UNIDAD
		MANTEQUILLA, SIN SAL	5	5	5 GRS
	BANANO	BANANO COMUN, MADURO, PULPA	190	160	1 UNIDAD
ALMUERZO	CERDO ENCEBOLLADO	LOMO DE CERDO	150	140	100 GR
		CEBOLLA ROJA	25	20	
		AJO	1	1	
		SAL	1	1	
		FINAS HIERBAS	0,2	0,2	
		ACEITE, REFINADO, DE GIRASOL	5	5	
	ARROZ DE COCO	ARROZ BLANCO, CRUDO, ENTERO	70	70	120 - 140 GRS
		COCO, MADURO, PULPA	50	30	
		PANELA	4	4	
		SAL	1	1	
	ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y CEBOLLA	LECHUGA COMUN	34	25	70 GR
		ZANAHORIA, CRUDA	34	25	
		CEBOLLA ROJA	32	25	
	SOPAS DE LENTEJAS	LENTEJAS	20	20	240 CC
		CEBOLLA ROJA	10	8	
		CILANTRO, HOJAS	2,3	2,3	
		APIO, TALLO, CRUDO	5	4	
		ZANAHORIA, CRUDA	20	18	
		PAPA COMUN, CON CASCARA, CRUD	20	10	
		AJO	1	1	
	JUGO DE MELON	MELON	65	40	250 CC
		AZÚCAR, BLANCO	14	14	

SEMANA 1 (JUEVES) MENÚ Nº 2					
TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	RACION SERVIDA
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE AVENA CON LECHE	LECHE DE VACA, DESCREMADA, EN POLVO	29	29	250 cc
		AVENA EN HOJUELAS	14	14	
		AZÚCAR, BLANCO	5	5	
		CANELA	0,3	0,3	
	TORTILLA DE HUEVOS CON BERENJENA	HUEVO DE GALLINA TIPO A (55 GR)	80	75	75 GRS
		TOMATE, PULPA	2	2	
		CEBOLLA ROJA	2	2	
		BERENJENA, SIN CASCARA, CRUDO	30	26	
		ACEITE, REFINADO, DE GIRASOL	4	4	
	CABEZA DE GATO	PLATANO COLI, CRUDO	200	130	150 GRS
		CEBOLLA ROJA	5	4	
		MANTEQUILLA, SIN SAL	2	2	
	PATILLA	PATILLA	250	150	150 GRS
ALMUERZO	FILETES DE PECHUGA EN SALSA CRIOLLA	PECHUGA DE POLLO CON PIEL SIN MARINAR	180	130	100 GRS
		TOMATE, PULPA	7	5	
		CEBOLLA ROJA	7	5	
		AJÍ PIMIENTO ROJO	6	4	
		AJO	1	1	
		FINAS HIERBAS	0,2	0,2	
		VINAGRE	0,5	0,5	
		ACEITE, REFINADO, DE GIRASOL	3	3	
	ARROZ DE FIDEOS	ARROZ BLANCO, CRUDO, ENTERO	70	70	150 GRS
		ACEITE, REFINADO, DE GIRASOL	5	5	
		AJO	2	2	
		TOMATE, PULPA	10	8	
		CEBOLLA ROJA	10	8	
		ACEITE, REFINADO, DE GIRASOL	5	5	
		PASTA ALIMENTICIA	9	9	
		SAL	1	1	
	VEGETALES SALTEADOS	CEBOLLA BLANCA	32	25	150 GRS
		BROCOLI	150	140	
		ZANAHORIA, CRUDA	15	13	
	TAJADAS DE PLATANO AMARILLO	PLATANO HARTON, CRUDO	100	90	70 GRS
		ACEITE, REFINADO, DE GIRASOL	3	3	
	AGUA DE PANELA CON LIMON	PANELA	14	14	250 cc
		LIMÓN, PULPA	22,5	22,5	

		SEMANA 1 (VIERNES) MENU 3			
TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	RACION SERVIDA
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE HARINA DE TRIGO CON LECHE	LECHE DE VACA, DESCREMADA, EN POLVO	29	29	250 cc
		CANELA	0,3	0,3	
		HARINA DE TRIGO, DE PRIMERA	14	14	
		AZÚCAR, BLANCO	14	14	
	QUESO	QUESO CAMPESINO	50	50	50 GRS
	PAPA HERVIDA CON MANTEQUILLA	PAPA	90	80	80 GR
		MANTEQUILLA, SIN SAL	2	2	2 GRS
	NARANJA	NARANJA	160	150	1 UNIDAD
ALMUERZO	PESCADO EN POSTA (SIERRA)	SIERRA EN POSTA	100	100	90 GR
		ACEITE, REFINADO, DE GIRASOL	5	5	
		AJO	1	1	
		SAL	1	1	
	ARROZ DE CEBOLLA	ARROZ BLANCO, CRUDO, ENTERO	70	70	120 -140 GRS
		ACEITE, REFINADO, DE GIRASOL	5	5	
		CEBOLLA	10	8	
		SAL	1	1	
	ENSALADA DE PAPA, ZANAHORIA, CEBOLLA Y MAYONESA	PAPA COMUN, CON CASCARA, CRUDO	80	70	140 GRS
		ZANAHORIA, CRUDA	50	37,5	
		REMOLACHA	50	40	
		CEBOLLA ROJA	5	4	
		MAYONESA, CON SAL	3	3	
	JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	100	50	250 cc
		AZÚCAR, BLANCO	14	14	

