



Alcaldía de Medellín
Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

ANEXO 2.

**ASPECTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES
ATENCIÓN TRANSITORIA - CENTRO DE DIAGNÓSTICO
PROYECTO MEDELLÍN ENTORNO PROTECTOR DE LA INFANCIA Y
ADOLESCENCIA**

**UNIDAD DE NIÑEZ
SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA
DISTRITO DE MEDELLÍN
2025**



www.medellin.gov.co

Centro Administrativo Distrital CAD
Calle 44 N° 52-165. Código Postal 50015
Línea de Atención a la Ciudadanía: (604) 44 44 144
Conmutador: (604) 385 55 55 Medellín - Colombia



CO17/7740

CONTENIDO

1. OBJETIVO	3
2. GENERALIDADES PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y PROCESO DE ATENCIÓN	3
2.1. MINUTA PATRÓN	5
2.2. CICLOS DE MENÚS	5
2.2.1. Menú especial	5
3. MINUTA ATENCIÓN TRANSITORIA	7
3.1. RECOMENDACIONES ESPECIALES PARA ELABORACIÓN DEL CICLO DE MENÚS.	11
3.2. CÁRNICOS CICLO DE MENÚ	13
TABLA. CONSOLIDADO DE CARNES A UTILIZAR EN EL CICLO DE MENÚ	13
3.3. CAMBIOS DE MENÚS O CICLOS	13
3.4. LISTA DE INTERCAMBIO.	13
3.5. ANÁLISIS NUTRICIONAL	14
3.6. DERIVACIÓN DE DIETAS	14
4. GESTIÓN DE PROVEEDORES	16
5. LISTA DE MARCAS.	17
6. PLANTA FÍSICA, DOTACIÓN DE EQUIPOS Y UTENSILIOS DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.	17
7. CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS ALIMENTOS	19
7.2. TRANSPORTE Y RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	19
7.3. ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS	21
8. HORARIOS Y DISTRIBUCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN	22
9. CONTRAMUESTRA DE ALIMENTOS	22
9.1. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS	23
10. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	24



Alcaldía de Medellín

Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

10.1.PLAN 24	DE	SANEAMIENTO	BÁSICO
10.1.1.	Programa de limpieza y desinfección		25
10.1.2.	Programa de control de plagas		25
10.1.3.	Programa de desechos sólidos		26
10.1.4.	Programa de abastecimiento o suministro de agua		27
11.	SUMINISTRO DE IMPLEMENTOS DE ASEO		27
12.	MANTENIMIENTO DE EQUIPOS		27
12.1.Mantenimiento 28			preventivo
12.2.Mantenimiento 31			correctivo
12.3.Dotación 31	y	calibración de equipos de medición	
13.	PERSONAL REQUERIDO		32
14.	HALLAZGOS Y PLANES DE MEJORAMIENTO		35
15.	CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS ALIMENTOS		35



1. OBJETIVO

Suministrar a las niñas, niños y adolescentes atendidos en el proceso de atención transitoria – Centro de Diagnóstico, alimentación acorde a sus requerimientos nutricionales con las condiciones de calidad e inocuidad requeridas.

2. GENERALIDADES PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y PROCESO DE ATENCIÓN

La alimentación deberá ser preparada en sitio y suministrada todos los días de la semana de lunes a domingo, sin ninguna interrupción en el Centro de Diagnóstico de la Unidad de Niñez. Esta deberá ser acorde al último lineamiento técnico del ICBF para el Modelo para la Atención de las Niñas, las Niños y Adolescentes, con Derechos Amenazados y/o Vulnerados, la resolución 3803 de 2016 y el documento “Plan Nacional de Implementación de las Guías Alimentarias para Colombia 2023 – 2026¹, recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes (RIEN) para la población colombiana del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar 2016”².

A continuación, se puntualizan disposiciones a tener en cuenta en la prestación del servicio de alimentación.

Experiencia:

Esta alimentación será suministrada por el contratista; para ello debe contar con experiencia mínima de tres años en el manejo de servicios de alimentación. Si este no cuenta con lo requerido, podrá subcontratar a una entidad especializada en servicios de alimentación, que cumpla con la experiencia solicitada y la normatividad vigente en el tema.

Documentos referentes:

El contratista deberá entregar a la supervisión, ***el procedimiento de manejo de alimentación preparada en la sede***, así como los ciclos de menús, las listas de intercambio y el análisis nutricional de los alimentos, durante los primeros 15 días del contrato, los cuales deben ser elaborados por un profesional en Nutrición y Dietética. Las entregas son de obligatorio cumplimiento a través del seguimiento por parte de la supervisión.

¹ https://www.icbf.gov.co/system/files/plan_nacional_de_implementacion_de_guias_alimentarias_2023-2026_dir_nutricion_8_marzo_2024.pdf

² <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SNA/rien-documento-tecnico.pdf>

Edad población:

La alimentación se brindará a las niñas, niños y adolescentes que ingresan a la atención transitoria entre 9 y 17 años con 11 meses de edad.

Raciones diarias:

Se contará con una disponibilidad de raciones de hasta 75 diarias por cada momento. Se debe suministrar las tres (3) comidas principales (desayuno, almuerzo y cena) y 3 refrigerios mañana, tarde y merienda.

Debido a que algunas niñas, niños y adolescentes presentan riesgo de delgadez o delgadez asociados a su condición de vulnerabilidad, se contemplan diariamente 5 cupos con dietas hiperproteicas en dos momentos de la alimentación (almuerzo y cena) que serán suministradas a la población cuya valoración nutricional ahorre dichos diagnósticos.

Momento	Nº cupos disponibles	Cantidad raciones durante la vigencia del contrato
Desayuno	70 cupos todos los días de la semana	Por favor remitirse a las especificaciones técnicas, componente 3. Transversalización y logística
Refrigerio Mañana	70 cupos todos los días de la semana	
Almuerzo	70 cupos todos los días de la semana	
Almuerzo Hiperproteico	5 cupos todos los días de la semana	
Almuerzo Menús Especiales	Una vez al mes (en diciembre dos veces al mes)	
Refrigerio Tarde	70 cupos todos los días de la semana	
Cena	70 cupos todos los días de la semana	
Cena Hiperproteica	5 cupos todos los días de la semana	
Merienda	70 cupos todos los días de la semana	

2.1. MINUTA PATRÓN

Esta define el patrón de alimentación de acuerdo a los requerimientos nutricionales y rangos de edad (9 a 17 años) de las niñas, niños y adolescentes, los cuales deben ser ajustados a las necesidades de la población.

Los gramajes por porción de los alimentos deben ser los establecidos según el grupo de edad en la minuta patrón del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.



Alcaldía de Medellín
Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

La minuta del ICBF no contempla merienda, no obstante, debido a las características de la población (inestabilidad emocional, altos niveles de ansiedad asociados al consumo de sustancias psicoactivas), el contratista tendrá en cuenta incluir este momento de alimentación para la elaboración de los ciclos de menú acorde a lo establecido por el Distrito en las presentes especificaciones técnicas del Componente Alimentario y Nutricional.

2.2. CICLOS DE MENÚS

El ciclo de menú debe ser elaborado por un profesional en Nutrición y Dietética. El contratista deberá presentar un ciclo de menús de 28 días, el cual debe contemplar: Desayuno, refrigerio Mañana, Almuerzo, Refrigerio Tarde, Cena y Merienda; el ciclo debe ofrecer variedad en alimentos y preparaciones, acorde a la cultura alimentaria.

Los menús del ciclo de alimentación propuesto, deben ser elaborados partiendo de una dieta normal, sin ningún tipo de restricción o modificación. A partir de esta dieta, se realizará la derivación de dietas para las patologías, condición nutricional o necesidades especiales de la población usuaria.

Durante la ejecución del contrato el operador debe garantizar la entrega estricta de las preparaciones y gramaje en las porciones según lo aprobado por la supervisión en el ciclo de menú. Cuando se presenten novedades, deberán ser informadas de manera oportuna a la supervisión.

En el formato establecido para la presentación del ciclo de menú (**Anexo. Formato para Presentar el Ciclo de Menú**), se deberán detallar los grupos de alimentos e incluir las preparaciones a ofrecer cada día, desagregando cada uno de los ingredientes y gramajes por usuario, de cada uno de los alimentos que la conforman, relacionando el peso bruto y el peso neto para cada ingrediente, y además, el peso de servida por preparación y/o alimento.

Para estimar el tamaño de las porciones de los alimentos a suministrar, se deberá tomar como referencia el tamaño de cada porción establecida en la Lista de Intercambio de Alimentos del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar - ICBF.

2.2.1. Menú especial

Durante la vigencia del contrato, se brindará a las niñas, niños y adolescentes menús especiales, (1 al mes, diciembre 2 veces), acorde a sus preferenciales, los cuales deberán garantizar las características nutricionales y de calidad requeridas. Las opciones de





Alcaldía de Medellín

Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

preparación serán las siguientes:

- Los gramajes relacionados corresponden al peso en servido.
- Los alimentos son para su consumo inmediato.

ALMUERZO MENÚ ESPECIAL	Opción 1 Preparado y servido en sitio	Opción 2 Preparado en sede del proyecto y entregado en lugar del evento
MENÚ ESPECIAL # 1: PICADA Carne de res 35 gramos Carne de cerdo 40 gramos Costilla de cerdo 30 gramos Papas criolla 40 gramos Papa capira 40 gramos Arepa 35 gramos Mazorca dulce 30 gramos Patacones 65 gramos Mix de verduras 40 gramos	Bebida: Preparación con alimentos naturales, tipo: limonada, guandolo entre otros. Tamaño: 250 cc	Bebida: Agua saborizada con gas Tamaño: 280ml
MENÚ ESPECIAL # 2: BURRITO MIXTO Tortilla 80 a 90 gramos (tamaño grande) Pollo 50 gramos Cerdo 50 gramos Queso mozzarella 25 gramos Lechuga 15 gramos Pico de gallo 20 gramos Nachos 40 gramos Guacamole 25 gramos (con aguacate natural)	Bebida: Preparación con alimentos naturales, tipo: limonada, guandolo entre otros. Tamaño: 250 cc	Bebida: Agua saborizada con gas Tamaño: 280ml
MENÚ ESPECIAL # 3: MENÚ MIXTO Papa común en cascós 100 gramos Papa criollas 60 gramos Carne de res 50 gramos Carne de cerdo 50 gramos Maicitos 20 gramos Tocineta 30 gramos Ensalada de repollo y zanahoria 40 gramos Mayonesa: 10 gramos (Opciones: tomate, rosada, BQ...)	Bebida: Preparación con alimentos naturales, tipo: limonada, guandolo entre otros. Tamaño: 250 cc	Bebida: Agua saborizada con gas Tamaño: 280ml



www.medellin.gov.co

Centro Administrativo Distrital CAD
Calle 44 N° 52-165. Código Postal 50015
Línea de Atención a la Ciudadanía: (604) 44 44 144
Conmutador: (604) 385 55 55 Medellín - Colombia



CO17/7740



Alcaldía de Medellín

Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

MENÚ ESPECIAL # 4: HAMBURGUESA Pan grande: 50 gramos Lechuga: 20 gramos Tomate: 30 gramos Cebolla: 20 gramos Queso: 20 gramos Carne: 100 gramos Papas fritas: 80 gramos Tocineta 30 gramos Panela: 5 gramos (para caramelizar cebolla) Salsa: 10 gramos (Opciones: tomate, rosada, BBQ...)	Bebida: Preparación con alimentos naturales, tipo: limonada, guandolo entre otros. Tamaño: 250 cc	Bebida: Agua saborizada con gas Tamaño: 280ml
---	--	--

3. MINUTA ATENCIÓN TRANSITORIA

Debido a que el porcentaje de adolescentes entre 14 a 17 años de edad, representa el mayor porcentaje de población atendida (75%), se determina que este será el rango de referencia de edad para la minuta del proceso de atención transitoria. Considerando, además, que al realizar el proceso de cotización no se presentan variaciones en el precio al cotizar con un gramaje inferior.

El área de nutrición realizará ajustes en la entrega de la alimentación en los casos específicos donde se considere deben efectuarse variaciones en el gramaje, siempre y cuando esté soportado en la valoración nutricional.

Desayuno				
Grupo de Alimentos	Frecuencia	Alimento	Peso Neto	Grupo de Edad
Lácteos	Todos Los Días	Leche Líquida Entera O En Polvo Pasteurizada	210 Cc O 29 Gr	Todos
Azúcares	Todos Los Días	Azúcar O Panela	5gr	Todos
Carnes O Huevo O Queso	Todos Los Días	Huevo Con O Sin Aliño	50 Gr	Todos
		Queso Campesino, Queso O Cuajada	50 Gr	Todos
		Carnes Magras	50gr	Todos



Alcaldía de Medellín

Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

Cereal O Derivado Del Cereal	Todos Los Días	Galleta Sin Crema O Relleno	28 Gr	Todos
		Pan Sin Crema O Relleno	50 Gr	Todos
		Ponqué Sin Crema O Relleno	40 Gr	Todos
		Cereal Para Colada (Trigo, Maíz, Avena O Cebada)	8,5 Gr	Todos
Fruta	Todos Los Días	Fruta Porción Entera	80 Gr	Todos
Grasa	Todos Los Días	Aceite De Girasol, Maíz O Soya	3 Cc	Todos

Refrigerio de la Mañana

Grupo de Alimentos	Frecuencia	Alimento	Peso Neto	Grupo de Edad
Lácteos	Todos Los Días	Yogurt, Kumis, Leche Líquida, Saborizada O Entera O En Polvo Pasteurizada	210 Cc O 29 Gr	Todos
Derivados Del Cereal	Todos Los Días	Galleta Sin Crema O Relleno	28 Gr	Todos
		Pan Sin Crema O Relleno	50 Gr	Todos
		Ponqué Sin Crema O Relleno	40 Gr	Todos
Fruta	Todos Los Días	Porción Entera	80 Gr	Todos

Almuerzo

Grupo de Alimentos	Frecuencia	Alimento	Peso Neto	Grupo de Edad
Sopa o crema	Todos los días	Verdura	12 gr	Todos
		Cereal	9 gr	
		Raíces / tubérculos / plátanos	15 gr	
Aliños	Se debe adicionar los aliños para garantizar una preparación de buen sabor y aceptación			



www.medellin.gov.co

Centro Administrativo Distrital CAD
Calle 44 N° 52-165. Código Postal 50015
Línea de Atención a la Ciudadanía: (604) 44 44 144
Conmutador: (604) 385 55 55 Medellín - Colombia



CO17/7740



Alcaldía de Medellín

Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

Carne roja magra	3 veces / semana	Carne roja	110 gr	Todos
Pollo o pescado	2 veces pollo y 1 vez pescado / semana	Carne blanca Pollo o pescado	110g	Todos
Leguminosa	3 vez / semana	Leguminosa	25 gr	Todos
Cereal o derivado del cereal	Todos los días	Cereal o derivado del cereal	60gr	Todos
Tubérculos raíces o plátanos	Todos los días	Papa, plátano, ñame u otro	105gr	Todos
Verduras	Todos los días	Verdura	40gr	Todos
Grasa	Todos los días	Aceite de girasol, maíz o soya	17cc	Todos
Fruta	Todos los días	Porción entera	30gr	Todos
Lácteo	Todos los días	Leche líquida entera o en polvo pasteurizada	150cc 20,3gr	Todos
Azúcares	Todos los días	Azúcar o panela	5gr	Todos

Refrigerio de la Tarde				
Grupo de Alimentos	Frecuencia	Alimento	Peso Neto	Grupo de Edad
Lácteos	6 días / semana	Yogurt, kumis, Leche líquida, saborizada o entera o en polvo pasteurizada	210 cc o 29 gr	Todos
Fruta	Todos los días	Fruta Porción entera	80gr	Todos



Alcaldía de Medellín

Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

Cena				
Grupo de Alimentos	Frecuencia	Alimento	Peso Neto	Grupo de Edad
Carne roja magra	3 veces / semana	Carne roja	110 gr	Todos
Pollo o pescado	3 veces pollo y 1 vez pescado / semana	Carne blanca Pollo o pescado	110 gr	Todos
Cereal o derivado del cereal	Todos los días	Cereal o derivado del cereal	60gr	Todos
Tubérculos raíces o plátanos	Todos los días	Tubérculos raíces o plátanos	105gr	Todos
Verduras	Todos los días	Verdura	40gr	Todos
Grasa	Todos los días	Aceite de girasol, maíz o soya	17cc	Todos

Merienda				
Grupo de Alimentos	Frecuencia	Alimento	Peso Neto	Grupo de edad
Lácteos	Todos los días	Leche líquida entera o en polvo pasteurizada	100 cc o 13,8 gr	Todos
Azúcares	Todos los días	Azúcar o panela	5gr	Todos
Derivados del cereal	Todos los días	Galleta sin crema o relleno	28gr	Todos
		Pan sin crema o relleno	50gr	Todos
		Ponqué sin crema o relleno	40gr	Todos

La cantidad de condimentos no se estandarizan en minuta patrón. Los condimentos deben adicionarse permitiendo mejorar la calidad organoléptica de la preparación, evitando saturación. Se deben elegir condimentos de origen natural.



www.medellin.gov.co

Centro Administrativo Distrital CAD
Calle 44 N° 52-165. Código Postal 50015
Línea de Atención a la Ciudadanía: (604) 44 44 144
Conmutador: (604) 385 55 55 Medellín - Colombia



CO17/7740



Alcaldía de Medellín
Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

Azúcares: Con el objetivo de realizar una transición progresiva en la reducción del consumo de azúcares, se permitirá la adición de máximo 25 gr en el menú del día para las niñas, niños y adolescentes.

