Firmado Electronicamente con AZ Sign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068132707d0
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 1 de 84

Contenido

1. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUBRIDAD DEL INMUEBLE 2
1.2. CONDICIONES GENERALES DE UBICACIÓN DEL INMUEBLE 2
1.3. GENERALES DE INFRAESTRUCTURA PARA FUNCIONAMIENTO 3
2. COMPONENTE DE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD 24
2.1. PLANIFICACIÓN ALIMENTARIA Y ABASTECIMIENTO DE ALIMENTOS 24
2.1.1. REQUERIMIENTOS PROMEDIO DE ENERGÍA Y NUTRIENTES 24
2.2. HORARIOS DE DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS POR TIEMPO DE COMIDA 25
3. PROMOCIÓN DE PRÁCTICAS SALUDABLES EN ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y ACTIVIDAD FÍSICA (PPSANAF) 35
3.3. SUBCOMPONENTE VIGILANCIA NUTRICIONAL 41
4. SUBCOMPONENTE SANITARIO 42
4.1. CONCEPTO SANITARIO 42
6.1. MANIPULADOR DE ALIMENTOS 66
7. PLAN DE SANEAMIENTO 72

8. COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS DEL DISTRITO CAPITAL PARA EL FORTALECIMIENTO DE LAS Y LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES 75

Firmado Electronicamente con AZ Sign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068132707d0
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 2 de 84

1. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUBRIDAD DEL INMUEBLE

En este capítulo, se hace referencia al conjunto de características y requisitos que el inmueble debe cumplir para garantizar el bienestar, la salud y la integridad física de los participantes; así como, del talento humano. Estas condiciones buscan proteger a las personas de riesgos y asegurar un ambiente habitable y saludable.

1.2. CONDICIONES GENERALES DE UBICACIÓN DEL INMUEBLE

Tabla 1. Condiciones del inmueble

ASPECTO	CONDICIÓN	REQUISITO MINIMO	REQUISITO PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO
Servicios públicos e Infraestructura Básica	El inmueble cuenta con servicio de acueducto y alcantarillado	X	
	El inmueble debe contar con un tanque de almacenamiento de agua de alta capacidad: Ideal para almacenar grandes volúmenes de agua, líquidos o productos químicos. Durabilidad excepcional: Fabricado con materiales resistentes a los impactos y a los rayos UV. Fácil instalación: Diseño práctico y ligero para una instalación sencilla mínimo de 2000 LT.	X	
	El inmueble deberá contar con servicio de energía eléctrica. En caso de presentarse alguna falla en el suministro, deberá disponer de una UPS que garantice, por un tiempo determinado, la continuidad mínima del servicio para permitir la salvaguarda y protección de la información hasta que se restablezca la energía de la red eléctrica.	X	
	El inmueble cuenta con servicio de gas		X
	El inmueble debe contar con sistema de motobombas (opcional)		
Ubicación y riesgos antrópicos	El inmueble NO se encuentra continuo a zonas de almacenamiento de combustibles	X	
	El inmueble NO se encuentra afectado por su cercanía a focos de contaminación (Rellenos sanitarios, botaderos, plazas de mercado)	X	
Cerramiento y fachada	Los cerramientos o muros que delimitan la planta física con las viviendas vecinas y exteriores impiden el acceso de extraños	X	

Firmado Electronicamente con AZ Sign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068132707d0
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 3 de 84

Fuente: elaboración propia equipo de fortalecimiento de la Subdirección para la Adultez 2025

1.3. GENERALES DE INFRAESTRUCTURA PARA FUNCIONAMIENTO

Tabla 2. Condiciones generales de la infraestructura

ELEMENTO	DESCRIPCIÓN ACTIVIDAD	REQUISITO MINIMO	REQUISITO PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO
Señalización y señalética	Todos los espacios de la unidad operativa deben contar con señalización y señalética		X
	Debe contar con señales orientadoras ubicadas en lugares accesibles de forma que puedan ser examinadas tranquilamente por los usuarios.		X
	Debe contar con señales direccionales que constituyan una secuencia lógica desde el punto de partida hasta los diferentes puntos de destino.		X
Iluminación y ventilación	El inmueble debe contar con adecuada ventilación en los espacios.	X	
	El inmueble debe contar con adecuada iluminación en los espacios.	X	
	El inmueble debe contar con adecuada circulación de aire de la cocina protegidas con mallas de material no corrosivo (angeo)		X
	Los baños del inmueble no podrán compartir una ventana para ventilación con la cocina. En ningún caso deberán existir ventilación cruzada entre baños y cocina	X	
	Las lámparas deben estar protegidas para evitar el riesgo de contaminación física en caso de ruptura accidental de las bombillas (en zonas de servicios como cocina, alacena, baños y lavandería).		X
Escaleras (En caso de que existan)	Las escaleras deben de ser estables	X	
	Los bordes en las escaleras deben ser redondeados.	X	
	Las escaleras no deben ser de tipo caracol y no deben tener peldaños en abanico.	X	
	Deben de tener cinta antideslizante en los escalones de la escalera.		X
	Debe de contar con pasamanos de escaleras en ambos costados		X

Firmado Electronicamente con AZ Sign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068132707d0
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 4 de 84

ELEMENTO	DESCRIPCIÓN ACTIVIDAD	REQUISITO MINIMO	REQUISITO PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO
Corredores	El ancho de circulación de los corredores debe ser suficiente para el tránsito de una persona con movilidad reducida (silla de ruedas) y debe incluir los pasamanos	X	
	Deben de ser seguros y libres de cualquier obstáculo desde el nivel de piso y hasta una altura de 2.10 m.	X	
	Las terrazas, balcones, miradores o elementos arquitectónicos similares deben garantizar la seguridad de las personas; si este no fuera el caso deben ser espacios con paso restringido para las personas mayores (en caso de que existan)		X
	Deben de contar con pasamanos a ambos lados, en todas las áreas de circulación sin que obstaculice el tránsito de personas con movilidad reducida (silla de ruedas)		X
Ventaneria	Marcos de ventana deben de estar en buen estado sin oxido o elementos sueltos.		X
	Vidrios de ventanas deben de tener películas de seguridad		X
Puertas	Las Puertas deben de estar lisas, resistentes, no porosas, de material que no genere sustancias toxicas, y con acabados libres de grietas, que facilite su limpieza y desinfección.		X
	Las puertas de la cocina y alacena deben ser metálicas.	X	
	Deben Instalar suplementos para reducir las aberturas entre las puertas y los pisos las cuales deben ser menores a un centímetro.		X
Cielos rasos	En zonas de servicios como cocina, alacena, baños, comedor y cuarto de primero auxilios debe contar con superficies lisas, de fácil limpieza y desinfección (En madera no se acepta)	X	
Muros	Las uniones entre muros y techos deben ser herméticas para evitar ingreso de plagas o suciedad	X	
	Los bordes y esquinas redondeados o protegidos con esquineros plásticos		X

Firmado Electronicamente con AZ Sign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068132707d0
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 5 de 84

ELEMENTO	DESCRIPCIÓN ACTIVIDAD	REQUISITO MINIMO	REQUISITO PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO
	Los muros de las zonas de servicios (cocinas, despensas, enfermerías, lavanderías y baños) deben ser en materiales resistentes, impermeables, no absorbentes, de fácil limpieza y desinfección, con un acabado liso y sin grietas; estos acabados en baldosa, sin fracturas ni grietas y debidamente emboquillados	X	
	Las uniones entre los muros, los pisos y entre los muros y los techos, deben ser herméticas para evitar ingreso de plagas o suciedad		X
Pisos	Deben ser de material antideslizante o con aditamentos para tal fin		X
	Los pisos de todo el inmueble no deben tener desniveles o tropezones que generen riesgo para los usuarios. En caso de existir deben ser corregidos nivelando el piso o con rampas antideslizantes con pasamanos.		X
	Pisos en buen estado sin fracturas que generen riesgos para las y los ciudadanos habitantes de calle y funcionarios		X
	Las rejillas, limpia pies y otros elementos colocados en el piso deben estar firmemente asegurados a éste		X
Pintura	Pintura en muros y techos libres de humedad		X
	Pintura en muros y techos deben de estar en general en buen estado		X
	Pintura epóxica en áreas no enchapadas de zonas húmedas (cocina, despensa, baños)		X
Otros	Si la edificación cuenta con servicio de gas propano, el lugar de la ubicación de las pipetas es aislado, ventilado y protegido de personas o agentes extraños que puedan causar indebida manipulación	X	

Fuente: elaboración propia equipo de fortalecimiento de la Subdirección para la Adultez 2025

1.4. CONDICIONES ESPECÍFICAS DE INFRAESTRUCTURA

Tabla 7. Condiciones específicas de la infraestructura

Firmado Electronicamente con AZ Sign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068132707d0
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 6 de 84

ELEMENTO	DESCRIPCIÓN ACTIVIDAD	REQUISITO MINIMO	REQUISITO PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO
Servicio de alimentación	**Paredes:** • Las paredes de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos deben ser de color claro, tener acabado liso, sin grietas de fácil limpieza y desinfección, pueden recubrirse con material cerámico (baldosas), o con pintura epóxica. No se debe aplicar otro tipo de pintura como es el vinilo o acrílica tradicional. • Las uniones entre pared – piso y pared – pared, de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos deben estar selladas y tener forma redondeada. • Las paredes de las demás áreas del servicio de alimentación deben ser de materiales resistentes, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección, además deben tener la altura adecuada. • El CONTRATISTA debe garantizar que las uniones entre pared –piso, pared – pared del área de almacenamiento y preparación de alimentos permanezcan en adecuadas condiciones de limpieza. • Las superficies de las paredes deberán estar señalizadas indicando la salida de emergencia. • Los cuadros, lámparas y repisas deben estar debidamente asegurados.	X	
	Pisos: • Los pisos de las áreas de preparación, almacenamiento y consumo de alimentos deben estar construidos en material higiénico sanitario, lisos, no porosos, no absorbentes, impermeables, resistentes, antideslizantes, de fácil higienización y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y el mantenimiento sanitario.	X	

Firmado Electronicamente con AZ Sign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068132707d0
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 7 de 84

ELEMENTO	DESCRIPCIÓN ACTIVIDAD	REQUISITO MINIMO	REQUISITO PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO
	• El área de preparación de alimentos debe contar con punto de desagüe y rejilla en el piso, permitiendo la fácil evacuación de residuos líquidos. • Los pisos no deben tener superficies resbaladizas y se debe eliminar cualquier objeto que obstruya el paso hacia la ruta de evacuación. • Señalizar las áreas húmedas en las que se está haciendo aseo y evitar que las y los participantes transiten por allí. • No se debe encerar el piso de alto tráfico si este no es de material antideslizante.		
	Techos: • Deben estar diseñados y construidos de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos y levaduras, el desprendimiento superficial y además facilitar la limpieza, desinfección y el mantenimiento. • En caso de contar con cielo raso o techos falsos estos deben estar construidos con material impermeable, resistente, liso, de fácil limpieza, desinfección y mantenimiento y con accesibilidad a la cámara superior para realizar la limpieza, desinfección y desinfestación, y en todo caso se deben evitar los techos falsos. • El cielo raso debe fijarse de tal manera que evite su fácil remoción por acción de corrientes de aire u otro factor externo ajeno a las labores de limpieza, desinfección y desinfestación. • Se debe garantizar que el techo y las uniones entre techo y pared se encuentren permanentemente limpias, secas y herméticas para evitar el ingreso de plagas o suciedad.	X	

Firmado Electronicamente con AZ Sign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068-132707-40
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 8 de 84

ELEMENTO	DESCRIPCIÓN ACTIVIDAD	REQUISITO MINIMO	REQUISITO PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO
	• En todo caso los techos falsos o los cielos rasos para todos los espacios del servicio de alimentación deben ser de material no combustible y contra incendio.		
	Puertas: • Las puertas de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos deben tener superficie lisa, no absorbente, ser en material resistente. En general, todas las puertas del servicio de alimentación deben mantenerse en buen estado, con acabados libres de grietas o defectos que dificulten su limpieza y desinfección. • Las aberturas entre las puertas exteriores y piso, puertas exteriores y pared deben evitar el ingreso de plagas. • Las puertas y cerramientos de material transparente deben tener como señalización franjas anaranjadas o blanco-fluorescente a una altura entre 1.00 m y 1.20 m, o divisiones en la carpintería con el propósito de hacerlos visibles y evitar accidentes. • En lo posible las puertas deben abrir hacia afuera para una rápida evacuación por emergencia.	X	
	Iluminación: • Se debe contar con la iluminación natural o artificial necesaria para la realización de las actividades, en todas las áreas, la cual se obtendrá por medio de ventanas, claraboyas, y lámparas convenientemente distribuidas. • La iluminación debe ser de la calidad e intensidad adecuada para la ejecución higiénica y efectiva de todas las actividades.	X	

Firmado Electronicamente con AZ Sign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068132707d0
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 9 de 84

ELEMENTO	DESCRIPCIÓN ACTIVIDAD	REQUISITO MINIMO	REQUISITO PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO
	• Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación de las áreas de preparación, almacenamiento y salón comedor deben ser del tipo de seguridad y estar protegidos en material transparente de fácil higienización para evitar la contaminación en caso de ruptura y en general, contar con una iluminación uniforme que no altere los colores naturales.		
	Ventilación directa o indirecta: • Las áreas del servicio de alimentación deben contar con sistemas de ventilación directa o indirecta, las cuales no deben crear condiciones que contribuyan a la contaminación de estas o a la incomodidad del personal. • La ventilación debe ser adecuada para prevenir la condensación del vapor, polvo y facilitar la remoción del calor. • Las aberturas para la circulación del aire deberán estar protegidas por mallas anti-insectos (anjeo) de material no corrosivo y serán fácilmente removibles para su limpieza y reparación.	X	
	Ventanas: • Los marcos deben ser en material resistente, que no genere sustancias tóxicas, no poroso, con acabados libres de grietas o defectos que dificulten su limpieza y desinfección. • Las ventanas existentes en el servicio de alimentación deben estar protegidas por medio de mallas anti-insectos (anjeo) de material no corrosivo, que sean de fácil limpieza y resistente a la manipulación.	X	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068132707d0
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 10 de 84

ELEMENTO	DESCRIPCIÓN ACTIVIDAD	REQUISITO MINIMO	REQUISITO PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO
	• Los vidrios deben estar cubiertos con película de seguridad o algún elemento similar para prevenir el estallido en caso de sismos, golpes o accidentes. • Las ventanas deben tener los vidrios en buen estado: completos, sin roturas, vencimientos, asegurados firmemente a los marcos que los soportan. • Las ventanas deben permitir la ventilación e iluminación de los diferentes espacios y abrir y cerrar fácilmente, de manera que su apertura no ocasione accidentes a las y los participantes o personal en su tránsito cercano (preferiblemente ventana corrediza o adecuar el basculante hacia parte superior de la ventana).		
	Escaleras • Si existen escaleras en el servicio de alimentación deben tener pasamanos y estar protegidas con barandas. • No ubicar tapetes u otros elementos de tipo deslizante, al pie de las escaleras. Tampoco deben existir objetos que obstruyan el paso en las escaleras. • Nunca encerar escaleras de alto tráfico si no están provistas de material antideslizante. • Los pasos y los descansos de las escaleras deberán estar dotados de material antideslizante cuando se requiera. • Las escaleras deben ser hechas en material no combustible. • Las rampas deben ser antideslizantes o tener recubrimiento con el mismo efecto.	X	
	Corredores		

Firmado Electronicamente con AZ Sign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068132707d0
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 11 de 84

ELEMENTO	DESCRIPCIÓN ACTIVIDAD	REQUISITO MINIMO	REQUISITO PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO
	• Los pasillos y salidas se deben encontrar despejados, de manera que permitan su fácil tránsito y evacuación. • Los pasillos de salidas de evacuación deben estar señalizados. Las señales deben ser en material foto luminiscente o acrílico y no deben tener un tamaño menor a 15 cm de alto por 20 cm de ancho		
Baños	Debe de contar con baños para personas con movilidad reducida. Se sugiere un área que cumpla con la normatividad vigente, tanto en espacio físico como en los elementos internos que lo componen.	X	
	Debe de contar con baños y duchas exclusivas para hombre y mujeres	X	
	Debe de contar con baterías sanitarias (inodoros u orinal y lavamanos) en bien estado, sin vencimientos ni fracturas		X
Cuarto de basuras	Debe de contar con cuarto de basuras o unidad móvil de almacenamiento central de residuos de un área mínima de 6 a 10 m²	X	
	Debe de contar con un cuarto de basuras o la unidad móvil de almacenamiento es hermético, evitando el acceso y proliferación de vectores, insectos, roedores, animales domésticos y suciedad		
	El área o espacio debe tener paredes y pisos con superficies de fácil limpieza y desinfección		X
	En caso de tener cuarto de basuras cuanta con punto hidráulico y desagüe cercano		X
	El cuarto de basuras o unidad móvil de almacenamiento debe contar con adecuada ventilación	X	
	La ubicación del cuarto de basuras o unidad móvil de almacenamiento central de residuos está aislada del sitio de preparación y almacenamiento de alimentos evitando riesgos de contaminación	X	

Firmado Electronicamente con AZ Sign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068132707d0
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 12 de 84

ELEMENTO	DESCRIPCIÓN ACTIVIDAD	REQUISITO MINIMO	REQUISITO PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO
	El área del cuarto de basuras o unidad móvil de almacenamiento central de residuos debe ser suficiente para contener las canecas de almacenamiento de residuos sólidos	X	
	En caso de que la Unidad Operativa genere residuos tipo hospitalario esta deberá contar con espacio físico independiente por tipo de residuo.		X
Tanque de agua	La edificación debe contar con tanque de almacenamiento de agua en material diferente a asbesto cemento	X	
	El o los tanques de almacenamiento de agua están debidamente protegidos con tapa que permita el ingreso para su lavado	X	
	El o los tanques de almacenamiento de agua están ubicados en áreas de la edificación que permitan acceso para su lavado y desinfección	X	
	El o los tanques de almacenamiento de agua están conectados como mínimo con las redes de suministro de agua en el servicio de alimentación y baños	X	
	El o los tanques de almacenamiento de agua están debidamente impermeabilizados y protegidos de infiltraciones de agua.	X	
	Debe de contar con certificado de lavado de tanque con una vigencia de según lo exigido en el Decreto 1575 de 2007 y Resolución 2115 de 2007, que se incluye en el Plan de Saneamiento Básico		X
Área para animales de compañía (espacio ponderable)	El área para los animales de compañía debe de contar con acabado de piso (se incluye, afinado de cemento, adicional debe tener aislamiento térmico el suelo) y permitir movilidad alrededor, limpieza y acceso. Dimensiones mínimas de 90 cm de alto x 1,20 m de fondo 80 cm de ancho por espacio para 1 animal de compañía. Total, de animales de compañía: 15		X
	El área para los animales de compañía debe de tener punto hidráulico y de desagüe.		X

Firmado Electronicamente con AZ Sign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068132707d0
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 13 de 84

ELEMENTO	DESCRIPCIÓN ACTIVIDAD	REQUISITO MINIMO	REQUISITO PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO
	Los pisos del área para los animales de compañía están levemente desnivelados favoreciendo su adecuado desagüe.		X
	La abertura del drenaje tiene no menos de 0.20 mts de diámetro		X

Fuente: elaboración propia equipo de fortalecimiento de la Subdirección para la Adultez 2025

NOTA 1: Los espacios de servicios y de actividades destinados a la atención de la población podrán ubicarse hasta un máximo de tres (3) niveles de altura. Los espacios localizados en niveles superiores solo serán tenidos en cuenta para usos administrativos.

Los predios que no cuenten con elementos permanentes de circulación vertical accesible, tales como rampa o ascensor, deberán disponer de sistemas de apoyo complementarios, como sillas tipo oruga o salvaescaleras. En este sentido, el uso de dichos sistemas se contempla exclusivamente como mecanismo auxiliar, permitiendo su uso únicamente para (un) 1 tramo de cambio de nivel. Estos dispositivos no se aceptarán como solución permanente ni sustitutiva de los elementos de accesibilidad universal obligatorios para la circulación vertical entre niveles.

Si se disponen espacios para la atención de la población en niveles superiores a tres (3), o si los espacios ubicados en los niveles inferiores no cumplen con la cobertura requerida, el predio será calificado como NO CUMPLE.

Nota 2: Las adecuaciones con objeto de subsanación de los requisitos mínimos habilitantes no cumplidos en la primera visita técnica de verificación, no deben actuar en detrimento o afectar los requisitos mínimos habilitantes a nivel de espacios y especificaciones técnicas ya aprobadas y publicadas en el primer informe de evaluación preliminar. De igual manera, en segunda visita solo se validará la subsanación de los requisitos habilitantes en su totalidad, no se tendrán en cuenta cotizaciones, propuestas o elementos que no estén debidamente instalados y en funcionamiento.

Nota 3: Lo anteriormente expuesto deberá guardar relación con los lineamientos vigentes del subsistema de gestión ambiental de la SDIS.

Nota 4: En atención a la Ley 1346 de julio 31 de 2009, en donde se ratifica la convención sobre los derechos de las Personas con Discapacidad, (adoptada por la Asamblea General de las Naciones Unidas), se garantiza la protección a los derechos de esta población, razón por la cual las instalaciones donde se presten los servicios de la Secretaria Distrital de Integración Social - SDIS deben contar con condiciones de ajustes razonables, con el fin de eliminar cualquier barrera que impida a una persona con discapacidad acceder a un bien o servicio.

Firmado Electronicamente con AZ Sign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068132707d0
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 14 de 84

Nota 5: Formato de Calificación Técnica de Inmuebles (Componente Urbano y de Infraestructura) hace parte de los documentos precontractuales, publicados en la plataforma SECOP II, por lo que se considera que, el oferente posee pleno conocimiento del mismo.

Nota 6: Las Unidades Prediales ofertadas serán consideradas como CUMPLE, de conformidad con el resultado establecido en los Formatos de Calificación Técnica de Inmuebles componente Urbanístico e infraestructura y Componente Jurídico, calificados como cumple. De considerarse NO CUMPLE en algunos de los dos formatos de calificación antes mencionados, la evaluación definitiva se determinará como NO CUMPLE.

Nota 6: Los predios deberán tener las capacidades físicas, espaciales y de localización catastral para cumplir con lo exigido según la especificación de los lotes en el anexo técnico.

1.5. DOTACIÓN DE ELEMENTOS PARA ÁREA DEL SERVICIO DE ALIMENTOS

Durante la ejecución del contrato y para cada vigencia, el CONTRATISTA deberá disponer de los elementos descritos a continuación de manera permanente, garantizando su buen estado, funcionalidad e higiene y haciendo el cambio respectivo por deterioro o a solicitud de la supervisión del contrato. En todo caso, garantizará la disponibilidad de los elementos necesarios para la recepción, almacenamiento, preparación, servido y distribución de los alimentos.

