

1. DATOS GENERALES DE LA CONTRATACIÓN			
Plan Anual de Adquisiciones	No. Plan de Adquisiciones	2026	
	Consecutivo	N/A	
Tipo de Presupuesto Asignado	Inversión		
Nombre de Proyecto o de la Necesidad que se incluyó en el Plan Anual de Adquisiciones	Implementación de Comedores Comunitarios en el Distrito de Barranquilla		
Código BPIN No.	2024080010134		
2. DATOS DE LA CONTRATACIÓN			
Fecha de elaboración del estudio previo: (dd/mm/aaaa)	Abril de 2026		
Nombre del funcionario que diligencia el estudio previo:	María Eugenia Yunis Molinares		
Dependencia solicitante:	Gerencia de Desarrollo Social		
Tipo de Contrato:	Convenio de Asociación	Otro :	N/A
3. ELEMENTOS DEL ESTUDIO (Decreto 1082 de 2015 SECCIÓN 2. SUBSECCIÓN 1. PLANEACIÓN Artículo 2.2.1.1.2.1.1.)			
3.1. Descripción de la necesidad que se pretende satisfacer con el proceso de contratación	<p>Que el artículo 2 de la Constitución Política de Colombia establece que son fines esenciales del Estado, servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución; facilitar la participación de todos en las decisiones que los afectan y en la vida económica, política, administrativa y cultural de la Nación; defender la independencia nacional, mantener la integridad territorial y asegurar la convivencia pacífica y la vigencia de un orden justo.</p> <p>Adicionalmente, la Constitución Política expresa que, en virtud del derecho a la igualdad, el Estado promoverá las condiciones para que la igualdad sea real y efectiva y adoptará medidas en favor de grupos discriminados o marginados y protegerá especialmente a aquellas personas que, por su condición económica, física o mental, se encuentren en circunstancia de debilidad manifiesta y sancionará los abusos o maltratos que contra ellas se cometan. Por otro lado, la Constitución Política en su Título XII, Cap. 5. Art. 366 indica que el bienestar General</p>		

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Codigo: MA-GC-F-018

y el Mejoramiento de la calidad de vida de la Población son finalidades sociales del Estado, y que será objetivo fundamental de su actividad la solución de las necesidades insatisfechas de Salud, de Educación, de Saneamiento Ambiental y de Agua Potable.

Que el artículo 209 superior, también dispone que la función administrativa está al servicio de los intereses generales y se desarrolla con fundamento en los principios de igualdad, moralidad, eficacia, economía, celeridad, imparcialidad y publicidad, mediante la descentralización, la delegación y la desconcentración de funciones. En el mismo sentido señala que es deber de las autoridades administrativas coordinar sus actuaciones para el adecuado cumplimiento de los fines del Estado.

De acuerdo con el inciso 2° del artículo 339 superior las entidades territoriales elaborarán y adoptarán de manera concertada entre ellas y el gobierno nacional, planes de desarrollo, con el objeto de asegurar el uso eficiente de sus recursos y el desempeño adecuado de las funciones que les hayan sido asignadas por la Constitución y la ley. Los planes de las entidades territoriales estarán conformados por una parte estratégica y un plan de inversiones de mediano y corto plazo, en los cuales se señalarán los propósitos, objetivos, estrategias y orientaciones generales de la política económica, social y ambiental que serán adoptadas por el Gobierno.

Que la Ley 152 de 1994 establece el contenido y alcance de los planes de desarrollo territoriales, los cuales, en todo caso, deberán tener en cuenta para su elaboración, las políticas y estrategias del Plan Nacional de Desarrollo para garantizar la coherencia.

Que, la alimentación constituye un principio y un derecho fundamental en el desarrollo de cualquier sociedad; la disponibilidad de alimentos, determinantes sociales y culturales, acompañados del desarrollo tecnológico, han ido evolucionando e incidiendo en lo que comen las sociedades, como lo obtienen e incluso, como lo preparan (Barrial & A, 2012).

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Codigo: MA-GC-F-018

La seguridad alimentaria y nutricional más que ser un estado en el cual todas las personas gozan, en forma oportuna y permanente, de acceso físico, económico y social a los alimentos que necesitan, en cantidad y calidad, para su adecuado consumo y utilización biológica, constituye una herramienta social, mediante la cual se busca garantizar el cumplimiento y defensa del derecho fundamental de la alimentación y correcta nutrición (FAO, Seguridad Alimentaria y Nutricional; Conceptos Básicos, 2015). Estos ejes son: disponibilidad, acceso, consumo, aprovechamiento biológico y calidad e inocuidad.

Así mismo la seguridad alimentaria constituye un objetivo de las acciones y de las políticas públicas, subordinado a dos principios que son el Derecho a la Alimentación adecuada y saludable y a la Soberanía Alimentaria, la vinculación de esos principios y la intersectorialidad de las acciones diferencian ese enfoque de los usos comunes dados a la “seguridad alimentaria” por parte de gobiernos, organismos internacionales y representaciones empresariales vinculadas a las grandes corporaciones y al llamado “agronegocio”. Desde esta perspectiva nos introduce en una mirada del derecho humano a la alimentación y establece una conexión entre un objetivo de acciones y la política pública de seguridad alimentaria, con un principio de soberanía alimentaria que lo califica.

Que mediante sentencia T-029 de 2014 la corte constitucional hace un llamado a la protección del derecho de alimentación que el estado debe garantizar el acceso a este derecho a los grupos en condición de vulnerabilidad, resaltando lo siguiente: “ Marco normativo internacional del derecho a la alimentación: *“ El artículo 25 de la Declaración Universal de Derechos Humanos consagra el derecho a tener un nivel de vida adecuado, cuya realización implica asegurar el derecho a la alimentación. Este instrumento dispone: “Toda persona tiene derecho a un nivel de vida adecuado que le asegure, así como a su familia... la alimentación... y los servicios sociales necesarios”. Por su parte, el artículo 11 del Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales (PIDESC) estableció la garantía a tener un nivel de vida adecuado,*

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Codigo: MA-GC-F-018

incluida la alimentación, y el derecho fundamental de todas las personas a estar protegidas contra el hambre[14]. El Comité de Derechos Económicos, Sociales y Culturales -intérprete autorizado del PIDESC- en su Observación general 12, fijó algunos lineamientos acerca de la naturaleza y alcance del derecho a la alimentación (DA). Para iniciar, aclaró que aunque en la mayoría de los países se reconocía la importancia de garantizar una alimentación balanceada, muchas personas en el mundo padecían hambre crónica no por falta de alimentos sino por la imposibilidad de acceder a estos, entre otras razones, por la situación de pobreza. Más adelante, al definir el derecho a la alimentación expuso que éste "...se ejerce cuando todo hombre, mujer o niño, ya sea solo o en común con otros, tiene acceso físico y económico, en todo momento, a la alimentación adecuada o a medios para obtenerla..." Además, explicó que el contenido de esta garantía no debe asimilarse únicamente al conjunto de calorías, proteínas y otros elementos nutritivos específicos que necesita el ser humano, sino que también involucra el acceso físico a los alimentos a través de los medios económicos para obtenerlos. Ahora bien, según lo expuso el Comité, uno de los componentes que integra el contenido de este derecho es la satisfacción de las necesidades alimentarias de los individuos que se concreta cuando "...el régimen de alimentación en conjunto aporta una combinación de productos nutritivos para el crecimiento físico y mental, el desarrollo y el mantenimiento, y la actividad física que sea suficiente para satisfacer las necesidades fisiológicas humanas en todas las etapas del ciclo vital, y según el sexo y la ocupación..."[15] el cual se suma a la disponibilidad y a la accesibilidad económica y física de los alimentos. Con respecto a la accesibilidad económica sostuvo que "...los costos financieros personales o familiares asociados con la adquisición de los alimentos necesarios para un régimen de alimentación adecuado deben estar a un nivel tal que no se vean amenazados o en peligro la provisión y la satisfacción de otras necesidades básicas...Los grupos socialmente vulnerables como las personas sin tierra y otros segmentos particularmente empobrecidos de la población pueden requerir la atención de programas especiales..."[16]. Frente a la accesibilidad física, expuso: "...implica que la alimentación adecuada debe ser accesible a todos, incluidos los individuos físicamente

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Codigo: MA-GC-F-018

vulnerables, tales como los lactantes y los niños pequeños, las personas de edad, los discapacitados físicos...Será necesario prestar especial atención y, a veces, conceder prioridad con respecto a la accesibilidad de los alimentos a las personas que viven en zonas propensas a los desastres y a otros grupos particularmente desfavorecidos...”[17]. Acerca del tipo de obligaciones para hacer efectivo el derecho humano a la alimentación como son las de respetar, proteger y realizar –esta última incluye la faceta de facilitar y hacer efectivo-, es importante hacer referencia al deber de realizar que consiste en que “...cuando un individuo o un grupo sea incapaz, por razones que escapen a su control, de disfrutar el derecho a una alimentación adecuada por los medios a su alcance, los Estados tienen la obligación de... (hacer efectivo) ese derecho directamente...”[18]. En este mismo sentido, la Oficina del Alto Comisionado para los Derechos Humanos ha aclarado que el derecho a la alimentación no equivale al derecho a ser alimentado de forma gratuita por el Estado sino que significa la garantía de alimentarse con dignidad, lo cual puede lograrse mediante la producción de alimentos o la posibilidad de adquirirlos[19]. En síntesis, la alimentación adecuada es el derecho que tiene toda persona a tener acceso físico y económico a los elementos nutritivos específicos que requiere para su adecuado desarrollo físico y mental, es una garantía que se encuentra estrechamente vinculada con el derecho de toda persona a tener un nivel de vida adecuado y a estar protegida contra el hambre. De otro lado, para la realización de este derecho no es suficiente con que exista disponibilidad de calorías, proteínas y otros nutrientes en el mercado –cuando no son producidos directamente por quien los va a consumir- sino que involucra la posibilidad que tiene el individuo o la familia de contar con los recursos económicos para adquirirlos. Dicho de otro modo, es el derecho a alimentarse con dignidad, lo cual presupone el acceso no sólo físico sino también económico a los elementos nutritivos. Sin embargo, cuando una persona o grupo no puede proveerse por sus propios medios la alimentación que requiere, por causas ajenas a su voluntad, como sería el caso de encontrarse en una situación vulnerable por ausencia de medios económicos, el Estado tiene la obligación de realizar (lo cual se torna en un deber de cumplimiento inmediato) este derecho directamente, mediante

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Codigo: MA-GC-F-018

diversos programas que atiendan las necesidades nutricionales al mayor número de beneficiarios mientras se adoptan las medidas estructurales (por ejemplo, acceso al mercado laboral) que rompan los niveles de dependencia que pueden generarse con estas poblaciones[20]. En consecuencia, la alimentación adecuada debe ser accesible a todos, aún más, si se trata de grupos vulnerables por su situación de pobreza o extrema pobreza, como los niños y niñas, a quienes el Estado debe prestarles atención prioritaria en los programas que promuevan su acceso a la alimentación” (...)

En términos de políticas públicas y marcos normativos relacionados con el derecho a la alimentación en Colombia, se pueden mencionar varias leyes y normativas que abordan la seguridad alimentaria y nutricional:

1. Ley 1328 de 2009 - Ley de Seguridad Alimentaria y Nutricional.

Esta ley establece las políticas públicas y estrategias para garantizar la seguridad alimentaria y nutricional en Colombia, con el objetivo de que todas las personas puedan acceder a alimentos adecuados para su desarrollo físico y mental. La Ley 1328 aborda la necesidad de diseñar y ejecutar programas que mejoren el acceso a alimentos, especialmente en situaciones de pobreza y vulnerabilidad.

2. Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (2010).

A través de esta política, el gobierno colombiano establece un marco estratégico para garantizar el derecho a la alimentación en todo el territorio nacional, priorizando a las personas más vulnerables, como niños, adultos mayores y población desplazada por la violencia. La política aboga por la coordinación interinstitucional y la participación comunitaria para garantizar el acceso adecuado a alimentos.

3. Ley 1753 de 2015 - Plan Nacional de Desarrollo

En esta ley, se incluyen disposiciones sobre la seguridad alimentaria como parte de un enfoque integral para mejorar la calidad de vida de los ciudadanos colombianos. Además, se menciona la necesidad de programas que favorezcan la

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Codigo: MA-GC-F-018

	<p>alimentación en situaciones de vulnerabilidad.</p> <p>4. Convenios Internacionales La Corte también hace referencia a convenios internacionales que refuerzan el derecho a la alimentación, como el Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales (PIDESC), cuyo artículo 11 reconoce el derecho a un nivel de vida adecuado, que incluye la alimentación, y obliga a los Estados a tomar medidas para garantizar el acceso a alimentos adecuados, especialmente en casos de vulnerabilidad.</p> <p>5. Conpes 113 de 2008 Este documento establece las directrices para la atención de las poblaciones desplazadas, que incluye, entre otras cosas, el acceso a servicios básicos como la alimentación. A través de este Conpes, el Estado colombiano implementa políticas de inclusión para las víctimas del desplazamiento forzado, de modo que puedan acceder a una alimentación adecuada y digna.</p> <p>En conjunto con las políticas y leyes mencionadas, la Corte Constitucional, en la sentencia T-029 de 2014, hace un llamado a fortalecer la implementación de estos marcos normativos, para asegurar que no solo haya disponibilidad de alimentos, sino que también sea accesible, tanto económica como físicamente, para los grupos más vulnerables. Esto refuerza la necesidad de políticas públicas que no solo distribuyan alimentos de forma inmediata, sino que también promuevan soluciones estructurales que permitan a las personas en situación de vulnerabilidad acceder a un nivel de vida adecuado, libre de hambre y con dignidad.</p> <p>Que, teniendo en cuenta las consideraciones expuestas anteriormente el Distrito Especial, Industrial y Portuario de Barranquilla mediante el Plan de Desarrollo Distrital 2024-2027 “Barranquilla a otro nivel”, plantea el programa: “Fortalecimiento a las Familias y Superación de la Pobreza”, con el objetivo primordial de abordar las diversas problemáticas que impactan en las dinámicas y estructuras familiares, tanto de colombianos como de extranjeros que residen en el territorio de Barranquilla. Se busca reconocer, promover y proteger todas las formas de</p>
--	--

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS**Codigo: MA-GC-F-018**

organización familiar para fortalecer su tejido social y contribuir a la superación de la pobreza en la comunidad.

Que el Distrito Especial, Industrial y Portuario de Barranquilla mediante el Plan de Desarrollo Distrital 2024-2027 "Barranquilla a otro nivel", plantea en su artículo 12.6.5 el proyecto **IMPLEMENTACIÓN DE COMEDORES COMUNITARIOS**, el cual tiene como objetivo combatir el hambre en la población vulnerable del Distrito de Barranquilla mediante la implementación de una línea de comedores comunitarios. Durante el cuatrienio, se ofrecerán más de 1,500,000 raciones de alimentos saludables, contribuyendo al segundo Objetivo de Desarrollo Sostenible, "Hambre Cero", y aumentando el índice de seguridad alimentaria.

El proyecto está dirigido a personas mayores de 18 años, brindándoles espacios dignos para recibir sus alimentos. Se focalizará en aquellos que no sean beneficiarios de otros programas de alimentación o que no reciban beneficios económicos por parte del Estado, priorizando especialmente a la población vulnerable en condiciones de discapacidad.

Según el Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE), aproximadamente el 45% de los hogares en Barranquilla experimentan algún grado de inseguridad alimentaria. Este fenómeno constituye uno de los principales desafíos en la ciudad. La incapacidad de muchas familias para acceder a alimentos nutritivos se debe en gran medida a factores como la pobreza y el desempleo. Los elevados costos de vida y la falta de ingresos estables impiden que numerosas personas satisfagan sus necesidades alimentarias básicas.

De acuerdo con el informe del DANE de 2022, la tasa de pobreza multidimensional en Barranquilla es del 23.8%. Un porcentaje significativo de la población reside en condiciones de pobreza, lo que exacerba la falta de acceso a alimentos nutritivos. La pobreza extrema impacta especialmente a los barrios marginales, donde los índices de desnutrición y malnutrición son elevados. Además, la tasa de desempleo en Barranquilla se situó en el 11.4% en 2023, según datos del DANE.

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Codigo: MA-GC-F-018

El estudio realizado por la Universidad del Atlántico “Estudio de Conocimiento Nutricional en Barranquilla” reveló que solo el 35% de la población adulta en Barranquilla tiene conocimientos adecuados sobre nutrición, lo que refleja una falta de educación y conciencia sobre la nutrición adecuada. Muchas personas no comprenden la importancia de una dieta balanceada y los beneficios de consumir alimentos nutritivos, lo que se refleja en hábitos alimenticios poco saludables. El alarmante grado de inseguridad alimentaria, la falta de conocimientos en alimentación saludable, y la alta tasa de pobreza multidimensional, contribuyen al aumento en los casos de malnutrición y enfermedades relacionadas con una dieta poco saludable, lo que impacta negativamente en la salud y calidad de vida de individuos y familias. Conforme a el informe de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) titulado "Panorama de la seguridad alimentaria y nutricional en América Latina y el Caribe 2020", estima que un alto porcentaje de la población en Barranquilla sufre de malnutrición y enfermedades relacionadas con la falta de consumo de alimentos inocuos y nutritivos. (FAO, 2020).

De esta manera se promueve la cohesión social, proporcionando apoyo integral a las comunidades vulnerables y fomentando una mayor participación comunitaria y ciudadana.

Que la Gerencia de Desarrollo Social, actuando de acuerdo con lo establecido en el artículo 34 del Decreto Acordal No. 0801 de 2020, “Mediante el cual se adopta la estructura orgánica de la administración central de la Alcaldía del Distrito Especial, Industrial y Portuario de Barranquilla”, tiene dentro de sus funciones el deber de “Articular los procesos de inversión social del Distrito Especial, Industrial y Portuario de Barranquilla, de conformidad con lo definido en el Plan de Desarrollo Distrital y demás normatividad pertinente.”

Igualmente, el Manual de Contratación, Interventoría y Supervisión del Distrito Especial, Industrial y Portuario de Barranquilla 2022, en su Capítulo V – Numeral 4.-Proceso Contractual - 4.1. Etapa Precontractual, 4.1.1. Estudios y Documentos Previos, dispone: que La Secretaría, Gerencia,

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Codigo: MA-GC-F-018

Oficina o dependencia generadora de la necesidad elaborará los estudios y documentos que justifiquen la necesidad y la viabilidad de la contratación.

Para lo anterior, la Ley 489 de 1998 en su artículo 96 ha dispuesto que: (...) Las entidades estatales, cualquiera sea su naturaleza y orden administrativo podrán, con la observación de los principios señalados en el artículo 209 de la Constitución, asociarse con personas jurídicas particulares, mediante la celebración de convenios de asociación o la creación de personas jurídicas, para el desarrollo conjunto de actividades en relación con los cometidos y funciones que les asigna a aquéllas la ley. Los convenios de asociación a que se refiere el presente artículo se celebrarán de conformidad con lo dispuesto en el artículo 355 de la Constitución Política, en ellos se determinará con precisión su objeto, término, obligaciones de las partes, aportes, coordinación y todos aquellos aspectos que se consideren pertinentes”.

En concordancia con lo anterior el Decreto 092 de 2017 y la Guía para la contratación con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad emitida por la Agencia Colombia Compra Eficiente, permite la asociación con una Entidad privada sin ánimo de lucro Interesada en coadyuvar el alcance de los propósitos misionales del Distrito en la materia y que se encuentre dispuesta a comprometer recursos propios e independientes del aporte estatal para la ejecución de las actividades conjuntas en una proporción mínima del 30% del valor total del proyecto en dinero, con el fin adicional de fortalecer las acciones realizadas, optimizar los recursos y generar un mayor impacto hacia la comunidad.

De acuerdo con esto, el artículo 5 del Decreto 092 de 2017, en su primer inciso menciona que este proceso de contratación no se encuentra sujeto a competencia:

“Los convenios de asociación que celebren entidades privadas sin ánimo de lucro de reconocida idoneidad y Entidades Estatales para el desarrollo conjunto de actividades relacionadas con los cometidos y funciones que a estas les asigna la ley a los que hace referencia el artículo 96 de la Ley

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Codigo: MA-GC-F-018

489 de 1998, no estarán sujetos a competencia cuando la entidad sin ánimo de lucro comprometa recursos en dinero para la ejecución de esas actividades en una proporción no inferior al 30% del valor total del convenio. Los recursos que compromete la entidad sin ánimo de lucro pueden ser propios o de cooperación internacional.”

Conforme a lo expuesto, sobre los convenios de asociación, de acuerdo con el Consejo de Estado, en el concepto de radicado No. 2532, del 09 de enero de 2025, menciona que estos se encuentran regulados por el artículo 96 de la ley 1998, cualquier entidad estatal puede celebrar convenios con personas jurídicas particulares sin ánimo de lucro, con observancia de los principios de la función administrativa consagrados en el artículo 209 de la Constitución Política, su finalidad tiene como fin el desarrollo conjunto de actividades en relación con los cometidos y funciones que la ley le asigna a la entidad estatal, para obtener mejores resultado y aprovechamiento de los recursos. Estos deberán establecer con precisión su objeto, termino de duración, obligaciones de las partes, los aportes que cada uno debe hacer y la forma en que coordinan sus esfuerzos. Las actividades deben tener relación con el objeto social de la persona jurídica particular sin ánimo de lucro habilitada para ejecutar los mismos; a su vez tanto la entidad pública, como la persona jurídica particular sin ánimo de lucro cooperan mutuamente en el cumplimiento del objeto pactado y será la entidad pública quien deba dirigir y controlar las actividades propias del objeto. Se trata de una relación jurídica de cooperación por tanto no son conmutativos ni existe intercambio de bienes y servicios. Tanto la entidad publica como la persona jurídica particular sin ánimo de lucro realizan aportes destinados a cumplimiento del objeto, sin que estos se entiendan una transferencia patrimonial, u otorgamiento de auxilios o donaciones de una parte a otra.

