SECRETARÍA DE DESARROLLO SOCIAL
ANEXO TÉCNICO

CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS EXIGIDAS:

Los programas de la Secretaría de Desarrollo Social deberán funcionar bajo las siguientes condiciones:

1. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

Los alimentos que integran las raciones, tanto preparadas en sitio, como los paquetes alimentarios, deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos, con los estándares de inocuidad del producto y del proceso de elaboración con el fin de prevenir las enfermedades trasmitidas por ellos.

Estas condiciones deben acompañar a los alimentos hasta su consumo final, para lo cual es necesario cumplir con los estándares de calidad exigidos en la normativa colombiana vigente (Resoluciones, Acuerdos, Circulares, Decretos), además de tener en cuenta las dadas por el Instituto Colombiano de Normas Técnicas ICONTEC.

De igual forma deberán contar con el registro sanitario o certificado de importación emitido por la autoridad competente – INVIMA- en lo establecido en el Decreto 539 de 2014 “Por el cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los importadores y exportadores de alimentos para el consumo humano, materias primas e insumos para alimentos destinados al consumo humano y se establece el procedimiento para habilitar fábricas de alimentos ubicadas en el exterior” y en especial lo contenido en la resolución 2674 de 2013, que tiene por objeto: “establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

VARIABLES Y/O COSTOS INCLUIDOS EN EL VALOR DE LA RACIÓN PREPARADA EN SITIO DEL PROGRAMA SEGURIDAD ALIMENTARIA

- ✓ Materia Prima
- ✓ Talento humano (Ecónomas, Equipo Directivo, Equipo logístico, Equipo operativo y Administrativo)
- ✓ Dotación del talento humano
- ✓ Gas
- ✓ Parafiscales del Personal
- ✓ Elementos de aseo sedes y bodega
- ✓ Transporte
- ✓ Papelería (Planes y programas de saneamiento, formatos de control)
- ✓ Empaque para raciones preparadas en sitio que se deban transportar.
- ✓ Gastos administrativos (Servicios públicos, Bodegaje y almacenamiento, mantenimiento de equipos).
- ✓ Toma de contramuestras
- ✓ Impuestos, tasas y contribuciones Municipales y Nacionales
- ✓ Mantenimiento de filtros de agua, suministro de botiquines, recarga de extintores en cada unidad de servicio y suministro de báscula hasta 300 kg en cada unidad de servicio.
- ✓ Lavado de tanques que suministran el agua al restaurante escolar.

VARIABLES Y/O COSTOS INCLUIDOS EN EL VALOR DE LA RACION INDUSTRIALIZADA

- ✓ Materia Prima
- ✓ Talento Humano (Ecónomas, Equipo Directivo, Equipo logístico, Equipo operativo y Administrativo).
- ✓ Dotación del talento humano
- ✓ Elementos de aseo para las sedes y bodega
- ✓ Parafiscales del personal
- ✓ Transporte
- ✓ Papelería (planes y programas de saneamiento, formatos de control).
- ✓ Empaque para raciones industrializadas.
- ✓ Gastos administrativos (Servicios públicos, Bodegaje y almacenamiento, mantenimiento de equipos).
- ✓ Toma de contramuestras
- ✓ Impuestos, tasas y contribuciones Municipales y Nacionales
- ✓ Mantenimiento de filtros de agua, suministro de botiquines, recarga de extintores en cada unidad de servicio y suministro de básculas hasta 300 kg en cada unidad de servicios.

VARIABLES Y/O COSTOS INCLUIDOS EN EL VALOR DEL PAQUETE ALIMENTARIO

- ✓ Materia prima
- ✓ Talento humano (Ecónomas, Equipo Directivo, Equipo logístico, Equipo operativo y Administrativo).
- ✓ Dotación del talento humano
- ✓ Elementos de aseo de vehículos de transporte y bodega
- ✓ Parafiscales del personal
- ✓ Transporte (apto para alimentos y con cadena de frío en caso de requerirse)
- ✓ Bodegaje
- ✓ Papelería relacionada a planillas de entrega, recetarios y planes y programas de saneamiento y formatos de control.
- ✓ Impuestos, tasas y contribuciones Municipales y Nacionales
- ✓ Logística de empaque y distribución
- ✓ Gastos administrativos (Servicios públicos, Bodegaje y almacenamiento, mantenimiento de equipos)

ELEMENTOS DE ASEO

Garantizar que cada unidad aplicativa, cuente con los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio, en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas, de acuerdo con experiencias adquiridas en procesos anteriores. Los implementos allí relacionados, deben permanecer en adecuadas condiciones y ser reemplazados por el operador cada vez que se requiera o se evidencie su deterioro o desgaste.

A continuación, se describen los elementos de aseo mínimos para la limpieza y desinfección de las sedes en donde se realizan las entregas de las raciones:

TABLA 1. Elementos mínimos de aseo

ÍTEM	PRODUCTO	CANTIDAD MÍNIMA Y PERIODICIDAD
1	Escoba plástica grande	1 por cada 100 cupos
2	Trapero de Hilaza sin goma	1 por cada 100 cupos
3	Recogedor de basura de plástico	1 por cada 100 cupos
4	Cepillo largo cerdas duras	1 por cada 100 cupos
5	Cepillo de mano cerdas duras	1 por cada 100 cupos
6	Esponja plástica para el lavado de ollas	2 por cada 50 cupos
7	Detergente biodegradable para lavado de platos y batería de cocina, desengrasante, con componentes sulfurados, inoloro y biodegradable, en barra, crema polvo o líquido.	2 kilos/Litros mensuales por cada 50 cupos
8	Esponja abrasiva	2 unidades mensuales por cada 50 cupos
9	Desinfectante liquido apto para alimentos y servicios de alimentación	3 litros mensuales por cada 50 cupos
10	Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable, en polvo o liquido	2 kilos/Litros mensuales por cada 50 cupos
11	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos, en dispensador y con identificación del producto, inoloro.	500 c.c. mensuales, por cada manipulador de alimentos
12	Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos. Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca especifica.	De acuerdo con los volúmenes de residuos generados
13	Kit de canecas para manejo de residuos	3 canecas por cada unidad de servicio, Material: Polietileno de alta densidad. (verificar colores). Debidamente identificadas y tamaño acorde al número de cupos en cada unidad.
14	Papel Higiénico	2 rollos mensuales por cada manipulador de alimentos
15	Desengrasante líquido industrial biodegradable	2 Litros mensuales por cada 50 cupos
16	Baldes Plásticos con Escurridor de 12 litros	1 por cada 100 cupos
17	Pipeta y Probeta Plástica Graduada (para medición de detergentes y desinfectantes)	1 de cada una por cada 100 cupos
18	Caja de tapabocas desechables en empaque individual	1 caja por cada manipuladora de la unidad mensual
19	Guantes de manipulación desechables	100 unidades por manipuladoras
20	Guantes de caucho	2 pares mensuales por manipuladoras
21	Caja de cofias desechables	1 caja por cada manipuladora de la unidad mensual

Nota 1: La tabla de referencia puede variar a necesidad del servicio, en caso de requerir cantidades adicionales o

productos diferentes se deben suministrar.

2. TIPOS DE COMPLEMENTOS

La Secretaría de Desarrollo Social estableció dos modalidades de atención en Seguridad Alimentaria a la población vulnerable del municipio; ración preparada en sitio, paquete alimentario y refrigerio industrializado, los cuales se distribuyen por programa así:

2.1. MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO PARA ATENDER PROGRAMAS Y SUBPROGRAMAS DE LA SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL

Se entiende como ración preparada en sitio aquel complemento alimentario preparado y servido directamente en las instalaciones de los programas sociales correspondientes, los cuales cuentan con las condiciones de infraestructura para el almacenamiento, preparación y distribución de la alimentación.

Para la preparación de las raciones en sitio se deberá realizar el respectivo alistamiento que incluye: la contratación por parte del contratista del personal (manipuladoras de alimentos o auxiliares de cocina) necesarias para el funcionamiento dependiendo del número de usuarios que se atiendan en cada punto y de conformidad con la normatividad vigente establecida; suministro de gas para el funcionamiento, suministro de elementos de aseo para el cumplimiento con las condiciones de inocuidad en la preparación y servido de alimentos de conformidad con normatividad vigente establecida.

Los oferentes deberán elaborar los ciclos de menús de 21 días, de acuerdo con la MINUTA PATRON establecida, los cuales serán evaluados por parte del profesional en nutrición de la entidad, por rango de edades, así:

PRIMERA INFANCIA:
- 8 meses a 11 meses y 29 días.
- 1 año a 2 años 11 meses y 29 días.
- 3 años a 4 años 11 meses y 29 días.

ADULTOS MAYORES: personas mayores de 60 años.

RENACER: población con Discapacidad.

INDUSTRIALIZADO: ciclos de menús de 21 días.

MENÚS ESPECIALES: esta modalidad ofrecerá almuerzos y/o refrigerios para las salidas pedagógicas, culturales o eventos importantes de los programas en los que participen los beneficiarios. Los menús serán concertados entre la Secretaría Desarrollo Social y el operador respectivo teniendo en cuenta la capacidad del rubro destinado para cada programa.

La presentación de los menús, debe ir conforme a la minuta patrón; y se debe realizar el análisis nutricional de macro y micronutrientes de cada uno de los alimentos que los conforman, con sus respectivos códigos de identificación, utilizando para ello la Tabla de Composición de Alimentos colombianos del ICBF, versión actualizada para este caso 2018, en caso de utilizar versión anterior por no encontrar el alimento, referir la versión. El formato utilizado debe indicar: - Ciclo Vital atendido - El tiempo de consumo a ofrecer (refrigerios o almuerzo) – Nombre de la Preparación – Código del alimento – Ingredientes – Peso Bruto – Peso Neto – Ración Servida, el aporte y adecuación nutricional de energía y nutrientes de cada tiempo de comida, en relación con las recomendaciones de energía y nutrientes establecidas para el grupo de edad. Los aderezos y demás ingredientes que permitan mejorar las características organolépticas de la preparación deberán verse reflejados dentro del análisis químico, en caso que la cantidad sea mínima o su aporte no represente cambios en el aporte de calorías y nutrientes, solamente se menciona junto con la cantidad requerida; en caso que afecte el aporte nutricional deberá analizarse químicamente.

El contratista no incluirá preparaciones de difícil consumo (por presentación, tamaño o dureza) en los ciclos de menús para la población beneficiaria a las que se les dificulte su consumo (Población en situación de Discapacidad, Adulto Mayor y Primera Infancia). Además, brindar atención diferencial a beneficiarios pertenecientes por grupos etarios, grupos étnicos y/o indígenas.

El análisis nutricional de macro y micronutrientes deberá entregarse en físico firmado por nutricionista y en medio magnético (CD) en formato excel, con la respectiva tarjeta profesional, que avala los correspondientes ciclos de menú y sus análisis, máximo a los treinta (30) días de ejecución del contrato. El número de cifras decimales de cada uno de los nutrientes deberá corresponder al consignado en la misma tabla. Es necesario tener en cuenta que la información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto, debe utilizarse para el cálculo de la

compra de los alimentos y el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús. El operador o contratista debe garantizar que los menús, además de cumplir con el aporte nutricional, cumplan con las condiciones de calidad, en especial de inocuidad, entendida como el suministro de alimentos libres de patógenos que se constituyan en agentes peligrosos para la salud del consumidor. Los menús se deben presentar durante los primeros treinta (30) días de la operación, para su posterior aprobación, luego de aprobados, deberán entregarse las guías de preparación.