		SEMANA 2 (LUNES) MENÚ Nº 4			
TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	RACION SERVIDA
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE MAIZENA CON LECHE	LECHE DE VACA, DESCREMADA, EN POLVO	29	29	250 cc
		FECULA DE MAIZ, PRECOCIDO, SECA	14	14	
		CANELA	0,3	0,3	
		AZÚCAR, BLANCO	14	14	
	HUEVOS REVUELTOS	HUEVO DE GALLINA TIPO A (55 GR)	80	75	75 GRS
		TOMATE, PULPA	2	2	
		CEBOLLA ROJA	2	2	
		ACEITE, REFINADO, DE GIRASOL	4	4	
		SAL	1	1	
	BOLLO DE HARINA DE MAIZ CON MANTEQUILLA	HARINA DE MAIZ AMARILLA	100	100	1 UNIDAD
		MANTEQUILLA, SIN SAL	2	2	2 GRS
	PAPAYA	PAPAYA, MADURO, PULPA	200	170	170 GRS
ALMUERZO	CARNE MOLIDA CON PAPA Y ZANAHORIA	CARNE DE RES MOLIDA, MASA DE FRENTE	150	140	100 GRS
		PAPA COMUN, CON CASCARA, CRUD	30	20	
		ZANAHORIA, CRUDA	8	6	
		CEBOLLA ROJA	8	6	
		ACEITE, REFINADO, DE GIRASOL	5	5	
		AJO	1	1	
		FINAS HIERBAS	0,2	0,2	
		VINAGRE	0,5	0,5	
	ARROZ PERLADO	ARROZ BLANCO, CRUDO, ENTERO	70	70	120 -140 GRS
		ACEITE, REFINADO, DE GIRASOL	5	5	
		SAL	1	1	
	ZARAGOZAS GUISADAS	FRIJOL ZARAGOZA	20	20	40 GRS
		CILANTRO, HOJAS	2,3	2,3	
		ZANAHORIA, CRUDA	5	3	
		TOMATE, PULPA	5	3	
		CEBOLLA ROJA	5	3	
		ACEITE, REFINADO, DE GIRASOL	3	3	
	ENSALADA DE LECHUGA, RABANO, TOMATE	LECHUGA COMUN	34	25	70 GRS
		RABANO	20	20	
		TOMATE	32	25	
	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	TOMATE DE ARBOL	60	45	250 cc
		AZUCAR BLANCO	14	14	

SEMANA 2 (MARTES) MENÚ Nº 5					
TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	RACION SERVIDA
REFRIGERIO REFORZADO	CAFÉ EN LECHE	LECHE DE VACA, DESCREMADA, EN POLVO	24	24	250 cc
		CAFÉ TOSTADO MOLIDO	5	5	
		AZÚCAR, BLANCO	7	7	
	QUESO EN PORCION	QUESO	32	32	32 GRS
	PLATANO AMARILLO HERVIDO	PLATANO AMARILLO	200	130	130 gr
	PIÑA	PIÑA, MADURO, PULPA	200	150	150 GRS
ALMUERZO	HIGADO ENCEBOLLADO	HIGADO DE RES	120	120	100 GRS
		CEBOLLA ROJA	30	25	
		ACEITE, REFINADO, DE GIRASOL	10	10	
		AJO	6	6	
		sal	0,5	0,5	
	ARROZ DE AJO	ARROZ BLANCO, CRUDO, ENTERO	70	70	120 - 140 GRS
		ACEITE, REFINADO, DE GIRASOL	5	5	
		AJO	8	8	
		SAL	1	1	
	PATACON	PLATANO	80	70	70 gr
		ACEITE, REFINADO, DE GIRASOL	5	5	
	ENSALADA ZANAHORIA, HABICHUELA Y CEBOILLA	ZANAHORIA, CRUDA	35	25	70 GRS
		HABICHUELA, CRUDA	35	30	
		CEBOLLA ROJA	25	20	
	JUGO DE GUAYABA	GUAYABA	14	14	250 CC
		AZUCAR	14	14	

SEMANA 2 (MIERCOLES) MENU Nº 6					
TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	RACION SERVIDA
REFRIGERIO REFORZADO	SORBETE DE ARROZ	LECHE DE VACA, DESCREMADA, EN POLVO	29	29	250 cc
		ARROZ BLANCO, CRUDO, ENTERO	15	15	
		AZÚCAR, BLANCO	14	14	
	POLLO SALTEADO CON VERDURAS	PECHUGA DE POLLO	100	80	90 GRS
		ZANAHORIA	2	2	
		CEBOLLA ROJA	2	2	
		PIMENTON VERDE	10	10	
		ACEITE, REFINADO, DE GIRASOL	4	4	
		AJO	1	1	
	PAPA HERVIDA	PAPA	200	160	160
	PATILLA	PATILLA, MADURO, PULPA	200	150	150 GR
ALMUERZO	CERDO EN BISTEC	LOMO DE CERDO	150	140	100 GRS
		CEBOLLA ROJA	5	4	
		TOMATE, PULPA	10	10	
		AJO	1	1	
		FINAS HIERBAS	0,2	0,2	
		ACEITE, REFINADO, DE GIRASOL	3	3	
	ARROZ DE AJI DULCE	ARROZ BLANCO, CRUDO, ENTERO	70	70	120 - 140 GRS
		ACEITE, REFINADO, DE GIRASOL	5	5	
		AJI DULCE	9	9	
		AJO	1	1	
		SAL	1	1	
	PLATANO MADURO COCIDO	PLATANO HARTON, CRUDO	80	70	70 GRS
	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CEBOLLA	PEPINO	40	30	70 GRS
		TOMATE	20	13	
		CEBOLLA ROJA	32	25	
	JUGO DE MORA	MORA	60	45	250 cc
		AZÚCAR, BLANCO	14	14	
	CREMA DE AHUYAMA	CEBOLLA JUNCA, TALLOS	10	9	240 CC
		AHUYAMA	50	50	
		AJÍ PIMIENTO ROJO	10	9	
		CILANTRO, HOJAS	2,3	2,3	
		APIO, TALLO, CRUDO	5	4	
		ZANAHORIA, CRUDA	15	13	
		PAPA CRIOLLA, CON CASCARA, COCI	20	10	
		AJO	1	1	
		ACEITE, REFINADO, DE GIRASOL	3	3	