Tabla 3. Elementos requeridos en el servicio de alimentos, descripción y cantidad según coberturas

ELEMENTO	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE COSTEO	CANTIDADES X CUPOS
			100
ANAQUEL O ESTANTERÍAS	Anaquel o Estanterías: Material acero inoxidable, de mínimo las siguientes dimensiones 40cm de profundidad, 70 cm de ancho y 105cm de alto.	Desgaste y uso mensual por unidad	5
BALANZA PARA EL PESAJE DE RESIDUOS SÓLIDOS	Balanza- Báscula digital para alimentos Capacidad desde 30 Kg Certificado de calibración por laboratorio acreditado por la ONAC, cada año, incluyendo pilas o cargador para su funcionamiento	Unidad	1
BALDE	Balde con agarradera y tapa en material plástico con vertedero para controlar la salida del líquido. Capacidad de 13 litros (L).	Unidad	2
BANDEJAS	Bandejas plásticas para servir (en material higiénico sanitario) de mínimo 47 cm x 35,5 cm.	Unidad	100

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068132707d0
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 15 de 84

ELEMENTO	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE COSTEO	CANTIDADES X CUPOS
			100
BÁSCULA PARA PESAJE DE PEDIDOS DE ALIMENTOS	Báscula digital con pedestal con capacidad de 100 kg, sensibilidad de 1 kg. Debe contar con certificado de calibración entregado por el proveedor.	Unidad	1
BIDÓN	contenedores para aceite vegetal usado - traslucido - rotulado - con filtro y embudo plástico de forma cónica para el encapsulamiento del mismo, de 1 bidón o galón (si tiene más de 2 servicios en una sola cocina presentara 1 contenedor colectivo)	Unidad	1
CALDERO	Caldero en acero inoxidable de 98 litros (50 x 50)	Desgaste y uso mensual por unidad	2
CANASTILLAS	Canastillas plásticas para almacenamiento de frutas y verduras de 60x40x25	Desgaste y uso mensual por unidad	20
CANECA HERMÉTICA DE PEDAL	Caneca para el servicio de alimentos capacidad 60 litros, con tapa de pedal, Material de plástico, resistente a la intemperie Color negro para residuos aprovechables limpios y secos, como plástico, vidrio, metales, papel y cartón. Medidas aprox. Alto: 60 cm, Ancho: 41,5 cm, Largo 50 cm, Peso: 3,7 Kg	Unidad	1
CANECA PARA DESCOMIDE CON TAPA HERMÉTICA	Caneca Rectangular Color Negro Con Tapa Plana Sin Orificio, Asegurada Con Atacable, Volumen 50 Litros Medidas Aproximadas A Un Cm Por Encima O Por Debajo: Ancho 52Cm Alto 70Cm profundidad 36 Cm	Desgaste y uso mensual por unidad	1
CANECA PARA PUNTO ECOLÓGICO - COLOR BLANCO	Una (1) caneca tipo vaivén para punto ecológico - Blanco - Capacidad 40 litros (repuestos)	Desgaste y uso mensual por unidad	2

Firmado Electronicamente con AZ Sign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068132707d0
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 16 de 84

ELEMENTO	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE COSTEO	CANTIDADES X CUPOS
			100
CANECA PARA PUNTO ECOLÓGICO – COLOR NEGRO	Una (1) caneca tipo vaivén para punto ecológico - negro - Capacidad 40 litros (repuestos)	Desgaste y uso mensual por unidad	2
CANECAS PARA RESIDUOS ORGÁNICOS	Una (1) caneca con tapa - Color Blanco - Capacidad 208 litros	Desgaste y uso mensual por unidad	2
COLADOR EN ACERO GRANDE - CESTA COLADORA	en acero inoxidable diámetro entre 30 cm a 40 cm	Desgaste y uso mensual por unidad	2
CUBIERTOS CUCHARAS	Cucharas de sopa, en acero inoxidable.	Desgaste y uso mensual por unidad	110
CUCHARA ESPUMADERA	material acero inoxidable. diámetro aproximado 10 cm, largo aproximado 52 cm.	Unidad	3
CUCHARA PARA SERVIR PASTA	Cucharas para servir pasta, en material plástico de 30 a 35 cm.	Unidad	1
CUCHARAS MEDIDORAS	Set de cinco (5) cucharas medidoras en plástico no deformable, resistente a altas temperaturas, con capacidades de: 1/8 de copa – 30 mL, ¼ de copa – 60 mL, 1/3 de copa – 80 mL, media taza – 125 mL, 1 taza – 250 mL	Unidad	2
CUCHARÓN	cucharon en aluminio fundido mínimo de 13 cm de diámetro, y largo mínimo de 35cm, resistente a la corrosión y al calor, y de fácil agarre	Desgaste y uso mensual por unidad	2
JUEGO DE CUCHILLOS	juego de cuchillos y utensilios profesionales en acero inoxidable, mango ergonómico en polipropileno, texturizado y antibacterial, el cual debe constar de: un (1) cuchillo para pan tipo sierra, un (1) cuchillo para frutas y verduras, un (1) cuchillo deshuesador, una (1) mancheta, una (1) tijera para cocina, dos (2)	Desgaste y uso mensual por unidad	1

Firmado Electronicamente con AZ Sign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068132707d0
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 17 de 84

ELEMENTO	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE COSTEO	CANTIDADES X CUPOS
			100
	peladores universales, una (1) chaira profesional y colgador magnético de 30cm a 40cm, el colgador magnético debe entregarse instalado en el área de procesamiento de alimentos del servicio de alimentación		
FILTRO DE AGUA DE OZONO	Voltaje de 110v, tipo de filtración carbón activado-celulosa, material acrílico y acero para la purificación de agua.	Desgaste y uso mensual por unidad	1
EMBUDO PARA AVU	elemento para retener partículas presentes en el aceite vegetal usado, material plástico, 14x1,5x38 cm	Desgaste y uso mensual por unidad	2
ESCURRIDOR POR CADA COCINETA	escurridor fabricado con base metálica en acero inoxidable con 2 asas, y diámetro aproximado de 40 cm	Desgaste y uso mensual por unidad	2
HARAGÁN ESCURRIDOR PISO	Base en el PP barredor, de base caucho negro remachado de 50 cm, cabo acero inoxidable de 1.2m	Desgaste y uso mensual por unidad	2
ANAQUEL O ESTANTERIA	Anaquel o Estanterías: Material acero inoxidable, de mínimo las siguientes dimensiones 40cm de profundidad, 70 cm de ancho y 105cm de alto.	Desgaste y uso mensual por unidad	6
ESTIBAS	Para el almacenamiento de alimentos, en material plástico de alta resistencia alto 15 cm (+/-), largo 120 cm, ancho 100 cm capacidad estática mínima de carga (kg): 5000 kg capacidad dinámica mínima de carga (kg): 1300 kg entrada montacargas: 2 para el almacenamiento de alimentos especiales para el aislamiento de mercancía opciones superficie cerrada y abierta, antideslizante,	Desgaste y uso mensual por unidad	10

Firmado Electronicamente con AZ Sign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068132707d0
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 18 de 84

ELEMENTO	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE COSTEO	CANTIDADES X CUPOS
			100
	extrafuertes. Medidas largo 120 cm x ancho 100 cm x alto 15 cm. Que puedan ser utilizadas a la intemperie, recubrimiento con aditivo.		
ESTUFA ENANA	Estufa tamalera o enana, toda en acero satinado, estructura interna para resistencia. Medidas 55 cm x 55 cm altura 45 cm. Bandeja para residuos incluida. Quemadores dobles pacha tres lineas. Valvula de seguridad.	Desgaste y uso mensual por unidad	2
ESTUFA INDUSTRIAL CON HORNO	Estufa industrial en acero inoxidable de mínimo 4 quemadores (fogones), con plancha a gas natural y horno interior de las siguientes dimensiones aproximadas alto :90 cm ancho: 130 cm profundidad: 70 cm	Desgaste y uso mensual por unidad	2
EXTRACTOR DE OLORES	campanas tipo pared, central o isla manufacturada en acero inoxidable, calibre 18/20 tipo 304-430 antiácidos, dotada con filtros. 60 x 103 x 50cm	Desgaste y uso mensual por unidad	1
FONDOS (OLLAS)	fondo con tapa y 2 asas fabricado en aluminio de alta pureza certificado debe cumplir con normas técnicas nacionales e internacionales capacidad 75 litros	Desgaste y uso mensual por unidad	2
GRAMERA DIGITAL PARA ALIMENTOS	Gramera digital con capacidad de 10 Kg, sensibilidad de 1 gramo, con función de Tara. Incluyendo pilas o cargador para su funcionamiento. Debe contar con certificado de calibración entregado por el proveedor.	Desgaste y uso mensual por unidad	1

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068132707d0
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 19 de 84

ELEMENTO	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE COSTEO	CANTIDADES X CUPOS
			100
JARRA DE ALUMINIO (OLLETAS)	Jarra de aluminio, capacidad de 5 litros (L).	Desgaste y uso mensual por unidad	4
JARRA PLÁSTICA CON TAPA	Jarra plástica con tapa, capacidad de 5 litros (L).	Desgaste y uso mensual por unidad	4
LAVAMANOS DE ACCIONAMIENTO NO MANUAL	Lavamanos de accionamiento no manual para uso exclusivo del servicio de alimentos.	Unidad	1
LAVAPLATOS	de dos cubetas con material higiénico sanitario en electro plata o acero inoxidable, que garantice el adecuado lavado de acuerdo con la cantidad y volumen de menaje utilizado por tiempo de comida	Desgaste y uso mensual por unidad	1
LICUADORA 2 L	Licuadora de 2 a 3 velocidades, vaso en policarbonato transparente con capacidad de 1.5 a 2 litros resistente a altos impactos y tapa hermética. Motor entre 900 a 1.500 vatios. Con cuchilla pica hielo y pulpa de fruta congelada.	Desgaste y uso mensual por unidad	1
LICUADORA INDUSTRIAL	licuadora industrial de 15 litros en acero inoxidable, sistema volcable o basculante, con vaso desmontable (cuadrante y acople de cuadrante en acero) y/o con pin de seguridad para evitar el volcamiento accidental del vaso.	Desgaste y uso mensual por unidad	1
MESON EN ACERO INOXIDABLE	Mesa en linea recta de preparación fabricado en acero inoxidable, calibre 18 tipo 304-2B contra ácidos con salpicadero, reborde antideslizante y borde frontal de 4 cms. Dos entrepaños en lámina calibre 18 refuerzo longitudinal con base anticorrosiva y pintado de gris martillado, patas en tubo galvanizado de 1 1/4" refuerzo en acero para asegurar la cubierta y bases niveladoras de aluminio :	Desgaste y uso mensual por unidad	1

Firmado Electronicamente con AZ Sign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068132707d0
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 20 de 84

ELEMENTO	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE COSTEO	CANTIDADES X CUPOS
			100
	Medidas largo 1,50 cm x 70 cms de ancho x 9,1 de alto.		
MOLINILLO	fabricado en polipropileno, mango ergonómico y texturizado. largo aproximado de 30 a 35 cm	Unidad	2
OLLA A PRESIÓN	Olla a presión con capacidad mínima de 20 litros (L), con asas, fabricada en aluminio de alta pureza certificado, con válvula reguladora de precisión, doble posición para dosificar la salida del vapor y controlar la cocción, cuerpo fondo reforzado con disco difusor de calor.	Unidad	2
OLLA C NUMERO 40	Olla con tapa y 2 asas fabricado en aluminio de alta pureza certificado debe cumplir con normas técnicas nacionales e internacionales diámetro 36 cm capacidad mínima 23 litros	Desgaste y uso mensual por unidad	12
PAILA O SARTÉN	Paila o sartén en aluminio fundido, mínimo 46 cm de diámetro	Desgaste y uso mensual por unidad	3
PINZA EN ACERO INOXIDABLE	Pinza en acero inoxidable, mínimo 15 cm de largo, mango de acero inoxidable y punta dentada.	Desgaste y uso mensual por unidad	3
PLANCHA /PARRILLA PARA ASAR	Plancha doble para asar mínimo 50x70cm	Desgaste y uso mensual por unidad	1
PLATO PARA SOPA	plato hondo para sopa en polipropileno, resistente a impactos y altas temperaturas, apto para el contacto humano y con alimentos, diámetro mínimo 18 cm. Colores vivos.	Desgaste y uso mensual por unidad	120

Firmado Electronicamente con AZ Sign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068132707d0
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 21 de 84

ELEMENTO	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE COSTEO	CANTIDADES X CUPOS
			100
PLATO PARA SECO	plato pando para seco en polipropileno, resistente a impactos y altas temperaturas, apto para el contacto humano y con alimentos, diámetro mínimo de 24 cm. Colores vivos.	Desgaste y uso mensual por unidad	120
PLATO PEQUEÑO	- Plato para postre en material higiénico sanitario de mínimo 10 cm de diámetro. Colores vivos.	Desgaste y uso mensual por unidad	120
POCILLO CHOCOLATERO	Pocillo o Mug de 300 ml, Dimensiones desde 8.× 8 × 9 cm, en material resistente al calor	Desgaste y uso mensual por unidad	120
PONCHERAS	Poncheras plásticas circulares, de 35 cm de diámetro, con capacidad de 4,5 a 5,5 litros (L), con tapa	Desgaste y uso mensual por unidad	2
RALLADOR	Rallador en acero inoxidable de 4 caras, con base de 9,5 x 12,5 cm y 22 cm de altura, aproximadamente. En material de fácil limpieza y desinfección.	Unidad	2
RECIPIENTE PLÁSTICO PARA ALMACENAR ALIMENTOS	Recipiente de almacenamiento en material plástico, con tapa de alta resistencia, capacidad de 2 a 10 litros.	Desgaste y uso mensual por unidad	5
REFRIGERADOR Y CONGELADOR VERTICAL MIXTO	Equipo mixto de refrigeración y congelación, interior y exterior en acero inoxidable calibre 18 o 20, luz interior, con capacidad mínima de 650 litros o su equivalencia, paredes inyectadas en poliuretano a una densidad de 35 kg/m3, con controlador digital de temperatura para cada espacio y sistema de monitoreo con rápida reacción a cambios de temperatura, con parrillas o entrepaños removibles, y montada sobre rodachinas. Temperatura de operación de	Desgaste y uso mensual por unidad	2

Firmado Electronicamente con AZ Sign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068132707d0
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 22 de 84

ELEMENTO	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE COSTEO	CANTIDADES X CUPOS
			100
	congelación de -18°C a -20°C, y de operación de refrigeración de 2°C a 6°C. Debe contar con sello Energy Star que certifique el consumo eficiente de energía.		
CUCHILLOS	Dos (2) cuchillos cocineros - hoja en acero inoxidable de 15 cm, mango en polipropileno.	Desgaste y uso mensual por unidad	12
TABLAS PARA PICAR	Juego de seis (6) tablas para picar en poliuretano de alta densidad, de 40 cm x 30 cm x 1.9 cm, color según uso: tabla roja – carnes rojas crudas, tabla café - carnes rojas cocidas, tabla amarilla – pollo y pescado, tabla azul – tubérculos, raíces y plátanos, tabla verde – frutas, verduras y hortalizas, tabla blanca – panadería, lácteos y otros productos listos para el consumo.	Unidad	1
TABLERO ACRÍLICO ÁREA DEL COMEDOR	Tablero para informar el menú del día, el cual debe estar ubicado en el área del comedor, y elaborado en lámina acrílica de 2 mm de espesor, en un tamaño de 80 x 120 y contar con el diseño avalado previamente por la oficina de comunicaciones de la SDIS	Unidad	1
TANQUE PLÁSTICO PARA ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS	Tanque plástico con tapa con capacidad de 50 litros para el almacenamiento de azúcar y arroz de bulto	Unidad	2
TAZAS POSTRERAS	Para ensaladas frías y postres en polipropileno, resistente a impactos, apto para el contacto humano y con alimentos, de 6 onzas. Colores vivos.	Unidad	100
TENEDOR DE COCINA O TRINCHE	Tenedores de cocina con dos dientes, liso, en acero inoxidable con mango en polipropileno.	Desgaste y uso mensual por unidad	2

Firmado Electronicamente con AZ Sign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068132707d0
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 23 de 84

ELEMENTO	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE COSTEO	CANTIDADES X CUPOS
			100
TERMÓMETRO DE ALIMENTOS - FRÍO	Termómetro digital de punzón para toma de temperaturas de alimentos en frío, rango de temperatura: -50°c ~ 300°c (-58°f ~ 572°f) resolución temperatura: 0.1 °c, unidad de medida: celsius (°c) / fahrenheit (°f), -50+70°c/-58+158°f	Desgaste y uso mensual por unidad	2
TERMÓMETRO DE ALIMENTOS - CALIENTE	Termómetro digital de punzón para toma de temperaturas de alimentos en caliente, rango de temperatura: -50°c ~ 300°c (-58°f ~ 572°f) resolución temperatura: 0.1 °c, unidad de medida: celsius (°c) / fahrenheit (°f), -50+70°c/-58+158°f	Desgaste y uso mensual por unidad	1
VASO MEDIDOR	Vaso medidor plástico transparente con vertedor, con escalas métricas grabadas en sus paredes laterales. Material de polipropileno, alta temperatura y resistencia a la corrosión, de modo que permita precisar las mediciones de líquidos, pared gruesa ayuda a eliminar las distorsiones. Color: Transparente Cantidad: 250 ml Profundidad: Aprox.7,5 cm Diámetro interior: Aprox.5.9 cm . Graduación: 20/40/60/80/100/120/140/150/250ml	Desgaste y uso mensual por unidad	1
VASO PARA JUGO	Vaso para jugo en material higiénico sanitario, resistente a impactos, apto para el contacto humano y con alimentos, capacidad mínima de 330 mL Colores vivos.	Desgaste y uso mensual por unidad	120

Fuente: elaboración propia la Subdirección para la Adultez 2025

Nota 1: Se realizó la indexación del valor de la caneca para residuos sólidos con base en lo establecido en el Memorando I2025003375 del 31 de enero de 2025, emitido por el componente de Nutrición, garantizando coherencia con los lineamientos institucionales vigentes.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068132707d0
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 24 de 84

2. COMPONENTE DE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Se deberán implementar acciones orientadas a contribuir a la garantía del derecho a la alimentación de las personas beneficiarias del Servicio Centro de Acogida, mediante el suministro de una dieta completa, equilibrada, suficiente, adecuada e inocua. Así mismo, se establecerán estrategias y acciones para la promoción de prácticas saludables en alimentación, nutrición y actividad física.

El CONTRATISTA debe cumplir con lo establecido en el Sistema de Gestión SDIS respecto a la implementación de los procedimientos establecidos por la Dirección de Nutrición y Abastecimiento que aplican para este servicio, así como con la implementación del documento general de Plan de Saneamiento:

- Procedimiento planificación alimentaria y su implementación en los servicios sociales PCD-PSS-017
- Procedimiento Abastecimiento de alimentos PCD-PSS-038
- Procedimiento Vigilancia nutricional PCD-PSS-011
- Procedimiento Promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física (PSANAF) PCD-PSS-020
- Componente transversal alimentario y nutricional: Implementación del protocolo prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos en el servicio de alimentación.
- Plan de saneamiento

Para su implementación el CONTRATISTA deberá tener presentes los manuales, lineamientos, protocolos, instructivos, guías y formatos asociados que se encuentren vigentes en el Sistema de Gestión de la SDIS.

La custodia y entrega del soporte documental deberá disponerse según el direccionamiento definido por el área de Gestión Documental y el Equipo de Apoyo a la Supervisión de la Subdirección para la Adultez.

2.1. PLANIFICACIÓN ALIMENTARIA Y ABASTECIMIENTO DE ALIMENTOS

La planificación alimentaria y el abastecimiento de alimentos planteados en el presente anexo técnico para garantizar la entrega de alimentos y preparaciones, cumple con los lineamientos enmarcados en la normatividad nacional, relacionada con alimentación: Resolución No. 3803 de 2016, del Ministerio de Salud y Protección Social, "*por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes – RIEN para la población colombiana*" y las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos (GABA) emitidas por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF).

2.1.1. Requerimientos promedio de energía y nutrientes

Firmado Electronicamente con AZ Sign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068132707d0
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 25 de 84

A partir de la Resolución 3803 de 2016 se estiman los requerimientos promedio de energía y nutrientes para la población que se atenderá en el Servicio Centro de Acogida: mujeres y hombres entre los 18 y 59,9 años, estos requerimientos se presentan a continuación:

TABLA 4 REQUERIMIENTOS PROMEDIO DE ENERGÍA Y NUTRIENTES PARA MUJERES Y HOMBRES ENTRE 18 Y 59,9 AÑOS

REQUERIMIENTO TOTAL																			
EDAD	REQUERIMIENTO DE ENERGÍA (ER)		RANGO ACEPTABLE DE DISTRIBUCIÓN DE MACRONUTRIENTES (AMDR) % AMDR						REQUERIMIENTO PROMEDIO ESTIMADO (EAR), INGESTA ADECUADA (AI) Y NIVEL DE INGESTA MÁXIMO (UL)									
18 a 59 años 11 meses 29 días	Calorías totales	Aporte	Proteína		Grasa		Carbohidratos		Hierro		Calcio		Sodio		Zinc		Vit. A	
	(Kcal)	100%	14% (g)	20% (g)	20% (g)	35% (g)	50% (g)	65% (g)	100% (mg)		100% (mg)		100% (mg)		100% (mg)		100% (ER)	
	3.113	3.113	109,0	155,6	69,2	121,1	389,1	505,9	9,3	45,0	883,3	2.250,0	1.383,3	2.300,0	9,0	40,0	563,0	3.000,0
Requerimiento basado en la Resolución 3803 de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social, por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes - RIEN para la población colombiana.																		

Fuente: Elaboración propia – Subdirección para la Adultez

2.2. Horarios de distribución de alimentos por tiempo de comida

En el Servicio Centro de Acogida, la población habitante de calle de acuerdo con sus dinámicas de ingreso y estadía, podrán recibir por jornada como mínimo el 50% de los requerimientos promedio día de energía y nutrientes mediante la entrega de dos (2) tiempos de comida por jornada de atención, distribuidos así:

Jornada 1: 5:00 pm a 7:00 am: Cena y Desayuno
Jornada 2: 8:00 am a 3:00 pm: Nueves reforzadas y Almuerzo

Estos tiempos de comida serán entregados en los horarios dispuestos en la siguiente tabla:

Tabla 5. Horarios para la entrega de alimentos

ALIMENTO	HORARIO
Desayuno	7:00 a.m. - 8:00 a.m.
Nueves Reforzadas	10:30 a.m. – 11:00 a.m.
Almuerzo	12:30 p.m. - 2:00 p.m.
Cena	5:30 p.m. - 7:00 p.m.

El CONTRATISTA del servicio Centro de Acogida deberá suministrar a la población habitante de calle los alimentos en los horarios estipulados, asegurándose de efectuar el registro correspondiente en el Formato Reporte de asistencia beneficiarios para preparación de alimentos (FOR-PSS-244) o el que haga sus veces en caso de actualización del procedimiento en el sistema de gestión institucional.

El CONTRATISTA dispondrá del talento humano necesario para realizar el acompañamiento al consumo de alimentos garantizando que este sea un espacio agradable y tranquilo, que permita el reforzamiento de prácticas saludables de alimentación en todos los momentos relacionados

Firmado Electronicamente con AZ Sign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068132707d0
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 26 de 84

con la distribución y consumo de alimentos (ingreso al comedor, organización para la distribución de alimentos, consumo de alimentos, entrega de bandejas al finalizar el consumo de alimentos, descomide, salida del comedor, entre otros). El CONTRATISTA deberá garantizar que el ingreso y salida de la población del área del comedor, se realice de forma ordenada. Igualmente, deberá contar con la disponibilidad del menaje para la totalidad de participantes, y del espacio e implementos requeridos para realizar el proceso de descomide en los sitios establecidos para tal fin.

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

Para el servicio Centro de Acogida, el CONTRATISTA construirá e implementará una minuta de alimentos a partir de la entrega de la minuta patrón establecida por la SDIS, que conste de:

- Un (1) ciclo de menús para 21 días
- Un (1) análisis de aporte nutricional por menú, tiempo de comida y día

Esta minuta debe ser planeada y diseñada por profesional en Nutrición y Dietética, que cuente con Tarjeta Profesional emitida por la entidad correspondiente e inscrito en el Registro Único Nacional del Talento Humano en Salud - ReTHUS. Estos documentos deben contar con el nombre, número de matrícula profesional y firma del profesional en Nutrición y Dietética que los elaboró.