Considerando que las actividades a realizar se ajustan con las políticas de inclusión social establecidas en el Distrito y las funciones de la Gerencia de Desarrollo Social, se considera viable su desarrollo garantizando que la Entidad proponente que ofrezca una mayor eficiencia, eficacia y optimización de los recursos, de acuerdo con lo consignado en el Decreto 092 de

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Codigo: MA-GC-F-018

	<p>2017.</p> <p>Durante el año de ejecución 2025, el proyecto alcanzó resultados sobresalientes en tres puntos de atención distribuidos en 3 localidades del Distrito de Barranquilla, barrio Barlovento (Norte Centro-Histórico), barrio Las Américas (Metropolitana) y barrio San Roque (Suroriente) reflejando un impacto positivo en la comunidad y un alto nivel de cumplimiento en sus objetivos, en el marco del Convenio No. CD-81-2025-3364.</p> <p>-Se logró la meta inicial de preinscritos, alcanzando 1000 personas. Este resultado refleja la alta demanda y aceptación del programa dentro de las comunidades objetivo, así como la efectividad de las estrategias de convocatoria y comunicación implementadas. La cifra alcanzada evidencia la relevancia de la iniciativa y su capacidad para adaptarse a las necesidades reales de la población.</p> <p>- Se entregaron más de 100.000 raciones alimentarias impactando directamente en la nutrición de los beneficiarios, lo que representó un impacto significativo en la seguridad alimentaria de los beneficiarios. Esta cifra no solo evidencia el alcance del programa, sino que también refleja un compromiso con la mejora de las condiciones nutricionales de las personas atendidas, contribuyendo a su bienestar físico y emocional.</p> <p>Para mitigar el hambre contribuyendo a las metas establecidas en el segundo objetivo de Desarrollo Sostenible “Hambre Cero” y lograr los niveles básicos de bienestar en las localidades anteriormente mencionadas, se brindará a la población en situación de pobreza la oportunidad de acceder al consumo de un desayuno como alimentos saludables e inocuos, de esta manera contribuir en la superación, el desarrollo y en el ejercicio de los derechos, logrando niveles básicos de bienestar alimenticio.</p> <p>La población a beneficiar son 1000 personas mayores de 18 años, principalmente que no se encuentren vinculadas a ningún programa social del Estado. En la población se excluyen a los menores de edad debido a que en el Distrito de</p>
--	--

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Codigo: MA-GC-F-018

	<p>Barranquilla existen variedad de ofertas sociales para toda esta población.</p> <p>Para los comedores comunitarios y sus procesos de intervención se tendrá en cuenta los barrios priorizados en el Plan de Desarrollo. Así mismo, se tendrá en cuenta la focalización de acuerdo con el índice de Pobreza, Tasas de desempleo y Necesidades Básicas Insatisfechas establecidos por el DANE, el cual establece un índice de miseria NBI a nivel hogar del 0,9. Por su parte los barrios donde se llevará a cabo el Proyecto en la vigencia 2026, se encuentran ubicados en:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Localidad Metropolitana / Barrio Las Américas - Carrera 3C N. 52B – 64. Centro Comunitario Alma Flórez. • Localidad Norte Centro Histórico / Barrio Barlovento - Calle 9 N. 46C – 25. Centro Comunitario Barlovento. • Localidad Sur Oriente/ Barrio San Roque Calle 35 N. 36 – 26 Piso 1. Centro de Vida Centro. <p>Es así como se recibirá una propuesta por parte de quienes manifiestan estar dispuestos a ejecutar el proyecto y aportar como mínimo el 30% del valor fiscal establecido para la ejecución de este.</p> <p>En virtud de las consideraciones expuestas y actuando en concordancia con los puntos fundamentales que se encuentran contenidos en el Plan de Desarrollo Distrital 2024-2027 “Barranquilla a otro nivel”, dentro de los cuales se encuentra el Desarrollo Social se requiere la suscripción de un convenio de asociación que tenga por objeto AUNAR ESFUERZOS Y RECURSOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS PARA LA EJECUCIÓN DE ACCIONES EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN A POBLACIÓN VULNERABLE EN EL MARCO DEL PROYECTO IMPLEMENTACIÓN DE COMEDORES COMUNITARIOS DEL DISTRITO DE BARRANQUILLA.</p>
3.2. <OBJETO A CONTRATAR, ESPECIFICACIONES, AUTORIZACIONES, PERMISOS Y LICENCIAS REQUERIDOS PARA SU EJECUCIÓN	
3.2.1. Objeto del Convenio:	AUNAR ESFUERZOS Y RECURSOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS PARA LA EJECUCIÓN DE ACCIONES EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN A POBLACIÓN

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Codigo: MA-GC-F-018

	VULNERABLE EN EL MARCO DEL PROYECTO IMPLEMENTACIÓN DE COMEDORES COMUNITARIOS DEL DISTRITO DE BARRANQUILLA																								
3.2.2. Clasificación UNSPSC:	<p>La clasificación de los bienes y servicios, objeto del Proceso de Contratación, son los siguientes:</p> <table><tr><th>ITEM</th><th>Clasificación UNSPSC</th><th>Clase</th></tr><tr><td>1</td><td>80111600</td><td>Servicios de personal temporal</td></tr><tr><td>1</td><td>90101700</td><td>Servicios de cafetería</td></tr><tr><td>1</td><td>90101800</td><td>Servicios de comida para llevar y a domicilio</td></tr><tr><td>1</td><td>85151600</td><td>Asuntos nutricionales</td></tr><tr><td>1</td><td>93131600</td><td>Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición</td></tr><tr><td>1</td><td>85151700</td><td>Planeación y ayuda de política de alimentos</td></tr><tr><td>1</td><td>93141500</td><td>Desarrollo y servicios sociales</td></tr></table>	ITEM	Clasificación UNSPSC	Clase	1	80111600	Servicios de personal temporal	1	90101700	Servicios de cafetería	1	90101800	Servicios de comida para llevar y a domicilio	1	85151600	Asuntos nutricionales	1	93131600	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición	1	85151700	Planeación y ayuda de política de alimentos	1	93141500	Desarrollo y servicios sociales
ITEM	Clasificación UNSPSC	Clase																							
1	80111600	Servicios de personal temporal																							
1	90101700	Servicios de cafetería																							
1	90101800	Servicios de comida para llevar y a domicilio																							
1	85151600	Asuntos nutricionales																							
1	93131600	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición																							
1	85151700	Planeación y ayuda de política de alimentos																							
1	93141500	Desarrollo y servicios sociales																							
3.2.3. Especificaciones del Objeto del Convenio	<p>OBJETIVO GENERAL</p> <p>Coordinar con la Gerencia de Desarrollo Social y una Esal para el funcionamiento y operación de una línea de comedores comunitarios, para atender personas mayores de 18 años que no se encuentren vinculadas a ningún programa social del estado, a través de acciones de alimentación y nutrición como estrategia para combatir el hambre en la población vulnerable del Distrito de Barranquilla mediante la entrega de Raciones de Alimentos Saludables, Inocuos y Balanceados, contribuyendo con el segundo objetivo de Desarrollo Sostenible “Hambre Cero” brindando la oportunidad de acceder al consumo de alimentos</p>																								

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Codigo: MA-GC-F-018

saludables e inocuos al proporcionar una ración alimentaria balanceada.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Apoyar el desarrollo comunitario sirviendo como centros donde se pueden ofrecer apoyo psicosocial, y la vigilancia del estado nutricional de los beneficiarios permanentemente.
2. Reducir la vulnerabilidad alimentaria y nutricional de la población, especialmente de los más pobres y vulnerables.
3. Elaborar y dar entrega de las raciones de alimentos saludables, inocuos y balanceados.
4. Realizar actividades de manipulación de los alimentos aptos para el consumo, capacitaciones en estilos de vida saludable y talleres en educación nutricional.
5. Fomentar la participación cívica involucrando a voluntarios locales y otros miembros de la comunidad en la operación y el apoyo de los comedores comunitarios, lo que puede promover un sentido de responsabilidad cívica y solidaridad.

ALCANCE

El proyecto comedores comunitarios busca establecerse dentro del Distrito de Barranquilla, a través de la Gerencia de Desarrollo Social de la Alcaldía Distrital de Barranquilla, impactando a 1000 beneficiarios, mayores de 18 años, que no se encuentren vinculadas a ningún programa social del estado, de esta manera lograr mitigar el hambre contribuyendo a las metas establecidas en el segundo objetivo de Desarrollo Sostenible “Hambre Cero” brindando a la población más vulnerable la oportunidad de acceder al consumo de alimentos saludables e inocuos.

Aumentando la inclusión social a través de espacios dignos en los cuales les sea brindada una ración de alimentos matutina, suficiente, adecuada y equilibrada, apoyándose en actividades como el apoyo psicosocial y la vigilancia del estado nutricional de los beneficiarios permanente, 9 actividades de manipulación de los alimentos para el consumo de los beneficiarios (1 mensual), 90 capacitación en estilos de vida saludable (2 temáticas

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Codigo: MA-GC-F-018

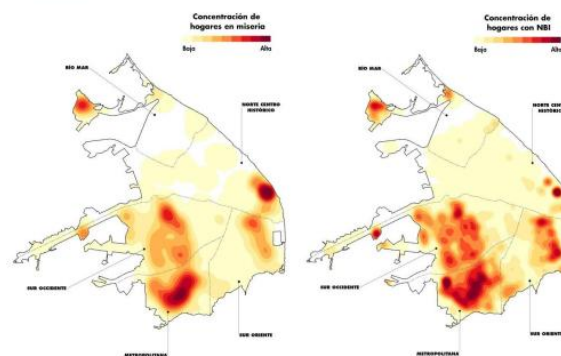
mensuales distribuidas en 10 actividades) y 18 talleres en educación nutricional (2 mensuales).

PROCESO DE INTERVENCIÓN

Para los procesos de intervención se tendrá en cuenta los barrios priorizados en el plan de desarrollo. Así mismo, se tendrá en cuenta la focalización de acuerdo con el mapa de calor ó concentraciones de índice de Pobreza, Tasas de desempleo y Necesidades Básicas Insatisfechas establecidos por el DANE.

INFORMACIÓN PARA TODOS

Necesidades Básicas Insatisfechas en Barranquilla



NBI a nivel de hogar

Componente NBI	Cabecera	Resto	Total
Vivienda inadecuada	1,4	25,0	1,4
Servicios inadecuados	0,5	18,6	0,5
Hacinamiento crítico	2,3	4,5	2,3
Inasistencia escolar	2,0	0,9	2,0
Dependencia económica	1,3	2,7	1,3
NBI	6,4	37,7	6,5
MISERIA	0,9	11,8	0,9

Fuente: Información para toma de decisiones de las ciudades capitales, DANE 2020

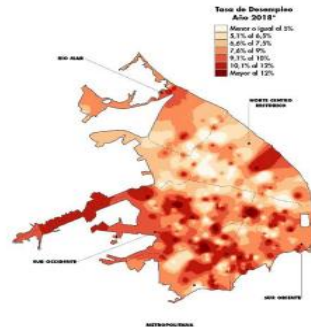
FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Codigo: MA-GC-F-018

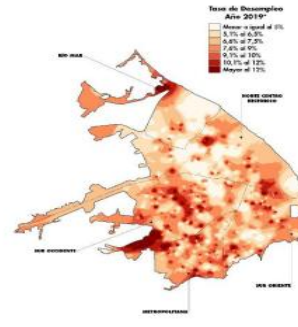
INFORMACIÓN PARA TODOS

Ejercicios realizados y a realizar para la mesa de equidad (i)

Tasa de desempleo de Barranquilla A.M.
GEIH 2018

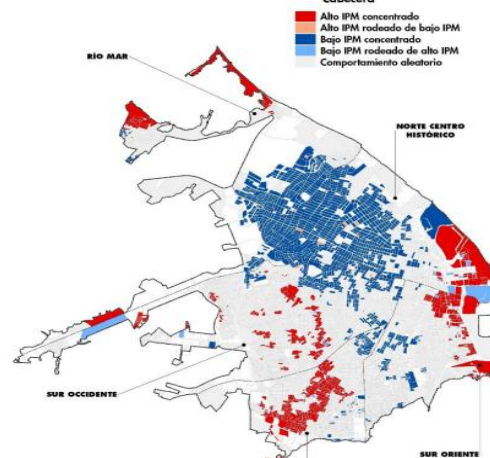


Tasa de desempleo de Barranquilla A.M.
GEIH 2019



Fuente: Información para toma de decisiones de las ciudades capitales, DANE 2020

Concentraciones espaciales Índice de Pobreza Multidimensional Cabecera



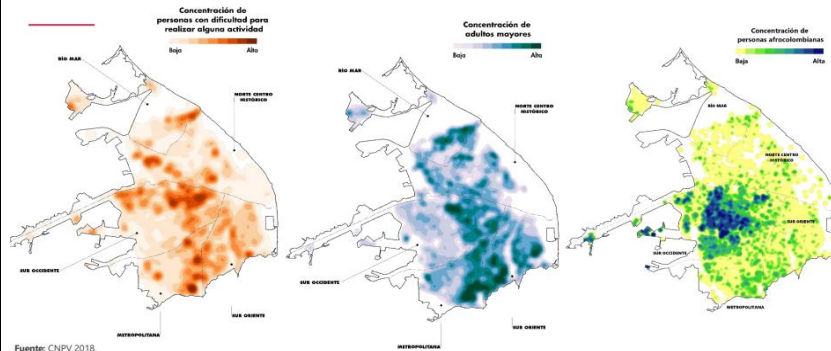
Fuente: Información para toma de decisiones de las ciudades capitales, DANE 2020

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Codigo: MA-GC-F-018

INFORMACIÓN PARA TODOS

Ubicación de grupos poblacionales en Barranquilla



Fuente: CNPV 2018.

Fuente: Información para toma de decisiones de las ciudades capitales, DANE 2020

POBLACIÓN BENEFICIARIA

- Localidad Metropolitana / Barrio Las Américas - Carrera 3C N. 52B - 64 Centro Comunitario Alma Florez
- Localidad Norte Centro Histórico / Barrio Barlovento - Calle 9 N. 46C - 25
- Localidad Sur Oriente/ Barrio San Roque Calle 28 N. 32 - 86 Centro de Vida

Fases del proceso

PREINSCRIPCIÓN Y REGISTRO

- **ETAPA UNO:** Digitalización y Preinscripción.

El equipo de Gerencia de Desarrollo Social designado deberá digitar, revisar y depurar la base de datos del Registro de Localización y Caracterización de las Personas, para finalmente tener una base sólida y completa. Incluyendo la toma de una fotografía, que se realiza en el sitio al momento de preinscribirse.

No deben llevar ninguna fotocopia, el documento de identidad debe llevarlo en físico.

Si en cualquier etapa (preinscripción, selección, formalización,

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Codigo: MA-GC-F-018

formación y otras) se presentan o evidencian inconsistencias, incoherencias o irregularidades en la información registrada al beneficiario y al diligenciamiento y suministro de información en la plataforma dispuesta, habrá lugar a la anulación y/o la pérdida del beneficio, sin perjuicio que la entidad inicie las acciones legales correspondientes.

Para efectos de la selección, únicamente serán tenidos en cuenta las y los aspirantes que cumplan con la totalidad de los requisitos mínimos establecidos.

Se tendrán en cuenta los siguientes criterios de focalización de los potenciales beneficiarios caracterizados:

- Personas mayores de 18 años. Colombianos con cédula de ciudadanía. Extranjeros con cédula de extranjería o permiso de permanencia.
- Personas en situación de pobreza extrema y moderada que hagan parte del SISBEN IV de la ciudad de Barranquilla.
- Personas que no se benefician o estén en cobertura de ningún programa social del Estado.
- Personas que no se benefician en ninguno de los programas de alimentación del Distrito de Barranquilla o a nivel departamental o nacional.
- Prioridad para la población vulnerable con condiciones especiales de discapacidad que cumpla con los criterios anteriores.

ETAPA DOS: Contactar a los potenciales beneficiarios.

El equipo de Gerencia de Desarrollo Social designado, en articulación con la entidad asociada, se encargará de contactar a los beneficiarios, seleccionados en la base de datos depurada; para informar de su inclusión como beneficiario de los comedores; con lo anterior abordaremos la inclusión social desde la necesidad de espacios en los cuales los habitantes en condición de vulnerabilidad puedan tener un lugar donde se sientan parte de una comunidad acogedora y solidaria, promoviendo así la cohesión social y el bienestar de todos sus miembros. En esta segunda etapa los comedores comunitarios ofrecerán una ración alimentaria en un entorno tranquilo y digno donde compartir una comida, donde además se fomenta la nutrición y la inclusión

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Codigo: MA-GC-F-018

social, lo anterior estará a cargo de profesionales de la mano con la Gerencia de Desarrollo social.

ETAPA TRES: Entrega del Beneficio y demás actividades.

Una vez identificados los beneficiarios, la entidad asociada iniciará las actividades a partir de un tamizaje inicial realizado por el/la nutricionista, con la finalidad de conocer el estado nutricional de los beneficiarios al inicio del proyecto, teniendo en cuenta las orientaciones definidas en la Resolución 2465 de 2016.

Las temáticas por tratar son Nutricionales y Psicosociales. La primera toma de datos antropométricos (peso y talla) de la vigencia contractual se realizará durante los siguientes **15 días hábiles del inicio** en la prestación del servicio. Con los resultados de la toma de datos antropométricos se deberán diseñar las actividades de educación alimentaria y nutricional que incluya la promoción de hábitos y estilos de vida saludables, a través de capacitaciones, talleres, entre otros.

Posteriormente se realizarán las entregas diarias de las 1000 raciones alimentarias, organizadas en el siguiente horario de 5:30 am - 10:00 am

Los criterios de escogencia de los 3 puntos específicos para realizar la entrega del beneficio de desayunos principalmente radica en tener un punto de atención en cada una de las localidades del distrito, por lo que se determinan los siguientes:

- Localidad Metropolitana / Barrio Las Américas - Carrera 3C N. 52B – 64. Centro Comunitario Alma Flórez.
- Localidad Norte Centro Histórico / Barrio Barlovento - Calle 9 N. 46C – 25. Centro Comunitario Barlovento.
- Localidad Sur Oriente/ Barrio San Roque Calle 35 N. 36 – 26 Piso 1. Centro de Vida Centro.

Adicional se tiene en consideración las poblaciones vulnerables aledaña a cada barrio, comunidad o sector y las características particulares de la comunidad. Sin embargo, algunos de los criterios más comunes incluyen:

1. Población Vulnerable.

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Codigo: MA-GC-F-018

Los puntos están ubicados donde hay una mayor concentración de personas en situación de vulnerabilidad (como adultos mayores, personas con discapacidad, etc.).

Barrios de bajos recursos, asentamientos informales o áreas donde la pobreza y la inseguridad alimentaria son más prevalentes.

2. Accesibilidad Geográfica

Lugares en el que las personas puedan acceder fácilmente a los puntos de reparto, ubicados en áreas de fácil acceso, caminos pavimentados o en zonas centrales dentro de la comunidad. Esto reduce las barreras de desplazamiento para las personas vulnerables.

3. Seguridad y Orden.

Evitar aglomeraciones y garantizar un reparto seguro y organizado. Lugares con espacio suficiente para organizar la fila de personas sin generar aglomeraciones.

4. Proximidad a Centros Comunitarios o Instituciones Locales

Aprovechando la infraestructura ya existente que puede servir como apoyo logístico o como punto de referencia.

5. Capacidad de Infraestructura.

Puntos de reparto con espacio suficiente para llevar a cabo la distribución de manera efectiva, que cuenten con espacio adecuado para almacenar y distribuir los desayunos.

6. Diversidad de Población a Atender.

Llegar a diferentes segmentos de la población vulnerable, atendiendo a otros grupos vulnerables de manera equitativa.

Los puntos de reparto han sido seleccionados con base en la accesibilidad, seguridad, infraestructura, y la capacidad de llegar de manera eficiente a las personas más vulnerables, optimizando los recursos y garantizando un impacto positivo y sostenible; de la misma manera cada ración alimentaria contará con todos los protocolos de salubridad necesarios en pro del bienestar de la

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Codigo: MA-GC-F-018

comunidad.

Se deberá llevar registro de las entregas de los RAISB a los beneficiarios a través de Formatos de Asistencia Diaria.

ETAPA CUATRO: Seguimiento. GDS

De acuerdo con las fechas de la valoración antropométrica inicial, la Gerencia de Desarrollo Social realizará los seguimientos serán de manera bimensual, garantizando que los seguimientos posteriores al tamizaje inicial se realicen 5 días antes o después del día de la valoración. Es importante tener en cuenta que, aquellos beneficiarios que se clasifiquen con delgadez (indicador IMC/Edad) se debe realizar seguimiento mensual y/o de acuerdo con el criterio del profesional en nutrición y dietética.

Se debe realizar el acompañamiento enfocado en mantener la asistencia de cada uno de los beneficiarios a la entrega de raciones alimentarias diarias y propiciar el cumplimiento de los talleres y/o capacitaciones programadas.

FASES DEL PROCESO DE ACTIVIDADES

1. Elementos de provisión de las cocinas, menaje y utensilios.
2. Registro, Preinscripción y Tamizaje nutricional.
3. materia prima indispensable para el desarrollo del proyecto.
4. Preparación de alimentos.
5. Entrega de alimentos.
6. Limpieza y desinfección.
7. Seguimientos de los procesos y actividades.
8. 90 Capacitaciones en la promoción de un mejor bienestar nutricional (2 temáticas mensuales distribuidas en 10 actividades).
9. 18 Talleres en educación alimentaria y nutricional (2 mensuales).
10. Encuestas Semestrales de satisfacción.
11. Actividades varias como Ferias de servicios y oferta de servicios especiales.

COMPONENTE NUTRICIONAL

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Codigo: MA-GC-F-018

Con el Programa los beneficiarios atendidos recibirán un desayuno con el cual se garantiza el 30% del aporte calórico nutricional requerido, teniendo en cuenta las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes- RÍEN para la población colombiana, que fueron establecidas mediante la resolución No. 3803 de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social.

Ciclos de Menús:

MENÚ No. 1											
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	AVENA	Avena en Hojuelas, Precocida	A012	15,0	15,0	62	2,5	1,1	9,6	8,1	0,7
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	75	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1
		CANELA	CN	0,0	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
ALIMENTO PROTEÍCO	ECHUGA A LA JULIANA	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	185,0	185,0	307	38,3	17,0	0,2	20,4	1,3
		Cebolla cabezona, cruda	B027	1,0	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
		Pimentón verde, crudo	B081	1,0	0,7	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	5,0	3,3	2	0,0	0,0	0,3	0,9	0,0
		Ajo, crudo	B009	0,5	0,2	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
		Vinagre	L018	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PURE DE PAPA	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	B068	195,0	195,0	144	3,7	0,2	29,8	27,3	0,6
FRUTA	MANDARINA	Mandarina, cruda	C050	215,0	107,5	58	1,0	0,1	12,3	37,6	0,3
AZÚCARES	AZÚCAR	Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	10,0	40	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0
GRASAS	MANTEQUILLA	Mantequilla	D015	13,0	13,0	97	0,1	10,7	0,0	2,9	0,0
MISCELANEOS	SAL	Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
TOTAL MENÚ						784	49,6	33,1	68,0	238,5	3,0
RECOMENDACIÓN						2500	65,2	69,4	406,2	2500	8,0
% ADECUACIÓN						31%	76%	48%	17%	10%	38%

MENÚ No. 2											
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	CAFÉ CON LECHE	Café soluble, descafeinado, en polvo	L004	10,0	10,0	37	1,2	0,0	8,1	14,0	0,4
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	75	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1
ALIMENTO PROTEÍCO	CERDO ASADO	Cerdo, carne magra, cruda	F011	160,0	160,0	224	34,2	9,6	0,3	27,2	1,3
		Ajo, crudo	B009	0,5	0,2	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
		Vinagre	L018	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	MONEDITAS DE PLÁTANO	Plátano hartón, verde, crudo	B092	235,0	235,0	11	2,8	0,5	92,4	18,8	0,9
FRUTA	PATILLA	Sandia, cruda	C079	375,0	168,8	29	0,7	0,0	6,2	6,8	0,5
AZÚCARES	AZÚCAR	Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	10,0	40	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0
GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite, mezcla vegetal	D013	13,0	13,0	117	0,0	13,0	0,0	0,0	0,0
MISCELANEOS	SAL	Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
TOTAL MENÚ						533	42,8	27,1	122,8	208,0	3,2
RECOMENDACIÓN						2500	65,2	69,4	406,2	2500	8,0
% ADECUACIÓN						21%	66%	39%	30%	8%	40%

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Codigo: MA-GC-F-018

MENÚ No. 3												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	AVENA	Avena en Hojuelas, Precocida	A012	15,0	15,0	62	2,5	1,1	9,6	8,1	0,7	42,9
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	75	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	2,4
		CANELA	CN	0,0	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
ALIMENTO PROTEICO	OMELETTE CON VERDURAS	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	111,0	111,0	165	14,0	12,0	0,3	58,8	1,9	154,3
		Cebolla cabezona, cruda	B027	4,0	1,8	1	0,0	0,0	0,1	0,4	0,0	0,1
		Tomate, crudo	B103	5,0	5,0	1	0,0	0,0	0,2	0,5	0,0	0,3
		Pimentón rojo, crudo	B080	3,0	2,4	1	0,0	0,0	0,2	0,2	0,0	0,1
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAN CON MANTEQUILLA	Pan de dulce, regular, horneado	A063	120,0	120,0	394	10,7	5,2	75,7	37,2	3,6	243,6
FRUTA	BANANO	Banano común, crudo	C010	215,0	172,0	174	2,6	0,2	38,4	13,8	1,5	3,4
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	10,0	40	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0
GRASAS	MANTEQUILLA	Mantequilla	D015	13,0	13,0	97	0,1	10,7	0,0	2,9	0,0	29,0
MISCELANEOS	SAL	Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
TOTAL MENÚ						1008	33,9	33,1	140,2	262,9	7,9	670,0
RECOMENDACIÓN						2500	65,2	69,4	406,2	2500	8,0	2000
% ADECUACIÓN						40%	52%	48%	35%	11%	98%	33%

MENÚ No. 4												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	Chocolate, en pastilla, con azúcar	K010	12,0	12,0	56	0,4	2,0	9,1	4,3	0,4	0,0
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	75	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	2,4
ALIMENTO PROTEICO	CARNE GOULASH	Res, carne magra, cruda	F099	160,0	160,0	222	34,9	9,1	0,0	9,6	4,3	81,6
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,0	1,4	1	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,1
		Tomate, crudo	B103	4,0	4,0	1	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,2
		Pimentón rojo, crudo	B080	2,0	1,6	1	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,1
		Ajo, crudo	B009	0,5	0,2	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0
		Vinagre	L018	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	BOLLO DE MAIZ	Harina de maíz blanco, precocida	A034	120,0	120,0	456	10,9	4,4	88,7	4,8	3,2	1,2
FRUTA	MELON	Melón, crudo	C060	300,0	270,0	68	1,9	0,0	13,5	29,7	1,1	8,1
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	10,0	40	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0
GRASAS	MANTEQUILLA	Mantequilla	D015	13,0	13,0	97	0,1	10,7	0,0	2,9	0,0	29,0
MISCELANEOS	SAL	SAL	L014	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	193,9
TOTAL MENÚ						1015	52,2	30,2	127,4	193,2	9,2	316,6
RECOMENDACIÓN						2500	65,2	69,4	406,2	2500	8,0	2000
% ADECUACIÓN						41%	80%	44%	31%	8%	115%	16%

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Codigo: MA-GC-F-018

MENÚ No. 5											
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	CAFÉ CON LECHE	Café soluble, descafeinado, en polvo	L004	10,0	10,0	37	1,2	0,0	8,1	14,0	0,4
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	75	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1
ALIMENTO PROTEÍCO	QUESO EN LONJA	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo costeño	G018	50,0	50,0	152	8,8	12,8	0,5	391,5	0,7
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA ASADA	Harina de maíz blanco, precocida	A034	120,0	120,0	456	10,9	4,4	88,7	4,8	3,2
FRUTA	PAPAYA	Papaya, madura, cruda	C065	215,0	169,9	68	0,8	0,2	13,9	40,8	0,5
AZÚCARES	AZÚCAR	Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	10,0	40	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0
		Mantequilla	D015	7,0	7,0	52	0,1	5,8	0,0	1,5	0,0
GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite, mezcla vegetal	D013	6,0	6,0	54	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0
MISCELANEOS	SAL	Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	193,9
TOTAL MENÚ						933	25,7	33,1	126,8	593,7	4,9
RECOMENDACIÓN						2500	65,2	69,4	406,2	2500	8,0
% ADECUACIÓN						37%	39%	48%	31%	24%	61%

MENÚ No. 6											
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	AVENA	Avena en Hojuelas, Precocida	A012	15,0	15,0	62	2,5	1,1	9,6	8,1	0,7
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	75	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1
		CANELA	CN	0,0	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
ALIMENTO PROTEÍCO	FRICASE DE PECHUGA	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	185,0	185,0	307	38,3	17,0	0,2	20,4	1,3
		Cebolla cabezona, cruda	B027	1,0	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
		Pimentón verde, crudo	B081	1,0	0,7	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
		Ajo, crudo	B009	0,5	0,2	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	5,0	3,3	2	0,0	0,0	0,3	0,9	0,0
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PLATANO AMARILLO COCIDO	plátano hartón, maduro, crudo	B089	235,0	235,0	310	2,6	0,5	71,2	7,1	1,2
FRUTA	NARANJA	Naranja, cruda	C062	250,0	162,5	67	1,1	0,5	14,3	53,6	2,1
AZÚCARES	AZÚCAR	Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	10,0	40	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0
GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite, mezcla vegetal	D013	13,0	13,0	117	0,0	13,0	0,0	0,0	0,0
MISCELANEOS	SAL	Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	193,9
TOTAL MENÚ						979	48,5	36,1	111,4	231,4	5,4
RECOMENDACIÓN						2500	65,2	69,4	406,2	2500	8,0
% ADECUACIÓN						39%	74%	52%	27%	9%	67%

