ANEXO 1

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL CONVENIO DE ASOCIACIÓN

RACIONES ALIMENTARIAS						
ITEM	CONCEPTO	TOTAL/MES	RACIONES DIARIAS	CANTIDAD TOTAL	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	Ración alimentaria puesta en sitio. Para dichas raciones se anexa ficha técnica minuta patrón (Anexo1.1)	6	600	78.000		
RECURSO HUMANO						
	EQUIPO MINIMO REQUERIDO	CANTIDAD	TIEMPO/ MES	VALOR MENSUAL		VALOR TOTAL
2	**Coordinador proyecto** Profesional en administración financiera y/o empresas. EXPERIENCIA: Dos (2) años de experiencia laboral como coordinador o director de proyectos y/o eventos	1	6			
3	**Nutricionista Programa seguridad alimentaria:** Experiencia: Dos (2) años como Nutricionista en planes de alimentación.	1	2			
4	**Supervisor de Alimentos**. Técnico y/o tecnólogo relacionado con seguridad alimentaria y/o Ingeniero de alimentos: Un (1) año de experiencia relacionada	1	6			
5	**Apoyo logístico para aplicación de encuestas socioeconómicas** Profesionales en Trabajo Social Dos (2) años de experiencia profesional.	2	1			
6	**Apoyo logístico para las rutas de entrega de las raciones:** Bachiller con un (1) año de experiencia en servicios logísticos y/o eventos.	3	6			
7	**Apoyo logístico para entrega de raciones en los puntos:** Persona con certificado de manipulación de alimentos.	30	6			
VALOR PROYECTO: APORTE DEL MUNICIPIO MAS APORTE ENTIDAD SIN ANIMO DE LUCRO						

Nota: Especificaciones de las actividades del personal solicitado en la ejecución del convenio de Asociación:

1- **Coordinador proyecto**: El coordinador del Proyecto deberá ser contratado durante toda la ejecución del contrato, seis (6) meses.

a) Planificar y organizar la distribución, incluyendo la programación de las entregas en cada barrio y/o vereda, organizar la logística de la distribución de los alimentos, incluyendo el empacado y el transporte.
b) Asegurarse de que los alimentos se distribuyan en condiciones óptimas, cumpliendo con los estándares de calidad y seguridad alimentaria.
c) Comunicarse con los lideres comunitarios de los barrios para coordinar el proceso de focalización de la población beneficiaria.
d) Coordinar la entrega de los informes con el supervisor del contrato, como, informes mensuales de las entregas de las raciones alimentarias, informes de las actividades ejecutadas del equipo operativo solicitado y los informes del avance de la ejecución del contrato, que formaran parte de la supervisión del mismo.
e) Mantener en comunicación constante con el supervisor del contrato para atender cualquier requerimiento o solicitud realizada con respecto a la ejecución del contrato.

2- **Nutricionista Programa seguridad alimentaria**: La Nutricionista deberá desarrollar el plan de trabajo de educación alimentaria para ejecutar durante los últimos Dos (2) meses del contrato.

a) Debe realizar actividades de educación nutricional dirigidas a los beneficiarios, esto incluye talleres sobre aprovechamiento de alimentos, preparaciones saludables, hábitos alimentarios saludables, manejo de seguridad alimentaria en el hogar y prevención de enfermedades relacionadas con la alimentación.
b) Realizar informes de los talleres con registro fotográfico y planillas de asistencia que deberán ser entregados al coordinador del proyecto.
c) Realizar seguimiento nutricional de los beneficiarios los últimos tres meses del contrato.