Es importante resaltar que en caso de intercambios se deberán reportar a la profesional en nutrición y dietética de la entidad, los cuales deben ser acordes a la lista de intercambios presentada, ir avalados y no se permitirán más de ocho (8) durante el mes.

Posterior a la aprobación de los menús, se deben publicar en cada unidad de servicio en un lugar visible, en papel grueso y resistente a las actividades de limpieza y mínimo con medidas 70x50cm y hacer entrega a la entidad territorial del listado de productos a utilizar junto con fichas técnicas y registros, permisos o autorizaciones sanitarias y conceptos sanitarios, este último debe encontrarse en Favorable; los documentos deben encontrarse vigentes y sin adulteraciones o modificaciones no realizadas por la entidad competente.

En caso de realizar modificación de producto se deberá informar a la Secretaría de Desarrollo Social por escrito, con mínimo quince (15) días hábiles de antelación previos a la utilización con la debida justificación en la cual se indique el reemplazo y presentar documentos para aprobación, no se podrá hacer cambio de producto sin la autorización de la Secretaría.

APORTE NUTRICIONAL

El contratista deberá cumplir con las recomendaciones diarias de calorías y nutrientes descritas en el siguiente cuadro:

GRUPO POBLACIONAL	Aporte calórico	Proteína		Grasa		Carbohidratos	
	Kcal	Distribución diaria (%)	Gramos	Distribución diaria (%)	Gramos	Distribución diaria (%)	Gramos
8 meses a 11 meses y 29 días	714	8 – 10	14,3 – 17,9	37 – 42	29,3 - 33,3	50 – 53	89,3 – 94,6
1 año a 2 años 11 meses y 29 días	994	10 – 20	24,9 – 49,7	30 - 40	33,1 – 44,2	50 - 65	124,3 – 161,5
3 años a 4 años 11 meses y 29 días	1.250	10 – 20	31,3 – 62,5	25 - 35	34,7 – 48,6	45 – 65	140,6 – 203,1
Adulto mayor	2.224	15 - 20	83,4 – 111,2	20 - 35	49,4 – 86,5	50 - 65	278 – 361,4
Renacer	2.550	15 - 20	95,6 – 127,5	25 – 35	70,8 – 99,2	50 – 65	318,8 – 414,4

Calculado con base en las Recomendaciones de Ingesta de Energia y Nutrientes -RIEN-Resolución 3803 de 2016 del MSPS.

El suministro del complemento alimentario debe cubrir las necesidades de energía y nutrientes según el tiempo establecido para el consumo así:

Grupo poblacional	Aporte calórico (Kcal)		
	Refrigerio Mañana 25%	Almuerzo 30%	Refrigerio Tarde 15%
8 meses a 11 meses y 29 días	179	214	107
1 año a 2 años 11 meses y 29 días	249	298	149
3 años a 4 años 11 meses y 29 días	313	375	188

	Aporte calórico (Kcal)

Grupo poblacional	Refrigerio Mañana 15 – 20 %	Almuerzo 30 – 35 %
Adulto Mayor	334 - 445	667 - 778
Renacer	383 - 510	765 - 893

2.1.1. ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA

Se deberán suministrar 500 refrigerios en la mañana, 500 almuerzos y 500 refrigerios de la tarde por 126 días de servicio; distribuidos así:

Línea base:

Menores de 8 a 11 meses y 29 días: 10
Menores 1 año a 2 años 11 meses y 29 días: 210
Menores 3 años a 4 años 11 meses y 29 días: 280

Las cantidades por rangos etarios variaran de acuerdo a las inscripciones de los niños en los jardines municipales.

El horario de entrega de refrigerios y almuerzos se acordará al inicio de la ejecución del programa.

MINUTA PATRON REFRIGERIO MAÑANA 8 MESES A 11 MESES Y 29 DÍAS

Grupo de alimentos	Frecuencia	Peso bruto	Peso neto	Peso Servido
Lácteo				
Formula de continuación fortificada con hierro	4 veces por semana	14 g	14 g	100 cc reconstituida
Yogur natural sin azúcares añadidos	1 vez por semana	45 g	45 g	45g
Cereal				
Cereal para papilla o colada	3 veces por semana	5 - 6 g	5 - 6 g	1 cucharadita postrera
Pan/Galletas/Arepa/Tortilla	Diario	10 – 15 g	10 – 15 g	10 – 15 g
Carnes, Huevos o Queso				
Huevo	Diario	30 – 34,8 g	30 – 34,8 g	25g
Queso		15 g	15 g	15 g
Carne Roja o Blanca Magra		30 g	20 g	9 – 10 g
Fruta	Diario	50 - 90 g	50 g	50 g
Grasa				
Aceite de Girasol o Soya o Maíz	Semanalmente	10 – 15c.c.	10 – 15c.c.	10 – 15c.c.

	Calorías (Kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Carbohidratos (g)
Total	179	3,6 – 4,5	7,4 – 8,4	22,4 – 23,7

MINUTA PATRON ALMUERZO 8 MESES A 11 MESES Y 29 DÍAS

Grupo de alimentos	Frecuencia	Peso bruto	Peso neto	Porción servida
Hortalizas y Verduras	Diario	65 - 90 g	60 g	55 - 60 g
Alimentos Proteicos	Diario			
Carne roja	2 veces por semana 2 veces al mes vísceras	45 g	35 g	16 - 17,5 g
Carne blanca	2 veces por semana 2 veces al mes pescado	Pechuga: 52g Pescado: 55g	35 g	28 g
Leguminosa*	1 vez por semana	10 g	10 g	23 g
Cereales	Diario			

Grupo de alimentos	Frecuencia	Peso bruto	Peso neto	Porción servida
Arroz	4 veces por semana	10 g	10 g	20 g
Pasta	1 vez por semana	10 g	10 g	20 – 25 g
Raíces/tubérculos/plátanos	Diario	20 - 30 g	20 g	20 g
Fruta	Diario	55 - 120 g	55 g	55 g
Grasas	Semanal	20 - 25 cc	20 - 25 cc	20 - 25 c.c.

	Calorías (Kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Carbohidratos (g)
Total	214	4,3 – 5,4	8,8 – 10	26,8 – 28,4

MINUTA PATRON REFRIGERIO TARDE 8 MESES A 11 MESES Y 29 DÍAS

Grupo de alimentos	Frecuencia	Peso bruto	Peso neto	Porción servida
Lácteo	Diario			
Formula de continuación fortificada con hierro	4 veces por semana	14 g	14 g	100 cc reconstituida
Yogur natural sin azúcares añadidos	1 vez por semana	30 g	30 g	1onza
Cereal	Diario			
Pan/Galletas/Arepa/Tortilla	2 veces por semana	10 - 15 g	10 - 15 g	10 - 15 g
Cereal para papilla o colada	3 veces por semana	5 - 6 g	5 - 6 g	5 - 6 g
Fruta	Diario	40 - 80 g	40 g	40 g

	Calorías (Kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Carbohidratos (g)
Total	107	2,1 – 2,7	4,4 – 5,0	13,4 – 14,2

Nota: La alimentación ofrecida debe ser sin adición de dulce y/o sal. Se puede incluir derivados lácteos, pero NO leche entera en las preparaciones. No puede incluir alimentos que por su forma puedan causar atoramiento en los menores. Tener en cuenta en la planeación de los menús las consistencias y texturas en que se ofrecerán los alimentos a los beneficiarios.

El día en que se ofrece la leguminosa se deberá ofrecer media porción de alimento proteico de origen animal incluyendo huevo.

Dentro de las carnes roja se incluye: carne de res, carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluye el pollo y el pescado se debe ofrecer únicamente filete, evitar huesos y espinas.

Cada unidad de huevo deberá estar marcada con fecha de consumo preferente, lote y avícola, con tinta permitida para alimentos y deben tener empaque secundario que facilite el transporte y el traslado por parte de los beneficiarios.

Se deben tener en cuenta los aderezos naturales para mejorar las características organolépticas de los alimentos ofrecidos en cada tiempo de comida y se deberán relacionar en el análisis químico con la cantidad a utilizar, en caso de que su aporte afecte representativamente el aporte nutricional.

Se debe garantizar la disponibilidad de agua apta para consumo humano dentro de los horarios de atención en cada unidad de servicio.

Los pesos incluidos en la minuta patrón se constituyen en los valores mínimos de alimentos. No se

permiten porciones de menor tamaño al definido. Se requiere del suministro completo con todos los componentes hasta finalizar el servicio.

MINUTA PATRON REFRIGERIO MAÑANA 1 AÑO A 2 AÑOS 11 MESES Y 29 DÍAS

Grupo de alimentos	Frecuencia	Peso bruto	Peso neto	Porción servida
Lácteo	Diario			
Leche entera pasteurizada, yogur, kumis		150c.c.	150c.c.	150c.c.
Cereal	Diario			
Cereal para papilla o colada	3 veces por semana	8 - 10 g	8 - 10 g	1 cucharada
Pan/Galletas/Arepa/Tortilla	Diario	20 - 25 g	20 - 25 g	20 - 25 g
Carnes, Huevos o Queso	Diario			
Huevo	Diario	60 – 66,9 g	60 – 66,9 g	50 g
Queso		20 g	20 g	20g
Carne Roja o Blanca Magra		40 g	30 g	18 – 20g
Fruta	Diario	70 - 155 g	70 g	70 g
Grasa				
Aceite de Girasol o Soya o Maiz	Semanalmente	10 – 15c.c.	10 – 15c.c.	10 – 15c.c.

	Calorías (Kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Carbohidratos (g)
Total	249	6,2 – 12,5	8,3 – 11,1	31,1 – 40,5

MINUTA PATRON ALMUERZO 1 AÑO A 2 AÑOS 11 MESES Y 29 DÍAS

Grupo de alimentos	Frecuencia	Peso bruto	Peso neto	Porción servida
Hortalizas y Verduras	Diario	70 - 155 g	70 g	65 - 70 g
Alimentos Proteicos	Diario			
Carne roja	2 veces por semana 2 veces al mes vísceras	55 g	45 g	32,5 - 35 g
Carne blanca	2 veces por semana 2 veces al mes pescado	Pechuga: 60g Pescado: 62g	42 g	35 g
Leguminosa*	1 vez por semana	15 g	15 g	35 g
Cereales				
Arroz	4 veces por semana	15 g	15 g	30 g
Pasta	1 vez por semana	15 g	15 g	30 – 35 g
Raíces/tubérculos/plátanos	Diario	35 - 45 g	35 g	35 g
Fruta	Diario	70 - 155 g	70 g	70 g
Grasas	Semanal	20 - 25 c.c.	20 - 25 c.c.	20 - 25 c.c.

	Calorías (Kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Carbohidratos (g)
Total	298	7,5 - 14,9	9,9 - 13,2	37,3 - 48,4

MINUTA PATRON REFRIGERIO TARDE 1 AÑO A 2 AÑOS 11 MESES Y 29 DÍAS

Grupo de alimentos	Frecuencia	Peso bruto	Peso neto	Porción servida
Lácteo	Diario			
Leche entera pasteurizada, yogur, kumis	Diario	120c.c.	120c.c.	120c.c.
Queso		30 g	30 g	30 g
Cereal	Diario			
Pan/Galletas/Arepa/Tortilla	Diario	20 - 25 g	20 - 25 g	20 - 25 g
Fruta	Diario	70 - 155 g	70 g	70 g

	Calorías (Kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Carbohidratos (g)
Total	149	3,7 – 7,5	5,0 – 6,6	18,6 – 24,2

Nota: Se puede incluir derivados lácteos incluyendo leche en las preparaciones. No puede incluir alimentos que por su forma puedan causar atoramiento en los menores.