SEMANA 2 (JUEVES) MENÚ Nº 7					
TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	RACION SERVIDA
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE AVENA CON LECHE	LECHE DE VACA, DESCREMADA, EN POLVO	29	29	250 cc
		AVENA EN HOJUELAS	14	14	
		CANELA	0,3	0,3	
		AZÚCAR, BLANCO	7	7	
	QUESO EN PORCION	QUESO CAMPESINO	50	50	50 GR
	GALLETAS CON MANTEQUILLA	GALLETAS, DE SODA	36	36	4 UNIDADES
		MANTEQUILLA, SIN SAL	5	5	
	MANDARINA	MANDARINA	100	90	1 UNIDAD
ALMUERZO	ARROZ PERLADO	ARROZ BLANCO, CRUDO, ENTERO	70	70	120 - 140 GRS
		SAL	1	1	
		ACEITE, REFINADO, DE GIRASOL	5	5	
	ENSALADA DE ZANAHORIA TOMATE Y CEBOLLA	ZANAHORIA	15	13	80 GRS
		CEBOLLA	32	25	
		TOMATE	10	8	
	SOPA CON PIERNA DE POLLO CON FIDEOS	PIERNA PERNIL	180	150	240 CC
		CEBOLLA JUNCA, TALLOS	10	9	
		PAPA	20	20	
		CEBOLLA ROJA	10	9	
		CILANTRO, HOJAS	2,3	2,3	
		APIO, TALLO, CRUDO	5	4	
		ZANAHORIA, CRUDA	15	13	
		AJO	1	1	
		VINAGRE	0,5	0,5	
		FINAS HIERBAS	0,3	0,3	
		FIDEO	9	9	
	JUGO DE PIÑA	PIÑA	100	65	250 cc
		AZÚCAR, BLANCO	16	16	

SEMANA 2 (VIERNES) MENÚ Nº 8					
TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	RACION SERVIDA
REFRIGERIO REFORZADO	CHOCOLATE CON LECHE	LECHE DE VACA, DESCREMADA, EN POLVO	29	29	250 cc
		CHOCOLATE EN BARRA	14	14	
		CANELA	0,3	0,3	
	TORTILLA DE HUEVO	HUEVO DE GALLINA TIPO A (55 GR)	80	75	75 GRS
		TOMATE, PULPA	5	4	
		CEBOLLA ROJA	5	4	
	PURÉ DE PAPA	LECHE DE VACA, DESCREMADA, EN	5	5	160 GRS
		PAPA COMUN, CON CASCARA, CRUD	200	160	
		MANTEQUILLA, SIN SAL	6	6	
	NARANJA	NARANJA	160	150	1 UNI
ALMUERZO	CARNE ESMECHADA	CARNE DE RES, ESPALDILLA	150	140	100 GRS
		CEBOLLA ROJA	5	4	
		TOMATE	10	8	
		ACEITE, REFINADO, DE GIRASOL	3	3	
		AJO	1	1	
		VINAGRE	0,5	0,5	
		FINAS HIERBAS	0,3	0,3	
	ARROZ DE ZANAHORIA	ARROZ BLANCO, CRUDO, ENTERO	70	70	120 - 140 GRS
		ZANAHORIA, CRUDA	15	12	
		ACEITE, REFINADO, DE GIRASOL	5	5	
		AJO	3	3	
		SAL	1	1	
	ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA	REMOLACHA	34	25	70 GRS
		ZANAHORIA	34	25	
		CEBOLLA BLANCA	32	25	
	JUGO DE LULO	LULO	100	65	250 cc
		AZÚCAR, BLANCO	16	16	

SEMANA 1 (LUNES) MENÚ Nº 9					
TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	RACION SERVIDA
REFRIGERIO REFORZADO	CAFÉ CON LECHE	LECHE DE VACA, DESCREMADA, EN POLVO	29	29	250 cc
		CAFÉ TOSTADO MOLIDO	5	5	
		AZÚCAR, BLANCO	7	7	
	QUESO EN PORCION	QUESO CAMPESINO	50	50	50 GR
	BOLLO DE HARINA DE MAIZ	HARINA DE MAIZ AMARILLA	100	100	100 GRS
	MANDARINA	MANDARINA, ZUMO	150	130	1 UNIDAD
ALMUERZO	PECHUGA GUISADA	PECHUGA DE POLLO CON PIEL SIN MARINAR	180	130	100 GRS
		TOMATE, PULPA	16	15	
		CEBOLLA ROJA	16	15	
		PIMIENTO ROJO	10	7	
		ZANAHORIA, CRUDA	6,4	5	
		VINAGRE	0,5	0,5	
		FINAS HIERBAS	0,3	0,3	
		AJO	1	1	
		ACEITE, REFINADO, DE GIRASOL	5	5	
	ARROZ PERLADO	ARROZ BLANCO, CRUDO, ENTERO	70	70	120 -140 GRS
		ACEITE, REFINADO, DE GIRASOL	11	5	
		SAL	1	1	
	PASTAS EN SALSA CRIOLLA	PASTA ALIMENTICIA	30	60	80 GRS
		TOMATE	32	25	
		CEBOLLA	32	25	
	VEGETALES SALTEADOS	REPOLLO	27,2	27,2	70 GRS
		CEBOLLA	27,2	27	
		ZANAHORIA, CRUDA	25,6	20	
	JUGO DE MARACUYA	MARACUYÁ, MADURO, PULPA	100	65	250 cc
		AZÚCAR, BLANCO	14	14	

SEMANA 1 (MARTES) MENÚ Nº 10					
TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	RACION SERVIDA
REFRIGERIO REFORZADO	SORBETE DE AVENA	LECHE DE VACA, DESCREMADA, EN POLVO	29	29	250 cc
		AVENA EN HOJUELA	5	5	
		CANELA	0,3	0,3	
		AZÚCAR, BLANCO	7	7	
	CARNE MOLIDA	CARNE DE RES MOLIDA, MASA DE FRENTE	120	110	85 GR
		TOMATE, PULPA	7	6	
		SAL	1	1	
		CEBOLLA ROJA	2	2	
	AREPITAS DE HARINA DE TRIGO	HARINA DE TRIGO	100	100	100 gr
		ACEITE, REFINADO, DE GIRASOL	11	11	
	PATILLA	PATILLA	250	150	150 GR
ALMUERZO	SALPICON DE ATUN	ATUN EN AGUA	167	100	100 GRS
		ZANAHORIA	7	5	
		CEBOLLA ROJA	7	5	
		AJÍ PIMIENTO ROJO	10	9	
		AJO	1	1	
		FINAS HIERBAS	0,3	0,3	
	ARROZ DE CEBOLLA	ARROZ BLANCO, CRUDO, ENTERO	70	70	120 - 140 GRS
		ACEITE, REFINADO, DE GIRASOL	5	5	
		CEBOLLA	50	40	
		SAL	1	1	
	CALDO DE VEGETALES	CEBOLLA JUNCA, TALLOS	10	9	250 CC
		AJÍ PIMIENTO ROJO	5	4	
		CILANTRO, HOJAS	2,3	2,3	
		APIO, TALLO, CRUDO	5	4	
		ZANAHORIA, CRUDA	15	13	
		AJO	1	1	
		SAL	1	1	
		PASTA ALIMENTICIA (fideo)	9	9	
		ACEITE, REFINADO, DE GIRASOL	3	3	
	MORA	MORA	60	45	250 cc
		AZUCAR	14	14	

