
 <b>BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA</b>	<b>FICHA TECNICA DE PRODUCTO</b>	<b>CÓDIGO:</b> ST-CA-01-FT-01
		<b>VIGENCIA DESDE:</b> 17/06/2010
		<b>VERSIÓN:</b> 2
 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	<b>SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL SUBDIRECCIÓN PARA LA GESTIÓN INTEGRAL LOCAL</b>	

<b><u>Nombre del Producto (SIBOL)</u></b>	<b>Alimentos Preparados</b>
<b><u>Código (SIBOL)</u></b>	<b>Cód. 40051</b>
<b><u>Nombre Comercial del Producto</u></b>	<b>Alimentos Preparados</b>
<b><u>Calidad</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cumplir con el Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 del 22 de julio de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> <li>• Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.</li> <li>• Cumplir con los procedimientos y lineamientos técnicos establecidos por el Comitente Comprador, reglamentados a través de la circular 13 del 18 de agosto de 2010 y Circular 13 del 29 de abril de 2011, en lo relacionado con: Operación del Servicio de Alimentación en los Servicios Sociales, Capacitación en Estilos de Vida Saludable, Sistema de Vigilancia y Seguimiento Nutricional, los cuales se pueden consultar en la página web de la COMITENTE COMPRADOR.</li> </ul>
<b><u>Generalidades</u></b>	<p>Producto elaborado con materias primas inocuas y con la adición de ingredientes y aditivos permitidos, para su consumo humano, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos.</p> <p>El producto debe garantizar los requerimientos nutricionales que el organismo requiere. En la ingesta diaria nutricional establecida.</p>
<b><u>Requisitos generales</u></b>	<p>Las materias primas empleadas en la elaboración del producto deben cumplir con los requisitos microbiológicos, fisicoquímicos y organolépticos que garanticen un producto inocuo.</p> <p>Las materias primas e ingredientes deben ser inspeccionados, previo al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas para tal efecto.</p> <p>El alimento balanceado podrá ser sujeto a análisis especiales de microorganismos patógenos específicos el cual dependerá de los ingredientes adicionados. Ningún alimento preparado debe contener microorganismos patógenos.</p> <p>Debe presentar olor y sabor característico a las materias primas e ingredientes empleados.</p> <p>Debe estar libre de la presencia de plagas (insectos o larvas).</p>
<b><u>Requisitos Específicos</u></b>	<p><b>COMPONENTES:</b></p> <p><b>1. COMPONENTE ALIMENTARIO</b></p> <p>El componente alimentario debe garantizar una alimentación balanceada que cumpla con las recomendaciones de calorías y nutrientes establecidas para el grupo poblacional atendido.</p> <p>El comitente vendedor debe cumplir con el procedimiento Operación del Servicio de Alimentación en los Servicios Sociales, reglamentado a través de la circular 13 del 18 de agosto de 2010.</p>

### 1.1. Aporte Nutricional

Los participantes atendidos en la modalidad de atención Acogida Día recibirán el 70% del valor calórico total de las recomendaciones de consumo diario de calorías y nutrientes para la población Colombiana del ICBF, distribuidos en tres tiempos de comida: **Desayuno y Almuerzo**.

Los participantes atendidos en la modalidad Acogida Noche recibirán el 40% del valor calórico total de las recomendaciones de consumo diario de calorías y nutrientes para la población Colombiana del ICBF, distribuidos en el tiempo de comida: **Comida**.

Los participantes atendidos en el Centro de Autocuidado recibirán el 60% del valor calórico total de las recomendaciones de consumo diario de calorías y nutrientes para la población Colombiana del ICBF, en dos tiempos de comida: **Refrigerio caliente y Almuerzo**.

El valor total de calorías y macronutrientes debe ajustarse a la siguiente distribución para el **la modalidad de ACOGIDA DIA:**

#### VALOR CALÓRICO TOTAL PARA 1837 CALORÍAS

MACRONUTRIENTES	GRAMOS	CALORÍAS	PORCENTAJE
PROTEÍNA	60	239	13
GRASA	57	514	28
CARBOHIDRATOS	271	1084	59

El valor total de calorías y macronutrientes debe ajustarse a la siguiente distribución para la modalidad de **ACOGIDA NOCHE:**

#### VALOR CALÓRICO TOTAL PARA 1050 CALORÍAS

MACRONUTRIENTES	GRAMOS	CALORÍAS	PORCENTAJE
PROTEÍNA	34	136.5	13
GRASA	33	294	28
CARBOHIDRATOS	155	619.5	59

El valor total de calorías y macronutrientes debe ajustarse a la siguiente distribución para la modalidad de **AUTOCUIDADO:**

#### VALOR CALÓRICO TOTAL PARA 1575 CALORÍAS

MACRONUTRIENTES	GRAMOS	CALORÍAS	PORCENTAJE
PROTEÍNA	51	205	13
GRASA	49	441	28
CARBOHIDRATOS	232	929	59

**Nota:** El valor total de calorías y macronutrientes se obtuvo a partir de la **Tabla de Recomendación de Calorías y Nutrientes para la Población Colombiana para población adulta (18-49)**, ya que los participantes que asisten de forma regular a este servicio social se encuentran dentro de este rango de edad según lo manifestado por la Subdirección para la **Adultez**.

### 1.2. Ciclo de Menús

El comitente vendedor deberá elaborar para cada modalidad, un ciclo de menús de cinco (5) semanas correspondiente a 35 menús con atención de 7 días a la semana, estructurado con los tiempos de comida establecidos a continuación:

#### 1.2.1 Modalidad Acogida Día: (Centro Acogida Oscar Javier Molina, Centro Bakatá, Centro Humanidad)

- **Desayuno:** Debe contar con una fruta en porción, una bebida caliente con leche, un alimento proteico de origen animal (huevo, queso, jamón, etc.) y un derivado de cereal propio del desayuno.

- **Almuerzo:** Debe contar con una sopa o crema, un alimento proteico de origen animal, una verdura en crudo o cocido, un tubérculo o plátano o raíz, un cereal, jugo de fruta y un postre.

**1.2.2 Modalidad Acogida Noche: (Centro Acogida Oscar Javier Molina, Centro Bakatá, Centro Humanidad):**

- **Comida:** Se debe incluir una sopa o crema, un alimento proteico de origen animal, una verdura en crudo o cocido, un tubérculo o plátano o raíz, un cereal y jugo de fruta.

Los ciclos de menús deberán elaborarse con la mayor variedad posible de alimentos y de preparaciones y en total concordancia con el análisis nutricional cuantitativo diario.

**1.2.3 Modalidad Autocuidado: (Centro Autocuidado Oscar Javier Molina):**

- **Refrigerio Caliente:** Incluye una bebida caliente en leche, un producto de panadería y una fruta en porción.
- **Almuerzo:** Debe contar con una sopa o crema, un alimento proteico de origen animal, una verdura en crudo o cocido, un tubérculo o plátano o raíz, un cereal, jugo de fruta y un postre.

**Nota: El menú elaborado para el almuerzo de la modalidad Acogida Día, será el mismo para el almuerzo de la modalidad Autocuidado.**

**1.2.4. Modalidad Refrigerios fríos (Centro Liberia, Centro Academia)**

Para las unidades operativas donde se requiera el suministro de refrigerio frío, el cual suministrará aproximadamente un 15% del valor calórico total de las recomendaciones de consumo diario de calorías y nutrientes para la población Colombiana del ICBF, el comitente vendedor deberá suministrar para este tiempo de comida, una bebida, un producto de panadería y una fruta.

Los alimentos que conforman los refrigerios fríos, debe cumplir con las siguientes características:

Bebidas:	Caja UHT o bolsa UHT por 200 c.c., con su respectivo pitillo. Empaque en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto
Producto de panadería:	Empaque individual en polipropileno, peso por unidad de 60g.
Fruta entera:	Unidad entre 100g – 120 g.

Las bebidas y el producto de panadería deben cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. Así mismo, cada refrigerio frío a suministrar debe ser entregado en un empaque secundario. (Bolsa plástica de polietileno).

Para los refrigerios fríos se debe enviar una propuesta de ciclo de menú de 7 días para su respectiva evaluación y aprobación, en los tiempos establecidos para la alimentación preparada.