El día en que se ofrece la leguminosa se deberá ofrecer media porción de alimento proteico de origen animal incluyendo huevo.

Dentro de las carnes rojas se incluye: carne de res, carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluye el pollo y el pescado se debe ofrecer únicamente filete, evitar huesos y espinas.

Cada unidad de huevo deberá estar marcada con fecha de consumo preferente, lote y avícola, con tinta permitida para alimentos y deben tener empaque secundario que facilite el transporte y el traslado por parte de los beneficiarios.

Se deben tener en cuenta los aderezos naturales para mejorar las características organolépticas de los alimentos ofrecidos en cada tiempo de comida y se deberán relacionar en el análisis químico con la cantidad a utilizar, en caso de que su aporte afecte representativamente el aporte nutricional.

Se debe garantizar la disponibilidad de agua apta para consumo humano dentro de los horarios de atención en cada unidad de servicio.

Los pesos incluidos en la minuta patrón se constituyen en los valores mínimos de alimentos. No se permiten porciones de menor tamaño al definido. Se requiere del suministro completo con todos los componentes hasta finalizar el servicio.

MINUTA PATRON REFRIGERIO MAÑANA DE 3 AÑOS A 4 AÑOS 11 MESES Y 29 DÍAS

Grupo de alimentos	Frecuencia	Peso bruto	Peso neto	Porción servida
Lácteo	Diario			
Leche entera pasteurizada, yogur, kumis		180 c.c.	180 c.c.	180 c.c.
Cereal	Diario			
Cereal para papilla o colada	3 veces por semana	10 - 12 g	10 - 12 g	10 - 12 g

Pan/Galletas/Arepa	Diario	25-30 g	25-30 g	25-30 g
Carnes, Huevos o Queso	Diario			
Grupo de alimentos	**Frecuencia**	**Peso bruto**	**Peso neto**	**Porción servida**
Huevo	Diario	60 – 66,9 g	60 – 66,9 g	50 g
Queso		25 g	25 g	25g
Carne Roja o Blanca Magra		45 g	35 g	23 – 25g
Fruta	Diario	80 - 180 g	80 g	80 g
Grasa				
Aceite de Girasol o Soya o Maíz	Semanalmente	15 – 20c.c.	15 – 20c.c.	15 – 20c.c.

	Calorías (Kcal)	**Proteína (g)**	**Grasa (g)**	**Carbohidratos (g)**
Total	313	7,9 – 15,7	8,7 – 12,2	35,2 – 50,9

MINUTA PATRON ALMUERZO DE 3 AÑOS A 4 AÑOS 11 MESES Y 29 DÍAS

Grupo de alimentos	**Frecuencia**	**Peso bruto**	**Peso neto**	**Porción servida**
Hortalizas y Verduras	Diario	80 - 165 g	80 g	75 - 80 g
Alimentos Proteicos	Diario			
Carne roja	2 veces por semana 2 veces al mes vísceras	60 g	50 g	37,5 - 40 g
Carne blanca	2 veces por semana 2 veces al mes pescado	Pechuga: 64g Pierna: 67g Pernil:70g Pescado: 70g	50 g	40 g sin hueso
Leguminosa*****	1 vez por semana	15 g	15 g	35 g
Cereales				
Arroz	4 veces por semana	20 g	20 g	40 g
Pasta	1 vez por semana	20 g	20 g	40 – 45 g
Raíces/tubérculos/plátanos	Diario	40 - 50 g	40 g	40 g
Fruta	Diario	75 - 160 g	75 g	75 g
Grasas	Semanal	25 - 30 c.c.	25 - 30 c.c.	25 - 30 c.c.

	Calorías (Kcal)	**Proteína (g)**	**Grasa (g)**	**Carbohidratos (g)**
Total	375	9,4 – 18,8	10,4 – 14,6	42,2 – 60,9

MINUTA PATRON REFRIGERIO TARDE DE 3 AÑOS A 4 AÑOS 11 MESES Y 29 DÍAS

Grupo de alimentos	Frecuencia	Peso bruto	Peso neto	Porción servida
Lácteo	Diario			
Leche entera pasteurizada, yogur, kumis	Diario	150c.c.	150c.c.	150c.c.
Queso		35 g	35 g	35 g
Cereal	Diario			
Pan/Galletas/Arepa	Diario	30 g	30 g	30 g
Fruta	Diario	75 - 160 g	75 g	75 g

	Calorías (Kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Carbohidratos (g)
Total	188	4,7 - 9,4	5,2 - 7,3	21,2 - 30,6

Nota: Se puede incluir derivados lácteos incluyendo leche en las preparaciones. No puede incluir alimentos que por su forma puedan causar atoramiento en los menores.

El día en que se ofrece la leguminosa se deberá ofrecer media porción de alimento proteico de origen animal incluyendo huevo.

Dentro de las carnes roja se incluye: carne de res, carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluye el pollo y el pescado se debe ofrecer únicamente filete, evitar huesos y espinas

Cada unidad de huevo deberá estar marcada con fecha de consumo preferente, lote y avícola, con tinta permitida para alimentos y deben tener empaque secundario que facilite el transporte y el traslado por parte de los beneficiarios.

Se deben tener en cuenta los aderezos naturales para mejorar las características organolépticas de los alimentos ofrecidos en cada tiempo de comida y se deberán relacionar en el análisis químico con la cantidad a utilizar, en caso de que su aporte afecte representativamente el aporte nutricional.

Con el objetivo de realizar una transición progresiva en la reducción del consumo de azúcares, se permitirá la adición de máximo 10 g en el menú del día. La cantidad para adicionar dependerá de las preparaciones programadas en el ciclo menús (Ejemplo: bebidas con frutas ácidas)

Los pesos incluidos en la minuta patrón se constituyen en los valores mínimos de alimentos. No se permiten porciones de menor tamaño al definido. Se requiere del suministro completo con todos los componentes hasta finalizar el servicio.

El aceite vegetal utilizado para las preparaciones debe ser 100% de soya o de girasol o maíz, no se permite mezcla de aceites vegetales.

Se debe garantizar la disponibilidad de agua apta para consumo humano dentro de los horarios de atención en cada unidad de servicio.

Para el programa de primera infancia se brindará la alimentación en los siguientes jardines infantiles:

- Creciendo juntos – Centro
- Manitas creativas – Centro
- El Libertador - Centro
- Mis pequeños sabios – El Abra
- Líderes del cambio – La Moya
- Caminito alegre - Rozo
- Personitas felices – Parcelas
- Mi dulce esperanza – La Esperanza

(Estos puntos pueden estar sujetos a cambios)

2.1.2. PROGRAMA ATENCIÓN INTEGRAL AL ADULTO MAYOR

Se deberán suministrar:

250 refrigerios de la mañana, 180 almuerzos y 100 refrigerios industrializados, los cuales se deben suministrar en 126 días de servicio.

El horario de las entregas de los servicios se acordará al inicio de la ejecución del contrato.

El punto de la ración preparada en sitio para este programa será la casa del abuelo “HUELLAS DE SABIDURIA” ubicada en la vereda Cetime del Municipio de Cota. Los paquetes alimentarios serán entregados casa a casa por lo tanto el contratista tendrá que disponer de la logística para la entrega

MINUTA PATRON REFRIGERIO MAÑANA ADULTO MAYOR

Grupo de alimentos	Frecuencia	Peso bruto	Peso neto	Porción servida
Bebida con fruta o lácteo	Diario			
Yogur o kumis	2 veces por semana	210 c.c.	210 c.c.	7 oz
Leche Pasteurizada (para sorbete, coladas u otras bebidas)	2 veces por semana			
Jugo de Fruta	1 vez por semana			
Queso Campesino o Cuajada	1 vez por semana	30 - 40 g	30 - 40 g	35 - 45 g
Derivado de Cereal	Diario			
Pan/arepa/tortas		60 - 70 g	60 - 70 g	60 - 70 g
Galletas		25 - 35g	25 - 35g	30 - 40g
Cereal para Colada	1 a 2 veces por semana	12 - 14g	12 - 14g	12 - 14g
Fruta				
Entera	Diario	110 - 250 g	110 g 60g: granadilla	110 g 60g: granadilla
En Jugo o Sorbete	1 a 2 veces por semana	60 - 95g	Frutas ácidas: 55 g Frutas no ácidas: 60 g	7 oz

	Calorías (Kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Carbohidratos (g)
Total	445	16,7 – 22,3	9,8 – 17,3	55,6 – 72,3

BEBIDA O LÁCTEO: cuando se ofrezca jugo de fruta se debe ofrecer una porción de queso adicional al derivado de cereal (se puede considerar dentro del derivado de cereal o como adición)

Con el objetivo de realizar una transición progresiva en la reducción del consumo de azúcares, los jugos y sorbetes se entregarán sin azúcar añadida ni edulcorantes, sin embargo, el operador deberá tener a disposición mínimo un (1) sobre o un (1) sachet de edulcorante para cada beneficiario, de esta manera cada uno podrá endulzar las bebidas a su gusto. Para el caso de coladas u otras bebidas calientes con leche se podrá agregar 10 g de panela por cada beneficiario.

Se puede incluir derivados lácteos incluyendo leche en las preparaciones.

DERIVADO DE CEREAL: en cuanto al derivado de cereal solamente no se permite repetición más de dos (2) veces durante el ciclo. Evitar productos con alto contenido de azúcares añadidos.

MINUTA PATRON ALMUERZO AL ADULTO MAYOR

Grupo de alimentos	Frecuencia	Peso bruto	Peso neto	Porción servida
Hortalizas y Verduras	Diario	110 - 150 g	110 g	110 g
Alimento Proteico	Diario			
Carne roja	2 veces por semana	150 g	140 g	120 - 125 g
Carne blanca	3 veces por semana 1 vez a la semana pescado	Pechuga: 207 g Pierna: 190 g con hueso Pernil: 200 g con hueso Pescado: 170- 230 g	Pechuga: 163 g Pierna o Pernil: 143 g Pescado: 143 g	120 - 125 g
Leguminosa	1 vez por semana	40 g	40 g	80 g
Cereales				
Arroz	4 veces por semana	45 g	45 g	90 g
Pasta	1 vez por semana	45 g	45 g	90 – 95 g
Raíces/tubérculos/plátanos	Diario			
Papa/Plátano/Yuca/Arepa		125 – 180 g	100 g	85 – 95 g
Pan o preparación en chips o astillas		75 – 135g	50 – 55 g	40 – 50 g
Fruta entera	Diario	126 – 164 g	120 g	120 g
Fruta en jugo	Diario	60 - 95g	Frutas ácidas: 55 g Frutas no ácidas: 60 g	7 oz
Grasas	Semanal	70 - 75 c.c.	70 - 75 c.c.	Aceite de cocción

	Calorías (Kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Carbohidratos (g)
Total	778	29,2 - 38,9	17,3 - 30,3	97,3 - 126,4

Nota: No puede incluir alimentos que por su forma puedan causar atoramiento a los beneficiarios. Realizar la planeación de los menús teniendo en cuenta, las condiciones fisiológicas de la población objetivo.