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Codigo: MA-GC-F-018

MENÚ No.7												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	CAFÉ CON LECHE	Café soluble, descafeinado, en polvo	L004	10,0	10,0	37	1,2	0,0	8,1	14,0	0,4	0,9
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	75	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	2,4
ALIMENTO PROTEÍCO	CERDO GUISADO	Cerdo, carne magra, cruda	F011	160,0	160,0	224	34,2	9,6	0,3	27,2	1,3	81,6
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,0	1,4	1	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,1
		Tomate, crudo	B103	4,0	4,0	1	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,2
		Pimentón rojo, crudo	B080	2,0	1,6	1	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,1
		Ajo, crudo	B009	0,5	0,2	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0
		Vinagre	L018	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	YUCA COCIDA	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	B107	195,0	195,0	310	1,8	0,6	72,9	31,2	0,6	0,0
AZÚCARES	AZÚCAR											
FRUTA	MELON	Melón, crudo	C060	300,0	270,0	68	1,9	0,0	13,5	29,7	1,1	8,1
AZÚCARES	AZÚCAR	Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	10,0	40	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0
GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite, mezcla vegetal	D013	13,0	13,0	117	0,0	13,0	0,0	0,0	0,0	0,0
MISCELANEOS	SAL	Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
TOTAL MENÚ						873	43,1	27,2	111,0	244,1	3,4	287,3
RECOMENDACIÓN						2500	65,2	69,4	406,2	2500	8,0	2000
% ADECUACIÓN						35%	66%	39%	27%	10%	43%	14%

MENÚ No. 8												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	Chocolate, en pastilla, con azúcar	K010	12,0	12,0	56	0,4	2,0	9,1	4,3	0,4	0,0
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	75	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	2,4
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO PERICO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	111,0	111,0	165	14,0	12,0	0,3	58,8	1,9	154,3
		Tomate, crudo	B103	2,0	2,0	0	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,1
		Cebolla cabezona, cruda	B027	1,0	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0
CEREAL ACOMPANANTE	PAN MOGOLLA CON MANTEQUILLA	Pan blanco, regular, horneado	A060	120,0	120,0	322	10,7	4,1	58,6	64,8	3,6	31,2
FRUTA	PATILLA	Sandia, cruda	C079	375,0	168,8	29	0,7	0,0	6,2	6,8	0,5	5,1
AZÚCARES	AZÚCAR	Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	10,0	40	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0
GRASAS	MANTEQUILLA	Mantequilla	D015	13,0	13,0	97	0,1	10,7	0,0	2,9	0,0	0,0
MISCELANEOS	SAL	Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
TOTAL MENÚ						783	29,8	32,7	90,0	279,0	6,5	387,0
RECOMENDACIÓN						2500	65,2	69,4	406,2	2500	8,0	2000
% ADECUACIÓN						31%	46%	47%	22%	11%	82%	19%

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Codigo: MA-GC-F-018

MENÚ No. 9												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	CAFÉ CON LECHE	Café soluble, descafeinado, en polvo	L004	10,0	10,0	37	1,2	0,0	8,1	14,0	0,4	0,9
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	75	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	2,4
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE BISTECK	Res, carne magra, cruda	F099	160,0	160,0	222	34,9	9,1	0,0	9,6	4,3	81,6
		Cebolla cabezona, cruda	B027	2,0	0,9	0	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,0
		Tomate, crudo	B103	2,0	2,0	0	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,1
		Ajo, crudo	B009	0,5	0,2	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0
		Vinagre	L018	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TUBÉRCULOS - RAÍCES PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	CAYEY DE GUINEO VERDE	Plátano colí o guineo, verde, crudo	B084	210,0	136,5	175	1,8	0,1	41,4	5,5	1,0	19,1
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,0	2,9	1	0,0	0,0	0,2	0,7	0,0	0,1
		Tomate, crudo	B103	4,0	3,2	1	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
		Ajo, crudo	B009	0,5	0,5	1	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,1
FRUTA	MANDARINA	Mandarina, cruda	C050	215,0	107,5	58	1,0	0,1	12,3	37,6	0,3	2,2
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	10,0	40	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0
GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite, mezcla vegetal	D013	7,0	7,0	63	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	MANTEQUILLA	Mantequilla	D015	6,0	6,0	45	0,0	4,9	0,0	1,3	0,0	13,4
MISCELANEOS	SAL	Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
TOTAL MENÚ						718	42,9	25,3	78,1	210,8	6,1	314,1
RECOMENDACIÓN						2500	65,2	69,4	406,2	2500	8,0	2000
% ADECUACIÓN						29%	66%	36%	19%	8%	77%	16%

MENÚ No. 10												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	Chocolate, en pastilla, con azúcar	K010	12,0	12,0	56	0,4	2,0	9,1	4,3	0,4	0,0
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	75	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	2,4
ALIMENTO PROTEÍCO	QUESO RALLADO	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo costeño	G018	50,0	50,0	152	8,8	12,8	0,5	391,5	0,7	31,5
CEREAL ACOMPANANTE	AREPA DULCE CON ANIS	Harina de maíz blanco, precocida	A034	120,0	120,0	456	10,9	4,4	88,7	4,8	3,2	1,2
		ANIS	CN	0,0	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
FRUTA	BANANO	Banano común, crudo	C010	215,0	172,0	174	2,6	0,2	38,4	13,8	1,5	12,0
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	10,0	40	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0
GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite, mezcla vegetal	D013	7,0	7,0	63	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0
MISCELANEOS	SAL	Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
TOTAL MENÚ						1015	26,6	30,3	152,2	555,5	5,9	241,0
RECOMENDACIÓN						2500	65,2	69,4	406,2	2500	8,0	2000
% ADECUACIÓN						41%	41%	44%	37%	22%	74%	12%

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Codigo: MA-GC-F-018

MENÚ No. 11												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	AVENA	Avena en Hojuelas, Precocida	A012	15,0	15,0	62	2,5	1,1	9,6	8,1	0,7	42,9
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	75	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	2,4
		CANELA	CN	0,0	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
ALIMENTO PROTEÍCO	FRICASE DE POLLO	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	185,0	185,0	307	38,3	17,0	0,2	20,4	1,3	116,6
		Cebolla cabezona, cruda	B027	1,0	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0
		Pimentón verde, crudo	B081	1,0	0,7	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0
		Ajo, crudo	B009	0,5	0,2	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	5,0	3,3	2	0,0	0,0	0,3	0,9	0,0	1,1
		Vinagre	L018	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		TUBÉRCULOS - RAÍCES PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	GUINEO VERDE COCIDO	Plátano colí o guineo, verde, crudo	B084	250,0	162,5	208	2,1	0,2	49,2	6,5
FRUTA	PATILLA	Sandia, cruda	C079	375,0	168,8	29	0,7	0,0	6,2	6,8	0,5	5,1
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	10,0	40	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0
GRASAS	MANTEQUILLA	Mantequilla	D015	13,0	13,0	97	0,1	10,7	0,0	2,9	0,0	29,0
MISCELANEOS	SAL	Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
TOTAL MENÚ						682	47,7	33,0	81,4	186,8	3,7	413,8
RECOMENDACIÓN						2500	65,2	69,4	406,2	2500	8,0	2000
% ADECUACIÓN						27%	73%	48%	20%	7%	47%	21%

MENÚ No. 12												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	CAFÉ CON LECHE	Café soluble, descafeinado, en polvo	L004	10,0	10,0	37	1,2	0,0	8,1	14,0	0,4	0,9
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	75	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	2,4
ALIMENTO PROTEÍCO	QUESO RALLADO	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo costeño	G018	50,0	50,0	152	8,8	12,8	0,5	391,5	0,7	31,5
CEREAL ACOMPAÑANTE	TORTICA DE HARINA DE TRIGO	Harina de trigo, fortificada todo propósito, cruda	A040	120,0	120,0	432	15,0	2,0	86,8	18,0	5,2	1,2
FRUTA	PIÑA	Piña, cruda	C072	273,0	62,8	35	0,4	0,1	7,8	10,0	0,3	1,3
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	10,0	40	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0
GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite, mezcla vegetal	D013	13,0	13,0	117	0,0	13,0	0,0	0,0	0,0	0,0
MISCELANEOS	SAL	Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
TOTAL MENÚ						887	29,2	31,9	118,8	574,7	6,6	231,2
RECOMENDACIÓN						2500	65,2	69,4	406,2	2500	8,0	2000
% ADECUACIÓN						35%	45%	46%	29%	23%	82%	12%

MENÚ No. 13												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	Chocolate, en pastilla, con azúcar	K010	12,0	12,0	56	0,4	2,0	9,1	4,3	0,4	0,0
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	75	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	2,4
ALIMENTO PROTEÍCO	CERDO EN SALSA CRIOLLA	Cerdo, carne magra, cruda	F011	160,0	160,0	224	34,2	9,6	0,3	27,2	1,3	81,6
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,0	1,4	1	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,1
		Tomate, crudo	B103	4,0	4,0	1	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,2
		Pimentón rojo, crudo	B080	2,0	1,6	1	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,1
		Ajo, crudo	B009	0,5	0,2	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0
		Vinagre	L018	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPA COCIDA	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	B068	195,0	195,0	144	3,7	0,2	29,8	27,3	0,6	686,4
FRUTA	BANANO	Banano común, crudo	C010	215,0	172,0	174	2,6	0,2	38,4	13,8	1,5	12,0
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	10,0	40	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0
GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite, mezcla vegetal	D013	13,0	13,0	117	0,0	13,0	0,0	0,0	0,0	0,0
MISCELANEOS	SAL	Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
TOTAL MENÚ						832	45,0	29,0	93,7	214,6	4,0	976,8
RECOMENDACIÓN						2500	65,2	69,4	406,2	2500	8,0	2000
% ADECUACIÓN						33%	69%	42%	23%	9%	49%	49%

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Codigo: MA-GC-F-018

MENÚ No. 14												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA A (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	AVENA	Avena en Hojuelas, Precocida	A012	12,0	15,0	62	2,5	1,1	9,6	8,1	0,7	1,4
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	75	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	2,4
		CANELA	CN	0,0	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVO COCIDO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	111,0	111,0	165	14,0	12,0	0,3	58,8	1,9	154,3
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA FRITA	Harina de maíz blanco, precocida	A034	120,0	120,0	456	10,9	4,4	88,7	4,8	3,2	1,2
FRUTA	MELÓN	Melón, crudo	C060	300,0	270,0	68	1,9	0,0	13,5	29,7	1,1	8,1
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	10,0	40	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0
GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite, mezcla vegetal	D013	13,0	13,0	117	0,0	13,0	0,0	0,0	0,0	0,0
MISCELANEOS	SAL	Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
TOTAL MENÚ						982	33,3	34,5	127,8	242,6	7,0	361,2
RECOMENDACIÓN						2500	65,2	69,4	406,2	2500	8,0	2000
% ADECUACIÓN						39%	51%	50%	31%	10%	87%	18%

MENÚ No. 15												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	CAFÉ CON LECHE	Café soluble, descafeinado, en polvo	L004	10,0	10,0	37	1,2	0,0	8,1	14,0	0,4	0,9
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	75	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	2,4
ALIMENTO PROTEICO	CERDO ASADO	Cerdo, carne magra, cruda	F011	160,0	160,0	224	34,2	9,6	0,3	27,2	1,3	81,6
		Ajo, crudo	B009	0,5	0,2	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0
		Vinagre	L018	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	YUCA COCIDA	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	B107	195,0	195,0	310	1,8	0,6	72,9	31,2	0,6	0,0
AZÚCARES	AZUCAR											
FRUTA	MANDARINA	Mandarina, cruda	C050	215,0	107,5	58	1,0	0,1	12,3	37,6	0,3	2,2
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	10,0	40	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0
GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite, mezcla vegetal	D013	13,0	13,0	117	0,0	13,0	0,0	0,0	0,0	0,0
MISCELANEOS	SAL	Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
TOTAL MENÚ						749	42,1	27,3	109,3	251,2	2,7	281,0
RECOMENDACIÓN						2500	65,2	69,4	406,2	2500	8,0	2000
% ADECUACIÓN						30%	65%	39%	27%	10%	33%	14%

MENÚ No. 16												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA A (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	AVENA	Avena en Hojuelas, Precocida	A012	12,0	15,0	62	2,5	1,1	9,6	8,1	0,7	1,4
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	75	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	2,4
		CANELA	CN	0,0	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
ALIMENTO PROTEÍCO	CHUGA A LA JARDINE	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	185,0	185,0	307	38,3	17,0	0,2	20,4	1,3	116,6
		Cebolla cabezona, cruda	B027	1,0	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0
		Pimentón verde, crudo	B081	1,0	0,7	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0
		Ajo, crudo	B009	0,5	0,2	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	5,0	3,3	2	0,0	0,0	0,3	0,9	0,0	1,1
		Vinagre	L018	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TUBÉRCULOS - RAÍCES PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	TAJADAS DE PLATANO	Plátano hartón, verde, crudo	B092	235,0	235,0	11	2,8	0,5	92,4	18,8	0,9	61,1
FRUTA	MELON	Melón, crudo	C060	300,0	270,0	68	1,9	0,0	13,5	29,7	1,1	8,1
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	10,0	40	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0
GRASAS	ACEITE	Aceite, mezcla vegetal	D013	13,0	13,0	117	0,0	13,0	0,0	0,0	0,0	29,0
MISCELANEOS	SAL	Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
TOTAL MENÚ						681	49,5	35,6	131,8	219,2	4,1	413,6
RECOMENDACIÓN						2500	65,2	69,4	406,2	2500	8,0	2000
% ADECUACIÓN						27%	76%	51%	32%	9%	51%	21%

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Codigo: MA-GC-F-018

MENÚ No. 17												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORI AS (Kcal)	PROTEÍ NA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO. (mg)
BEBIDA CON LECHE	CAFÉ CON LECHE	Café soluble, descafeinado, en polvo	L004	10,0	10,0	37	1,2	0,0	8,1	14,0	0,4	0,9
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	75	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	2,4
ALIMENTO PROTEÍCO	QUESO LONJA	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo costeño	G018	50,0	50,0	152	8,8	12,8	0,5	391,5	0,7	31,5
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA DULCE CON ANIS	Harina de maíz blanco, precocida	A034	120,0	120,0	456	10,9	4,4	88,7	4,8	3,2	1,2
		ANIS	CN	0,0	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
FRUTA	MANDARINA	Mandarina, cruda	C050	215,0	107,5	58	1,0	0,1	12,3	37,6	0,3	2,2
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	10,0	40	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0
GRASAS	MANTEQUILLA	Mantequilla	D015	13,0	13,0	97	0,1	10,7	0,0	2,9	0,0	29,0
MISCELANEOS	SAL	Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
TOTAL MENÚ						877	25,8	32,0	125,1	591,9	4,7	261,0
RECOMENDACIÓN						2500	65,2	69,4	406,2	2500	8,0	2000
% ADECUACIÓN						35%	40%	46%	31%	24%	59%	13%

MENÚ No. 18												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA A (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	Chocolate, en pastilla, con azúcar	K010	12,0	12,0	56	0,4	2,0	9,1	4,3	0,4	0,0
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	75	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	2,4
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO REVUELTO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	111,0	111,0	165	14,0	12,0	0,3	58,8	1,9	154,3
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAN MOGOLLA CON MANTEQUILLA	Pan blanco, regular, horneado	A060	120,0	120,0	322	10,7	4,1	58,6	64,8	3,6	31,2
FRUTA	BANANO	Banano común, crudo	C010	215,0	172,0	174	2,6	0,2	38,4	13,8	1,5	12,0
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	10,0	40	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0
GRASAS	MANTEQUILLA	Mantequilla	D015	13,0	13,0	97	0,1	10,7	0,0	2,9	0,0	0,0
MISCELANEOS	SAL	Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
TOTAL MENÚ						928	31,7	32,9	122,0	285,7	7,6	393,8
RECOMENDACIÓN						2500	65,2	69,4	406,2	2500	8,0	2000
% ADECUACIÓN						37%	49%	47%	30%	11%	95%	20%

MENÚ No. 19												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	CAFÉ CON LECHE	Café soluble, descafeinado, en polvo	L004	10,0	10,0	37	1,2	0,0	8,1	14,0	0,4	0,9
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	75	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	2,4
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE EN BISTEC	Res, carne magra, cruda	F099	160,0	160,0	222	34,9	9,1	0,0	9,6	4,3	81,6
		Cebolla cabezona, cruda	B027	2,0	0,9	0	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,0
		Tomate, crudo	B103	2,0	2,0	0	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,1
		Ajo, crudo	B009	0,5	0,2	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0
		Vinagre	L018	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	BOLLO DE MAIZ	Harina de maíz blanco, precocida	A034	120,0	120,0	456	10,9	4,4	88,7	4,8	3,2	16,8
FRUTA	PAPAYA	Papaya, madura, cruda	C065	215,0	169,9	68	0,8	0,2	13,9	40,8	0,5	45,9
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	10,0	40	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0
GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite, mezcla vegetal	D013	13,0	13,0	117	0,0	13,0	0,0	0,0	0,0	29,0
MISCELANEOS	SAL	Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
TOTAL MENÚ						1016	51,8	30,7	126,6	210,8	8,6	370,7
RECOMENDACIÓN						2500	65,2	69,4	406,2	2500	8,0	2000
% ADECUACIÓN						41%	79%	44%	31%	8%	107%	19%

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Codigo: MA-GC-F-018

MENÚ No. 20											
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	AVENA	Avena en Hojuelas, Precocida	A012	12,0	15,0	62	2,5	1,1	9,6	8,1	0,7
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	75	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1
		CANELA	CN	0,0	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA EN SALSA CRIOLLA	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	185,0	185,0	307	38,3	17,0	0,2	20,4	1,3
		Cebolla cabezona, cruda	B027	1,0	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
		Pimentón verde, crudo	B081	1,0	0,7	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
		Ajo, crudo	B009	0,5	0,2	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	5,0	3,3	2	0,0	0,0	0,3	0,9	0,0
		Vinagre	L018	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	GUINEO VERDE COCIDO MACHUCADO	Plátano colí o guineo, verde, crudo	B084	250,0	162,5	208	2,1	0,2	49,2	6,5	1,1
FRUTA	PATILLA	Sandia, cruda	C079	375,0	168,8	29	0,7	0,0	6,2	6,8	0,5
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	10,0	40	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0
GRASAS	MANTEQUILLA	Mantequilla	D015	13,0	13,0	97	0,1	10,7	0,0	2,9	0,0
MISCELANEOS	SAL	Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
TOTAL MENÚ						682	47,7	33,0	81,4	186,8	3,7
RECOMENDACIÓN						2500	65,2	69,4	406,2	2500	8,0
% ADECUACIÓN						27%	73%	48%	20%	7%	47%

Guías de Preparación

MENÚ No.		1						
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO DE PREPARACION			
BEBIDA CON LECHE	AVENA	Avena en Hojuelas, Precocida	A012	15,0	Coloque a hervir agua, posteriormente vierta la avena con la leche, y azúcar con un poco de agua en la licuadora y encienda, adicione la mezcla al agua hirviendo con la canela, revolviendo muy bien, deje hervir durante cinco minutos más contados a partir del primer hervor, sin dejar de revolver. Retire del fuego y sirva caliente.			
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0				
		CANELA	CN	0,0				
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA A LA JULIANA	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	185,0	Pique todas las verduras en julianas y la pechuga también en tiras largas. Condimente con sal y ajo, coloque a cocinar la pechuga inicialmente hasta que ablande. Aparte sofría las verduras e incorpore cuando estén al dente. Deje que se junten todos los ingredientes, revuelva constantemente hasta que el agua de cocción se consuma en su gran mayoría			
		Cebolla cabezona, cruda	B027	1,0				
		Pimentón verde, crudo	B081	1,0				
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	5,0				
		Ajo, crudo	B009	0,5				
		Vinagre	L018	0,5				
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PURE DE PAPA	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	B068	195,0	Lave y desinfecte previamente la papa, luego retire la cáscara con la ayuda de un cuchillo, pique las papas en cuatro, posteriormente vierta agua en un caldero u olla con profundidad y colóquela en el fogón, cuando hierva vierta la papa, tápela y apague cuando esté blanda, realice pruebas con ayuda de un objeto punzante, maje la papa al tiempo que adiciona la leche y la mantequilla, hasta que el puré esté suave.			
FRUTA	MANDARINA	Mandarina, cruda	C050	215,0	Lave y desinfecte la fruta, entregue.			
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.			
GRASAS	MANTEQUILLA	Mantequilla	D015	13,0	Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.			
MISCELANEOS	SAL	Sal	L015	0,5	Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.			

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Codigo: MA-GC-F-018

MENÚ No. 2					
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO DE PREPARACION
BEBIDA CON LECHE	CAFÉ CON LECHE	Café soluble, descafeinado, en polvo	L004	10,0	Lique la leche en polvo con agua y coloque a fuego, agregue el café cuando esté caliente, agregue azúcar y sirva caliente.
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	
ALIMENTO PROTEICO	CERDO ASADO	Cerdo, carne magra, cruda	F011	160,0	Lavar previamente el cerdo con vinagre, luego pica finamente el ajo, Unte muy bien los filetes de cerdo con esta mezcla y deja que se marinen entre 10 y 15 minutos. Caliente bien la plancha o sartén, agregue un poco de aceite. Una vez caliente, Lave y desinfecte previamente los plátanos, con la ayuda del cuchillo retire la cáscara, previamente coloque a calentar el aceite en un caldero o paila, una vez retirada la cáscara proceda a rebanar los plátanos en forma de monedas, luego viértalas en el aceite caliente, volteo constantemente, retire cuando estén doradas y agregue sal
		Ajo, crudo	B009	0,5	
		Vinagre	L018	0,5	
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	MONEDITAS DE PLATANO	Plátano hartón, verde, crudo	B092	235,0	Lave y desinfecte la fruta, retire la cascara y semillas, porcionar y entregar.
FRUTA	PATILLA	Sandía, cruda	C079	375,0	Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.
GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite, mezcla vegetal	D013	13,0	Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.
MISCELANEOS	SAL	Sal	L015	0,5	Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.

MENÚ No. 3					
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO DE PREPARACION
BEBIDA CON LECHE	AVENA	Avena en Hojuelas, Precocida	A012	15,0	Coloque a hervir agua, posteriormente vierta la avena con la leche, y azúcar con un poco de agua en la licuadora y encienda, adicione la mezcla al agua hirviendo con la canela, revolviendo muy bien, deje hervir durante cinco minutos más contados a partir del primer hervor, sin dejar de revolver. Retire del fuego y sirva caliente.
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	
		CANELA	CN	0,0	
ALIMENTO PROTEICO	OMELETTE CON VERDURAS	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	111,0	Coloque aceite en un sartén, parta el huevo y revuelva, agregar en un sartén antiadherente, cuando esté fomandose la tortilla agregar la cebolla el tomate en rodajas y pimenton en julianas y cenar el omelette con ayuda de una espátula, espere a que coagule completamente para retirar y agregar sal.
		Cebolla cabezona, cruda	B027	4,0	
		Tomate, crudo	B103	5,0	
		Pimentón rojo, crudo	B080	3,0	
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAN CON MANTEQUILLA	Pan de dulce, regular, horneado	A063	120,0	Con un cuchillo cortar el pan, agregar mantequilla y servir.
FRUTA	BANANO	Banano común, crudo	C010	215,0	Lave y desinfecte la fruta, entregue.
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.
GRASAS	MANTEQUILLA	Mantequilla	D015	13,0	Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.
MISCELANEOS	SAL	Sal	L015	0,5	Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Codigo: MA-GC-F-018

MENÚ No. 4					
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO DE PREPARACION
BEBIDA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	Cocoa, en polvo, sin azúcar	L009	12,0	En un poco de agua disuelva la leche en polvo, en otro recipiente coloque al fogón agua y las pastillas de chocolate, revolviendo constantemente, cuando ya tenga burbujas, adicione la leche en polvo diluida y siga revolviendo, adicione al final azúcar al gusto y sirva caliente según especificaciones.
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE GOULASH	Res, carne magra, cruda	F099	160,0	Pique todas las verduras en cuadros y la carne también en cuadros. Condimente con sal y ajo, coloque a cocinar la carne inicialmente hasta que ablande. Aparte sofría las verduras e incorpore cuando estén al dente. Deje que se junten todos los ingredientes, revuelva constantemente hasta que el agua de cocción se consuma en su gran mayoría.
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,0	
		Tomate, crudo	B103	4,0	
		Pimentón rojo, crudo	B080	2,0	
		Ajo, crudo	B009	0,5	
		Vinagre	L018	0,5	
CEREAL ACOMPAÑANTE	BOLLO DE MAIZ	Harina de maíz blanco, precocida	A034	120,0	Agregue la sal a la harina y se mezcla, luego el agua y amasar muy bien. Formar los bollos en la mano, poner a hervir agua con un poco de sal. Cuando rompa hervor, agregar los bollos hasta que estén (cuando floten).
FRUTA	MELON	Melón, crudo	C060	300,0	Lave y desinfecte la fruta, retire la cascara y semillas, porcionar y entregar.
AZÚCARES	AZÚCAR	Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.
GRASAS	MANTEQUILLA	Mantequilla	D015	13,0	Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.
MISCELANEOS	SAL	SAL	L014	0,5	Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.