Así mismo el comitente vendedor deberá allegar a los **3 días hábiles** las muestras de los productos a entregar para la respectiva aprobación, además de la muestra física deberá allegar las fichas técnicas de producto a entregar emitidas por el productor, copia del registro sanitario de los alimentos (si aplica), concepto higiénico- sanitario del proveedor y la ficha técnica del producto.

El comitente comprador informará al comitente vendedor dentro de los tres (3) días calendario siguientes a la evaluación de las muestras, el informe de cuales fueron aprobadas y cuáles no, y este último, tendrá los dos (2) días calendario siguientes para presentar nuevas muestras y referencias de los productos rechazados.

### 1.3. Análisis nutricional cuantitativo diario del ciclo de menús

Para realizar el análisis nutricional cuantitativo de los 35 menús, el comitente vendedor deberá cumplir con las porciones enunciadas a continuación:

#### CUADRO PORCIONES DE ALGUNOS ALIMENTOS EN PESO NETO Y SERVIDO A UTILIZAR

MENÚ MODELO	ALIMENTO	CANTIDAD DE LOS ALIMENTOS EN PESO NETO	CANTIDAD DE LOS ALIMENTOS EN PESO SERVIDO
		GR O CC	GR O CC
Bebida con leche	Leche entera UHT	150 c.c	
	Acompañante:		
	Avena	Mínimo 10 gramos	250 c.c
	Maizena	Mínimo 10 gramos	
	Panela	Mínimo 30 gramos	
	Chocolate	Mínimo 16 gramos	
	Mezcla vegetal	Mínimo 20 gramos	
	Maíz Peto	Mínimo 20 gramos	
	Bebida achocolatada	Mínimo 20 gramos	
Avena instantánea de sabores	Mínimo 25 gramos		
Queso o sustituto	Queso	Mínimo 55 gramos	Mínimo 55 gramos
	Huevo	Mínimo 50 gramos	1 unidad
	Salchicha	Mínimo 42 gramos	Mínimo 42 gramos
	Jamón	Mínimo 25 gramos	Mínimo 25 gramos
	Carne	Mínimo 70 gramos	Mínimo 55 gramos
Fruta para porción	Fruta	Mínimo 125 gramos	Mínimo 125 gramos
Fruta para jugo	Fruta	Mínimo 69 gramos	250 c.c
Producto de panadería	Pan blanco, mogolla o mojicón	Mínimo 100 gramos	Mínimo 100 gramos
	Pan tajado	Mínimo 40 gramos	Mínimo 40 gramos
	Galletas de soda	Mínimo 28 gramos	Mínimo 28 gramos
	Arepa	Mínimo 100 gramos	Mínimo 100 gramos
	Tostada o calado	Mínimo 42 gramos	Mínimo 42 gramos
	Croissant	Mínimo 60 gramos	Mínimo 60 gramos
	Mantecada	Mínimo 60 gramos	Mínimo 60 gramos
	Palito de queso	Mínimo 60 gramos	Mínimo 60 gramos
Pandebono	Mínimo 60 gramos	Mínimo 60 gramos	
Sopa	Básico: papa, arveja seca, zanahoria y	Mínimo 70 gramos	300 c.c

		carne		
		Si el ingrediente principal es cereal	Mínimo 20 gramos	
		Si el ingrediente principal es tubérculo o plátano o raíz	Mínimo 80 gramos	
		Si el ingrediente principal es verdura	Mínimo 60 gramos	
	Crema de verduras	Básico: papa y carne	Mínimo 80 gramos	300 c.c
		Verdura	Mínimo 100 gramos	
	Carne o sustituto	Carne de res magra (menor del 10% de grasa)	Mínimo 100 gramos	Mínimo 85 gramos
		Carne de cerdo magra (menor del 10% de grasa)	Mínimo 100 gramos	Mínimo 85 gramos
		Carne molida (menor del 10% de grasa)	Mínimo 100 gramos	Mínimo 85 gramos
		Sobrebarriga (Máximo 20% de grasa)	Mínimo 100 gramos	Mínimo 85 gramos
		Pescado en filete ( <b>sin apanado o sin ningún tipo de aglomerante</b> )	Mínimo 102 gramos	Mínimo 82 gramos
		Pechuga	Mínimo 120 gramos	Mínimo 85 gramos
		Pierna- pernil de pollo	Mínimo 120 gramos	Mínimo 85 gramos
		Atún en lomititos	Mínimo 65 gramos	Mínimo 65 gramos
		Callo o menudo de res (libre de rilas, tejido conectivo, nervios y grasa)	Mínimo 100 gramos	Mínimo 74 gramos
		Hígado de res	Mínimo 100 gramos.	Mínimo 74 gramos
		Lengua de res (sin agallas)	Mínimo 100 gramos	Mínimo 74 gramos
		Leguminosa con carne	Mínimo 90 gr (30 gr de leguminosa y 60 gr de carne)	Mínimo 115 gr (71gr de leguminosa y 44 de carne)
		Verdura	<b>cruda</b> (una verdura o combinación de verduras debe pesar)	Mínimo 60 gramos
		<b>cocida</b> (una verdura o combinación de verduras debe	Mínimo 65 gramos	Mínimo 60 gramos

	pesar)		
Tubérculo o plátano	Papa común	Mínimo 120 gramos	Mínimo 120 gramos
	Papa criolla	Mínimo 120 gramos	Mínimo 120 gramos
	Plátano hartón	Mínimo 110 gramos	Mínimo 110 gramos
	Yuca	Mínimo 110 gramos	Mínimo 110 gramos
	Arracacha	Mínimo 110 gramos	Mínimo 110 gramos
Cereal	Arroz blanco	Mínimo 75 gramos	Mínimo 167 gramos
	Pasta para seco	Mínimo 74 gramos	Mínimo 168 gramos
Postre	Postre preparado	Según productos a utilizar	Mínimo 70 gramos
Azúcar simple	Blanca o morena	Máximo 50 gramos	Máximo 50 gramos
Aceite vegetal	De una sola fuente	Máximo 30 c.c	Máximo 30 c.c

Los Análisis nutricionales cuantitativos se harán de tal manera que cada alimento se analizará independientemente, a menos que en la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar aparezca el análisis de la preparación como tal.

Para la obtención del análisis cuantitativo diario del ciclo de menús, se debe tener en cuenta un aporte total de 1837 calorías para la modalidad de Acogida Día, 1050 calorías para la modalidad de Acogida Noche y 1575 calorías para la modalidad de Autocuidado. El porcentaje de adecuación debe oscilar entre el 5% por debajo ó 10 % por encima del promedio establecido para calorías, proteínas, grasas y carbohidratos (Se anexa esquema formato análisis nutricional cuantitativo diario del ciclo de menús).

Una vez cerrada la negociación, **el comitente vendedor, tendrá dos 2 días calendario** para presentar al equipo de nutrición perteneciente al proyecto “730 Alimentado capacidades: Desarrollo de habilidades y apoyo alimentario para superar condiciones de vulnerabilidad” del Comitente Comprador, el ciclo de menús y análisis nutricional cuantitativo elaborado para cada modalidad, para un total de 35 días, conforme a lo determinado por el COMITENTE COMPRADOR en la Presente Ficha Técnica. El COMITENTE COMPRADOR, **dispondrá de dos (2) días calendario** una vez recibidos los documentos en mención, para realizar la revisión y aprobación correspondiente. En todo caso el Comitente vendedor se obliga a realizar los ajustes al ciclo de menús y al análisis nutricional cuantitativo que le sean requeridos por el Comitente Comprador.

#### **1.4. Especificaciones para la elaboración del ciclo de menús y obtención del análisis nutricional cuantitativo**

- 1.4.1. La información debe ser clara, legible, sin tachones y sin enmendaduras.
- 1.4.2. El análisis nutricional cuantitativo para calorías deberá presentarse en números enteros los macronutrientes con un (1) decimal.
- 1.4.3. Presentar los documentos en medio escrito y magnético.
- 1.4.4. El ciclo de menús y análisis nutricional cuantitativo diario debe ser elaborado y firmado por un profesional nutricionista-Dietista, para será revisado y aprobado por el equipo de nutrición perteneciente al proyecto “730- Alimentando capacidades: Desarrollo de habilidades y apoyo alimentario para superar condiciones de vulnerabilidad”, de acuerdo a los parámetros del Comitente comprador.
- 1.4.5. La selección de alimentos se realizará de manera que se de la mayor variedad posible.