Agua: Se debe garantizar el consumo de mínimo 8 vasos de agua o bebidas al día para las niñas, niños y adolescentes de 9-13 años 11 meses, y 10,3 vasos en el menú del día para el rango de edad entre los 14-17 años 11 meses de acuerdo con los valores de Ingesta Adecuada establecidos por la resolución 3803 de 2016.

Sal: La cantidad de sal a adicionar es de 1,3 g para las niñas, niños y adolescentes de 9-13 años 11 meses, y 0,8 g para el rango de edad entre los 14-17 años 11 meses para cubrir los valores de Ingesta Adecuada de sodio establecidos por la Resolución 3803 de 2016.

Nota: El contratista debe garantizar que el tamaño de las porciones de producción y servida sean uniformes y acordes con la minuta patrón, lo cual debe ser de completo dominio de los auxiliares de manipulación de alimentos del servicio de alimentación (verificado por el profesional en nutrición y dietética del contratista), mediante la utilización de utensilios de servida estandarizados para servir las porciones (pocillos medidores, vasos medidores, cucharas, cucharones, etc).

3.1. RECOMENDACIONES ESPECIALES PARA ELABORACIÓN DEL CICLO DE MENÚS.

- El contratista garantizará en el suministro de la alimentación para cada servicio, el tamaño de la porción establecida por grupo de alimentos, lo que sugiere un cálculo del peso crudo y/o bruto para aquellos alimentos que incrementan su porcentaje de rendimiento (cereales, leguminosas, tubérculos; etc.), o pierden peso (verduras y hortalizas, carnes, huevo, sustitutos del queso), en virtud a los procesos de cocción desarrollados en la producción de los regímenes alimentarios.
- No incluir el arroz con pollo como preparación dentro de los ciclos de menú, para prevenir el riesgo de contaminación en la preparación de alimentos, de acuerdo a memorando de la Dirección General de ICBF del 12 de agosto de 2008. Ver archivo anexo sobre “Línea técnica en nutrición, alimentación y salud para aplicación en el proceso de restablecimiento de derechos de niñas, niños y adolescentes y mayores de 18 años con sus derechos inobservados, amenazados o vulnerados”.
- No se permite una misma preparación más de tres veces en todo el ciclo de alimentación.



Alcaldía de Medellín
Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

Excepto el arroz, el cual va incluido en el almuerzo y la cena de todos los días.

- En el ciclo de alimentación se debe especificar la fruta a suministrar en cada uno de los menús.
- El contratista deberá generar las estrategias para garantizar el consumo diario de agua acorde a los requerimientos por grupo de edad de las niñas, niños y adolescentes.
- En el momento de la servida de los alimentos todas las preparaciones deberán cumplir con las características de olor, sabor, textura, consistencia, color, presentación y temperaturas requeridas, las cuales serán evaluadas por el supervisor o la nutricionista asignada al contrato. El contratista deberá suministrar una ración de menú completa para el análisis organoléptico del mismo. Este proceso deberá registrarse en el formato que el contratista defina para tal fin, sustentando la situación que generó la modificación alimentaria.
- En la porción de verdura del almuerzo y la cena, se debe incluir gran variedad en las preparaciones y presentaciones.
- La ensalada siempre debe ir con dos opciones de acompañante, vinagreta y limón, buscando la aceptación y consumo por parte de las niñas, niños y adolescentes.
- La carne para las preparaciones como albóndigas, albondigones o molde de carne, debe llegar por el proveedor empacada al vacío o ser molida directamente en el servicio de alimentación sin afectar la temperatura ni calidad del producto, en un equipo que cumpla con la normatividad para tal fin.
- De acuerdo con la lista de intercambio basada en los requisitos del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, el chicharrón o tocino no es un alimento que pertenezca al grupo de las carnes por lo que este producto no es considerado intercambio de las carnes. Sin embargo, por la cultura alimentaria antioqueña y su aceptación se solicita incluirlo siempre en el menú de los frijoles, como valor agregado, teniendo en cuenta que no sustituye la carne. Este menú típico deberá ser entregado una vez por semana (se sugiere el día viernes); el proteico deberá variar así: carne de cerdo asada, carne de res desmechada y guisada, carne molida y huevo revuelto.
- El chicharrón suministrado en el menú típico, deberá ser de tipo carnudo.
- De acuerdo con la lista de intercambio basadas en los requisitos del Instituto Colombiano





Alcaldía de Medellín

Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

de Bienestar Familiar las carnes frías y/o embutidos no están incluidas en la lista de intercambio del grupo de carnes.

- En el momento de la servida todas las preparaciones deberán cumplir con sus características de calidad las cuales, serán evaluados por el supervisor o nutricionista del contratista y en su efecto también lo podrá realizar el supervisor del contrato.
- En el momento en que alguna preparación incluida en el ciclo de alimentación, presente rechazo por parte de los usuarios, se cambiará la preparación por otras de similar aporte nutricional, previa aprobación por parte del supervisor.
- Para la celebración de las fechas especiales, el contratista deberá realizar modificaciones en el menú del día correspondiente, ofreciendo un menú especial (1 mensual, excepto en diciembre que se ofrecerán dos menús especiales para el 24 y 31 de diciembre) con previa autorización de la supervisión, indicando cuál será el menú que se va a ofrecer.
- En la época navideña el contratista deberá ofrecer a las niñas, niños y adolescentes, como mínimo tres bocados navideños, compuesto por natilla y dos buñuelos.
- Todos los alimentos se deben preparar condimentados y aliñados, sin productos químicos, evitando los excesos, pero logrando un producto de buen sabor y presentación.
- El huevo debe ser tipo A y su preparación debe ser variada como: revuelto con guiso, revuelto solo, cocido entero, entre otras. Debe tener un peso de 50 g en cocido.
- En el diseño del ciclo de menú se deben incluir preparaciones del agrado y propias de las regiones de las cuales provienen las niñas, niños o adolescentes atendidos. Este ítem aplica para aquellos que llegan de otras partes del país, donde sus hábitos de alimentación incluyen otras preparaciones; en estos casos y en compañía del Nutricionista de la sede, se harán los ajustes pertinentes, para no afectar el aporte calórico de la alimentación.
- En los casos en los cuales sea necesario realizar cambio de menú o de un alimento para el día, por presentarse inconvenientes con la maduración (sobre maduración o no maduración) de frutas y/o verduras, y deterioro de los alimentos, desabastecimiento entre otros; el contratista podrá realizar el cambio, informando a la supervisión, a través de correo electrónico el mismo día de la implementación del cambio, y diligenciado en el formato designado para tal fin.



www.medellin.gov.co

Centro Administrativo Distrital CAD
Calle 44 N° 52-165. Código Postal 50015
Línea de Atención a la Ciudadanía: (604) 44 44 144
Conmutador: (604) 385 55 55 Medellín - Colombia



CO17/7740



Alcaldía de Medellín

Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

- Con el fin de garantizar la calidad microbiológica y físico-organoléptica de la alimentación, no se permitirán preparaciones del día anterior o de días anteriores en ningún servicio, todo debe ser preparado del mismo día, cumpliendo a cabalidad con las Buenas Prácticas de Manufactura - BPM.
- El contratista a través de un previo aviso, deberá garantizar la alimentación de aquellos usuarios que por algún motivo (citas médicas, odontológicas o diligencias del proceso de atención) no se encuentren en la sede en el horario establecido para cada momento de la alimentación.
- Se debe tener en cuenta que el proteico que se ofrece en el almuerzo debe ser diferente a la ofrecida en la cena.
- El contratista deberá consignar en el ciclo de menú el tamaño de porción servida de los plátanos y tubérculos, acorde a la minuta patrón y el tipo de preparación, teniendo en cuenta la ganancia o pérdida de peso, según el método de cocción empleado.
- En el suministro del número de porciones establecidas en cada minuta patrón para los grupos de alimentos de frutas y verduras, el contratista garantizará en el suministro de estos alimentos variedad, procurando una idónea combinación de preparaciones alimentarias, y alimentos en términos de textura, sabor y color que garantice la óptima presentación del plato servido y su aceptación por la población usuaria.
- Las sobras limpias serán objeto de descarte, por lo tanto, deben evitarse al máximo y propender la optimización de recursos. No se podrán ofrecer preparaciones con alimentos sobrantes del día anterior.
- El ciclo de menú, lista de intercambio de alimentos y guía de preparaciones, deberán estar disponibles en medio físico en el servicio de alimentación.
- El ciclo de menú, lista de intercambio de alimentos y guía de preparaciones, deberán ser socializados antes del inicio de la ejecución del contrato, con todo el personal manipulador de alimentos.
- El contratista deberá realizar un taller de estandarización de porciones con todo el personal manipulador de alimentos, para lo cual se tendrá que contar con utensilios medidores y gramera calibrada.



Alcaldía de Medellín
Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

3.2. CÁRNICOS CICLO DE MENÚ

Se referencia tabla que permitirá darle variedad al ciclo de menú, garantizando el no excederse en la utilización de un tipo determinado y favoreciendo un equilibrio nutricional y económico. La frecuencia en la que se suministran los diferentes tipos de carne, deberá ser acorde a lo establecido en la minuta patrón.

TABLA. CONSOLIDADO DE CARNES A UTILIZAR EN EL CICLO DE MENÚ

TIPO DE CARNE
Carne de res corte de segunda (preparaciones como carne molida, albóndigas, albondigón, entre otras)
Carne de res corte de primera (preparaciones como carne sudada, carne guisada, carne sofrita, gulasch, carne desmechada, entre otras)
Carne de cerdo (preparaciones como mondongo, gulasch, carne sudada, carne guisada, carne sofrita, entre otras)
Pescado (debe ser un corte de primera tipo róbalo, bagre o filete de merluza, en preparaciones como tortas, apanado, frito, entre otras, no se permite la basa)
Pollo (debe ser muslo, contra muslo o pechuga, en preparaciones como sudado, guisado, asado, frito, desmechado, apanado, moldes, entre otras).
Tocino carnudo (se puede dar con los frijoles cargamanto) es un valor agregado siempre acompaña la porción de carne.

3.3. CAMBIOS DE MENÚS O CICLOS

El contratista podrá proponer o realizar cambios en común acuerdo con la supervisión al ciclo de menús cuando alguna o algunas de las preparaciones incluidas presenten rechazo mayor al 50 % por parte de los usuarios, dicho porcentaje deberá determinarse teniendo como referencia los resultados de las encuestas de satisfacción, los registros de medición de sobras sucias, las solicitudes u observaciones del buzón de sugerencias o PQRS. El cambio se hace siempre y cuando el aporte de calorías y nutrientes se sostenga, garantizando mejorar la percepción y la calidad de la alimentación estipulada. Las encuestas de satisfacción deben realizarse al tercer mes y sexto meses de ejecución.



Alcaldía de Medellín
Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

Los cambios en las preparaciones alimentarias, alimentos, y/o productos que no estén incluidos en la propuesta de ciclo de menú presentada por el contratista y aprobada por la supervisión, podrán realizarse siempre y cuando el alimento sustituto presente la misma composición nutricional y calórica de los alimentos aprobados, previa autorización de la supervisión. Dichas autorizaciones deberán solicitarse a la supervisión tres (3) días hábiles previos al intercambio o modificación en el formato que disponga la supervisión.

3.4. LISTA DE INTERCAMBIO DE ALIMENTOS

El contratista deberá presentar la lista de intercambio de alimentos, teniendo como referente la lista de intercambio del ICBF. Este documento le permitirá realizar modificaciones cuando se requiera por condiciones especiales de salud, por gustos y rechazos de las niñas, niños y adolescentes, por desabastecimiento, entre otros.

Esta lista permite efectuar cambios sin generar autorizaciones por parte de la supervisión, sin embargo, el personal manipulador de alimentos deberá consultar la nutricionista del contratista el cambio para la autorización interna y notificar a la supervisión vía correo electrónico de manera oportuna.

3.5. ANÁLISIS NUTRICIONAL

Cada menú debe tener su análisis nutricional a fin de garantizar el aporte de macro y micronutrientes acorde a los lineamientos ICBF. El cálculo del aporte se debe realizar con los requisitos del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.

El análisis deberá detallar las preparaciones a ofrecer cada día, desagregando los ingredientes y gramajes de cada uno de los alimentos en peso neto y bruto, deberá contener el aporte como mínimo de: energía, proteína, grasas, carbohidratos, calcio, hierro, sodio, zinc, vitamina A.

3.6. GUÍAS DE PREPARACIÓN / ESTANDARIZACIÓN DE RECETAS Y PORCIONES

El contratista deberá presentar todas las guías de preparaciones que contempla el ciclo de menú, las cuales deberán estar disponibles en el servicio de alimentación. La guía debe incluir el nombre de la preparación, nombre de los ingredientes, cantidad, procedimiento, aporte de calorías y macronutrientes. En la tabla que se presenta a continuación, se puede ver el ejemplo.

Tabla 3. Ejemplo de Guía de Preparación





Alcaldía de Medellín

Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

CROQUETAS DE ATÚN					
Fuente: Cocina Fácil					
Peso de la porción: 80 g					
Valor nutricional por porción: Calorías: 156 Proteínas: 17 g. Grasa: 9 g carbohidratos: 1.6 g Calcio: 23.8 mg Hierro: 1.3 mg					
INGREDIENTES	1 PORCIÓN		4 PORCIONES		PREPARACIÓN
	Peso	Medida Casera	Peso	Medida Casera	
Atún	50 g		200 g	1 Unidad	Mezcle el atún con la mantequilla, sal, pimienta, harina, huevo y perejil picado. Revuelva bien y forme croquetas con esto. Las croquetas se llevan al aceite bien caliente y se retiran cuando estén doradas.
Yema de Huevo	10 g		40 g	2 Yemas	
Harina de Trigo	2 g		8 g	1 Cda	
Mantequilla	2 g		8 g	1 Cda	
Sal		1 Pizca		1 Pizca	
Perejil		1 Pizca		1 Pizca	

El contratista con su profesional en nutrición y dietética, deberá implementar el proceso de estandarización de recetas, ajustando las cantidades de alimentos a preparar según la demanda que presente el servicio de alimentación para el día de operación (raciones a preparar por comida).