MENÚ No. 5					
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (ml)	PROCEDIMIENTO DE PREPARACION
BEBIDA CON LECHE	CAFÉ CON LECHE	Café soluble, descafeinado, en polvo	L004	10,0	Licue la leche en polvo con agua y coloque a fuego, agregue el café cuando esté caliente, agregue azúcar y sirva caliente.
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	
ALIMENTO PROTEÍCO	QUESO EN LONJA	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo costeño	G018	50,0	Lavar bien el queso, sobre una tabla cortar en lonjas según el gramaje estipulado.
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA ASADA	Harina de maíz blanco, precocida	A034	120,0	Mezclar la harina con la sal en un recipiente que permita amasar. Esperar unos tres minutos a que la harina absorba bien el agua y amasar suavemente hasta que la mezcla se separe de los bordes del recipiente. Formar bolas de masa que quepan dentro de tu palma y dar forma de hamburguesa. Colocar en un sartén, o plancha unos 5 minutos por cada lado hasta que estén doraditas y firmes, agregar mantequilla y servir.
FRUTA	PAPAYA	Papaya, madura, cruda	C065	215,0	Desinfecte la fruta, retire la cascara y semillas, porcionar y entregar.
AZÚCARES	AZÚCAR	Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.
GRASAS	MANTEQUILLA	Mantequilla	D015	7,0	Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.
	ACEITE VEGETAL	Aceite, mezcla vegetal	D013	6,0	Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.
MISCELANEOS	SAL	Sal	L015	0,5	Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Codigo: MA-GC-F-018

MENÚ No.	6				
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO DE PREPARACION
BEBIDA CON LECHE	AVENA	Avena en Hojuelas, Precocida	A012	15,0	Coloque a hervir agua, posteriormente vierta la avena con la leche, y azúcar con un poco de agua en la licuadora y encienda, adicione la mezcla al agua hirviendo con la canela, revolviendo muy bien, deje hervir durante cinco minutos más contados a partir del primer hervor, sin dejar de revolver. Retire del fuego y sirva caliente.
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	
		CANELA	CN	0,0	
ALIMENTO PROTEÍCO	FRICASE DE PECHUGA	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	185,0	Pique todas las verduras en cuadros y porcione la pechuga. Condimente con sal y ajo, coloque a cocinar la pechuga inicialmente hasta que ablande. Aparte sofría las verduras e incorpore cuando estén al dente. Deje que se junten todos los ingredientes, revuelva constantemente hasta que el agua de cocción se consuma en su gran mayoría
		Cebolla cabezona, cruda	B027	1,0	
		Pimentón verde, crudo	B081	1,0	
		Ajo, crudo	B009	0,5	
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	5,0	
		Vinagre	L018	0,5	
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PLATANO AMARILLO COCIDO	plátano hartón, maduro, crudo	B089	235,0	Lave y desinfecte previamente el plátano luego retire la cáscara con la ayuda de un cuchillo, posteriormente vierta agua en un caldero u olla con profundidad y colóquela en el fogón, cuando se observe hervor vierta el plátano, tápela y apague cuando esté blando, realice pruebas con ayuda de un objeto punzante.
FRUTA	NARANJA	Naranja, cruda	C062	250,0	Lave y desinfecte la fruta, entregue.
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.
GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite, mezcla vegetal	D013	13,0	Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.
MISCELANEOS	SAL	Sal	L015	0,5	Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.
MENÚ No.	7				
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO DE PREPARACION
BEBIDA CON LECHE	CAFÉ CON LECHE	Café soluble, descafeinado, en polvo	L004	10,0	Licue la leche en polvo con agua y coloque a fuego, agregue el café cuando esté caliente, agregue azúcar y sirva caliente.
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	
ALIMENTO PROTEÍCO	CERDO GUISADO	Cerdo, carne magra, cruda	F011	160,0	Pique todas las verduras en cuadros y porcione el cerdo. Condimente con sal y ajo, coloque a cocinar el cerdo inicialmente hasta que ablande. Aparte sofría las verduras e incorpore cuando estén al dente. Deje que se junten todos los ingredientes, revuelva constantemente hasta que el agua de cocción se consuma en su gran mayoría
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,0	
		Tomate, crudo	B103	4,0	
		Pimentón rojo, crudo	B080	2,0	
		Ajo, crudo	B009	0,5	
		Vinagre	L018	0,5	
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	YUCA COCIDA	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	B107	195,0	Lave y desinfecte previamente la yuca, luego retire la cáscara con la ayuda de un cuchillo, posteriormente vierta agua en un caldero u olla con profundidad y colóquela en el fogón, cuando se observe hervor vierta la yuca, tápela y apague cuando esté blanda, realice pruebas con ayuda de un objeto puntudo.
FRUTA	MELÓN	Melón, crudo	C060	300,0	Desinfecte la fruta, retire la cascara y semillas, porcionar y entregar.
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.
GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite, mezcla vegetal	D013	13,0	Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.
MISCELANEOS	SAL	Sal	L015	0,5	Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.
MENÚ No.	8				
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO DE PREPARACION
BEBIDA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	Cocoa, en polvo, sin azúcar	L009	12,0	En un poco de agua observe la leche en polvo, en otro recipiente coloque al fogón agua y las pastillas de chocolate, revolviendo constantemente, cuando ya tenga burbujas, adicione la leche en polvo diluida y siga revolviendo, adicione al final azúcar al gusto y sirva caliente según especificaciones.
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO PERICO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	111,0	Coloque aceite en un sartén con las verduras finamente picadas, cuando esté blando el guiso, parta los huevos (previamente desinfectados), agregue sal y revuelva constantemente, espere a que coagule completamente para retirar.
		Tomate, crudo	B103	2,0	
		Cebolla cabezona, cruda	B027	1,0	
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAN MOGOLLA CON MANTEQUILLA	Pan blanco, regular, horneado	A060	120,0	Con un cuchillo cortar el pan, agregar mantequilla y servir.
FRUTA	PATILLA	Sandía, cruda	C079	375,0	Desinfecte la fruta, retire la cascara y semillas, porcionar y entregar.
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.
GRASAS	MANTEQUILLA	Mantequilla	D015	13,0	Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.
MISCELANEOS	SAL	Sal	L015	0,5	Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Codigo: MA-GC-F-018

MENÚ No. 9					
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO DE PREPARACION
BEBIDA CON LECHE	CAFÉ CON LECHE	Café soluble, descafeinado, en polvo	L004	10,0	Licue la leche en polvo con agua y coloque a fuego, agregue el café cuando esté caliente, agregue azúcar y sirva caliente.
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE BISTECK	Res, carne magra, cruda	F099	140,0	Porcione la carne de acuerdo al gramaje establecido. Condimente con sal y ajo, en un sartén o paila echar la carne y voltear cuando dore un poco. Aparte pique el tomate y cebolla en rodajas y agregue a la carne aun en el fuego. Deje que se junten todos los ingredientes, revuelva constantemente hasta que el agua de cocción se consuma en su gran mayoría.
		Cebolla cabezona, cruda	B027	2,0	
		Tomate, crudo	B103	2,0	
		Ajo, crudo	B009	0,5	
		Vinagre	L018	0,5	
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	CAYEVE DE GUINEO VERDE	Plátano colí o guíneo, verde, crudo	B084	210,0	Lave y desinfecte previamente los guíneos verdes, retirar la cáscara con la ayuda de un cuchillo, vierta agua en un caldero u olla con profundidad y colóquela al fuego, tápela y apague cuando esté blando, con la ayuda de una cuchara o espátula, macerar completamente. Aparte, lavar y desinfectar el tomate y la cebolla, Lave y desinfecte la fruta, entregue.
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,0	
		Tomate, crudo	B103	4,0	
		Ajo, crudo	B009	0,5	
FRUTA	MANDARINA	Mandarina, cruda	C050	215,0	
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.
GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite, mezcla vegetal	D013	7,0	Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.
	MANTEQUILLA	Mantequilla	D015	6,0	Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.
MISCELANEOS	SAL	Sal	L015	0,5	Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.

MENÚ No. 10					
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO DE PREPARACION
BEBIDA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	Cocoa, en polvo, sin azúcar	L009	12,0	En un poco de agua disuelva la leche en polvo, en otro recipiente coloque al fogón agua y las pastillas de chocolate, revolviendo constantemente, cuando ya tenga burbujas, adicione la leche en polvo diluida y siga revolviendo, adicione al final azúcar al gusto y sirva caliente según especificaciones.
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	
ALIMENTO PROTEÍCO	QUESO RALLADO	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo costeño	G018	50,0	Lavar bien el queso, rallarlo y colocarlo en un recipiente, servir el gramaje estipulado en cada plato.
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA DULCE CON ANIS	Harina de maíz blanco, precocida	A034	120,0	Mezclar la harina con la sal, azúcar y tramis en un recipiente que permita amasar. Esperar unos tres minutos a que la harina absorba bien el agua y amasar suavemente hasta que la mezcla se separe de los bordes del recipiente. Formar bolas de masa que quepan dentro de su palma y dar Lave y desinfecte la fruta, entregue.
		ANIS	CN	0,0	
FRUTA	BANANO	Banano común, crudo	C010	215,0	
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.
GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite, mezcla vegetal	D013	7,0	Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.
MISCELANEOS	SAL	Sal	L015	0,5	Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Codigo: MA-GC-F-018

MENÚ No. 11					
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO DE PREPARACION
BEBIDA CON LECHE	AVENA	Avena en Hojuelas, Precocida	A012	15,0	Coloque a hervir agua, posteriormente vierta la avena con la leche, y azúcar con un poco de agua en la licuadora y encienda, adicione la mezcla al agua hirviendo con la canela, revolviendo muy bien, deje hervir durante cinco minutos más contados a partir del primer hervor, sin dejar de revolver. Retire del fuego y sirva caliente.
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	
		CANELA	CN	0,0	
ALIMENTO PROTEÍCO	FRICASE DE POLLO	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	185,0	Pique todas las verduras en cuadros y porcione la pechuga. Condimente con sal y ajo, coloque a cocinar la pechuga inicialmente hasta que ablande. Aparte sofría las verduras e incorpore cuando estén al dente. Deje que se junten todos los ingredientes, revuelva constantemente hasta que el agua de cocción se consuma en su gran mayoría
		Cebolla cabezona, cruda	B027	1,0	
		Pimentón verde, crudo	B081	1,0	
		Ajo, crudo	B009	0,5	
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	5,0	
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	GUINEO VERDE COCIDO	Plátano colí o guíneo, verde, crudo	B084	250,0	Lave y desinfecte previamente los guineos verdes posteriormente vierta agua en un caldero u olla con profundidad y colóquela en el fogón, tápela y apague cuando esté blando, realice pruebas con ayuda de un objeto puntud, retire la cascara con ayuda de un tenedor.
		Vinagre	L018	0,5	
FRUTA	PATILLA	Sandia, cruda	C079	375,0	Desinfecte la fruta, retire la cascara y semillas, porcionar y entregar.
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.
GRASAS	MANTEQUILLA	Mantequilla	D015	13,0	Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.
MISCELANEOS	SAL	Sal	L015	0,5	Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.

MENÚ No. 12					
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO DE PREPARACION
BEBIDA CON LECHE	CAFÉ CON LECHE	Café soluble, descafeinado, en polvo	L004	10,0	Licue la leche en polvo con agua y coloque a fuego, agregue el café cuando esté caliente, agregue azúcar y sirva caliente.
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	
ALIMENTO PROTEÍCO	QUESO RALLADO	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo costeño	G018	50,0	Lavar bien el queso, rallarlo y colocarlo en un recipiente, servir el gramaje estipulado en cada plato.
CEREAL ACOMPAÑANTE	TORTICA DE HARINA DE TRIGO	Harina de trigo, fortificada todo propósito, cruda	A040	120,0	En una taza preparar la harina de trigo con agua, agregar sal, azúcar y mezcle los ingredientes hasta que se forme una masa homogénea y semilíquida, posteriormente coloque una paila o caldero con aceite en el fogón, cuando el aceite esté caliente, vierta la mezcla con ayuda de un porcionador, cuando estén doradas retire los buñuelos con una espumadera y sirva.
FRUTA	PIÑA	Piña, cruda	C072	273,0	Desinfecte la fruta, retire la cascara y corazón, porcionar y entregar.
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.
GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite, mezcla vegetal	D013	13,0	Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.
MISCELANEOS	SAL	Sal	L015	0,5	Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Codigo: MA-GC-F-018

MENÚ No. 13					
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO DE PREPARACION
BEBIDA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	Cocoa, en polvo, sin azúcar	L009	12,0	En un poco de agua se vierte la leche en polvo, en otro recipiente se cocina al fuego agua y las pastillas de chocolate, revolviendo constantemente, cuando ya tenga burbujas, adicione la leche en polvo diluida y siga revolviendo, adicione al final azúcar al gusto y sirva caliente según especificaciones.
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	
ALIMENTO PROTEÍCO	CERDO EN SALSA CRIOLLA	Cerdo, carne magra, cruda	F011	160,0	Pique todas las verduras en cuadros y porcione el cerdo. Condimente con sal y ajo, coloque a cocinar el cerdo inicialmente hasta que ablande. Aparte sofría las verduras e incorpore cuando estén al dente. Deje que se junten todos los ingredientes, revuelva constantemente hasta que el agua de cocción se consuma en su gran mayoría.
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,0	
		Tomate, crudo	B103	4,0	
		Pimentón rojo, crudo	B080	2,0	
		Ajo, crudo	B009	0,5	
		Vinagre	L018	0,5	
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPA COCIDA	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	B068	195,0	Lave y desinfecte previamente la papa, luego retire la cáscara con la ayuda de un cuchillo, posteriormente vierta agua en un caldero u olla con profundidad y colóquela a fuego, cuando se observe hervor vierta la papa, tápela y apague cuando esté blanda, realice pruebas con ayuda de un objeto punzante.
FRUTA	BANANO	Banano común, crudo	C010	215,0	Lave y desinfecte la fruta, entregue.
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.
GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite, mezcla vegetal	D013	13,0	Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.
MISCELANEOS	SAL	Sal	L015	0,5	Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.
MENÚ No. 14					
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO DE PREPARACION
BEBIDA CON LECHE	AVENA	Avena en Hojuelas, Precocida	A012	15,0	Coloque a hervir agua, posteriormente vierta la avena con la leche, y azúcar con un poco de agua en la licuadora y encienda, adicione la mezcla al agua hirviendo con la canela, revolviendo muy bien, deje hervir durante cinco minutos más contados a partir del primer hervor, sin dejar de revolver. Retire del fuego y sirva caliente.
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	
		CANELA	CN	0,0	
ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVO COCIDO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	111,0	Lavar y desinfectar previamente los huevos, desde que hierva el agua, introducimos el huevo con cuidado de que no se casque. Cocinamos 10/11 minutos y retiramos. Podemos también pasarlos por agua fría, para que luego sea más sencillo pelarlos la cáscara. La clara y la yema quedarán sólidas, pero tiernas, se procede a servir.
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA FRITA	Harina de maíz blanco, precocida	A034	120,0	Mezclar la harina con la sal en un recipiente que permita amasar. Esperar unos tres minutos a que la harina absorba bien el agua y amasar suavemente hasta que la mezcla se separe de los bordes del recipiente. Formar bolas de masa que quepan dentro de tu palma y dar forma de hamburguesa. Colocar en un sartén o paila suficiente aceite, cuando esté bien caliente agregar las arepas, voltear cuando estén doradas y retirar. Servir calientes.
FRUTA	MELON	Melón, crudo	C060	300,0	Desinfecte la fruta, retire la cáscara y semillas, porcionar y entregar.
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.
GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite, mezcla vegetal	D013	13,0	Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.
MISCELANEOS	SAL	Sal	L015	0,5	Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Codigo: MA-GC-F-018

MENÚ No.	15				
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO DE PREPARACION
BEBIDA CON LECHE	CAFÉ CON LECHE	Café soluble, descafeinado, en polvo	L004	10,0	Licue la leche en polvo con agua y coloque a fuego, agregue el café cuando esté caliente, agregue azúcar y sirva caliente.
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	
ALIMENTO PROTEICO	CERDO ASADO	Cerdo, carne magra, cruda	F011	160,0	pica finamente el ajo, Unte muy bien los filetes de cerdo con esta mezcla y deja que se marinen entre 10 y 15 minutos. Caliente bien la plancha o sartén, agregue un poco de aceite. Una vez caliente, coloca el cerdo y deja que se forme una costra con los jugos del marinado. Cuando veas
		Ajo, crudo	B009	0,5	
		Vinagre	L018	0,5	
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	YUCA COCIDA	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	B107	195,0	Lave y desinfecte previamente la yuca, luego retire la cáscara con la ayuda de un cuchillo, posteriormente vierta agua en un caldero u olla con profundidad y colóquela en el fogón, cuando se observe hervor vierta la yuca, tápela y apague cuando esté blanda, realice pruebas con ayuda de un objeto punzante.
FRUTA	MANDARINA	Mandarina, cruda	C050	215,0	Lave y desinfecte la fruta, entregue.
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.
GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite, mezcla vegetal	D013	13,0	Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.
MISCELANEOS	SAL	Sal	L015	0,5	Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.
MENÚ No.	16				
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO DE PREPARACION
BEBIDA CON LECHE	AVENA	Avena en Hojuelas, Precocida	A012	15,0	Coloque a hervir agua, posteriormente vierta la avena con la leche, y azúcar con un poco de agua en la licuadora y encienda, adicione la mezcla al agua hirviendo con la canela, revolviendo muy bien, deje hervir durante cinco minutos más contados a partir del primer hervor, sin dejar de revolver. Retire del fuego y sirva caliente.
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	
		CANELA	CN	0,0	
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA A LA JARDINERA	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	185,0	Pique todas las verduras en cuadros y la pechuga también en tiras largas. Condimente con sal y ajo, coloque a cocinar la pechuga inicialmente hasta que ablande. Aparte sofría las verduras e incorpore cuando estén al dente. Deje que se junten todos los ingredientes, revuelva constantemente hasta que el agua de cocción se consuma en su gran mayoría
		Cebolla cabezona, cruda	B027	1,0	
		Pimentón verde, crudo	B081	1,0	
		Ajo, crudo	B009	0,5	
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	5,0	
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	TAJADAS DE PLATANO	Plátano hartón, verde, crudo	B092	235,0	Lave y desinfecte previamente los plátanos, con la ayuda del cuchillo retire la cáscara, previamente coloque a calentar el aceite en un caldero o paila, una vez retirada la cáscara proceda a rebanar los plátanos en tajadas longitudinales, luego viértalas en el aceite caliente, volteee constantemente, retire cuando estén doradas y agregue sal
FRUTA	MELON	Melón, crudo	C060	300,0	Desinfecte la fruta, retire la cáscara y semillas, porcionar y entregar.
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.
GRASAS	ACEITE	Aceite, mezcla vegetal	D013	13,0	Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.
MISCELANEOS	SAL	Sal	L015	0,5	Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Codigo: MA-GC-F-018

MENÚ No.	17				
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO DE PREPARACION
BEBIDA CON LECHE	CAFÉ CON LECHE	Café soluble, descafeinado, en polvo	L004	10,0	Lique la leche en polvo con agua y coloque a fuego, agregue el café cuando esté caliente, agregue azúcar y sirva caliente.
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	
ALIMENTO PROTEÍCO	QUESO LONJA	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo costeño	G018	50,0	Lavar bien el queso, sobre una tabla cortar en lonjas según el gramaje estipulado.
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA DULCE CON ANIS	Harina de maíz blanco, precocida	A034	120,0	Mezclar la harina con la sal, azúcar y anís en un recipiente que permita amasar. Esperar unos tres minutos a que la harina absorba bien el agua y amasar suavemente hasta que la mezcla se separe de los bordes del recipiente. Formar bolas de masa que quepan dentro de tu palma y dar Lave y desinfecte la fruta, entregue.
		ANIS	CN	0,0	
FRUTA	MANDARINA	Mandarina, cruda	C050	215,0	
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.
GRASAS	MANTEQUILLA	Mantequilla	D015	13,0	Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.
MISCELANEOS	SAL	Sal	L015	0,5	Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.
MENÚ No.	18				
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO DE PREPARACION
BEBIDA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	Cocoa, en polvo, sin azúcar	L009	12,0	En un poco de agua disuelva la leche en polvo, en otro recipiente coloque al fogón agua y las pastillas de chocolate, revolviendo constantemente, cuando ya tenga burbujas, adicione la leche en polvo diluida y siga revolviendo, adicione al final azúcar al gusto y sirva caliente según especificaciones.
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO REVUELTO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	111,0	Lavar y desinfectar los huevos, dispones una paila, agregar mantequilla y adicionar los huevos, mezclar hasta la consistencia deseada. Servir caliente.
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAN MOGOLLA CON MANTEQUILLA	Pan blanco, regular, horneado	A060	120,0	Con un cuchillo cortar el pan, agregar mantequilla y servir.
FRUTA	BANANO	Banano común, crudo	C010	215,0	Lave y desinfecte la fruta, entregue.
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.
GRASAS	MANTEQUILLA	Mantequilla	D015	13,0	Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.
MISCELANEOS	SAL	Sal	L015	0,5	Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.
MENÚ No.	18				
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO DE PREPARACION
BEBIDA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	Cocoa, en polvo, sin azúcar	L009	12,0	En un poco de agua disuelva la leche en polvo, en otro recipiente coloque al fogón agua y las pastillas de chocolate, revolviendo constantemente, cuando ya tenga burbujas, adicione la leche en polvo diluida y siga revolviendo, adicione al final azúcar al gusto y sirva caliente según especificaciones.
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO REVUELTO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	111,0	Lavar y desinfectar los huevos, dispones una paila, agregar mantequilla y adicionar los huevos, mezclar hasta la consistencia deseada. Servir caliente.
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAN MOGOLLA CON MANTEQUILLA	Pan blanco, regular, horneado	A060	120,0	Con un cuchillo cortar el pan, agregar mantequilla y servir.
FRUTA	BANANO	Banano común, crudo	C010	215,0	Lave y desinfecte la fruta, entregue.
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.
GRASAS	MANTEQUILLA	Mantequilla	D015	13,0	Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.
MISCELANEOS	SAL	Sal	L015	0,5	Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Codigo: MA-GC-F-018

MENÚ No.	19				
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO DE PREPARACION
BEBIDA CON LECHE	CAFÉ CON LECHE	Café soluble, descafeinado, en polvo	L004	10,0	Licue la leche en polvo con agua y coloque a fuego, agregue el café cuando esté caliente, agregue azúcar y sirva caliente.
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE EN BISTEC	Res, carne magra, cruda	F099	160,0	Porcione la carne de acuerdo al gramaje establecido. Condimente con sal y ajo, en un sartén o paila echar la carne y voltear cuando dore un poco. Aparte pique el tomate y cebolla en rodajas y agregue a la carne aun en el fuego. Deje que se junten todos los ingredientes, revuelva constantemente hasta que el agua de cocción se consuma en su gran mayoría.
		Cebolla cabezona, cruda	B027	2,0	
		Tomate, crudo	B103	2,0	
		Ajo, crudo	B009	0,5	
		Vinagre	L018	0,5	
CEREAL ACOMPAÑANTE	BOLLO DE MAIZ	Harina de maíz blanco, precocida	A034	120,0	Agregue la sal a la harina y se mezcla, luego el agua y amasar muy bien, Formar los bollos en la mano, poner a hervir agua con un poco de sal. Cuando rompa hervor, agregar los bollos hasta que estén (cuando floten).
FRUTA	PAPAYA	Papaya, madura, cruda	C065	215,0	Desinfecte la fruta, retire la cascara y semillas, porcionar y entregar.
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.
GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite, mezcla vegetal	D013	13,0	Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.
MISCELANEOS	SAL	Sal	L015	0,5	Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.

MENÚ No.	20				
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO DE PREPARACION
BEBIDA CON LECHE	AVENA	Avena en Hojuelas, Precocida	A012	15,0	Coloque a hervir agua, posteriormente vierta la avena con la leche, y azúcar con un poco de agua en la licuadora y encienda, adicione la mezcla al agua hirviendo con la canela, revolviendo muy bien, deje hervir durante cinco minutos más contados a partir del primer hervor, sin dejar de revolver. Retire del fuego y sirva caliente.
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	
		CANELA	CN	0,0	
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA EN SALSA CRIOLLA	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	185,0	Pique todas las verduras en cuadros y porcione las pechugas. Condimente con sal y ajo, coloque a cocinar las pechugas en su propia agua, hasta que ablande. Aparte sofría las verduras e incorpore cuando estén al dente. Deje que se junten todos los ingredientes, revuelva constantemente hasta que el agua de cocción se consuma en su gran mayoría.
		Cebolla cabezona, cruda	B027	1,0	
		Pimentón verde, crudo	B081	1,0	
		Ajo, crudo	B009	0,5	
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	5,0	
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	GUINEO VERDE COCIDO MACHUCADO	Plátano colí o guineo, verde, crudo	B084	250,0	Lave y desinfecte previamente los guineos verdes posteriormente vierta agua en un caldero u olla con profundidad y colóquela en el fogón, tápela y apague cuando esté blando, realice pruebas con ayuda de un objeto puntudo, retire la cascara con ayuda de un tenedor y se procede a masearlos hasta que quede de consistencia como un pure, agregar mantequilla.
FRUTA	PATILLA	Sandia, cruda	C079	375,0	Desinfecte la fruta, retire la cascara y semillas, porcionar y entregar.
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.
GRASAS	MANTEQUILLA	Mantequilla	D015	13,0	Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.
MISCELANEOS	SAL	Sal	L015	0,5	Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.