*Alimento proteico***:** Dentro de las carnes roja se incluye: carne de res, carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluye el pollo y el pescado se debe ofrecer únicamente filete, evitar huesos y espinas. El día en que se ofrece la leguminosa se deberá ofrecer una porción completa de alimento proteico de origen animal, excepto huevo.

Se deben tener en cuenta los aderezos naturales para mejorar las características organolépticas de los alimentos ofrecidos en cada tiempo de comida y se deberán relacionar en el análisis químico con la cantidad a utilizar, en caso de que su aporte afecte representativamente el aporte nutricional.

Para la preparación de los alimentos salados utilizar sal reducida en sodio.

Con el objetivo de realizar una transición progresiva en la reducción del consumo de azúcares, el jugo se entregará sin azúcar añadida ni edulcorantes, sin embargo, el operador deberá tener a disposición mínimo un (1) sobre o un (1) sachet de edulcorante para cada beneficiario, de esta manera cada uno podrá endulzar las bebidas a su gusto.

Una (1) vez cada 15 días se puede incluir sopa, la cual debe contener los mismos componentes sugeridos en la minuta patrón.

En el caso de verduras y hortalizas, el consumo de estas deberá ser cocidas cuatro (4) veces a la semana y una (1) sola vez ensalada de verduras y hortalizas con frutas para mayor aceptabilidad.

Los pesos incluidos en la minuta patrón se constituyen en los valores mínimos de alimentos. No se permiten porciones de menor tamaño al definido. Se requiere del suministro completo con todos los componentes hasta finalizar el servicio.

Se debe garantizar la disponibilidad de agua apta para consumo humano dentro de los horarios de atención en la Casa del Abuelo.

El aceite vegetal utilizado para las preparaciones debe ser 100% de soya o de girasol o maíz, no se permite mezcla de aceites vegetales.

Con el propósito de mantener bebidas calientes para consumo de los beneficiarios se deben entregar mensualmente en la Casa del Abuelo los siguientes productos:

- Treinta y cinco (35) libras de café: veinticinco (25) libras de café descafeinado y diez (10) libras de café.
- Doscientos cincuenta (250) bolsas de infusión de aromáticas.
- Mil (1.000) vasos desechables en cartón para tinto de 7 onzas.
- Doscientos cincuenta (250) sobres de azúcar.
- Doscientos cincuenta (250) sobres de splenda o edulcorante.
- Mil (1.000) mezcladores de madera

MINUTA PATRON REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO ADULTO MAYOR

Grupo de alimentos	Alimentos	Tamaño Porción
Bebida o lácteo	Leche entera de vaca ultra alta temperatura-UAT, leche entera saborizada UAT, yogur, kumis entero pasteurizado, avena con leche entera UAT, jugo natural.	200 c.c.
Derivado de Cereal	Ponqué, palito de queso, muffin de queso, muffin de frutas, croissant, mantecada, torta de queso, torta de zanahoria, almojábana, pan de yuca, galletas, sándwich de jamón y queso, sándwich de doble queso, pastel de carne, pastel hawaiano, entre otros.	90 - 100 g
Fruta	Ciruelas, uvas, manzana, pera, mandarina, granadilla, manzana, mango, durazno, banano, entre otras	120 - 150 g
Agua	Agua potable tratada y envasada en botella	300c.c.

Se debe cumplir el ciclo de veintiún (21) menús presentado y avalado por la Supervisión del Contrato. Además, deberá entregarse lista de intercambios, de la misma manera en que presenta las de los demás programas.

No se permite más de dos (2) intercambios en la semana.

En caso de que la entidad requiera alguna modificación en el menú industrializado se solicitará con la debida antelación.

2.1.3. ATENCIÓN INTEGRAL A LA POBLACIÓN CON DISCAPACIDAD

Se deberán suministrar 60 refrigerios de la mañana y 50 almuerzos en 126 días de servicio. Además, 2.800 refrigerios industrializados, los cuáles se entregarán de acuerdo con las necesidades y fechas programadas por el Centro Renacer.

El horario de las entregas de los servicios se acordará al inicio de la ejecución del contrato.

MINUTA PATRON REFRIGERIO PROGRAMA POBLACIÓN CON DISCAPACIDAD

Grupo de alimentos	Frecuencia	Peso bruto	Peso neto	Porción servida
Bebida con fruta o lácteo	Diario			
Yogur o kumis	2 veces por semana	210 c.c.	210 c.c.	7 oz
Leche Pasteurizada (para sorbete, coladas u otras bebidas)	2 veces por semana			
Jugo de Fruta	1 vez por semana			
Queso Campesino o Cuajada	1 vez por semana	35 - 45 g	35 - 45 g	35 - 45 g
Derivado de Cereal	Diario			
Pan/arepa/tortas		60 - 70 g	60 - 70 g	60 - 70 g
Galletas		30 – 40 g	30 – 40 g	30 – 40 g
Cereal para Colada	1 a 2 veces por semana	12 - 14g	12 - 14g	12 - 14g
Fruta				
Entera	Diario	110 - 250 g	110 g 60g: granadilla	110 g 60g: granadilla
En Jugo o Sorbete	1 a 2 veces por semana	60 - 95g	Frutas ácidas: 55 g Frutas no ácidas: 60 g	7 oz

	Calorías (Kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Carbohidratos (g)
Total	510	19,1 – 25,5	14,2 – 19,8	63,8 – 82,9

BEBIDA O LÁCTEO: cuando se ofrezca jugo de fruta se debe ofrecer una porción de queso adicional al derivado de cereal (se puede considerar dentro del derivado de cereal o como adición)

Con el objetivo de realizar una transición progresiva en la reducción del consumo de azúcares, se permitirá la adición de máximo 10 g o 12 g de panela en el menú de refrigerio del día. La cantidad para adicionar dependerá de las preparaciones programadas en el ciclo menús (Ejemplo: bebidas con frutas ácidas, coladas, entre otras)

Se puede incluir derivados lácteos incluyendo leche en las preparaciones.

DERIVADO DE CEREAL: en cuanto al derivado de cereal solamente no se permite repetición más de dos (2) veces durante el ciclo. Evitar productos con alto contenido de azúcares añadidos.

MINUTA PATRON ALMUERZO POBLACIÓN CON DISCAPACIDAD

Grupo de alimentos	Frecuencia	Peso bruto	Peso neto	Porción servida
Hortalizas y Verduras	Diario	110 - 150 g	110 g	110 g
Alimento Proteico	Diario			
Carne roja	1 vez por semana	150 g	140 g	120 - 125 g
Carne blanca	4 veces por semana, de las cuales 1 vez a la semana pescado	Pechuga: 207 g Pierna: 190 g con hueso Pernil: 200 g con hueso Pescado: 170- 230 g	Pechuga: 163 g Pierna o Pernil: 143 g Pescado: 143 g	120 - 125 g

Grupo de alimentos	Frecuencia	Peso bruto	Peso neto	Porción servida
Leguminosa	1 vez por semana	40 g	40 g	80 g
Cereales				
Arroz	4 veces por semana	45 g	45 g	90 g
Pasta	1 vez por semana	45 g	45 g	90 – 95 g
Raíces/tubérculos/plátanos	Diario			
Papa/Plátano/Yuca/Arepa		125 – 180 g	100 g	85 – 95 g
Pan o preparación en chips o astillas		75 – 135g	50 – 55 g	40 – 50 g
Fruta entera	Diario	126 – 164 g	120 g	120 g
Fruta en jugo	Diario	60 - 95g	Frutas ácidas: 55 g Frutas no ácidas: 60 g	7 oz
Grasas	Semanal	70 - 75 c.c.	70 - 75 c.c.	Aceite de cocción

	Calorías (Kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Carbohidratos (g)
Total	893	33,5 – 44,7	24,8 – 34,7	111,6 – 145,1

Nota: No puede incluir alimentos que por su forma puedan causar atoramiento a los beneficiarios. Realizar la planeación de los menús teniendo en cuenta, las condiciones fisiológicas de la población objetivo.

*Alimento proteico***:** Dentro de las carnes roja se incluye: carne de res, carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluye el pollo y el pescado se debe ofrecer únicamente filete, evitar huesos y espinas. El día en que se ofrece la leguminosa se deberá ofrecer una porción completa de alimento proteico de origen animal, excepto huevo.

Se deben tener en cuenta los aderezos naturales para mejorar las características organolépticas de los alimentos ofrecidos en cada tiempo de comida y se deberán relacionar en el análisis químico con la cantidad a utilizar, en caso de que su aporte afecte representativamente el aporte nutricional.

Con el objetivo de realizar una transición progresiva en la reducción del consumo de azúcares, se permitirá la adición de máximo 15 g en el menú de almuerzo del día. La cantidad para adicionar dependerá de las preparaciones programadas en el ciclo menús (Ejemplo: bebidas con frutas ácidas)

En el caso de verduras y hortalizas, el consumo de estas deberá ser cocidas cuatro (4) veces a la semana y una (1) sola vez ensalada de verduras y hortalizas con frutas para mayor aceptabilidad.

Algunos beneficiarios cuentan con restricciones alimentarias, por tanto, durante la operación se socializarán los mismos y se tendrá en cuenta la lista de intercambios para cumplir con estas condiciones especiales. Por ejemplo: algunos no consumen carne roja, por tanto, deberá tener disponibilidad de carne blanca (pollo o pescado); algunos no consumen lácteos, así que se deberán tener disponibles hierbas aromáticas y dulces de fruta natural para suministrar dichas bebidas; así que, se debe derivar un ciclo de menús sin lácteos y uno sin carnes rojas para tener claridad que se suministrará a quienes no consumen estos alimentos; en caso de requerir una derivación adicional se solicitará con la debida antelación por parte de la entidad.

Los pesos incluidos en la minuta patrón se constituyen en los valores mínimos de alimentos. No se permiten porciones de menor tamaño al definido. Se requiere del suministro completo con todos los componentes hasta finalizar el servicio.

El aceite vegetal utilizado para las preparaciones debe ser 100% de soya o de girasol o maíz, no se permite mezcla de aceites vegetales.

Se debe garantizar la disponibilidad de agua apta para consumo humano dentro de los horarios de atención en el Centro RENACER.

Con el propósito de mantener bebidas calientes para consumo de los beneficiarios se deben entregar mensualmente en el Centro Renacer los siguientes productos:

- Diez (10) libras de café.
- Ochenta (80) bolsas de infusión de aromáticas.
- Quinientos (500) vasos desechables en cartón para tinto de 7 onzas.
- Cien (100) sobres de azúcar.
- Cien (100) sobres de splenda o edulcorante.
- Quinientos (500) mezcladores de madera

MINUTA PATRON REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO POBLACIÓN CON DISCAPACIDAD

Grupo de alimentos	Alimentos	Tamaño Porción
Bebida o lácteo	Leche entera de vaca ultra alta temperatura-UAT, leche entera saborizada UAT, yogur, kumis entero pasteurizado, avena con leche entera UAT, jugo natural.	200 c.c.
Derivado de Cereal	Ponqué, palito de queso, muffin de queso, muffin de frutas, croissant, mantecada, torta de queso, torta de zanahoria, almojábana, pan de yuca, galletas, sándwich de jamón y queso, sándwich de doble queso, pastel de carne, pastel hawaiano, entre otros.	90 - 100 g
Fruta	Ciruelas, uvas, manzana, pera, mandarina, granadilla, manzana, mango, durazno, banano, entre otras	120 - 150 g
Agua	Agua potable tratada y envasada en botella	300c.c.