- **CICLO DE MINUTAS MENSUAL PARA GRUPOS ORGANIZADOS 2026**

CICLO DE MENU GRUPOS ORGANIZADOS					
MENU N° 1					
TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	RACION SERVIDA
REFRIGERIO REFORZADO	ARROZ CON LECHE	LECHE DE VACA, DESCREMADA, EN POLVO	29	29	250 cc
		ARROZ BLANCO, CRUDO	14	14	
		AZÚCAR, BLANCO	14	14	
		CANELA	0,3	0,3	
	QUESO EN PORCION	QUESO costeño, pasteurizado, semiduro, semigraso	50	50	50 gr
	PAN DE QUESO	PAN DE QUESO	70	70	UNIDAD
		MANTEQUILLA, SIN SAL	5	5	5 GRS
	BANANO	BANANO COMUN, MADURO, PULPA	190	160	1 UNIDAD
ALMUERZO	CERDO ENCEBOLLADO	LOMO DE CERDO	150	140	100 GR
		CEBOLLA ROJA	25	20	
		AJO	1	1	
		SAL	1	1	
		FINAS HIERBAS	0,2	0,2	
		ACEITE, REFINADO, DE GIRASOL	5	5	
	ARROZ DE COCO	ARROZ BLANCO, CRUDO	70	70	120 - 140 GRS
		COCO, MADURO, PULPA	50	30	
		PANELA	4	4	
		SAL	1	1	
	ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y CEBOLLA	LECHUGA COMUN	34	25	70 GR
		ZANAHORIA, CRUDA	34	25	
		CEBOLLA ROJA	32	25	
	SOPAS DE LENTEJAS	LENTEJAS	20	20	240 CC
		CEBOLLA ROJA	10	8	
		CILANTRO, HOJAS	2,3	2,3	
		APIO, TALLO, CRUDO	5	4	
		ZANAHORIA, CRUDA	20	18	
		PAPA COMUN, CON CASCARA, CRUD	20	10	
		AJO	1	1	
	JUGO DE MELON	MELON	65	40	250 CC
		AZÚCAR, BLANCO	14	14	

MENU N° 2					
TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	RACION SERVIDA
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE MAIZENA CON LECHE	LECHE DE VACA, DESCREMADA, EN POLVO	29	29	250 cc
		FECULA DE MAIZ, PRECOCIDO, SECA	14	14	
		CANELA	0,3	0,3	
		AZÚCAR, BLANCO	14	14	
	HUEVOS REVUELTOS	HUEVO DE GALLINA TIPO A (55 GR)	80	75	75 GRS
		TOMATE, PULPA	2	2	
		CEBOLLA ROJA	2	2	
		ACEITE, REFINADO, DE GIRASOL	4	4	
		SAL	1	1	
	BOLLO DE HARINA DE MAIZ CON	HARINA DE MAIZ AMARILLA	100	100	1 UNIDAD
		MANTEQUILLA, SIN SAL	2	2	2 GRS
	PAPAYA	PAPAYA, MADURO, PULPA	200	170	170 GRS
ALMUERZO	CARNE DESMECHADA	CARNE DE RES, ESPALDILLA	150	140	100 GRS
		CEBOLLA ROJA	5	4	
		TOMATE	10	8	
		ACEITE, REFINADO, DE GIRASOL	3	3	
		AJO	1	1	
		VINAGRE	0,5	0,5	
		FINAS HIERBAS	0,3	0,3	
	ARROZ PERLADO	ARROZ BLANCO, CRUDO	70	70	120 -140 GRS
		ACEITE, REFINADO, DE GIRASOL	5	5	
		SAL	1	1	
	ZARAGOZAS GUISADAS	FRIJOL ZARAGOZA	20	20	40 GRS
		CILANTRO, HOJAS	2,3	2,3	
		ZANAHORIA, CRUDA	5	3	
		TOMATE, PULPA	5	3	
		CEBOLLA ROJA	5	3	
		ACEITE, REFINADO, DE GIRASOL	3	3	
	ENSALADA DE REPOLO ESCALDADO,	LECHUGA COMUN	34	25	70 GRS
		RABANO	20	20	
		TOMATE	32	25	
	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	TOMATE DE ARBOL	60	45	250 cc
		AZUCAR BLANCO	14	14	

MENU N° 3					
TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	RACION SERVIDA
REFRIGERIO REFORZADO	CAFÉ CON LECHE	LECHE DE VACA, DESCREMADA, EN POLVO	29	29	250 cc
		CAFÉ TOSTADO MOLIDO	5	5	
		AZÚCAR, BLANCO	7	7	
	QUESO EN PORCION	QUESO costeño, pasteurizado, semiduro, semigraso	50	50	50 GR
	BOLLO DE HARINA DE MAIZ	HARINA DE MAIZ AMARILLA	100	100	100 GRS
	MANDARINA	MANDARINA, ZUMO	150	130	1 UNIDAD
ALMUERZO	PECHUGA GUISADA	PECHUGA DE POLLO CON PIEL SIN MARINAR	180	130	100 GRS
		TOMATE, PULPA	16	15	
		CEBOLLA ROJA	16	15	
		PIMIENTO ROJO	10	7	
		ZANAHORIA, CRUDA	6,4	5	
		VINAGRE	0,5	0,5	
		FINAS HIERBAS	0,3	0,3	
		AJO	1	1	
		ACEITE, REFINADO, DE GIRASOL	5	5	
	ARROZ PERLADO	ARROZ BLANCO, CRUDO	70	70	120 -140 GRS
		ACEITE, REFINADO, DE GIRASOL	11	5	
		SAL	1	1	
	PASTAS EN SALSA CRIOLLA	PASTA ALIMENTICIA	30	60	80 GRS
		TOMATE	32	25	
		CEBOLLA ROJA	32	25	
	VEGETALES SALTEADOS	REPOLLO	27,2	27,2	70 GRS
		CEBOLLA BLANCA	27,2	27	
		ZANAHORIA, CRUDA	25,6	20	
	JUGO DE MARACUYA	MARACUYÁ, MADURO, PULPA	100	65	250 cc
		AZÚCAR, BLANCO	14	14	