La minuta deberá contemplar los siguientes aportes nutricionales por tiempo de comida:

- **Jornada 1**: Cena 30% - 35% y Desayuno 20% - 25% del aporte calórico diario (Ver Tabla No. 16)
- **Jornada 2**: Nueves reforzadas 20% - 25% y Almuerzo 30% - 35% del aporte calórico diario (Ver Tabla No. 16)

El CONTRATISTA debe presentar la minuta de alimentos construida a partir de la minuta patrón entregada por SDIS, en medio magnético, en los formatos establecidos en el Procedimiento planificación alimentaria y su implementación en los servicios sociales PCD-PSS-017 y sus formatos asociados (ciclo de menús y análisis de aporte nutricional), archivos disponibles en Excel, libres de formulación y sin contraseñas, dentro de los quince (15) días calendario siguientes a la suscripción del contrato para su aprobación por parte del profesional en Nutrición y Dietética del Equipo de Apoyo a la Supervisión de servicios tercerizados de la Subdirección para la Adultez. En el caso de que se realicen observaciones a la minuta de alimentos presentada, el CONTRATISTA se obliga a realizar los ajustes a que haya lugar y allegarla nuevamente a la Subdirección para la Adultez dentro de los tres (3) días hábiles posteriores al envío del acta de revisión generada, para continuar con el proceso de aprobación.

El CONTRATISTA deberá contar con la minuta de alimentos aprobada por el profesional en Nutrición y Dietética del Equipo de Apoyo a la Supervisión de servicios tercerizados de la Subdirección para la Adultez, en un plazo no mayor a un (1) mes posterior a la suscripción del contrato. Con el fin de garantizar el aporte de energía y nutrientes desde el primer día de ejecución

Firmado Electronicamente con AZ Sign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068132707d0
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 27 de 84

del contrato, hasta que la entidad genere la aprobación de la minuta, el CONTRATISTA debe implementar la minuta entregada por la SDIS que, en este caso, es la misma minuta aprobada para todos los servicios sociales de la Subdirección para la Adultez la cual se modificará por parte de profesional de Nutrición y Dietética del Equipo de Apoyo a la Supervisión de servicios tercerizados de la Subdirección para la Adultez incrementando las porciones de todos los componentes del tiempo de comida de almuerzo y cena para dar cumplimiento al 30% - 35% del aporte calórico diario y la modificación del tiempo de comida de las nueves, incluyendo un componente proteico para alcanzar el aporte del 20% - 25% que se solicita para el tiempo de comida de nueves reforzadas, modificación que deberá ser aprobada por la Referencia del Componente de Nutrición de la Subdirección para la Adultez ante lo cual, deberá disponer del análisis del aporte nutricional de la propuesta realizada que incorpore los ajustes establecidos, garantizando que las modificaciones realizadas conserven el aporte nutricional y la pertinencia para el grupo poblacional atendido, sin que ello implique variaciones en los gramajes establecidos en la minuta patrón establecida para el servicio Centro de Acogida. Lo anterior, como medida provisional en tanto se culmina el proceso de planificación de la minuta de alimentos por parte del Contratista.

Por lo anterior, los alimentos que hagan parte de la planeación, compra y preparación de alimentos, deberán ser los establecidos en las minutas aprobadas por la SDIS y no se podrán ofrecer alimentos que no estén contemplados en las mismas.

Sobre la minuta de alimentos aprobada, el CONTRATISTA deberá realizar las modificaciones a que haya lugar según lo solicitado por la Secretaría Distrital de Integración Social en caso de identificarse baja aceptación y alto descomide por parte de los y las participantes del servicio.

A continuación, se describen los criterios técnicos para tener en cuenta en la construcción de los documentos que conformarán la minuta de alimentos a presentar al Equipo de Apoyo a la Supervisión de servicios tercerizados de la Subdirección para la Adultez:

2.3. Minuta patrón

La minuta patrón es un documento que incluye la lista de grupos de alimentos, con su correspondiente porción, frecuencia y medida casera, por tiempos de comida.

En la siguiente tabla, se presentan los componentes de los tiempos de comida establecidos en la minuta de alimentos para cada día:

Tabla 6. Componentes de la minuta de alimentos para cada tiempo de comida

Firmado Electronicamente con AZ Sign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068132707d0
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 28 de 84

TIEMPO DE COMIDA	APORTE CALÓRICO DIARIO POR TIEMPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN Y TIPO DE ALIMENTO
DESAYUNO	20% - 25%	Bebida caliente en solo leche (chocolate, coladas de avena, plátano, fécula de maíz), endulzada con azúcar o panela.
		Alimento proteico huevo, pollo (pechuga, pierna o pernil), pescado (tilapia, merluza, bagre), carne (res, cerdo)
		Producto de panadería de sabor no dulce de diferentes tipos (maíz, queso, hojaldrado, rollo, blando, mogolla, croissant, tostadas, almojábana, pan de bono), arepa o arroz.
		Fruta entera (banano, mandarina, granadilla, fresa, mango) o picada o en puré según condición oral (mango, manzana, pera, melón, patilla, durazno)
NUEVES REFORZADAS	20% - 25%	Bebida fría o caliente en solo leche (sorbete, chocolate, colada de avena, plátano, fécula de maíz, arroz en leche, peto blanco en leche), kumis o yogurt.
		Alimento proteico queso campesino, doble crema, mozzarella, cuajada
		Producto de panadería de sabor dulce de diferentes tipos (pan de coco, torta de quinoa, queso, banano, naranja, zanahoria, negra, ponqué tradicional, brownie, mantecada)
		Fruta entera (banano, mandarina, granadilla, fresa, mango) o picada o en puré según condición oral (mango, manzana, pera, melón, patilla, durazno) si se entrega sorbete como bebida la fruta será la que se incluya para la preparación del sorbete que son 70g en peso neto.
ALMUERZO	30% - 35%	Sopa o crema o cazuela (leguminosas)
		Proteína de origen animal pollo (pechuga, pierna o pernil), carne (res, cerdo), pescado (filete de mojarra, filete de merluza o filete de bagre). Adicionalmente se deberán ofrecer leguminosas (arveja, fríjol, lenteja, garbanzo) mínimo 2 veces a la semana.
		Verdura o ensalada.
		Cereal
		Tubérculo o plátano o raíz
		Jugo de fruta no ácida
CENA	30% - 35%	Sopa o crema o cazuela (leguminosas)

Firmado Electronicamente con AZ Sign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068132707d0
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 29 de 84

TIEMPO DE COMIDA	APORTE CALÓRICO DIARIO POR TIEMPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN Y TIPO DE ALIMENTO
		Proteína de origen animal pollo (pechuga, pierna o pernil), carne (res, cerdo), pescado (filete de mojarra, filete de merluza o filete de bagre).
		Verdura o ensalada.
		Cereal
		Tubérculo o plátano o raíz
		Jugo de fruta no ácida

Nota 1: Mantener niveles adecuados de hidratación representa un factor importante en los procesos de disminución de consumo de sustancias psicoactivas y contribuye al funcionamiento adecuado de diferentes procesos del organismo. Por esta razón, el CONTRATISTA debe contar con los insumos necesarios para garantizar la disponibilidad permanente y suficiente de agua para las y los ciudadanos que se encuentren en la unidad operativa; dentro de estos insumos se incluye un filtro o dispensador de agua (no se aceptan botellones) y vasos para su servido, estos pueden ser desechables biodegradables.

2.4. Ciclo de menús

Conjunto de menús diarios, derivados de una minuta patrón, que se establece para un número determinado de días y que se repite a lo largo de un periodo. Este documento debe ser elaborado por un profesional en Nutrición y Dietética que cumpla con los criterios definidos en este documento.

Para la implementación y ejecución de la minuta de alimentos el CONTRATISTA deberá cumplir con el ciclo de menús aprobado por la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS) para cada uno de los tiempos de comida. Así mismo, deberá cumplir con los siguientes aspectos:

- Las preparaciones se ofrecerán por separado, no se aceptarán preparaciones mixtas con proteína de origen animal, tipo espaguetis con pollo o carne, arroz con pollo o similares.
- Se recomienda adquirir carne magra y retirar toda la grasa visible, con el objetivo de reducir la ingesta de colesterol y grasas saturadas presentes en los alimentos. Asimismo, es fundamental asegurar el peso neto requerido para cada preparación, garantizando el cumplimiento del aporte nutricional previsto, en particular el de proteína.
- Los cortes de carne a utilizar para las preparaciones son la cadera o bola para las preparaciones con salsa y las chatas o cadera para las preparaciones asadas. Estos cortes garantizan una mejor calidad y rendimiento en las preparaciones, no se aceptarán cortes como milanesa.
- Únicamente será permitido el murillo para la preparación de sopas, NO se permitirá el uso de hueso, cubos de caldo o similares.

Firmado Electronicamente con AZ Sign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068132707d0
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 30 de 84

- Para el suministro de carnes de pescado, se deberá adquirir corte tipo filete y deberá ser el del pescado que esté programado en la minuta de alimentos (bagre, merluza, mojarra). En ningún caso se permitirá el suministro de filete de basa, ni uso de apanados y aglomerantes.
- Para las preparaciones que contengan pollo, únicamente se permitirá la entrega de cortes de pechuga, pierna o pernil de pollo respetando la programación establecida en la minuta.
- Se debe garantizar el peso neto del pollo (sin hueso y sin piel), así como el gramaje establecido para el peso servido en la minuta patrón. Para el caso del corte pierna y/o pernil, el peso bruto y peso neto se deberá determinar con el 60% de parte comestible, teniendo en cuenta que este corte contiene hueso (ejemplo: peso bruto pierna pernil 167g, peso neto 100g, peso servido 133g, contemplando el hueso).
- Los alimentos establecidos en el componente proteico de almuerzo y cena como carnes de res, de cerdo, de pescado o de pollo (pechuga, pierna y/o pernil), NO podrán ser cambiados por huevo. En la compra el corte deberá respetar lo indicado en las características de cada alimento tanto en el ciclo de menús, como en el análisis nutricional.
- Los condimentos programados en las preparaciones deben ser naturales (tomillo, laurel, perejil, cilantro, cebolla, tomate, pimentón, orégano, entre otros).
- La adición de sal a las preparaciones debe hacerse casi al final de la preparación, para reducir el uso de esta y siempre, de acuerdo con el gramaje establecido en el análisis nutricional para cada preparación.
- El uso de alimentos deslactosados no es recomendado, a menos que existan condiciones fisiológicas de la población que así lo requiera. En todo caso, no se deben realizar restricciones en el consumo de lácteos de forma general, los casos deberán ser individualizados y, si es requerido, adquirir el producto deslactosado. Por ningún motivo se debe realizar una restricción general en el consumo de lácteos y sus derivados si no media una remisión médica que lo indique.
- Únicamente será permitido el uso de arveja verde cruda. NO está permitido el uso de arveja verde seca para ninguna de las preparaciones.
- La fruta que se ofrezca en porción debe servirse partida, picada o sin cáscara, con el fin de que sea consumida inmediatamente. Las frutas como manzana, pera, naranja, mandarina, banano, granadilla, entre otras, deben servirse sin cáscara a las personas que presentan bajos niveles de funcionalidad o dificultades para consumirlas. Así mismo, para las personas que presenten dificultades en la masticación por falta de piezas dentales, se debe ofrecer una textura de la fruta que permita su consumo. Se debe verificar el consumo inmediato de la fruta por parte de las y los participantes. En caso de que estos no la consuman, el/la profesional Nutricionista Dietista del CONTRATISTA, deberá realizar el análisis de aquello que se deba mejorar para que finalmente el/la participante consuma este grupo de alimentos y llevar a cabo la actividad requerida para lograr este objetivo en el mediano plazo.
- La programación de pedidos de Fruver deberá garantizar que el servicio cumpla las especificaciones de maduración y presentación que indica el ciclo de menús (frutas de mano, aguacate, guanábana, guayaba, tomate chonto, patacón, plátano maduro, etc.).
- Se debe utilizar aceite de origen vegetal de una sola fuente (soya, girasol, canola, maíz u oliva).

Firmado Electronicamente con AZ Sign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068132707d0
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 31 de 84

- En la compra, evitar la adquisición de productos ultra procesados, con alto contenido de azúcar y de sal (panadería, lácteos, víveres y abarrotes).
- No adicionar cantidades de azúcares que excedan los límites establecidos en el análisis nutricional, debido a sus posibles efectos adversos para la salud y su impacto en el desarrollo de sobrepeso u obesidad.
- Tenga en cuenta que, para la preparación de sorbetes y jugos, solo es permitido el uso de frutas enteras y endulzante (no pulpas, no refrescos líquidos o en polvo).
- El CONTRATISTA deberá mantener publicados en un lugar visible del servicio de alimentación, el ciclo de menús y la minuta patrón, así como contar con el análisis nutricional impreso y dispuesto en carpeta, a fin de facilitar su consulta permanente por parte del personal manipulador de alimentos. Por otra parte, será responsabilidad del CONTRATISTA informar a las y los participantes sobre el menú del día mediante el diligenciamiento del tablero acrílico ubicado en espacio del comedor, donde anotará el tiempo de comida y el nombre de la preparación o alimento tal cual como aparece registrado en el ciclo de menús aprobado por la SDIS.
- Los alimentos adquiridos deben corresponder al ciclo de menús y análisis de aporte nutricional aprobado por la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS).
- Los alimentos comprados serán exclusivamente para los y las participantes. No obstante, si en el servicio se preparan los alimentos del talento humano que trabaja allí, el CONTRATISTA se hará responsable de las cantidades de alimentos adicionales, garantizando siempre la entrega de alimentos a la población atendida de acuerdo con la minuta de alimentos aprobada por la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS). La Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS) no asumirá en ningún caso y por ningún motivo el costo de los alimentos adquiridos para el talento humano que labora en el servicio social.
- El CONTRATISTA deberá garantizar la disponibilidad del registro documental que dejan los proveedores con cada entrega de pedido (remisiones o facturas) donde se pueda obtener la información respecto a la identificación del proveedor, la fecha de entrega del pedido al Centro de Acogida, los alimentos y cantidades a recibir en cada pedido, así como las observaciones de las novedades que se puedan presentar en la recepción y que puedan afectar la operación del servicio. Esta información será verificada por el/la profesional Nutricionista Dietista del Equipo de Apoyo a la Supervisión de servicios tercerizados de la Subdirección para la Adultez de la SDIS por lo cual deberá estar siempre disponible para su verificación y para presentar ante entes de control en caso de ser requerido.
- El/la profesional Nutricionista Dietista del CONTRATISTA deberá brindar la indicación al personal manipulador de alimentos para realizar la modificación de texturas o consistencias de los alimentos o preparaciones que sean de difícil consumo para las y los participantes que presenten dificultades para masticar ya sea por falta de piezas dentales o inconvenientes odontológicos.

2.4.1. Análisis de aporte nutricional diario

Firmado Electronicamente con AZ Sign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068132707d0
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 32 de 84

- Es la obtención del aporte nutricional de los alimentos, expresada en calorías, macro y micronutrientes, los cuales son calculados a partir de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos (TCAC) en su última versión.
- La preparación de los alimentos se realizará teniendo en cuenta la totalidad de los ingredientes y cantidades (peso bruto y peso neto) disponible en el Análisis Nutricional, para cada participante, para cada preparación, en cada tiempo de comida, para cada uno de los 21 menús programados en el ciclo de menús, garantizando el peso servido establecido en la minuta patrón.

2.4.2. Adecuado aporte nutricional

El CONTRATISTA debe cumplir con la implementación de la minuta de alimentos para garantizar cada uno de los alimentos en los gramajes específicos (pesos netos y pesos servidos), con el fin de asegurar el aporte nutricional establecido para el grupo poblacional.

Así mismo, debe realizar la estandarización de utensilios para el servido de los alimentos, con el fin de lograr exactitud en la medición de las porciones establecidas, optimizando los tiempos de servido y garantizando un adecuado aporte nutricional.

En cumplimiento de las disposiciones vigentes y atendiendo a los requerimientos de la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS), se contempla la posibilidad de realizar modificaciones en las minutas, ciclos de menús, análisis nutricionales y menús para fechas especiales. Dichos ajustes no implicarán alteración en el valor del contrato y deberán contar con la autorización previa de la Subdirección de Nutrición de la entidad.

2.4.3. Intercambios de alimentos o preparaciones

La Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS) únicamente aprobará solicitudes de intercambio de alimentos en casos de fuerza mayor o eventos fortuitos debidamente justificados, tales como variaciones climáticas (ej. olas invernales, sequías) o paros agrarios ajenos al CONTRATISTA, que afecten la disponibilidad de los alimentos. Esta restricción se fundamenta en que el análisis nutricional de los ciclos de menús está diseñado conforme con los requerimientos promedio de energía y nutrientes de los grupos de edad atendidos, en cumplimiento con la Resolución 3803 de 2016, la cual establece las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes (RIEN) para la población colombiana.

Dado lo anterior, cualquier modificación en los alimentos puede alterar el aporte nutricional planificado, generando incumplimientos frente a la normatividad vigente y a las especificaciones del presente anexo técnico.

a. Procedimiento para solicitud de intercambios

El CONTRATISTA por medio de su profesional en Nutrición y Dietética deberá realizar la solicitud por escrito mediante correo electrónico dirigido al/la profesional Nutricionista Dietista del Equipo de Apoyo a la Supervisión de servicios tercerizados de la Subdirección para la Adultez, cumpliendo con los siguientes plazos:

No. Solicitud: número del proceso

Firmado Electronicamente con AZ Sign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068132707d0
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 33 de 84

- **Intercambio por no disponibilidad del proveedor:** con mínimo 24 horas de antelación en día hábil. Se deberá adjuntar la carta de desabastecimiento del alimento generada por parte del proveedor donde debe indicar por lo menos 2 opciones por las cuales podría realizar el intercambio según disponibilidad.
- **Intercambio por situación especial del servicio social:** con mínimo 48 horas de antelación en día hábil. Se deberá remitir la justificación por la cual se solicita el cambio de alimento o preparación, o la adición de preparaciones a la minuta establecida por celebraciones especiales. En caso de solicitar aprobación para menús especiales, la propuesta del CONTRATISTA debe incluir, como mínimo, los componentes estipulados en la minuta correspondiente al tiempo de comida. No se aprobarán solicitudes que no cumplan con este requisito. En todo caso se deberá diligenciar la herramienta establecida por el Equipo de Apoyo a la Supervisión para garantizar componentes, ingredientes y gramajes para su correspondiente aprobación.

Condiciones para la aprobación:

- El alimento propuesto debe pertenecer al mismo grupo alimenticio (ej. no se permite cambiar tubérculo por fruta o verdura, ni viceversa).
- Se debe mantener el tipo de preparación establecido en el menú.
- Se autoriza un máximo de **un (1) intercambio diario** y **tres (3) intercambios semanales**, previa aprobación del/la profesional Nutricionista Dietista **(del CONTRATISTA o del Equipo de Apoyo a la Supervisión según sea el caso).**

b. Intercambios por sobre maduración

Cuando el intercambio se deba a sobre maduración de productos, podrá ser aprobado directamente por el/la profesional en Nutrición y Dietética del CONTRATISTA. No obstante, se deberán implementar medidas para evitar la recurrencia de estas situaciones y no superar el límite de intercambios permitidos en el presente anexo técnico.

Nota 1: Se aclara que el nutricionista del CONTRATISTA por ningún motivo podrá aprobar intercambios que se deban al desabastecimiento de alimentos en el servicio de alimentación, ya sea por falta de entrega por parte del proveedor o por inconvenientes en la planificación alimentaria, en ese caso deberán seguir el procedimiento establecido solicitando el correspondiente aval al Equipo de Apoyo a la Supervisión de la Subdirección para la Adultez.

A continuación, se relacionan los intercambios permitidos de tubérculos, verduras, y frutas:

Tabla 7. Intercambios de alimentos permitidos

ALIMENTO	INTERCAMBIO
Tubérculo	Papa criolla, papa común, yuca, plátano, arracacha
Verduras	De cosecha, siempre y cuando se garantice la preparación y el aderezo establecido.

Firmado Electronicamente con AZ Sign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068132707d0
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 34 de 84

Frutas	Guayaba, tomate de árbol, mango, mandarina, naranja, mora, curuba, lulo, fresa, maracuyá, piña, feijoa, guanábana, banano, entre otras.

En todos los casos, será obligatorio diligenciar el Formato de Autorización para el Cambio de Preparaciones/Alimentos (FOR-PSS-245) el cual se encuentra en el Sistema de Gestión (SG) de la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS) o el que haga sus veces en caso de actualización. Así mismo, el CONTRATISTA deberá mantener dicho formato debidamente diligenciado, actualizado y disponible para consulta. Los intercambios registrados deben contar con el número de registro y la firma de aprobación emitida desde la/el profesional en Nutrición y Dietética del CONTRATISTA en caso de sobre maduración. Cuando se trate de intercambios aprobados por el equipo de supervisión, deberán ser registrados más no llevarán firma, sino el respaldo de autorización emitido por el/la profesional Nutricionista Dietista del Equipo de Apoyo a la Supervisión de Servicios Tercerizados de la Subdirección para la Adultez, en el que se justifica la razón que motivó la aprobación para la implementación del cambio.

c. Intercambios por menús especiales establecidos por la SDIS

Para las fechas especiales (24, 25, 31 de diciembre, 1ro de enero y festividad de reyes), el CONTRATISTA deberá ofrecer los menús especiales definidos por la Secretaría Distrital de Integración Social, los cuales serán socializados vía correo electrónico por parte de el/la profesional Nutricionista Dietista del Equipo de Apoyo a la Supervisión de servicios tercerizados de la Subdirección para la Adultez o por el Referente Técnico de Nutrición de la Subdirección para la Adultez.

d. Otras consideraciones para la operación del servicio de alimentación:

El personal manipulador de alimentos no deberá realizar cambios en la minuta de alimentos, bajo ningún motivo. Únicamente el/la profesional en Nutrición y Dietética del CONTRATISTA podrá definirlos e implementarlos siguiendo las especificaciones y procedimientos para su autorización.

Cuando se presenten alteraciones en las características organolépticas de alimentos o preparaciones, que generen rechazo durante su consumo por parte de las y los participantes, el contratista, a través de su profesional en Nutrición y Dietética, realizará la estandarización de las recetas que se requiera, con el fin de garantizar uniformidad en las porciones servidas, siempre y cuando se dé cumplimiento a los gramajes establecidos en la minuta patrón.

Manejo de minuta patrón, ciclo de menús y análisis de aporte nutricional

El/la profesional en Nutrición y Dietética del CONTRATISTA debe capacitar al personal manipulador de alimentos en el uso, lectura e implementación adecuada de la minuta de alimentos (minuta patrón, ciclo de menús, análisis de aporte nutricional), así como los criterios técnicos para el suministro alimentario y el diligenciamiento adecuado de los formatos que hacen parte de la operación del servicio de alimentación. Esta actividad deberá realizarse en cuatro momentos: 1) dentro del primer mes del contrato, 2) de forma trimestral, 3) cada vez que ingrese nuevo personal manipulador de alimentos, 4) cuando se presenten actualizaciones del Sistema

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068132707d0
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 35 de 84

de Gestión de la entidad sobre procedimientos que afecten la operación del servicio de alimentación.
El CONTRATISTA deberá contar con los siguientes soportes de capacitación:

1. Formato Acta (FOR-GD-002) en el cual se recopilen logros, dificultades y alternativas de solución.
2. Formato Planilla de asistencia (FOR-GD-023) diligenciado.
3. Registro fotográfico ejecución de la actividad con marca de agua de fecha y hora
4. Material de apoyo utilizado para la sesión.

3. PROMOCIÓN DE PRÁCTICAS SALUDABLES EN ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y ACTIVIDAD FÍSICA (PPSANAF)

Los estilos de vida involucran la promoción de hábitos alimentarios, actividad física, y prevención de factores de riesgo, entre otros. La práctica de inadecuados hábitos alimentarios y la falta de actividad física son en la actualidad el estilo de vida de gran parte de nuestra población, siendo el principal protagonista de la creciente prevalencia de enfermedades crónicas no transmisibles.

En el marco del presente anexo, estas acciones están enfocadas a fortalecer los hábitos alimentarios para fortalecer la seguridad alimentaria de la población objeto, y estos hacen parte a su vez, del eje de mitigación del riesgo referente al fortalecimiento de prácticas de vida saludable.