Se debe cumplir el ciclo de veintiún (21) menús presentado y avalado por la Supervisión del Contrato. Además, deberá entregarse lista de intercambios, de la misma manera en que presenta las de los demás programas.

No se permite más de dos (2) intercambios en la semana.

En caso de que la entidad requiera alguna modificación en el menú industrializado se solicitará con la debida antelación.

2.1.4. ATENCIÓN A POBLACIÓN VULNERABLE Y MADRES Y PADRES CABEZA DE FAMILIA O GESTANTES O LACTANTES

Se deberán suministrar 6.000 refrigerios industrializados, los cuáles se entregarán de acuerdo con las necesidades y fechas programadas.

El horario de las entregas de los servicios se acordará al inicio de la ejecución del contrato.

MINUTA PATRON REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO POBLACIÓN VULNERABLE Y MADRES Y PADRES CABEZA DE FAMILIA O GESTANTES O LACTANTES

Grupo de alimentos	Alimentos	Tamaño Porción
Bebida o lácteo	Leche entera de vaca ultra alta temperatura-UAT, leche entera saborizada UAT, yogur, kumis entero pasteurizado, avena con leche entera UAT, jugo natural.	200 c.c.

Derivado de Cereal	Ponqué, palito de queso, muffin de queso, muffin de frutas, croissant, mantecada, torta de queso, torta de zanahoria, almojábana, pan de yuca, galletas, sándwich de jamón y queso, sándwich de doble queso, pastel de carne, pastel hawaiano, entre otros.	90 - 100 g
Fruta	Ciruelas, uvas, manzana, pera, mandarina, granadilla, manzana, mango, durazno, banano, entre otras	120 - 150 g
Agua	Agua potable tratada y envasada en botella	300c.c.

Se debe cumplir el ciclo de veintiún (21) menús presentado y avalado por la Supervisión del Contrato. Además, deberá entregarse lista de intercambios, de la misma manera en que presenta las de los demás programas.

No se permite más de dos (2) intercambios en la semana.

En caso de que la entidad requiera alguna modificación en el menú industrializado se solicitará con la debida antelación.

2.2. MODALIDAD PAQUETES ALIMENTARIOS PARA ENTEGAR: PARA ATENDER LOS PROGRAMAS Y SUBPROGRAMAS DE LA SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL

Estas entregas se deben hacer en los lugares fechas y horarios establecidos por la Secretaría de Desarrollo Social. Las raciones para entregar se suministran para los programas y número de usuarios que se describen a continuación:

1. Población con Discapacidad: 90 usuarios
2. Adulto Mayor: 950 usuarios
3. Población Vulnerable: 400 usuarios
4. Madres y padres cabeza de familia o Gestantes o Lactantes: 100 usuarios

Mínimo quince (15) días anteriores al inicio de las entregas deberán aportarse fichas técnicas y registros, conceptos o autorizaciones sanitarias de cada uno de los productos, para de esta manera aprobar los mismos; en caso de que debido a condiciones del mercado se deba sustituir algún producto deberá ser con aval de la supervisión y este debe solicitarse de manera formal, así mismo la respuesta a la solicitud.

PAQUETE ALIMENTARIO POBLACIÓN VULNERABLE Y MADRES Y PADRES CABEZA DE FAMILIA O GESTANTES O LACTANTES

Los paquetes alimentarios deberán contener como mínimo los siguientes productos:

CÓDIGO	PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD	OBSERVACIONES
1	Leche ultrapasteurizada entera	Sixpack 1.100mL	2	No Aplica
2	Aceite puro (girasol, maíz, soya)	Frasco 1000 cm^3	1	No se permite la entrega de mezcla de aceites vegetales
3	Arroz blanco fortificado grado 2	Paquete x 500g	8	No Aplica
4	Lomos de Atún en agua	Lata x 160 g	3	No Aplica
5	Sardinas en salsa de tomate	Lata x 425 gramos	1	No Aplica
6	Leguminosas (Fríjol Bola Roja o Lenteja o Garbanzo o Arveja Verde Seca)	Presentación x 500g	2	Mensualmente rotar el ofrecimiento de leguminosas, por ejemplo, el primer mes se entrega lenteja y garbanzo, el siguiente mes fríjol bola roja y arveja verde seca, de esta manera en los meses siguientes (evitar bimensualmente repetir la misma clase de leguminosa)
7	Avena en Hojuelas	Presentación x 250 gramos	2	No Aplica
8	Avena Instantánea	Presentación x 180 gramos	1	Variar sabores mensualmente
9	Espagueti	Presentación x 250 gramos	2	No Aplica
10	Harina de maíz para arepas	Presentación x 500g	1	No Aplica
11	Harina de Trigo	Presentación x 500g	1	No Aplica

CÓDIGO	PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD	OBSERVACIONES
12	Cereal para colada	Caja X 200g	1	Mensualmente rotar el cereal para colada, por ejemplo, el primer mes ofrecer fécula de maíz, luego colada de cebada, luego multicereal, además de los sabores; evitar repeticiones por lo menos cada tres (3) meses.
13	Panela	Presentación x 500g	1	Debe entregarse en pastillas.
14	Galletas dulces	Presentación mínima x 12 paquetes	2	Mensualmente rotar las galletas dulces, las cuales pueden ser tipo cracker, tipo leche, entre otras, evitar tipo sándwich y tipo waffer.
15	Galletas de sal	Presentación 300g a 450g (de acuerdo a variedad)	1	Mensualmente rotar las galletas tipo soda, tipo cracker de sal, entre otras
16	Chocolate de mesa	Presentación mínima x 450g	2	No Aplica
17	Sal	Presentación x 500g	1	No Aplica
18	Azúcar	Presentación x 500g	1	No Aplica
19	Kumis Entero	Presentación 1.000g	1	No Aplica
20	Yogurt Entero	Presentación 1.000g	1	No Aplica
21	Huevos A	Cubeta X 30U	2	Cada unidad de huevo deberá estar marcada con fecha de consumo preferente, lote y avícola, con tinta permitida para alimentos y deben tener empaque secundario que facilite el transporte y el traslado por parte de los beneficiarios.
22	Pollo entero sin vísceras	Unidad (Mínimo 1,6Kg)	1	Fresco congelado sin marinar. El peso mínimo debe considerarse sin congelación.
23	Carne Magra	Presentación x 500 g	2	Rotar mensualmente entre carne de res y carne de cerdo
24	Papa	Presentación x 500 g	5	Pastusa Pareja Lavada
25	Queso	Presentación x 500g	2	Rotar entre queso tipo campesino y tipo mozzarella (SE ELIMINA CUAJADA)
26	Hortalizas, verduras y frutas de temporada.	Bono 1	$ 40.000	Debe permitir la redención en diferentes supermercados del municipio
27	Gelatina para preparar	Presentación x 14 g	5	Entregar diferentes sabores
28	Especias Naturales (rotar entre Laurel, Tomillo, Albahaca, Cúrcuma, Orégano, Romero, Canela, Curry, entre otras)	Paquete mínimo 10g	1	No Aplica

Para la entrega de mercados a la población vulnerable, el contratista deberá contar con un centro de dispensación ubicado en el centro del municipio de Cota, que se encuentre dispuesto para almacenar los productos y realizar verificación cuando se requiera de acuerdo a la planeación mensual de la Secretaria de Desarrollo Social, que cumpla con las normas higiénico sanitarias establecidas en el Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, y las demás normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan y debe ser de uso exclusivo para el almacenamiento y distribución de alimentos para consumo humano. Además, debe contar con acta de visita de inspección sanitaria o certificado expedido por la entidad competente del ente territorial donde se encuentre ubicado el inmueble, con concepto higiénico sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTO vigente y mantenerlo durante el tiempo que dure el contrato.

PAQUETE ALIMENTARIO ADULTO MAYOR

CÓDIGO	PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD	OBSERVACIONES
1	Leche ultrapasteurizada deslactosada	Sixpack 1.100mL	2	No Aplica
2	Aceite puro (girasol, maíz, soya)	Frasco 1000 cm^3	1	No se permite la entrega de mezcla de aceites vegetales
3	Arroz blanco fortificado grado 2	Paquete x 500g	5	No Aplica
4	Sardinas en salsa de tomate	Lata x 425 gramos	1	No Aplica
5	Lomos de Atún en agua	Lata x 160 g	3	No Aplica
6	Leguminosas (Fríjol Bola Roja o Lenteja o Garbanzo o Arveja Verde Seca)	Presentación x 500g	2	Mensualmente rotar el ofrecimiento de leguminosas, por ejemplo, el primer mes se entrega lenteja y garbanzo, el siguiente mes fríjol bola roja y arveja verde seca, de esta manera en los meses siguientes (evitar bimensualmente repetir la misma clase de leguminosa)
7	Avena en Hojuelas	Presentación x 250 gramos	1	No Aplica

CÓDIGO	PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD	OBSERVACIONES
8	Avena Instantánea	Presentación x 180 gramos	1	Variar sabores mensualmente
9	Espagueti	Presentación x 250 gramos	2	No Aplica
10	Pastas	Presentación x 250 gramos	1	Rotar con diferentes variedades excepto espagueti
11	Cuchuco de Maíz o cuchuco de trigo o peto o cuchuco de cebada o cebada perlada	Presentación x 500g	1	Rotar mensualmente cada variedad
12	Harina de maíz para arepas	Presentación x 500g	1	No Aplica
13	Harina de Trigo	Presentación x 500g	1	No Aplica
14	Galletas integrales o tostadas integrales	Presentación 300g a 450g (de acuerdo a variedad)	1	Variar mensualmente con diferentes presentaciones y sabores
15	Pan Integral	Presentación x 400g a 500g (de acuerdo a variedad)	1	Variar mensualmente con diferentes presentaciones y sabores
16	Chocolate de mesa	Presentación mínimo x 450g	1	No Aplica
17	Chocolate de mesa sin azúcar	Presentación mínimo x 250g	1	No Aplica
18	Café Molido	Presentación x 500g	1	No Aplica
19	Sal	Presentación x 500g	1	No Aplica
20	Azúcar	Presentación x 500g	1	No Aplica
21	Panela en pastillas	Presentación x 500g	1	Presentación en pastillas
22	Yogurt bajo en azúcar	Presentación x 1.000g	1	
23	Huevos A	Cubeta X 30U	2	Cada unidad de huevo deberá estar marcada con fecha de consumo preferente, lote y avícola, con tinta permitida para alimentos y deben tener empaque secundario que facilite el transporte y el traslado por parte de los beneficiarios.
24	Carne Magra	Presentación x 500 g	2	Rotar mensualmente entre carne de res y carne de cerdo
25	Pollo entero sin vísceras	Unidad (Mínimo 1,6Kg)	1	Fresco congelado sin marinar. El peso mínimo debe considerarse sin congelación.
26	Papa	Presentación 500 g	5	Pastusa Pareja Lavada
27	Queso	Presentación x 500g	2	Rotar entre queso tipo campesino y tipo mozzarella. (SE ELIMINA CUAJADA)
28	Gelatina para preparar	Presentación x 10g a 13g	3	Endulzada con edulcorante diferentes sabores
29	Hortalizas, verduras y frutas de temporada.	Bono 1	$ 40.000	Debe permitir la redención en diferentes supermercados del municipio
30	Especias Naturales (rotar entre Laurel, Tomillo, Albahaca, Cúrcuma, Orégano, Romero, Canela, Curry, entre otras)	Paquete mínimo 10g	1	No Aplica

En este programa, el contratista deberá llevar hasta la vivienda de cada adulto mayor beneficiario, el paquete alimentario, dentro del casco urbano y rural del Municipio de Cota, para ello la Secretaría de Desarrollo Social suministrará direcciones y podrá realizar el respectivo acompañamiento.