- 1.4.6. Programar para los menús del desayuno, mínimo tres (3) veces por semana caldos de diferente preparación (carne, pollo, pajarilla entre otros) con una porción mínima de 70 gramos en peso neto.
- 1.4.7. Cuando se programe en el desayuno changua, se debe planear y suministrar una bebida caliente que acompañe esta preparación.
- 1.4.8. Programar tamal en el desayuno, el viernes de cada semana.
- 1.4.9. Programar leguminosa (fríjol, lenteja, garbanzo, arveja verde seca) únicamente para el almuerzo con un mínimo de dos (2) veces por semana y como máximo tres (3) veces a la semana. Las leguminosas deben ir acompañadas de la porción de carne (proteína animal), puesto que estas por si solas no reemplazan el valor nutricional requerido (mínimo 60 gramos de carne en peso neto, cuando vaya acompañada de leguminosa).
- 1.4.10. Para la elaboración de preparaciones como ajiaco, espaguetis con pollo, fricassé de pollo se deberá usar pechuga y en las demás preparaciones se utilizará pierna o perrnil.
- 1.4.11. Los alimentos establecidos en almuerzo y comida como carne de res, carne de cerdo, pescado, pollo (pechuga, pierna o perrnil), entre otros, NO podrán ser cambiados por alimentos como huevo, salchichas, embutidos en general. Sí estos alimentos se incluyen en el almuerzo y comida será como ingrediente de alguna preparación tipo ensalada rusa, bandeja paisa, tortas de verduras, etc.
- 1.4.12. Las alas, patas y pescuezo de pollo, solo se permitirán como sustancia de las sopas que se elaboren. No se permitirá el uso de hueso como sustancia.
- 1.4.13. El huevo no se podrá ofrecer tibio, y en el caso de brindarlo cocido, deberá quitársele la cáscara antes de ser suministrado al participante.
- 1.4.14. Para el postre del almuerzo no se aceptarán productos elaborados como chocolatinas, panelitas, bocadillos, galletas u otros que puedan ser extraídos de la Unidad Operativa con facilidad.
- 1.4.15. En la totalidad de los menús programados, se permitirá dar máximo tres (3) veces atún, dos (2) veces sardinas y dos (2) veces carne molida.
- 1.4.16. Para la programación de ensaladas se debe tener en cuenta que estas deben incluir como mínimo 2 ingredientes, es decir 2 tipos diferentes de verduras u hortalizas.
- 1.4.17. En un mismo día, no se permitirá que las preparaciones proyectadas para el almuerzo sean las mismas de la comida.
- 1.4.18. En la misma semana, no se permitirá repetición de preparaciones, para los siguientes grupos de alimentos: productos de panadería, proteína de origen animal, leguminosas, verduras, tubérculos o plátanos, sopas y postres. Igualmente no se permitirá que las semanas sean idénticas entre sí.
- 1.4.19. Para la programación y preparación de jugos, se recomienda el uso de frutas dulces en su mayoría, debido a condiciones particulares de la población atendida.
- 1.4.20. Únicamente se permite la programación de embutidos 2 veces a la semana para un mismo tiempo de comida.
- 1.4.21. En la merienda se debe programar mínimo 5 veces a la semana para el alimento proteico de origen animal, una (1) de las opciones de carne o sustituto, establecidas en el "cuadro porciones de algunos alimentos en peso neto y servido a utilizar", de la presente ficha técnica.
- 1.4.22. Se debe programar mínimo 4 veces a la semana, para el cereal o su derivado de la merienda, alimentos como pasta, arroz, tortas, entre otros.
- 1.4.23. Programar leguminosa (fríjol, lenteja, garbanzo, arveja verde seca) únicamente para el almuerzo con un mínimo de dos (2) veces por semana y como máximo tres (3) veces a la semana. Las leguminosas deben ir acompañadas de la porción de carne (proteína animal), puesto que estas por si solas no reemplazan el valor nutricional requerido (mínimo 60 gramos de carne en peso neto, cuando vaya acompañada de leguminosa).
- 1.4.24. Las verduras o ensaladas se deben presentar en porción individual, en ningún momento se permitirá sea mezclada con ningún otro componente de un mismo tiempo de comida.

- 1.4.25. La fruta que se ofrezca en porción, deberá servirse partida, picada o sin cáscara, con el fin de que el participante la consuma inmediatamente.
- 1.4.26. A la semana se permitirá un máximo de 1 preparación mixta que involucre cereal y proteico.
- 1.4.27. El comitente vendedor deberá estar en condiciones de realizar preparaciones según las condiciones particulares de los participantes recurrentes, previa prescripción médica o nutricional, específicamente para casos de malnutrición. Estas dietas deben ser elaboradas por un profesional nutricionista y no generar costo adicional. Copia de estos documentos deberá reposar en el servicio de alimentación con el fin de ser consultado por los profesionales del comitente comprador.
- 1.4.28. Con el fin de avanzar en la implementación del enfoque diferencial en los servicios sociales donde se brinda apoyo alimentario, la Nutricionista contratada por el comitente vendedor deberá realizar una caracterización de la población la cual deberá entregar mediante radicado un mes antes de terminada la ejecución de la operación. Esta caracterización deberá contener el análisis de la situación nutricional de los participantes según los datos antropométricos obtenidos en las tomas realizadas, el perfil alimentario de la población en cuanto a preferencias y hábitos de consumo, patologías más frecuentes en la población y principales problemas de alimentación relacionadas con el consumo de sustancias psicoactivas.
- 1.4.29. Mantener disponible el ciclo de menús semanal en lugar visible al participante.
- 1.4.30. El comitente vendedor deberá estar en condiciones de planear, preparar y ofrecer a los participantes, preparaciones especiales en fechas como viernes santo, día del padre, día de la madre, día de amor y amistad, novenas de aguinaldos, 24 y 31 de diciembre, entre otras de acuerdo a las solicitudes de la subdirección de adultez. Así mismo, en los meses que no haya fechas especiales, el comitente vendedor realizará una preparación especial.
- 1.4.31. Para la programación de las preparaciones especiales, el comitente vendedor, una vez cerrada la negociación, **tendrá 3 días hábiles** para presentar al equipo de nutrición perteneciente al proyecto "730 Alimentado capacidades: Desarrollo de habilidades y apoyo alimentario para superar condiciones de vulnerabilidad" del Comitente Comprador, las preparaciones propuestas para las fechas especiales por cada uno de los meses de ejecución de la operación, según el formato adjunto "menú propuesto para fechas especiales".
- 1.4.32. El comitente comprador dispondrá de **5 días hábiles** una vez recibida la propuesta de preparaciones especiales, para realizar la revisión y aprobación correspondiente. En todo caso el Comitente vendedor se obliga a realizar los ajustes que le sean requeridos por el Comitente Comprador.
- 1.4.33. El (la) Almacenista en ningún momento podrá hacer cambios en los planes nutricionales de los participantes, ni en los ciclos de menús, la persona idónea para esto es el (la) Nutricionista Dietista.
- 1.4.34. El consumo de líquidos es importante para la desintoxicación de los participantes por lo que el debe ofrecer un filtro o dispensador de agua en forma permanente y disponible a los participantes (no se aceptan botellones), como también vasos desechables para atender las necesidades de hidratación del participante ya que en estos procesos se recomienda un consumo no menor de 8 vasos de agua día.
- 1.4.35. Teniendo en cuenta, que los alimentos como FRUTAS, VERDURAS y TUBÉRCULOS, no se encuentran en períodos de cosecha durante todo el año, el comitente comprador, autoriza al comitente vendedor a realizar un (1) intercambio de estos productos al día y solamente se pueden realizar dos (2) intercambios a la semana. De igual manera se aclara, que los cambios se deben realizar entre el mismo grupo de alimentos, es decir no se puede cambiar tubérculo por fruta o verdura o viceversa. Los intercambios únicamente deberán ser aprobados por el profesional nutricionista contratado por el comitente vendedor, quien debe enviar el



respectivo soporte en medio magnético en el formato establecido para tal fin, al profesional nutricionista del proyecto 730 de la Secretaría de Integración Social de Nivel Central (comitente comprador). En la siguiente tabla, se relacionan los intercambios permitidos de tubérculos, verdura y frutas durante la ejecución de la operación:

ALIMENTO	INTERCAMBIO
Tubérculo	Papa criolla, papa común, yuca, plátano, arracacha
Verduras, Hortalizas	Acelgas, ahuyama, arveja verde, berenjena, calabaza, coliflor, espinaca, habichuela, lechuga, remolacha, repollo, tomate chonto, zanahoria, siempre y cuando se garantice la preparación y el aderezo establecido.
Frutas	Guayaba, tomate de árbol, mango, papaya, mandarina, naranja, mora, curuba, lulo, fresa, uchuva, melón, sandía, manzana, maracuyá, piña, feijoa, guanábana y banano.