En este contexto, el CONTRATISTA debe promover prácticas de vida saludable, dirigidos a la población habitante de calle, talento humano, y redes familiares (de este último cuando exista la posibilidad), de acuerdo con la línea técnica brindada por la Subdirección de Nutrición para el diseño e implementación de estrategias para la promoción de prácticas saludables en alimentación, nutrición y actividad física.

Los procesos de promoción de prácticas saludables deberán ser desarrollados de forma integral por parte del equipo interdisciplinario.

a. Actividades a desarrollar

El CONTRATISTA deberá entregar al/la profesional Nutricionista Dietista del Equipo de Apoyo a la Supervisión de servicios tercerizados de la Subdirección para la Adultez, el plan de promoción de prácticas saludables, a los quince (15) días calendario posterior a la firma del acta de inicio, a través de los siguientes formatos (o los formatos dispuestos para este proceso vigentes en el Sistema de Gestión institucional):

- Formato Construcción estrategias de información educación y comunicación para la promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física - PPSANAF FOR-PSS-295, teniendo como base el Lineamiento Promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física 2016-2031 LIN-PSS-011 disponible en el Sistema de Gestión SDIS.

Firmado Electronicamente con AZ Sign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068132707d0
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 36 de 84

- Formato Cronograma promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física FOR-PSS-297 disponible en el Sistema de Gestión SDIS.

El/la profesional Nutricionista Dietista del Equipo de Apoyo a la Supervisión de servicios asociados de la Subdirección para la Adultez, efectuará la respectiva revisión durante los diez (10) días calendario siguientes a la entrega. En caso de no ser aprobado en su primera revisión, el CONTRATISTA deberá realizar los ajustes solicitados en un término no mayor a tres (3) días calendario y entregarlo nuevamente al apoyo a la supervisión de la SDIS, hasta que se genere su aprobación.

Este plan contempla las actividades que se describen a continuación:

- Diagnóstico de las necesidades en promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física: incluya los datos de caracterización de la población, la información cuantitativa y cualitativa. Con relación a la caracterización de la población, tenga en cuenta información actualizada. Esta se puede obtener por medio de fuentes primarias y secundarias, por ejemplo, resultados de vigilancia nutricional recientes. Si se toman fuentes secundarias, es necesario puntualizar la necesidad identificada en la fuente y relacionar con la población a la que se dirige la estrategia.
- Grupos interactivos: registre las características del grupo de personas que recibirá la estrategia de Información Educación y Comunicación - IEC, tales como edad, sexo, condiciones socioeconómicas y nivel educativo. En este apartado se debe especificar la cantidad de beneficiarios del servicio por grupo de edad y la cobertura.
- Identificación participativa de la necesidad: Consigne la metodología implementada con el grupo interactivo, con el fin de relacionar las causas y problemas asociados, que permitirán priorizar la temática y entornos que se incluirán en el desarrollo de la estrategia IEC. Tenga en cuenta que la identificación participativa de la necesidad tiene como propósito indagar sobre los temas de interés y necesidades de la población del servicio social, en torno a las temáticas de alimentación, nutrición y actividad física. Es posible utilizar diferentes mecanismos para realizar la identificación participativa de la necesidad, entre las técnicas disponibles se encuentran: encuestas, grupos focales, grupos de discusión, árbol de problemas, lluvia de ideas, cartografía social, líneas de tiempo, matrices DOFA, Diagramas de Ven.
- Presente los resultados de la metodología implementada, ejemplo, si se aplicó una encuesta, registre la cantidad de personas a las que fue aplicada y los resultados.
- Entornos: Defina que entorno/s se abordarán con la estrategia (individual, familiar, instituciona, comunitario).
- Prácticas o temas que se van a abordar con la estrategia: Escriba la o las prácticas/temas que se desarrollarán en la estrategia, de acuerdo con el diagnóstico de las necesidades en promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física y la identificación participativa de la necesidad.
- Estructuración metodológica de la estrategia: Formule el objetivo general, duración de la estrategia, cantidad de sesiones que contiene, y enumere la(s) práctica(s) o tema(s) que se abordarán en cada sesión, de acuerdo con el ejercicio de identificación participativa de la necesidad.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068132707d0
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 37 de 84

- Fichas técnicas para la planeación de sesiones y herramientas pedagógicas: desarrolle las fichas técnicas de las sesiones proyectadas, incluyendo el número de sesión, práctica (s) o temas(s), mensaje, objetivo IEC, marco de referencia, metodología para el desarrollo de la sesión, número de participantes por sesión, herramienta pedagógica, recursos, registro del material, valoración de la sesión.
- Valoración; Describa los mecanismos o métodos para la valoración de la estrategia que permitan comparar la situación previa y la posterior, los logros, y los aspectos a mejorar. Tenga en cuenta los diferentes tipos de valoración, entre ellos: valoración de la implementación de la estrategia versus lo planeado, valoración de conocimientos, valoración de satisfacción o percepción de los beneficiarios, valoración del cambio de la práctica.
- Determine si la valoración se realizará en cada sesión, en una jornada de valoración de la estrategia completa o ambas. Se sugiere que todas las estrategias que tengan más de una sesión incluyan la autoevaluación colectiva del proceso (debilidades, oportunidades, fortalezas). Incluya el enlace para la recolección de los resultados de la valoración.
- Teniendo en cuenta las necesidades identificadas, verificando si hay alguna estrategia IEC de la caja de herramientas de la SDIS, que el CONTRATISTA pueda adoptar.
  - Se deberá realizar la revisión y ajuste pertinentedel Formato Construcción estrategias de información educación y comunicación para la promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física - PPSANAF FOR-PSS-295, o el que se encuentre vigente teniendo como base el instructivo correspondiente que se encuentra en el sistema de gestión.
- Una vez construida la estrategia IEC a implementar, el CONTRATISTA debe programar el proceso de promoción de prácticas saludables en alimentación, nutrición y actividad física a través de un cronograma de actividades a desarrollar mensualmente de acuerdo a la vigencia del contrato diligenciado en el Formato Cronograma promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física FOR-PSS-297 disponible en el Sistema de Gestión SDIS.
- Llevar a cabo la implementación de la(s) estrategia(s) IEC acorde al plan de promoción y cronograma de actividades aprobados. Las actividades deben desarrollarse en espacios adecuados y contar con la logística requerida (espacio físico, equipos, etc.) y los insumos suficientes para el cumplimiento del objetivo.

* Con el fin de fortalecer la respuesta de la población habitante de calle frente a las acciones pedagógicas para la prevención de desperdicios de alimentos en los servicios sociales SDIS, se solicita incluir en el plan de promoción por lo menos una sesión IEC en la que se aborden las prácticas para la prevención de desperdicios de alimentos. Esta sesión deberá reportarse como aporte de la Subdirección para la Adultez al reporte de meta CONPES producto 2.6.5. de acciones pedagógicas de promoción de consumo responsable y manejo de desperdicios de alimentos con los participantes de los servicios sociales que reciben apoyo alimentario en la SDIS, reporte que deberá realizarse según las orientaciones que brinde la Subdirección de Nutrición en la vigencia de ejecución.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068132707d0
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 38 de 84

3.1. Condiciones para el desarrollo de la promoción prácticas saludables en alimentación, nutrición y actividad física

El CONTRATISTA mensualmente y durante toda la ejecución del contrato debe desarrollar una acción en el marco de la estrategia IEC, según lo planteado en el plan PPSANAF, y deberá tener presente que en el último mes debe realizar adicionalmente la evaluación de la implementación de la estrategia propuesta.

- Las acciones IEC deben cumplir con los siguientes requisitos:
  - Durante la primera semana del mes, se debe realizar difusión de la actividad a desarrollar por medio de material de convocatoria a los/las participantes tomando el registro fotográfico correspondiente con marca de agua de fecha y hora.
  - La actividad IEC se debe desarrollar durante los primeros 15 días del mes y debe cumplir esta condición en el cronograma presentado para aprobación por parte del Equipo de Apoyo a la Supervisión.
  - Intensidad horaria máxima de 1-2 horas
  - Máximo 15 a 30 personas por sesión teniendo en cuenta la capacidad del espacio. El CONTRATISTA deberá realizar tantas sesiones como considere necesario, a fin de garantizar que los ingresos nuevos en cada mes (atenciones únicas nuevas) sean abordados en un 100% con acciones de promoción de prácticas saludables en alimentación, nutrición y actividad física en cumplimiento del “Reporte Meta CONPES producto 3.5.5 de participantes de los servicios sociales de la SDIS con apoyo alimentario vinculados en acciones de promoción de prácticas saludables”.
  - Por cada sesión IEC se debe obtener un producto de difusión construido por los/las participantes, el cual tendrá que estar dispuesto en lugar visible, en el espacio del comedor para reforzar el conocimiento adquirido. Una vez dispuesto el material elaborado en el lugar, se solicita tomar registro fotográfico del mismo con marca de agua de fecha y hora.
  - Realizar 30 minutos de actividad física independientemente o transversal al tema a desarrollar. La actividad física a realizar se debe coordinar con el educador físico de la unidad operativa. Para reforzar estas jornadas, el profesional que realice la actividad podrá apoyarse en la guía de “Orientaciones técnicas para la promoción de actividad física en los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social”, la cual se encuentra en la página web de la SDIS. https://www.integracionsocial.gov.co/index.php/noticias/42-ultimas-noticias/3519-caja-de-herramientas-nutricion
- En cada acción IEC se debe aplicar una herramienta de valoración del conocimiento como mínimo al 10% de los asistentes, teniendo en cuenta las condiciones cognitivas y neurológicas de la población. Se podrán desarrollar tantas estrategias de evaluación como se requiera garantizando siempre contar con el registro de la misma (fotografías con marca de agua de fecha y hora).
- Una vez aplicada cada estrategia IEC, el CONTRATISTA deberá plasmar el análisis de los resultados obtenidos en el Formato Construcción estrategias de información educación y comunicación para la promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física - PPSANAF FOR-PSS-295, para determinar el cumplimiento

Firmado Electronicamente con AZ Sign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068132707d0
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 39 de 84

del objetivo propuesto y la definición de las acciones frente a las oportunidades de mejora identificadas, teniendo en cuenta el análisis de las herramientas de evaluación del conocimiento aplicadas.

Toda la evidencia de la identificación de necesidades, formulación y construcción del plan de promoción de prácticas de vida saludable, cronograma e implementación deberá subirse mensualmente a la carpeta en línea dispuesta por el/la profesional Nutricionista Dietista del Equipo de Apoyo a la Supervisión de servicios tercerizados de la Subdirección para la Adultez.

Evidencias

El CONTRATISTA debe custodiar y tener a disposición del equipo de supervisión, los siguientes registros relacionados con la Promoción de Prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física:

- Plan de promoción prácticas saludables en alimentación, nutrición y actividad física aprobado por la SDIS, el cual incluye el Formato Construcción estrategias de información educación y comunicación para la promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física - PPSANAF FOR-PSS-295 donde se deberá registrar, una vez aplicada cada sesión IEC, el informe de análisis de los resultados obtenidos para determinar el cumplimiento del objetivo propuesto y la definición de las acciones frente a las oportunidades de mejora identificadas; y el Formato Cronograma promoción de prácticas saludables en alimentación, nutrición y actividad física (FOR-PSS-297), o los que hagan sus veces en caso de actualización en el Sistema de Gestión.
- Formato Control de asistencia promoción de prácticas saludables en alimentación, nutrición y actividad física (PPSANAF) (FOR-PSS-296), totalmente diligenciado para cada una de las acciones IEC realizadas.
- Instrumentos de evaluación del conocimiento implementadas previo y posterior a la exposición de la temática seleccionada.
- Registro fotográfico de la pieza de difusión, de ejecución de la actividad y del producto de la sesión con marca de agua de fecha y hora.
- Reporte cuantitativo mensual de las y los participantes que asistieron a los procesos de promoción de prácticas de vida saludable en alimentación, nutrición y actividad física registrados en el Formato Base de consolidación mensual de promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física FOR-PSS-298. Esta base de datos debe ser validada directamente por el delegado SIRBE del CONTRATISTA garantizando que la información registrada respecto a la identificación y datos del sistema misional de cada participante es fiel a lo registrado en SIRBE.
- Reporte cualitativo trimestral de los procesos de promoción registrado en el Formato Reporte cualitativo mensual promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física FOR-PSS-300. La información registrada debe dar cuenta del reporte y análisis trimestral, no por meses.
- Las evidencias deberán ser presentadas según las indicaciones de medio, frecuencia y forma estipulados por el Equipo de Apoyo a la Supervisión.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068132707d0
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 40 de 84

3.2. Acciones para la medición, prevención y manejo de los desperdicios de alimentos en el servicio de alimentación

El CONTRATISTA, debe implementar acciones que fomenten el manejo adecuado de los alimentos en el servicio de alimentación; en este sentido, es su responsabilidad adelantar las siguientes acciones:

- El CONTRATISTA y su Profesional de Nutrición y Dietética, deben participar en la Jornada de socialización del Protocolo Prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos en el servicio de alimentación PTC-PSS-101, y el Formato Control y medición de desperdicios de alimentos FOR-PSS-803 o los documentos que los sustituyan, realizada por el profesional de Nutrición y Dietética del Equipo de Apoyo a la Supervisión de servicios tercerizados de la Subdirección para la Adultez durante el primer mes de ejecución del contrato.
- Durante la semana siguiente a esa socialización, el/la profesional de Nutrición y Dietética del CONTRATISTA, debe realizar la socialización de dichos documentos al talento humano del servicio de alimentación y servicios generales del servicio social.
- El CONTRATISTA debe garantizar el seguimiento a la implementación y reporte de las acciones asociadas al Protocolo Prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos en el servicio de alimentación PTC-PSS-101 o el documento que lo sustituya, mediante el diligenciamiento del Formato Control y medición de desperdicios de alimentos FOR-PSS-803 o el formato que lo sustituya.
- La información para el diligenciamiento del Formato Control y medición de desperdicios de alimentos FOR-PSS-803 debe recolectarse a diario, en los momentos que aplique (alistamiento posterior a la recepción de pedidos de alimentos, procesamiento para la preparación de alimentos, así como el pesaje de desperdicios de alimentos luego del consumo de cada tiempo de comida por parte de las y los participantes denominado como descomide), por parte de los responsables establecidos (personal manipulador de alimentos y personal de servicios generales). Este formato se debe diligenciar con la información de cada semana y el consolidado del mes debe enviarse como reporte en los tiempos establecidos por la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS), empleando la herramienta indicada por la Subdirección de Nutrición, en este caso, archivo Excel “Cargue 803”, siguiendo las indicaciones dadas desde la referencia del componente de Nutrición de la Subdirección para la Adultez, en todos los casos, garantizando la calidad del dato.
- Los equipos necesarios para garantizar el pesaje de residuos sólidos deberán incluirse en el plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo el cual debe contar como mínimo con el cronograma y hojas de vida de cada uno de los equipos, en donde se reflejen las características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos.

Evidencias

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068132707d0
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 41 de 84

- Acta de participación en la jornada de socialización del Protocolo Prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos en el servicio de alimentación PTC-PSS-011 o el documento que lo sustituya.
- Acta y listado de asistencia de la socialización realizada por parte del profesional nutricionista dietista del contratista, del Protocolo Prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos en el servicio de alimentación PTC-PSS-011 o el documento que lo sustituya, dirigido al talento humano del servicio de alimentación y servicios generales del Centro de Acogida.
- Formato Control y medición de desperdicios de alimentos FOR-PSS-803 o el formato que lo sustituya diligenciado diariamente al finalizar la jornada de prestación del servicio.
- Reporte consolidado archivo Excel “Cargue 803” o el documento que lo sustituya, con la información completa del mes inmediatamente anterior, enviado en los tiempos establecidos por la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS), desde la referencia del Componente de Nutrición de la Subdirección para la Adultez y la Subdirección de Nutrición, garantizando la calidad del dato.
- Inclusión de los equipos necesarios para garantizar el pesaje de residuos sólidos en el plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo del Centro de Acogida el cual debe contar como mínimo con el cronograma y hojas de vida de cada uno de los equipos, en donde se reflejen las características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos.

3.3. SUBCOMPONENTE VIGILANCIA NUTRICIONAL

La vigilancia nutricional corresponde a un conjunto de acciones sistemáticas, orientadas a la identificación temprana y canalización de alteraciones en el estado nutricional de los participantes, **cuya identificación para este servicio se realizará a través de la observación de signos físicos**. En este marco, el profesional deberá generar alertas nutricionales ante la detección de eventos de interés en salud pública, especialmente en casos de delgadez, déficit de peso u obesidad, los cuales requieren valoración oportuna y activación de las rutas de atención establecidas.

3.3.1. Actividades a desarrollar:

El profesional en Nutrición y Dietética del CONTRATISTA deberá canalizar a población que asiste al Centro de Acogida de forma recurrente (por lo menos 4 veces a la semana durante 1 mes), a la Institución Prestadora de Salud (IPS) o a las entidades de salud correspondientes cuando se identifique un riesgo de morbi-mortalidad relacionado con el estado nutricional del participante que deba ser abordado de manera oportuna. Entre los principales estados nutricionales que constituyen riesgo para la salud se encuentran la delgadez y la obesidad, los cuales pueden evidenciarse mediante la observación clínica directa de signos físicos sugestivos de compromiso nutricional, diferenciando:

- **Signos físicos sugestivos de delgadez o déficit de peso:** prominencia marcada de clavículas, costillas o escápulas; hundimiento de mejillas y órbitas oculares; reducción visible de masa muscular en extremidades; piel seca, delgada o con pérdida de

Firmado Electronicamente con AZ Sign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068132707d0
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 42 de 84

elasticidad; cabello opaco, quebradizo o con caída aumentada; debilidad evidente durante actividades cotidianas; postura encorvada asociada a fragilidad muscular; y aspecto general de emaciación o desgaste físico.

- **Signos físicos sugestivos de sobrepeso u obesidad**: acumulación evidente de tejido adiposo en abdomen, cuello, espalda o extremidades; aumento visible del perímetro abdominal; presencia de pliegues cutáneos pronunciados; dificultad respiratoria leve durante actividades de baja exigencia; sudoración excesiva; enrojecimiento o irritación en pliegues de la piel; limitación observable para la movilidad; y signos cutáneos asociados como acantosis nigricans.

Adicionalmente, el profesional deberá canalizar aquellos casos de población recurrente en los que se identifique riesgo de presentar malnutrición asociado a condiciones clínicas o enfermedades que puedan comprometer el estado nutricional, tales como infección por VIH, enfermedades infecciosas agudas o crónicas, patologías gastrointestinales, enfermedades metabólicas u otras condiciones de salud que incrementen los requerimientos nutricionales, disminuyan la ingesta o afecten la absorción de nutrientes, aun cuando no se evidencien signos físicos manifiestos en el momento de la observación.

Para la canalización, el profesional Nutricionista Dietista del CONTRATISTA deberá diligenciar el "Formato Canalización a servicios de salud FOR-PSS-397", o el instrumento que haga sus veces, vigente y publicado en el Sistema de Gestión, el cual deberá reposar en la Historia Social del participante, como soporte del proceso y evidencia de la activación de la ruta de atención.

4. SUBCOMPONENTE SANITARIO

El Servicio Centro de Acogida deberá atender a los lineamientos técnicos determinados por el Proyecto 7745: Compromiso por una alimentación integral de Bogotá, o el que haga sus veces; así mismo como con lo establecido en el Código Sanitario Nacional - Ley 9 de 1979, y las Resoluciones 2674 de 2013, 719 de 2015, y 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social, además de adoptar la normatividad vigente para el manejo de enfermedades respiratorias, y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes, así como lo indicado en este aspecto en el Procedimiento planificación alimentaria y su implementación en los servicios sociales (PCD-PSS-017), y el Procedimiento Abastecimiento de alimentos (PCD-PSS-038), sus manuales, lineamientos, protocolos, instructivos, guías y formatos asociados a estos que se encuentren vigentes en el Sistema de Gestión institucional en la página Web de la Secretaría Distrital de Integración Social de tal forma que se apliquen las Buenas Prácticas de Manufactura (BPMs), y el Plan de Saneamiento para garantizar la inocuidad de los alimentos suministrados.

El CONTRATISTA deberá garantizar durante toda la ejecución de la operación el cumplimiento de condiciones sanitarias para brindar alimentos inocuos y de calidad a las y los participantes.

4.1. CONCEPTO SANITARIO

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068132707d0
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 43 de 84

El Servicio Centro de Acogida debe contar con las actas de obtención del concepto higiénico sanitario emitidas por la autoridad sanitaria competente de acuerdo con la ubicación del predio, así:

- Concepto sanitario favorable para la unidad operativa en general
- Concepto sanitario con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos con concepto favorable para el servicio de alimentación (este con nivel de cumplimiento del 90% al 100%)
- Las fechas de expedición de ambos conceptos deberán ser inferiores a un año

Si el concepto sanitario obtenido es favorable, con un porcentaje de cumplimiento inferior al 100% o favorable con requerimientos, el CONTRATISTA debe cumplir con las exigencias consignadas por la autoridad sanitaria en el acta de visita. El seguimiento de su cumplimiento será verificado por el Equipo de Apoyo a la Supervisión de servicios tercerizados de la Subdirección para la Adultez de la SDIS.

Al obtener el concepto sanitario favorable, el CONTRATISTA debe mantener esta calificación del concepto durante toda la ejecución del contrato.

Siendo la primera vez que este servicio social va a operar en el espacio e infraestructura física definidos, el coordinador del servicio debe gestionar la solicitud de la visita sanitaria en un plazo máximo de siete (7) días calendario después de la firma del acta de inicio, presentando la carta radicada a la autoridad sanitaria local correspondiente, o el soporte magnético si está inscrito en la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá.

El concepto sanitario favorable expedido por parte de la autoridad sanitaria no exime al servicio de la garantía del cumplimiento de las condiciones higiénicas y sanitarias exigidas por parte del Equipo de Supervisión, y del respectivo reporte y solicitud de nueva visita de inspección a la Secretaría Distrital de Salud, en caso de identificar condiciones desfavorables que ameriten una nueva solicitud de visita a la respectiva autoridad sanitaria.

El/la profesional Nutricionista Dietista del CONTRATISTA junto con la coordinación del servicio social deberán realizar una autoevaluación sobre el cumplimiento de los ítems evaluados por la autoridad sanitaria, previo a la visita por medio del diligenciamiento del Formato Verificación cumplimiento de requisitos mínimos para concepto higiénico sanitario FOR-PSS-308 o el que haga sus veces en caso de actualización del procedimiento en el sistema de gestión institucional, y una vez finalizada la primera visita y cada tres (3) meses en la trimestralidad marzo, junio, septiembre y diciembre. Estas autoevaluaciones se deberán presentar al/la profesional Nutricionista Dietista del Equipo de Apoyo a la Supervisión de servicios tercerizados de la Subdirección para la Adultez según las indicaciones brindadas por la supervisión. Estas autoevaluaciones verificarán las condiciones higiénicas y sanitarias del servicio, teniendo en cuenta los criterios establecidos en el concepto sanitario, y realizando un plan de mejora ante los incumplimientos evidenciados.

Evidencias:

- Carta membretada radicada ante la autoridad sanitaria competente, gestionando las visitas de inspección en un plazo máximo de siete (7) días calendario después de la firma

Firmado Electronicamente con AZ Sign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068132707d0
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 44 de 84

del acta de inicio, y previo a que la fecha del concepto higiénico sanitario supere el año de expedición, o evidencia de la gestión por el medio dispuesto a nivel local por la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá.

- Acta de inspección de la obtención del concepto higiénico sanitario de la unidad operativa, expedida por la autoridad sanitaria competente, con fecha de expedición inferior a un año.
- Acta de inspección con enfoque de riesgo de la obtención del concepto higiénico sanitario del servicio de alimentación, expedida por la autoridad sanitaria competente, con fecha de expedición inferior a un año.
- Cartas y correos electrónicos de seguimiento a las solicitudes realizadas para la obtención de las visitas de inspección ante la autoridad sanitaria competente.