MENU N° 4					
TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	RACION SERVIDA
REFRIGERIO REFORZADO	CHOCOLATE CON LECHE	LECHE DE VACA, DESCREMADA, EN POLVO	29	29	250 cc
		CHOCOLATE EN BARRA	14	14	
		CANELA	0,3	0,3	
	TORTILLA DE HUEVO	HUEVO DE GALLINA TIPO A (55 GR)	80	75	75 GRS
		TOMATE, PULPA	5	4	
		CEBOLLA ROJA	5	4	
	PURÉ DE PAPA	LECHE DE VACA, DESCREMADA, EN	5	5	160 GRS
		PAPA COMUN, CON CASCARA, CRUD	200	160	
		MANTEQUILLA, SIN SAL	6	6	
	NARANJA	NARANJA	160	150	1 UNI
ALMUERZO	PESCADO GUISADO	PESCADO SIERRA EN POSTA	120	110	100 GRS
		CEBOLLA ROJA	5	4	
		TOMATE	10	8	
		ACEITE, REFINADO, DE GIRASOL	3	3	
		AJO	1	1	
		VINAGRE	0,5	0,5	
		FINAS HIERBAS	0,3	0,3	
	ARROZ DE ZANAHORIA	ARROZ BLANCO, CRUDO	70	70	120 - 140 GRS
		ZANAHORIA, CRUDA	15	12	
		ACEITE, REFINADO, DE GIRASOL	5	5	
		AJO	3	3	
		SAL	1	1	
	ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA	REMOLACHA	34	25	70 GRS
		ZANAHORIA	34	25	
		CEBOLLA BLANCA	32	25	
	JUGO DE LULO	LULO	100	65	250 cc
		AZÚCAR, BLANCO	16	16	

Las cantidades de alimentos a suministrar están sujetas al presupuesto y a los precios promedio que se encuentren en el mercado, estos pedidos se realizaran conforme a la asistencia de adultos promediada en los centros de vida y grupos organizados.

ITEM	PRODUCTO	UNIDAD
1	ACEITE, REFINADO, DE GIRASOL	UNIDAD DE LITRO
2	AHUYAMA	KILOS
3	AJO	KILOS
4	APIO, TALLO	KILOS
5	ARROZ BLANCO, CRUDO, ENTERO	KILOS
6	ATUN EN AGUA	UNIDAD X 170g
7	AVENA EN HOJUELA	KILOS
8	AZUCAR BLANCO	KILOS
9	BANANO COMUN, 170 gr	UNIDAD
10	CAFÉ TOSTADO MOLIDO	KILOS
11	CANELA	KILOS
12	CARNE DE RES, ESPALDILLA	KILOS
13	CEBOLLA BLANCA	KILOS
14	CEBOLLA JUNCA, TALLOS	KILOS
15	CEBOLLA ROJA (MORADA)	KILOS
16	CHOCOLATE EN BARRA	PAQUETE X 500g
17	CILANTRO, HOJAS	KILOS
18	CURCUMA	UNIDAD x 30g
19	ESENCIA DE VAINILLA	UNIDAD x 60ml
20	FECULA DE MAIZ, PRECOCIDO, SECA	KILOS
21	FIDEO	KILOS
22	FINAS HIERBAS	KILOS
23	FRIJOL ZARAGOZA	KILOS
24	GALLETAS, DE SODA	UNIDAD x 200g
25	GUAYABA (ROJA)	KILOS
26	HABICHUELA, CRUDA	KILOS
27	HARINA DE MAIZ AMARILLA	KILOS
28	HARINA DE MAIZ BLANCO	KILOS
29	HARINA DE TRIGO	KILOS
30	HUEVO DE GALLINA TIPO A (55 GR)	UNIDAD
31	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	UNIDAD x 380g
32	LECHUGA COMUN	KILOS
33	LENTEJAS	KILOS
34	LIMÓN, PULPA	KILOS
35	LOMO DE CERDO	KILOS
36	LULO	KILOS
37	MAIZ BLANCO DE PRIMERA	KILOS
38	MANDARINA, 100 gr	UNIDAD
39	MANGO (TOMY)	KILOS
40	MANZANA VERDE, 130 gr	UNIDAD
41	MARACUYA	KILOS
42	MARGARINA, SIN SAL	KILOS
43	MAYONESA, CON SAL	UNIDAD x 380g
44	MORA	KILOS
45	MUSLO DE POLLO	KILOS
46	NARANJA, 170 gr	UNIDAD
47	PAN DE QUESO, 70 gr	UNIDAD x 70g
48	PANELA	KILOS
49	PAPA COMUN, CON CASCARA, LIMPIA	KILOS
50	PASTA ALIMENTICIA (Espaguetti)	KILOS
51	PATILLA, MADURA, PULPA	KILOS
52	PECHUGA DE POLLO CON PIEL SIN MARINAR	KILOS

53	PEPINO	KILOS
54	PESCADO (SIERRA)	KILOS
55	PIERNA PERNIL (MUSLO DE 180 GR)	KILOS
56	PIMENTON VERDE	KILOS
57	PIMENTO ROJO	KILOS
58	PIÑA, MADURA	KILOS
59	PLATANO AMARILLO	KILOS
60	PLATANO VERDE	KILOS
61	QUESO costeño, pasteurizado, semiduro, semigraso	UNIDAD DE KILO
62	REMOLACHA	KILOS
63	REPOLLO	KILOS
64	SAL	KILOS
65	TOMATE	KILOS
66	TOMATE DE ARBOL	KILOS
67	VINAGRE	UNIDAD DE LITROS
68	ZANAHORIA	KILOS
	COSTOS LOGISTICOS	**GLOBAL**

- **GASTOS ADMINISTRATIVOS Y GASTOS OPERATIVOS**

Estos contemplan los costos en que incurre el operador para cumplir a satisfacción el objeto del contrato, dentro de estos se pueden encontrar:

- Recurso humano para la ejecución de actividades como custodia y transporte del suministro de alimentos.
- Transporte del suministro desde la bodega hasta cada uno de los puntos de entrega y de servicio. Empaquetado, embalaje y almacenaje de los alimentos.
- Otros costos derivados de la ejecución del contrato, debidamente justificados.