CONDICIONES GENERALES PARA LA PREPARACIÓN DE LOS MENÚS

- Los alimentos adquiridos deben corresponder al ciclo de menús determinado por la Alcaldía del Distrito de Barranquilla.
- Se debe garantizar mínimamente un 30% del porcentaje de compras públicas locales.
- En la adquisición de productos, se debe incluir alimentos

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Codigo: MA-GC-F-018

	<p>fortificados, por norma nacional, como son la sal (Yodo y flúor) y la harina de trigo (Hierro, ácido fólico, niacina, vitamina B1 y B2), libre de bromuro de potasio, leche fortificada con hierro y vitaminas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los alimentos comprados serán exclusivamente para la población beneficiaria del programa de comedores comunitarios. • Para la preparación de los alimentos, es importante utilizar carne magra, la cual, al momento de su manipulación, se deberá eliminar la grasa visible para garantizar el peso neto establecido en el ítem denominado "Ingredientes a utilizar en peso neto en cada una de las preparaciones de los ciclos de menú". Tener en cuenta la merma de la proteína (correspondiente a un 20 al 30% adicional del peso bruto) para garantizar la porción o peso servido. • Se puede suministrar leche pasteurizada, leche ultra pasteurizada o leche ultra-alta-temperatura UAT (UHT) leche larga vida, leche entera en polvo la cual debe ser diluida de acuerdo con las especificaciones del empaque. No se permite la adición de suero lácteo. • Los cortes para utilizar deberán estar acorde con las preparaciones, la carne de res con menos del 14% de grasa: cadera, centro de pierna, bola. Se permite el uso de cortes de carne de cerdo cuyo contenido de grasa no supere el 14%: cortes magros contenido entre el 2-3% lomo, cadera, centro de pierna, bola de pierna, cortes semi magros contenido entre el 5 - 8 % de grasa: bondiola o cabeza de lomo, bota de pierna, muchacho de pierna, brazo de pierna, lagarto de pierna. Estos cortes garantizan una mejor calidad y rendimiento en las preparaciones. En el caso de la carne molida se usará corte magro de lomo o nalga de res. No se aceptarán cortes como milanesa o murillo de res para ninguna preparación. Con respecto al hígado este debe ser de textura firme, que el corte sea fresco, sin olores rancios o aspecto anormal. • No se permite el suministro de pollo marinado, se sugiere el suministro de pechuga sin piel y sin hueso, pierna y/o perril (sin piel y descontando el peso del hueso para cumplir con la porción servida) a los beneficiarios del programa. El peso neto del pollo debe ser sin hueso y piel para garantizar el peso servido. • Los alimentos como carne de res, carne de cerdo, pescado, pollo entre otros, NO podrán ser cambiados por huevo, salchichas, menudencias de pollo, alas de pollo, embutidos en general.
--	--

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Codigo: MA-GC-F-018

- Se debe utilizar aceite de una sola fuente vegetal (aceite puro de soya ó de girasol ó de canola ó de maíz) no se permite mezclas de aceite.
- Teniendo en cuenta, que los alimentos como FRUTAS, VERDURAS y TUBÉRCULOS, no se encuentran en períodos de cosecha durante todo el año, se autoriza realizar un (1) intercambio de estos productos al día y solamente se pueden realizar tres (3) intercambios a la semana. Se aclara que los cambios se deben efectuar entre el mismo grupo de alimentos, es decir no se puede cambiar tubérculo por fruta o verdura o viceversa y manteniendo el tipo de preparación establecida en cada uno de los menús.

Nota: En situaciones de contingencia como cambios climáticos (olas invernales, sequías) o paros agrarios entre otros, que afecten la disponibilidad de alimentos, se podrá solicitar la entrega de intercambios fuera de los ya determinados en el presente anexo técnico. La solicitud de intercambio debe realizarse a través de oficio con mínimo 3 días calendario de antelación.

- Si el comedor requiere realizar intercambios adicionales a los mencionados anteriormente, o cambiar alguna preparación, debe solicitar la autorización con mínimo 24 horas de anterioridad.
- Seguir los lineamientos dados, en lo que corresponde al ciclo de menús y las porciones, con el fin de asegurar la recomendación de calorías y nutrientes determinada para cada uno de los grupos atendidos.
- Para calcular la cantidad de agua que se debe adicionar a la preparación del jugo, se debe tener en cuenta la siguiente relación: por cada 100 ml de jugo preparado el 25 % corresponde a la fruta neta y el 75% a la cantidad de agua requerida. El jugo no debe tener saborizantes, colorantes, conservantes ni estabilizantes artificiales.
- Dentro del peso neto de la fruta, se contempla la parte no comestible (semillas). El resultado del licuado no debe ser descontado del peso neto. Para las frutas mango y guayaba se podrá utilizar su cáscara en la preparación, teniendo en cuenta que estas son comestibles. En caso de utilizar pulpa de fruta debe ser 100% natural sin adición de azúcar garantizando el peso neto establecido para la preparación del menú.

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Codigo: MA-GC-F-018

- El color, sabor, aroma y consistencia deben ser característicos en cada uno de los productos listos para servir.
- 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 los beneficiarios.
- No se debe utilizar caldos de carne o de gallina, huesos de pollo o res para dar sazón a las preparaciones, estos contienen gran cantidad de sodio y grasas, que en exceso puede ser nocivo para la salud.
- Publicar el ciclo de menús y el menú diario en un lugar visible del comedor.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

Las 9 actividades de manipulación de los alimentos para el consumo de los beneficiarios deben dar cumplimiento a las directrices que establece Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015 y demás normas concordantes, complementarias y modificatorias, de tal forma que se realicen las Buenas Prácticas de Manufactura y de Saneamiento Básico para garantizar la inocuidad de los alimentos y que puedan ser consumidos de manera segura evitando una Enfermedad Transmitida por Alimentos.

Concepto Higiénico Sanitario

Los comedores comunitarios deben contar con el acta de visita emitido por la autoridad sanitaria competente con concepto sanitario favorable, con fecha de expedición no superior a un año. (Secretaría Distrital de Salud).

Infraestructura

Los comedores comunitarios destinados para el servicio de alimentos cumplirán con las siguientes condiciones sanitarias y de infraestructura.

Condiciones generales:

- Su funcionamiento no debe poner en riesgo la salud y el bienestar de los beneficiarios.
- Sus áreas deben ser independientes y separadas físicamente de cualquier tipo de vivienda y no pueden ser utilizadas como dormitorio.
- No se podrán localizar junto a botaderos de basura, pantanos o sitios que pudieran ser criaderos de insectos, roedores u otro tipo

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Codigo: MA-GC-F-018

	<p>de plagas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los alrededores se conservarán en perfecto estado de aseo y libres de acumulación de basura. • Deben garantizar la hermeticidad de manera que eviten el ingreso de plagas. • Deben disponer de suficiente abastecimiento de agua potable con capacidad suficiente para un día de trabajo, garantizando la potabilidad de esta. <p>Áreas y etapas para el procesamiento de los Alimentos</p> <p>Las áreas y etapas requeridas en los comedores comunitarios corresponden a: Adquisición, transporte, recepción de alimentos, almacenamiento, preparación, servido y distribución de los alimentos, área salón comedor, áreas de alistamiento de personal, área almacenamiento de agua potable, área instalaciones sanitarias, área higienización de elementos de aseo, área almacenamiento combustible y productos químicos.</p> <p>Adquisición de alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los comedores comunitarios deben contar con los conceptos higiénico-sanitarios favorables de los proveedores (directos y distribuidores), de los productos que lo requieran (carne y derivados, pollo y derivados, leche y derivados, productos a base de huevo); Se permitirán conceptos favorables con observaciones en el caso de plantas de alimentos visitadas por el INVIMA. • Todas las materias primas, productos envasados y empacados que apliquen, deben cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005. • No se permite la adquisición de leche en polvo en bultos, por el alto riesgo epidemiológico que existe en su manipulación. • Se debe elaborar un plan de compras de manera semanal y consolidado mensualmente, teniendo en cuenta la caracterización de la población del último día del mes. <p>Transporte de alimentos</p> <p>Para el transporte de alimentos se debe cumplir con lo establecido en la resolución 2674 de 2013, capítulo VII artículo 29 y demás normas vigentes.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los comedores comunitarios deben contar con las actas de inspección, vigilancia y control para transportes de alimentos,
--	--

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Codigo: MA-GC-F-018

	<p>materias primas y transportadores de los vehículos de transporte de los siguientes productos: carne y derivados, pollo y derivados, leche y derivados, productos a base de huevo; los cuales deben dar cumplimiento a lo establecido por la Secretaría Distrital de Salud no superiores a un año. En los casos donde el acta de inspección, vigilancia y control refiera vigencia, esta se aplicará al periodo descrito en el acta.</p> <p>Recepción de materia prima</p> <p>Al momento de la recepción de materia prima se debe tener en cuenta el procedimiento para la operación en el comedor y los instructivos de compra y recibo de alimentos; así como el estado de la higiene del camión y del transportista.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La recepción de materia prima contempla las características y referencias que se deben tener en cuenta para la producción de alimentos, además de mantener el control sobre el inventario de los productos. En cada caso se firmará la factura o remisión y mantendrá esta información para que pueda ser revisada. • Los comedores comunitarios dispondrán de un área de recibo de alimentos que presente condiciones de orden, limpieza y desinfección; la recepción debe realizarse en condiciones que eviten la contaminación, alteración o daños físicos, químicos o biológicos de los alimentos. Se debe verificar que los productos recibidos estén debidamente identificados de conformidad con la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. Comprobar en qué estado llegan los productos, verificando el etiquetado, temperatura, embalajes, envases. • 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 o canastillas como base. • Para los alimentos de alto riesgo epidemiológico como carne, pollo y demás productos que requieran cadena de frío, se les debe registrar al momento de su recepción la temperatura inicial de recibo del producto en el formato de recepción de materias primas. • Los comedores comunitarios deben establecer en conjunto con los proveedores los días y horarios de recepción de materia prima, el cual debe quedar plasmado en un cronograma; de tal manera que esta actividad nunca interfiera con el horario de entrega de los RAISB a los beneficiarios y contando con el
--	---

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Codigo: MA-GC-F-018

	<p>tiempo y recursos suficientes para la inspección</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificación de la calidad y cantidad de los alimentos. La verificación de calidad y cantidad es de carácter obligatorio, evitando errores que conlleven a recibir la materia prima no conforme. <p>Personal para recepción de materia prima</p> <p>La persona a cargo de la recepción de materia prima es el responsable de verificar el cumplimiento de los requisitos de calidad, inocuidad, cantidad, oportunidad y logística para la recepción de materia prima empleada en la prestación del servicio. Los operarios y operarias de cocina, deben contar con el entrenamiento en la recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo de cada grupo de alimentos que se describen en la tabla que se relaciona a continuación “Criterios mínimos de aceptación y rechazo de alimentos”, así como la normatividad relacionada con rotulado de alimentos, Resolución 5109 de 2005 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.</p> <p>Almacenamiento de materia prima y alimentos</p> <p>Las condiciones mínimas que se deben garantizar son:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Las áreas de almacenamiento deben ser acorde con las cantidades de alimentos a almacenar, contar con el espacio necesario para la ubicación de los equipos de refrigeración y congelación, canastillas de almacenamiento, canecas de almacenamiento, estanterías, estibas, pasillos para el tránsito del personal, contar con suficiente espacio para la separación de las canastillas con las paredes y tener en cuenta los espacios del Comedor. • Las áreas deben encontrarse en apropiadas condiciones de limpieza y desinfección, secas, con iluminación y ventilación natural y/o artificial necesarias, que garanticen las buenas condiciones de higienización y la conservación de la materia prima y alimentos. • Los alimentos de alto riesgo en salud pública deben ser almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración no mayor de 4 °C +/- 2 °C o congelación (-8 °C o menor) dependiendo del tiempo de conservación deseado. Se debe
--	--

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Codigo: MA-GC-F-018

	<p>tener en cuenta que por los tiempos de rotación de la materia prima y por los procedimientos adecuados de cocción, se minimiza el riesgo de contaminación microbiológica en el alimento preparado.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La limpieza de todos los alimentos antes de ser almacenados. Para el caso de frutas y verduras se debe realizar un proceso de limpieza y desinfección antes del proceso de prealistamiento. • Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presentan largos periodos de vida útil, deben almacenarse a temperatura ambiente, sin contacto directo de los rayos de luz solar y sin presencia de humedad. Se deben ubicar en estanterías de manera organizada y con un rótulo que indique en forma legible: nombre del producto, fecha de ingreso y fecha de vencimiento (Si aplica). Este rótulo debe ser ubicado de forma visible en la estantería en frente del producto y el material puede ser: cinta de enmascarar, papel adhesivo, papel blanco, tablillas acrílicas para marcar con marcador borraseco, marcador permanente. En todo caso se debe garantizar que los alimentos permanezcan debidamente rotulados. • Los alimentos perecederos, se deben almacenar a temperatura de refrigeración y/o congelación, ubicándose en los equipos correspondientes de manera organizada y con un rótulo que indique en forma legible: nombre del producto, fecha de ingreso, fecha de vencimiento o fecha prevista para uso, número de lote (si aplica) • Los huevos deben ser almacenados a temperatura ambiente (no superior a 25 °C) • Para la rotación de los productos se debe tener en cuenta el sistema primero en entrar primeros en salir (PEPS), es importante verificar continuamente la fecha de vencimiento de los productos para prevenir la caducidad de los alimentos. • Los alimentos como frutas, verduras y hortalizas, que por su naturaleza no sea necesario mantener en refrigeración, se deben almacenar en canastillas plásticas a temperatura ambiente teniendo la precaución que no se llenen de manera tal que sufran daño mecánico los productos del fondo por sobrepeso y los superiores por fricción con otra canastilla. Se recomienda no apilar más de seis (6) canastillas y mantenerlas separadas de la pared y el suelo, de tal forma que se facilite la higienización y circulación del aire. Estos alimentos, deben estar separados de los abarrotos y lácteos tipo UHT.
--	---

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Codigo: MA-GC-F-018

- Debe realizarse limpieza y desinfección periódica a las canastillas y estanterías, situación que debe quedar reflejada en el respectivo formato del programa de limpieza y desinfección del plan de saneamiento básico.
- Las carnes frescas deberán estar separadas en bolsas por especie, teniendo la precaución de no evidenciar goteos o fugas en alguna de estas (carne, pollo). Lo anterior con el fin de evitar la contaminación cruzada.
- Los espacios destinados para el almacenamiento tanto en refrigeración como congelación de carnes no deben ser utilizados para frutas, verduras y hortalizas, ya que se debe evitar la contaminación cruzada.
- Los alimentos perecederos, tales como, leche y sus derivados, carne y preparados, pescados, deben almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse juntamente con productos preparados o listos para el consumo con el fin de evitar la contaminación cruzada.
- Mantener los equipos de refrigeración y congelación en adecuadas condiciones de higienización.
- El almacenamiento de alimentos preparados como ensaladas y jugos del mismo día, debe realizarse en recipientes de material higiénico sanitario, cerrados o herméticos, rotulados (nombre de la preparación, fecha de la preparación y de consumo) y separados de los alimentos crudos.
- Registrar diariamente las lecturas de temperatura de los equipos de almacenamiento de alimentos en refrigeración y congelación, en los formatos “Control de temperatura en refrigeración” y “Control de temperatura de congelación” establecidos y entregados en el presente anexo técnico. Se debe realizar un monitoreo de la temperatura, dos veces al día, al iniciar y al finalizar la jornada, para identificar las posibles fluctuaciones que puedan comprometer la inocuidad del producto y/o materia prima.
- Diligenciar diariamente el formato de “Entradas y salidas”, de acuerdo con las existencias reales de los productos que allí se encuentren. Toma diaria de muestras de alimentos.

Toma de muestra

Dada la importancia de realizar seguimiento a la calidad de los alimentos, se hace necesario la toma de muestras de todos los

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Codigo: MA-GC-F-018

	<p>alimentos preparados de manera diaria al inicio de la operación del servicio y teniendo en cuenta los siguientes mínimos aspectos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La persona que tome la muestra del alimento deberá contar con capacitación sobre manipulación higiénica de alimentos y certificado médico donde se estipule que es apta para manipular alimentos. • Antes de realizar el muestreo la persona debe higienizarse las manos de acuerdo con los pasos mínimos establecidos en el presente anexo. • Para la toma de muestras se deben usar bolsas de polietileno de cierre hermético tipo sello pack, ziploc o sello click, de baja densidad. Que protejan completamente la integridad del alimento, eviten cualquier tipo de contaminación y de material no tóxico, inerte, impermeable al agua y grasas, color transparente, forma lisa, que no influyan en la composición del producto, con capacidad suficiente para almacenar la cantidad de muestra. • La toma de la muestra debe realizarse con utensilios diferentes para cada tipo de alimento, nunca con la mano. • El tamaño de la muestra será 200 cc o gr. • Las muestras deben almacenarse diariamente en refrigeración, tomándose momentos antes de iniciar el servido. • La toma de muestras de alimentos preparados se deberá realizar directamente en el recipiente en el cual fue elaborado el alimento, la cual debe ser lo más homogénea posible. • Para el caso de alimentos que requieren cocción es necesario disminuir la temperatura dejando la bolsa entreabierta sobre una bandeja higienizada de modo que se atempere el alimento controlando que no supere los quince (15) minutos. Realizar sellado hermético y llevar inmediatamente al almacenamiento en refrigeración a temperaturas no mayores de $4^{\circ}\text{C} + / - 2^{\circ}\text{C}$. • La muestra debe rotularse con letra clara de manera que se pueda diferenciar fácilmente, puede usarse cinta de enmascarar como rótulo la cual será adherida a la bolsa plástica de cierre hermético y contendrá como mínimo nombre del producto, fecha de la toma de muestra y fecha de desecho de la muestra. • Todas las muestras de los alimentos almacenadas en las bolsas deben ser colocadas en un recipiente de plástico con tapa, aisladas físicamente de los demás alimentos. Este recipiente estará destinado únicamente para tal fin, tendrá capacidad suficiente para el almacenamiento de muestras equivalentes a tres días de preparación de alimentos. El recipiente se
--	---

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Codigo: MA-GC-F-018

	<p>mantendrá seco e higienizado, con el propósito de evitar contaminación y llevará igualmente el rótulo muestras de alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La muestra se ubicará retirada de la puerta del equipo de refrigeración, de modo que su apertura no permite cambios de temperatura en el alimento. • Las muestras serán mantenidas durante setenta y dos (72) horas como mínimo. • De no requerirse durante las setenta y dos (72) horas las muestra/s para ser analizadas, deben desecharse de acuerdo con el orden cronológico en que fueron tomadas. • Los alimentos de las muestras que se van a desechar deben colocarse en la caneca de residuos orgánicos junto con su bolsa. • Toma de muestras para evaluar la calidad microbiológica de la operación del servicio de alimentación <p>Preparación de Alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> • El área de preparación de los alimentos no debe ser accesible a los beneficiarios, para lo cual debe instalarse en un lugar visible y estratégico un aviso que diga PROHIBIDO EL INGRESO A PERSONAL NO AUTORIZADO. • Una adecuada instalación y distribución de la cocina, incidirá notoriamente en las correctas actividades de higienización y prevención de la contaminación cruzada, para lo cual se debe tener en cuenta lo siguiente: <p>Pre Alistamiento de materias primas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Para este proceso son necesarios los siguientes pasos: selección, clasificación, higienización, pelado, corte y/o picado y pesado de los alimentos. • Cuando se realice el pre alistamiento de alimentos como el pollo y carne fresca, es necesario retirar el hueso y el exceso de grasa y piel. • El prealistamiento de alimentos que no requieren cocción, no podrá realizarse en el área de almacenamiento, esto con el fin de evitar la contaminación cruzada. • Antes de desinfectar las frutas, verduras y hortalizas con el producto elegido, estos productos deben lavarse bajo el chorro de agua para eliminar la tierra y cualquier otro tipo de suciedad. La desinfección debe hacerse por inmersión en las cantidades y tiempos estipulados, de acuerdo con el desinfectante usado.
--	---

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Codigo: MA-GC-F-018

- Con el fin de evitar contaminación cruzada en el proceso de pre-alistamiento y preparación de alimentos, se deberá emplear tablas de picar de colores, de la siguiente manera:
- Blanca: Otros (Ejemplo queso).
- Rojo: Carne de res, cerdo y pollo.
- Verde: Frutas, verduras y hortalizas.
- Azul: Tubérculos y plátanos.
- El comedor comunitario debe implementar la clasificación de las tablas de picar de acuerdo con los colores establecidos y publicar avisos alusivos al uso adecuado de las mismas en un lugar visible para los manipuladores de alimentos.

Cocción de los alimentos

- En la preparación de los menús, los primeros alimentos a preparar son aquellos que involucran procesos térmicos como tubérculos, harinas y los últimos a preparar serán los que no requieren ningún tipo de tratamiento térmico como jugos, frutas, con el fin de prevenir contaminación microbiana.
- 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) de las frutas, verduras y de los productos cocidos para evitar la contaminación cruzada.
- La operación de descongelado de los alimentos como carnes y pollos, es importante realizarla manteniendo siempre la cadena de frío, es decir el producto debe ser trasladado de congelación a refrigeración, y el tiempo necesario dependerá de la cantidad del alimento. En 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 biológica; ni dejarlos expuestos a temperatura ambiente ni prepararlos desde el día anterior.
- Los alimentos preparados para el consumo del día, se deben mantener en recipientes separados y tapados.
- Todos los equipos y utensilios que hayan estado 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 utilizar hasta no ser

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Codigo: MA-GC-F-018

debidamente lavada y desinfectada, aunque es preferible utilizar cucharas diferentes para esta operación.

Preparación de alimentos con proceso térmico

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

Preparación de alimentos sin proceso térmico

- Todas las frutas, verduras y hortalizas a utilizar en las preparaciones de los ciclos de menús que no requieren cocción como los jugos y frutas, deben ser sometidas a un estricto proceso de higienización.
- Se precisa que las frutas no pueden ser sometidas a proceso de escaldado o cocción para el caso de los jugos.
- En la preparación de los jugos no se adicionará el azúcar al momento del licuado, este endulzante se debe incorporar al jugo momentos antes del servido; el propósito es evitar que aumente la carga de levaduras en el jugo y se creen condiciones óptimas de fermentación cuando el azúcar entra en contacto con el agua.

Temperaturas de conservación de los alimentos preparados

- Los alimentos calientes preparados listos para el consumo como: sopas, carnes, verduras calientes, arroz, tubérculos y otros, se deben mantener a temperaturas mayores a 60 °C, con el propósito de disminuir el riesgo de contaminación del alimento.
- Los alimentos que no requieran proceso térmico como jugos de frutas y frutas, deben mantenerse a una temperatura de refrigeración no mayor de 4 °C +/- 2 °C

Servido y Distribución.

- Se debe programar la entrega de acuerdo con los turnos establecidos, los cuales deben estar publicados en un lugar visible.
- La Ración alimentaria tipo desayuno se ofrece a los beneficiarios

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Codigo: MA-GC-F-018

	<p>para consumo fuera de las instalaciones del comedor, por tanto, se debe ofrecer empacado.</p> <ul style="list-style-type: none"> • El beneficiario del comedor comunitario debe validar su asistencia a través de su Firma en la Planilla Diaria. • Estas operaciones deben realizarse en forma secuencial de modo que se evite la proliferación de microorganismos y/o contaminación del producto. • Se deben garantizar las temperaturas de seguridad (no mayor a 4 °C +/- 2 °C para alimentos sin proceso de cocción y mayor a 60 °C para alimentos con proceso de cocción), desde el inicio hasta el final del servicio. • En ningún caso los alimentos preparados deben someterse a variaciones de temperatura, que pongan en riesgo la inocuidad del alimento; para el caso de los alimentos calientes, se debe evitar la práctica de apagar el fogón y dejar en reposo los alimentos para luego volver a ser calentados nuevamente. La manera correcta de conservar los alimentos calientes es siempre asegurando temperaturas por encima de 60°C. • De ninguna manera se permite preparar o mezclar alimentos frescos con sobrantes de comidas preparadas de días anteriores y/o adicionar cualquier tipo de aditivos o sustancias que ayudan a enmascarar las preparaciones frescas. • Se debe garantizar al beneficiario el total de los componentes del menú en el momento de la entrega del almuerzo (según minuta). • Se debe asegurar una presentación adecuada y agradable. • Se deben servir los alimentos en el empaque estipulado (desechables biodegradables amigables con el medio ambiente). • Durante el servido no se deben manipular los alimentos directamente con las manos, para lo cual deben utilizar utensilios como pinzas, cucharas, trinchas o tenedores, entre otros. • Los alimentos como jugos pueden ser servidos máximo con 20 minutos de anticipación a su distribución. • La distribución de alimentos la realizará exclusivamente el personal destinado para tal efecto y con los instrumentos y elementos destinados para este fin. • Para suministrar las porciones de alimentos establecidas se deben estandarizar los utensilios del servido de alimentos. Con el fin de lograr exactitud en la medición de las porciones, es necesario usar utensilios como vasos y cucharas medidoras. • El color, sabor, aroma y consistencia deben ser característicos en cada uno de los productos listos para servir.
--	--

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Codigo: MA-GC-F-018

- Mantener protegido con tapa el recipiente de la bebida con leche al momento de servido y en los intervalos de tiempo que no se realice el servido.
- El transporte de la comida preparada se deberá realizar bajo condiciones de máxima calidad y se deberá tener total control en factores como la distancia desde la fuente de origen, control de la temperatura, contaminación cruzada y la formación o capacitación del personal.