4.2. INFRAESTRUCTURA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

Durante la visita realizada por la Subdirección de Plantas Físicas en la etapa de verificación de requisitos, se evaluará la existencia de las áreas determinadas en el presente anexo para el servicio de alimentación; el inmueble presentado por el CONTRATISTA debe contar con las áreas aquí mencionadas y marcadas como requisitos mínimos en el FORMATO “CALIFICACION TECNICA DE INMUEBLES” (COMPONENTE URBANISTICO E INFRAESTRUCTURA) o el que esté vigente.

Las demás condiciones descritas en este numeral serán sujeto de seguimiento y comprobación por parte del supervisor durante la ejecución del contrato.

a. Condiciones Generales

- Su funcionamiento no debe poner en riesgo la salud y el bienestar de la población sujeto de atención.
- 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 de plagas.
- Se localizarán en sitios secos, no inundables y en terrenos de fácil drenaje.
- Los alrededores se conservarán en perfecto estado de aseo y libres de acumulación de residuos.
- Deben garantizar la hermeticidad de manera que eviten el ingreso de plagas.
- Deben disponer del abastecimiento de agua con capacidad suficiente para un día de operación, garantizando la potabilidad de esta.

b. Condiciones específicas

A continuación, se relacionan las condiciones específicas mínimas con las que debe contar el servicio en el servicio de alimentación:

Paredes:

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068132707d0
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 45 de 84

- Las paredes de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos deben ser de color claro, tener acabado liso, sin grietas de fácil limpieza y desinfección, pueden recubrirse con material cerámico (baldosas), o con pinturas epóxicas, pinturas plásticas u otros recubrimientos que cumplan con las condiciones de higiene, resistencia, impermeabilidad y facilidad de limpieza establecidas en la normatividad sanitaria vigente. No se debe aplicar otro tipo de pintura como es el vinilo o acrílica tradicional.
- Las uniones entre pared – piso y pared – pared, de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos deben estar selladas y tener forma redondeada.
- Las paredes de las demás áreas del servicio de alimentación deben ser de materiales resistentes, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección, además deben tener la altura adecuada.
- El CONTRATISTA debe garantizar que las uniones entre pared –piso, pared – pared del área de almacenamiento y preparación de alimentos permanezcan en adecuadas condiciones de limpieza.
- Las superficies de las paredes deberán estar señalizadas indicando la salida de emergencia.
- Los cuadros, lámparas y repisas deben estar debidamente asegurados.

Pisos:

- Los pisos de las áreas de preparación, almacenamiento y consumo de alimentos deben estar construidos en material higiénico sanitario, lisos, no porosos, no absorbentes, impermeables, resistentes, antideslizantes, de fácil higienización y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y el mantenimiento sanitario.
- El área de preparación de alimentos debe contar con punto de desagüe y rejilla en el piso, permitiendo la fácil evacuación de residuos líquidos.
- Los pisos no deben tener superficies resbaladizas y se debe eliminar cualquier objeto que obstruya el paso hacia la ruta de evacuación.
- Señalizar las áreas húmedas en las que se está haciendo aseo y evitar que las y los participantes transiten por allí.
- No se debe encerar el piso de alto tráfico si este no es de material antideslizante.

Techos:

- Deben estar diseñados y construidos de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos y levaduras, el desprendimiento superficial y además facilitar la limpieza, desinfección y el mantenimiento.
- En caso de contar con cielo raso o techos falsos estos deben estar construidos con material impermeable, resistente, liso, de fácil limpieza, desinfección y mantenimiento y con accesibilidad a la cámara superior para realizar la limpieza, desinfección y desinfestación, y en todo caso se deben evitar los techos falsos.
- El cielo raso debe fijarse de tal manera que evite su fácil remoción por acción de corrientes de aire u otro factor externo ajeno a las labores de limpieza, desinfección y desinfestación.
- Se debe garantizar que el techo y las uniones entre techo y pared se encuentren permanentemente limpias, secas y herméticas para evitar el ingreso de plagas o suciedad.

Firmado Electronicamente con AZ Sign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068132707d0
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 46 de 84

- En todo caso los techos falsos o los cielos rasos para todos los espacios del servicio de alimentación deben ser de material no combustible y contra incendio.

Puertas:

- Las puertas de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos deben tener superficie lisa, no absorbente, ser en material resistente. En general, todas las puertas del servicio de alimentación deben mantenerse en buen estado, con acabados libres de grietas o defectos que dificulten su limpieza y desinfección.
- Las aberturas entre las puertas exteriores y piso, puertas exteriores y pared deben evitar el ingreso de plagas.
- Las puertas y cerramientos de material transparente deben tener como señalización franjas anaranjadas o blanco-fluorescente a una altura entre 1.00 m y 1.20 m, o divisiones en la carpintería con el propósito de hacerlos visibles y evitar accidentes.
- En lo posible las puertas deben abrir hacia afuera para una rápida evacuación por emergencia.

Iluminación:

- Se debe contar con la iluminación natural o artificial necesaria para la realización de las actividades, en todas las áreas, la cual se obtendrá por medio de ventanas, claraboyas, y lámparas convenientemente distribuidas.
- La iluminación debe ser de la calidad e intensidad adecuada para la ejecución higiénica y efectiva de todas las actividades.
- Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación de las áreas de preparación, almacenamiento y salón comedor deben ser del tipo de seguridad y estar protegidos en material transparente de fácil higienización para evitar la contaminación en caso de ruptura y en general, contar con una iluminación uniforme que no altere los colores naturales.

Ventilación directa o indirecta:

- Las áreas del servicio de alimentación deben contar con sistemas de ventilación directa o indirecta, las cuales no deben crear condiciones que contribuyan a la contaminación de estas o a la incomodidad del personal.
- La ventilación debe ser adecuada para prevenir la condensación del vapor, polvo y facilitar la remoción del calor.
- Las aberturas para la circulación del aire deberán estar protegidas por mallas anti-insectos (anjeo) de material no corrosivo y serán fácilmente removibles para su limpieza y reparación.

Ventanas:

- Los marcos deben ser en material resistente, que no genere sustancias tóxicas, no poroso, con acabados libres de grietas o defectos que dificulten su limpieza y desinfección.

Firmado Electronicamente con AZ Sign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068132707d0
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 47 de 84

- Las ventanas existentes en el servicio de alimentación deben estar protegidas por medio de mallas anti-insectos (anjeo) de material no corrosivo, que sean de fácil limpieza y resistente a la manipulación.
- Los vidrios deben estar cubiertos con película de seguridad o algún elemento similar para prevenir el estallido en caso de sismos, golpes o accidentes.
- Las ventanas deben tener los vidrios en buen estado: completos, sin roturas, vencimientos, asegurados firmemente a los marcos que los soportan.

Las ventanas deben permitir la ventilación e iluminación de los diferentes espacios y abrir y cerrar fácilmente, de manera que su apertura no ocasione accidentes a las y los participantes o personal en su tránsito cercano (preferiblemente ventana corrediza o adecuar el basculante hacia parte superior de la ventana).

Escaleras

- Si existen escaleras en el servicio de alimentación deben tener pasamanos y estar protegidas con barandas.
- No ubicar tapetes u otros elementos de tipo deslizante, al pie de las escaleras. Tampoco deben existir objetos que obstruyan el paso en las escaleras.
- Nunca encerar escaleras de alto tráfico si no están provistas de material antideslizante.
- Los pasos y los descansos de las escaleras deberán estar dotados de material antideslizante cuando se requiera.
- Las escaleras deben ser hechas en material no combustible.
- Las rampas deben ser antideslizantes o tener recubrimiento con el mismo efecto.

Corredores

- Los pasillos y salidas se deben encontrar despejados, de manera que permitan su fácil tránsito y evacuación.
- Los pasillos de salidas de evacuación deben estar señalizados. Las señales deben ser en material foto luminiscente o acrílico y no deben tener un tamaño menor a 15 cm de alto por 20 cm de ancho.

Si durante la ejecución contractual la supervisión evidencia que sobre el inmueble recae algún tipo de afectación a la propiedad que impida la adecuada y eficaz prestación del servicio de alimentación a la población, el CONTRATISTA se compromete a realizar las adecuaciones correspondientes de tal forma que cumpla con las especificaciones requeridas para la prestación del servicio de alimentación.

5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ÁREAS Y PROCESOS DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

Durante la ejecución del contrato se deberán garantizar permanentemente condiciones óptimas de orden, higiene, limpieza y desinfección en todas las áreas del servicio de alimentación.

Firmado Electronicamente con AZ Sign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068132707d0
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 48 de 84

Las áreas requeridas para el suministro de los alimentos en el Servicio Centro de Acogida corresponden a:

- Recepción de alimentos
- Almacenamiento de alimentos
- Preparación de alimentos
- Salón comedor
- Alistamiento de personal
- Almacenamiento de agua potable
- Instalaciones sanitarias
- Higienización de elementos de aseo
- Almacenamiento de productos químicos
- Almacenamiento de combustible

5.1. ÁREA DE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

- El área destinada para la recepción de alimentos debe ser cercana o adyacente al área de almacenamiento.
- Debe tener el espacio para la verificación de calidad, inocuidad y cantidad de los alimentos a recibir.
- Se debe contar con el espacio requerido para ubicar equipos de medición, estibas y canastillas.

5.2. ÁREA DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

Las condiciones mínimas que se deben garantizar son:

- Las áreas de almacenamiento deben ser acordes 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.
- Se debe contar con zonas de trabajo para pesar, clasificar y seleccionar los alimentos, que pueden estar ubicadas en el área de almacenamiento o en espacios adyacentes a la misma, pero en ningún caso, en el área de preparación de alimentos o el área de higienización.
- El área destinada para el almacenamiento debe estar protegida de los rayos solares directos.
- Pilas o estibas con separación de 60 cm de la pared y una altura de 15 cm.

5.3. ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Esta área no debe ser accesible a las y los participantes, para lo cual debe instalarse en un lugar visible y estratégico un aviso que diga prohibido el ingreso a personal no autorizado.

Firmado Electronicamente con AZ Sign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068132707d0
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 49 de 84

Una adecuada instalación y distribución del servicio de alimentación, incidirá notoriamente en las correctas actividades de higienización y prevención de la contaminación cruzada, para lo cual se debe tener en cuenta lo siguiente:

En el espacio destinado para la preparación de alimentos se debe realizar la distribución física o espacialmente en cuatro (4) zonas básicas, debidamente señalizadas, con el propósito de evitar o disminuir el riesgo de la contaminación cruzada. A continuación, se señalan estas zonas:

- **Zona fría:** Esta zona debe estar destinada para el prealistamiento y preparación de los jugos y las ensaladas crudas; como estos alimentos no son sometidos a procesos de cocción, tienen riesgo de contaminación en cualquiera de las etapas de preparación y por tanto, es indispensable que se encuentre perfectamente definida la separación con las demás zonas.

Este espacio deberá ser de fácil higienización y libre de elementos ajenos al lugar; debe contar con la mesa o mesas de trabajo (en material higiénico sanitario) suficientes para el pelado, cortado e higienización de las frutas, verduras y hortalizas, además de espacio para la ubicación de la licuadora industrial y los recipientes de alimentos necesarios para la actividad.

Dentro de esta zona, no se deben realizar actividades como el alistamiento y porcionado de las carnes frescas, pollo y pelado de los tubérculos, ya que generalmente estos productos presentan una elevada carga microbiana que puede causar contaminación cruzada.

- **Zona caliente:** Esta zona debe estar destinada para la preparación de alimentos calientes o cocidos y la ubicación de los equipos necesarios para esta actividad, debe contar con un espacio para una mesa auxiliar de trabajo (en material higiénico sanitario) como apoyo en el alistamiento y servido de los alimentos. Se debe facilitar condiciones de ventilación y evitar en lo posible que se encuentre cerca de las zonas de preparación de jugos y ensaladas crudas o de los equipos de refrigeración y congelación.

- **Zona para prealistamiento de alimentos crudos**: Esta zona debe estar destinada para el prealistamiento de aquellos alimentos como carnes frescas, pollo, pescado, tubérculos o cualquier otro alimento que por su naturaleza requiera tratamiento térmico. Dentro de esta zona no se deben realizar actividades de alistamiento y porcionado de otros alimentos diferentes para los que se encuentra destinada, ya que puede causar contaminación cruzada.

- **Zona de higienización:** Debe contar como mínimo con un lavaplatos que permita el lavado y desinfección de los elementos propios del proceso, con espacio para la ubicación del menaje sucio, el escurrido del mismo una vez higienizado y el almacenamiento. El lavaplatos utilizado para realizar el proceso de desinfección debe ser de capacidad acorde a la cantidad de menaje a higienizar y mantenerse en condiciones de limpieza y desinfección. En caso de utilizar otra zona adicional para la higienización de ollas y recipientes grandes, esta debe permanecer en perfecto estado de limpieza y desinfección.

Por la naturaleza de las actividades que se realizan allí, debe existir una separación física o espacial bien definida de las otras zonas. En caso de no existir separación física, debe tenerse

Firmado Electronicamente con AZ Sign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068132707d0
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 50 de 84

cuidado al lavar y desinfectar los utensilios, evitando salpicar y contaminar los alimentos. Se aclara que esta zona es de uso exclusivo para la higienización de los elementos propios de la preparación de alimentos, por tanto, está prohibido su uso para procesos de limpieza y desinfección de elementos de aseo y otros ajenos a esta.

Se debe instalar lavamanos con grifo de accionamiento no manual dotado con dispensador de jabón desinfectante, toallas desechables o equipos automáticos para el secado de manos, debidamente señalizado, ubicado en las áreas de elaboración o próximos a estas para la higiene del personal manipulador de alimentos y para facilitar la supervisión de estas prácticas, con su correspondiente aviso alusivo al correcto lavado de manos.

El servicio de alimentación debe contar con suministro de agua potable durante todo el tiempo de operación del servicio, en caso de presentarse alguna falla en el suministro, el CONTRATISTA deberá tomar las medidas necesarias y temporales para garantizar el suministro directo al servicio de alimentación. Por ningún motivo se debe transportar agua en recipientes de otras zonas del servicio social hacia el servicio de alimentación por considerarse un riesgo elevado de contaminación cruzada.

El CONTRATISTA debe incluir en el plan de saneamiento, e implementar el procedimiento para el manejo, limpieza y desinfección del menaje utilizado por las y los participantes.

5.4. ÁREA DEL SALÓN COMEDOR

- Las mesas y sillas deben ser de material higiénico sanitario que faciliten la limpieza, desinfección y la comodidad de las y los participantes.
- El número de puestos a ubicar deberá ser calculado basado en el número de participantes a atender; esto con el fin de conocer el número de turnos en el servicio (máximo 3 turnos por tiempo de comida) y la cantidad de puestos requeridos. Se dispondrá el 100% de las sillas de acuerdo con la cantidad de mesas ubicadas en el área del salón comedor.
- El área destinada para el consumo de alimentos deberá ser iluminada y con ventilación natural y/o artificial suficiente.
- La puerta principal del comedor debe permanecer abierta durante la prestación del servicio, de tal manera que permita una fácil evacuación de las y los participantes en caso de emergencia, garantizando siempre las condiciones y acciones necesarias para impedir el ingreso de plagas a esta zona (puerta secundaria o malla fija o abatible de trama fina, resistente lavable y en buen estado)).
- El salón comedor debe estar fuera de la cocina y ser de fácil acceso y evacuación.

Nota: El CONTRATISTA hará uso limitado del salón comedor, cumpliendo con todos los procedimientos de bioseguridad vigentes establecidos para el manejo y prevención de enfermedades respiratorias y a quienes se les suministrará por parte de la empresa contratante todos los implementos de bioseguridad necesarios para evitar el contagio. La empresa prestadora de dichos servicios deberá establecer y capacitar a su personal con los protocolos adecuados para el manejo de enfermedades respiratorias y cumplir con la normatividad y recomendaciones del Ministerio de Salud y Protección Social, la normatividad vigente, protocolos y lineamientos

Firmado Electronicamente con AZ Sign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068132707d0
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 51 de 84

relacionados con la emergencia sanitaria y de acuerdo a lo establecido para la distribución y consumo de los alimentos.

5.5. ÁREA DE ALISTAMIENTO DEL PERSONAL

- Debe disponerse de un área o espacio para el alistamiento del personal.
- Esta área deberá estar separada de los servicios sanitarios (inodoro o cisternas), áreas de almacenamiento o preparación de alimentos.
- Debe contar con casilleros o lockers suficientes y en adecuadas condiciones de limpieza y seguridad para la disposición de las pertenencias de todo el personal manipulador de alimentos, así como contar con un espejo para la verificación de la buena presentación y uso adecuado de la dotación.

5.6. ÁREA DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE

El Servicio Centro de Acogida debe disponer para el servicio de alimentación de tanque(s) de abastecimiento de agua en material higiénico sanitario y hermético (no es permitido el tanque de asbesto, cemento); con capacidad mínima de 2.000 litros, la cual podrá ser distribuida en varios tanques de almacenamiento de acuerdo con el área con la que se disponga.

El/los tanque(s), deberán estar instalados al sistema hidráulico del área de preparación de alimentos y servicios sanitarios, el sistema hidráulico debe permitir que el agua esté en constante circulación. La higienización se hará cada seis (6) meses de acuerdo con lo establecido por el plan de saneamiento.

El acceso a lugares de almacenamiento de agua, tales como: tanques, lavaderos, fuentes y otras, deben encontrarse restringidos para las y los participantes, instalando los respectivos avisos.

5.7. ÁREA DE INSTALACIONES SANITARIAS

El Servicio Centro de Acogida debe contar con servicio sanitario en cantidad suficiente para uso público, con suministro de agua durante todo el tiempo de operación del servicio. Los servicios sanitarios deben estar en buen estado de funcionamiento (lavamanos e inodoros) y dotados de los elementos de aseo como: recipiente de recolección de basura con tapa de accionamiento de pedal, con bolsa permanente según lo estipulado en el subcomponente ambiental, dispensador con jabón líquido desinfectante (sin dilución), papel higiénico y sistema de secado de manos el cual podrán ser toallas de papel ó secador de manos eléctrico.

El baño destinado para uso de la población debe ser independiente al baño del personal del servicio de alimentos, los cuales deben cumplir con la dotación definida anteriormente.

Los baños deberán estar separados físicamente del área de preparación y almacenamiento de alimentos, ni compartir una ventana para ventilación, con el fin de evitar la contaminación cruzada; contarán con iluminación y deben disponer de ventilación natural o mecánica.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068132707d0
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 52 de 84

El CONTRATISTA debe garantizar un espacio para la higienización de manos de las y los participantes, preferiblemente cerca al salón comedor.

a- Área de higienización para elementos de aseo

El cumplimiento de este aspecto busca garantizar la seguridad, higiene y calidad de los alimentos en cualquiera de las etapas para disminuir el riesgo de contaminación alimentaria.

El servicio de alimentación debe tener un espacio exclusivo para el lavado de los elementos de aseo; ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación, aislado y que sea diferente al área de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución de los alimentos. Para los casos donde no hay espacio suficiente para un área de lavado de implementos de aseo, se debe contar con un dispositivo móvil (carro estrujador). En cuanto a los implementos a utilizar en los procesos de limpieza y desinfección se debe aplicar lo establecido en la "Guía Plan de Saneamiento" publicado en el Sistema de gestión SG, en la página web de la SDIS.

El servicio social deberá implementar la clasificación de elementos de aseo de acuerdo con la tabla de colores, la cual debe estar expuesta en un lugar visible.

A continuación, se describen los colores que se deben implementar para todos los elementos de aseo.

Los guantes deben ser del color estipulado y los demás elementos de aseo se deben identificar con cinta, de manera que permita la adecuada identificación.

- **Amarillo:** Área de preparación, área de recepción y área de almacenamiento de alimentos.
- **Verde:** Área del comedor y áreas comunes.
- **Rojo:** Baños.
- **Negro:** Área de almacenamiento temporal de residuos.

Los elementos empleados para realizar procesos de limpieza y desinfección deben higienizarse y almacenarse por separado de acuerdo con la clasificación de color, pueden ser ubicados en la misma área siempre y cuando se cumpla con las condiciones anteriormente mencionadas. Es necesario usar un perchero o elemento que haga sus veces, de manera que siempre permanezcan en su sitio y organizados. No se permitirá la ubicación de elementos de aseo en área de preparación, ni en el área de almacenamiento de alimentos.

La limpieza y desinfección general del servicio de alimentación (a excepción de menaje utilizado) se debe realizar una vez finalice el consumo de la última ración de comida proporcionada a las y los participantes en el día, excepto cuando ocurra derrame de alimentos durante el servicio.

El CONTRATISTA debe realizar los procesos de limpieza y desinfección a los elementos de aseo, inmediatamente después de su uso (escobas, traperos, haragán, recogedores, guantes, cepillos, canecas, baldes, entre otros), de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento.

c. Área para el almacenamiento de productos químicos

Firmado Electronicamente con AZ Sign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068132707d0
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 53 de 84

Se debe destinar un espacio para el almacenamiento de los productos químicos tales como: detergentes, desinfectantes, etc., en un lugar alejado del área de preparación y almacenamiento de alimentos para evitar el riesgo de contaminación química.

El CONTRATISTA debe contar con todas las fichas técnicas de los productos químicos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección.

El lugar debe estar debidamente identificado, organizado y señalizado; manteniéndose siempre bajo llave. Puede también ser ubicado en el cuarto de alistamiento del personal, siempre que se mantenga protegido.

Los detergentes, desinfectantes y otras sustancias químicas que por necesidad de su uso se encuentren dentro del servicio social deben etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo.

Se debe adoptar lo establecido en el Decreto 1545 de 1998 “Por el cual se reglamentan parcialmente los regímenes sanitarios, del control de calidad y de vigilancia de los productos de aseo, higiene y limpieza de uso doméstico y se dictan otras disposiciones” y aquellas normas concordantes, vigentes, complementarias y modificatorias.

d. Área de almacenamiento de combustibles

El servicio de alimentación debe contar con suministro de gas natural. En aquellas situaciones eventuales o de fuerza mayor donde se suspenda el suministro de gas natural por razones técnicas o de seguridad, o que no exista red de gas natural licuado de petróleo, se permitirá el **uso temporal** de gas GLP (gas propano), el cual debe cumplir con las siguientes características:

- El tipo de cilindro tendrá una capacidad de cien (100) libras, el cual es denominado según la resolución 40246/2016 como cilindro temporal.
- Los cilindros deben ser instalados en un lugar ventilado y deben protegerse de personas o agentes extraños que puedan causar indebida manipulación, es vital proteger los tanques del acceso de las y los participantes.
- La instalación debe contar con una válvula reguladora acorde a la capacidad del/los tanque/s.
- La manguera debe ser blindada en acero ó alma de acero flexible de alta presión, debe ser cerca de 200 PSI. Queda totalmente prohibido usar otro tipo de manguera plástica, como es la manguera de color azul o similar.
- Puede usarse igualmente tubería rígida de cobre para instalaciones de gas.
- Las instalaciones de las tuberías de gas se deben hacer a la vista.
- Cerca de la instalación de gas propano, se debe contar con un extintor de polvo químico de 20 libras como mínimo.

e. Buenas prácticas de manufactura de alimentos/suministro alimentario

La triada compuesta por profesional nutricionista dietista, técnico(a) en alimentos y personal manipulador de alimentos del contratista, debe trabajar como un equipo con responsabilidades

Firmado Electronicamente con AZ Sign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068132707d0
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 54 de 84

compartidas, con el fin de garantizar en todo momento la correcta operación del servicio de alimentación, entendiéndose que, los 3 perfiles deben estar capacitados y disponibles para realizar el diligenciamiento de formatos, el cálculo y prealistamiento de cada uno de los ingredientes estipulados en el análisis nutricional según cobertura definida para cada tiempo de comida, atender tanto la recepción de pedidos de alimentos, como las visitas y solicitudes realizadas por la supervisión y entes de control, así como estar en la capacidad de garantizar las buenas prácticas de manipulación de alimentos y de los aspectos señalados en el plan de saneamiento, por lo cual es responsabilidad del CONTRATISTA brindar respuesta adecuada, completa, oportuna y en todo momento, a los aspectos antes mencionados.