## 1.5. ESPECIFICACIONES DURANTE LOS PROCESOS DE ADQUISICIÓN, PREPARACIÓN, Y SERVIDO DE LOS ALIMENTOS

### 1.5.1. Adquisición

- a. Los productos alimenticios a ser suministrados deberán ser de primera calidad.
- b. En la adquisición de productos, se debe incluir alimentos fortificados, por norma nacional, como son la sal (Yodo y flúor) y la harina de trigo (Hierro, ácido fólico, niacina, vitamina B1 y B2), libre de bromuro de potasio.
- c. El comitente vendedor debe mantener información actualizada de sus proveedores, con las respectivas fichas técnicas de los productos, copia del concepto sanitario de la planta de producción de los proveedores, copia del registro sanitario vigente (cuando aplique), así como del concepto higiénico sanitario favorable que autoriza al vehículo para el transporte de los alimentos, de acuerdo a la normatividad vigente en este aspecto; en especial para aquellos alimentos de alto riesgo en salud pública. Esta información debe estar a disposición de la autoridad sanitaria y de la Secretaría Distrital de Integración Social.
- d. Los productos de panadería, galletería y bizcochería no deberán contener Bromato de Potasio, en su proceso de fabricación, solo ni en mezclas como aditivo alimentario, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 1528 de 2002, expedida por el Ministerio del Trabajo y Seguridad Social, que prohibió el uso alimenticio del Bromato de Potasio en el Territorio Nacional.

### 1.5.2. Preparación

- a. Estandarizar y preparar de acuerdo con el cuadro de porciones la cantidad de alimentos mínimos requeridos en un día de producción teniendo en cuenta el pedido diario realizado por la Subdirección de Adultez del comitente comprador
- b. Los condimentos a utilizar en las preparaciones deben ser naturales (tomillo, laurel, perejil, cilantro, cebolla, tomate, pimentón, orégano, entre otros).
- c. Se considera parte de la calidad en el suministro de alimentos las condiciones de presentación, las cuales deben ajustarse al reconocimiento de las personas atendidas como sujetos de derechos. Tanto los espacios como el menaje y la forma de servir los alimentos en los recipientes son manifestaciones de dicho reconocimiento.
- d. Todas las preparaciones que incluyan salsas deben tener una relación de 85% sólido /15% líquido. (La salsa debe presentar consistencia espesa). Ejemplo carne en salsa: en 100 gramos del producto 85 gramos deben ser de carne y 15 c.c. de salsa.
- e. Para la preparación del jugo de fruta natural o pulpa de fruta 100% natural, el

contenido de fruta debe ser del 25% en el producto final. Es decir que por cada 100 c.c. de jugo preparado, se debe utilizar 25 gramos de fruta neta (sin semillas y sin cáscara). El jugo no debe tener saborizantes, colorantes, ni estabilizantes artificiales.

- f. El color, sabor, aroma y consistencia deben ser característicos en cada uno de los productos listos para servir.
- g. Las carnes y derivados deben ser de textura y consistencia blanda y su preparación debe permitir un consumo fácil y oportuno en los diferentes procesos como son masticación y deglución.
- h. Las hortalizas y verduras en sus diferentes presentaciones y preparaciones, deben ser frescas y tiernas, agradables a la vista y paladar para que sean consumidas por éste tipo de población.

### **1.5.3. Estandarización del Servido:**

- a. Suministrar las porciones de alimentos establecidas, para lo cual se deberá estandarizar los utensilios de servido de alimentos. Para la exactitud en la medición de las porciones es necesario usar utensilios aforados, estos pueden ser pocillos, vasos, cucharas o cualquier otro elemento que facilite la medida.
- b. Asegurar una presentación adecuada y agradable.
- c. El comitente vendedor debe garantizar el servido de alimentos en los horarios que se establezcan o de acuerdo a las necesidades de estas.
- d. La tolerancia para la variación del gramaje en los alimentos servidos está definida de la siguiente manera:
  - 1. Alimentos proteicos 100 % del peso establecido y 20 % por encima del peso declarado en la minuta.
  - 2. Los demás grupos de alimentos el 5% en peso de tolerancia por debajo y 20% por encima del peso declarado en la minuta

## **2. COMPONENTE SANITARIO Y DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA**

El comitente vendedor que suministre alimentos debe acogerse a los lineamientos técnicos determinados por el Proyecto 730 Alimentando Capacidades, o el que haga sus veces y así mismo dar cumplimiento al decreto 3075 de diciembre 23 de 1997 del Ministerio de Salud, Ley 9 de 1979, Resolución número 2674 del 22 de julio de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias, y vigentes, procedimiento para la Operación del Servicio de Alimentación en los Servicios Sociales del COMITENTE COMPRADOR, así como los respectivos instructivos, adoptados mediante Circular número 13 del 18 de agosto del año 2010, (los cuales se encuentran publicados en la página web de la Secretaría Distrital de Integración Social) de tal forma que se realicen las Buenas Prácticas de Manufactura y de Saneamiento Básico para garantizar la inocuidad de los alimentos. Para este fin es necesario realizar la socialización de esta ficha Técnica y levantar actas de su socialización con el personal involucrado en la operación.

El comitente vendedor deberá garantizar durante toda la ejecución de la operación el cumplimiento de condiciones higiénico sanitarias para la adecuada ejecución del servicio de alimentación.

De igual manera, si en la visita recibida por la autoridad sanitaria (Secretaría Distrital de Salud), se realizan observaciones en cuanto al funcionamiento de la prestación del servicio de alimentación, el comitente vendedor deberá cumplir con las exigencias dejadas que estén bajo su responsabilidad en el plazo establecido en el acta de visita, lo cual será verificado por la interventoría y/o Supervisión del COMITENTE COMPRADOR.

### **2.1 INFRAESTRUCTURA**

El comitente comprador facilitará al comitente vendedor las instalaciones de los Centros de atención para habitante de calle, las cuales serán entregadas por el delegado de la Subdirección para la Adulthood, al comitente vendedor antes del inicio de la ejecución de la operación, mediante un acta firmada por ambas partes en la que se debe especificar el estado y condición de las áreas entregadas.

Las instalaciones donde se realice suministro, preparación y servido de alimentos preparados, deberán cumplir con los siguientes aspectos:

**2.1.1 Paredes:** Las paredes de las áreas de preparación de alimentos y almacenamiento de residuos, deben ser de color claro, con materiales resistentes, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección; además deben tener la altura adecuada. Las mismas deben tener acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con material cerámico o similar, o con pinturas epoxicas. No se debe aplicar otro tipo de pintura como es el vinilo o acrílica tradicional.

Para las áreas de almacenamiento de alimentos, salón comedor y otras, las paredes deben encontrarse recubiertas con material de fácil limpieza.

**2.1.2 Pisos:** Deben estar recubiertos en material higiénico-sanitario liso, no poroso, no absorbente, con características impermeables, resistentes, antideslizantes, de fácil higienización y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y el mantenimiento sanitario.