PAQUETE ALIMENTARIO DISCAPACIDAD

CÓDIGO	PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD	OBSERVACIONES
1	Leche ultrapasteurizada semidescremada	Sixpack 1.100mL	2	No Aplica
2	Aceite puro (girasol, maíz, soya)	Frasco 1000 cm^3	1	No se permite la entrega de mezcla de aceites vegetales
3	Arroz blanco fortificado grado 2	Paquete x 500g	7	No Aplica
4	Lomos de Atún en agua	Lata x 160 g	3	No Aplica
5	Sardinas en salsa de tomate	Lata x 425 gramos	1	No Aplica
6	Leguminosas (Fríjol Bola Roja o Lenteja o Garbanzo o Arveja Verde Seca)	Presentación x 500g	2	Mensualmente rotar el ofrecimiento de leguminosas, por ejemplo, el primer mes se entrega lenteja y garbanzo, el siguiente mes fríjol bola roja y arveja verde seca, de esta manera en los meses siguientes (evitar bimensualmente repetir la misma clase de leguminosa)
7	Avena en Hojuelas	Presentación x 250 gramos	1	No Aplica
8	Avena Instantánea	Presentación x 180 gramos	1	Variar sabores mensualmente
9	Espagueti	Presentación x 250 gramos	2	No Aplica

CÓDIGO	PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD	OBSERVACIONES
10	Pastas	Presentación x 250 gramos	1	Rotar con diferentes variedades excepto espagueti
12	Harina de maíz para arepas	Presentación x 500g	1	No Aplica
13	Harina de Trigo	Presentación x 500g	1	No Aplica
14	Galletas integrales o tostadas integrales	Presentación 300g a 450g (de acuerdo a variedad)	1	Variar mensualmente con diferentes presentaciones y sabores
15	Pan Integral	Presentación x 400g a 500g (de acuerdo a variedad)	1	Variar mensualmente con diferentes presentaciones y sabores
16	Chocolate de mesa	Presentación mínimo x 450g	1	No Aplica
17	Chocolate de mesa sin azúcar	Presentación mínimo x 250g	1	No Aplica
18	Café Molido	Presentación x 500g	1	No Aplica
19	Sal	Presentación x 500g	1	No Aplica
20	Azúcar o Panela en Pastillas	Presentación x 500g	1	Rotar mensualmente
21	Kumis Entero	Presentación x 1.000g	1	No Aplica
22	Yogurt Entero	Presentación x 1.000g	1	No Aplica
23	Huevos A	Cubeta X 30U	2	Cada unidad de huevo deberá estar marcada con fecha de consumo preferente, lote y avícola, con tinta permitida para alimentos y deben tener empaque secundario que facilite el transporte y el traslado por parte de los beneficiarios.
24	Carne Magra	Paquete x 500 g	2	Rotar mensualmente entre carne de res y carne de cerdo
25	Pollo entero sin vísceras	Unidad (Mínimo 1,6Kg)	1	Fresco congelado sin marinar. El peso mínimo debe considerarse sin congelación.
26	Papa	Presentación x 500g	5	Pastusa Pareja Lavada
27	Queso	Presentación x 500g	2	Rotar entre queso tipo campesino y tipo mozzarella. (SE ELIMINA CUAJADA)
28	Granola Tradicional	Presentación x 500g	1	No Aplica
29	Hortalizas, verduras y frutas de temporada.	Bono 1	$ 40.000	Debe permitir la redención en diferentes supermercados del municipio
30	Especias Naturales (rotar entre Laurel, Tomillo, Albahaca, Cúrcuma, Orégano, Romero, Canela, Curry, entre otras)	Paquete mínimo 10g	1	No Aplica

En este programa, el contratista deberá llevar hasta la vivienda de cada beneficiario, el paquete alimentario, dentro del casco urbano y rural del Municipio de Cota, para ello la Secretaría de Desarrollo Social suministrará direcciones y podrá realizar el respectivo acompañamiento.

3. ETAPAS

3.1. ETAPA DE ALISTAMIENTO El operador debe garantizar el recurso humano necesario para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso, desde su alistamiento, despacho, transporte, entrega y recepción de los alimentos en cada unidad de servicio, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos de acuerdo con la solicitud y cobertura de cada uno de los programas.

El operador debe contar con un Coordinador Operativo que será el enlace con la entidad contratante para brindar la información en el marco de la ejecución del respectivo contrato. Realizará las actividades relacionadas con la planeación, dirección y control de las acciones necesarias para el cumplimiento del contrato en los aspectos técnicos y administrativos de los Programas y que garantice la oportuna respuesta frente a las necesidades, inquietudes, quejas o sugerencias que interponga el supervisor del contrato.

Coordinador Operativo con Dedicación de tiempo completo al desarrollo del objeto del contrato de alimentación escolar objeto de este proceso, quien será el enlace con el Operador para brindar la información requerida en el marco de la ejecución de respectivo contrato, y realizará las actividades relacionadas con la planeación, dirección y control de las acciones necesarias para el cumplimiento del contrato en los aspectos técnicos y administrativos del Programa.

El personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen o sustituyan) y debe acreditar el siguiente perfil mínimo: a. Ser mayor de 18 años de edad. b. Certificación médica en la cual conste la aptitud

para manipulador alimentos de acuerdo con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; la certificación debe tener fecha de expedición no mayor a un año con relación al inicio de la operación del Programa. c. Tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan; de lo cual debe tener certificación vigente no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa. d. Poner en práctica las orientaciones que sean impartidas en las capacitaciones realizadas en el marco de la operación. (Carta de compromiso, las hojas de vida deberán presentarse al inicio de la ejecución del contrato). Los parámetros para determinar el número mínimo de personal manipulador en cada unidad de servicio serán dados de acuerdo a la particularidad de cada uno de ellos y a las solicitudes de la Secretaría de Desarrollo Social.

Se debe dotar a las manipuladoras de alimentos de tres (3) uniformes y elementos de protección de acuerdo con la normatividad vigente, las cuales serán entregadas, al inicio del contrato, al mes de ejecución del contrato y a la mitad de la ejecución del contrato. Sin embargo, se debe remplazar dicha dotación cada vez que sea necesario o a petición del supervisor.

En caso de que se requiera ajuste del personal exigido, este debe ser aprobado por la supervisión, con el soporte técnico y la justificación respectiva, la cual en ningún momento deberá afectar la oportuna prestación del servicio de ración preparada en sitio, de acuerdo con lo establecido en los presentes lineamientos. El cual se deberá realizar previo a la modificación del personal mediante oficio y su aprobación, deberá realizarse del mismo modo los cuales reposarán y quedarán como soporte en el expediente contractual. Adicional al personal mencionado, el operador deberá garantizar aquel que requiera para la correcta y adecuada ejecución del objeto del contrato. El contratista contará con una bodega de almacenamiento, la cual deberá tener una capacidad instalada que garantice las condiciones de conservación e inocuidad de todos los productos requeridos en el marco del objeto del contrato. La bodega debe estar distribuida, separada físicamente, demarcada y señalizadas las siguientes áreas: A. Área de recepción y control de calidad de materias primas; B. Área de almacenamiento de productos no perecederos; C. Área de almacenamiento de productos perecederos; D. Cuartos fríos para almacenamiento de alimentos de alto riesgo en salud pública; E. Área de ensamble y alistamiento de paquetes alimentarios; F. Área de disposición de residuos sólidos; G. Área de almacenamiento de canastillas; H. Área de lavado de canastillas y estibas; I. Área de productos no conformes; J. Área social; K. Área de servicios sanitarios; L. Estaciones de lavado de manos con accionamiento no manual; M. Área de ensamble de complementos industrializados; N. Área de despacho; Ñ. Área de punto de entrega de mercados para programas de población vulnerable; O. Área elementos de aseo e insumos no consumibles. Lo anterior se deberá evidenciar con registro fotográfico y plano arquitectónico acotado con sus respectivos cortes y alzados, así como las divisiones de las diferentes áreas con las medidas respectivas, el cual deberá venir firmado por el responsable del levantamiento con número de matrícula. El operador deberá presentar durante la etapa de alistamiento el documento que permita evidenciar la logística a emplear para los procesos de compra, almacenamiento y despachos, en el cual se relacione la periodicidad de las órdenes de compra por alimento, rotación y distribución, con el fin de garantizar que la bodega cuenta con la capacidad requerida para la ejecución del contrato. Adecuar con base a las normas higiénico-sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 la bodega de almacenamiento y el centro de dispensación. En este caso, tener acta de inspección higiénico sanitaria expedida por la entidad competente del ente territorial donde se encuentren ubicadas con fecha no superior a un (1) año, antes de la fecha de entrega de la propuesta y debe tener concepto higiénico sanitario favorable, el cual debe mantenerse durante la ejecución del contrato. Relacionar los equipos y utensilios que dispone en bodega de almacenamiento de alimentos y el centro de dispensación, para llevar a cabo adecuadamente los procesos de alistamiento de alimentos y paquetes alimentarios de los programas de población vulnerable de la Secretaria de Desarrollo Social, como son: equipos de refrigeración y congelación, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas, estibas, entre otros, todos con su respectiva hoja de vida y ficha técnica la cual incluirá el registro fotográfico de cada equipo. Presentar un plan y cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de bodega de alimentos, el centro de dispensación y las unidades de servicio donde se preste el servicio de ración preparada en sitio, donde se especifique la periodicidad de los mantenimientos y en que consiste el mantenimiento preventivo a ejecutar de cada uno de los equipos existentes. Adicionalmente, los operarios dentro de la bodega deberán contar con uniforme y elementos de protección personal de acuerdo con la normatividad vigente y permitiendo el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura.

Es importante resaltar que en caso de que las unidades de servicio no cuenten con equipos, menaje y utensilios para la adecuada prestación del servicio, debido a desgastes por manipulación o imprevistos, se debe realizar un préstamo de estos, relacionarlos a la supervisión de la secretaría,

de esta manera garantizar la prestación del servicio y así evitar que el personal manipulador realice sobreesfuerzos para dar cumplimiento al contrato.

De otra parte, las unidades de servicio deben dotarse con mínimo: dos (2) termómetros calibrados (uno para preparaciones en frío y otro para preparaciones en caliente), probeta graduada de vidrio

500 mL (graduaciones de 5 mL, Los cilindros de vidrio de borosilicato con picos de vertido y bases hexagonales de vidrio adjuntas. Escala métrica doble, calibrada para contener), báscula calibrada con capacidad mínima de 500 gramos para recepción de materias primas y hasta 300 Kg, gramera calibrada y porcioneras con los materiales permitidos por la normatividad vigente.

Presentar un ***Plan de Saneamiento Básico*** para implementarse en la bodega de almacenamiento, el centro de dispensación y cada una de las unidades de servicio donde se preste el servicio de ración preparada en sitio, acorde con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 de Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas complementarias, de los cuales debe haber copia en los lugares donde se implementará dicho plan e incluir como mínimo objetivos, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas: Programa de Limpieza y desinfección, Programa de Desechos Sólidos y líquidos, Programa de Control de Plagas, Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua potable.