3.7. DERIVACIÓN DE DIETAS

Los menús del ciclo de alimentación propuesto, deben ser elaborados partiendo de una dieta normal, sin ningún tipo de restricción o modificación. A partir de esta dieta, se realizará la derivación para la patología o condición nutricional que más se presenta en la población atendida.

Cuando se requiera cualquier otro tipo de dieta, será obligación del contratista suministrarla de acuerdo con la prescripción del médico y/o nutricionista, realizando las adaptaciones necesarias a la dieta normal y sin ningún costo adicional.

Dentro del servicio de alimentación, se debe contar con un documento base donde se explique



Alcaldía de Medellín
Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

cada una de las dietas y se especifiquen las porciones y tipo de alimento a servir.

Para poder derivar las dietas, el contratista deberá tener en cuenta los siguientes conceptos:

Dieta normal: se realiza a partir del promedio de las recomendaciones de calorías y nutrientes para la Población Colombiana de la guía técnica del componente Alimentario y Nutricional vigente ICBF para el grupo de edad de 14 a 17 años con 11 meses. Este tipo de dieta está destinada a las niñas, niños y adolescentes, que no requieren modificaciones en el patrón alimentario y contribuye a mantener su estado nutricional óptimo.

Dieta Hipercalórica: Este tipo de dieta se utilizará cuando una niña, niño o adolescente presente déficit de peso de acuerdo a la valoración nutricional, para lo cual el/la nutricionista debe determinar el número de porciones que se van a aumentar en la alimentación del usuario para garantizar un aumento de peso o se puede utilizar un complemento nutricional.

En este caso se podrán duplicar las porciones de cereales del almuerzo y cena, o si se considera pertinente, se suministrará un complemento alimentario a cargo del contratista y preparado por las auxiliares de dieta, de acuerdo con las indicaciones entregadas.

Dieta Hipocalórica: solo se utiliza para aquellas niñas, niños o adolescentes que en la valoración nutricional se identifiquen con sobrepeso y obesidad. Teniendo en cuenta que se disminuyen los grupos de azúcares, grasas o cereales de acuerdo a las orientaciones dadas por el Nutricionista; pero vigilando que la niña, niño o adolescente no manifieste síntomas de hipoglicemia ni sensación de hambre al dar cumplimiento a la dieta. Para lograr el objetivo de adecuación del peso y reducción del riesgo de enfermedad, esta dieta debe ir acompañada de actividad física y acompañamiento constante en los talleres de deporte, educadores, área médica y nutricional.

Las características principales son:

- Las bebidas y los dulces deben llevar edulcorante artificial si la niña, niño o adolescente lo decide.
- Las preparaciones de energéticos y carnes deberán ser cocidas y asadas.
- Puede incluir leguminosas.
- En el almuerzo y la cena solo se sirve media porción de arroz.
- En el almuerzo y cena se debe duplicar la porción de ensalada (que no debe llevar vinagretas dulces ni a base de grasas).
- Llevar postre en el almuerzo o cena de alimentos o preparaciones sin azúcar.
- Los refrigerios pueden llevar harinas integrales o sin azúcar.





Alcaldía de Medellín

Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

Dieta hipoglúcida: Se prescribe cuando una niña, niño o adolescente tenga una patología de base que le dificulte mantener los niveles de glucosa dentro de los límites normales, tales como la hipoglicemia, diabetes e intolerancia a los carbohidratos.

Las características son:

- Toda bebida o postre deben estar endulzados con edulcorante artificiales.
- No se debe incluir dentro de las verduras la remolacha.
- Llevar postre en el almuerzo o cena de alimentos o preparaciones sin azúcar.
- Los refrigerios pueden llevar harinas integrales o sin azúcar.

Dieta blanda mecánica: Se utiliza cuando la niña, niño o adolescente tiene dificultades para masticar. Es una dieta a la cual se le modifica la consistencia de los alimentos, pero no hay restricción de condimentos, nutrientes o calorías. El objetivo de este tipo de dieta es favorecer la ingesta de alimentos y evitar modificación en el aporte de calorías y nutrientes.

Sus características son:

- La ensalada puede ser cocida o cruda, pero se debe garantizar que el corte o forma de presentación faciliten la masticación y deglución
- Dentro de la dieta se permite puré, sopas cremas, carnes cocidas, molidas, desmechadas o troceadas acorde a la tolerancia y capacidad para masticar y deglutir.
- Se pueden ofrecer flanes, mermeladas, gelatina, compotas u otras preparaciones de igual consistencia.
- Se debe tener en cuenta además otro tipo de alimentos como cereales del desayuno, almuerzo y cena en su consistencia para ajustar preparación o hacer intercambios en caso de ser necesario.

Dieta blanda química: Se prescribe a aquellas niñas, niños o adolescentes que tengan alteraciones gastrointestinales como vómito, diarrea, colon irritable o distensión abdominal. Su objetivo es mejorar la digestión de los alimentos, evitar irritación en la mucosa intestinal o gástrica y cambios en el aporte de calorías y nutrientes.

Sus características:

- Las carnes y energéticos no deben ser fritos.
- Las preparaciones deben ser bajas en condimentos.
- La restricción de lácteos solo se realiza por los días que el niño, niña o adolescente tenga la alteración gastrointestinal. En caso de superar cinco días se debe suplementar la dieta con calcio según prescripción médica.
- El ajuste en los componentes de la alimentación se hace según tolerancia y cambio en la



www.medellin.gov.co

Centro Administrativo Distrital CAD
Calle 44 N° 52-165. Código Postal 50015
Línea de Atención a la Ciudadanía: (604) 44 44 144
Conmutador: (604) 385 55 55 Medellín - Colombia



CO17/7740



Alcaldía de Medellín
Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

sintomatología gastrointestinal.

Dieta alta en fibra insoluble: Este tipo de dieta se utiliza para aumentar el tránsito gastrointestinal cuando las niñas, niños o adolescentes tienen problemas de estreñimiento.

Sus características:

- Productos de panadería integrales o a tolerancia.
- En el desayuno y refrigerios se deben incluir frutas como granadilla, papaya, mango, kiwi, ciruela, naranja, uvas o pera.
- Revisar y ajustar preparaciones con plátano, banano, guayaba y zanahoria, o a tolerancia.

En caso de necesitar alguna otra derivación de alimentación por razones médicas, el área de nutrición del contratista deberá realizarla, con el fin de no afectar el aporte calórico y nutricional programado.

Igualmente, en caso de que ingrese una niña, niño o adolescente que no consuma los alimentos ofrecidos en la institución por creencias, cultura, tradiciones alimentarias, entre otras, se debe propender por buscar alternativas que favorezcan el consumo de los mismos, sin afectar el aporte nutricional o calidad de la alimentación.

4. GESTIÓN DE PROVEEDORES

El contratista deberá presentar un documento donde relacione el sistema de gestión de proveedores que permita la selección de los mismos, garantizando que cuentan con condiciones aptas para entregar productos (alimentos e insumos) de calidad, el cual deberá ser llevado a cabo durante la ejecución del contrato.

El documento debe tener mínimamente lo siguiente:

- Objetivo
- Alcance
- Definiciones
- Protocolos de calidad (materias primas e insumos)
- Metodología de selección y seguimiento a proveedores
- Control de registros

En caso que el contrato sea por licitación o subasta, el contratista deberá garantizar que sus proveedores estén legalmente constituidos, para lo cual deberá aportar certificado de la cámara de comercio, que las facturas cumplan con todos los requisitos de ley según aplique, el aporte del concepto sanitario favorable emitido por la Secretaría de Salud y Medio Ambiente y soportes

de pago a proveedores y al finalizar el contrato, paz y salvo de los proveedores que participaron en el contrato.

5. LISTA DE MARCAS.

El contratista deberá entregar un listado de mínimo de dos marcas por cada producto, que se utilizará durante la ejecución del contrato; éstas deberán estar relacionadas en el formato dispuesto por la supervisión, con los documentos soportes, ficha técnica y captura de pantalla donde se pueda evidenciar el registro INVIMA y su vigencia (para aquellos que aplique según la normatividad), para verificación de las características generales y posterior aprobación por parte de la Supervisión.

Las capturas de pantalla del registro INVIMA deberán presentarse en un solo documento en formato PDF, en el mismo orden del listado de marcas.

Las fichas técnicas deben presentarse de manera individual en una carpeta comprimida; cada documento debe estar marcado con nombre del alimento y marca.

Se debe mantener durante la ejecución del contrato, las opciones de marcas aprobadas; en el caso de presentarse algún inconveniente con un producto, proveedor, o que se presente rechazo por parte de los usuarios, la solicitud de autorización de cambio de producto, marca o proveedor deberá ser presentada a la supervisión para su aprobación, explicando las razones de la solicitud. El producto, marca o proveedor, no podrá ser utilizado hasta no tener su respectivo aval.

Anexo a la solicitud de autorización, el contratista deberá remitir ficha técnica y captura de pantalla del registro INVIMA del producto o marca, además se deberá dar cumplimiento de las características generales de los alimentos.

Cada vez que se autorice el cambio de proveedor, producto o marca, se deberá remitir a la supervisión el listado de marcas actualizado, fichas técnicas y registro INVIMA.

Formato del listado de marcas que se deberá entregar a la supervisión



Alcaldía de Medellín

Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

PRODUCTO	MARCA	CUENTA CON FICHA TÉCNICA (SI / NO)	CUENTA CON REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA (SI / NO)	N° DE REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA	FECHA DE LA VIGENCIA
ALIMENTO 1	OPCIÓN 1				
	OPCIÓN 2				
ALIMENTO 2	OPCIÓN 1				
	OPCIÓN 2				

6. PLANTA FÍSICA, DOTACIÓN DE EQUIPOS Y UTENSILIOS DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

Es responsabilidad del contratista contar con una planta física adecuada para realizar los procesos de recepción, almacenamiento, producción, lavado, distribución y consumo de los alimentos, para lo cual deberá gestionar las adaptaciones locativas mínimas requeridas para garantizar las Buenas Prácticas de Manufactura - BPM de los alimentos, cumpliendo con la Resolución 2674 del 2013, dotándola de equipos, algunos en calidad de préstamo por la Unidad de Niñez y otros propiedad del Contratista, tales como: menaje, vajilla, utensilios e implementos requeridos para los procesos. Si no se cuenta con el número suficiente, el contratista deberá completar aquellos utensilios y equipos que necesite para la buena prestación del servicio.

El contratista debe disponer de un área física para el servido y consumo de alimentos de los usuarios, espacio que debe estar alejado de cualquier riesgo de contaminación. El diseño de este espacio físico y las secciones que lo constituyen, deben responder a un cuerpo de normas que regulan el funcionamiento de las operaciones desarrolladas en este lugar relacionadas con la manipulación de alimentos.

El servicio de alimentación debe orientarse con la aplicación de un *Sistema de Aseguramiento y Control de la Calidad e Inocuidad*, que garantice el estricto cumplimiento de las especificaciones técnicas del producto/servicio demandado por el contratante.



Alcaldía de Medellín
Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

Este sistema de gestión deberá estar constituido de varios programas que aseguren la calidad de la alimentación ofrecida a la población usuaria y se encuentran detallados en la normatividad vigente y la *Resolución 2674 de 2013 / Capítulo 5 Aseguramiento y Control de la Calidad e Inocuidad / Artículo 22*. El contratista deberá contar con registros de todos los procesos desarrollados al interior de cada programa del *Sistema de Aseguramiento y Control de la Calidad e Inocuidad*.

La dotación para el funcionamiento del proyecto será entregada al contratista por parte del supervisor del contrato por inventario donde se incluirá cada uno de los artículos, número de placa, cantidad y estado. El contratista debe realizar un inventario durante los primeros ocho (8) días calendario de ejecución y los ocho (8) días antes de finalizar el contrato, dando claridad cuáles equipos pertenecen a la Administración Distrital y cuáles son de la dotación del contratista.

Los equipos deberán ser utilizados única y exclusivamente para el procesamiento y distribución de la alimentación contratada. El contratista no podrá prestarlos, utilizarlos para otros servicios de alimentación, ni arrendarlos, ni cederlos a terceros en cualquier título.

En el momento que se termine el contrato, el contratista debe garantizar que los equipos, bienes y utensilios que sean de propiedad del Distrito quedan en la sede de la Unidad de Niñez en condiciones óptimas, considerando que algunos elementos por su uso y tiempo de vida útil tendrán deterioro.

Cuando se presente el **daño, pérdida o robo** de un equipo o elemento propiedad del Distrito de Medellín, el contratista debe activar las acciones internas que correspondan para garantizar la reposición del mismo e informar a la supervisión lo ocurrido.

6.1 Certificación Sanitaria

Las instalaciones físicas del servicio de alimentación deben contar con la certificación sanitaria expedida por la Secretaría de Salud del Distrito de Medellín, con un concepto favorable.

Si durante la ejecución del contrato, el concepto sanitario cambia a favorable condicionado, el contratista deberá cumplir con las acciones que subsanen los hallazgos encontrados por la autoridad sanitaria y solicitar una nueva visita dentro de los próximos 15 días calendario siguientes a la fecha de la visita en que cambió el concepto. Si el concepto cambia a desfavorable, el contratista tendrá un día hábil para realizar las adecuaciones que retoman el concepto favorable o realizar cambio de instalaciones que cumplan dicho requisito.





Alcaldía de Medellín
Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

Con previa autorización de la supervisión y por casos excepcionales, el contratista podrá subcontratar el servicio para que sea preparado en una planta de producción externa. En caso que se subcontrate de esta forma, el servicio de alimentación con un tercero debe tener concepto sanitario FAVORABLE antes de iniciar la contratación en su planta de producción. Le corresponde al contratista vigilar mediante visitas de inspección, que las condiciones higiénico sanitarias de la planta de producción sean adecuadas, dando cumplimiento la resolución 2674 de 2013, normatividad que la complemente, sustituya o derogue. El valor pactado por el servicio de alimentación no se modifica en caso que se llegue a optar por esta opción. De otro lado, el contratista deberá asumir y garantizar las condiciones óptimas para la entrega de los alimentos (transporte, temperatura, inocuidad, entre otros) a las niñas, niños y adolescentes en los horarios establecidos.

6.2 Área proceso de servida y consumo de alimentos

El contratista debe disponer de un área física para el proceso de servida y consumo de alimentos de las niñas y niños, espacio que debe estar alejado de cualquier riesgo de contaminación. El diseño de este espacio físico y las secciones que lo constituyen, deben responder a lo estipulado en la resolución 2674 de 2013. Además, deberá garantizar la limpieza y desinfección de esta área en cada momento de alimentación.

7. CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS ALIMENTOS

El contratista deberá dar cumplimiento a la **Circular Externa DAB 400-0201-17 del INVIMA**: *“Orientaciones de los requisitos sanitarios que deben cumplir los fabricantes, procesadores, envasadores, bodegas de almacenamiento, transportadores, distribuidores y comercializadores de alimentos y bebidas para ser proveedores de alimentos y bebidas de los programas sociales”.*

Los alimentos a suministrar según el ciclo de menú deben ser de primera calidad, de marcas reconocidas comercialmente, cumpliendo con lo exigido según las características generales de cada alimento, el empaque y rotulado establecidas en la normatividad vigente y lo estipulado en las Resoluciones 005109 de diciembre 29 de 2005, Resolución 1506 de mayo 6 de 2011 y 333 de febrero 10 de 2011 Resolución 810 de 2021 y resolución 2492 de 2022 o las normas que las complementen o modifiquen. Además, acorde con lo establecido en el título III capítulo I de la Resolución 2674 de 2013, la Resolución 3168 de 2015 y las normas que las modifiquen, aclaren, complementen o sustituyan; con relación a la obligatoriedad del registro sanitario, todos los alimentos deberán contar con el registro o permiso o notificación sanitario, excepto los que se eximen en dicho capítulo.



Todos los productos alimentarios que componen el ciclo de menú deben tener una fecha de vencimiento vigente al momento de su utilización.

Cuando se detecte productos que no cumplen con las características de materia prima, el contratista deberá identificarlos como “productos no conformes” y registrarlo en un formato de producto no conforme que contenga la información básica del contratista, fecha, producto, motivo de rechazo, destinación final, firma de responsables.

Este documento debe socializarse al inicio del contrato con todo el personal del servicio de alimentación, además debe permanecer impreso y disponible para su consulta.

En el Anexo. *Listado de Especificaciones de los Alimentos* se encuentran las características de cada uno de los alimentos, el personal manipulador de alimentos deberá conocerlo y aplicarlo. Este documento debe socializarse con todo el personal manipulador de alimentos, además debe permanecer impreso en el servicio de alimentación, disponible para su consulta.

7.1. TRANSPORTE Y RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Hace referencia a los compromisos que deben de asumir los proveedores al momento de suministrar los alimentos a cada uno de los contratistas.

- El contratista deberá garantizar que la recepción se realice facilitando la verificación de la calidad y cantidad de los alimentos entregados, además, realizar la toma de temperatura de los alimentos recibidos en frío y registrarla en el formato establecido para ello, este formato puede ser del contratista o del Distrito en caso que este último lo suministre.
- La temperatura de los alimentos refrigerados no podrá ser superior a 4°C $\pm$ 2°C. y congelados -18°C o menor, como se contempla en [Guía técnica del componente de alimentación nutrición ICBF v5.pdf](#) , lo cual será verificado por la Supervisión en las acciones de seguimiento a la recepción de los víveres, donde, además, se verificarán la calidad de los alimentos de acuerdo a las especificaciones y las marcas de alimentos entregados.
- El contratista deberá verificar que los vehículos para transporte de alimentos, cuenten con las condiciones higiénico-sanitarias exigidas por la normatividad vigente, y



Alcaldía de Medellín

Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

asegurando que los de alto riesgo microbiológico como productos cárnicos y lácteos conserven la cadena de frío hasta el momento del recibo y almacenamiento en el servicio de alimentación, para lo cual deben emplear vehículos que tengan control de temperaturas.

- Con el fin de garantizar la cadena de frío, el personal manipulador del contratista, deberá realizar el control de temperatura de los equipos, registrando diariamente, dos veces al día este dato, en el formato establecido para ello, este formato puede ser del contratista o del Distrito en caso que este último lo suministre y debe mantenerse en el servicio de alimentación.
- Garantizar que el transporte de los alimentos se realice utilizando canastillas plásticas, costales de fibra o bolsas plásticas transparentes según el tipo de alimento; todos estos en adecuadas condiciones de limpieza. Cuando el transporte sea en canastillas, se deberá respetar un margen mínimo de 5 cm entre el borde superior de la canastilla y el tendido del producto, para evitar el deterioro de los alimentos cuando las canastillas sean apiladas.
- Se permitirá el transporte en cajas de cartón para los alimentos donde su empaque original de fábrica es en esta presentación y no es reutilizado. Estos empaques no deben permanecer en el servicio de alimentación, para evitar el cúmulo de desechos de reciclaje que generen riesgo de infestación de plagas.
- El contratista deberá implementar una lista de chequeo de evaluación de las condiciones de transporte.
- El transporte de los alimentos debe realizarse de acuerdo con lo establecido en las Resoluciones 2674 de 2013 y 3168 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, así como en las demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan y deberá tener la documentación al día incluida la revisión técnica mecánica del vehículo.

7.2. TRANSPORTE DE ALIMENTACIÓN PREPARADA

La alimentación se proyecta preparada en sitio, no obstante, en caso de considerarse la opción de alimentación preparada en sede externa (previa aprobación de la supervisión), deberán seguirse las siguientes orientaciones.



www.medellin.gov.co

Centro Administrativo Distrital CAD
Calle 44 N° 52-165. Código Postal 50015
Línea de Atención a la Ciudadanía: (604) 44 44 144
Conmutador: (604) 385 55 55 Medellín - Colombia



CO17/7740

Los vehículos utilizados para el transporte de alimentos preparados en los casos que sea por medio de un tercero hacia la sede, deben cumplir con todas las normas de tránsito y transporte y tener la documentación al día incluida la revisión técnica mecánica del vehículo.

El contratista debe entregar una relación de los vehículos utilizados para el transporte de la alimentación preparada. Deberán ser suficientes para garantizar la entrega adecuada de los alimentos y mantenerse durante toda la ejecución del contrato. En caso de requerirse el cambio de alguno de ellos, este trámite deberá ser autorizado previamente por parte de la Supervisión.

El contratista debe tener una carpeta en el servicio de alimentación copia de la siguiente documentación:

- Certificación sanitaria con concepto favorable expedida por la autoridad competente
- Matrícula del vehículo
- SOAT
- Revisión técnico mecánica
- Pase de conducción
- Ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad, y condiciones del mismo
- Carné de manipulación de alimentos del conductor (exámenes microbiológicos y concepto médico favorable y ayudantes).

El vehículo debe conservar durante la ejecución del contrato, el concepto sanitario FAVORABLE; en caso de cambio de este concepto, el contratista deberá aportar un vehículo que cumpla con todas las condiciones requeridas.

Para el almuerzo, cena u otro tipo de alimento que requiera transporte y empaque de las raciones por separado, un contenedor para la sopa, un contenedor para seco, un contenedor para ensalada y un contenedor para bebida.

El seco deberá ir empacado en material biodegradable (termoflex), en contenedores de 3 divisiones.

Las bebidas se deben conservar a temperatura mínima a $4^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$, se deben transportar en elementos tipo termos térmicos o similares para favorecer la conservación de la temperatura.

En relación a lo anterior, se debe tener en cuenta el Acuerdo 20 de 2020 y la Resolución No SSS202150103075 DE 2021 donde se dan orientaciones para el plástico de un solo uso.

7.3. ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

Los alimentos deben ser almacenados dando cumplimiento al Artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013. Debe llevarse un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. (Método PEPS o FIFO: consiste básicamente en darle salida del inventario a aquellos productos que se adquirieron primero, por lo que en los inventarios quedarán aquellos productos comprados más recientemente).

Los alimentos almacenados deberán ser rotulados con nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de vencimiento, fecha de apertura, está en caso de haber sido abierto el empaque del alimento, el cual se deben conservar y/o almacenar de manera tal que se garantice su inocuidad y cumplan con la normatividad de etiquetado de los mismos donde se pueda evidenciar la fecha de vencimiento, número de lote y forma de conservación como mínimo, o en caso de reenvasar los alimentos, estos empaques deberán estar rotulados (Lote, fecha de ingreso, fecha de vencimiento y fecha de apertura).

En caso tal de que la alimentación no se prepare en sitio, se debe contar con un espacio destinado para el almacenamiento transitorio de los alimentos, este espacio debe mantenerse en condiciones óptimas de higiene, y se deben llevar los controles y registros de los procesos relacionados con la ejecución del Plan de Saneamiento Básico PSB.

8. HORARIOS Y DISTRIBUCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN

Los horarios para la distribución de la alimentación son los siguientes:

Desayuno	Refrigerio mañana	Almuerzo	Refrigerio Tarde	Cena	Merienda
7:30 a.m. a 7:50 a.m.	10:00 a 10:15 a. m.	12:00 a 1:00 pm	3:00 a 3:30 p. m.	6:00 a 6:30 p. m.	8:30 p. m.

Estos son los horarios en los cuales las niñas, niños y adolescentes deben estar pasando al comedor. Las horas relacionadas solamente podrán ser modificadas a través de autorización de la Supervisión, **en caso que se genere un ingreso por fuera de los horarios establecidos, el contratista debe de ofrecer cualquier preparación del ciclo de menús que esté disponible.**



Alcaldía de Medellín

Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

Diariamente el contratista deberá preparar las cantidades de alimentos correspondientes al menú programado para el día, según el censo de usuarios reportados y atendidos en la sede, registrados en un formato debidamente diligenciado y firmado por el responsable.

El ingreso de las niñas, niños y adolescentes, se realiza 7 días a la semana las 24 horas del día, por lo tanto, acorde a las condiciones de llegada, se puede solicitar alimentación para la atención durante el proceso de ingreso, lo anterior, se realiza a través del profesional de Nutrición de Atención Transitoria - Centro de Diagnóstico.

Se deberá asegurar que los alimentos fríos y calientes tengan la temperatura de servida adecuada (frío no mayores de $4^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ y caliente mayores de 60°C). El contratista deberá elaborar un formato de inspección de alimentos, el cual debe diligenciarse diariamente y en cada servicio, donde se consigne la temperatura de cada una de las preparaciones, en el proceso de distribución.

Los alimentos deberán cumplir con las características organolépticas de olor, sabor, textura, consistencia, color, presentación y temperatura requeridas, lo cual será evaluado por el supervisor y/o equipo de apoyo para el servicio de alimentación.

El contratista deberá servir la alimentación en recipientes reutilizables que den cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 acuerdo 020 del 2020. Cuando la alimentación deba ser trasladada hasta el comedor destinado para la población, deberá ir tapada garantizando las condiciones higiénicas descritas en la mencionada resolución, esto también aplicará para los usuarios que deben salir durante el día de la sede a citas médicas o por urgencias y que deben llevar la alimentación.

Con el fin de garantizar la calidad microbiológica y físico-organoléptica de la alimentación; no se permitirán preparaciones del día anterior o de días anteriores en ningún de los servicios del día, es responsabilidad del contratista vigilar con su nutricionista que esta acción no se presente en la sede. La alimentación correspondiente a cada día de operación debe ser preparada y consumida el mismo día.

El contratista garantizará la prestación del servicio de alimentación a población que ingrese después de la última hora de la comida, manteniendo un Stock de alimentos no perecederos y brindándoles al menos una merienda con líquidos calientes, no recalentados, ni del día anterior, acompañada de otros elementos.

El contratista debe asegurar que los usuarios reciban la alimentación de manera digna, contando con menaje de comedor o mobiliario (mesas y sillas), suficiente para la sede de atención.

9. CONTRAMUESTRA DE ALIMENTOS

Con el fin de rastrear y hacer trazabilidad de posibles brotes alimentarios de manera oportuna, el contratista deberá guardar **diariamente** en congelación por un tiempo mínimo de 72 horas, una muestra de cada alimento que compone cada uno de los servicios ofrecidos (desayuno, almuerzo, cena, refrigerio mañana, refrigerio tarde y merienda). La muestra debe almacenarse en bolsa hermética individual, previamente desinfectada y debidamente rotulada con los siguientes datos: fecha, nombre del servicio, ciclo de menú, nombre del alimento o preparación. Pasadas las 72 horas, se procederá a desecharse.

La directriz anterior no aplica para alimentos empacados no perecederos, que no hayan sido procesados en el servicio de alimentación (ejemplo: galletas, tostadas, entre otras), en caso tal de requerir los rastreos microbiológicos de estos alimentos, serán solicitados al proveedor; En caso de presentarse brote alimentario o cuando el alimento presente características no propias del mismo, la supervisión del Distrito de Medellín podrá solicitar al laboratorio rastreos microbiológico y/o fisicoquímico de las contramuestras. Los costos de esta solicitud serán asumidos por el contratista.

En los casos en que los resultados de alguno(s) de los exámenes no cumplan con la norma sanitaria; El contratista deberá repetir los exámenes en un lapso de tiempo no mayor a cinco (5) días, y enviar nuevamente el resultado de ellos a la supervisión del contrato.

9.1. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

Cada mes se realizará en el servicio de alimentación del Centro Diagnóstico, la verificación de la calidad microbiológica de los alimentos entregados en el servicio de alimentación. Las muestras serán remitidas al laboratorio que defina el contratista con la documentación requerida, previa autorización de la supervisión. La verificación de la calidad microbiológica se llevará a cabo al inicio del contrato y posterior de manera mensual.

Los rastreos microbiológicos, deberán acogerse a la normatividad nacional vigente Resolución 1407 de 2022 y las demás normas vigentes que la modifiquen o complementen, con el fin de implementar el aseguramiento sanitario de las cadenas de producción que acorde con el artículo 5 de la normatividad mencionada "El sector de alimentos y bebidas deberá utilizar los criterios microbiológicos de este acto administrativo, con el fin de verificar la calidad e inocuidad de los productos, y con el propósito de implementar, desarrollar y mantener la seguridad sanitaria de los alimentos y bebidas". Por lo anterior la guía será el anexo técnico de la Resolución.

Una vez obtenidos los resultados de los exámenes microbiológicos, en caso de presentarse un resultado no conforme, el operador debe repetir en un término no mayor de 5 días hábiles o según lo requerido hasta que la prueba cumpla el parámetro. Deberá presentar ante la supervisión un análisis de la causa del resultado no conforme y el plan de mejora a realizar.

Cuando la supervisión considere necesario y pertinente, podrá solicitar la toma de exámenes microbiológicos de cualquier muestra.

El contratista deberá enviar a la supervisión de manera mensual la copia del reporte de los resultados de los rastreos microbiológicos con los soportes respectivos que avalen el funcionamiento legal del laboratorio.

El contratista tomará para efectos de control durante la ejecución del contrato muestras para realizar análisis microbiológicos así:

TABLA. RASTREO MICROBIOLÓGICO

TIPO DE RASTREO	CANTIDAD DE RASTREOS	MUESTRA	FRECUENCIA
Alimentos terminados	3	1 jugo, 1 ensalada o 1 proteico	Mensual
Materias primas de alto riesgo	1	Yogur, quesos, leches, carnes y pulpas.	Mensual
Frotis	2	Frotis de manos (1 manipuladora)	Mensual
		Frotis de superficies (1) (Pozuelo o mesones o equipos o vajilla, entre otros)	
Placa	1	Ambiente	Bimestral

**Bimestral: cada dos meses*

10. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS



Alcaldía de Medellín

Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

La prestación del servicio alimentario debe estar enmarcada bajo los lineamientos establecidos en la resolución 2674 de 2013 y las demás normas vigentes que la modifiquen o complementen. Además, tendrá en cuenta, “las orientaciones de los requisitos sanitarios que deben cumplir los fabricantes, procesadores, envasadores, bodegas de almacenamiento, transportadores, distribuidores, comercializadores de alimentos y bebidas para ser proveedores de alimentos y bebidas de los programas sociales” consignadas en la Circular Externa DAB 400-0221-17 INVIMA. La verificación de su cumplimiento, estará a cargo de la supervisión.

Cuando la supervisión observe situaciones que pueden poner en riesgo la salud pública, debe realizar inmediatamente el reporte al ente sanitario competente, para que se realice el procedimiento técnico y administrativo correspondiente.