- **LISTA DE INTERCAMBIOS**

Se implementará una lista de intercambios en las cuales los alimentos incluidos, poseen aproximadamente el mismo valor de energía, carbohidratos, proteínas y grasas. Por lo tanto, un alimento se puede reemplazar por otro del mismo grupo de alimento, teniendo en cuenta los tiempos de cosechas o cambios climáticos de acuerdo a la zona, y el tipo de preparación y los gramajes establecidos de la siguiente manera:

LISTA DE INTERCAMBIOS VIGENCIA 2026 CENTROS DE VIDAS Y GRUPOS ORGANIZADOS			
ITEMS	**GRUPO ALIMENTO**	**ALIMENTO**	**UNIDAD**
1	**B: VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS**	AGUACATE	KILO
2	**B: VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS**	AJI CRIOLLO (Guiso)	KILO
3	**T: LEGUMINOSAS Y DERIVADOS**	ARVEJA VERDE	KILO
4	**E: PESCADOS Y MARISCOS**	ATUN EN ACEITE	170 GRAMO
5	**B: VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS**	BERENJENA (boronía - Almuerzo)	KILO
6	**F: CARNES Y DERIVADOS**	CARNE DE RES (de primera pulpa magra)	KILO
7	**F: CARNES Y DERIVADOS**	CARNE MOLIDA DE RES (palomilla o lomo)	KILO
8	**C: FRUTAS Y DERIVADOS**	COCO	KILO
9	**A: CEREALES Y DERIVADOS**	CROISAN (Refrigerio)	UNIDAD

10	**B: VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS**	ESPINACA (En guiso)	KILO
11	**T: LEGUMINOSAS Y DERIVADOS**	FRIJOL CABECITA NEGRA PARA ARROZ	KILO
12	**A: CEREALES Y DERIVADOS**	GALLETA TIPO CRAKER	200 GRAMO
13	**C: FRUTAS Y DERIVADOS**	GUANABANA (Jugo)	KILO
14	**T: LEGUMINOSAS Y DERIVADOS**	GUANDUL	KILO
15	**A: CEREALES Y DERIVADOS**	HARINA DE MAIZ DULCE (CHOCOLO)	KILO
16	**A: CEREALES Y DERIVADOS**	MAIZ GRANO TRILLADO (REFRIGERIO)	KILO
17	**F: CARNES Y DERIVADOS**	HIGADO NACIONAL	KILO
18	**G: LECHE Y DERIVADOS**	KUMIS	LITRO
19	**G: LECHE Y DERIVADOS**	LECHE DE VACA LIQUIDA SEMIDESCREMADA	LITRO
20	**B: VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS**	LECHUGA RIZADA (Ensalada)	KILO
21	**A: CEREALES Y DERIVADOS**	MAICENA	KILO
22	**D: GRASAS Y ACEITES**	MANTEQUILLA (Refrigerio)	KILO
23	**D: GRASAS Y ACEITES**	MAYONESA LIGTH	380 GRAMO
24	**C: FRUTAS Y DERIVADOS**	MELON (fruta entera)	KILO
25	**B: VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS**	Ñame (Acompañante Almuerzo)	KILO
26	**B: VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS**	ÑAME (Refrigerio)	KILO
27	**T: LEGUMINOSAS Y DERIVADOS**	PALOMITOS	KILO
28	**A: CEREALES Y DERIVADOS**	PAN DULCE (Refrigerio)	70 GRAMO
29	**A: CEREALES Y DERIVADOS**	PAN DE LECHE (Refrigerio)	70 GRAMO
30	**A: CEREALES Y DERIVADOS**	PAN FRANCES (Refrigerio)	UNIDAD
31	**A: CEREALES Y DERIVADOS**	PAN MOGOLLA INTEGRAL (Refrigerio)	70 GRAMO
32	**A: CEREALES Y DERIVADOS**	PAN TAJADO (Refrigerio)	UNIDAD
33	**B: VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS**	PAPA CRIOLLA (Acompañante Almuerzo)	KILO
34	**C: FRUTAS Y DERIVADOS**	PAPAYA (Entera)	KILO
35	**B: VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS**	PEPINO BLANCO (Ensalada)	KILO
36	**C: FRUTAS Y DERIVADOS**	PERA (Entera)	KILO
37	**B: VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS**	PLATANO POPOCHO VERDE	KILO
38	**C: FRUTAS Y DERIVADOS**	UVAS PASAS (para arroz)	GRAMO
39	**G: LECHE Y DERIVADOS**	YOGURT SABORIZADO	MILILITRO

40	**B: VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS**	YUCA	KILO

APORTE DE CALORÍAS Y NUTRIENTES PROMEDIO DE LA MINUTA PATRÓN MODALIDAD REFRIGERIO REFORZADO Y ALMUERZO PREPARADO EN CDV (55% de las calorías, 16% de proteínas, 26% en grasas y 57% en carbohidratos. Para la en modalidad refrigerio reforzado y almuerzo).

Las cantidades de alimentos deben cumplir con los pesos netos establecidos en la minuta patrón, se debe variar la preparación de los alimentos incluidos, se anexa una lista de intercambio que permitirá la variedad y costo de la minuta aprovechando los productos de cosecha.

Se incluye las diferentes especias como condimentos naturales con fines terapéuticos.