Programa de limpieza y desinfección, con un contenido mínimo de: Objetivos, Responsables, Procedimientos operativos estandarizados por área, equipo, utensilio etc. Productos químicos a utilizar con fichas técnicas. Cuadro de preparación de soluciones, usos, procedimientos de aplicación e implementos para realizar la preparación de soluciones. Formatos de monitoreo y control. Relación de la cantidad de utensilios y elementos tanto físicos como químicos necesarios para dar cumplimiento al programa limpieza y desinfección, que se entregarán mensualmente a cada unidad de acuerdo con número de raciones.

Programa de residuos sólidos y líquidos, con un contenido mínimo de: Objetivos: Tipos de residuos sólidos y líquidos generados teniendo en cuenta la normatividad ambiental vigente y la Resolución 2674 de 2013. Procedimientos de separación en la fuente, almacenamiento temporal y disposición final. Impacto Ambiental. Formatos de monitoreo y control.

Programa de control de plagas, con un contenido mínimo de: Objetivos. Caracterización de plagas. Tipo de control (físicos y químicos). Periodicidad y métodos de aplicación. Sustancias químicas con fichas técnicas. Documentación legal y sanitaria de la Empresa que prestará el servicio. Dentro del mismo, se deberá contemplar la fumigación de cada unidad de servicio y de la bodega mínimo tres (3) veces durante la ejecución del contrato; durante el primer mes de ejecución, en la mitad de la ejecución, al finalizar la ejecución del contrato y cuando se requiera por riesgo o presencia de plagas y roedores.

Programa de Abastecimiento o suministro de agua. Objetivos Descripción general de la disponibilidad y calidad del agua con la que se cuenta en las unidades de servicio adjudicadas (de acuerdo a diagnóstico realizado). Estrategias a implementar para garantizar calidad en cuanto a potabilidad e inocuidad del agua en los procesos de preparación de alimentos y bebidas. Formatos de monitoreo y control de potabilidad. Muestreos físico químicos y microbiológicos periódicos. Actividades de limpieza periódica de tanques de almacenamiento. Prácticas de ahorro y cuidado del agua. Planeación de acciones conjuntas con la entidad competente, para garantizar el abastecimiento del agua potable para el servicio de alimentación. Acciones a aplicar en casos de contingencia como derrames de sustancias químicas a las fuentes de agua, suspensión del servicio o emergencias específicas. Dentro de este plan deberá relacionar el cronograma de los tres (3) lavados y tres (3) desinfecciones de tanques de almacenamiento de agua de cada unidad de servicio y bodega, así como el mantenimiento de filtros o purificadores de agua que será en tres (3) ocasiones durante la ejecución del contrato. Además del mantenimiento preventivo y correctivo de cada uno de los puntos de hidratación.

Plan y cronograma de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos desde momento de su contratación y luego ser reforzado mediante talleres, cursos u otros medios efectivos de actualización, dicho plan debe ser por lo menos de 10 horas anuales sobre asuntos relacionados a la prestación del servicio; los cuales deben ser desarrollados por el personal requerido.

Cronograma de muestreo de los componentes de alto riesgo que hacen parte de la ración preparada en sitio el cual incluya como mínimo: mes de toma de la muestra, unidad de servicio de los programas de la secretaria de Desarrollo social a muestrear y tipo de alimentos objetos del muestreo.

Plan de rutas, periodicidad y días de entrega de víveres, elementos de aseo y combustible (gas) a cada unidad de servicio de los programas sociales, con horarios tentativos de entrega.

Elaborar para la aprobación de la entidad contratante, el ciclo de menús de mínimo 21 días de acuerdo con las minutas patrón contenidas en este documento para la ración preparada en sitio con el análisis químico y guía de preparación por grupo etario y de cada uno de los menús, fichas técnicas de los productos, y listas de intercambio teniendo en cuenta los gustos y costumbres alimentarias propios de los habitantes del municipio de Cota.

Deberá publicar los ciclos de menús aprobados por el supervisor del contrato de manera visible para los beneficiarios en cada unidad de servicio de los programas de la Secretaria de Desarrollo Social. Garantizar las condiciones de calidad, inocuidad y oportunidad establecidas en el respectivo contrato, estos lineamientos y en la normatividad sanitaria vigente, para lo cual debe cumplir con los requerimientos técnicos que se describen en la norma.

Establecer rutas de entrega (Modelo Operativo) a cada unidad de servicio y tipo de programa de acuerdo con los cupos adjudicados en cada una de ellas. Mantener en la sede administrativa una carpeta en físico por cada manipulador de alimentos que participe de las diferentes etapas del Programa, la cual debe contener los documentos que permitan verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos. Cada vez que se realice un cambio de personal se debe garantizar el cumplimiento de este requisito y tal como se mencionó anteriormente se debe solicitar aprobación a la supervisión del contrato mediante oficio previo a la modificación, adjuntando los documentos en los que se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos para el perfil. La copia de estos documentos debe ser entregada al supervisor del contrato en cada corte cada vez que ocurra dichas situaciones. Afiliar al personal manipulador al Sistema de Seguridad Social integral en caso de vincularlos a través de un contrato laboral y, en caso de vincularlo a través de otra la modalidad de contratación, verificar que se encuentren afiliadas a un sistema de seguridad social. Responsabilidades y competencias Personales del manipulador de alimentos: Cumplir con normatividad sanitaria vigente; mantener adecuada limpieza e higiene personal, usar apropiadamente la dotación, cumplir las actividades descritas en el plan de saneamiento y llevar el registro, realizar recepción y alistamiento de víveres, buen manejo y adecuado almacenamiento de alimentos, garantizar adecuada rotación de alimentos - PEPS – Tener en cuenta fechas de vencimiento más próximas, preparar alimentos de acuerdo con el ciclo de menús – intercambios solo con autorización, entregar complementos de acuerdo a gramajes, reportar al supervisor las novedades – de acuerdo a la dinámica definida, cumplir con las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos, calidad, higiene y seguridad. El contratista deberá asegurar cantidades extra de cada producto con el fin de garantizar los cambios que se soliciten y adicionalmente para atender los requerimientos de pruebas organolépticas que el personal técnico de la Secretaría de Desarrollo Social establezca necesario realizar. Para redimir los bonos entregados en los mercados, el contratista deberá demarcar con un aviso los establecimientos destinados para tal fin; con el nombre “PUNTO AUTORIZADO PARA ENTREGA DE PRODUCTOS A BENEFICIARIOS DE PROGRAMAS SOCIALES” con el logo de la Administración Municipal y del contratista.

3.2. ETAPA DE OPERACIÓN Y PROCESO. Realizar cambios de menú solo en caso de: falta de disponibilidad de un alimento, madurez o deterioro de frutas y verduras por condiciones de almacenamiento o por cosecha. Informándolos oportunamente al ente territorial con al menos 5 días hábiles para aprobación. Máximo 8 intercambios por ciclo y por tipo de complemento (de los cuales se permiten máximo 2 intercambios en el componente proteico). Cumplir durante la ejecución del contrato con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005, la Resolución 333 de 2011 y las demás normas vigentes acerca del empaque y rotulado de todos los alimentos. Realizar los recorridos de entrega de complementos alimentarios, de acuerdo con el cronograma de rutas establecido en la etapa de alistamiento. Cumplir con las condiciones de transporte estipuladas en la Resolución 2505 de 2004, para carne, pollo, pescado y/o alimentos fácilmente corruptibles. Contar con una carpeta física en bodega y otra en cada uno de los vehículos trasportadores, que contengan el acta de inspección sanitaria del vehículo otorgada por cada ente municipal de salud, el certificado de capacitación básica en manipulación de alimentos, certificado médico vigente con aptitud para manejo de alimentos tanto para el conducto como para el ayudante (en caso de tenerlo): Mantenimiento de unidades de frío, la matrícula del vehículo, copia del SOAT, copia de la revisión tecno mecánica, copia de la licencia de conducción y la ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad, y condiciones del mismo. Registrar las actividades de limpieza, desinfección y control de residuos realizadas, de acuerdo a los programas presentados. Evidenciar por escrito por parte de quien recibe los productos si hay faltantes o devoluciones por no cumplimiento de las características propias de los alimentos. Reponer devoluciones o entregar faltantes de complementos alimentarios antes de la entrega del alimento, de acuerdo con lo planeado por ciclo de menú y el horario de servida estipulado. Debe ser firmada por la manipuladora de alimentos,

previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos. Entregar copia en el restaurante o unidad de servicio de los programas de la secretaría de desarrollo social. Responder a los requerimientos realizados por la supervisión. Diseñar e implementar planes y acciones de mejora con base en los incumplimientos presentados en las visitas de supervisión. Realizar el seguimiento y participar de los comités técnicos del programa de seguridad alimentaria convocados por la supervisión. Efectuar seguimiento y registro de raciones entregadas y beneficiarios atendidos, por cada unidad de servicio, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante como soporte de pago.

Calidad Organoléptica. El ciclo de menús debe ser agradable en su presentación y cumplir con las características entregadas por parte de la Entidad Territorial. En la situación en que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se debe intercambiar por otro que se encuentre en la lista de intercambios, dentro del mismo grupo de alimentos, con el fin de mantener el aporte nutricional del menú. Los intercambios no pueden exceder a ocho (8) en un ciclo de menús, para el caso del alimento proteico se permiten máximo dos intercambios por ciclo. El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso), la autorización del intercambio a la supervisión, según corresponda, e informar y dejar copia de dicha autorización en la unidad de servicio.

Transporte. El transporte debe realizarse de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, así como las demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan. Para una correcta entrega de perecederos es indispensable una adecuada gestión de la temperatura, así como gestión de la unidad de refrigeración, es decir, contar con una avanzada logística que garantice la cadena de frío que deben mantener los alimentos frescos. Para que todo este proceso sea exitoso, es necesario cuidar algunos aspectos:

Contar con la temperatura adecuada en el momento de la carga al transporte refrigerado para alimentos, para la correcta conservación de alimentos perecederos. Mantener en perfecto estado la cámara refrigerante del vehículo, con la finalidad de proteger a los alimentos del calor que pudiera existir en el exterior. Tener un método adecuado de descarga en el punto de llegada, especialmente con referencia a la duración y frecuencia de las aperturas de puertas de la cámara refrigerante y procurar que la descarga se realice en el menor tiempo posible. Conservar adecuadamente la caja isotérmica y el sistema de refrigeración; en este punto es importante contar con unidades refrigeradas de transporte con tecnología de última generación. Contemplar sistemas de control de temperatura de transporte construidos para recorrer grandes distancias. Hacer uso de soluciones comprobadas para el mantenimiento y control que la industria alimenticia exige para la correcta entrega de perecederos.

Es importante, que se cuente con mínimo ocho (8) vehículos, dos de ellos tipo camioneta 4X4 para la entrega de mercados en zona de difícil acceso y seis (6) tipo furgón, donde cuatro (4) de ellos deberán contar con sistema de refrigeración, así mismo, deberán cumplir con la normatividad vigente relacionada a transporte de alimentos.

Los operarios y conductores deben cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura y deben estar dotados de los elementos de protección necesarios para esta actividad.

Cronograma para la Entrega de la Ración Preparada en Sitio y Ración para Preparar en Casa o Paquetes Alimentarios. Se acordará con la supervisión del contrato los horarios de la entrega de la ración preparada en sitio y el cronograma mensual de entrega de paquetes alimentarios. En el momento de la entrega de las raciones para preparar en casa los operarios y conductores deberán cumplir con la dotación y deberán cumplir con las buenas prácticas de manufactura. Adicionalmente, se debe entregar un recetario mensual el cual contenga mínimo tres (3) recetas con los productos entregados, para que de esta manera aprovechen los productos y los utilicen en diversas preparaciones, así evitar que su alimentación sea monótona. Es importante, que el recetario contenga algunos tips saludables y debe ser revisado por la entidad antes de su impresión y distribución a la población.