**2.1.3. Techos:** Diseñados de manera que se evite la suciedad, la condensación, la proliferación de hongos, el desprendimiento superficial y que además facilite la limpieza y el mantenimiento. En lo posible, no se deben tener techos falsos o dobles techos, a menos que se construyan con materiales impermeables, resistentes, de fácil limpieza y con accesibilidad a la cámara superior para realizar la limpieza, desinfección y control de plagas.

En el caso de los falsos techos, las láminas utilizadas deben fijarse de tal manera que se evite su fácil remoción por acción de corrientes de aire u otro factor externo ajeno a las labores de limpieza, desinfección y control de plagas.

Así mismo, se debe garantizar que el techo y las uniones entre techo y pared se encuentren permanentemente limpias, secas y herméticas para evitar el ingreso de plagas o suciedad.

**2.1.4. Puertas:** Las puertas de todas las áreas de los Centros para habitante de calle deben tener superficie lisa, no absorbente, ser de material resistente, que no genere sustancias tóxicas, no porosas, con acabados libres de grietas o defectos que dificulten su limpieza y desinfección. Aquellas que sean en madera o metal, deben acondicionarse a los requerimientos de impermeabilidad y llevar un recubrimiento con pintura epóxica de color claro.

Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre estas y las paredes deben ser de tal manera que se evite el ingreso de plagas.

**2.1.5. Ventanas:** Deben ser en material resistente, que no genere sustancias tóxicas, no poroso, con acabados libres de grietas o defectos que dificulten su limpieza y desinfección. Aquellas que se comuniquen con el medio exterior deben estar protegidas por medio de anejo metálico o plástico que sean de fácil limpieza y resistentes a la manipulación.

Los vidrios deben estar cubiertos con película de seguridad o algún elemento similar para prevenir el estallido en caso de sismos, golpes o accidentes.

**2.1.6. Iluminación:** Se debe contar con la iluminación natural y/o artificial necesaria para la realización de las actividades en todas las áreas, la cual se obtendrá por

medio de ventanas, claraboyas, y lámparas convenientemente distribuidas.

La iluminación debe ser de la calidad e intensidad adecuada para la ejecución higiénica y efectiva de todas las actividades.

Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación de los Centros para habitante de calle deben ser de seguridad y estar protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura y, en general, contar con una iluminación uniforme que no altere los colores naturales.

**2.1.7. Ventilación directa o indirecta:** Las áreas de los Centros para habitante de calle deben contar con sistemas de ventilación directa o indirecta, los cuales no deben crear condiciones que contribuyan a la contaminación de estas o a la incomodidad del personal. La ventilación debe ser adecuada para prevenir la condensación del vapor y del polvo y facilitar la remoción del calor. Las aberturas para la circulación del aire estarán protegidas por mallas anti-insectos de material no corrosivo y serán fácilmente removibles para su limpieza y reparación.

El comitente vendedor deberá garantizar el mantenimiento preventivo y correctivo de las instalaciones entregadas durante la ejecución de la operación, para lo anterior se debe presentar a la supervisión o Interventoría dentro de los 10 días calendario siguientes al inicio de la operación, un plan de mantenimiento para su revisión y aprobación.

## 2.2 ESPECIFICACIONES DE ÁREAS, ETAPAS Y CONDICIONES PARA EL SUMINISTRO, PROCESAMIENTO Y SERVIDO DE LOS ALIMENTOS

Las áreas y etapas requeridas para el suministro, preparación y servido de alimentos en planta (s) y Centros de Atención para habitante de calle corresponden a:

<b>Áreas, etapas y condiciones para el suministro, procesamiento y servido de los alimentos</b>	<b>Áreas y procesos complementarios</b>
Suministro Transporte Recepción de materia prima Almacenamiento Preparación Servido Otras condiciones para manipular alimentos	Comedor Alistamiento de personal Instalaciones sanitarias Área y procesos de higienización Almacenamiento de productos químicos Almacenamiento de combustible

### 2.2.1. Suministro de Alimentos

- El comitente vendedor debe elaborar un plan de compras de manera semanal y consolidarlo mensualmente, teniendo en cuenta los cupos por tiempo de comida solicitados por el Comitente Comprador.
- El plan de compras debe estar disponible en cada uno de los Centros de Atención para la revisión por parte de la Interventoría o Supervisión del Comitente Comprador.
- El plan de compras debe elaborarse e implementarse de acuerdo con los formatos "Plan de Compras Consolidado Mensual y Plan de compras semanal".
- El comitente vendedor debe contar con copia de los conceptos higiénico sanitarios de los proveedores directos de los productos de alto riesgo epidemiológico (carne y derivados, pollo y derivados, leche y derivados, productos a base de huevo), los cuales deben ser favorables en los casos de

distribuidores y comercializadores visitados por la Secretaría Distrital de Salud. Se permitirán conceptos favorables con observaciones en el caso de plantas de alimentos visitados por el INVIMA. Los conceptos no deben ser superiores a un (1) año.

- Todas las materias primas, productos envasados y empacados que apliquen, deben cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.
- No se permite la adquisición de leche en polvo en bultos, por el alto riesgo epidemiológico que conllevan.

### **2.2.2 Transporte de Alimentos**

Para el transporte de alimentos se debe cumplir con lo establecido en el capítulo VII artículo 29 de la resolución 2674 de 2013, y demás normas vigentes.

Los vehiculos del comitente vendedor como el de los proveedores, deben contar con los conceptos higiénico sanitarios de transporte de los productos de alto riesgo epidemiológico (carne y derivados, pollo y derivados, leche y derivados, productos a base de huevo), los cuales deben ser favorables no superiores a un año. En los casos donde el acta de inspección, vigilancia y control refiera vigencia, esta será el período aplicado.

### **2.2.3 Recepción de materia prima**

Al momento de la recepción de materia prima se debe tener en cuenta el procedimiento para la operación del servicio de alimentación en los servicios sociales, e instructivos de compra y recibo de alimentos del Comitente Comprador (Se anexa instructivo respectivo).

El comitente vendedor deberá disponer de un área de recibo de alimentos que presente condiciones adecuadas de organización, limpieza y desinfección. La recepción debe realizarse en condiciones que eviten la contaminación, alteración y daños físicos de los alimentos. Se debe verificar que los productos recibidos estén debidamente identificados de conformidad con la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. En ningún caso se puede permitir, que al recibir los alimentos éstos tengan contacto directo con el suelo; por tanto se debe usar estibas plásticas o canastillas como base.

En el caso de los alimentos de alto riesgo epidemiológico como carne, pollo y demás alimentos que requieren cadena de frio al momento de su recepción, se les debe registrar la temperatura inicial de recibo del producto en el formato de recepción de materias primas, el cual deberá estar a disposición de la interventoria o supervisión del Comitente Comprador.

#### **2.2.3.1 Instrumentos para la recepción de materia prima**

El comitente vendedor debe disponer de los elementos necesarios que permitan ejercer un estricto control sobre los productos adquiridos.

Los instrumentos y utensilios empleados para la recepción de materia prima deben estar fabricados con materiales resistentes al uso, a la corrosión y a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección.

Para la recepción de materia prima se requiere:

- Báscula digital en buen estado, con capacidad de 1000 g x 5 g, debidamente verificada.

- Termómetros digitales para frío (rango -40 °C a 70 °C) y para caliente (rango -10 °C a 110 °C) en buen estado, debidamente verificados (tener en cuenta su higienización en cada cambio de operación).
- Canastillas plásticas en buen estado.
- Estibas plásticas en buen estado

#### 2.2.3.2. Horarios fijos para recepción de materia prima

El comitente vendedor debe establecer en conjunto con los proveedores los días y horarios de recepción de materia prima, el cual debe quedar plasmado en un cronograma, para la verificación de la Interventoría o Supervisión; dicha actividad se debe programar de tal forma que nunca interfiera con la prestación del servicio de alimentación, y contar con el tiempo y recursos suficientes para la inspección, verificación de la calidad y cantidad de los alimentos. La verificación de calidad y cantidad es de carácter obligatorio, evitando errores que conlleven a recibir la materia prima no conforme.

#### 4.2.3.3. Formatos para recepción de materia prima

Los formatos que se deben utilizar para esta actividad son *“Recepción de materias primas”* y *“Formato de entradas y salidas”*, los cuales se adjuntan a la presente ficha técnica. Estos formatos se deben diligenciar completamente para controlar la cantidad y calidad de las materias primas recibidas.