- **RECEPCIÓN DE ALIMENTOS**

En cumplimiento del objeto contractual, el ASOCIADO deberá garantizar que los productos ofrecidos sean de PRIMERA CALIDAD Y DE MARCAS RECONOCIDAS, de acuerdo con el artículo 4, numeral 5 de la ley 80 de 1993 y se obliga a:

- Incluir variedades y calidades optimas grado 1 o grado A, de los productos relacionados anteriormente según las unidades de medida solicitadas.
- Asegurar la calidad de los productos entregados, aportando una copia Del Registro Sanitario de cada uno de los alimentos no perecederos.
- Estipular fecha de vencimiento de los productos ofrecidos, a partir de la entrega, la cual debe estar impresa en el empaque del producto ofertado.
- Reemplazar a sus expensas y a entera satisfacción, sin costo alguno todos los bienes que resulten de mala calidad, dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes a la solicitud de cambio.
- Los alimentos por suministrar deben garantizar su calidad, higiene y frescura.
- La ESAL deberá contar con un Stock suficiente, que garantice la prontitud y calidad de los bienes a suministrar.
- La ESAL deberá acreditar que posee, dentro del perímetro del DISTRITO, una bodega con la infraestructura adecuada para el almacenamiento y distribución del producto. Tal acreditación se hará con el certificado de Tradición y Libertad del inmueble y/o con copia del contrato de arrendamiento. El DISTRITO realizará una visita a la planta física ofrecida, con el objeto de examinar las condiciones de higiene y de asepsia con que se almacenan y manipulan los alimentos ofrecidos. Esta visita se realizará en la fase de alistamiento del contrato.
- La ESAL hará entrega de los alimentos en cada uno de los puntos relacionados en los anexos del presente documento, los cuales corresponden a 30 centros de vida ubicados en la ciudad de Cartagena y a 14 puntos específicos donde recibirán los grupos organizados. El contacto para cada Centro de Vida deberá verificado con el supervisor del contrato.
- En el área donde se realizará la entrega de los bienes, se hará su verificación en cuanto a calidad y cantidad de los productos recibidos para ser llevados al área de almacenamiento.
- El lugar de entrega de los alimentos deberá permanecer completamente limpio y protegido de cualquier contaminación ambiental.
- En ningún caso se puede permitir que los alimentos entregados en los lugares estipulados tengan contacto directo con el suelo, por tanto, se deben usar estibas plásticas o canastillas como base.
- La ESAL asignara un equipo de pesaje en buen estado para cada vehículo que transporte los alimentos.
- Los alimentos deberán ser entregados debidamente empacados en cada centro de vida y grupo organizado aquí relacionado.
- El personal (conductores y ayudantes) deben estar capacitados en manipulación de alimentos.
- Los vehículos que transportarán los alimentos deben tener sus certificados que acrediten el transporte de alimentos, y cumplir con lo estipulado en La Resolución 2505 del 2004 del ministerio de transporte.

- **PUNTOS DE ENTREGA CENTROS DE VIDA**

CENTROS DE VIDA UNIDAD ADULTO MAYOR		
No.	**CDV**	**DIRECCIÓN**
1	**ARROYO GRANDE**	Calle Principal, Sector las Flores
2	**BAYUNCA**	Bayunca, Calle San Antonio
3	**BELLAVISTA**	Cra 7a-238, Cra 58A #7a-134,

4	**BOCACHICA**	Bocachica, Plaza Principal Cerca a la Iglesia.
5	**BOQUILLA**	Corregimiento de la Boquilla Cra. 2° No. 44-52
6	**CALAMARES**	Calamares Mza 50 Lote 2. al lado de la Iglesia de los Calamares
7	**CAÑO DE ORO**	Caño de Oro calle Principal
8	**CESAR FLOREZ**	Barrio San Fernando Sector Florida Carrera 80 D2 #4C-94
9	**CHIQUINQUIRA**	Barrio Chiquinquirá AV Petaca Rodriguez MZ 57 L20 Diagonal Casa de Justicia
10	**CIUDADELA 2000**	Barrio Ciudadela 2000 CRA. 68 L20 MZ 6
11	**EL POZON**	Pozón sector Central, Calle Santa Isabel, Transversal 69 Mz 84 Lote 17
12	**EL TANCON**	Barrio Olaya, Sector Rafael Núñez (El Tancón) CL 32 KR 50 A - 12
13	**EL ZAPATERO**	Barrió El Bosque, sector El Zapatero Diag. 19 A No. 54 – 25.
14	**ISLA FUERTE**	Corregimiento de Isla Fuerte Clle Principal
15	**LA CANDELARIA**	Barrio La Candelaria, Sede Colegio Omaira Sánchez
16	**LA ESPERANZA**	Barrio La Esperanza, Plaza de la Navidad, al lado CAP Esperanza
17	**LA REINA**	San Pedro Martin Calle José Antonio Galán Cra. 66 #9-35 P1 Apto 1
18	**LAS PALMERAS**	Las Palmeras Mza 47 Lote 1
19	**LOS CARACOLES**	Barrio El Milagro, Avenida Kennedy No. 24 - 58
20	**NUEVO BOSQUE**	Barrio Nuevo Bosque, 6ta Etapa entre Manzana 47 Y 49
21	**NUEVO PARAISO**	Barrio Olaya Herrera, Sector Nuevo Paraíso, Sede Gerencia Comunera
22	**PASACABALLOS**	Pasacaballos Calle de La Ceiba
23	**PIEDRA DE BOLIVAR**	Barrio España Calle cadis lote A Kra 45 Lote 14
24	**PONTEZUELA**	Pontezuela, Plaza Principal
25	**RICAURTE**	Barrio Olaya Herrera Sector Ricaurte CRA. 57 Calle 34-28 Callejón LLane entrando por el ARA
26	**SAN FRANCISCO**	Barrio San Francisco, Carretera Principal, Manzana 43 Lote 1
27	**SAN ISIDRO**	San Isidro calle del Pirata N° 53-37
28	**SANTA ANA**	Santa Ana, Plaza Principal
29	**SOCORRO**	Barrio El Socorro, Carretera La Vial, Manzana 27