El CONTRATISTA deberá diligenciar e implementar los documentos necesarios para la operación del servicio de alimentación en los procesos de compra, transporte, recepción, almacenamiento, preparación, servido y distribución de alimentos, y los demás relacionados con la implementación del Plan de Saneamiento del servicio.

Para la implementación de estos procesos se debe aplicar lo establecido en el Procedimiento planificación alimentaria y su implementación en los servicios sociales (PCD-PSS-017), y Procedimiento Abastecimiento de alimentos (PCD-PSS-038), así como los documentos generales del Plan de Saneamiento de la SDIS y sus respectivos instructivos y formatos asociados, los cuales se encuentran publicados en el Sistema de gestión SG en la página Web de la Secretaría Distrital de Integración Social.

Es importante tener en cuenta que los alimentos suministrados por el CONTRATISTA deben ser consumidos en el área del salón comedor ubicado dentro del Servicio Centro de Acogida, garantizando la calidad e inocuidad de las preparaciones.
Para los casos que se realice el suministro de alimentos en las habitaciones (con la respectiva justificación), el CONTRATISTA debe incluir dentro de su plan de saneamiento los procedimientos de limpieza y desinfección a ejecutar antes y después del consumo de los alimentos en la habitación.

Dada la importancia de realizar seguimiento a la calidad de los alimentos, se hace necesario la toma de muestras de todos los alimentos preparados de manera diaria al inicio de la operación del servicio de alimentación y teniendo en cuenta los aspectos relacionados en el presente anexo técnico.

El CONTRATISTA debe socializar máximo los primeros quince (15) días de ejecución de la prestación del servicio social, los procedimientos: Procedimiento planificación alimentaria y su implementación en los servicios sociales (PCD-PSS-017), y Procedimiento Abastecimiento de alimentos (PCD-PSS-038), así como sus lineamientos, manuales, instructivos, protocolos y formatos asociados, los cuales se encuentran publicado en el Sistema de gestión SG en la página web de la SDIS, a la totalidad del personal manipulador de alimentos. En caso de presentar dudas o dificultades con la implementación, el/la profesional Nutricionista Dietista del CONTRATISTA deberá solicitar la línea técnica con el/la profesional Nutricionista Dietista del Equipo de Apoyo a la Supervisión de servicios tercerizados o Referente Técnico de la Subdirección para la Adultez.
Los procesos que hacen parte de la operación del servicio de alimentación corresponden a:

Firmado Electronicamente con AZ Sign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068132707d0
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 55 de 84

a. Compra directa de alimentos.
b. Transporte de alimentos.
c. Recepción de alimentos.
d. Almacenamiento de alimentos
e. Preparación de alimentos.
f. Servido y distribución de alimentos.
g. Otras condiciones del servicio de alimentación.

I. Compra directa de Alimentos

En el proceso de compra directa de alimentos el CONTRATISTA debe tener en cuenta lo contemplado en el Instructivo Compra directa de alimentos para operadores (INS-PSS-018) disponible en el Sistema de Gestión de la SDIS.

- El plan de compras debe elaborarse e implementarse de acuerdo con lo establecido en el Procedimiento Abastecimiento de alimentos (PCD-PSS-038), sus instructivos y formatos asociados disponibles en el Sistema de Gestión de la SDIS.
- Disponibilidad de las facturas o remisiones de la adquisición de los productos y alimentos necesarios para dar respuesta a la implementación de la minuta y que estén acordes con la proyección de compras de los Formatos Plan de compras semanal asociados (FOR-PSS-175) y Plan de compras consolidado mensual asociados (FOR-PSS-226) o el que haga sus veces en caso de actualización del procedimiento en el sistema de gestión institucional.
- Los alimentos que sean adquiridos para la implementación de la minuta establecida deberán ser de primera calidad, acorde a lo establecido en el Instructivo Recepción de alimentos (INS-PSS-012) o el que haga sus veces en caso de actualización del procedimiento en el sistema de gestión institucional.
- En la adquisición de productos, se deben incluir alimentos fortificados, por norma nacional, como son la sal (yodo y flúor) Decreto 547 de 1996 y la harina de trigo (hierro, ácido fólico, niacina, vitamina B1 y B2) Decreto 1944 de 1996, y libres de bromuro de potasio.
- Los productos de panadería, galletería y bizcochería no deberán contener bromato de potasio en su proceso de fabricación, ni solo, ni en mezclas como aditivo alimentario, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 1528 de 2002, expedida por el Ministerio del Trabajo y Seguridad Social.
- Los derivados lácteos deben cumplir con las especificaciones descritas en la Resolución 2310 de 1986 “Por la cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los Derivados Lácteos” y aquellas que normas vigentes concordantes, complementarias y modificatorias. Por ningún motivo se permite la entrega de bebida láctea en reemplazo de kumis o yogurt, ni la entrega de queso análogo o de imitación en reemplazo de queso campesino, doble crema o mozzarella.
- No se permite la adquisición de leche en polvo en bultos, por el alto riesgo epidemiológico que existe en su manipulación.
- La papa para la preparación de los menús establecidos en las minutas deberá adquirirse lavada o cepillada.

Firmado Electronicamente con AZ Sign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068132707d0
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 56 de 84

- El CONTRATISTA debe adquirir fruta entera para la elaboración de los jugos y sorbetes. Por ningún motivo se permite el uso de pulpas industrializadas.
- Los pescados en filete que se adquieran no deben ser apanados, ni con aglomerantes. No se permite la entrega de filete de basa.
- Contar con los conceptos sanitarios favorables de los proveedores (directos y distribuidores), de pollo, pescado, carne y derivados, leche y derivados, productos a base de huevo. Los conceptos sanitarios no deben tener fecha de expedición superior a un (1) año. Se permitirán conceptos favorables con observaciones en el caso de plantas de alimentos visitadas por el INVIMA.
- Contar con las fichas técnicas de todos los alimentos requeridos para garantizar la implementación de la minuta de alimentos establecida, preferiblemente de forma virtual para evitar el uso de papel, y organizadas en carpetas por operación de alimentos (lácteos, panadería, Fruver, víveres y abarrotes, carne de res, carne de cerdo, pollo, filetes de pescado, tamales y huevos).
- Para el caso de los proveedores de pollo, carne y derivados, deberán contar con la autorización sanitaria de la planta o expendio y de los vehículos trasportadores.
- Todos los productos envasados y empacados que apliquen deben cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes, complementarias, que las sustituyan o modifiquen o de acuerdo a las normas específicas para cada producto. Para el caso de los huevos, estos deberán adquirirse en condición limpia y cascara integra, con mínimo la siguiente información en la cubeta: nombre y tipo del producto, nombre de la empresa o avícola, lote y fecha de vencimiento.
- El plan de compras debe elaborarse e implementarse de acuerdo con lo establecido en el procedimiento Abastecimiento de Alimentos y sus documentos asociados.
- Se deberán adquirir los alimentos de todos los grupos (Fruver, lácteos, panadería, pastelería, galletería, víveres y abarrotes, tamales, huevos, carnes de res, carne de cerdo, pollo y filetes de pescado) para las preparaciones de mínimo tres (3) días de operación.
- Los alimentos deberán estar disponibles en almacenamiento del servicio de alimentación con por lo menos 24 horas de antelación a su preparación. Por ningún motivo se deben programar pedidos para que lleguen al servicio el mismo día de consumo.
- El plan de compras debe ser acorde con la minuta de alimentos (ciclo de menús, análisis nutricionales y minuta patrón) aprobada por la SDIS.

Nota: Para la estimación de los valores correspondientes al componente de alimentación, se realizó la indexación de los insumos con base en los lineamientos y precios de referencia establecidos en los siguientes memorandos: I2025003260 del 31 de enero de 2025; I2025010162 del 31 de marzo de 2025; I2025010412 del 2 de abril de 2025; I2025010497 del 2 de abril de 2025; I2025010812 del 4 de abril de 2025; I2025012665 del 22 de abril de 2025; I2025013355 del 28 de abril de 2025; e I2025014326 del 5 de junio de 2025, garantizando coherencia con los lineamientos institucionales vigentes.

Para la proyección presupuestal correspondiente a la vigencia 2027, se aplicó un incremento del tres por ciento (3%), conforme al Supuesto Macroeconómico vigente.

II. Transporte de alimentos

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068132707d0
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 57 de 84

Para el transporte de alimentos se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, Resoluciones 240 y 242 de 2013, Resolución 2505 de 2004 y aquellas normas vigentes concordantes, complementarias que la sustituyan o modifiquen.

- El servicio debe contar con las actas de inspección, vigilancia y control con enfoque de riesgo de los vehículos que transportan los alimentos, con concepto sanitario favorable, con fecha de expedición menor a un año; los vehículos que transportan pollo, carne y/o derivados deben contar con autorización sanitaria emitida por la entidad correspondiente.
- En los casos donde el acta de inspección, vigilancia y control refiera vigencia, esta será el período aplicado.
- Los vehículos que transportan pollo, carne y/o derivados también deben contar con autorización sanitaria emitida por la entidad correspondiente.
- Los alimentos que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados, deben ser transportados, bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo, durante el transporte del alimento.
- El CONTRATISTA deberá diligenciar el Formato Verificación transporte de alimentos (FOR-PSS-232) o el que haga sus veces en caso de actualización, con cada entrega de pedido, asegurando que en el mismo aparezca el ingreso de todas las operaciones de alimentos requeridas para la implementación de la minuta (lácteos, panadería, Fruver, víveres y abarrotes, carne de res, carne de cerdo, pollo, filetes de pescado, tamales y huevos).
- MANEJO DE ENFERMEDADES RESPIRATORIAS: El personal que realice las actividades de manipulación y preparación de alimentos, deberá cumplir con todos los procedimientos de bioseguridad vigentes establecidos para el manejo y prevención de enfermedades respiratorias y a quienes se les suministrará por parte de la empresa contratante todos los implementos de bioseguridad necesarios para evitar el contagio. La empresa prestadora de dichos servicios deberá establecer y capacitar a su personal con los protocolos adecuados para el manejo de enfermedades respiratorias y cumplir con la normatividad y recomendaciones del Ministerio de Salud y Protección Social.

III. Recepción de alimentos

El CONTRATISTA debe implementar lo establecido en el Instructivo Recepción de alimentos (INS-PSS-012), así como sus documentos y formatos asociados disponibles en el Sistema de Gestión de la SDIS, o el que haga sus veces en caso de actualización del procedimiento en el sistema de gestión institucional.

- La recepción de alimentos contempla las características y referencias que se deben tener en cuenta para la preparación y suministro de alimentos, además de mantener el control sobre el inventario de los productos.
- En ningún caso se puede permitir que los alimentos tengan contacto directo con el suelo, por lo tanto, se deben usar estibas plásticas o canastillas como base.

Firmado Electronicamente con AZ Sign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068132707d0
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 58 de 84

- El CONTRATISTA debe disponer de los elementos necesarios que permitan ejercer un estricto control sobre los alimentos adquiridos.

IV. Formatos para la recepción de alimentos

Los formatos aplicados en la recepción de alimentos son el Formato Recepción de alimentos (FOR-PSS-230) y el Formato control entrada y salida de alimentos asociados (FOR-PSS-236), publicados en el SG de la página web de la SDIS o el que haga sus veces en caso de actualización. Estos formatos se deben diligenciar completamente para controlar la cantidad y calidad de los alimentos recibidos. Podrán llevarse en medio magnético y deben estar a disposición del Equipo de Apoyo a la Supervisión de la SDIS cuando sean requeridos.

V. Horarios para recepción de alimentos

El CONTRATISTA debe establecer junto con los proveedores los días y horarios de recibo de alimentos, el cual debe quedar registrado en el formato de cronograma mensual de entrega de pedidos que establezca el Equipo de Apoyo a la Supervisión de servicios tercerizados de la Subdirección para la Adultez, para poder realizar su correspondiente verificación. Los horarios de recepción deben acordarse de tal manera que esta actividad nunca interfiera con el horario de entrega de los apoyos alimentario a las y los participantes, y contando con el tiempo y recursos suficientes para la inspección, verificación de la calidad y cantidad de los alimentos. Esta verificación es de carácter obligatorio y busca evitar errores que lleven a recibir alimentos no conformes. El cronograma mensual de entrega de pedidos deberá enviarse vía correo electrónico el último día hábil del mes anterior al perfil de Nutrición del Equipo de Apoyo a la Supervisión.

VI. Personal para la recepción de alimentos

El CONTRATISTA es el responsable del cumplimiento de los requisitos de calidad, cantidad, oportunidad y logística para el recibo de los alimentos empleados en la prestación del servicio. La recepción estará en cabeza del coordinador del servicio social, el profesional en nutrición con el apoyo del personal manipulador de alimentos; en ningún caso la recepción de alimentos será realizada por personal diferente al mencionado.

Los manipuladores de alimentos, en un tiempo no mayor a cinco (5) días hábiles después de firmada el acta de inicio, deben contar con el entrenamiento en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo de cada grupo de alimentos que se describen en la tabla: «Criterios mínimos de aceptación y rechazo de alimentos» la cual se encuentra en el Instructivo Recepción de alimentos (INS-PSS-012) publicado en la SG de la página web de la SDIS, y 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».

La capacitación en el tema de recepción de alimentos al personal manipulador de alimentos debe realizarse al inicio de la ejecución del contrato y con cada nuevo ingreso de personal, realizando los fortalecimientos técnicos necesarios cuando se identifiquen falencias en la implementación.

Firmado Electronicamente con AZ Sign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068132707d0
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 59 de 84

El CONTRATISTA debe presentar los soportes de capacitación según la forma, medio y frecuencia establecida por el Equipo de Supervisión.

Si en las visitas por parte de la Supervisión, se evidencia que el personal manipulador de alimentos debe reforzar el conocimiento en los criterios de aceptación y rechazo de los alimentos, esta capacitación se debe realizar nuevamente en el tiempo requerido por la Supervisión.

Todo el personal encargado de la recepción de alimentos debe conocer previo a la recepción de pedidos, los productos, las cantidades y presentaciones programadas por parte del perfil de nutrición y dietética del contratista, y que serán entregadas por el proveedor, las cuales deben ser verificadas frente al registro documental entregado por el proveedor durante la recepción de alimentos (remisión o factura), así como las especificaciones organolépticas de cada uno de los productos a recibir (fichas técnicas de los alimentos y productos contratados), de igual forma, el personal debe contar con la dotación apropiada, especificada en el ítem dotación personal manipulador de alimentos y cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura – BPM, establecidas en la normatividad vigente y en el presente anexo técnico.
El CONTRATISTA debe realizar los procesos de limpieza y desinfección a los alimentos y empaques de estos, inmediatamente llegan al servicio social y antes de su almacenamiento, de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento.

d. Almacenamiento de alimentos

- El CONTRATISTA debe implementar lo establecido en el Instructivo Almacenamiento de alimentos (INS-PSS-013), documentos y formatos asociados, o el que haga sus veces en caso de actualización.
- Los alimentos que requieren cadena de frío deben ser almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración no mayor de 4º C +/- 2º C o congelación (-18º C o menor) dependiendo del tiempo de conservación deseado.
- Para la rotación de los productos se debe tener en cuenta el sistema PEPS (primeros en entrar primeros en salir), es importante verificar continuamente la fecha de vencimiento de los alimentos para prevenir su caducidad.
- Los alimentos que se encuentran almacenados en el servicio de alimentación deben contar con un rotulo que indique en forma legible: nombre del producto, fecha de ingreso, fecha de vencimiento (si aplica) o fecha prevista para uso, número de lote (si aplica) y contenido neto (para alimentos en refrigeración o congelación). Este rótulo debe ser ubicado en forma visible y el material puede ser: cinta de enmascarar, papel adhesivo, marcador permanente. En todo caso el CONTRATISTA debe garantizar que los alimentos se encuentren debidamente rotulados.
- Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como leguminosas y otros que presenten largos períodos de vida útil, deben almacenarse a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar y sin presencia de humedad. Se deben ubicar en estanterías de manera organizada.
- Los huevos deben ser almacenados a temperatura ambiente (no superior a 25 °C), en un recipiente plástico higienizado, el cual deberá estar rotulado con el nombre y tipo del producto, nombre de la empresa o avícola, lote y fecha de vencimiento tomada del empaque original (el cual se debe cortar y guardar).

Firmado Electronicamente con AZ Sign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068132707d0
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 60 de 84

- 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 abarrotes y lácteos tipo UHT.
- Debe realizarse limpieza y desinfección periódica a las canastillas y estantería, situación que debe quedar reflejada en el respectivo formato del programa de limpieza y desinfección del plan de saneamiento.
- En el almacenamiento de alimentos en refrigeradores y congeladores, se debe evitar la contaminación cruzada, para esto es necesario que los alimentos sean seleccionados, alistados y empacados en recipientes herméticos o bolsas de polietileno transparentes cerradas de acuerdo con el peso de los productos, las cuales tendrán un solo uso, es decir, no podrán ser reutilizables para almacenamiento de alimentos. Estas deben ser identificadas y rotuladas antes de someter a refrigeración o congelación.
- Las carnes frescas deberán estar separadas en bolsas por especie, sin goteos o fugas.
- Los espacios destinados para el almacenamiento tanto en refrigeración como congelación de carnes no deben ser utilizados para frutas, verduras y hortalizas.
- Los alimentos perecederos, tales como, leche y sus derivados, carne y derivados, pollo, pescado, deben almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados o listos para el consumo.
- No se debe saturar el refrigerador o el congelador. Si no hay espacio entre los diferentes alimentos, el aire no puede circular y la distribución de la temperatura se verá afectada y por ende la vida útil de los alimentos almacenados.
- El almacenamiento de alimentos preparados como ensaladas y jugos del mismo día, debe realizarse en recipientes cerrados o herméticos, que garanticen el aislamiento de los productos, 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.
- Diligenciar diariamente el Formato control entradas y salidas asociados (FOR-PSS-236), de acuerdo con las existencias reales de los alimentos que allí se encuentren.
- Se debe realizar un monitoreo a los equipos de refrigeración y congelación, tres veces al día, para identificar las posibles fluctuaciones que puedan comprometer la inocuidad de los alimentos.

e. Prealistamiento de alimentos

- Para este proceso son necesarios los siguientes pasos: selección, clasificación, higienización, pelado, corte y/o picado y pesado de los alimentos.

Firmado Electronicamente con AZ Sign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068132707d0
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 61 de 84

- Cuando se realice el prealistamiento 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, los alimentos deben lavarse bajo el chorro de agua para eliminar la suciedad. La desinfección debe hacerse por inmersión en las cantidades y tiempos estipulados, de acuerdo con el desinfectante usado.
- Con el fin de evitar la contaminación cruzada en el proceso de prealistamiento y preparación de alimentos, el CONTRATISTA deberá emplear tablas de picar de colores, de la siguiente manera:

- **Roja:** Carnes rojas crudas
- **Café** Carnes rojas cocidas
- **Amarilla:** Pollo y pescado
- **Azul:** Tubérculos, raíces y plátanos
- **Verde:** Frutas, verduras y hortalizas
- **Blanca:** Panadería, lácteos y otros productos listos para el consumo

Los servicios sociales deben 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. Además, se deberán higienizar las tablas de picar en cada cambio de alimento.

La limpieza y desinfección de alimentos como enlatados y bolsas de leche, debe realizarse previo a su uso.

Nota 1: Las dimensiones de las tablas de picado deben ser acordes al tamaño de los alimentos a preparar.

f. Preparación de los alimentos

- El CONTRATISTA debe implementar lo establecido en el Instructivo Preparación de alimentos (INS-PSS-014) y sus formatos asociados, o el que haga sus veces en caso de actualización del procedimiento en el sistema de gestión institucional.
- En la preparación de los menús, los primeros alimentos a preparar son aquellos que involucran procesos térmicos como sopas, arroz, granos, tubérculos, pastas, etc., y los últimos a preparar serán los que no requieren ningún tipo de tratamiento térmico como jugos, ensaladas crudas y algunas salsas, con el fin de prevenir contaminación microbiana, que se puede presentar por sobremanipulación o cuando estos alimentos se preparan con mucho tiempo de antelación al momento del servido.
- Los alimentos se deben preparar en el mismo momento que van a ser suministrados a las y los participantes.
- El tiempo de cocción de las sopas depende del tipo de sopa, la cantidad a preparar y se debe controlar el tiempo de cocción para evitar perdida de características organolépticas y calidad del aporte nutricional y concentración de sal.

Firmado Electronicamente con AZ Sign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068132707d0
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 62 de 84

- La operación de descongelado de los alimentos como carnes, pescados y pollos, es importante realizarla secuencialmente manteniendo siempre la cadena de frío, es decir, el producto debe ser trasladado de congelación a refrigeración, el tiempo requerido dependerá de la cantidad y tipo de alimento. En ninguna circunstancia los alimentos congelados deben ser sometidos directamente a procesos que contemplen altas temperaturas (cocción), puesto que este procedimiento conlleva a que el alimento se cocine superficialmente, manteniendo el interior crudo, y generando riesgo de contaminación biológica y una cocción excesiva; de igual manera, la carne, el pescado y el pollo congelados no se deben sumergir en agua, ni dejarlos expuestos a temperatura ambiente desde el día anterior, debido que estas condiciones aumentan las posibilidades de crecimiento microbiano.
- El color, sabor, aroma y textura deben ser característicos en cada uno de los productos a ofrecer. Las carnes y derivados deben ser de textura y consistencia blanda y su preparación debe permitir un consumo fácil y oportuno en los diferentes procesos como son masticación y deglución. Se recomienda ofrecerlos preferiblemente en salsas espesas.
- La leche en polvo debe reconstituirse de acuerdo, a las especificaciones establecidas en el empaque.
- Las hortalizas y verduras en sus diferentes presentaciones y preparaciones deben ser frescas, crujientes, sin variación en la vaina, color y aroma característico para su consumo.
- Los alimentos preparados para el consumo del día se deben mantener en recipientes separados y tapados.

f. Preparación de alimentos con proceso térmico

- La temperatura de cocción debe ser superior a 65 ºC.
- Es importante tener en cuenta que, al realizar una cocción, se asegure que el alimento presente una temperatura interna mayor a 65 ºC, 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.

g. 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 ºC, con el propósito de disminuir el riesgo de contaminación microbiana del alimento.
- Cuando en el servicio social se disponga de una línea de distribución para alimentos calientes, esta debe estar en condiciones que aseguren la conservación de su temperatura (mayor a 60 °C).
- Los alimentos que no requieran proceso térmico en caliente como jugos de frutas y las ensaladas frías, deben mantenerse a una temperatura de refrigeración no mayor de 4 °C +/- 2 °C. Para ensaladas frías, de acuerdo con las características de cada ingrediente, el CONTRATISTA en el prealistamiento de ingredientes podrá almacenar los insumos en refrigeración el día anterior y trabajar su procesamiento por lotes garantizando su

Firmado Electronicamente con AZ Sign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068132707d0
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 63 de 84

almacenamiento en refrigeración para cumplir las temperaturas de seguridad en el servido. (Usar camas de hielo, pilas de refrigeración si se requiere para garantizar la temperatura).

- Para la preparación de los jugos de frutas, se recomienda congelar las pulpas o frutas pre listas, refrigerar el agua o la leche antes de la preparación, con el fin de obtener las temperaturas de refrigeración.
- No deben adicionarse bolsas de leche congeladas en el jugo preparado.
- Debido al volumen y peso promedio total de la ensalada fría se recomienda que una vez preparada se refrigere en recipientes protegidos con tapa y se vaya sacando de la nevera conforme a la demanda del servicio.

h. Servido y distribución de alimentos.