Implementos para la Higienización

- Para la adecuada limpieza y desinfección de áreas, zonas, equipos, elementos y superficies es necesario contar con implementos mínimos para la labor, como: escobas, traperos, haragán, recogedores, guantes, cepillos, canecas, bolsas de basura, esponjillas, baldes, entre otros, que serán reemplazados teniendo en cuenta su deterioro.
- No se permitirá la ubicación de elementos de aseo en área de preparación, ni en el área de almacenamiento de alimentos.
- Las labores de limpieza y desinfección general del comedor comunitario (a excepción de menaje utilizado) se deben realizar una vez finalice el consumo de la última ración de comida proporcionada a los beneficiarios en el día.
- Las trampas de grasa se deben vaciar cada 2 días y la grasa extraída debe ser almacenada en tanques de polietileno de alta densidad (HDPE):
 - Resistentes a sustancias oleosas y químicos.
 - No se degradan con la grasa ni con residuos orgánicos.
 - Fáciles de limpiar y reutilizar.

Los tanques deben estar cerrados herméticamente para evitar contaminación y proliferación de plagas. Deben colocarse en zonas ventiladas y alejadas de fuentes de calor para evitar la degradación de la grasa. Se recomienda etiquetar los contenedores con "Residuos Grasos" o similar para facilitar su identificación y manejo adecuado.

Es fundamental contar con un plan de recolección y disposición con entes autorizados para evitar impactos ambientales negativos.

- Mantenimiento: Realice inspecciones periódicas y mantenga registros de limpieza y vaciado para asegurar el correcto funcionamiento y prolongar la vida útil del tanque.
- Disposición Final: Asegúrese de que la grasa almacenada sea recogida y tratada por empresas autorizadas para la

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Codigo: MA-GC-F-018

	<p>gestión de residuos peligrosos, cumpliendo con las normativas ambientales vigentes.</p> <ul style="list-style-type: none"> Es importante, no barrer ni trapear cerca de donde se encuentran los alimentos o los beneficiarios. Esta operación únicamente se realizará cuando haya terminado el servicio o cuando por accidente se presente derrame de alimentos durante el servicio. La unidad de atención debe implementar la clasificación de elementos de aseo de acuerdo con la tabla de colores, la cual debe estar expuesta en un lugar visible. Los guantes deben ser del color estipulado y los demás elementos de aseo se deben identificar con cinta, ser pintados u otra forma que permita la adecuada identificación: Verde: Cocina-Servicio de alimentos. Rojo: Baños. Negro: Salón, pasillos, áreas comunes. <p>Otras Condiciones para Manipular Alimentos</p> <p>Todo el personal que intervenga de manera directa o de manera ocasional en cualquiera de las etapas del proceso de operación de los servicios de alimentación, debe contar con las medidas de protección de manera completa, usarla correctamente, mantenerla en buen estado y en adecuadas condiciones de limpieza.</p> <p>La dotación mínima corresponde a:</p> <ul style="list-style-type: none"> Bata de color claro con cierre y/o broches, sin botones ni bolsillos. Pantalón de color claro. Zapato cerrado, sin cordones, de material resistente, antideslizante, impermeable y de tacón bajo. Gorro y/o cofia y/o malla para el cabello. Tapabocas. Guantes de caucho resistentes, flexibles, suaves, diferenciados por código de color para lavado de utensilios y para aseo en general. Delantal de caucho. Delantal de tela, sin botones ni bolsillos. En ningún caso se podrán aceptar colores oscuros o aquellos que impidan evidenciar su limpieza. Cuando se use delantal de tela y/o delantal plástico, estos deben permanecer atados al cuerpo en forma segura para evitar accidentes de trabajo.
--	--

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Codigo: MA-GC-F-018

	<p>Dentro de las buenas prácticas de manufactura, se deben tener en cuenta:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cabellos totalmente recogidos y cubiertos con la cofia o malla. • No usar maquillaje (se exceptúa maquillaje permanente). • No usar anillos, pulseras, reloj, piercing, joyas u otros accesorios. • Usar uñas cortas, limpias y sin ningún tipo de esmalte. • No toser o estornudar en las áreas donde se manejan alimentos. • No fumar dentro del comedor. • No comer ni mascar chicle cuando se encuentre en operación dentro del comedor • En caso de enfermedad o incapacidad (quién presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas, diarrea, vómito, gripe, enfermedades virales, bacterianas o hepatitis), debe realizarse el cambio temporal del personal manipulador de alimentos. • Realizar lavado de manos según el procedimiento establecido para ello. • De acuerdo con la Resolución número 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas concordantes, complementarias y modificatorias, se deberá mantener actualizados para todo el personal encargado de la manipulación de alimentos, los siguientes documentos: <ul style="list-style-type: none"> -Certificado Médico: El personal manipulador de alimentos debe contar con certificado que conste con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para manipular alimentos; esta certificación debe ser expedida por médico que cuente con número de registro profesional. El certificado tendrá una vigencia no superior a (1) año. • Debe 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 actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos diez (10) horas anuales, sobre 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. • Para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos procesados y posteriormente suministrados, se debe
--	---

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Codigo: MA-GC-F-018

	<p>implementar un Plan de Saneamiento Básico (PSB), el cual contenga como mínimo los siguientes programas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Programa de limpieza y desinfección. -Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos. -Programa integrado de control de plagas. -Programa de abastecimiento de agua potable. <p>De igual manera debe contar con los siguientes programas: capacitación a personal manipulador de alimentos, programa de mantenimiento preventivo y correctivo, plan ambiental con sus respectivos soportes y/o formatos.</p> <p>En caso de ser requerido por alguna eventualidad o novedad en la prestación del servicio, con la finalidad de garantizar el suministro diario de las Raciones alimentarios, se podrá ofrecer la Modalidad de TRANSPORTADA CALIENTE, en la cual a alimentación, se prepara, procesa y empaca en la planta de producción del operador, y es transportada al sitio, cumpliendo con todas las normas exigidas por las entidades de salud; garantizando en todo momento y durante todas las etapas de manejo de los alimentos, el mantenimiento de las condiciones de calidad e inocuidad exigidas, dentro del inicio de la ejecución del convenio y bajo las condiciones de reforma estructural de los puntos de entrega, se dará el desarrollo de la prestación del servicio por un periodo aproximado de 3 meses a partir del primer día hábil de entrega .</p> <p>Tomando como referencia lo establecido en la Resolución 335 de 2021, donde se definen los lineamientos del Programa de Alimentación escolar, se toman en cuenta las siguientes consideraciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Acorde con la normatividad, los alimentos listos para ser servidos se entregarán a temperatura de refrigeración ($4^{\circ} \pm 2^{\circ}\text{C}$), si las características de conservación de estos lo requieren y/o superior o igual a 60°C para los alimentos que han sido cocidos. ● Según lo establecido en los numerales 3.3 y 5 del artículo 18, Capítulo IV de la Resolución 2674 de 2013, se debe realizar control de temperatura de los alimentos ensamblados antes de su servido en caliente, garantizando que éstas sean mayores de 60°C ● Se deben garantizar durante el procesamiento el cumplimiento de las temperaturas internas de cocción de éstos (mínimo 70°C) realizando controles de temperatura durante su tratamiento térmico. ● Los alimentos deben ser procesados y/o ensamblados de
--	--

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Código: MA-GC-F-018

	<p>acuerdo con su naturaleza y aplicar los procedimientos que sean requeridos, de tal forma que se garantice su calidad e inocuidad.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los alimentos crudos deben estar separados de los alimentos cocidos o listos para el consumo, con el fin de evitar contaminación cruzada, así como estar debidamente protegidos y rotulados. • Se debe garantizar un tiempo mínimo de exposición al momento de manipulación de alimentos de alto riesgo, previo a su tratamiento térmico o ensamble. • Las frutas y vegetales deberán limpiarse, lavarse y desinfectarse antes de su manipulación. • Al manipular o servir los alimentos, se deben usar: cucharas, trinchas, tenedores, guantes y demás elementos que se requieran a fin de evitar el contacto directo de las manos con estos. • Realizar inspección previa a las condiciones de los materiales de empaque a utilizar en el ensamble de las Raciones Transportadas calientes, garantizando que estos cumplan con las características sanitarias exigidas. • Los empaques que se deben utilizar para las raciones alimentarias deben cumplir con las siguientes características: • Empaque individual para cada beneficiario del Comedor Comunitario • Ser de primer y único uso en caso de ser desechables. • Tener compartimentos para los diferentes tipos de alimentos a ensamblar. • Ser de material sanitario. • Que ayude a mantener las características de calidad de los alimentos empacados (temperatura mayor de 60°C hasta su entrega). • Fácil manejo y almacenamiento. • Amigable con el medio ambiente (material reciclable). • No se permite el uso de empaques fabricados con icopor (poliestireno expandido – EPS). <p>Transporte y entrega de las Raciones Transportadas Calientes</p> <p>Se realiza la preparación y porcionado en la planta de producción, de cada uno de los componentes, así como el empaque en recipientes individuales de la totalidad de las preparaciones que conforman el desayuno, garantizando el tamaño de porción</p>
--	---

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Codigo: MA-GC-F-018

	<p>establecido en la minuta patrón.</p> <p>Posteriormente se realiza su transporte cumpliendo con la normatividad sanitaria vigente y la entrega por personal manipulador de alimentos a cada beneficiario del comedor comunitario.</p> <p>Se deben tener en cuenta los siguientes requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Garantizar la temperatura de las Raciones alimentarias durante su transporte y distribución, utilizando para el efecto equipos isotérmicos (carros o contenedores), que permitan el mantenimiento de la temperatura de los alimentos previamente empacados, y de sus características de calidad e inocuidad. ● Identificar los equipos isotérmicos con un rótulo que contenga información sobre el menú ensamblado, cantidad de raciones almacenadas en el equipo, y establecimiento educativo destino de las raciones. ● Llevar control de los tiempos de espera de las raciones acopiadas en los equipos isotérmicos, así como de las cantidades y características organolépticas de los alimentos almacenados en los referidos equipos. ● Garantizar la conservación de las características de calidad e inocuidad de los alimentos durante las operaciones de cargue en bodega o planta y descargue en el comedor comunitario de los equipos isotérmicos en los vehículos transportadores, con el fin de mantener siempre las características generales de los alimentos ● Garantizar el transporte y entrega de los alimentos a cada institución educativa dentro de los tiempos previamente establecidos, bajo condiciones adecuadas que favorezcan la conservación de las características de calidad e inocuidad iniciales. ● Verificar la cantidad de raciones entregadas en cada Comedor comunitario, efectuando estricto control de los tiempos de exposición para minimizar la pérdida de temperatura. ● Almacenar los equipos isotérmicos con los alimentos en un lugar protegido y con óptimas condiciones de higiene, evitando su contacto directo con el piso. ● Realizar la distribución de los alimentos a los beneficiarios, a la brevedad después del proceso de recepción: máximo 1 hora. Quienes apoyen el proceso de distribución deberán contar con los elementos de protección (cofia o gorro, tapabocas, delantal o bata de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente), y cumplir
--	--

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Codigo: MA-GC-F-018

	con las prácticas de higiene establecidas.
3.2.4. Autorizaciones, permisos y Licencias Requeridas para la Ejecución del objeto del Convenio.	
3.2.5. Documentos técnicos para el desarrollo del proyecto:	
3.3. OBLIGACIONES DEL ASOCIADO Y DEL DISTRITO DE BARRANQUILLA	
3.3.1. Obligaciones del Asociado:	<p>El ASOCIADO se obliga para con el DISTRITO a lo siguiente:</p> <p>OBLIGACIONES GENERALES</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cumplir de buena fe y a cabalidad con el objeto del convenio. 2. Cumplir con las cotizaciones al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales durante la ejecución del convenio. 3. Mantener actualizados todos sus documentos en el Distrito, especialmente el RUT. En caso de algún cambio en su situación tributaria deberá presentar un nuevo RUT al área de cuentas de la Secretaría General y/o a la Oficina de Contabilidad de la Secretaría de Hacienda. 4. Asistir puntualmente a las reuniones convocadas. 5. Realizar seguimiento y control de los asuntos y actividades que le sean asignadas. 6. Presentar al supervisor del convenio un informe mensual sobre las actividades realizadas durante la ejecución del convenio.

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Codigo: MA-GC-F-018

	<ol style="list-style-type: none"> 7. Cumplir con lo establecido en el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo 1072 de 2015, artículo 2.2.4.6.28. en lo relacionado con el personal a emplear. 8. Constituir las pólizas pactadas en el convenio en el plazo máximo de tres (03) días hábiles siguientes a la suscripción del documento contractual, so pena que se ejecuten las multas y sanciones estipuladas en el Convenio, y/o clausula penal conforme a lo establecido en el Decreto N°0513 de agosto 4 de 2014. 9. Poner a disposición del Distrito de Barranquilla un equipo de profesionales y técnicos y/o auxiliares, con la idoneidad necesaria para garantizar la ejecución integral del convenio. 10. Desarrollar el convenio en los términos y condiciones establecidas por el Distrito y acorde a los lineamientos y definiciones establecidas en la propuesta. 11. Asumir los gastos y riesgos que implica el desarrollo del convenio bajo su propia responsabilidad, es decir, cancelar los honorarios del recurso humano, al igual que los gastos operativos y logísticos que implique la ejecución del convenio. 12. Cumplir con las demás obligaciones, especificaciones y actividades señaladas en el estudio previo, la propuesta presentada y con aquellas que se deriven de la esencia o naturaleza del Convenio. 13. Garantizar la disponibilidad de condiciones administrativas, financieras, técnicas que se requieran, para el cumplimiento de las obligaciones y el adecuado desarrollo de las actividades. 14. Cumplir con las obligaciones contenidas en este estudio previo. 15. Presentar los informes de ejecución al supervisor aun cuando el ASOCIADO no solicite los desembolsos. Lo anterior, teniendo en cuenta que estos informes reflejan el avance en la ejecución del convenio, por lo tanto, deberán ser considerados independientes a la solicitud de desembolsos. En dichos informes se deberá presentar el estado de
--	--

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Codigo: MA-GC-F-018

ejecución, avance y terminación del convenio sobre el cual se ejerce la interventoría o supervisión.

OBLIGACIONES COMUNES ENTRE LAS PARTES:

1. Suscribir con diligencia y oportunidad el Convenio de Asociación.
2. Suscribir las actas que resulten necesarias durante la ejecución del Convenio.
3. Velar por el buen desarrollo del Convenio, que se ejecute de conformidad con el contenido del Proyecto, estudios previos, y demás documentos anexos al Convenio.
4. Resolver los inconvenientes y divergencias que se presenten en el desarrollo de las actividades del Convenio.
5. Realizar reuniones de evaluación y coordinación cuando resulte necesario, durante el término de ejecución del convenio.
6. Coordinar la ejecución de las fases del proyecto.

OBLIGACIONES ESPECIFICAS

1. Cumplir con las actividades definidas en el numeral 2.3 Condiciones técnicas exigidas del presente documento.
2. Entregar con cada informe de gestión un anexo con los insumos, datos e información requeridos para el desarrollo de estrategias de comunicación y divulgación a la comunidad de las actividades ejecutadas en el convenio.
3. Previa concertación con la Gerencia de Desarrollo Social se dictaran 90 Capacitaciones bajo el componente nutricional y el lema “estilos de vida saludable” donde su enfoque es la promoción de un mejor bienestar nutricional (2 temáticas mensuales distribuidas en 10 actividades).
4. Realizar en coordinación la Gerencia el desarrollo de 18 Talleres en educación alimentaria y nutricional (2 mensuales).
5. Apoyar el desarrollo comunitario sirviendo como centros donde se pueden ofrecer apoyo psicosocial, y la vigilancia del estado nutricional de los beneficiarios permanentemente.

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Codigo: MA-GC-F-018

	<ol style="list-style-type: none"> 6. Reducir la vulnerabilidad alimentaria y nutricional de la población, especialmente de los más pobres y vulnerables. 7. En coordinación con la Gerencia de Desarrollo social entregar las raciones de alimentos saludables, inocuos y balanceados. 8. Realizar actividades de manipulación de los alimentos aptos para el consumo, capacitaciones en estilos de vida saludable y talleres en educación nutricional. 9. Fomentar la participación cívica involucrando a voluntarios locales y otros miembros de la comunidad en la operación y el apoyo de los comedores comunitarios, lo que puede promover un sentido de responsabilidad cívica y solidaridad. 10. Cumplir con el pago de los aportes al Sistema General de Seguridad Social del personal que emplee para el desarrollo del convenio de conformidad con la normatividad vigente. (Arti. 50 de la ley 789 de 2002, 979 del 2003, ley 1150 de 2007, ley 1393 del 2010, ley 1562 de 2012 y concordantes) 11. Contratar el personal necesario para el correcto funcionamiento del proyecto. 12. Coordinar con la ARL a la que se encuentren afiliados el recurso humano del Centro. 13. Atender en forma permanente la ejecución del presente convenio, siendo la única responsable por la vinculación del personal, la celebración de contratos y la adquisición de materiales, lo cual lo realizará en su propio nombre y por su cuenta y riesgo sin que el Distrito adquiera responsabilidad alguna por tales conceptos. 14. Contar con el almacenamiento y suministro permanente de agua para consumo humano y para las actividades de lavado de manos, limpieza y desinfección de áreas comunes. 15. Informar al supervisor de manera oportuna de posibles irregularidades y/o dificultades que puedan influir en el cumplimiento del evento con el fin de buscar soluciones inmediatas que procuren el buen ejercicio del objeto contractual. 16. Atender las recomendaciones técnicas, metodológicas y financieras que formule el Supervisor del Convenio que
--	---

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Codigo: MA-GC-F-018

	<p>beneficien la ejecución del convenio y hagan eficiente la inversión de los recursos.</p> <p>17. Garantizar el personal operativo y administrativo para el desarrollo de las actividades que sean requeridas para cumplir con el objeto del convenio.</p> <p>18. Obrar con lealtad y buena fe en cada una de las etapas contractuales, evitando dilataciones injustificadas, así como atender con prontitud y diligencia las solicitudes derivadas del cumplimiento de sus obligaciones contractuales</p> <p>19. Las demás que establezca el supervisor del convenio, de acuerdo con el objeto del convenio de asociación y que se encuentren contenidos en los términos de referencia del proceso de selección: estudios previos, pliegos y la propuesta presentada por la ESAL.</p>
<p>3.3.2. Obligaciones del Distrito de Barranquilla:</p>	<p>El DISTRITO se obliga para con el ASOCIADO a lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Efectuar el aporte económico de conformidad con lo pactado en el presente convenio. 2. Suministrar oportunamente la información que requiere el ASOCIADO para el cumplimiento de sus obligaciones en el presente convenio. 3. Realizar la supervisión del convenio, de conformidad con lo dispuesto en el Manual de Contratación, Supervisión e Interventoría del Distrito de Barranquilla. 4. Garantizar la disponibilidad de condiciones administrativas, financieras, técnicas que se requieran, para el cumplimiento de las obligaciones y el adecuado desarrollo de las actividades. 5. Realizar las visitas necesarias a los lugares donde se desarrolle el convenio. 6. Realizar el seguimiento oportuno a cada una de las actividades del convenio
<p>3.4. Modalidad de selección, justificación y fundamentos jurídicos.</p>	<p>Conforme a lo señalado en el Artículo 96 de la ley 489 de 1998, reglamentado por el Decreto 092 de 2017 en su artículo 5:</p> <p><i>“Las entidades estatales, cualquiera sea su naturaleza y orden administrativo podrán, con la observancia de los principios señalados en el artículo 209 de la Constitución, asociarse con</i></p>

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Codigo: MA-GC-F-018

personas jurídicas particulares, mediante la celebración de convenios de asociación o la creación de personas jurídicas, para el desarrollo conjunto de actividades en relación con los cometidos y funciones que les asigna a aquéllas la ley.

Los convenios de asociación a que se refiere el presente artículo se celebrarán de conformidad con lo dispuesto en el artículo 355 de la Constitución Política, en ellos se determinará con precisión su objeto, término, obligaciones de las partes, aportes, coordinación y todos aquellos aspectos que se consideren pertinentes”.

En concordancia con lo anterior, el Decreto 092 de 2017 y la guía para la contratación con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad emitida por la Agencia Colombia Compra Eficiente, permite la asociación con una Entidad privada sin ánimo de lucro interesada en coadyuvar el alcance de los propósitos misionales del Distrito en la materia y que se encuentre dispuesta a comprometer recursos propios e independientes del aporte estatal para la ejecución de las actividades conjuntas en una proporción mínima del 30% del valor total del proyecto en dinero, con el fin adicional de fortalecer las acciones realizadas, optimizar los recursos y generar un mayor impacto hacia la comunidad.

De acuerdo con esto, el artículo 5 del Decreto 092 de 2017, en su primer inciso menciona que este proceso de contratación no se encuentra sujeto a competencia: *“Los convenios de asociación que celebren entidades privadas sin ánimo de lucro de reconocida idoneidad y Entidades Estatales para el desarrollo conjunto de actividades relacionadas con los cometidos y funciones que a estas les asigna la ley a los que hace referencia el artículo 96 de la Ley 489 de 1998, no estarán sujetos a competencia cuando la entidad sin ánimo de lucro comprometa recursos en dinero para la ejecución de esas actividades en una proporción no inferior al 30% del valor total del convenio. Los recursos que compromete la entidad sin ánimo de lucro pueden ser propios o de cooperación internacional.”*

Que el consejo de estado a través de sentencias ha señalado que los convenios de asociación fueron previstos para permitir la participación efectiva de las entidades y los particulares en “e/

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Codigo: MA-GC-F-018

	<p><i>desarrollo conjunto de actividades” que se vinculen con un fin o función estatal. De esta forma, se exige que el convenio determine con precisión los aportes y las obligaciones de cada parte, así como la forma de coordinación entre ambas. Entonces, la exigencia legal de pactar estos aspectos permite comprender que la participación debe estar acompañada de la entrega de aportes por cada uno de los interesados, vale resaltar que el aporte del privado se enmarcaría dentro de las obligaciones que le son propias en virtud de su función social. Las partes deben conjuntamente desarrollar las actividades establecidas en el convenio. De ahí que sea indispensable concebir los mecanismos de coordinación, los que solo se explican desde la necesidad de adelantar simultánea o sucesivamente tareas para alcanzar la finalidad propuesta.</i></p> <p>Con la suscripción de un Convenio de Asociación, se da cumplimiento a postulados y principios de la contratación estatal como la Economía, Celeridad, Eficacia y Eficiencia, y adicionalmente se puede lograr ventajas económicas y financieras para la entidad al estructurar el convenio de asociación de forma conjunta e integrada, donde existe un aporte por parte de la entidad sin ánimo de lucro - ESAL, con el cual se cofinancian los recursos aportados por el Distrito de Barranquilla.</p> <p>La asociación que se pretende entablar se sustenta en la necesidad de construir un proceso con la colaboración, apoyo y unión de esfuerzos de varios actores que de manera comprometida quieran y estén en condiciones de aportar su conocimiento y experiencia técnica en el marco de la implementación de un proyecto donde las actividades a realizar se ajustan con las políticas establecidas en el Distrito, apuesta a las metas e indicadores del Plan de Desarrollo Territorial y se enmarca dentro en las funciones asignadas a dependencia.</p>
<p>3.6. Valor Estimado del Convenio y Justificación de este</p>	<p>El proyecto presentado por la entidad sin ánimo de lucro interesada requiere de un presupuesto total para su ejecución de: TRES MIL MILLONES DE PESOS M/L (\$3.000.000.000), de los cuales la ESAL ASOCIADA deberá garantizar una inversión de recursos propios por el orden de NOVECIENTOS MILLONES DE PESOS M/L (\$900.000.000) equivalente al 30% del valor del proyecto.</p>

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Codigo: MA-GC-F-018

	<p>El saldo restante, es decir, la suma de DOS MIL CIEN MILLONES DE PESOS M/L (\$2.100.000.000) será el aporte del DISTRITO, los cuales se desembolsarán a la entidad seleccionada, de acuerdo con los términos planteados en el numeral 5.3 del presente estudio.</p> <p>El desembolso de recurso aportado por el Distrito por tratarse de un aporte para el desarrollo de un proyecto institucional a través de convenio de asociación y no de un pago por prestación de un servicio, no causa el valor por concepto del impuesto de IVA. El Distrito realizará un aporte de DOS MIL CIEN MILLONES DE PESOS M/L (\$2.100.000.000). Para la ejecución del presente convenio, se realizará y anexará, certificado de disponibilidad presupuestal, bajo la siguiente descripción:</p> <table border="1" data-bbox="532 888 1455 1146"> <thead> <tr> <th>Ítem</th><th>Capítulo/Artículo</th><th>Descripción del Capítulo/Artículo</th><th>De p</th><th>Tipo Fuente</th><th>Valor</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td><td>2.3.2.02.02.009</td><td>Implementación de comedores comunitarios</td><td>81.</td><td>ICLD</td><td>\$2.100.000.000</td></tr> <tr> <td colspan="5">TOTAL</td><td>\$2.100.000.000</td></tr> </tbody> </table> <p>Nota 1: Por tratarse de un aporte para el desarrollo de un proyecto institucional a través de convenio de asociación y no de un pago por prestación de un servicio, el valor del proyecto no causa el valor por concepto de IVA.</p>	Ítem	Capítulo/Artículo	Descripción del Capítulo/Artículo	De p	Tipo Fuente	Valor	1	2.3.2.02.02.009	Implementación de comedores comunitarios	81.	ICLD	\$2.100.000.000	TOTAL					\$2.100.000.000
Ítem	Capítulo/Artículo	Descripción del Capítulo/Artículo	De p	Tipo Fuente	Valor														
1	2.3.2.02.02.009	Implementación de comedores comunitarios	81.	ICLD	\$2.100.000.000														
TOTAL					\$2.100.000.000														
<p>3.6.1. Certificado de disponibilidad Presupuestal</p>	<p>La contratación, cuenta con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal:</p> <table border="1" data-bbox="524 1459 1461 1629"> <tr> <td>Número:</td><td>202600504</td></tr> <tr> <td>Valor:</td><td>\$ 2.100.000.000</td></tr> <tr> <td>Autorizados por:</td><td>Jefe de Oficina de Presupuesto - Secretaría Distrital de Hacienda</td></tr> </table>	Número:	202600504	Valor:	\$ 2.100.000.000	Autorizados por:	Jefe de Oficina de Presupuesto - Secretaría Distrital de Hacienda												
Número:	202600504																		
Valor:	\$ 2.100.000.000																		
Autorizados por:	Jefe de Oficina de Presupuesto - Secretaría Distrital de Hacienda																		
<p>3.6.2. Forma de Desembolso del Convenio</p>	<p>El DISTRITO desembolsará su aporte de la siguiente manera:</p> <p>La suma de DOS MIL CIEN MILLONES DE PESOS M/CTE (\$2.100.000.000) correspondiente al aporte del DISTRITO ESPECIAL, INDUSTRIAL Y PORTUARIO DE BARRANQUILLA, será desembolsado a la entidad seleccionada</p>																		

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Codigo: MA-GC-F-018

	<p>mediante pagos parciales contra ejecución, de conformidad con las actividades desarrolladas en el marco del convenio.</p> <p>Los desembolsos se realizarán contra la presentación de actas parciales de ejecución y recibo a satisfacción, debidamente suscritas por el supervisor del convenio, en las cuales se evidencie la cantidad de raciones de alimentos efectivamente suministradas a la población beneficiaria en desarrollo del proyecto “Implementación de Comedores Comunitarios del Distrito de Barranquilla”.</p> <p>Los desembolsos se realizarán dentro de los sesenta (60) días siguientes y de conformidad con el PAC.</p> <p>Los recursos aportados por el Distrito, serán ejecutados de conformidad con la propuesta presentada por el asociado en los ítems y tiempos aprobados por este; el asociado deberá evidenciar en los informes parciales del proyecto lo correspondiente a los desembolsos o pagos realizados, con las herramientas contables, y financieras validas que permitan certificar la respectiva inversión.</p> <p>Los recursos aportados por el Distrito deberán ser destinados estrictamente a cubrir los costos y gastos generados por las actividades de interés público pactadas en el objeto y obligaciones del presente convenio y realizadas dentro del término duración del mismo.</p>
3.7. CRITERIOS DE SELECCIÓN	
<p>3.7.1.1. Capacidad Jurídica</p>	<p>IDONEIDAD</p> <p>Se requiere contar con una entidad sin ánimo de lucro - ESAL, cuyo objeto social registrado en su Certificado de Existencia y Representación Legal (Cámara de Comercio) esté dirigido a desarrollar proyectos encaminados a generar el desarrollo de la población vulnerable mediante acciones de alimentación o nutrición.</p>

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Codigo: MA-GC-F-018

ESTRUCTURA MÍNIMA ORGANIZACIONAL

La entidad sin ánimo de lucro - ESAL deberá acreditar que tiene una estructura organizacional sólida, con órganos de administración activos, que cuenta con estados financieros debidamente certificados y dictaminados, que se encuentra al día en el registro ante la Cámara de Comercio o ante las entidades que tienen a cargo su vigilancia y control.