3- Supervisor de alimentos: El supervisor de alimentos deberá ser contratado durante toda la ejecución del contrato, seis (6) meses.

a) Deberá supervisar la preparación de los alimentos, verificando el cumplimiento de las normas de inocuidad alimentaria.
b) Deberá verificar el cumplimiento de las minutas con los estándares nutricionales establecidos en la minita patrón. Anexo 1.1
c) Deberá capacitar al equipo operativo en manipulación segura de los alimentos, técnicas de preparación, identificación de alientos en mal estado y protocólalos de higiene y saneamiento.
d) Deberá apoyar la supervisión de la entrega de las raciones en los barrios y/o veredas garantizando que los alimentos lleguen al sitio en los tiempos establecidos y se cumplan todos los protocolos de higiene y saneamiento.
d) Deberá realizar informes mensuales de las actividades realizadas con respecto a la supervisión de los alimentos, que deberán ser entregados al coordinador del proyecto.

4- Encuestas Socioeconómicas: Para la focalización de los beneficiarios, se deberá realizar la aplicación de las encuestas socioeconómicas con Trabajadores Sociales en los treinta (30) barrio y/o veredas del municipio, para esta actividad se deberá contratar dos (2) trabajadores sociales por un (1) mes, que serán los responsables de realizar las visitas domiciliares de la población objeto.

5- Rutas de entrega: Se deberá contar como mínimo con tres (3) personas de apoyo logístico para la entrega de las raciones alimentarias de lunes a viernes de 10:00 am a 1:00 pm, que será el tiempo establecido para realizar las entregas en los treinta (30) barrios y/o veredas.

a) Asegurarse que las raciones alimentarias lleguen a los beneficiarios de manera eficiente, cumpliendo el cronograma de entrega.
b) Realizar el cargue y descargue de las raciones alimentarias de los vehículos de transporte, asegurándose que se manipule de manera segura y se eviten daños a los contenedores de empacado.
c) Coordinar con el supervisor de alimentos las rutas de entrega de las raciones alimentarias.
d) Asistir a las capacitaciones en manipulación segura de los alimentos, técnicas de preparación, identificación de alientos en mal estado y protocólalos de higiene y saneamiento, que realizara el supervisor de alimentos.
e) Mantener en comunicación contante con el supervisor de alimentos y reportar las novedades que se presenten durante el cargue y la entrega de los alimentos a los beneficiarios en cada barrio y/o vereda.

6- **Entrega de raciones alimentarias:** Se deberá contar con una persona de apoyo logístico en cada uno de los puntos de entrega establecido en los barrios y veredas del municipio, de lunes a viernes de acuerdo con el horario de entrega de las raciones, que se realizará entre las 10:30 am a 1:30 pm.

a) Recibir y verificar los alimentos
b) Lavar y desinfectar los contenedores reutilizables
c) Cumplir protocolos de manipulación higiénica
d) Entregar las raciones conforme al listado de los beneficiarios
e) Recoger los datos y las firmas en las planillas de las entregas realizadas
f) Tomar el registro fotográfico de las entregas realizadas en los barrios y/o veredas.
g) Garantizar una distribución equitativa y ordenada
h) Brindar atención respetuosa y cordial a los beneficiarios
i) Llevar control diario del número de raciones entregadas
j) Reportar novedades, faltantes o irregularidades al coordinador del proyecto
k) Mantener limpias las áreas de trabajo y utensilios
l) Aplicar procesos de desinfección antes y después del servicio
m) Cuidar los insumos, equipos y utensilios asignados
n) Actuar con honestidad, respeto y compromiso social.

La proyección de 78.000 raciones se determinó a partir de un análisis cuantitativo basado en la estimación del número de días hábiles comprendidos entre los meses de Junio a Diciembre del presente año.

Para el cálculo, se estableció una capacidad de atención de 600 raciones diarias, la cual corresponde al número de beneficiarios atendidos por jornada. En este sentido, la cantidad total de raciones se obtuvo mediante la siguiente fórmula:

Total de raciones = días hábiles × raciones/día
Total de raciones = 130 × 600 = 78.000

Como resultado de esta operación, se proyecta un total de 78.000 raciones, lo cual garantiza la cobertura del servicio durante el periodo definido, bajo criterios de planeación técnica y operativa acordes con la demanda estimada.

Elaboro: Orfa Constanza Guzmán Saenz - Secretaría de Desarrollo Económico y Social