30	**TERNERA**	Barrio Ternera, Sector San Carlos, Calle San Isidro No. 34 E 87

- **PUNTOS DE ENTREGA ALIMENTOS GRUPOS ORGANIZADOS**

ITEM	PUNTO DE ENTREGA ALIMENTOS	DIRECCION DE ENTREGA
1	N.1) CENTRO DE VIDA DE SAN ISIDRO	San Isidro calle del Pirata N° 53-37
2	N.2) SEDE DEL CENTRO DE VIDA DE NUEVO BOSQUE	Barrio Nuevo Bosque, 6ta Etapa entre Manzana 47 Y 49
3	N. 3) PARROQUIA DE SANTA RITA	Sta. Rita Cll 54 # 17-60
4	N. 4) SEDE CENTRO DE VIDA DE SAN FRANCISCO	Barrio San Francisco, Carretera Principal, Manzana 43 Lote 1
5	N. 6) CDV DEL TANCON	Barrio Olaya Sector el Tancón, calle principal.
6	N. 7) CENTRO CULTURAL DE LAS PALMERAS	Barrio las Palmeras calle las carretas Diagonal 77 Nº 72-69
7	N. 8) CASA COMUNAL 20 DE ENERO	POZON SECTOR 20 DE ENERO, SALON COMUNAL
8	N. 9) SEDE DEL GRUPO ORGANIZADO DE LA BOQUILLA	LA BOQUILLA CRA 4 FRENTE AL CEMENTERIO AV LA PLAYA SEDE ADULTO MAYOR
9	N. 10) SEDE COMUNAL DEL MILAGRO	SEDE COMUNAL BARRIO EL MILAGRO
10	N. 11) SEDE DEL CENTRO DE VIDA DE BELLA VISTA	Bella Vista inspección de policía
11	N.12.) SEDE. CDV DE TERNERA	Barrio Ternera, Sector San Carlos, Calle San Isidro No. 34 E 87
12	N. 13) IGLESIA COLOMBIATON	Iglesia Hosanna Colombiaton manzana 1 Lote 1.
13	N.14) SALON PARROQUIAL DE SANTA RITA	Sta. Rita Cll 54 # 17-60
14	N. 15) CDV DE CHIQUINQUIRA	Barrio Chiquinquirá frente a la manzana 24 lote 1
15	N 16) CDV DE PASACABALLOS	Pasacaballos Calle de La Ceiba
16	CDV ARROYO GRANDE	Calle Principal, Sector las Flores

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

- **Almacenamiento**: Control de primera entrada y primera salida. Control de salida periódica de elementos inútiles y/o en desuso o fuera de especificaciones técnicas.
- **Cuartos fríos y cuartos de congelación**: Condiciones de Temperatura, humedad y circulación de aire requeridas para cada alimento.

- **Almacenamiento de insumos, materias primas y producto terminado**: ordenado, sobre palets, separados del piso y muros.
- **Independencia**: áreas independientes para almacenar plaguicidas, artículos aseo y desinfección y sustancias peligrosas.

Nota 1: Para las especificaciones técnicas de la bodega, consultar apartado de las condiciones de participación de la presente ficha técnica de negociación.

Nota 2: Todos los productos que se van a despachar deben tener el visto bueno de la nutricionista dietista / ingeniera de alimentos que hace parte del equipo de supervisión de la secretaria de Participación y Desarrollo Social que ejerce seguimiento y control a la ejecución del contrato.

Equipo Mínimo

El adjudicatario deberá contar con personal calificado para el desarrollo de las actividades con mínimo los siguientes perfiles:

PROFESIONAL	PERFIL	CANTIDAD	EXPERIENCIA
Coordinador General	Profesional en nutrición y dietética	1	Profesional con experiencia general no menor a 7 años a partir de la expedición de la tarjeta profesional. Experiencia especifica en un mínimo de tres (3) contratos o proyectos como director, Coordinador o administrador de proyectos de nutrición dirigidos a personas mayores.
Profesional nutricionista	Profesional en nutrición y dietética	5	Profesional con experiencia general no menor a 5 años a partir de la expedición de la tarjeta profesional. Experiencia especifica en un mínimo de tres (3) contratos o proyectos como nutricionista, dirigidos a personas mayores.
Profesional Psicosocial	Profesional en Psicología	5	Profesional con experiencia general no menor a 2 años a partir de la expedición de la tarjeta profesional. Experiencia especifica en un mínimo de dos (2) contratos o proyectos en atención psicosocial como nutricionista, dirigidos a personas mayores.

El personal antes descrito deberá tener vinculación directa con la ESAL y en todo caso, deberán cumplir con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y otras normas que la modifiquen.

LUGAR DE ALMACENAMIENTO

La ESAL proponente deberá contar con bodega de almacenamiento ubicada en el Distrito de Cartagena, de la cual deberá acreditar que es propietario (para esto acreditar con certificado de tradición y libertades) o que está habilitado para el uso, goce y explotación, mediante un negocio jurídico válidamente celebrado, en donde se evidencie la relación jurídica con la ESAL o un integrante del proponente plural a cualquier título.

El adjudicatario deberá allegar acta de inspección sanitaria expedida por la autoridad sanitaria competente de la Entidad Territorial en salud, para el caso de Cartagena de Indias el Departamento Administrativo Distrital de Salud DADIS, con fecha de expedición no superior a un año y con CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE O FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, en donde conste que no se afecta la inocuidad de los productos.

VEHÍCULOS PARA EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS

El Transporte de Alimentos a los centros de vida y a los grupos organizados se realizará en vehículos que posean la documentación reglamentaria y cumplan con los requisitos específicos de transporte de conformidad con la normatividad legal vigente, Resolución 2674 de 2013 y Decreto 1500 de 2007 (Carnes y productos cárnicos comestibles) expedidos por el Ministerio de Salud y Protección social

y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte o por aquellas normas que las llegaren a modificar, adicionar o sustituir.

- **Vehículos terrestres:**

El proponente deberá aportar carta de compromiso suscrita por el representante legal de la ESAL o el proponente plural, donde se comprometa a contar con mínimo (10) vehículos especiales para transporte terrestre de alimentos, que garanticen la conservación de su calidad e inocuidad, manejo de temperaturas acorde con la naturaleza de los productos, y que contarán durante la ejecución del convenio con el concepto sanitario favorable expedida por la autoridad de salud competente, no mayor a un (1) año.

- **Vehículo acuático:**

El proponente deberá aportar carta de compromiso donde se comprometa a contar mínimo con tres (3) lanchas con motor fuera de borda, que sea apropiada para el transporte de alimentos, que tenga una capacidad de carga y transporte mínima para 8 personas y que contará durante la ejecución del convenio con el concepto sanitario favorable expedida por la autoridad de salud competente, no mayor a un (1) año.