Por lo anterior la entidad sin ánimo de lucro - ESAL deberá anexar el certificado de existencia y representación legal vigente, así como copia de los estatutos de constitución.

EQUIPO MÍNIMO REQUERIDO

La entidad debe poseer una estructura organizacional sólida, con órganos de administración activos y que garantice al supervisor durante la ejecución del convenio que cuenta con el equipo misional, técnico y administrativo necesario para cumplir con el objeto del proyecto.

Cargo	Cantidad	Requisitos Académicos	Experiencia
Manipuladores de Alimentos	14	Título Bachiller. Curso de manipulación de alimentos.	Mínimo 6 meses en manipulación de alimentos.
Coordinadores Generales (Nutricionistas)	2	Profesional en Nutrición y Dietética. Tarjeta profesional vigente.	Mínimo 2 años en programas de nutrición.

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Codigo: MA-GC-F-018

	Supervisores de Campo	4	Técnico o tecnólogo en áreas administrativas, sociales o salud.	Mínimo 1 año en supervisión o trabajo comunitario.
	Auxiliares de Bodega	4	Título Bachiller.	Mínimo 6 meses en bodegas o inventarios.
	Auxiliares Administrativos	2	Técnico o tecnólogo en áreas administrativas o contables.	Mínimo 1 año en funciones administrativas.
<p>El proponente deberá acreditar y garantizar la disponibilidad del equipo mínimo de trabajo requerido para la ejecución del proyecto, mediante la presentación de los siguientes documentos por cada integrante del equipo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hoja de vida. • Copia del documento de identidad. • Soportes de formación académica: diploma y/o acta de grado y, cuando corresponda, tarjeta profesional o matrícula (si la profesión lo exige). • Soportes de experiencia relacionada con el rol propuesto (certificaciones y/o actas y/o contratos), indicando como mínimo: entidad/contratante, tiempo y rol desempeñado. • Carta de compromiso o disponibilidad firmada por cada integrante (o carta del representante legal certificando la disponibilidad del personal), para la ejecución del contrato. • Certificados de antecedentes del equipo mínimo requerido: certificado de antecedentes disciplinarios expedido por la Procuraduría General de la Nación, certificado de antecedentes fiscales expedido por la Contraloría General de la República, certificado de antecedentes judiciales expedido por la Policía Nacional de Colombia y verificación en el registro de 				

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS**Codigo: MA-GC-F-018**

inhabilidades por delitos sexuales cometidos contra menores de edad, todos con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario anteriores al cierre del proceso.

La Entidad verificará que el perfil, formación y experiencia de cada integrante cumpla con los requisitos del cargo propuesto.

REPUTACIÓN

La entidad sin ánimo de lucro - ESAL deberá acreditar su labor en la promoción, gestión y desarrollo de actividades, programas o proyectos en defensa del desarrollo social e integral de las comunidades, de acuerdo con lo consignado en su propuesta; adicionalmente anexar consulta de los antecedentes disciplinarios, fiscales, judiciales y medidas correctivas del representante legal, en donde se evidencia que ninguno de ellos ha tenido alguna anotación o sanción registrada. Igualmente, desde su propuesta manifestar bajo la gravedad de juramento, que no se encuentran incursos en ninguna inhabilidad e incompatibilidad de los que trata el decreto 092 de 2017 y anexan certificado de no estar en la categoría de personas políticamente expuestas de acuerdo con el decreto 1674 de 21 de octubre de 2016.

DOCUMENTOS DE CAPACIDAD JURÍDICA

1. La entidad proponente deberá estar inscrita en el SECOP II con la documentación que para el efecto dicha plataforma solicite; igualmente la contratación se adelantará a través de esta herramienta tecnológica.
2. Certificado de existencia y representación legal de la entidad (Cámara de Comercio actualizada – con fecha de expedición no mayor a 30 días). El objeto principal de la entidad sin ánimo de lucro - ESAL debe contener acciones en sintonía con los programas y actividades relacionadas con el proyecto que se pretende realizar.
3. Copia de los estatutos (en estos revisar si los períodos por los cuales se nombran o eligen el representante legal, el revisor fiscal y la junta directiva, están actualizados en cámara de

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Codigo: MA-GC-F-018

	<p>comercio a través del registro de las actas correspondientes; de no ser así adjuntar las actas al expediente y realizar el respectivo trámite de registro de las mismas).</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Autorización para suscribir convenios por parte del representante legal de la entidad proponente, cuando en sus estatutos así lo establezca y para destinar el treinta por ciento (30%) del valor del proyecto como aporte de cofinanciación a la ejecución del mismo; (este documento deberá ser un acta de reunión con las formalidades plenas). 5. Registro único tributario de la DIAN (RUT). 6. Aportar balance y estados financieros debidamente certificados y dictaminados con corte al último trimestre calendario de la vigencia en curso por el contador y representante legal. 7. Aportar certificado expedido por el revisor fiscal de la entidad sin ánimo de lucro - ESAL donde conste la liquidez financiera por el monto requerido de mínimo el treinta (30%) del valor del presente proyecto, los cuales deberán venir acompañados por la autorización del órgano competente donde certifique que la ESAL cuenta con el dinero y está dispuesta a comprometerla en la ejecución del proyecto. 8. Certificar que ninguno de los directivos, aportantes, fundadores, y las personas vinculadas familiar y comercialmente con ellos, estén en la categoría de personas políticamente expuestas de acuerdo con el Decreto 1674 de 21 de octubre de 2016 9. Copia cédula de ciudadanía del representante legal. 10. Formato Único de Hoja de vida. 11. Certificación de cumplimiento de obligaciones con los sistemas generales de seguridad social integral y aportes parafiscales firmada por el revisor fiscal que figura en cámara de comercio; de no tener revisor fiscal será firmada por el Representante Legal, esta certificación debe contemplar lo siguiente: ✓ Si tienen personal bajo nómina y están obligados a pagar aporte, certificar que están al día y aportar la PILA. ✓ Si no tienen
--	---

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Codigo: MA-GC-F-018

	<p>personal bajo nómina, certificado donde expresen la no existencia de personal y la no obligación de realizar aportes por parte de la entidad, firmado por el Revisor Fiscal de la Entidad. ✓ En ambos casos hay que mencionar que se certifica por los últimos seis meses y hacer mención que para el desarrollo de proyectos se vincula al personal necesario a través de prestaciones de servicio (o la figura contractual empleada por la entidad proponente). ✓ Del revisor fiscal anexar copia cédula, tarjeta profesional y antecedentes disciplinarios expedido por la Junta Central de Contadores.</p> <p>12. Certificado de Antecedentes Disciplinarios de la Procuraduría General de la Nación (representante legal y Entidad).</p> <p>13. Certificado de Antecedentes Fiscales de la Contraloría General de la República (representante legal y Entidad).</p> <p>14. Certificado de Antecedentes Judiciales Policía Nacional (representante legal) y de Medidas Correctivas.</p> <p>15. Constancia del RUES</p> <p>16. Certificado de Registro Deudores Alimentarios Morosos-REDAM.</p> <p>17. Certificación bancaria</p> <p>18. Acreditación de contar con el equipo misional, técnico y administrativo necesario para cumplir con el objeto del proyecto.</p> <p>19. Acreditación de domicilio, sede o sucursal en la Ciudad de Barranquilla.</p>
<p>3.7.1.2. a</p> <p>Experiencia</p>	<p>La entidad sin ánimo de lucro interesada debe acreditar experiencia en la ejecución de proyectos, convenios o contratos cuyo objeto esté relacionado con el desarrollo de “LA EJECUCIÓN DE ACCIONES EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN A POBLACIÓN VULNERABLE Y ACTIVIDADES Y/O PROGRAMAS PARA EL FOMENTO DE HÁBITOS DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE”.</p> <p>Para acreditar la experiencia, el oferente deberá relacionar y acreditar hasta dos (2) contratos y/o convenios ejecutados a satisfacción, cuyo valor ejecutado, sea igual o superior del presente convenio, expresado en Salarios Mínimos Mensuales Legales</p>

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Codigo: MA-GC-F-018

	<p>Vigentes (SMMLV), sea igual o superior al cien (100%) del Presupuesto Oficial del proyecto, esto es, igual o superior a 1,713.39 SMMLV, en cada uno de los contratos y/o convenios.</p> <p>Para efectos de verificación, la equivalencia en SMMLV se determinará dividiendo el valor ejecutado del contrato/convenio entre el SMMLV vigente en la fecha de ejecución del contrato/convenio aportado.</p> <p>Tratándose de proponentes plurales, la experiencia exigida deberá ser acreditada individualmente por cada uno de sus integrantes.</p> <p>La experiencia se acreditará con copia del convenio y certificación y/o acta de liquidación, expedido por la entidad contratante y/o el supervisor del convenio, en los que conste como mínimo: contratista, objeto, alcance, valor ejecutado, plazo, fecha de terminación y recibo a satisfacción.</p>			
3.7.1.3. Capacidad Financiera	<p>El proponente deberá presentar los estados financieros de propósito general, con sus respectivos anexos, correspondientes al corte de treinta y uno (31) de diciembre de 2024 o, si ya cuenta con ellos a la fecha de cierre del proceso, al corte de treinta y uno (31) de diciembre de 2025, elaborados y presentados de conformidad con la normatividad contable vigente en Colombia, debidamente certificados y cuando aplique, dictaminados, conforme a lo dispuesto en los artículos 37 y 38 de la Ley 222 de 1995 y demás normas concordantes.</p> <p>Se verificará con base en los estados financieros presentados por el revisor fiscal:</p> <p>Capital de trabajo: Este indicador representa la liquidez operativa del proponente, es decir luego de liquidar sus activos corrientes (convertirlos en efectivo) y pagar el pasivo de corto plazo. Un capital de trabajo positivo contribuye con el desarrollo eficiente de la actividad económica del proponente. Es recomendable su uso cuando EL DISTRITO requiere analizar el nivel de liquidez en términos absolutos.</p> <table><tr><th>Indicador</th><th>Fórmula</th><th>Parámetros mínimos exigidos</th></tr></table>	Indicador	Fórmula	Parámetros mínimos exigidos
Indicador	Fórmula	Parámetros mínimos exigidos		

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Codigo: MA-GC-F-018

Capital de trabajo	Activo corriente-Pasivo corriente	Igual o superior al 50 % Po
--------------------	-----------------------------------	-----------------------------

Los Proponentes deberán acreditar los siguientes indicadores en los términos señalados en el siguiente cuadro y bajo las condiciones:

Respecto al índice financiero de **Capital de trabajo**, los Proponentes deberán acreditar:

$$CT = AC - PC \geq CTd$$

Donde,

CT = Capital de trabajo

AC = Activo corriente

PC = Pasivo corriente

CTd = Capital de Trabajo demandado para el proceso que presenta Propuesta

El capital de trabajo (CT) del proponente deberá ser mayor o igual al capital de trabajo demandado (CTd):

$$CT \geq CTd$$

El Capital de Trabajo demandado para el proceso será el siguiente:

Capital de trabajo exigido

Igual o superior al 50% del PO

Donde,

CTd = Capital de Trabajo demandado del proceso al cual presenta Propuesta

PO = Valor del aporte del Distrito.

Si el Proponente es plural el indicador debe calcularse así:

$$CT_{\text{Proponente plural}} = \sum_{i=1}^n CT_i$$

Donde i es el número de integrantes del Proponente Plural (unión temporal o consorcio)

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Codigo: MA-GC-F-018

<p>3.7.2. Factores de Evaluación</p>	<p>De conformidad con el artículo 5 del decreto 092 de 2017 que señala: “Si hay más de una entidad privada sin ánimo de lucro que ofrezca su compromiso de recursos en dinero para el desarrollo conjunto de actividades relacionadas con los cometidos y funciones asignadas por Ley a una Entidad Estatal, en una proporción no inferior al 30% del valor total del convenio, la Entidad Estatal debe seleccionar de forma objetiva a tal entidad y justificar los criterios para tal selección.”. Se establecen los siguientes criterios de selección asignando el siguiente puntaje:</p> <p>EVALUACIÓN POR OFRECIMIENTO ECONÓMICO</p> <p>Se otorgarán cincuenta (50) puntos al proponente que presente el mayor valor del aporte para llevar a cabo el proyecto. A las demás propuestas se les asignará un puntaje inversamente proporcional, de acuerdo con la siguiente fórmula:</p> $PP = Vpe / Vpm * 50$ <p>Donde,</p> <p>PP: Es el puntaje que obtiene la oferta en evaluación. Vpe: Es el valor de la propuesta en evaluación. Vpm: Es el valor de la propuesta mayor ofrecimiento económico.</p> <p>EVALUACIÓN POR NO SANCIONES - 150 PUNTOS</p> <p>Se asignarán 150 puntos en los casos en que se acredite que la entidad sin ánimo de lucro que se presente de forma individual no haya sido sujeto de multas, penas pecuniarias, terminación unilateral, o sanción de cualquier tipo, derivada de un incumplimiento contractual en los últimos tres (03) años contados a partir de la fecha de cierre del presente proceso. En los casos de consorcio o unión temporal ninguno de los integrantes no haya sido sujeto de multas, penas pecuniarias, terminación unilateral, o sanción de cualquier tipo, derivada de un incumplimiento contractual en los últimos tres (03) años contados a partir de la fecha de cierre del presente proceso</p> <p>En los demás casos, esto es, en los que el Proponente o cualquiera de sus integrantes haya sido sujeto de multas, penas</p>
---	--

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Codigo: MA-GC-F-018

	<p>pecuniarias, terminación unilateral o sanción de cualquier tipo, derivada de un incumplimiento contractual en los últimos tres (03) años contados a partir de la fecha de cierre del presente proceso, se asignarán cero (0) puntos.</p> <p>Para acreditar este criterio el representante legal del proponente deberá suscribir carta en la que manifieste que ni el proponente ni alguno(s) de sus integrantes haya sido sujeto de multas, penas pecuniarias, terminación unilateral, o sanción de cualquier tipo, derivada de un incumplimiento contractual en los últimos tres (03) años anteriores a la fecha de cierre del presente proceso. La entidad se reserva el derecho de verificar tal información.</p> <p>Experiencia adicional – 400 puntos</p> <p>Se otorgarán cuatrocientos (400) puntos al proponente que presente una experiencia adicional acreditada mediante dos (2) convenios de asociación suscritos con una entidad pública en la cual se observe que la ejecución del objeto del convenio cumpla con LA EJECUCIÓN DE ACCIONES EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN A POBLACIÓN VULNERABLE EN COMEDORES COMUNITARIOS, cuyo valor ejecutado, expresado en Salarios Mínimos Mensuales Legales Vigentes (SMMLV), sea igual o superior al cien (100%) del Presupuesto Oficial del proyecto, esto es, igual o superior a 1,713.39 SMMLV, en cada uno de los convenios.</p> <p>La experiencia se acreditará con copia del convenio y certificación y/o acta de liquidación, expedido por la entidad contratante y/o el supervisor del convenio, en los que conste como mínimo: asociado, objeto, alcance, valor ejecutado, plazo, fecha de terminación, número de población beneficiaria y recibo a satisfacción.</p>
<p>3.7.3. Reglas de desempate</p>	<p>En caso de empate en el puntaje total de dos o más ofertas, el Distrito, escogerá el oferente que tenga el mayor puntaje en el primero de los factores de escogencia y calificación establecidos en el Proceso de Contratación. Si persiste el empate, escogerá al oferente que tenga el mayor puntaje en el segundo de los factores de escogencia y calificación establecidos y así sucesivamente hasta agotar la totalidad de los factores de escogencia y calificación establecidos. Si persiste el empate, el Distrito, debe</p>

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Codigo: MA-GC-F-018

utilizar las siguientes reglas de forma sucesiva y excluyente para seleccionar el oferente favorecido, respetando los compromisos adquiridos por Acuerdos Comerciales:

1. Preferir la oferta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros.
2. Preferir la propuesta de la mujer cabeza de familia, mujeres víctimas de la violencia intrafamiliar o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o, la de un proponente plural constituido por mujeres cabeza de familia, mujeres víctimas de violencia intrafamiliar y/o personas jurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente.
3. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite en las condiciones establecidas en la ley que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad a la que se refiere la Ley 361 de 1997. Si la oferta es presentada por un proponente plural, el integrante del oferente que acredite que el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad en los términos del presente numeral, debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura y aportar mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta.
4. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite la vinculación en mayor proporción de personas mayores que no sean beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la Ley.
5. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite, en las condiciones establecidas en la ley, que por lo menos diez por ciento (10%) de su nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitanas.
6. Preferir la propuesta de personas en proceso de reintegración o reincorporación o de la persona jurídica en la cual participe

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Codigo: MA-GC-F-018

	<p>o participen mayoritariamente; o, la de un proponente plural constituido por personas en proceso de reincorporación, y/o personas jurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente.</p> <p>7. Preferir la oferta presentada por un proponente plural siempre que: (a) esté conformado por al menos una madre cabeza de familia y/o una persona en proceso de reincorporación o reintegración, o una persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente, y, que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el proponente plural; (b) la madre cabeza de familia, la persona en proceso de reincorporación o reintegración, o la persona jurídica aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y (c) ni la madre cabeza de familia o persona en proceso de reincorporación o reintegración, ni la persona jurídica, ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural.</p> <p>8. Preferir la oferta presentada por el proponente plural constituido por micro y/o pequeñas empresas, cooperativas o asociaciones mutuales.</p> <p>9. Preferir al oferente que acredite de acuerdo con sus estados financieros o información contable con corte a 31 de diciembre del año anterior, por lo menos el veinticinco por ciento (25%) del total de pagos realizados a MYPIMES, cooperativas o asociaciones mutuales por concepto de proveeduría del oferente, realizados durante el año anterior; o, la oferta presentada por un proponente plural siempre que: (a) esté conformado por al menos una MIPYME, cooperativa o asociación mutual que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%); (b) la MIPYME, cooperativa o asociación mutual aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y (c) ni la MIPYME, cooperativa o asociación mutual ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural.</p>
--	---

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Codigo: MA-GC-F-018

	<p>10.Utilizar como método aleatorio, el sorteo por sistema de balotas. Los factores de desempate serán aplicables en el caso de las cooperativas y asociaciones mutuales que cumplan con los criterios de clasificación empresarial, definidos por el Decreto 957 de 2019, priorizando aquellas que sean micro, pequeñas o medianas. Para los criterios enunciados que involucren la vinculación de capital humano, el oferente deberá acreditar una antigüedad igual o mayor a un año. Para los casos de constitución inferior a un año se tendrá en cuenta a aquellos trabajadores que hayan estado vinculados desde el momento de constitución de la misma. El Gobierno Nacional podrá reglamentar la aplicación de factores de desempate en casos en que concurren dos o más de los factores aquí previstos. Nota: En cumplimiento de lo previsto en la Ley 2069 de 2020, en caso de empate en el puntaje total de dos o más ofertas en los Procesos de Contratación realizados con cargo a recursos públicos, los Procesos de Contratación realizados por las Entidades Estatales indistintamente de su régimen de contratación, así como los celebrados por los Procesos de Contratación de los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales, el contratante deberá utilizar las siguientes reglas de forma sucesiva y excluyente para seleccionar al oferente favorecido, respetando en todo caso los compromisos internacionales vigentes.</p>
<p>3.8. Análisis de riesgos y forma de mitigarlo.</p>	<p>El Distrito de Barranquilla, de acuerdo con las disposiciones del artículo 4 de la Ley 1150 de 2007 y de los artículos Artículo 2.2.2.1.1.2., Artículo 2.2.1.1.1.6.1., Artículo 2.2.1.1.1.6.3. y el numeral 2 del artículo 2.2.1.2.5.2., del Decreto 1082 de 2015 y con base en la Metodología para identificar y clasificar los riesgos elaborado por Colombia Compra Eficiente procede a tipificar, estimar y asignar los riesgos de la presente contratación. (Ver Anexo - Matriz de Riesgos).</p>
<p>3.9. Garantías:</p>	<p>El asociado se obliga a constituir, una garantía que avalará el cumplimiento de las obligaciones surgidas del convenio.</p>

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Codigo: MA-GC-F-018

El asociado deberá hacer entrega de estas garantías dentro de los **cinco (05) días hábiles siguientes a la firma del convenio.**

GARANTÍA	P R E - C O N T R A C T U A L	C O N T R A C T U A L	P O S T - C O N T R A C T U A L	APLI CA	PORCENT AJE (%)	PLAZ O
Cumplimient o		X		SI	10%	Vigenc ia igual al términ o de duraci ón de este y cuatro meses más.
Pago de salarios y prestaciones sociales e indemnizacio nes laborales.		X		SI	5%	Vigenc ia igual al termin o de duraci ón pactad

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Codigo: MA-GC-F-018

							o y tres años más.
	Calidad del Servicio		X		SI	10%	Vigencia igual al término de duración de este y cuatro meses más.
	Seguro de responsabilidad civil.		X		SI	200SMMVL	Vigencia igual al plazo del contrato.
3.10. Interventoría o Supervisión:	Nombre del funcionario:					MARIA JOSÉ OÑORO ECHEVERRIA	
	Identificación del funcionario:					44.194.195	
	Cargo:					Asesor de Despacho	
	Dependencia:					Gerencia de Desarrollo Social	
3.10.1. Necesidad de contar con Interventoría cuando los contratos superen la	N/A						

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Codigo: MA-GC-F-018

menor cuantía	
3.11. Plazo de Ejecución del Convenio	El futuro convenio tendrá un plazo de ejecución hasta el 31 de diciembre de 2026, contados a partir del cumplimiento de los requisitos legales de perfeccionamiento y ejecución, dispuestos en el artículo 41 de la Ley 80 de 1993.
3.12. Liquidación del Convenio	Conforme al artículo 217 del Decreto 019 de 2012, no se requiere de liquidación en los convenios de asociación. No obstante, si ocurre alguna situación de terminación anormal del contrato se procederá a su terminación de conformidad con la Ley 1150 de 2007, en los términos allí previstos.
3.13. Sometimiento a un acuerdo comercial.	N/A
3.14. Constancia del cumplimiento del deber de análisis de las entidades estatales	Se deja constancia que la Entidad cumplió con el deber de análisis para conocer el sector relativo al objeto del Proceso de convenio desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica y de análisis de riesgo.
FIRMA:	
NOMBRE:	MARIA EUGENIA YUNIS MOLINARES
CARGO:	Gerente de Desarrollo Social
Proyectó:	D. Vergara/GDS