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL PROGRAMA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA DE POBLACIÓN VULNERABLE DE LOS PROGRAMAS SOCIALES

CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

14. Garantizar que los productos alimentarios y productos de limpieza y desinfección, que por sus características lo requieran, posean ficha técnica y el registro, permiso o notificación sanitarios obligatoria conforme a lo establecido en la Resolución 2674 de

2013 del Ministerio de Salud y en la Circular 40020117 del INVIMA y/o demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan; sin perjuicio de que los productos garanticen permanentemente la cantidad, calidad, inocuidad y oportunidad. Por tanto, máximo dentro de los primeros treinta (30) días de operación debe entregar a la entidad dichos documentos y mantener actualizada la carpeta QR dispuesta en las unidades de servicio. Está prohibido utilizar productos (tanto alimenticios como de limpieza y desinfección) sin que estos hayan sido aprobados previamente por el supervisor de la Secretaría de Desarrollo Social.

15. Entregar alimentos y materias primas que contengan como máximo dos sellos nutricionales de advertencia octagonal, así mismo, no se permitirán alimentos con aditivos y colorantes perjudiciales para la salud como: tartrazina, eritrosina, entre otros. Así mismo, los alimentos deberán contar con fecha de vencimiento superior al 50% (cincuenta por ciento) de su vida útil a excepción de cereales y productos panificados para ración industrializada, los cuales presentan mejor sabor, textura y aceptación cuando se consumen lo más frescos posible (1 o 2 días luego de su elaboración), la vida útil de los demás alimentos se contará a partir del día de la entrega en unidades de servicios y a los beneficiarios para el caso de paquete alimentario.

16. Reponer los faltantes de alimentos o las devoluciones de estos en un tiempo no mayor a 24 horas, después de evidenciarse el faltante o darse su rechazo.

17. Entregar mensualmente a la supervisión del programa, los análisis microbiológicos realizados a cada uno de los lotes que hacen parte de los componentes de alto riesgo del complemento industrializado, de acuerdo con la clasificación establecida en la Resolución 719 de 2015 con análisis de liberación en donde se identifique claramente el alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha de elaboración de los análisis, concepto de los análisis y mes al que corresponde dicho reporte. Estos análisis deben corresponder a los productos suministrados durante el mes de ejecución y se deben relacionar mediante formato para dar garantía de ello.

18. Realizar mensualmente a todas las unidades de servicio muestreo microbiológico a los alimentos considerados como de alto riesgo en salud pública, de la ración preparada en sitio y teniendo en cuenta la clasificación establecida en la Resolución 719 de 2015 emitida por el Ministerio de Salud y demás normas que la sustituyan, adicionen o modifiquen. Los mismos deberán contener nombre de la preparación, fecha y hora de la toma, fecha de elaboración de los análisis, concepto de los análisis y mes al que corresponde dicho reporte. Debe incluir análisis de aerobios mesófilos, coliformes totales, Escherichia coli, Salmonella spp. y Staphylococcus aureus. Los resultados deberán ser reportados y socializados a la supervisión del contrato a través de un informe suscrito por un profesional idóneo con acciones correctivas en caso de resultados no conformes.

19. Entregar durante la ejecución del contrato alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, demás normas que la modifiquen adicionen o sustituyan.

OPERACIÓN DEL SERVICIO

20. Entregar durante el primer mes de ejecución los menús con sus respectivos análisis químicos junto con la lista de intercambios, en todo caso los mismos estarán sujetos a la autorización de la supervisión.

21. Entregar las guías de preparación proyectadas por el personal competente, máximo treinta (30) días posteriores a la aprobación de los menús; así mismo, este personal debe acompañar diariamente una unidad de servicio para garantizar la estandarización de las preparaciones y gramajes.

22. Garantizar el adecuado uso y funcionamiento de los equipos, utensilios y menaje verificando que se utilicen de manera correcta y que se le realicen oportunamente los mantenimientos preventivos y/o correctivos de acuerdo con el plan y cronograma de mantenimiento establecido. Cualquier daño por mal uso de los equipos, utensilios y menaje deberá ser asumido por el operador. En caso de que el menaje entregado por la alcaldía no sea suficiente o idóneo el contratista deberá proveerse de los equipos y elementos que requiera para la correcta ejecución del objeto contractual.

23. Proveer cada unidad de servicio con mínimo dos (2) termómetros calibrados (uno para preparaciones en frío y otro para preparaciones en caliente), probeta graduada de vidrio 500 mL (graduaciones de 5 mL, los cilindros de vidrio de borosilicato con picos de vertido y bases hexagonales de vidrio adjuntas. escala métrica doble, calibrada para contener), báscula calibrada con capacidad mínima de 500 gramos para recepción de materias primas y hasta 300 Kg, gramera calibrada de alta precisión que mide mínimo 1 g y máximo 10 Kg y porcioneras con los materiales permitidos por la normatividad vigente.

24. Realizar la entrega de los víveres e insumos a las unidades de servicio, en vehículos que posean la documentación reglamentaria vigente y que cumplan con los requisitos exigidos en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan. Dichas remisiones deben estar realizadas para cada unidad de servicio de acuerdo con los cupos asignados, ciclos de menús, grupos de edad, modalidad, peso bruto o neto de cada alimento según corresponda y dejando copia de estos en cada punto.

25. Realizar la ruta de entrega de alimentos e insumos de limpieza, desinfección y servicio de gas propano (en aquellos casos en que no se disponga de servicio en red), de acuerdo con el plan de rutas establecido, el cual debe incluir horario tentativo de llegada a cada unidad de servicio (este se debe realizar de lunes a viernes en horario de 7:00 a.m. a 3:30 p.m.), es preciso resaltar que no se permite el transporte de alimentos con otro tipo de productos.

26. Cumplir y garantizar la entrega y cantidad de los insumos e implementos para desarrollar las actividades de limpieza y frecuencias establecidas, la entidad territorial evaluará la necesidad con el respectivo soporte técnico, así mismo deberá garantizar que los implementos permanezcan en adecuadas condiciones y se reemplacen cada vez que se requiera o se evidencie su deterioro o desgaste.

27. Solicitar con mínimo veinticuatro (24) horas antes los intercambios de alimentos que se requieran por razones de fuerza mayor, mediante el formato establecido por la entidad y previa aprobación de la Secretaría de Desarrollo Social.

28. Realizar el pago del servicio público del gas en las unidades de servicio donde se preste el servicio de alimentación preparado en sitio durante la vigencia del contrato.

29. Realizar las modificaciones nutricionales necesarias dentro de los cinco (5) días hábiles posteriores al reporte de beneficiarios que requieran manejo nutricional debido a su condición patológica o alteraciones nutricionales.

30. Entregar los paquetes alimentarios casa a casa (área rural o urbana) a los beneficiarios de los programas Adulto Mayor y Población con Discapacidad, mediante tres (3) rutas ejecutadas paralelamente e iniciando las mismas a las 7:00a.m., cada ruta debe tener mínimo cuatro (4) personas (quien toma firma o huella, conductor y dos auxiliares para descargue) y se realizará acorde a las directrices de la Secretaría de Desarrollo Social.

31. Efectuar seguimiento y registro de cada una de las diferentes entregas realizadas en los programas de población vulnerable de la Secretaría de Desarrollo Social, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante para el pago.

32. Suministrar mensualmente un recetario con mínimo tres (3) preparaciones en donde se incluyan algunos de los alimentos suministrados en el paquete alimentario y propendan a mejorar los hábitos alimentarios de la población.

33. Garantizar que el empaque de los paquetes alimentarios y en general de los programas de población vulnerable, sean certificados como materiales amigables con el medio ambiente y biodegradables, además que contengan los logos que para ello la administración determine.

PERSONAL

34. Garantizar que todo el personal participe en la operación del programa de Seguridad Alimentaria cuente con el conocimiento en manipulación de alimentos, afiliación a seguridad social, elementos de protección personal, cuente con adecuado estado de salud que no represente riesgo de contaminación y de cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente.

35. Supervisar permanentemente las actividades del personal participe en la operación del programa de Seguridad Alimentaria. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal durante la operación del Programa.

36. Garantizar el pago, salarios u honorarios del equipo de trabajo que ejecuta el contrato durante los cinco (5) primeros días hábiles de cada mes y este pago no estará condicionado al pago del Municipio.

37. Garantizar el reemplazo inmediato de todo el personal participe en la operación del programa de Seguridad Alimentaria, en caso de ausencia temporal o definitiva (incapacidad, permiso, vacaciones o retiro), asegurando que el personal sustituto cumpla con los requisitos de idoneidad, capacitación de alimentos y demás condiciones exigidas para la correcta prestación del servicio, sin

afectar la continuidad del Programa de Seguridad Alimentaria.

38. Mantener las condiciones del personal o equipo presentadas en la oferta incólumes a lo largo de la ejecución contractual, en caso de que se requiera cambiar alguna de las condiciones, personal o equipo, el factor que lo reemplace deberá tener iguales o mejores condiciones a aquel que será reemplazado y en todos los casos, se deberá contar con autorización previa por parte del supervisor.

39. Realizar la entrega de la dotación al personal manipulador de alimentos que emplee para la operación del programa, la cual debe tener como mínimo: uniforme, zapatos antideslizantes, botas de caucho, peto plástico, cofia y tapabocas, los cuales deben cumplir con la normatividad sanitaria vigente y acorde a las tallas de cada persona. Se deben entregar dos al inicio del contrato laboral de cada personal empleado. En caso que la dotación presente algún deterioro o avería esta deberá ser reemplazada máximo en cinco (5) días hábiles.

CONTROL Y SEGUIMIENTO

40. Contar con el 100% de los productos en bodega 7 días previos al inicio de la entrega, para realizar el muestreo de las materias primas, para verificación de la calidad.

41. Garantizar la recolección de las contramuestras diarias de las preparaciones ofrecidas tanto para ración industrializada como para ración preparada en sitio, en cada tiempo de comida y de cada uno de los componentes, de acuerdo con la normatividad vigente.

42. Recibir los elementos registrados en el inventario inicial que la Secretaría de Desarrollo Social realice, suscribiendo un acta de recibo en la que se deje constancia del estado de los elementos entregados y un compromiso de devolución. Así mismo, al finalizar el contrato deberá realizar la entrega del mismo a la Secretaría de Desarrollo Social.

43. En caso de subcontratación los establecimientos y/o empresas y sus vehículos de transporte (en caso de presentarse necesidad) deben contar con aprobación de protocolos de bioseguridad, acta de visita de inspección sanitaria con porcentaje de cumplimiento mayor a 70%, con acta de expedición no mayor a 4 meses y mantenerlo durante el periodo de ejecución del contrato expedido por la autoridad competente.

44. Atender las visitas realizadas a los comedores, bodegas, plantas y sedes administrativas, por representantes de la Entidad Territorial y/o supervisor y/o las efectuadas por los diferentes entes de control. Así mismo, generar los planes de mejora a los que haya lugar y dar respuesta a solicitudes o requerimientos realizados por la Entidad Territorial. Dar respuesta oportuna y verificable a los requerimientos realizados por los entes de control y supervisión.