- El CONTRATISTA debe implementar lo establecido en el Instructivo servido y distribución de alimentos (INS-PSS-015), documentos y formatos asociados o el que haga sus veces en caso de actualización del procedimiento en el sistema de gestión institucional.
- Estas operaciones deben realizarse en forma secuencial de modo que se evite la proliferación de microorganismos y/o contaminación de los alimentos.
- Se deben garantizar las temperaturas de seguridad (no mayor a 4 ºC +/- 2 ºC 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.
- Las verduras que deben servirse calientes se mantendrán en una temperatura mayor a 60 °C.
- 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 ayuden a enmascarar las preparaciones frescas.
- Se debe garantizar al/la participante el total de los componentes del menú en el momento de la entrega de los alimentos de acuerdo al ciclo de menús aprobado.
- Se debe asegurar una presentación adecuada y agradable de cada una de las preparaciones.
- Se deben servir los alimentos en menaje y bandejas en buen estado, higienizado y seco.
- Los alimentos suministrados a participantes deberán entregarse en bandeja.
- El cubierto entregado será cuchara de mesa en todos los tiempos de comida que lo requieran.
- Toda bandeja llevará una servilleta para las y los participantes del servicio de alimentación.
- Durante el servido no se deben manipular los alimentos directamente con las manos, para lo cual deben utilizar utensilios como pinzas, cucharas, trinches o tenedores, entre otros.
- En ningún caso podrán utilizarse guantes desechables para el servido y distribución de los alimentos.
- La distribución de alimentos la realizará exclusivamente el personal destinado para tal efecto y con los instrumentos y elementos destinados para este fin.
- El CONTRATISTA a través de su profesional Nutricionista Dietista en acompañamiento con el personal manipulador de alimentos, deberán realizar la estandarización de utensilios para el servido de los alimentos, con el fin de dar cumplimiento con los pesos servidos establecidos

Firmado Electronicamente con AZ Sign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068132707d0
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 64 de 84

en la minuta patrón y optimizar los tiempos de servido. Para lograr exactitud en la medición de las porciones, es necesario usar utensilios aforados, estos pueden ser pocillos, vasos, cucharas y cucharones.

- El/la profesional Nutricionista Dietista y técnico/a de alimentos del CONTRATISTA deberán implementar las acciones requeridas en los procedimientos de la SDIS para garantizar el cumplimiento de las porciones servidas por parte del personal manipulador de alimentos, y tomar las medidas correctivas en todo momento cuando se identifiquen falencias en la implementación del procedimiento.
- Para la variación del gramaje en los alimentos servidos se aceptará el 100% del peso establecido en la minuta patrón aprobada y hasta el 10% de peso por encima de este valor. Esta regla aplicará para todos los componentes establecidos y aprobados por la SDIS para cada uno de los tiempos de comida establecidos en la minuta aprobada.
- El control del gramaje de las sopas se realizará por peso (gramos) al ser una preparación de mezcla entre líquidos y sólidos, el peso servido de cada plato debe ser homogéneo según los ingredientes establecidos en la minuta patrón. El color, sabor, aroma y consistencia deben ser característicos en cada una de las preparaciones listas para servir.
- Tomar los vasos por las bases, las tazas por las asas, los platos por los bordes y los cubiertos por el mango.
- La distribución de alimentos la realizará exclusivamente el personal destinado para tal efecto, sin embargo, cuando sea requerido la distribución o asistencia de la alimentación por personal diferente este debe cumplir los mismos requisitos para el manipulador de alimentos establecido en la resolución 2674 de 2013, en cuanto a estado de salud, educación y capacitación, prácticas higiénicas y medidas de protección.
- El suministro de alimentos, las condiciones de presentación y la forma de servirlos, al igual que los espacios y el menaje deben cumplir con los procedimientos establecidos por la SDIS, los cuales deben ser consultados en la página
- Se debe disponer del equipo, mobiliario (mesas y sillas) y menaje, adecuado y suficiente que garantice un servicio de alimentación y suministro de calidad.
- El CONTRATISTA debe garantizar que el área del salón comedor antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida, se encuentre en condiciones adecuadas de limpieza y desinfección para el consumo de alimentos, de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento aprobado por la SDIS.
- El CONTRATISTA debe brindar condiciones agradables y de calidez, durante el consumo de los alimentos por parte de las y los participantes.
- Las y los participantes deben realizar el proceso de lavado de manos con jabón antibacterial para poder recibir la bandeja con los alimentos, esta acción debe ser verificada por el CONTRATISTA. El secado de manos debe realizarse con toallas de único uso.

Nota 1: En caso de que las instalaciones del servicio de alimentación sean compartidas con otro convenio o contrato, la operación no puede verse afectada; el CONTRATISTA debe garantizar el suministro de alimentación en oportunidad, calidad y cantidad, así mismo los equipos, utensilios y personal no podrán ser compartidos entre convenios o contratos de acuerdo a lo descrito en el anexo.

h. Otras condiciones del servicio de alimentación

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068132707d0
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 65 de 84

- **Toma diaria de muestras de alimentos**

Dada la importancia de realizar seguimiento a la calidad de los alimentos, se hace necesaria la toma de muestras de los alimentos y preparaciones suministradas en el servicio social, de manera diaria y antes de iniciar el servido y distribución de cada uno de los tiempos de comida. La toma de muestra se llevará a cabo sobre los alimentos y preparaciones que:

- Han sido procesados y preparados por parte del personal manipulador de alimentos y requieren conservar temperatura en frío o caliente para evitar la proliferación de microorganismos que conlleven a un riesgo microbiológico. Ej: todas las preparaciones frías y calientes realizadas por el personal manipulador de alimentos en el servicio de alimentación.
- Han sido procesados por parte del personal manipulador de alimentos y no requieren conservar temperatura en frío o caliente debido a que se pelan y cortan previo al servido y distribución de alimentos. Ej: Fruta que se entrega picada como papaya, melón, mango, etc.
- Productos listos para el consumo que deben ser procesados por parte del personal manipulador de alimentos y requieren temperatura para su conservación. Ej: quesos, kumis o yogurt,
- Productos listos para el consumo que requieren temperatura para su conservación. Ej: tamales, kumis o yogurt,

No se debe realizar toma de la muestra de alimentos de productos de panadería que no requieren refrigeración, ni de las frutas que se entregan enteras para su consumo por parte de los y las participantes como granadilla, banano, mandarina, etc.

6. ASPECTOS A TENER EN CUENTA

- Antes de realizar la toma de muestras el personal manipulador de alimentos debe higienizarse las manos de acuerdo con los pasos mínimos establecidos en el presente anexo.
- Para la toma de muestras se deben utilizar bolsas de polietileno de cierre hermético tipo sello pack, ziploc o sello click, de baja densidad, de material no tóxico, inerte, impermeable al agua y grasas, color transparente, forma lisa, que protejan completamente la integridad del alimento, eviten cualquier tipo de contaminación y que no influyan en la composición del producto, con capacidad suficiente para almacenar la cantidad de muestra. Estas bolsas no podrán ser reutilizadas. La toma de la muestra debe realizarse con utensilios diferentes para cada componente del tiempo de comida con el fin de evitar la contaminación cruzada. Nunca deben tomarse las muestras directamente con la mano.
- Las muestras deben almacenarse en refrigeración, tomándose momentos antes de iniciar el servido y distribución de los alimentos.
- La toma de muestras de alimentos preparados se deberá realizar directamente en el recipiente en el cual fue preparado el alimento, garantizando que esta muestra sea lo más homogénea posible y una muestra fiel a lo que está recibiendo cada participante en ese tiempo de comida. En el caso de preparaciones con consistencia como sorbetes, sopas,

Firmado Electronicamente con AZ Sign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068132707d0
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 66 de 84

coladas la supervisión verificará las mismas por medio de las muestras presentadas por el contratista.

- El CONTRATISTA deberá asegurar que la muestra de la preparación cuente con todos los ingredientes que indica el análisis nutricional para su verificación por parte de la supervisión.
- El gramaje de las muestras será de 70 g o 70 cc por lo cual deberá contarse la muestra en el alistamiento de la preparación. Si se trata de huevos cocidos se deberá tomar la muestra de un único huevo. Es importante cumplir el volumen de las muestras líquidas con el fin de evitar que por almacenar un volumen mayor se genere el derramamiento de la muestra, y la consecuente contaminación del recipiente y de las demás muestras. Si la preparación lleva varios ingredientes, la muestra debe garantizar el contar con todos ellos para su verificación por parte de la supervisión.
- Para el caso de alimentos que requieren cocción es necesario disminuir la temperatura dejando la bolsa entreabierta sobre una bandeja higienizada de modo que el alimento alcance la temperatura ambiente, controlando que no supere los quince (15) minutos. El guardar las muestras calientes genera condensación que hace que se pierda la nomenclatura de la muestra cuando se escribe directamente sobre la bolsa ziploc.
- Realizar sellado hermético y llevar inmediatamente al almacenamiento en refrigeración a temperatura no mayor de 4 ºC + / - 2 ºC.
- La muestra debe rotularse con letra clara de manera que se pueda diferenciar fácilmente, puede usarse cinta de enmascarar o marcador permanente punta fina.
- La rotulación deberá indicar como mínimo el nombre del alimento o preparación como está definido en el ciclo de menús aprobado, el número de menú, el nombre del tiempo de comida, la fecha de la toma de muestra y la fecha de desecho de la muestra.
- Se deberá disponer de uno o varios recipientes plásticos con tapa para el almacenamiento y conservación adecuada de las muestras tomadas, el cual debe ser rotulado con el nombre “muestras de alimentos” y ubicado en la zona de refrigeración, aislado(s) físicamente de los demás alimentos. Este(os) recipiente(s) estará(n) destinado(s) únicamente para tal fin, y deberá(n) mantenerse seco(s) e higienizado(s). Las muestras serán conservadas durante setenta y dos (72) horas, tiempo que será verificado en campo por parte del perfil de nutrición del equipo de supervisión.
- Los alimentos de las muestras que se van a desechar deben colocarse en la caneca de residuos orgánicos junto con su bolsa.

Nota: en caso de que se presente un brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria, la responsabilidad de llevar a cabo la toma de las muestras será del contratista.

6.1. Manipulador de alimentos

Dotación del personal manipulador de alimentos

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

Firmado Electronicamente con AZ Sign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068132707d0
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 67 de 84

de protección de manera completa, usarla correctamente, mantenerla en buen estado y en adecuadas condiciones de limpieza.

La dotación mínima de acuerdo con la Resolución 2674 de 2013 corresponde a:

- ✓ Uniforme de color claro (excepto escala de grises) con cierre y/o broches, sin botones ni bolsillos.
- ✓ Zapato cerrado, sin cordones, de material resistente, antideslizante, impermeable y de tacón bajo. No se permitirán zapatos que presenten orificios.
- ✓ Cofia y/o malla.
- ✓ Tapabocas de tamaño suficiente para poder cubrir boca y nariz, de material desechable de único uso (adicional mantener cubierta barba, bigote y patillas).
- ✓ Guantes en material impermeable no contaminante (para quien realice el lavado de utensilios y menaje, identificados por código de color de acuerdo con el plan de saneamiento),
- ✓ Peto de material impermeable liviano y color claro (para quien realice el lavado de utensilios y menaje, y para quien realiza la evacuación de residuos).

El CONTRATISTA será responsable de la entrega en número suficiente de la dotación de los manipuladores de alimentos y del técnico(a) en alimentos para garantizar que utilicen su indumentaria de forma correcta y adecuada siempre que se encuentren desempeñando sus labores en el servicio de alimentación, de acuerdo con la normatividad vigente, e igualmente deberá hacer el reemplazo de la dotación cuando se encuentre deteriorada por el uso. En ningún caso se podrán aceptar colores oscuros y grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza. La presentación personal del recurso humano ofrecido deberá ser excelente.

Cuando se use delantal plástico, estos deben permanecer atados al cuerpo en forma segura para evitar accidentes de trabajo.

La persona que realice la evacuación de residuos deberá usar el peto plástico (no usar el peto de tela), y posteriormente limpiarlo y desinfectarlo.

El servicio deberá contar con mínimo dos dotaciones de reserva conformada por bata, cofia y tapabocas, para uso de visitantes. De ninguna manera, podrán ingresar a ninguna área del servicio de alimentación, las personas que no cuentan con dotación completa. Adicionalmente, se deberá fijar un aviso al ingreso de estas áreas, que indique que no podrán ingresar personas si no cuentan con esta dotación.

El CONTRATISTA debe disponer de avisos o advertencias al personal manipulador de alimentos que indiquen el buen uso de la dotación.

6.1. Prácticas higiénicas y medidas de protección

Dentro de las buenas prácticas de manufactura, los manipuladores de alimentos deben cumplir con las siguientes prácticas higiénicas y medidas de protección:

- ✓ Cabellos totalmente recogidos y cubiertos con la gorra o cofia o malla.
- ✓ Usar tapabocas cubriendo completamente boca y nariz.

Firmado Electronicamente con AZ Sign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068132707d0
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 68 de 84

- ✓ No usar anillos, pulseras, reloj, piercing, joyas u otros accesorios.
- ✓ Usar uñas cortas, limpias y sin ningún tipo de esmalte, gel o acrílico.
- ✓ No usar maquillaje (se exceptúa maquillaje permanente).
- ✓ En caso de usar gafas, éstas deben encontrarse bien aseguradas a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables que sean a su vez cubiertos por la cofia.
- ✓ No hurgarse la nariz o rascarse la cabeza cuando se manipulan alimentos.
- ✓ No toser o estornudar en las áreas donde se manejan alimentos.
- ✓ No fumar en ninguna de las áreas del servicio social.
- ✓ No comer, ni mascar chicle cuando se encuentre en operación dentro del servicio de alimentación.
- ✓ En caso de enfermedad o incapacidad (quién presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas, diarrea, vómito, gripe, enfermedades virales, bacterianas o hepatitis, entre otras), debe realizarse el cambio temporal del personal manipulador de alimentos.
- ✓ Realizar lavado de manos según el procedimiento establecido para ello.
- ✓ Para los servicios sociales que tengan cuartos fríos, el personal manipulador de alimentos (operario) debe contar con los elementos de protección apropiados y completos, como chaquetas, gorros, botas y guantes.
- ✓ Por razones de bioseguridad y contaminación cruzada, se prohíbe utilizar teléfonos móviles u otros aparatos electrónicos similares en el área de preparación y almacenamiento, durante la operación del servicio de alimentación.
- ✓ Se puede utilizar radio o amplificador de sonido ubicado en área de oficina del servicio de alimentación, sin embargo, este no debe ser manipulado por el personal que se encuentra en labores de recepción, almacenamiento, preparación o servido de alimentos.

El CONTRATISTA deberá garantizar la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura - BPM en todos los procesos realizados en el servicio social, así como la aplicación de las normas de higiene, limpieza y desinfección exigidas en el presente anexo técnico y en la normatividad sanitaria vigente, para garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos.

El CONTRATISTA deberá establecer en el área de servicios de alimentos, en el cual se incluye el comedor y el área de preparación de alimentos, avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas durante la manipulación de alimentos.

a. Lavado de manos

- ✓ Todo el personal que realice actividades en cualquiera de las etapas de recepción, almacenamiento, preparación, transporte o distribución de alimentos, debe aplicar lo establecido en el Protocolo Lavado de manos (PTC-PSS-009), el Instructivo Seguimiento de la operación del servicio de alimentación (INS-PSS-016) publicados en el Sistema de gestión SG en la página web de la SDIS, o los que hagan sus veces en caso de actualización, y en la Resolución 2673 de 2013, así como lo indicado en la normatividad, lineamientos, protocolos y orientaciones establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.
- ✓ Las manos son el vehículo principal para los microorganismos y virus, que causan contaminación alimentaria. Por ello se deben lavar las manos antes de iniciar labores, cada vez que salga y regrese al área de preparación de alimentos, luego de usar los

Firmado Electronicamente con AZ Sign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068132707d0
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 69 de 84

servicios sanitarios, manejo de residuos, en cada cambio de actividad y después de manipular cualquier materia que pudiese representar riesgo de contaminación para los alimentos.

- ✓ Por ningún motivo se permite utilizar sustancia desinfectante como hipoclorito de sodio para el lavado de manos.
- ✓ El jabón disponible en el servicio de alimentación para el lavado de manos del personal manipulador de alimentos deberá ser libre de colorantes y olores de tocador para evitar la contaminación de los alimentos a manipulador con estas sustancias, y deberá estar adecuadamente rotulado con la información comercial del producto.
- ✓ El CONTRATISTA debe disponer de avisos o advertencias al personal manipulador que indiquen el proceso de lavado de manos.
- ✓ El lavamanos de accionamiento no manual ubicado en el servicio de alimentación deberá estar disponible para su uso durante toda la jornada de preparación de alimentos y contar en todo momento con jabón y toallas desechables para el secado de manos. Este espacio es exclusivamente para el lavado de manos del personal manipulador de alimentos y de aquellos visitantes autorizados para ingresar al servicio de alimentación, por ello no se debe utilizar para otros fines, ni ubicar en él elementos que impidan su uso. Por otra parte, el/la nutricionista dietista del CONTRATISTA deberá fomentar su uso adecuado y constante por parte del personal manipulador de alimentos.
- ✓ El CONTRATISTA debe realizar el lavado de manos de acuerdo a la normatividad, lineamientos, protocolos y orientaciones establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

b. Documentación requerida para la manipulación de alimentos

De acuerdo con la Resolución número 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas concordantes, complementarias y modificatorias, el CONTRATISTA deberá presentar y mantener actualizados durante toda la ejecución del contrato, para todo el personal encargado de la manipulación de alimentos, los siguientes documentos:

- ✓ Certificado Médico: El personal manipulador de alimentos debe contar con 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.
- ✓ El CONTRATISTA debe enviar al personal manipulador de alimentos a efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una enfermedad infecciosa que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador. Los costos de estos reconocimientos médicos corren por cuenta del CONTRATISTA.

Firmado Electronicamente con AZ Sign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068132707d0
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 70 de 84

- ✓ En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.
- ✓ El CONTRATISTA debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.
- ✓ El CONTRATISTA es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo debe comunicarlo al CONTRATISTA.

Nota: Ningún operario podrá ingresar a iniciar labores en el servicio de alimentación si no cuenta con el certificado médico que cumpla las condiciones anteriormente descritas.

6.2. Plan de capacitación:

- ✓ El servicio debe contar un plan mensual 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, 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.
- ✓ Esta capacitación estará bajo la responsabilidad del CONTRATISTA y podrá ser efectuado por éste, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes al contratista, éstas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.
- ✓ El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con los procesos realizados en el servicio de alimentación.
- ✓ En todo caso, el CONTRATISTA debe demostrar a través del desempeño del personal manipulador de alimentos y la condición higiénico-sanitaria del servicio de alimentación la efectividad e impacto de la capacitación impartida.
- ✓ Todo el personal manipulador de alimentos debe asistir a una charla de inducción sobre la operación del servicio de alimentación de una (1) hora, a cargo del/la profesional Nutricionista Dietista del contratista, dentro de los cinco (5) primeros días hábiles contados a partir de la firma del acta de inicio, la cual no está comprendida dentro de las diez (10) horas del Plan de Capacitación.
- ✓ Dentro del plan de capacitación, el CONTRATISTA también debe incluir los siguientes temas: Procedimiento planificación alimentaria y su implementación en los servicios

Firmado Electronicamente con AZ Sign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068132707d0
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 71 de 84

sociales (PCD-PSS-017), Procedimiento Abastecimiento de alimentos (PCD-PSS-038), lineamientos, manuales, protocolos, instructivos y formatos asociados, diligenciamiento adecuado de formatos de acuerdo con los instructivos de diligenciamiento, socialización, manejo y consulta de ciclo de menús, análisis nutricional y minuta patrón, socialización de generalidades del anexo técnico en especial del componente de alimentación, nutrición y salubridad, manejo de equipos electrodomésticos, gas doméstico y línea blanca, técnicas de aseo, lavandería y servicio a la buena mesa, Instructivo Recepción de alimentos (INS-PSS-012), fichas técnicas de producto, criterios de aceptación y rechazo de alimentos en la recepción de alimentos, Instructivo Almacenamiento de alimentos (INS-PSS-013) y rotación de alimentos, técnicas de preparación de alimentos, Instructivo Preparación de alimentos (INS-PSS-014), Instructivo Servido y distribución de alimentos (INS-PSS-015), Resolución 5109 de 2005, y el taller teórico practico de cálculo de cantidades y estandarización de porciones.

- ✓ Cada vez que se realicen cambios de personal manipulador de alimentos el CONTRATISTA por medio de su perfil de nutricionista dietista deberá garantizar la inducción sobre la operación del servicio de alimentación al personal entrante y previo al inicio de actividades en el servicio de alimentación. Por ningún motivo se debe permitir el ingreso del personal manipulador de alimentos para iniciar labores en el servicio de alimentación si no ha recibido esta inducción.

Nota 1: El personal manipulador de alimentos y técnico en alimentos deberá contar como requisito previo al inicio de labores con la socialización del Procedimiento planificación alimentaria y su implementación en los servicios sociales (PCD-PSS-017), y Procedimiento Abastecimiento de alimentos (PCD-PSS-038), así como de sus formatos asociados. Esto deberá garantizarse cada vez que ingrese un nuevo perfil.

Nota 2: Los documentos mencionados anteriormente (certificado médico, plan de capacitación, cronograma de capacitaciones, listados de asistencia y pre test y pos test como mínimo) deben reposar en el servicio de alimentación con los respectivos soportes y estar a disposición del Equipo de Supervisión de la SDIS.

Nota 3: Se puede aplicar el modelo de Plan de capacitación de la SDIS.

Nota 4: Los cursos, capacitaciones o charlas del plan de capacitación se podrán realizar a través de medios virtuales, dando cumplimiento con los respectivos soportes (Registro fotográfico y material de apoyo utilizado para la capacitación). El CONTRATISTA en todo caso deberá garantizar que las capacitaciones den el resultado esperado y que logren la subsanación de las novedades identificadas por parte del Equipo de Apoyo a la Supervisión de la Subdirección para la Adultez.

Evidencias:

- Formato Acta FOR-GD-002, registro fotográfico con marca de agua y material de apoyo de la socialización al personal manipulador de alimentos del Procedimiento planificación alimentaria y su implementación en los servicios sociales (PCD-PSS-017), y Procedimiento Abastecimiento de alimentos (PCD-PSS-038), así como de sus formatos

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068-132707-40
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 72 de 84

asociados, previo al inicio de labores, y cada vez que ingrese un nuevo perfil de manipulador de alimentos o técnico en alimentos.

- Implementación del Procedimiento planificación alimentaria y su implementación en los servicios sociales (PCD-PSS-017), y Procedimiento Abastecimiento de alimentos (PCD-PSS-038), publicado en el Sistema de gestión SG en la página web de la SDIS, junto con sus instructivos y formatos asociados, estos últimos diligenciados completa, clara y oportunamente.
- Conceptos sanitarios de los proveedores emitidos por la autoridad sanitaria competente, con fecha de expedición inferior a un año
- Plan de capacitación que contemple mínimo los siguientes aspectos: metodología, duración, docentes, cronograma (con mínimo 10 horas anuales), temas específicos a impartir (El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde a la naturaleza del servicio).
- Soportes de capacitación: formato control de asistencia capacitación totalmente diligenciado, test aplicados, informe de análisis de los resultados obtenidos, para determinar el cumplimiento del objetivo propuesto y la definición de las acciones frente a las oportunidades de mejora identificadas, y registros fotográficos de cada una de las actividades desarrolladas.
- Charla de inducción sobre la operación del servicio de alimentación a la totalidad del personal manipulador de alimentos, de una (1) hora, a cargo del profesional en nutrición, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la firma del acta de inicio, la cual no está comprendida dentro de las diez (10) horas del plan de capacitación.
- Documentación manipuladores de alimentos: Certificación médica en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos, reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, y soporte de capacitación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.
- Dotación manipuladores de alimentos: uniforme de color claro (excepto escala de grises), cofia o gorro de tela o malla, tapabocas material desechable de un único uso, calzado cerrado, impermeable, antideslizante y de tacón bajo, guantes en material impermeable no contaminante (para quien realice el lavado de utensilios y menaje, identificados por código de color de acuerdo al plan de saneamiento), peto de material impermeable liviano y color claro (para quien realice el lavado de utensilios y menaje). Acta de entrega de dotación a manipuladores de alimentos.
- Avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas durante la manipulación de alimentos, establecidos en el área del servicio de alimentación.
- Plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo el cual contiene como mínimo: cronograma y hojas de vida de cada uno de los equipos, en donde se reflejen las características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos el cual deberá ser entregado al Equipo de Supervisión según la forma, medio y periodicidad definido por este.