10.1. PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

El contratista debe diseñar un Plan de Saneamiento Básico - PSB, y presentarlo en medio digital a la supervisión, para su aprobación e implementación. El PSB deberá ser elaborado acorde a lo establecido en el Capítulo VI, artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que lo complementen. Su formulación debe estar sustentada en el cuerpo de normas vigentes, y el mismo estará integrado por:

- Programa de Limpieza y Desinfección
- Programa de Residuos Sólidos
- Programa de Control de Plagas
- Programa de Abastecimiento y Suministro de Agua

Cada uno de estos programas, deberá incluir:

- Caracterización por cada programa, contextualizado con las características propias de cada sede de atención.
- Objetivos.
- Definiciones.
- Procesos.
- Procedimientos.
- Cronogramas.
- Responsables de la ejecución o implementación de cada programa.
- Lista de chequeo de seguimiento y verificación de la implementación de cada programa.
- Formatos establecidos para los registros de cada uno de los procesos que se desarrollan al interior de cada programa.

10.1.1. Programa de limpieza y desinfección

Este programa debe describir los procedimientos de limpieza y desinfección, los cuales deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Para ello debe tener todos los POES (procedimientos operativos estandarizados de saneamiento), incluyendo los agentes y sustancias que se utilicen, indicando las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y la periodicidad de las actividades.

Se debe contar con las fichas técnicas y hojas de seguridad de los agentes o sustancias a emplear; estos documentos deben permanecer en el servicio de alimentación, al alcance del personal. Antes del inicio de la ejecución del contrato, el contratista deberá socializar las fichas técnicas y hojas de seguridad con los auxiliares de manipulación de alimentos.

Dicho programa debe contemplar los formatos de registro diario de los procesos que se ejecuten; estos deben contener: fecha, responsable, procedimiento realizado, agente y dilución utilizada (partes por millón). Este formato debe mantenerse disponible en el servicio de alimentación para su revisión.

Para la aplicación de este programa, el contratista deberá implementar los siguientes productos y lineamientos para llevar a cabo los procesos de desinfección así:

- En la desinfección de hortalizas para ensaladas, frutas (a excepción del banano y la mandarina), pulpas, enlatados, huevos, quesos y bebidas líquidas en bolsa, deberá utilizar solución desinfectante con ácido Peracético, por tiempo de inmersión recomendado para cada alimento.
- Para la desinfección de vajilla y menaje, equipos, utensilios, superficies, canastillas, estibas y canecas, deberá utilizar solución desinfectante con amonio cuaternario de quinta generación.
- Para realizar el blanqueamiento de limpiadores, traperos, pisos, paredes entre otros, se debe emplear el hipoclorito de sodio incluido en el kit de aseo, el cual sólo podrá ser utilizado única y exclusivamente para este fin y no para procesos de desinfección.
- El contratista será responsable de mantener en óptimas condiciones de higiene y limpieza



Alcaldía de Medellín
Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

el servicio de alimentación en todo momento durante el período de ejecución, incluyendo áreas altas como techos, paredes, ventanas, barreras de protección y lámparas. Es de aclarar que el comedor, hace parte del servicio de alimentación y por lo tanto, el contratista debe garantizar adecuadas condiciones de limpieza y desinfección en esta área.

10.1.2. Programa de control de plagas

Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo. El programa de control de plagas estará fundamentado además de las normas referenciadas (Ley 9 de 1979, Decretos 539 y 590 de 2014; Resolución 2674 de 2013, artículo 26); y en las disposiciones reglamentarias establecidas en la Resolución 1843 de 1991.

Este programa debe estar ajustado a las condiciones propias encontradas, teniendo en cuenta las diferentes áreas como son la de producción, almacenamiento, distribución y consumo. Su formulación debe contener: objetivos, procedimientos que deberá desarrollar el personal, periodicidad en la ejecución de estas acciones (cronograma), ficha técnica de los productos (pesticidas, fungicidas) usados en el control de plagas, indicadores de asepsia, formato de avistamiento de plagas y formatos en los que se dejará registro de las actividades realizadas para su verificación y cotejo por el supervisor del contrato.

Deberá realizarse un diagnóstico general, luego elaborar un documento donde se describa cómo se van a realizar las acciones preventivas de acuerdo a la particularidad del servicio de alimentación en cuanto a sus instalaciones, dotación, diseño y construcción (hacer uso de palabras claves: que, quién, con qué, cuándo, cómo, cuál, cuánto, dónde).

El contratista deberá velar por la implementación de acciones que conlleven a la prevención de situaciones que posibiliten la infestación de plagas, para lo cual debe:

- Instalar barreras físicas para evitar su ingreso del exterior al interior del servicio de alimentación específicamente en las áreas de producción y bodega, (mallas anti-insectos en marco de aluminio o plástico resistente cuyo diseño facilite el desmonte para su limpieza y no afecte la infraestructura existente; banda de neopreno u otro elemento cuyo material sea higiénico y su instalación sea segura y de fácil desmonte; claraboyas; rejillas de sifones; entre otras). En caso de presentarse deterioro o inadecuada instalación en las barreras físicas que pongan en riesgo el control del ingreso de plagas, se deberá





Alcaldía de Medellín

Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

realizar el cambio o reinstalación en máximo en 8 días hábiles, por barreras en adecuado estado.

- Reparar las condiciones físicas del sitio de operación que permiten el ingreso de plagas o roedores (grietas, orificios, empates en pisos, paredes y techos, madrigueras en zonas aledañas, entre otros).
- El contratista debe velar por mantener el espacio libre de elementos en desuso o ajenos a la operación que favorezcan los factores de riesgo, y propicien albergue de plagas, saturen el espacio e impidan las actividades de limpieza.
- Garantizar un adecuado manejo de residuos sólidos, para evitar que estos sean fuente de alimento y albergue de plagas, teniendo en cuenta que los residuos y sobras que se originan, deben ser desechados para manejo por la empresa de recolección de basuras de la ciudad. Los desechos no podrán ser donados ni regalados a ninguna persona natural o jurídica.
- Aplicación de productos (control químico o biológico): antes de comenzar la ejecución debe realizarse una fumigación, si se evidencia infestación de plagas, se deberá realizar la fumigación máximo en dos (2) días hábiles siguiente al reporte, teniendo en cuenta que para el área de producción solo se debe utilizar geles, que no representan riesgo para la contaminación de alimentos. Este se debe realizar por una empresa que se ajuste a la normatividad nacional vigente, además de contar con las medidas necesarias con el fin de proteger la seguridad de las instalaciones, productos, equipos, entre otros y garantizar el cuidado de la salud de empleados y usuarios que hacen uso de los servicios de la Institución y/o consumo de alimentos preparados y/o distribuidos allí.
- Verificación (control de gestión): Seguimiento a los controles realizados para garantizar su efectividad.
- La empresa contratada para la realización del servicio de fumigación, debe dejar claramente explicado en un documento el diagnóstico inicial del servicio, el cual debe incluir una descripción de las áreas y objetos que presenten mayor riesgo de generar plagas. Este diagnóstico debe abordar de manera específica, los posibles focos críticos de tal manera que el contratista pueda definir las acciones preventivas y correctivas necesarias.
- Realizar seguimiento a las acciones implementadas en el plan, que permitan evidenciar la efectividad de las estrategias planteadas.
- El contratista asumirá el costo total de la fumigación del servicio de alimentación, incluyendo la zona de almacenamiento y comedor de usuarios.

10.1.3. Programa de desechos sólidos



www.medellin.gov.co

Centro Administrativo Distrital CAD
Calle 44 N° 52-165. Código Postal 50015
Línea de Atención a la Ciudadanía: (604) 44 44 144
Conmutador: (604) 385 55 55 Medellín - Colombia



CO17/7740



Alcaldía de Medellín
Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

El contratista, dentro del plan de saneamiento básico, deberá formular y ejecutar el programa de manejo integral de residuos sólidos, siguiendo los lineamientos establecidos en el “Manual para el manejo integral de residuos en el Valle de Aburrá”, conforme Resolución 879 de 2007 “Por medio de la cual se adopta el Manual para el Manejo Integral de Residuos en el Valle de Aburrá como instrumento de autogestión y autorregulación”, expedida por el Área Metropolitana del Valle de Aburrá.

El programa de residuos sólidos estará sustentado además de la normatividad citada en la Ley 9 de 1979, Decretos 539 y 590 de 2014 y Resolución 2674 de 2013, artículo 26. Así mismo, según resolución 316 de 2018 donde se establece las disposiciones para la adecuada gestión de los Aceites de Cocina Usados - ACU y aplica para los productores, distribuidores y comercializadores de aceites vegetales comestibles, generadores (industriales, comerciales, y servicios) y comestibles de ACU, por lo anterior el contratista debe gestionar la disposición de este residuo con una empresa certificada para ello.

La disposición y eliminación de basuras y desperdicios en el servicio de alimentación, será responsabilidad del contratista, manejándolas separadamente y clasificándolas de acuerdo con el tipo de desperdicio (Biodegradable, reciclable y no reciclable). Para tal fin la(s) sede(s) debe(n) contar con una zona de basuras que deberá contar con canecas plásticas dotadas de bolsas plásticas y con tapas debidamente identificadas, suficientes para el volumen de residuos sólidos generados por la institución. Tanto el área de almacenamiento de residuos como las canecas deben permanecer en adecuadas condiciones de higiene.

De acuerdo con la Política de Manejo Integral de Residuos Sólidos PMIRS (Resolución 879 de 2007 “Por medio de la cual se adopta el Manual para el Manejo Integral de Residuos en el Valle de Aburrá como instrumento de autogestión y autorregulación”, Decreto 2981 de 2013 “Por el cual se reglamenta la prestación del servicio público de aseo”, Decreto 351 de 2014 “Por el cual se reglamenta la gestión integral de los residuos generados en la atención en salud y otras actividades” y Resolución 2184 de 2019 “Por la cual se modifica la resolución 668 de 2016 sobre el uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones”), estos deben estar retirados del área de alimentos, dormitorios y zona de comidas, cada caneca debe de estar rotulada y tener una tapa que impida la expedición de olores.

La formulación de este programa debe contener: objetivos, procedimientos que deberá desarrollar el personal en la disposición temporal de los residuos sólidos, tipo de recipientes y bolsas usadas, condiciones de operación; periodicidad en la ejecución de estas acciones (cronograma), indicadores de inocuidad; y formatos en los que se dejará registro de las actividades realizadas para su verificación y cotejo por el Supervisor del contrato.

El programa de residuos sólidos debe relacionar la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los residuos sólidos.

NOTA: Para la ejecución de estos programas, el operador deberá garantizar la capacitación del personal encargado de ejecutar las actividades registradas al interior de cada programa, a fin de evitar intoxicaciones, accidentes de trabajo, y episodios de contaminación cruzada de los alimentos y recipientes de preparación y consumo alimentos con agentes desinfectantes y/o usados en el control de plagas que puedan generar riesgos de envenenamiento y/o muerte en la población usuaria y en el personal contratado para la ejecución del contrato.

10.1.4. Programa de abastecimiento o suministro de agua

El agua usada en las operaciones de lavado y preparación de los alimentos deberá cumplir con las disposiciones reglamentarias establecidas en la Resolución N° 2115 de 2007 *“por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano”*, y el Decreto N°1575 de 2007 *“por el cual se establece el Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para Consumo Humano”*. A continuación, se presenta una orientación para el contratista sobre el cumplimiento de las disposiciones reglamentarias establecidas en la Resolución N° 2115 de 2007 y el Decreto N° 1575 de 2007, garantizando así un adecuado control y vigilancia de la calidad del agua para consumo humano:

RESOLUCIÓN N° 2115 DE 2007: Esta resolución regula las características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia de la calidad del agua destinada al consumo humano. Su objetivo principal es garantizar que el agua cumpla con los estándares de

DECRETO N° 1575 DE 2007: Este decreto establece el Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para Consumo Humano, definiendo las responsabilidades de las autoridades, los prestadores del servicio y los usuarios. Busca garantizar la sostenibilidad y calidad del agua suministrada a las comunidades.

A fin de garantizar las características de inocuidad y calidad del agua, el contratista deberá formular programa de vigilancia y control del agua usada en las actividades antes mencionadas, disponiendo los formatos en los que se dejará registro de las actividades realizadas. Así mismo, el contratista deberá documentar y aplicar un programa de control del agua potable, el cual debe cubrir su uso en todas las etapas del proceso de almacenamiento, distribución y producción de



Alcaldía de Medellín
Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

alimentos , así como en las actividades relacionadas con saneamiento básico (como la limpieza y desinfección de utensilios, superficies y equipos). Este programa debe cumplir con todos los requisitos establecidos por la legislación colombiana, asegurando que el agua utilizada en cada una de estas etapas sea de calidad y apta para el consumo humano, tal como lo exige la normativa vigente.

Además, el contratista debe documentar las acciones preventivas y correctivas que se implementarán en caso de que se identifiquen problemas con el abastecimiento de agua, como por ejemplo, contaminación de las fuentes de agua con sustancias químicas, daños en las redes de suministro, suspensión del servicio o cualquier otra emergencia que pueda comprometer la calidad del agua

11. SUMINISTRO DE IMPLEMENTOS DE ASEO

El contratista deberá garantizar, los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada el programa de limpieza y desinfección, incluyendo las cintillas verificadoras de concentración de los desinfectantes y los productos relacionados en el Plan de Saneamiento Básico - Programa de Limpieza y Desinfección.

Los jabones y desinfectantes deberán dar cumplimiento a la Resolución 0689 del 03 de mayo de 2016 “por la cual se adopta el reglamento técnico que establece los límites máximos de fósforo y la biodegradabilidad de los tensioactivos presentes en detergentes y jabones, y se dictan otras disposiciones” Resolución expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible.

Publicar en un lugar visible la tabla de dosificación de los desinfectantes a utilizar, la concentración y los tiempos de exposición, que serán de acuerdo con el tipo de desinfectante y concentración determinados por la ficha técnica del producto.

Rotular los detergentes, desinfectantes y sustancias peligrosas, y almacenarlos en un lugar identificado, cerrado, ventilado y fuera del alcance de los usuarios.

12. MANTENIMIENTO DE EQUIPOS

El Contratista debe elaborar las fichas técnicas y las hojas de vida de cada equipo, deben



Alcaldía de Medellín

Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

mantenerlas actualizadas, incluyendo el registro de los mantenimientos preventivos y correctivos que se realicen durante la ejecución del contrato.

El contratista deberá diseñar un plan de mantenimiento para equipos, indicando las actividades que llevará a cabo para los mantenimientos preventivos y correctivos; este plan deberá tener objetivo general, objetivos específicos, actividades a realizar con cada equipo objeto del mantenimiento preventivo, periodicidad, cronograma y estrategias de respuesta de mantenimiento ante contingencias, mantenimientos correctivos.

El plan debe ser entregado a la supervisión a los 15 días hábiles después de la firma del acta de inicio del contrato, adicionalmente, estar disponible en el servicio de alimentación. Todos los mantenimientos preventivos o correctivos deben ser ejecutados por una empresa especializada y reconocida para tal fin, garantizando la calidad del trabajo realizado.

En el plan se deberá relacionar el nombre de la empresa designada por el contratista para la prestación de este servicio, o en caso de que sea una persona natural, se deberá anexar hoja de vida y documentos que certifiquen la idoneidad para desempeñar dicha labor. Las empresas seleccionadas deberán mantenerse durante toda la ejecución del contrato, en caso de requerirse algún cambio o ingresar una nueva empresa para garantizar la cobertura y oportunidad en el servicio, se deberá solicitar la autorización anticipadamente ante la supervisión allegando la documentación pertinente que se requiera.

En caso tal que los equipos sean propiedad del Distrito y se detecta el mal estado durante los mantenimientos preventivos, su vida útil estará próxima a terminar o ha finalizado, el contratista deberá enviar la relación detallada de los equipos al supervisor del contrato.