#### 2.2.3.3. Personal para recepción de materia prima

El comitente vendedor es el responsable del cumplimiento de los requisitos de calidad, cantidad, oportunidad y logística para la recepción de materia prima empleada en la prestación del servicio. La recepción de la misma, estará en cabeza del coordinador del comitente vendedor con el apoyo del personal manipulador de alimentos. En ningún caso la recepción de materia prima, será realizada por personal diferente al mencionado.

El personal manipulador de alimentos, deben contar con el entrenamiento en la recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo de los alimentos (verificable en el Plan de capacitación de los manipuladores de alimentos), que se describen en la tabla que se relaciona a continuación *“Criterios mínimos de aceptación y rechazo de alimentos”*, así como la normatividad relacionada con rotulado de alimentos, Resolución 5109 de 2005 *“por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”*, así mismo, el personal debe contar con la dotación apropiada, especificada en el ítem *dotación personal manipulador de alimentos* y cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura – BPM, de la presente ficha técnica.

El comitente vendedor debe presentar a la Interventoría o Supervisión del Comitente Comprador cuando éste lo requiera, los soportes de capacitación en recepción de materia prima del personal manipulador de alimentos, incluyendo la tabla de criterios mínimos de aceptación y rechazo de alimentos.

2.2.3.4. **Criterios mínimos de aceptación y rechazo de alimentos:** Tabla. Criterios mínimos de aceptación y rechazo de alimentos:

ALIMENTO	ACEPTE	RECHACE
CARNES DE RES Y CERDO	<p>Color: Rojo brillante para carne de res y rosa pálido para carne de cerdo.</p> <p>Textura: Firme, elástica y ligeramente húmeda.</p> <p>Olor: Ligeramente característico fresco y como a sangre.</p> <p>Temperatura de refrigeración en todos los productos no mayores a 4 °C +/- 2 °C</p> <p>Empaque sin fugas.</p> <p>Rotulado en sticker no removible con mínimo la siguiente información en tinta indeleble: Tipo de carne, cantidad, nombre del proveedor, lote, fecha de vencimiento y temperaturas de almacenamiento.</p>	<p>Carne verdosa o café oscuro, descolorida.</p> <p>Superficie viscosa, babosa o con lama.</p> <p>Superficie sanguinolenta con puntos blancos o verdes.</p> <p>Mal olor fuerte y avinagrado</p> <p>Sin refrigerar y/o a más de 6 °C</p> <p>Con signos de descongelamiento</p> <p>Empaques con fuga</p> <p>Si no cuenta con el rotulado y la información requerida.</p>
POLLO	<p>Color: Blanco característico, sin decoloración o ligeramente rosado.</p> <p>Textura: Firme, húmedo.</p> <p>Temperatura de refrigeración en todos los productos no mayores a 4 °C +/- 2 °C</p> <p>Olor: Ligeramente característico.</p> <p>Empaque sin fugas</p> <p>Rotulado no removible con mínimo la siguiente información en tinta indeleble: Cantidad, nombre del proveedor, lote, fecha de vencimiento y temperatura de almacenamiento.</p>	<p>Carne grisácea, verdosa o amoratada.</p> <p>Porciones pegajosa bajo las alas y por las coyunturas.</p> <p>Carne blanda, olor agrio o rancio.</p> <p>Sin refrigerar y/o a más de 6 °C</p> <p>Empaques con fuga.</p> <p>Si no cuenta con el rotulado y la información requerida.</p>
LÁCTEOS	<p>Pasteurizados y con olor característico.</p> <p>Sabor: Dulce.</p> <p>Apariencia: Sin partículas extrañas.</p> <p>En recipientes originales en buen estado y con fecha de caducidad sin cumplirse.</p> <p>Temperatura de refrigeración en todos los productos no mayores a 4 °C +/- 2 °C</p> <p>Empaque sin fuga.</p> <p>Cumplimiento de la resolución 5109 de 2005.</p>	<p>Sin pasteurizar y con olores extraños.</p> <p>Rancio.</p> <p>Apariencia: con partículas extrañas y/o moho.</p> <p>Con recipientes o envases en mal estado.</p> <p>Sin fecha de caducidad o por fuera de su vida útil.</p> <p>Sin refrigerar y/o a más de 6 °C</p> <p>Bolsas con fuga</p> <p>Productos que no cumplan con la resolución 5109 de 2005.</p>
HUEVOS	<p>Sin roturas, limpio, sin presencia de excremento.</p> <p>Rotulado por huevo con</p>	<p>Quebrado, manchado, con mal olor y/o con excremento.</p> <p>Si no presenta el rotulado</p>

	maquina o sticker por cubeta que contenga mínimo: Productor, lote y fecha de vencimiento.	
ENLATADOS	Latas en buen estado, sin abolladuras u oxidación y limpias.  Cumplimiento de la resolución 5109 de 2005.	Latas abolladas, oxidadas, con derrames o escurrimientos, abombada, picadas o sucias. Productos que no cumplan con la resolución 5109 de 2005.  Nota: Como abolladuras, se denota aquellas latas que presentan hundimientos profundos o en la mayor parte de la superficie.
ABARROTES	Empaque en buen estado, limpio e íntegro. Sin señales de insectos, moho, huevecillos o materia extraña. Cumplimiento de la resolución 5109 de 2005.	Empaque perforado, roto, con humedad o con presencia de moho. Restos de insectos o huevecillos. Sin número de lote, sin fecha de vencimiento o fecha ya caducada. Productos que no cumplan con la resolución 5109 de 2005.
FRUTAS, VERDURAS Y HORTALIZAS	Limpias, sin magulladuras o grietas, sin manchas cafés, sin moho Cáscara íntegra y con grado de maduración uniforme Olor normal Tejidos finos	Sucias Descompuestas Con magulladuras y partes blandas, de aspecto desagradable Con agujeros y malformaciones Con moho
TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	Cáscara íntegra y de su color original Consistente y firme Tubérculos sin exceso de tierra. Textura firme La cáscara debe recubrir por completo la materia prima	Con tonalidades verdes y negras Pedazos faltantes o cáscara incompleta o alteración física, Sucios. Tubérculos germinados
PULPAS DE FRUTAS	Bolsas limpias, sin fuga. Cumplimiento de la resolución 5109 de 2005. Temperatura de refrigeración (4 °C +/- 2 °C) o estado de congelación (menor a 0 °C)	Bolsas con fuga. Productos que no cumplan con la resolución 5109 de 2005. Productos fuera del rango de temperatura de refrigeración o estado de congelación. Que no se encuentren dentro de su vida útil.

### 2.3 Almacenamiento de materia prima y alimentos

#### 2.3.1. Condiciones de almacenamiento

Las condiciones mínimas que debe garantizar el comitente vendedor son:

- Áreas de almacenamiento acorde con las cantidades de alimentos a almacenar, contar con el espacio necesario para la ubicación de los equipos de refrigeración y congelación, canastillas de almacenamiento, canecas de almacenamiento, estanterías, estibas, pasillos para el tránsito del personal, contar con suficiente espacio para la separación de las canastillas con las paredes y tener en cuenta los espacios del Centro de Atención para habitante de calle respectivo.
- Áreas en apropiadas condiciones de limpieza y desinfección, secas, con iluminación y ventilación natural y/o artificial necesarias, que garanticen las



buenas condiciones de higienización y la conservación de la materia prima y alimentos.