7. PLAN DE SANEAMIENTO

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068132707d0
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 73 de 84

El Plan de Saneamiento consiste en la aplicación sistemática de medidas preventivas y correctivas orientadas a llevar control sobre las prácticas de higiene y garantizar el mantenimiento y mejoramiento de las condiciones sanitarias, minimizando al máximo los riesgos de contaminación que puedan afectar el estado de salud. Es una exigencia de la autoridad y normatividad sanitaria vigente contemplada y descrita en la Resolución 2674 de 2013, capítulo VI.

El CONTRATISTA deberá cumplir con lo establecido en la Guía Plan de Saneamiento (GUI-PSS-005) y en cualquier documento que la modifique, sustituya o complemente, incluidos sus respectivos instructivos y formatos, disponibles en el Sistema de Gestión. Asimismo, será responsable de ajustar esta documentación conforme a las particularidades del servicio (dinámicas, e infraestructura) y aplicar los formatos definidos en la guía.

La implementación del Plan de Saneamiento es obligatoria y debe hacerse bajo objetivos definidos y siguiendo procedimientos claros; debe contemplar los programas de: 1) limpieza y desinfección, 2) gestión integral de residuos, 3) control de plagas y 4) abastecimiento de agua potable. De igual forma debe estar escrito y disponible para consulta permanente y a disposición para el equipo de apoyo a la supervisión, la autoridad sanitaria competente y demás dependencias o entes de control.

El CONTRATISTA deberá:

1. Planear e implementar actividades de socialización del plan con el personal administrativo y al equipo interdisciplinario.
2. Garantizar el cumplimiento de los programas y acciones puntuales por parte del personal de servicios generales y técnico en alimentos, así como establecer la frecuencia y la persona responsable de los procedimientos.
3. Realizar evaluaciones periódicas para verificar procesos, procedimientos y actividades, reduciendo los riesgos sanitarios y ambientales.
4. Actualizar periódicamente el Plan, conforme a los resultados del seguimiento, evaluaciones habituales y las recomendaciones de la autoridad sanitaria competente.

El Plan de Saneamiento debe ser enviado al equipo de apoyo a la supervisión de la Subdirección para la Adultez en medio magnético a los quince (15) días calendario posteriores a la firma del acta de inicio del contrato. En caso de recibir observaciones por parte del equipo técnico, el CONTRATISTA deberá realizar los ajustes requeridos en un tiempo máximo de tres (3) días calendario siguientes al requerimiento.

Dicho plan será responsabilidad directa del coordinador del servicio social, quien se apoyará para su elaboración y ajustes con su profesional Nutricionista, su delegado ambiental y delegado administrativo, y para su implementación con el personal que delegue.

7.1. Capacitación en Plan de Saneamiento

El CONTRATISTA a través de su profesional Nutricionista, con apoyo del/de la responsable del servicio deberá capacitar y al personal del servicio y realizar seguimiento en la implementación

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068-132707-40
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 74 de 84

de las acciones establecidas para garantizar condiciones adecuadas de limpieza e inocuidad en las diferentes áreas del servicio. Esta capacitación se debe realizar cada tres (3) meses, contados a partir de la aprobación de este.

7.2. Seguimiento y control de la ejecución del plan de saneamiento

El Plan de Saneamiento debe ser adaptado específicamente para el servicio e incluir todas sus áreas. Debe estar disponible en todo momento en el servicio social y al alcance de todo el personal involucrado en las actividades relacionadas. Asimismo, es imprescindible su difusión periódica, asegurando la participación de todo el equipo responsable de las tareas de saneamiento, incluyendo la dirección, coordinadores, personal administrativo y representante legal del servicio social.

De igual forma, el CONTRATISTA facilitará los medios necesarios para la socialización, difusión y consulta permanente por parte del personal las veces que sean requeridas.

El seguimiento a la implementación del Plan de Saneamiento debe realizarse de manera constante y detenida, siguiendo la periodicidad establecida en el documento Guía Plan de Saneamiento (GUI-PSS-005). Las acciones de autocontrol se definirán a consideración del equipo y el soporte para su aplicación serán las listas de chequeo y formatos establecidos para cada uno de los programas.

7.3. Actualización del plan de saneamiento

El Plan de Saneamiento Básico debe ser sometido a revisiones periódicas con el fin de realizar las actualizaciones correspondientes cuando se requieran, por ejemplo, en los procedimientos, formatos de registros y fichas técnicas. El equipo de apoyo a la supervisión y/o la supervisión realizarán seguimiento a las acciones durante la ejecución del contrato.

Evidencias:

- Plan de saneamiento ajustado al servicio siguiendo lo establecido en la Guía Plan de saneamiento (GUI-PSS-005) y el formato (Declaración de Compromiso FOR-PSS-072), enviados al equipo de apoyo a la supervisión de la Subdirección de Adultez a los quince (15) días calendario después de la firma del acta de inicio del contrato.
- Soportes de capacitación del plan de saneamiento: Formato ayuda de memoria (FOR-GD-040), Formato planilla de asistencia (FOR-GD-023), test aplicados, informe de análisis de los resultados obtenidos, para determinar el cumplimiento del objetivo propuesto y la definición de las acciones frente a las oportunidades de mejora identificadas y registros fotográficos de cada una de las actividades desarrolladas.
- Formato Seguimiento Implementación plan de saneamiento (FOR-PSS-253) diligenciado.

El CONTRATISTA deberá poner a disposición del/de la profesional en nutrición designado por la Subdirección para la Adultez o quien haga sus veces, todos los documentos, formatos y registros asociados al procedimiento Plan de Saneamiento del Sistema de Gestión, para su respectiva revisión.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068132707d0
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 75 de 84

8. COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS DEL DISTRITO CAPITAL PARA EL FORTALECIMIENTO DE LAS Y LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES

8.1. Marco Normativo

Bogotá viene promoviendo la inclusión de la oferta de pequeños productores en las compras públicas de alimentos que realizan las entidades de la administración distrital, en el marco de la implementación de la Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional para el Distrito Capital 2019-2031: "Construyendo Ciudadanía Alimentaria" adoptada mediante el documento CONPES D.C. 09 la cual plantea dentro de su plan de acción, el aumento de la participación de pequeños y medianos productores en las compras públicas de alimentos del Distrito Capital. Así como, en cumplimiento de lo dispuesto en la Ley No 2046 del 06 de agosto de 2020 "*Por medio de la cual se establecen mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos*" cuyo objeto consiste en establecer las condiciones e instrumentos de abastecimiento alimentario para que todos los programas públicos de suministro y distribución de alimentos promuevan la participación de pequeños productores locales y productores locales agropecuarios cuyos sistemas productivos pertenezcan a la agricultura campesina, familiar y comunitaria o de organizaciones legalmente constituidas.

En consecuencia, la SDIS comprometida con esta estrategia, promueve la adquisición de productos agrícolas, agropecuarios y transformados que sean producidos por Organizaciones de la Agricultura Campesina Familiar y Comunitaria (ACFC) y Micro, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) de la Industria Alimentaria local

- **¿Por qué es tan importante para la ciudad?**

Las compras públicas propician la generación de canales cortos de comercialización mediante la participación de productores agropecuarios y las organizaciones de la agricultura campesina, familiar y comunitaria, en los procesos de suministro de alimentos a las entidades públicas de manera directa y a través de sus operadores, permitiendo disminuir la intermediación, en procura de mejorar los ingresos de los productores.

- **¿Quiénes pueden participar?**

La estrategia está dirigida para los **pequeños productores agropecuarios** de manera individual y asociativa a través de **organizaciones Solidarias de la Economía Campesina, Familiar y Comunitaria** que necesariamente se encuentren inscritos en el listado de proveedores de compra local a organizaciones y/o asociaciones de pequeños productores, de la Secretaría Distrital de Desarrollo Económico (listado disponible en: https://desarrolloeconomico.gov.co/consulte-registro-anterior/),de acuerdo con los lineamientos de la Mesa Técnica Nacional de Compras Públicas.

- **¿Quiénes NO pueden participar?**

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068132707d0
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 76 de 84

La estrategia **NO** está dirigida a empresas dedicadas a la comercialización de alimentos, ni a establecimientos de comercio dedicados al expendio de alimentos (carnicerías, panaderías, tiendas de barrio, *fruveres*, supermercados, distribuidoras, salsamentarias, u otras denominaciones) que no se encuentren inscritas en el listado de la Secretaría Distrital de Desarrollo Económico.

- **Zona geográfica para la compra local de alimentos**



Dadas las particularidades del Distrito Capital, respecto al suministro de alimentos frescos, en el entendido que Bogotá no es autosuficiente en la producción y proveeduría de alimentos para garantizar el abastecimiento de sus ciudadanos, se define como Zona Geográfica habilitada para la proveeduría de alimentos, la Región Central RAPE conformada por los departamentos de Bogotá, Boyacá, Cundinamarca, Huila Meta y Tolima.

Dado lo anterior, las entidades que operan servicios alimentarios en la ciudad de Bogotá y/o sus operadores, podrán adquirir alimentos a los productores y organizaciones habilitados en los registros definidos por cada uno de los territorios señalados.

- **Registro de pequeños productores y organizaciones de agricultura campesina, familiar y comunitaria de Bogotá**

La Secretaría Distrital de Desarrollo Económico, en cumplimiento de lo establecido en el CONPES Distrital 09 de 2019 y el decreto 248 de 2021, gestiona el registro **de pequeños productores y organizaciones de la ACFC de la ciudad de Bogotá**, mediante el cual los operadores de servicios alimentarios del Distrito Capital pueden consultar la base de datos de proveedores habilitados.

El listado de proveedores de compra local a organizaciones y/o asociaciones de pequeños productores, (legalmente constituidos y registrados en la Cámara de Comercio correspondiente) de Bogotá D.C. y los demás departamentos que conforman la Región Central (Cundinamarca, Boyacá, Meta, Tolima, Huila), será objeto de consulta en el portal de la Secretaría Distrital de Desarrollo Económico (listado disponible en: https://desarrolloeconomico.gov.co/consulte-registro-anterior/).

1. Desarrollo Económico.

8.2. Mecanismos de Seguimiento y Verificación.

La supervisión del contrato evaluará la razonabilidad y suficiencia de las gestiones adelantadas por EL CONTRATISTA para efectos de descuentos o sanciones si hay lugar a ello.

Firmado Electronicamente con AZ Sign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068132707d0
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 77 de 84

VERÓNICA CASTRO MURILLO

Subdirectora para la Adultez

ZULMA YANIRA FONSECA CENTENO

Subdirectora de Nutrición

OMAR FERNANDO BELTRÁN OPAYOME

Subdirector de Abastecimiento

	Elaboró	Revisó	Aprobó
Nombre	Nancy Katalina González Numpaque	Yulied Sánchez Ortiz José Luis Penagos Thole Nelson Niño Triana Viviana Catherine Villegas González Ana Julieta Pulido Serrano María Victoria Rojas Porras Wendy Hasbleidi Marín Pulido Carol Ivoon Figueroa Cortes	Verónica Castro Murillo Zulma Yanira Fonseca Centeno Omar Fernando Beltrán Opayome
Cargo/Rol	Contratista Referente de Nutrición Subdirección para la Adultez	Contratistas Equipo Planificación Alimentaria y Nutricional Subdirección de Nutrición Contratista Equipo Vigilancia Nutricional	Subdirectora para la Adultez SDIS Subdirectora de Nutrición SDIS

No. Solicitud: número del proceso

Firmado Electronicamente con AZ Sign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068132707d0
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 78 de 84

		Subdirección de Nutrición Profesional Universitario 219 grado 15 Equipo Promoción de Prácticas Saludables en Alimentación, Nutrición y Actividad Física Subdirección de Nutrición Contratista Equipo Seguimiento a la Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional Subdirección de Nutrición Contratista Equipo Suministro de Alimentos Perecederos y no Perecederos Subdirección de Abastecimiento Contratista Líder Equipo de Planeación, Seguimiento y Fortalecimiento Técnico Subdirección para la Adultez	Subdirector de Abastecimiento SDIS

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068-13270740
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 79 de 84

REGISTRO DE FIRMAS ELECTRONICAS

Anexo 2 de 5 Nutrición y Salubridad Centro de Acogida 13042026

SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL

gestionado por: azsign.com.co

Id Acuerdo: 20260413-185705-8b1068-13270740
Creación: 2026-04-13 18:57:05
Estado: Finalizado
Finalización: 2026-04-14 16:31:47

Escanee el código para verificación

Revisión: Contratista Equipo de Planificación Alimentaria, Nutricional y Sanitaria

Nelson Niño Triana
1010166434
nninot@sdis.gov.co
Contratista
SDIS - Subdirección de Nutrición

Revisión: Contratista Equipo de Planificación Alimentaria, Nutricional y Sanitaria

José Luis Penagos
80047642
jpenagos@sdis.gov.co
Nutricionista
Subdirección de Nutrición

Revisión: Contratista Equipo de Planificación Alimentaria, Nutricional y Sanitaria

YULIED SANCHEZ ORTIZ
53026033
ysanchez@sdis.gov.co
Nutricionista Equipo Planificación alimentaria y nutricional
Subdirección de Nutrición -SDIS-

Elaboración: Contratista Referente de Nutrición

Nancy Katalina González N.

Nancy Katalina González Numpaque
53014542
nkgonzalezn@sdis.gov.co
Referente Técnica de Nutrición
SDIS - Subdirección para la Adultez

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068-13270740
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 80 de 84

REGISTRO DE FIRMAS ELECTRONICAS

Anexo 2 de 5 Nutrición y Salubridad Centro de Acogida
13042026

SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL

gestionado por: azsign.com.co

Id Acuerdo: 20260413-185705-8b1068-13270740
Creación: 2026-04-13 18:57:05
Estado: Finalizado
Finalización: 2026-04-14 16:31:47

Escanee el código para verificación

Aprobación: Subdirector de Abastecimiento

OMAR FERNANDO BELTRAN OPAYOME
79167736
ofbeltran@sdis.gov.co
Subdirector de Abastecimiento
SDIS

Aprobación: Subdirectora de Nutrición

Zulma Yanira Fonseca Centeno
52706145
zfonseca@sdis.gov.co
Subdirectora de Nutrición
Secretaria Distrital de Integración Social

Aprobación: Subdirectora para la Adultez

VERONICA CASTRO MURILLO
52.657.281
vcastrom@sdis.gov.co
SUBDIRECTORA PARA LA ADULTEZ
Secretaría Distrital de Integración Social

Revisión: Contratista Líder Equipo de Planeación, Seguimiento y Fortalecimiento Técnico Subdirección para la Adultez

Carol Figueroa Cortes
1013600961
cfigueroa@sdis.gov.co
Líder Equipo Técnico

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068-13270740
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 81 de 84

REGISTRO DE FIRMAS ELECTRONICAS

Anexo 2 de 5 Nutrición y Salubridad Centro de Acogida 13042026

SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL

gestionado por: azsign.com.co

Id Acuerdo: 20260413-185705-8b1068-13270740
Creación: 2026-04-13 18:57:05
Estado: Finalizado
Finalización: 2026-04-14 16:31:47

Escanee el código para verificación

Revisión: Contratista Equipo Suministro de alimentos perecederos y no perecederos Subdirección de Abastecimiento

Wendy Marín Pulido
1026289338
wmarin@sdis.gov.co
Profesional Equipo de seguimiento
Subdirección de Abastecimiento

Revisión: Contratista Equipo Seguimiento a la Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional

Maria Victoria Rojas Porras
1098613910
mrojasp@sdis.gov.co
Contratista
Subdirección de Nutrición

Revisión: Profesional Universitario 219 grado 15 Equipo Promoción de Prácticas Saludables en Alimentación, Nutrición y Actividad Física

Ana Julieta Pulido Serrano
52320083
apulidos@sdis.gov.co
Profesional Universitario
Secretaria de Integración Social

Revisión: Contratista Equipo de Vigilancia Nutricional

Viviana Catherine Villegas González
1033695988
vvillegas@sdis.gov.co
Profesional vigilancia nutricional
Secretaria DIstrital de Integración Social

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068-13270740
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 82 de 84

REGISTRO DE FIRMAS ELECTRONICAS

Anexo 2 de 5 Nutrición y Salubridad Centro de Acogida 13042026

SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL

gestionado por: azsign.com.co

Id Acuerdo: 20260413-185705-8b1068-13270740

Estado: Finalizado

Creación: 2026-04-13 18:57:05

Finalización: 2026-04-14 16:31:47

Escanee el código para verificación

Firma: Subdirector de Abastecimiento

OMAR FERNANDO BELTRAN OPAYOME
79167736
ofbeltran@sdis.gov.co
Subdirector de Abastecimiento
SDIS

Firma: Subdirectora de Nutrición

Zulma Yanira Fonseca Centeno
52706145
zfonseca@sdis.gov.co
Subdirectora de Nutrición
Secretaria Distrital de Integración Social

Firma: Subdirectora para la Adultez

VERONICA CASTRO MURILLO
52.657.281
vcastrom@sdis.gov.co
SUBDIRECTORA PARA LA ADULTEZ
Secretaría Distrital de Integración Social

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068-13270740
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 83 de 84

REPORTE DE TRAZABILIDAD

Anexo 2 de 5 Nutrición y Salubridad Centro de Acogida 13042026

SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL

gestionado por: azsign.com.co

Escanee el código para verificación

Id Acuerdo: 20260413-185705-8b1068-13270740
Creación: 2026-04-13 18:57:05
Estado: Finalizado
Finalización: 2026-04-14 16:31:47

TRAMITE	PARTICIPANTE	ESTADO	ENVIO, LECTURA Y RESPUESTA
Elaboración	Nancy Katalina González Numpaque nkgonzalezn@sdis.gov.co Referente Técnica de Nutrición SDIS - Subdirección para la Adultez	Aprobado	Env.: 2026-04-13 18:57:10 Lec.: 2026-04-13 19:39:44 Res.: 2026-04-13 19:41:27 IP Res.: 190.26.36.37 Canal: Email
Revisión	YULIED SÁNCHEZ ORTIZ ysanchez@sdis.gov.co Nutricionista Equipo Planificación alimentaria y n Subdirección de Nutrición -SDIS-	Aprobado	Env.: 2026-04-13 19:41:27 Lec.: 2026-04-13 19:41:58 Res.: 2026-04-13 19:42:06 IP Res.: 186.155.18.105 Canal: Email
Revisión	José Luis Penagos jpenagos@sdis.gov.co Nutricionista Subdirección de Nutrición	Aprobado	Env.: 2026-04-13 19:42:06 Lec.: 2026-04-13 19:43:28 Res.: 2026-04-13 19:43:36 IP Res.: 186.84.21.75 Canal: Email
Revisión	Nelson Niño Triana nninot@sdis.gov.co Contratista SDIS - Subdirección de Nutrición	Aprobado	Env.: 2026-04-13 19:43:36 Lec.: 2026-04-13 19:44:20 Res.: 2026-04-13 19:44:34 IP Res.: 186.155.18.105 Canal: Email
Revisión	Viviana Catherine Villegas González vvillegas@sdis.gov.co Profesional vigilancia nutricional Secretaria DIstrital de Integración Social	Aprobado	Env.: 2026-04-13 19:44:34 Lec.: 2026-04-13 20:57:37 Res.: 2026-04-13 20:57:48 IP Res.: 161.10.219.132 Canal: Email
Revisión	Ana Julieta Pulido Serrano apulidos@sdis.gov.co Profesional Universitario Secretaria de Integración Social	Aprobado	Env.: 2026-04-13 20:57:48 Lec.: 2026-04-14 10:29:24 Res.: 2026-04-14 10:29:33 IP Res.: 170.246.114.68 Canal: Email
Revisión	Maria Victoria Rojas Porras mrojasp@sdis.gov.co Contratista Subdirección de Nutrición	Aprobado	Env.: 2026-04-14 10:29:33 Lec.: 2026-04-14 10:53:32 Res.: 2026-04-14 10:53:51 IP Res.: 62.93.177.69 Canal: Email
Revisión	Wendy Marrín Pulido wmarin@sdis.gov.co Profesional Equipo de seguimiento Subdirección de Abastecimiento	Aprobado	Env.: 2026-04-14 10:53:51 Lec.: 2026-04-14 10:58:12 Res.: 2026-04-14 11:06:49 IP Res.: 170.246.114.68 Canal: Email
Revisión	Carol Figueroa Cortes cfigueroa@sdis.gov.co Líder Equipo Técnico	Aprobado	Env.: 2026-04-14 11:06:49 Lec.: 2026-04-14 11:13:43 Res.: 2026-04-14 11:13:51 IP Res.: 170.246.114.68 Canal: Email

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20260413-185705-8b1068-13270740
2026-04-14T16:31:54-05:00 - Pagina 84 de 84

REPORTE DE TRAZABILIDAD

Anexo 2 de 5 Nutrición y Salubridad Centro de Acogida
13042026

SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL

gestionado por: azsign.com.co

Id Acuerdo: 20260413-185705-8b1068-13270740
Creación: 2026-04-13 18:57:05
Estado: Finalizado
Finalización: 2026-04-14 16:31:47

Escanee el código para verificación

TRAMITE	PARTICIPANTE	ESTADO	ENVIO, LECTURA Y RESPUESTA
Aprobación	VERONICA CASTRO MURILLO vcastrom@sdis.gov.co SUBDIRECTORA PARA LA ADULTEZ Secretaría Distrital de Integración Social	Aprobado	Env.: 2026-04-14 11:13:51 Lec.: 2026-04-14 11:31:13 Res.: 2026-04-14 11:31:26 IP Res.: 170.246.114.68 Canal: Email
Aprobación	Zulma Yanira Fonseca Centeno zfonseca@sdis.gov.co Subdirectora de Nutrición Secretaria Distrital de Integración Social	Aprobado	Env.: 2026-04-14 11:31:27 Lec.: 2026-04-14 13:23:29 Res.: 2026-04-14 13:23:32 IP Res.: 152.203.169.184 Canal: Email
Aprobación	OMAR FERNANDO BELTRAN OPAYOME ofbeltran@sdis.gov.co Subdirector de Abastecimiento SDIS	Aprobado	Env.: 2026-04-14 13:23:32 Lec.: 2026-04-14 15:56:08 Res.: 2026-04-14 15:56:15 IP Res.: 170.246.114.68 Canal: Email
Firma	VERONICA CASTRO MURILLO vcastrom@sdis.gov.co SUBDIRECTORA PARA LA ADULTEZ Secretaría Distrital de Integración Social	Aprobado	Env.: 2026-04-14 15:56:16 Lec.: 2026-04-14 15:57:24 Res.: 2026-04-14 15:57:27 IP Res.: 170.246.114.68 Canal: Email
Firma	Zulma Yanira Fonseca Centeno zfonseca@sdis.gov.co Subdirectora de Nutrición Secretaria Distrital de Integración Social	Aprobado	Env.: 2026-04-14 15:57:27 Lec.: 2026-04-14 16:09:03 Res.: 2026-04-14 16:09:06 IP Res.: 152.203.169.184 Canal: Email
Firma	OMAR FERNANDO BELTRAN OPAYOME ofbeltran@sdis.gov.co Subdirector de Abastecimiento SDIS	Aprobado	Env.: 2026-04-14 16:09:06 Lec.: 2026-04-14 16:31:44 Res.: 2026-04-14 16:31:46 IP Res.: 170.246.114.68 Canal: Email