El contratista deberá presentar cronograma de mantenimiento preventivo de los equipos, el cual deberá ser ejecutado durante la vigencia del contrato, en los plazos establecidos por él mismo; los soportes documentales de estos mantenimientos preventivos y/o correctivos deberán ser adjuntados a los informes de gestión.

Los equipos utilizados en el servicio de alimentación deberán contar con un código físico adherido al equipo en material higiénico que no sea de fácil desprendimiento, igualmente debe estar en perfectas condiciones de funcionamiento que garantice la calidad de la alimentación. Se remitirá a la supervisión el listado de dichos equipos, debidamente identificados con el mismo código físico; la identificación también debe ser clara en las hojas de vida, certificados de mantenimiento y calibración.



Alcaldía de Medellín
Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

Este plan deberá estar reposar dentro del servicio de alimentación, junto con las hojas de vida, fichas técnicas y certificados de mantenimiento.

12.1. Mantenimiento preventivo

El contratista será el responsable de realizar los mantenimientos preventivos durante la ejecución del contrato a los equipos; para tal fin se deberá elaborar y entregar dentro de los 15 primeros días hábiles después de suscrita el acta de inicio, el cronograma de dichos mantenimientos teniendo en cuenta el tiempo de duración del contrato, el cual será sujeto de seguimiento por parte de la supervisión para garantizar el cumplimiento del mismo, se debe garantizar el primer mantenimiento preventivo durante el primer mes de ejecución.

Los soportes del mantenimiento preventivo realizados en el mes inmediatamente anterior (hojas de vida, fichas técnicas, etc.), serán enviados a la supervisión adjunto al informe mensual entregado por el contratista.

Para mantenimiento preventivo se relacionan estos equipos y deberá contemplar mínimo lo siguiente:

TABLA. MANTENIMIENTOS PREVENTIVOS

ELEMENTO	MANTENIMIENTO
Congeladores	Revisión de estructura en general. Pintar en caso de que el equipo presente óxido o deterioro de pintura a su interior y/o exterior. Revisión de temperatura Revisión de presiones de alta y baja
Refrigeradores	Revisión de motor y aspa Revisión de amperaje Realizar limpieza o lavado de condensadores y motor. Revisión de empaquetadura de puerta para garantizar el frío interno Revisión de paredes internas Revisión de chapas y bisagras. Revisión del sistema de descongelación Revisión de evaporador Revisión de Switch o controles de encendido Revisión del sistema eléctrico.



Alcaldía de Medellín

Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

Estufa de gas	Revisión y limpieza de estructura en general. Pintar en caso de que el equipo presente óxido o deterioro de pintura a su interior y/o exterior. Revisión de presión de gas Revisión para la detección de fugas de gas en tubería, mangueras, pilotos y válvulas de salida de gas. Revisión de Switches o controles de encendido Calibrar llamas y combustión Revisión de quemadores e Inyectores
Estufa eléctrica con o sin horno	Revisión de estructura en general. Pintar en caso de que el equipo presente óxido o deterioro de pintura a su interior y/o exterior. Revisión de voltaje Revisión de resistencias Revisión de cableado y sistema eléctrico. Revisión de amperaje Revisión de Switches o controles de encendido Revisión de pilotos Revisión de planchas Revisión del polo de conexión a tierra
Licuada eléctrica industrial	Revisión y limpieza de estructura general. Pintar en caso de que el equipo presente óxido o deterioro de pintura a su interior y/o exterior. Revisión de voltaje Revisión de cableado y sistema eléctrico. Revisión de amperaje Revisión de ruido de motor Revisión de cuchillas en el vaso Revisión de sellos mecánicos y rodamientos Revisión del sistema de basculación Revisión del pulsador o Switch de encendido
Licuada eléctrica casera	Revisión de cableado Revisión de Switch de encendido Revisión de cuchillas del vaso Revisión de carbones y colector Revisión de amperaje Revisión y limpieza de estructura general Revisión del sistema eléctrico.



Alcaldía de Medellín

Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

Ollas a presión	Revisión de estado general Revisión y ajuste de válvula Revisión de empaque de la tapa y cambio si es necesario Identificación y reparación de fugas de agua o vapor Revisión y reparación del mango de agarre
Baño María eléctrico	Revisión de voltaje Revisión de cableado Revisión de amperaje Revisión de resistencias Revisión de entrada de agua Revisión de la válvula de desagüe Revisión de switches o controles de encendido Revisión de estructura en general Revisión de pintura
Campana extractora	Limpieza de filtros cada 8 días Lavado interior de las canales cada 8 días Limpieza interior de la campana cada mes Limpieza de los ductos 1 vez en el año Revisión de iluminación cada dos meses Revisión de extractor consistente en chequeo de bandas, amperaje. Revisión de ruidos en el motor, lubricación de chumaceras. Revisión de lona de acople y revisión de pintura, cada dos meses. Revisión de switches o controles de encendido
Procesador de alimentos industrial	Revisión de cableado Revisión de voltaje Revisión de amperaje Revisión de switch de encendido Revisión de cuchillas y discos de corte Revisión de poleas y bandas Revisión de sistema de cierre y encendido Revisión del microswitch Revisión de estructura en general
Horno eléctrico industrial	Pintar en caso de que el equipo presente óxido o deterioro de pintura a su interior y/o exterior. Revisión de voltaje Revisión de cableado y sistema eléctrico. Revisión de amperaje
Basculas para alimentos	Revisión del pulsador o Switch de encendido Revisión de estructura general.



www.medellin.gov.co

Centro Administrativo Distrital CAD
Calle 44 N° 52-165. Código Postal 50015
Línea de Atención a la Ciudadanía: (604) 44 44 144
Conmutador: (604) 385 55 55 Medellín - Colombia



CO17/7740



Alcaldía de Medellín
Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

	Revisión de calibración de peso Báscula (tipo plataforma) De 50 a 60 kg de capacidad y sensibilidad de 5 gr y gramera Digital (balanza), De 5 kg de capacidad y sensibilidad de 1.0gr
--	---

Nota: si se realiza compra de otro equipo acorde a las necesidades del servicio de alimentación, este deberá ser incluido en los mantenimientos que correspondan.

12.2. Mantenimiento correctivo

A cargo del contratista estará la responsabilidad de realizar el mantenimiento correctivo de los equipos utilizados en la prestación del servicio en cualquier momento de la ejecución del contrato, cuando se detecten fallas, deterioro, averías, defectos o daño de piezas que afecten el buen funcionamiento del equipo y/o atenten contra la inocuidad y características propias de los alimentos, asumiendo la compra de repuestos necesarios y la mano de obra para su reparación.

El contratista dispondrá de máximo dos (2) días hábiles para realizar los mantenimientos correctivos, luego de reportado el daño del equipo por parte del personal manipulador, o nutricionista o por el supervisor de la unidad de niñez; de manera que garantice el adecuado funcionamiento y/o la conservación del alimento e inocuidad del mismo, así mismo que no se afecte la prestación del servicio y el cumplimiento del ciclo de menú establecido.

12.3. Dotación y calibración de equipos de medición

Para verificar las condiciones de peso y temperatura de las porciones de servida, el contratista, debe contar como mínimo con una balanza digital, una báscula, un termómetro para temperatura fría y uno para caliente, ubicados en el servicio de alimentación.

Estos equipos deberán ser calibrados por el contratista al inicio de la ejecución del contrato, para garantizar la calidad del dato. Posteriormente su calibración deberá ser anual (cada 12 meses). La calibración de los equipos deberá estar a cargo de un laboratorio o empresa acreditada por el ONAC - Organismo Nacional de Acreditación de Colombia.

El soporte de la calibración de los equipos deberá ser reportado a la supervisión; además deben organizarse en una carpeta y estar disponibles en el servicio de alimentación. El contratista debe garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos y la calidad del dato que arrojan durante todo el contrato.

También, se debe realizar seguimiento y control a la temperatura de todos los equipos de frío del servicio de alimentación, ya sea que los equipos tengan adecuados los termómetros internos o que se le tome con un termómetro digital. Dicho control, se realizará y se registrará dos veces al



Alcaldía de Medellín
Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

día en el formato establecido por el contratista, siendo responsable el Nutricionista administrador del servicio de alimentación, de esta actividad.

Los equipos deben contar con las especificaciones de los termómetros según Guía técnica para la metrología aplicable a los programas de los procesos misionales del ICBF, en su última versión³. Estos equipos deberán ser verificados por el contratista, como mínimo mensualmente, durante el tiempo de ejecución del contrato, para garantizar la calidad del dato.

En caso tal que un equipo presente defectos o se encuentre deteriorado, deberán ser reparados o cambiados en un tiempo máximo de 5 días hábiles, luego de ser reportados.

13. PERSONAL REQUERIDO

El contratista deberá dar cumplimiento a los requisitos establecidos en el Capítulo III de la Resolución N° 2674 de 2013.

13.1 Estado de Salud

El Contratista deberá contar con el personal idóneo para llevar a cabo todas las actividades desarrolladas durante la ejecución del contrato, cumpliendo con el perfil, la entrega de dotación y los elementos de protección personal que le corresponda según el personal contratado y la actividad que éstos desempeñen, que permitan el desarrollo de actividades en un ambiente salubre.

De acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, Artículo 12, todo el personal que tenga contacto con los alimentos deberá “Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año”.

Si durante la ejecución del contrato, un empleado presenta síntomas o diagnóstico de una enfermedad que ponga en riesgo la inocuidad de los alimentos, éste debe ser retirado de la labor y reemplazado en tanto se resuelve su cuadro sintomático. Por causas como gripes, infecciones de faringe, infecciones pulmonares, irritaciones cutáneas infectadas, diarreas, vómito, heridas,

3

https://www.icbf.gov.co/system/files/procesos/g8.pp_guia_tecnica_para_la_metrologia_aplicable_a_los_p rocesos_misionales_v8.pdf



Alcaldía de Medellín
Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

laceraciones, hongos en uñas de manos o por otras circunstancias el manipulador de alimentos deberá ser reemplazado a partir del segundo día de ausencia o de emitida la incapacidad, con un supernumerario para garantizar la correcta prestación del servicio.

Dicha documentación deberán tener una vigencia no mayor a doce (12) meses en el momento de vinculación del personal y permanecer vigentes durante todo el tiempo de ejecución del contrato, es decir, en la medida que se cumpla el tiempo de 12 meses de realizado el examen, el contratista será el responsable de tramitar su actualización con el fin de dar cumplimiento con lo establecido en el Capítulo III Artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013 y demás normatividad vigente. La documentación debe reposar en la carpeta que contenga la hoja de vida de todo el personal manipulador de alimentos en el servicio de alimentación.

Adicionalmente, el contratista deberá reportar a la supervisión cada vez que se requiera cambio de personal y enviar por medio electrónico la documentación correspondiente la cual debe dar cumplimiento a los anteriores requisitos, para su verificación.

13.2 Plan de Capacitación Continua

De acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, Artículo 12 “Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos. Además, *“Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales”*.

Conforme a lo anterior, el contratista diseñará un plan de capacitación continua, orientado a cualificar las labores del personal de alimentos. Es importante señalar que tal como lo exige la Resolución 2674 de 2013, el personal manipulador de alimentos deberá ser capacitado *“desde el momento de la contratación”*, por lo que se aclara que el refuerzo *“mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización”*, será adicional al proceso de capacitación inicial.

En lo referente al perfil del (os) capacitador(es) e intenciones de los procesos de capacitación en temas higiénicos y sanitarios, en caso de que la capacitación sea dictada por una persona jurídica





Alcaldía de Medellín
Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

(empresa), esta debe dar cumplimiento a los términos dispuestos en la Circular 0203 de 2008 de la Dirección Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia, la Circular Externa N° DAB 4150-10264-19 del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA, y demás normas que las complementen y/o sustituyan, durante la ejecución del objeto contractual.

De la ejecución o desarrollo de estos programas, se dará conocimiento a la supervisión por medio de los informes mensuales.

El plan de capacitación debe contener:

- Temas a tratar en el proceso de capacitación inicial
- Temas al específico a impartir
- Metodología
- Cronograma y programación de mínimo 1 hora mensual de formación continua, durante el tiempo de ejecución del contrato.
- Cronograma y programación de mínimo 10 horas anuales.
- Duración de cada proceso de capacitación / Intensidad horaria
- Profesional o empresa que dicte la capacitación.

Nota: Los soportes de la ejecución del Plan de Capacitación Continua, deberán dar cuenta como mínimo de la fecha, tema, duración de la actividad, responsable y participantes; estos serán remitidos de forma mensual con el informe de gestión.

El contratista contará con el siguiente personal mínimo requerido:

13.3 Funciones del Talento Humano

Tabla. Perfil y funciones del talento humano que el contratista deberá tener en su capacidad instalada para el área de alimentos

RECURSO HUMANO	EXPERIENCIA	NIVEL DE FORMACIÓN	ACTIVIDAD
Administrador del Servicio de alimentación.	2 años en administración de servicios de alimentación	Profesional de Nutrición y Dietética.	• Elaborar un ciclo de minutas. • Derivaciones de dietas. • Velar por la adecuada prestación del servicio. • Compras según las necesidades del servicio y número de usuarios. • Verificar recepción de alimentos.



Alcaldía de Medellín

Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

			• Verificar las condiciones higiénico sanitarias según Resolución 2674 de 2013. • Revisar el cumplimiento del menú y existencia de alimentos acorde a lo requerido para su preparación. • Planear y dar lineamientos de trabajo a las manipuladoras. • Elaborar el plan de saneamiento básico y otros, programas y formatos relacionados para el desarrollo del contrato. • Revisar el adecuado funcionamiento de los equipos y hacer el reporte oportuno de los daños de éstos a quien corresponda. • Realizar registro en bitácora de las actividades realizadas en cada visita. • Implementar programa de gestión de proveedores. • Hacer seguimiento a los compromisos contractuales • Elaborar y/o consolidar informes. • Gestionar todo lo referente al área de alimentación y nutrición contenido en las especificaciones técnicas.
Manipulador de alimentos	1 año como manipulador de alimentos en servicios de alimentación.	Certificado de manipulación de alimentos vigente.	• Preparar y distribuir los alimentos para los usuarios. • Recepción de la materia prima. • Diligenciar los formatos y registros diariamente. • Cumplir con las normas de manipulación de alimentos. • Garantizar las condiciones higiénico sanitarias según la resolución 2674 de 2013. • Reporte de situaciones al administrador del servicio.

El contratista deberá contratar el personal suficiente para el cumplimiento de lo establecido en estas especificaciones técnicas y será responsabilidad de la empresa contratista en la parte económica y administrativa.

El contratista, antes de iniciar la prestación del servicio, deberá tener a disposición de la



www.medellin.gov.co

Centro Administrativo Distrital CAD
Calle 44 N° 52-165. Código Postal 50015
Línea de Atención a la Ciudadanía: (604) 44 44 144
Conmutador: (604) 385 55 55 Medellín - Colombia



CO17/7740



Alcaldía de Medellín
Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

supervisión la siguiente documentación, para la verificación del cumplimiento de las condiciones establecidas en estas especificaciones técnicas:

- Hoja de vida del profesional en Nutrición y dietética
- Relación del personal a contratar para el servicio de alimentación.
- Programa de educación continua para los empleados del servicio de alimentación durante el tiempo de ejecución del contrato, con el respectivo cronograma.

Cabe anotar que el contratista deberá asignar las actividades laborales y turnos del personal procesador de alimentos, de tal modo que se garantice en todo momento el adecuado desarrollo de los procesos inherentes a la prestación del servicio desde el recibo de los alimentos hasta su distribución a los usuarios.