- Los alimentos de alto riesgo epidemiológico deben ser almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración no mayor de 4 °C +/- 2 °C o congelación (-8 °C o menor) dependiendo del tiempo de conservación deseado.
- Se debe realizar la limpieza de todos los alimentos antes de ser almacenados. Para el caso de frutas y verduras se debe realizar proceso de limpieza y desinfección antes del proceso de prelistamiento.
- Zonas de trabajo para pesar, clasificar y seleccionar, que pueden ser ubicadas en el área de almacenamiento ó en espacios adyacentes a la misma. En ningún caso, podrá ser el área de preparación de alimentos o el área de higienización.
- El área destinada para el almacenamiento debe estar protegida de los rayos solares directos.
- Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos periodos de vida útil, deben almacenarse a temperatura ambiente, sin contacto directo de los rayos de luz solar y sin presencia de humedad. Se deben ubicar en estanterías de manera organizada y con un rótulo que indique en forma legible: nombre del producto, fecha de ingreso y fecha de vencimiento (Si aplica). Este rótulo debe ser ubicado de forma visible en la estantería en frente del producto y el material puede ser: cinta de enmascarar, papel adhesivo, papel blanco, tablillas acrílicas para marcar con marcador borraseco, marcador permanente. En todo caso el comitente vendedor, debe garantizar que los alimentos permanezcan debidamente rotulados.
- Los alimentos perecederos, se deben almacenar a temperatura de refrigeración y/o congelación, ubicándose en los equipos correspondientes de manera organizada y con un rotulo que indique en forma legible: nombre del producto, fecha de ingreso, fecha de vencimiento o fecha prevista para uso, número de lote (si aplica) y contenido neto. Este rótulo debe ser ubicado en forma visible y el material puede ser: cinta de enmascarar, papel adhesivo, marcador permanente. En todo caso el comitente vendedor debe garantizar que los alimentos permanezcan debidamente rotulados.
- Los huevos deben ser almacenados a temperatura ambiente (no superior a 25°C) y traspasados a un recipiente plástico higienizado, el cual deberá estar rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original.
- Para la rotación de los productos se debe tener en cuenta el sistema *primeros en entrar primeros en salir* (PEPS), es importante verificar continuamente la fecha de vencimiento de los productos para prevenir caducidad de los alimentos.
- Los alimentos almacenados a granel como: azúcar, arroz, granos, etc. pueden ser retirados de sus empaques originales y almacenados en canecas plásticas con tapa y debidamente rotulados con la información tomada del empaque, con mínimo lo siguiente: Nombre del producto, marca, lote y fecha de vencimiento (cuando aplique). Estas canecas deben estar sobre estibas plásticas o canastillas plásticas. Se debe guardar la información original de marca y fecha de vencimiento del producto (recortar).
- Los alimentos como frutas, verduras y hortalizas, que por su naturaleza no sea necesario mantener en refrigeración, se deben almacenar en canastillas plásticas a temperatura ambiente teniendo la precaución que no se llenen de manera tal que sufran daño mecánico los productos del fondo por sobrepeso y los superiores por fricción con otra canastilla. Se recomienda no apilar más de seis (6) canastillas y mantenerlas separadas de la pared y el suelo, de tal forma que se facilite la higienización y circulación del aire. Estos alimentos, deben estar separados de los

abarrotes y lácteos tipo UHT.

- Debe realizarse limpieza y desinfección periódica a las canastillas y estantería, situación que debe quedar reflejada en el respectivo formato del programa de limpieza y desinfección del plan de saneamiento básico, el cual se anexa.
- Las carnes frescas deberán estar separadas en bolsas por especie, teniendo la precaución de no evidenciar goteos o fugas en alguna de estas (carne, pollo). Lo anterior con el fin de evitar la contaminación cruzada.
- Los espacios destinados para el almacenamiento tanto en refrigeración como congelación de carnes no deben ser utilizados para frutas, verduras y hortalizas, ya que se debe evitar la contaminación cruzada.
- Los alimentos perecederos, tales como, leche y sus derivados, carne y preparados, pescados, deben almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados o listos para el consumo con el fin de evitar la contaminación cruzada.
- Mantener los equipos de refrigeración y congelación en adecuadas condiciones de higienización.
- No se debe saturar el refrigerador y/o el congelador. Si se llena hasta el punto de que no haya espacio entre los diferentes alimentos, el aire no puede circular y la distribución de la temperatura se verá afectada y por ende la vida útil de los alimentos almacenados.
- El almacenamiento de alimentos preparados como ensaladas y jugos del mismo día, debe realizarse en recipientes de material higienico sanitario, cerrados o herméticos, rotulados (nombre de la preparación, fecha de la preparación y de consumo) y separados de los alimentos crudos.
- En el almacenamiento de alimentos en neveras y congeladores, se debe evitar la contaminación cruzada, para esto es necesario que los alimentos sean seleccionados, alistados y empacados en bolsas de polietileno transparentes cerradas de acuerdo con el peso de los productos, las cuales tendrán un solo uso, es decir no podrán ser reutilizables. Estas deben ser identificadas y rotuladas antes de someter a refrigeración y/o congelación.
- No almacenar carnes rojas y blancas de manera conjunta, con el fin de evitar contaminación cruzada.
- Se deben tener en cuenta las siguientes recomendaciones para el manejo de las bolsas:
  - Almacenar las bolsas en un lugar con adecuadas condiciones de higiene.
  - Sacar del almacén o bodega únicamente las bolsas a utilizar.
  - No reutilizar las bolsas donde se ha almacenado algún tipo de alimento.
  - No someter las bolsas al calor.
  - No cocinar el alimento conjuntamente con el empaque.
  - No se podrán utilizar bolsas diferentes a las señaladas para almacenamiento de alimentos.
  - No almacenar las bolsas con productos que puedan causar contaminación química y/o biológica.
  - Depositar las bolsas usadas en el recipiente recolector correspondiente, según lo establecido en el componente ambiental.
- Registrar diariamente las lecturas de temperatura de los equipos de almacenamiento de alimentos en refrigeración y congelación, en los formatos “Control de temperatura en refrigeración” y “Control de temperatura de congelación” establecidos y entregados en la presente ficha técnica. Se debe realizar un monitoreo de la temperatura, dos veces al día, al iniciar y al finalizar la jornada, para identificar las posibles fluctuaciones que puedan comprometer la inocuidad del producto y/o materia prima.
- Diligenciar diariamente el formato de “Entradas y salidas”, de acuerdo con las existencias reales de los productos que allí se encuentren.

#### **2.4. Toma diaria de muestras de referencia de alimentos**

Dada la importancia de realizar seguimiento a la calidad de los alimentos, se hace necesario la toma de muestras de todos los alimentos preparados de manera diaria al inicio de la operación del servicio y teniendo en cuenta los siguientes mínimos aspectos:

- La persona que tome la muestra del alimento, debe ser personal manipulador de alimentos del comitente vendedor, quienes deberán contar con capacitación sobre manipulación higiénica de alimentos y certificado médico donde se estipule que es apta para manipular alimentos.
- Antes de realizar el muestreo la persona debe lavarse e higienizarse las manos de acuerdo con los pasos mínimos establecidos en la presente ficha técnica.
- Para la toma de muestras se deben usar bolsas de polietileno de cierre hermético, de baja densidad. Que protejan completamente la integridad del alimento, eviten cualquier tipo de contaminación y de material no tóxico, inerte, impermeable al agua y grasas, color transparente, forma lisa, que no influyan en la composición del producto, con capacidad suficiente para almacenar la cantidad de muestra. Estas bolsas no podrán ser reutilizadas.
- La toma de la muestra debe realizarse con utensilios diferentes para cada tipo de alimento, nunca con la mano.
- El tamaño de la muestra será la siguiente:

TIPO DE ALIMENTO	TAMAÑO DE LA MUESTRA
Sopas	200 centímetros cúbicos (cc)
Jugo	200 cc
Carnes o sustituto	70 gramos (g)
Verduras cocidas	70 g
Queso	70 g
Verduras (ensalada)	90 g
Cereal (arroz, pasta)	90 g
Tubérculo, plátano.	90 g

- Las verduras en presentación de mezcla (verdura con carne), se tomarán en una sola muestra en la cantidad establecida en la anterior tabla.
- Las muestras deben almacenarse diariamente en refrigeración, tomándose momentos antes de iniciar el servido.
- La toma de muestras de alimentos preparados se deberá realizar directamente en el recipiente en el cual fue elaborado el alimento, la cual debe ser lo más homogénea posible.
- Para el caso de alimentos que requieren cocción es necesario disminuir la temperatura dejando la bolsa entreabierta sobre una bandeja higienizada de modo que se atempere el alimento controlando que no supere los quince (15) minutos.
- Realizar sellado hermético y llevar inmediatamente al almacenamiento en refrigeración a temperaturas no mayores de  $4\text{ }^{\circ}\text{C} + / - 2\text{ }^{\circ}\text{C}$ .
- La muestra debe rotularse con letra clara de manera que se pueda diferenciar fácilmente, puede usarse cinta de enmascarar como rotulo la cual será adherida a la bolsa plástica de cierre hermético y contendrá como mínimo nombre del producto, fecha de la toma de muestra y fecha de desecho de la muestra.
- Todas las muestras de los alimentos almacenadas en las bolsas, deben ser colocadas en un recipiente de plástico con tapa, aisladas físicamente de los demás alimentos. Éste recipiente estará destinado únicamente para tal fin,

tendrá capacidad suficiente para el almacenamiento de muestras equivalentes a tres días de preparación de alimentos. El recipiente se mantendrá seco e higienizado, con el propósito de evitar contaminación y llevará igualmente el rótulo MUESTRAS DE ALIMENTOS.