Anexo A. MATRIZ DE RIESGOS

El Distrito de Barranquilla, de acuerdo con las disposiciones del artículo 4 de la ley 1150 de 2007 y de los artículos Artículo 2.2.2.1.1.2., Artículo 2.2.1.1.1.6.1., Artículo 2.2.1.1.1.6.3. y el numeral 2 del artículo 2.2.1.2.5.2. del decreto 1082 de 2015 y con base en la Metodología para identificar y clasificar los riesgos elaborado por Colombia Compra Eficiente procede a tipificar, estimar y asignar los riesgos de la presente contratación. Seguidamente, se identifican y describen los riesgos, según el tipo y la etapa del proceso de contratación en la que ocurre. Luego, se evalúan los riesgos teniendo en cuenta su impacto y su probabilidad de ocurrencia y finalmente, se establece un orden de prioridad teniendo en cuenta los controles existentes y el contexto de los mismos, así:

No.	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción (Qué puede pasar y cómo puede ocurrir)	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración del riesgo	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Controles a ser implementados	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Persona responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración del riesgo	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad ¿Cuándo?
2	General	Externo	Ejecución	De la Naturaleza	Condiciones climáticas o ambientales extremas tales como: Fuertes lluvias, terremotos, huracanes, tornados, volcanes, inundaciones marinas, inundaciones fluviales, deslizamientos exorbitantes, tsunamis, vientos exorbitantes, incendios no provocados y/o demás fuerzas de la naturaleza.	1. Retrasos en la ejecución del contrato, reprogramación de cronogramas y posible ampliación de los plazos de ejecución. 2. Daños en las actividades ya ejecutadas del proyecto o riesgos para los trabajadores. 3. Posible suspensión del contrato. 4. Posibles sobrecostos del contrato.	3	3	6	Alto	Entidad Estatal/Contratista	1. Permanente revisión de los informes meteorológicos para verificar las programaciones de las actividades del proyecto. 2. Desarrollar plan de contingencia ante eventuales condiciones climáticas.	2	3	5	Medio	Sí	Contratista/Entidad Estatal	Desde el inicio del evento.	Al terminar la ejecución del contrato.	Implementación de medidas preventivas, correctivas o de mitigación, retroalimentación en los procedimientos adelantados.	Cuando se presente el evento
1	General	Interno	Ejecución	Ambientales	Afectaciones ambientales a causa de inadecuadas prácticas o como resultado del proyecto mismo.	Imposición de sanciones, reclamaciones por parte de terceros y mayor onerosidad.	2	2	4	Bajo	Contratista	Evaluación del impacto ambiental, identificar prácticas o procedimientos inadecuados, uso racional de materiales, estipulación contractual que obligue al proveedor a tener planes de contingencia para estos eventos.	1	1	2	Bajo	Sí	Interventor/ Supervisor	Desde el inicio del evento.	A la terminación de la ejecución del contrato.	Reportes de la situación ambiental en los casos que haya lugar.	Permanente

Fuente: http://www.colombiacompra.gov.co/sites/default/files/manuales/cce_manual_riesgo_web.pdf

No.	Clase	Fuente	Etapas	Tipo	Descripción (Qué puede pasar y cómo puede ocurrir)	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración del riesgo	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Controles a ser implementados	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Persona responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración del riesgo	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad ¿Cuándo?
5	General	General	General	Económicos	Inflación, fluctuación de precios generando ajustes durante la ejecución del contrato en el costo de insumos, tarifas, jornales, materiales, asesorías, honorarios, etc., regulados y no regulados por el Gobierno.	Afectación del equilibrio económico del contrato a causa del incremento del precio de mano de obra, bienes y servicios necesarios, generando retrasos en la ejecución.	2	2	4	Bajo	Entidad Estatal/Contratista	Recopilación de comportamiento histórico de precios, revisión de las especificaciones técnicas del objeto con el fin de encontrar bienes o servicios sustitutos que no afecten en gran manera la ejecución	1	1	2	Bajo	Sí	Contratista/Interventor/Supervisor	En la ocurrencia del evento.	Fin etapa de ejecución.	Análisis de precios, teniendo en cuenta estadísticas y variaciones previsibles.	Mensual
	Interno	Externo	Planeación/Ejecución	Económicos	Desabastecimiento de materia prima (insumos o materiales) para la ejecución del objeto contractual.	Sobrecostos en la ejecución del contrato, reclamos de carácter civil, administrativo o penal, retrasos o incumplimiento del objeto contractual.	2	3	5	Medio	Entidad Estatal/Contratista		1	3	4	Bajo	Sí	Contratista/Interventor/Supervisor	Desde el inicio de la etapa de planeación.	Hasta liquidación del contrato.	Análisis de precios, monitoreo del mercado teniendo en cuenta estadísticas y variaciones previsibles en los precios de los insumos, fluctuaciones de las divisas y condiciones socio-políticas que puedan afectar la macroeconomía global.	Mensual
	Ejecución	Financieros	Financieros	Financieros	Incumplimiento o retrasos en el pago, por parte de la Entidad Estatal, que no se encuentran dentro de los términos establecidos en el contrato.	1. Retrasos en la ejecución del contrato, reprogramación de cronogramas y posible ampliación de los plazos de ejecución. 2. Afectación financiera del contrato. 3. Incumplimiento de compromisos salariales que el contratista tenga con sus proveedores, empleados, subcontratistas, etc. 4. Abandono de los puestos o sitios de trabajo.	3	3	6	Alto	Entidad Estatal/Contratista		2	3	3	Bajo	Sí	Entidad Estatal/Contratista	Desde el inicio de ejecución del contrato.	Hasta liquidación de contrato.	Seguimiento de las evidencias de pagos.	De acuerdo con la forma de pago pactada en el contrato
	General	General	General	Económicos	Desabastecimiento de materia prima (insumos o materiales) para la ejecución del objeto contractual.	Sobrecostos en la ejecución del contrato, reclamos de carácter civil, administrativo o penal, retrasos o incumplimiento del objeto contractual.	2	3	5	Medio	Entidad Estatal/Contratista		1	3	4	Bajo	Sí	Contratista/Interventor/Supervisor	Desde el inicio de la etapa de planeación.	Hasta liquidación del contrato.	Análisis de precios, monitoreo del mercado teniendo en cuenta estadísticas y variaciones previsibles en los precios de los insumos, fluctuaciones de las divisas y condiciones socio-políticas que puedan afectar la macroeconomía global.	Mensual
	Interno	Externo	Planeación/Ejecución	Económicos	Desabastecimiento de materia prima (insumos o materiales) para la ejecución del objeto contractual.	Sobrecostos en la ejecución del contrato, reclamos de carácter civil, administrativo o penal, retrasos o incumplimiento del objeto contractual.	2	3	5	Medio	Entidad Estatal/Contratista		1	3	4	Bajo	Sí	Contratista/Interventor/Supervisor	Desde el inicio de la etapa de planeación.	Hasta liquidación del contrato.	Análisis de precios, monitoreo del mercado teniendo en cuenta estadísticas y variaciones previsibles en los precios de los insumos, fluctuaciones de las divisas y condiciones socio-políticas que puedan afectar la macroeconomía global.	Mensual

Fuente: http://www.colombiacompra.gov.co/sites/default/files/manuales/cce_manual_riesgo_web.pdf

Fuente: http://www.colombiacompra.gov.co/sites/default/files/manuales/cce_manual_riesgo_web.pdf

No.	9					Descripción (Qué puede pasar y cómo puede ocurrir)
	Clase	Fuente	Etapas	Tipo		
11	General	General				Retiro, incapacidad temporal o permanente del prestador del servicio.
	Interno	Externo				
	Ejecución		Ejecución			
	Operacionales		Operacionales			
10	General	General				No se presentan las garantías requeridas en los documentos del proceso de contratación o que su presentación sea tardía o incompleta.
	Interno	Interno	Contratación			
			Operacionales			
9	General	General				1. Retrasos en la ejecución del contrato, reprogramación de cronogramas y posible ampliación de los plazos de ejecución. 2. Posible suspensión o cesión del contrato. 3. Posibles sobrecostos al presupuesto del proyecto.
	Interno	Externo				
	Ejecución		Ejecución			
	Operacionales		Operacionales			
8	General	General				1. No se realiza el proceso de contratación. 2. Retrasos en la ejecución del contrato y/o programación de cronogramas para el proceso de contratación. 3. En caso de ser necesario, hacer efectiva la garantía de seriedad de la oferta.
	Interno	Interno	Contratación			
			Operacionales			
7	General	General				1. Estricto y permanente acompañamiento y seguimiento por parte del supervisor en el desarrollo de las reparaciones requeridas, exigiendo el cumplimiento de las obligaciones del contratista, recurriendo de ser necesario a las medidas sancionatorias. 2. Elaboración de actas de entrega a satisfacción de los servicios contemplados en el objeto contractual. 3. Aplicación de la garantía de cumplimiento bajo el amparo de calidad del servicio y correcto funcionamiento de bienes.
	Interno	Externo				
	Ejecución		Ejecución			
	Operacionales		Operacionales			
6	General	General				1. Establecer plazos claros en el pliego de condiciones de modo que se cumplan los requisitos de perfeccionamiento, legalización y ejecución del contrato. 2. Requerir continuamente al adjudicatario durante la etapa precontractual que allegue la documentación y sus pólizas.
	Interno	Externo				
	Ejecución		Ejecución			
	Operacionales		Operacionales			
5	General	General				1. Establecer un plan de contingencia para que el contrato pueda ser cedido/suspendido/terminado conforme particularidades de la situación. 2. De ser necesario y en los casos que aplique, se puede hacer efectiva la póliza de cumplimiento.
	Interno	Externo				
	Ejecución		Ejecución			
	Operacionales		Operacionales			
4	General	General				Impacto después del tratamiento
	Interno	Externo				
	Ejecución		Ejecución			
	Operacionales		Operacionales			
3	General	General				¿Afecta la ejecución del contrato?
	Interno	Externo				
	Ejecución		Ejecución			
	Operacionales		Operacionales			
2	General	General				Persona responsable por implementar el tratamiento
	Interno	Externo				
	Ejecución		Ejecución			
	Operacionales		Operacionales			
1	General	General				Fecha estimada en que se inicia el tratamiento
	Interno	Externo				
	Ejecución		Ejecución			
	Operacionales		Operacionales			
0	General	General				Fecha estimada en que se completa el tratamiento
	Interno	Externo				
	Ejecución		Ejecución			
	Operacionales		Operacionales			
-	General	General				Monitoreo y revisión
	Interno	Externo				
	Ejecución		Ejecución			
	Operacionales		Operacionales			
.	General	General				¿Cómo se realiza el monitoreo?
	Interno	Externo				
	Ejecución		Ejecución			
	Operacionales		Operacionales			
,	General	General				Periodicidad ¿Cuándo?
	Interno	Externo				
	Ejecución		Ejecución			
	Operacionales		Operacionales			

Fuente: http://www.colombiacompra.gov.co/sites/default/files/manuales/cce_manual_riesgo_web.pdf

14		13		12		No.
Específico	General	General			Clase	
Externo	Interno	Interno			Fuente	
Ejecución	Ejecución	Planeación			Etapas	
Operacionales	Operacionales	Operacionales			Tipo	
Demoras en los trámites de importación de insumos y/o materiales requeridos y todos aquellos procedimientos necesarios para la entrega e inicio de ejecución del contrato.	Retrasos o no liquidación del contrato por causas técnicas o jurídicas.	Demoras en trámites precontractuales, por falta disponibilidad presupuestal, por no presentación a tiempo del estudio previo o por valor de convenio que no satisfice la expectativa del contratista.				Descripción (Qué puede pasar y cómo puede ocurrir)
1. Retrasos en la ejecución del contrato, reprogramación de cronogramas y posible ampliación de los plazos de ejecución. 2. Posibles sobrecostos al proyecto.	1. Incumplimiento de los términos legales (artículo 60 de la Ley 80 de 1993) para liquidar y posible pérdida de competencia. 2. Liquidación unilateral o solicitud de liquidación judicial.	1. No suscripción del contrato y/o declaratoria de desierto del proceso. 2. No se satisfacen las necesidades de la Entidad Estatal (misión, objetivos y/o metas institucionales). 3. Posible costo social por la no ejecución del proceso de contratación; así como un costo de oportunidad que afectaría reputacional y económicamente a la Entidad Estatal.				Consecuencia de la ocurrencia del evento
1	2	1				Probabilidad
4	1	2				Impacto
5	3	3				Valoración del riesgo
Medio	Bajo	Bajo				Categoría
Contratista	Entidad Estatal/Contratista	Entidad Estatal				¿A quién se le asigna?
Contar con el personal capacitado en la supervisión del proceso de importación y/o trámites necesarios para el desarrollo del contrato.	1. Seguimiento al cumplimiento de obligaciones del contrato, documentación del cumplimiento de obligaciones técnicas y jurídicas. 2. Control del estado de los contratos en el que se registre información de cada contrato y se reporte la fecha de vencimiento de plazos y términos.	1. Estimación adecuada de las necesidades de la Entidad, a través del análisis de conveniencia y oportunidad, especialmente en los temas técnicos y financieros, los cuales dependerán de la realización de un análisis del sector de fondo que permita verificar el mercado y así garantizar la pluralidad de oferentes. 2. Seguimiento de cronogramas del proceso de contratación. 3. Revisión exhaustiva del estudio previo y análisis del sector por parte de la dependencia correspondiente.				Tratamiento/Controles a ser implementados
1	1	1				Impacto después del tratamiento
2	1	1				Probabilidad
3	2	2				Impacto
Bajo	Bajo	Bajo				Valoración del riesgo
Sí	No	No				Categoría
Contratista	Supervisor	Entidad Estatal				¿Afecta la ejecución del contrato?
Desde el inicio de ejecución del contrato.	A partir del inicio del contrato.	Desde el inicio del plazo de ejecución del contrato.				Persona responsable por implementar el tratamiento
A la terminación de la ejecución del contrato.	Hasta la liquidación del contrato.	Hasta la finalización del plazo de ejecución.				Fecha estimada en que se inicia el tratamiento
Reuniones constantes entre las partes interesadas en el proceso de importación y trámites.	Seguimiento por parte de la supervisión.	Control de tiempos, calidad y completitud de estudios previos y demás documentos precontractuales.				Fecha estimada en que se completa el tratamiento
Mensual						Monitoreo y revisión
						¿Cómo se realiza el monitoreo?
						Periodicidad ¿Cuándo?

Fuente: http://www.colombiacompra.gov.co/sites/default/files/manuales/cce_manual_riesgo_web.pdf

17		16		15		No.
General	General	General	General	General	Clase	
Externo	Externo	Externo	Externo	Externo	Fuente	
Todas	Ejecución	Contratación/Ejecución	Operacionales	Operacionales	Etapas	
Regulatorios	Operacionales/Financieros	Operacionales	Operacionales	Operacionales	Tipo	
Cambios regulatorios de carácter normativo nacional y/o distrital que afecten el proyecto o las condiciones para la adquisición o la prestación del servicio, incluyendo cualquier creación, supresión y modificación tributaria, arancelaria que se presente desde el momento de la presentación de la propuesta hasta la terminación de la ejecución del contrato.	Acciones de fraude en el manejo de recursos y/o insumos destinados al proyecto, ya sea en aspectos financieros, facturaciones o en la calidad y cantidad de materiales sin justificar.	Disolución del consorcio, unión temporal y/o empresas que contratan con la Entidad Estatal.				Descripción (Qué puede pasar y cómo puede ocurrir)
Sobrecostos de carácter tributario que puedan generar un incremento en las estimaciones de la estructuración del proyecto, bien o servicio lo que impide su finalización con los recursos presupuestados, afectando a cualquiera o a las dos partes del contrato.	1. Falta de integridad por parte del contratista. 2. Suspensión o terminación del contrato. 3. Incumplimiento total o parcial del contrato. 4. En caso de ser necesario, la Entidad Estatal podrá hacer efectivas las garantías de cumplimiento.	1. Incumplimiento total o parcial del contrato. 2. Retrasos en la ejecución del contrato. 3. Posible suspensión del contrato.				Consecuencia de la ocurrencia del evento
1	1	1	1	1		Probabilidad
2	4	5	5	5		Impacto
3	5	6	6	6		Valoración del riesgo
Bajo	Medio	Alto				Categoría
Entidad Estatal/Contratista	Contratista	Contratista				¿A quién se le asigna?
Realizar análisis de sensibilidad a posibles cambios en las condiciones regulatorias para evaluar como estos pueden afectar las estimaciones presupuestarias del proyecto. Las partes deben conocer acatar e implementar la normatividad técnica vigente o aceptar el riesgo y verificar las condiciones del contrato	Aplicación de las garantías de cumplimiento (declaratoria de incumplimiento, caducidad del contrato, imposición de multas y efectividad de la cláusula penal).	En caso de disolución del consorcio o unión temporal, el contratista deberá resolver la contingencia cediendo el contrato o la participación de alguno de los integrantes, sin afectar el desarrollo de la ejecución del contrato. En caso que no se pueda ceder, se podrá hacer efectiva la garantía de cumplimiento y la Entidad realizará la liquidación unilateral del contrato e iniciará un nuevo proceso para terminar el objeto contractual.				Tratamiento/Controles a ser implementados
1	1	1	1	1		Impacto después del tratamiento
1	1	1	1	1		Probabilidad
2	2	2	2	2		Impacto
Bajo	Bajo	Bajo	Bajo	Bajo		Valoración del riesgo
Si	Si	Si	Si	Si		Categoría
Entidad Estatal/Contratista	Entidad Estatal	Entidad Estatal				¿Afecta la ejecución del contrato?
Desde el inicio de la etapa de planeación/Entrada en vigencia de la norma.	Desde el inicio de ejecución del contrato.	Desde el inicio del contrato.	Entidad Estatal	Entidad Estatal		Persona responsable por implementar el tratamiento
Al terminar la ejecución del contrato.	A la terminación de la ejecución del contrato.	Desde el inicio del contrato.				Fecha estimada en que se inicia el tratamiento
		Hasta liquidación de contrato.				Fecha estimada en que se completa el tratamiento
Estar al día con la vigencia de la normatividad que regula la materia y las reformas presentadas.	Supervisión de cada una de las actuaciones de los participantes del proyecto.	Seguimiento por parte del supervisor.				Monitoreo y revisión
Mensual/Cada vez que se produzca un cambio en la normatividad	Permanente	Cuando se presente el evento				¿Cómo se realiza el monitoreo?
						Periodicidad ¿Cuándo?

Fuente: http://www.colombiacompra.gov.co/sites/default/files/manuales/cce_manual_riesgo_web.pdf

20		19		18		No.	
General	General	General	General	General	General	Clase	
Interno	Externo	Externo	Externo	Externo	Externo	Fuente	
Ejecución	Ejecución	Ejecución	Ejecución	Ejecución	Ejecución	Etapas	
Sociales/Políticos		Sociales/Políticos		Sociales/Políticos		Tipo	
No aplicación durante la ejecución del contrato de las políticas públicas de la Entidad Estatal contratante, de otras Entidad Estatales o del Gobierno establecidas en los documentos del proceso de contratación.		Situaciones de inseguridad social y/o antecedentes de delincuencia que tengan impacto en el desarrollo del contrato.		Cambios en la situación política y/o alteraciones de orden público como: huelgas, manifestaciones, disturbios, asonadas, paros, actos terroristas, entre otros hechos que tengan impacto en el desarrollo del contrato.		Descripción (Qué puede pasar y cómo puede ocurrir)	
1. Incumplimiento de los fines institucionales. 2. Aplicación de garantías en los casos que aplique.		1. Retrasos en la ejecución del contrato, reprogramación de cronogramas y posible ampliación de los plazos de ejecución. 2. Posibles sobre costos al contrato.		1. Retrasos en la ejecución del contrato, reprogramación de cronogramas y posible ampliación de los plazos de ejecución. 2. Inconformidad de contratistas. 3. Sobre costos al presupuesto del contrato.			
1	2	2	2	2	2		Probabilidad
1	3	3	3	3	3		Impacto
2	5	5	5	5	5		Valoración del riesgo
Bajo	Medio	Medio	Medio	Medio	Medio	Categoría	
Contratista	Entidad Estatal/Contratista	Entidad Estatal/Contratista	Entidad Estatal/Contratista	Entidad Estatal/Contratista	Entidad Estatal/Contratista	¿A quién se le asigna?	
Revisar que los documentos del proceso de contratación estén alineados con los objetivos de las políticas públicas de la Entidad Estatal contratante, otras Entidad Estatales regulatorias o del Gobierno en general.		1. Recopilar antecedentes e información estadística a partir de fuentes oficiales durante la etapa precontractual y contractual, sobre la posibilidad de ocurrencia de incidentes de inseguridad con el fin de advertir oportunamente sobre su interferencia con el proyecto y tomar las medidas tendiente a mitigar el impacto. 2. Establecer medidas de seguridad para la ejecución del contrato. En caso de ser necesario, solicitar el apoyo interinstitucional con autoridades competentes.		1. Recopilar antecedentes e información estadística a partir de fuentes oficiales durante la etapa precontractual y contractual, sobre la posibilidad de ocurrencia de hechos de alteraciones de orden público con el fin de advertir oportunamente sobre su interferencia y tomar las medidas tendientes a mitigar el impacto. 2. Informar a las autoridades competentes la novedad sobre orden público y proteger a sus colaboradores y los bienes puestos al servicio del contrato. De ser necesario, el contratante realizará la solicitud a las autoridades a fin de que se llegue a soluciones que permitan la continuidad en la ejecución del contrato. 3. Elaboración e implementación de planes de contingencia, por parte del contratista y seguimiento por parte del contratante.		Tratamiento/Controles a ser implementados	
1	1	1	1	2	2	Impacto después del tratamiento	
1	1	1	1	2	2		
2	2	2	2	4	4		
Bajo	Bajo	Bajo	Bajo	Bajo	Bajo		
Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí		
Contratista/Supervisor	Contratista/Supervisor	Contratista/Supervisor	Contratista/Supervisor	Contratista/Supervisor	Contratista/Supervisor	Persona responsable por implementar el tratamiento	
Desde el inicio de ejecución del contrato.	Desde el inicio de ejecución del contrato.	Desde el inicio de ejecución del contrato.	Desde el inicio de ejecución del contrato.	Desde el inicio de ejecución del contrato.	Desde el inicio de ejecución del contrato.	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	
A la terminación de la ejecución del contrato.	A la terminación de la ejecución del contrato.	A la terminación de la ejecución del contrato.	A la terminación de la ejecución del contrato.	A la terminación de la ejecución del contrato.	A la terminación de la ejecución del contrato.	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	
Seguimientos periódicos de verificación sobre el cumplimiento de las políticas públicas.	Mediante una continua comunicación entre el contratista/supervisor y a partir de la información obtenida al respecto de los sucesos con el fin de definir acciones de mitigación que garanticen la ejecución del proyecto.		Mediante una continua comunicación entre el contratista/supervisor y a partir de la información obtenida al respecto de los sucesos con el fin de definir acciones de mitigación que garanticen la ejecución del proyecto.		Monitoreo y revisión		
	¿Cómo se realiza el monitoreo?		¿Cómo se realiza el monitoreo?		¿Cómo se realiza el monitoreo?		
	Periodicidad ¿Cuándo?		Periodicidad ¿Cuándo?		Periodicidad ¿Cuándo?		
Permanente	Cuando se presente el evento	Cuando se presente el evento	Cuando se presente el evento	En la etapa de planeación y ejecución cuando se presente el evento	En la etapa de planeación y ejecución cuando se presente el evento		

Fuente: http://www.colombiacompra.gov.co/sites/default/files/manuales/cce_manual_riesgo_web.pdf

22	21	No.
General	General	Clase
Externo	Externo	Fuente
Ejecución	Ejecución	Etapas
Tecnológicos	Sociales/Políticos	Tipo
Suspensión de servicios públicos que tengan impacto en la ejecución del contrato.	Emergencias sanitarias consecuencias de epidemias o pandemias	Descripción (Qué puede pasar y cómo puede ocurrir)
Posibles retrasos en la ejecución del contrato.	1. Retrasos en la ejecución del contrato, reprogramación de cronogramas y posible ampliación de los plazos de ejecución. 2. Posible suspensión del contrato. 3. Incumplimiento parcial o total del contrato. 4. Sobrecostos al presupuesto del proyecto.	Consecuencia de la ocurrencia del evento
2	3	Probabilidad
3	4	Impacto
5	7	Valoración del riesgo
Medio	Alto	Categoría
Contratista	Entidad Estatal/Contratista	¿A quién se le asigna?
1. Gestionar ante las autoridades correspondientes el restablecimiento del servicio público afectado. 2. Uso de planta eléctrica como recurso de emergencia de energía.	1. Implementar todos los controles de bioseguridad necesarios establecidos por las autoridades. 2. En caso crítico se puede optar por la suspensión de las actividades para evitar y prevenir contagios y realización de pruebas clínicas.	Tratamiento/Controles a ser implementados
		Impacto después del tratamiento
		Probabilidad
		Impacto
		Valoración del riesgo
		Categoría
1	2	¿Afecta la ejecución del contrato?
1	2	Persona responsable por implementar el tratamiento
2	4	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento
Bajo	Bajo	Fecha estimada en que se completa el tratamiento
Sí	Sí	Monitoreo y revisión
Contratista	Contratista/Supervisor	¿Cómo se realiza el monitoreo?
Cuando se presente el evento.	Cuando se presente el evento.	Periodicidad ¿Cuándo?
A la terminación de la ejecución del contrato.	A la terminación de la ejecución del contrato.	
Verificación del cumplimiento de pagos a servicios públicos.	Seguimiento al cumplimiento de las normas de bioseguridad establecidas para la posible emergencia sanitaria.	
Mensual	Permanente	

Fuente: http://www.colombiacompra.gov.co/sites/default/files/manuales/cce_manual_riesgo_web.pdf