13.4 Dotación

El contratista desde el inicio del contrato deberá entregar como mínimo dos (2) uniformes completos compuesto por pantalón y camisa, de color blanco, sin botones con cierre o cremallera, con ribete de color diferente en las mangas en cada dotación, que cumpla con las especificaciones contempladas en el capítulo III artículo 14 de la resolución 2674 de 2013.

Además, el contratista debe suministrar al personal los elementos de protección personal requeridos según la labor que desempeñe, tales como: botas de caucho para lavado, guantes de calor para hornear, guantes de hule para la realización de procesos de limpieza y desinfección, gafas de protección para preparación de solución desinfectante, manga térmica para parrilla, guantes de acero inoxidable para porcionado de carnes y preliminares, entre otros.

El contratista deberá indicar que color utilizará por día de la semana, información que deberá estar por escrito en el servicio de alimentación. Cabe anotar que esta dotación no podrá ser requerida por el contratista al personal procesador una vez finalice su contrato.

El contratista será responsable de que los manipuladores de alimentos hagan uso del uniforme requerido por ley, y utilicen los elementos de protección personal, aptos para el desarrollo de las funciones inherentes al cargo que desempeñan. La supervisión verificará el uso de estos e informará cualquier anomalía observada o que se presente.

14. HALLAZGOS Y PLANES DE MEJORAMIENTO



En cuanto a los hallazgos, el contratista podrá subsanar las situaciones encontradas de manera inmediata, de lo contrario, deberá presentar a la supervisión un plan de mejoramiento dentro de los tres (3) días hábiles siguientes al hallazgo para hacer el respectivo seguimiento; acción correctiva y cierre según el procedimiento de calidad establecido por el Distrito de Medellín.

Los costos que se generen por hallazgos en la prestación del servicio, deberán ser asumidos por el contratista.

15. DOCUMENTOS ENTREGABLES DE ACUERDO CON LAS OBLIGACIONES O LINEAMIENTOS DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

A continuación, se presenta el consolidado de especificaciones y lineamientos técnicos que deben ser cumplidos a través de un producto específico en un tiempo determinado:

ESPECIFICACIÓN / LINEAMIENTO TÉCNICO	DOCUMENTOS ENTREGABLES	TIEMPO DE ENTREGA
Elaborar el Ciclo de Menú para 21 días con su respectivo Análisis Nutricional, y diseñar la Guía de Preparaciones	Ciclo de Menú Análisis Nutricional Guía de Preparaciones	Deben presentarse una vez suscrito el contrato
Cronograma: Encuesta de satisfacción y consumo de alimentos.	Cronograma	A los 5 días posteriores del inicio del contrato
Aplicación de encuestas de satisfacción y consumo de alimentos.	Informe de resultados de encuesta de satisfacción y consumo de alimentos..	Cada cuatro meses
Dentro del servicio de alimentación, se debe contar con un documento base donde se explique cada una de las dietas y se especifiquen las porciones y tipo de alimento a servir.	Protocolo de Derivación de Dietas	A los 5 días posteriores del inicio del contrato
El ciclo de menú, lista de intercambio, guía de preparaciones, y protocolo de derivación de dietas, deberán ser socializados, con todo el personal manipulador de alimentos.	Acta y listado de asistencia.	A los 5 días posteriores del inicio del contrato
En el Anexo 1. Listado de Especificaciones de los Alimentos se encuentran las características de cada uno de los alimentos, el personal	Acta y listado de asistencia.	A los 5 días posteriores del inicio del contrato



Alcaldía de Medellín

Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

manipulador de alimentos deberá conocerlo y aplicarlo. Este documento debe socializarse con todo el personal manipulador de alimentos, además debe permanecer impreso en el servicio de alimentación, disponible para su consulta.		
Se deberá realizar un taller de estandarización de porciones con todo el personal manipulador de alimentos, para lo cual el contratista debe contar con utensilios medidores y gramera.	Acta y listado de asistencia.	Antes del inicio de la ejecución del contrato Se deberá remitir los soportes a la supervisión, a los 5 días posteriores del inicio del contrato
Entrega del último informe de inspección sanitaria del servicio de alimentación, con concepto favorable. En caso de que el concepto sea favorable condicionado, se deberá anexar el plan de mejora y el radicado de solicitud de una nueva visita de inspección sanitaria.	Acta de Inspección Sanitaria Plan de Mejora Oficio radicado de la solicitud realizada ante la autoridad sanitaria	Deben presentarse una vez suscrito el contrato
Cronograma anual de toma de muestras para el análisis microbiológico, este cronograma debe contar con el día de cada mes en que se va a realizar la toma de las muestras.	Documento de cronograma de análisis microbiológico. Debe anexarse el nombre del Laboratorio y sus documentos legales.	Deben presentarse una vez suscrito el contrato
La verificación de la calidad microbiológica se llevará a cabo al inicio del contrato (durante el primer mes de ejecución) y posteriormente de forma mensual en el servicio de alimentación. Una vez obtenidos los resultados de los exámenes microbiológicos, en caso de presentarse un resultado no conforme, el contratista debe repetir los análisis en un término no mayor de 5 días hábiles o según lo requerido hasta que la prueba cumpla con parámetros esblacecidos en la normatividad vigente. Deberá presentar ante la supervisión	Resultados Conformes: - Certificado / Informe de Resultados. Resultados No Conformes: - Certificado / Informe de Resultados. - Plan de Mejora. - Programación de nuevos rastreos. - Informe de nuevos resultados de análisis microbiológicos.	Resultados Conformes: presentar de manera mensual con el informe del componente alimentario y nutricional Resultados No Conformes: inmediatamente el contratista reciba los resultados.



www.medellin.gov.co

Centro Administrativo Distrital CAD
Calle 44 N° 52-165. Código Postal 50015
Línea de Atención a la Ciudadanía: (604) 44 44 144
Conmutador: (604) 385 55 55 Medellín - Colombia



CO17/7740



Alcaldía de Medellín

Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

un análisis de la causa del resultado no conforme y el plan de mejora a realizar.		
El contratista deberá presentar un documento donde relacione el sistema de gestión de proveedores que permita la selección de los mismos, garantizando que cuentan con condiciones aptas para entregar productos (alimentos e insumos) de calidad, el cual deberá ser llevado a cabo durante la ejecución del contrato. Debe tener: objetivo, alcance, definiciones, protocolos de calidad (materias primas e insumos), metodología de selección y seguimiento a proveedores, y control de registros.	Sistema de Gestión de Proveedores Debe anexarse listado con el nombre de los proveedores y la documentación legal.	Deben presentarse una vez suscrito el contrato
El contratista deberá entregar un listado de mínimo de dos marcas por cada producto, que se utilizará durante la ejecución del contrato; éstas deberán estar relacionadas en el formato dispuesto por la supervisión, con los documentos soportes, ficha técnica y captura de pantalla donde se pueda evidenciar el registro INVIMA y su vigencia (para aquellos que aplique según la normatividad), para verificación de las características generales y posterior aprobación por parte de la Supervisión. *** Las capturas de pantalla deberán presentarse en un solo documento en formato pdf, en el mismo orden del listado de marcas. *** Las fichas técnicas deben presentarse de manera individual en una carpeta comprimida; cada documento debe estar marcado con nombre del alimento y marca.	Listado de Marcas Documento con capturas de pantalla de los registros INVIMA Carpeta con fichas técnicas de los alimentos relacionados en el listado de marcas	Deben presentarse una vez suscrito el contrato
El contratista debe entregar una relación de los vehículos utilizados para el transporte de la alimentación preparada. Deberán ser suficientes para garantizar la entrega adecuada de los alimentos y mantenerse durante toda la ejecución del contrato. El vehículo debe conservar durante la	Listado de los vehículos empleados para la ejecución del contrato, donde se evidencie: Identificación del vehículo, además debe anexar certificación sanitaria con	A los 5 días posteriores del inicio del contrato y cada vez que se incluya un nuevo vehículo para la prestación del



www.medellin.gov.co

Centro Administrativo Distrital CAD
Calle 44 N° 52-165. Código Postal 50015
Línea de Atención a la Ciudadanía: (604) 44 44 144
Conmutador: (604) 385 55 55 Medellín - Colombia



CO17/7740



Alcaldía de Medellín

Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

ejecución del contrato, el concepto sanitario FAVORABLE; en caso de cambio de este concepto, el contratista deberá aportar un vehículo que cumpla con todas las condiciones requeridas.	concepto favorable expedida por la autoridad competente.	servicio
El contratista debe diseñar un Plan de Saneamiento Básico - PSB, y presentarlo en medio digital a la supervisión, para su aprobación e implementación. El PSB deberá ser elaborado acorde a lo establecido en el Capítulo VI, artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que lo complementen. Su formulación debe estar sustentada en el cuerpo de normas vigentes, y el mismo estará integrado por: - Programa de Limpieza y Desinfección - Programa de Residuos Sólidos - Programa de Control de Plagas - Programa de Abastecimiento y Suministro de Agua	Documento de plan de saneamiento con sus 4 programas (elaborados de acuerdo con lo establecido en las ET) Cronogramas de cada programa Formatos a emplear para el registro de los diferentes procesos. Formato o lista de chequeo a emplear para realizar seguimiento a la ejecución de cada programa, por parte del personal responsable.	Deben presentarse una vez suscrito el contrato
Para la ejecución de estos programas, el operador deberá garantizar la capacitación del personal encargado de ejecutar las actividades registradas al interior de cada programa, a fin de evitar intoxicaciones, accidentes de trabajo, y episodios de contaminación cruzada de los alimentos y recipientes de preparación y consumo alimentos con agentes desinfectantes y/o usados en el control de plagas que puedan generar riesgos de envenenamiento y/o muerte en la población usuaria y en el personal contratado para la ejecución del contrato.	Acta y listado de asistencia.	Antes del inicio de la ejecución del contrato Se deberá remitir los soportes a la supervisión, a los 5 días posteriores del inicio del contrato
Se debe contar con las fichas técnicas y hojas de seguridad de los agentes o sustancias a emplear; estos documentos deben permanecer en el servicio de alimentación, al alcance del personal. Antes del inicio de la ejecución del contrato, el contratista deberá socializar las fichas técnicas y hojas de seguridad con los auxiliares de manipulación de alimentos.	Acta y listado de asistencia.	Deben presentarse una vez suscrito el contrato
Aplicación de productos (control químico o	Licencia empresa de	A los 5 días



www.medellin.gov.co

Centro Administrativo Distrital CAD
Calle 44 N° 52-165. Código Postal 50015
Línea de Atención a la Ciudadanía: (604) 44 44 144
Conmutador: (604) 385 55 55 Medellín - Colombia



CO17/7740



Alcaldía de Medellín

Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

biológico): antes de comenzar la ejecución debe realizarse una fumigación, si se evidencia infestación de plagas, se deberá realizar la fumigación máximo en dos (2) días hábiles siguiente al reporte, teniendo en cuenta que para el área de producción solo se debe utilizar geles, que no representan riesgo para la contaminación de alimentos. Debe contar con las fichas técnicas de los productos y el correspondiente registro de aplicación y control.	fumigación Fichas técnicas de los productos empleados Certificado de control de plagas (el cual debe dar cuenta de lo establecido en las ET)	posteriores del inicio del contrato Cada vez que se realice el proceso de control de plagas
El contratista deberá contar con un plan de mantenimiento para equipos, indicando las actividades que llevará a cabo para los mantenimientos preventivos y correctivos. Este plan deberá tener objetivo general, objetivos específicos, actividades a realizar con cada equipo objeto del mantenimiento preventivo, periodicidad, cronograma y estrategias de respuesta de mantenimiento ante contingencias, mantenimientos correctivos.	Plan de Mantenimiento de Equipos	Deben presentarse una vez suscrito el contrato
El contratista debe elaborar tanto la ficha técnica como la hoja de vida de cada equipo y mantenerlas actualizadas, incluyendo los resultados de los mantenimientos preventivos y correctivos que se hayan realizado durante la ejecución del contrato.	Hoja de vida de equipos Ficha técnica de equipos	A los 5 días posteriores del inicio del contrato
El contratista deberá presentar cronograma de mantenimiento preventivo de los equipos, el cual deberá ser ejecutado durante la vigencia del contrato, en los plazos establecidos por él mismo.	Cronograma de mantenimiento preventivo de equipos	A los 5 días posteriores del inicio del contrato
Los equipos utilizados en el servicio de alimentación deberán contar con un código físico adherido al equipo en material higiénico que no sea de fácil desprendimiento, igualmente debe estar en perfectas condiciones de funcionamiento que garantice la calidad de la alimentación. Se remitirá a la supervisión el listado de dichos equipos, debidamente identificados con el mismo código físico; la identificación también debe ser clara en las hojas de vida y certificados de	Listado o Inventario de Equipos	A los 5 días posteriores del inicio del contrato



Alcaldía de Medellín

Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

mantenimiento.		
Todos los mantenimientos preventivos o correctivos deben ser ejecutados por la persona o empresa determinada por el proveedor, que cuente con especialización técnica y reconocida para tal fin, garantizando la calidad del trabajo realizado. Los soportes documentales de estos mantenimientos preventivos y/o correctivos deberán ser adjuntados a los informes de gestión.	Certificado o soporte de mantenimiento de equipos	Se solicitarán de acuerdo al cronograma establecido por el contratista
Para verificar las condiciones de peso y temperatura de las porciones de servida, el contratista, debe contar como mínimo con una balanza digital, una báscula, un termómetro para temperatura fría y uno para caliente, ubicados en el Servicio de Alimentación. Estos equipos deberán ser calibrados por el contratista al inicio de la ejecución del contrato, para garantizar la calidad del dato. Posteriormente su calibración deberá ser anual (cada 12 meses). La calibración de los equipos deberá estar a cargo de un laboratorio o empresa acreditada por el ONAC - Organismo Nacional de Acreditación de Colombia.	Certificado de calibración de cada equipo	Antes del inicio de la ejecución del contrato, se deberá realizar el proceso de calibración de los equipos Se deberá remitir los soportes a la supervisión, a los 5 días posteriores del inicio del contrato
Estos equipos deberán ser verificados por el contratista, como mínimo mensualmente, durante el tiempo de ejecución del contrato. Este proceso será registrado en el formato que establezca el contratista.	Registros de la verificación mensual	Mensual (con el informe del componente alimentario y nutricional)
El servicio de alimentación debe orientarse con la aplicación de un SISTEMA DE ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD, que garantice el estricto cumplimiento de las especificaciones técnicas del producto/servicio demandado por el contratante.	Documento SISTEMA DE ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD que reúna todos los requerimientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013.	A los 5 días posteriores del inicio del contrato
El contratista deberá contar con registros de todos los procesos desarrollados al interior de cada programa del SISTEMA DE	Registros de los procesos de cada mes.	Mensual (con el informe del componente



www.medellin.gov.co

Centro Administrativo Distrital CAD
Calle 44 N° 52-165. Código Postal 50015
Línea de Atención a la Ciudadanía: (604) 44 44 144
Conmutador: (604) 385 55 55 Medellín - Colombia



CO17/7740



Alcaldía de Medellín

Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD.		alimentario y nutricional)
El contratista deberá asegurar que todo el personal que tenga contacto con los alimentos, cuente con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.	Certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos, del personal contratado para el servicio de alimentación	Antes del inicio de la ejecución del contrato, el personal manipulador de alimentos deberá contar con la Certificación Médica Se deberá remitir los soportes a la supervisión, a los 5 días posteriores del inicio del contrato
Dar cumplimiento a los términos dispuestos en la Circular 0203 de 2008 de la Dirección Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia, la Circular Externa N° DAB 4150-10264-19 del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA, y demás normas que las complementen y/o sustituyan, durante la ejecución del objeto contractual.	Documento: Plan de capacitación continua elaborado según las ET	Deben presentarse una vez suscrito el contrato
Tal como lo exige la Resolución 2674 de 2013, el personal manipulador de alimentos deberá ser capacitado <i>“desde el momento de la contratación”</i> , por lo que se aclara que el refuerzo <i>“mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización”</i> , será adicional al proceso de capacitación inicial.	Soporte de capacitación inicial: Acta y listado de asistencia	La capacitación inicial deberá realizarse, antes del inicio de la ejecución del contrato Remitir a la supervisión los soportes documentales, a los 5 días posteriores del inicio del contrato
Los soportes de la ejecución del Plan de Capacitación Continua, deberán dar cuenta como mínimo de la fecha, tema, duración de la actividad, responsable y participantes.	Acta y listado de asistencia	Mensual (con el informe del componente alimentario y nutricional)



www.medellin.gov.co

Centro Administrativo Distrital CAD
Calle 44 N° 52-165. Código Postal 50015
Línea de Atención a la Ciudadanía: (604) 44 44 144
Conmutador: (604) 385 55 55 Medellín - Colombia



CO17/7740



Alcaldía de Medellín

Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

El contratista deberá integrar antes de iniciar la ejecución del contrato, las hojas de vida con sus debidos soportes de: - Los profesionales de nutrición y dietética. - Relación del personal a contratar para el servicio de alimentación.	Hojas de vida del nutricionista con sus soportes. Hojas de vida del personal del servicio de alimentación con sus soportes.	Deben presentarse una vez suscrito el contrato
Valoración Nutricional Inicial El nutricionista dietista será el encargado de realizar la evaluación del estado nutricional de los usuarios mediante indicadores directos, en la primera semana de ingreso.	Historia Nutricional Seguimiento y Evolución Registro de Atención Individual	Se deberá remitir los soportes documentales de manera mensual a la supervisión, o cada vez que se requieran.
Plan de Alimentación Deben iniciarse dentro de los 5 días hábiles días posteriores a la valoración Nutricional		
Seguimiento Nutricional Los seguimientos se deberán realizar de la siguiente manera: Población que presenten diagnóstico de delgadez: se les realizará seguimiento cada mes hasta adecuar su estado nutricional o hasta evidenciar estabilización del peso con otros indicadores en normalidad. Diagnósticos de riesgo de delgadez y sobrepeso: se realizará cada 2 meses. Obesidad: serán vistos por nutrición cada mes. Adecuado estado nutricional: se realiza seguimiento 3 meses.		
Desarrollar talleres grupales o sesiones educativas, con temas relacionados y que apunten con las estrategias definidas en estas guías, cuyo fin último es el de contribuir al fomento de estilos de vida saludables, al control de las deficiencias o excesos en el consumo de alimentos y a la reducción del riesgo de	Registro de Actividades Registro de Asistencia Grupos	Mensual (con el informe del componente alimentario y nutricional)



www.medellin.gov.co

Centro Administrativo Distrital CAD
Calle 44 N° 52-165. Código Postal 50015
Línea de Atención a la Ciudadanía: (604) 44 44 144
Conmutador: (604) 385 55 55 Medellín - Colombia



CO17/7740



Alcaldía de Medellín

Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

enfermedades relacionadas con la alimentación; a través de mensajes comprensibles, que permitan realizar la mejor selección y manejo de los alimentos.		
Los equipos antropométricos deberán ser calibrados por el contratista al inicio de la ejecución del contrato, para garantizar la calidad del dato. Posteriormente su calibración deberá ser anual (cada 12 meses). La calibración de los equipos deberá estar a cargo de un laboratorio o empresa acreditada por el ONAC - Organismo Nacional de Acreditación de Colombia.	Certificado de calibración o verificación de cada equipo	Antes del inicio de la ejecución del contrato, se deberá realizar el proceso de calibración Se deberá remitir los soportes a la supervisión, a los 5 días posteriores del inicio del contrato
El contratista deberá presentar con el informe de gestión mensual, informe de ejecución y evidencias correspondientes al Componente Alimentario y Nutricional; estos deben dar cuenta de las acciones desarrolladas por cada uno de los lineamientos establecidos en las presentes Especificaciones Técnicas. Además, deben relacionarse los indicadores de gestión definidos para el componente. El informe debe ser presentado de acuerdo a los parámetros que establezca la supervisión.	Informe Componente Alimentario y Nutricional Evidencias de la ejecución.	5 primeros días de cada mes

16. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA DESDE EL COMPONENTE ALIMENTARIO

1. El ciclo de menú, análisis nutricional y guías de preparación, deben ser elaborados por un profesional en Nutrición y Dietética; todos los documentos deben presentarse una vez suscrito el contrato, lo cual será de obligatorio cumplimiento a través del seguimiento por parte de la supervisión.
2. El contratista deberá realizar encuestas de satisfacción y de consumo: donde se evalúa el consumo de los alimentos por parte de los usuarios atendidos, de manera que se disponga de datos e información al momento de ser necesario el cambio de una preparación en el menú. Esta será cuatrimestral para lo cual el contratista presentará cronograma de realización de las mismas y adicionalmente, el reporte de los datos consolidados se incluirá en el informe a presentar a la supervisión



Alcaldía de Medellín

Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

3. **Los cambios** adoptados por el contratista deberán contar con la autorización del supervisor del contrato, previa sustentación de la situación que generó la modificación alimentaria del día. Dichas autorizaciones deberán solicitarse a la supervisión tres (3) días hábiles previos al intercambio o modificación en el formato que disponga la supervisión.
4. Dentro del servicio de alimentación, se debe contar con un documento base donde se explique cada una de las dietas y se especifiquen las porciones y tipo de alimento a servir. Será obligación del contratista suministrar los usuarios que lo requieran de acuerdo con la prescripción del médico, realizando las adaptaciones necesarias a la dieta normal, sin ningún costo adicional.
5. Garantizar que el tamaño de las porciones de producción y servida, sean uniformes y acordes con la minuta patrón, lo cual debe ser de completo dominio del personal manipulador del servicio de alimentación, mediante el uso de utensilios estandarizados para servir las porciones (pocillos medidores, vasos marcados con centímetros, cucharas, cucharones).
6. Dar cumplimiento al Listado de Especificaciones de los Alimentos y normatividad correspondiente.
7. Hacer seguimiento al sistema de gestión de proveedores, para garantizar las condiciones de entrega de productos (alimentos e insumos) con calidad; seguimiento que deberá ser documentado para la verificación por parte de la supervisión.
8. El contratista deberá verificar que los alimentos sean transportados en vehículos que garanticen las adecuadas condiciones higiénico-sanitarias de éstos, asegurando que los de alto riesgo microbiológico como productos cárnicos y lácteos conserven la cadena de frío hasta el momento del recibo y almacenamiento en el servicio de alimentación, para lo cual sus proveedores deben emplear vehículos que tengan control de temperaturas.
9. El contratista deberá entregar un listado de mínimo de dos marcas por cada producto, que se utilizará durante la ejecución del contrato; éstas deberán estar relacionadas en el formato dispuesto por la supervisión, con los documentos soportes, ficha técnica y captura de pantalla donde se pueda evidenciar el registro INVIMA y su vigencia (para aquellos que aplique según la normatividad), para verificación de las características generales y posterior aprobación por parte de la Supervisión.
10. El contratista deberá dar cumplimiento a la Circular Externa DAB 400-0201-17 del INVIMA: "Orientaciones de los requisitos sanitarios que deben cumplir los fabricantes, procesadores, envasadores, bodegas de almacenamiento, transportadores, distribuidores y



www.medellin.gov.co

Centro Administrativo Distrital CAD
Calle 44 N° 52-165. Código Postal 50015
Línea de Atención a la Ciudadanía: (604) 44 44 144
Conmutador: (604) 385 55 55 Medellín - Colombia



CO17/7740



Alcaldía de Medellín
Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

comercializadores de alimentos y bebidas para ser proveedores de alimentos y bebidas de los programas sociales”.

- 11.** Los alimentos a suministrar según el ciclo de menú deben ser de primera calidad, de marcas reconocidas comercialmente, cumpliendo con lo exigido según las características generales de cada alimento, el empaque y rotulado establecidas en la normatividad vigente y lo estipulado en las Resoluciones 005109 de diciembre 29 de 2005, Resolución 1506 de mayo 6 de 2011, 333 de febrero 10 de 2011, Resolución 810 de 2021 y resolución 2492 de 2022 o las normas que las complementen o modifiquen. Además, acorde con lo establecido en el título III Capítulo I de la Resolución 2674 de 2013, la Resolución 3168 de 2015 y las normas que las modifiquen, aclaren, complementen o sustituyan; con relación a la obligatoriedad del registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria, todos los alimentos deberán contar con el registro o permiso o notificación sanitario, excepto los que se eximen en dicho capítulo.
- 12.** Los alimentos deben ser almacenados dando cumplimiento al Artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013. Debe llevarse un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. (Método PEPS: consiste básicamente en darle salida del inventario a aquellos productos que se adquirieron primero, por lo que en los inventarios quedarán aquellos productos comprados más recientemente).
- 13.** La verificación de la calidad microbiológica se llevará a cabo al inicio del contrato (durante el primer mes de ejecución) y posteriormente de forma mensual en el servicio de alimentación. Una vez obtenidos los resultados de los exámenes microbiológicos, en caso de presentarse un resultado no conforme, el contratista debe repetir los análisis en un término no mayor de 5 días hábiles o según lo requerido hasta que la prueba cumpla con parámetros establecidos en la normatividad vigente. Deberá presentar ante la supervisión un análisis de la causa del resultado no conforme y el plan de mejora a realizar.
- 14.** Con el fin de rastrear y hacer trazabilidad de posibles brotes alimentarios de manera oportuna, el contratista deberá guardar diariamente en congelación por un tiempo mínimo de 72 horas, una muestra del tamaño de la porción servida de cada alimento que compone cada uno de los servicios ofrecidos (desayuno, almuerzo, cena y entre comidas).
- 15.** Es responsabilidad del contratista, contar con un área física adecuada para realizar los procesos de recepción, almacenamiento, producción, distribución y consumo de los alimentos, para lo cual deberá implementar las adaptaciones locativas mínimas requeridas para garantizar que el manejo de alimentos cumpla con la Resolución 2674 del 2013, dotándola de equipos, menaje, vajilla, utensilios e implementos requeridos para los procesos.





Alcaldía de Medellín

Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

- 16.** El contratista debe presentar al momento de la suscripción del contrato la certificación o acta de inspección sanitaria con concepto FAVORABLE o FAVORABLE CONDICIONADO expedido por la Secretaría de Salud del Distrito correspondiente. Si es favorable condicionado el contratista deberá cumplir con las acciones que subsanen los hallazgos encontrados por la autoridad sanitaria y solicitar una nueva visita dentro de los próximos 15 días calendario siguientes a la fecha de la visita. Si el concepto cambia a desfavorable, el contratista tendrá de un día hábil para realizar las adecuaciones que retoman el concepto favorable o realizar cambio de instalaciones que cumplan dicho requisito.
- 17.** Dar cumplimiento a los horarios para el suministro de la alimentación a los usuarios acorde a lo establecido en las especificaciones técnicas.
- 18.** El contratista debe diseñar un Plan de Saneamiento Básico - PSB, y presentarlo en medio digital a la supervisión para su aprobación e implementación. El PSB deberá ser elaborado acorde a lo establecido en el Capítulo VI, artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que lo complementen. Su formulación debe estar sustentada en el cuerpo de normas vigentes.
- 19.** El contratista deberá garantizar, los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada el programa de limpieza y desinfección, incluyendo las cintillas verificadoras de concentración de los desinfectantes y los productos relacionados en el Plan de Saneamiento Básico - Programa de Limpieza y Desinfección.
- 20.** Antes de comenzar la ejecución debe realizarse una fumigación, si se evidencia infestación de plagas, se deberá realizar la fumigación máximo en dos (2) días hábiles siguiente al reporte, teniendo en cuenta que para el área de producción solo se debe utilizar geles, que no representan riesgo para la contaminación de alimentos. Este se debe realizar por una empresa que se ajuste a la normatividad nacional vigente, competente y con licencia para tal fin, además, debe contar con las medidas necesarias con el fin de proteger la seguridad de las instalaciones, productos, equipos, entre otros y garantizar el cuidado de la salud de empleados y usuarios que hacen uso de los servicios de la sede y/o consumo de alimentos preparados y/o distribuidos allí.
- 21.** Garantizar el mantenimiento y la calibración de los equipos que requieran aseguramiento metrológico para la prestación de los servicios.
- 22.** Asumir el personal requerido para llevar a cabo todas las actividades desarrolladas durante la ejecución del contrato, cumpliendo con el perfil y la entrega de la dotación y los elementos



www.medellin.gov.co

Centro Administrativo Distrital CAD
Calle 44 N° 52-165. Código Postal 50015
Línea de Atención a la Ciudadanía: (604) 44 44 144
Conmutador: (604) 385 55 55 Medellín - Colombia



CO17/7740



Alcaldía de Medellín

Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

de protección personal que le corresponda según el personal contratado y la actividad que éstos desempeñen, que permitan el desarrollo de actividades en un ambiente saludable, de acuerdo a lo contemplado en la Ley 9 de Enero 24 de 1979 (Título III, Artículos 122 a 124) y en la Resolución 2400 de Mayo 22 de 1979 del Ministerio del Trabajo y la Seguridad Social (Título IV, Capítulo ii, Artículos 176 a 201).

23. El contratista deberá asegurar que todo el personal que tenga contacto con los alimentos, cuente con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.
24. Dar cumplimiento a los requisitos establecidos en el Capítulo III de la Resolución N° 2674 de 2013, la Circular 0203 de 2008, regulada por la Dirección Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia, la Circular Externa N° DAB 4150-10264-19 del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA, y demás normas que las complementen y/o sustituyan, durante la ejecución del objeto contractual.
25. El nutricionista dietista será el encargado de realizar la evaluación del estado nutricional de los usuarios mediante indicadores directos. Para realizar dicha evaluación nutricional se debe tener en cuenta la *Resolución 2465 de 2016 “por la cual se adoptan los indicadores antropométricos, patrones de referencia y puntos de corte para la clasificación antropométrica del estado nutricional de la población según grupo de edad”*. El proceso de atención deberá desarrollarse de acuerdo a lo establecido en las Especificaciones Técnicas.
26. Desarrollar talleres grupales o sesiones educativas, con temas relacionados y que apunten con las estrategias definidas en estas guías, cuyo fin último es el de contribuir al fomento de estilos de vida saludables, al control de las deficiencias o excesos en el consumo de alimentos y a la reducción del riesgo de enfermedades relacionadas con la alimentación; a través de mensajes comprensibles, que permitan realizar la mejor selección y manejo de los alimentos.
27. El contratista deberá presentar con el informe de gestión mensual, informe de ejecución y evidencias correspondientes al Componente Alimentario y Nutricional; estos deben dar cuenta de las acciones desarrolladas por cada uno de los lineamientos establecidos en las presentes Especificaciones Técnicas. Además, deben relacionarse los indicadores de gestión definidos para el componente. El informe debe ser presentado de acuerdo a los parámetros que establezca la supervisión.
28. Dar cumplimiento a todos los lineamientos de las especificaciones técnicas establecidos, para el componente alimentario y nutricional, así mismo, a toda la normatividad aplicable.



www.medellin.gov.co

Centro Administrativo Distrital CAD
Calle 44 N° 52-165. Código Postal 50015
Línea de Atención a la Ciudadanía: (604) 44 44 144
Conmutador: (604) 385 55 55 Medellín - Colombia



CO17/7740