- La muestra se ubicará retirada de la puerta del equipo de refrigeración, de modo que su apertura no permita cambios de temperatura en el alimento.
- Las muestras serán mantenidas durante setenta y dos (72) horas como mínimo.
- De no requerirse durante las setenta y dos (72) horas las muestra/s para ser analizadas, deben desecharse de acuerdo con el orden cronológico en que fueron tomadas.
- Los alimentos de las muestras que se van a desechar deben colocarse en la caneca de residuos orgánicos junto con su bolsa.

### **2.2.5 Preparación de Alimentos**

Para una adecuada preparación de los alimentos en plantas y/o Centros de Atención para habitante de calle se debe tener en cuenta lo siguiente:

#### **2.2.5.1. Distribución de las zonas y utensilios**

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

**2.2.5.1.1. Zona fría:** Esta zona debe estar destinada para el prelistamiento y preparación de los jugos y las ensaladas frías, como éstos alimentos no son sometidos a procesos de cocción, pueden ser fácilmente contaminables en cualquiera de las etapas de preparación y por tanto es indispensable que se encuentre perfectamente definida la separación con las demás zonas. Este espacio deberá ser de fácil higienización y libre de elementos ajenos al lugar; debe contar con la mesa o mesas de trabajo (en material higiénico sanitario) suficientes para el pelado, cortado e higienización de las frutas y hortalizas, espacio para la ubicación de la licuadora industrial y los recipientes de alimentos necesarios para la actividad. Dentro de esta zona, no se deben realizar actividades como el alistamiento y porcionado de las carnes frescas, pollo y pelado de los tubérculos, ya que generalmente estos productos presentan una elevada carga microbiana que puede causar contaminación cruzada.

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

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

**2.2.5.1.4. Zona de higienización:** Debe contar como mínimo con un lavaplatos que permita el lavado y desinfección de los elementos propios del proceso, con un espacio para la ubicación del menaje sucio, el escurrido del mismo una vez higienizado y el almacenamiento. El recipiente utilizado para realizar el proceso de

desinfección, debe ser de capacidad acorde a la cantidad de menaje a higienizar y mantenerse en condiciones de limpieza y desinfección. En caso de utilizar otra zona adicional para la higienización de ollas y recipientes grandes, esta debe permanecer en perfecto estado de limpieza y desinfección.

Por la naturaleza de las actividades que se realizan allí, debe existir una separación física o espacial bien definida. En caso de no existir separación física, debe tenerse cuidado al lavar y desinfectar los utensilios, evitando salpicar y contaminar los alimentos. Se aclara que esta zona es de uso exclusivo para la higienización de los elementos propios de la preparación de alimentos, por tanto esta prohibido su uso para procesos de limpieza y desinfección de elementos de aseo y otros ajenos a este.

Se debe disponer de un área exclusiva para el lavado de manos del personal manipulador de alimentos para cada cambio de actividad, el cual debe estar dotado de jabón desinfectante antibacterial, toallas desechables o equipo de secado automático y debidamente señalizado, ubicado en las áreas de elaboración o áreas próximas a ésta.

**2.2.5.1.5. Alistamiento de superficies, equipos y utensilios:** Las condiciones higiénicas de todas las superficies, equipos y utensilios que entren en contacto directo con la materia prima y alimentos para las preparaciones ó los recipientes en los cuales se va a almacenar o mantener el alimento deben estar en óptimas condiciones de higiene (lavadas y desinfectadas) con el fin de evitar la contaminación cruzada.

#### **2.2.5.2 Prealistamiento de materias primas**

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

Cuando se realice el pre-alistamiento de alimentos como el pollo y carne fresca, es necesario retirar el hueso y el exceso de grasa y piel.

El prealistamiento de alimentos que no requieren cocción, no podrá realizarse en el área de almacenamiento, esto con el fin de evitar la contaminación cruzada.

Previo a la desinfección con el producto elegido, las frutas y las verduras deben lavarse bajo el chorro de agua para eliminar la tierra y cualquier otro tipo de suciedad. La desinfección debe hacerse por inmersión en las cantidades y tiempos estipulados, de acuerdo con el desinfectante usado.

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

Para el caso de los enlatados se debe retirar la suciedad visible, la etiqueta y enjuagar con agua potable. Desinfectar sumergiendo en una solución de agua y desinfectante, enjuagar hasta retirar todo exceso de desinfectante. Tenga en cuenta que el utensilio abrelatas se encuentre higienizado.

Las bolsas de leche y pulpas, deben lavarse con agua potable y luego desinfectarse sumergiéndolas en una solución de agua y desinfectante, enjuagar hasta retirar todo exceso de desinfectante.

Con el fin de evitar contaminación cruzada en el proceso de prealistamiento y preparación de alimentos, el comitente vendedor deberá emplear tablas de picar diferenciadas para los siguientes grupos de alimentos:

- Cárnicos, pollo y pescado

- Frutas, verduras y Hortalizas
- Queso
- Tubérculos y Plátanos

### **2.2.5.3. Cocción de los alimentos**

En la preparación de los menús, los primeros alimentos a preparar son aquellos que involucran procesos térmicos como sopas, arroz, granos, tubérculos, pastas, etc., y los últimos a preparar serán los que no requieren ningún tipo de tratamiento térmico como jugos, ensaladas crudas y ciertas salsas, con el fin de prevenir contaminación microbiana, que se puede presentar cuando estos alimentos se preparan con mucho tiempo de antelación al momento del servido.

Las sopas no deben permanecer muchas horas en cocción ya que al evaporarse el agua se concentra la sal y se altera su valor nutricional.

Siempre se deben separar los alimentos crudos (carne, pollo) de las frutas, verduras y de los productos cocidos para evitar la contaminación cruzada.

La operación de descongelado de los alimentos como las carnes, es importante realizarla manteniendo siempre la cadena de frío, es decir, el producto debe ser trasladado de congelación a refrigeración, el tiempo necesario dependerá de la cantidad del alimento. *“Bajo ninguna circunstancia los alimentos congelados deben ser sometidos a proceso de cocción, puesto que este procedimiento conlleva a que el alimento se cocine superficialmente, manteniendo el interior crudo el cual genera alto riesgo de contaminación; de igual manera no se deben sumergir los alimentos congelados en agua, ni dejarlos expuestos a temperatura ambiente desde el día anterior”.*

En caso que el comitente vendedor cuente con un horno microondas, este puede ser utilizado para el proceso de descongelación, siempre y cuando el alimento sea transferido en forma inmediata al proceso de cocción.

Los alimentos preparados para el consumo del día, se deben mantener en recipientes separados y tapados.

Se debe emplear una cuchara diferente para mezclar los alimentos y otra para probarlos, teniendo en cuenta que la cuchara que se usa para la prueba de alimentos no se debe volver a utilizar hasta no ser debidamente lavada y desinfectada, aunque es preferible utilizar cucharas diferentes para esta operación.

Para la preparación de alimentos que involucren proceso térmico (cocción) se debe tener en cuenta:

- La temperatura de cocción debe ser igual o superior a 60 °C.
- Es importante tener en cuenta que al realizar una cocción, se asegure que el alimento presente una temperatura interna no menor de 60 °C, con el fin obtener una cocción uniforme y un producto inocuo. Debe considerarse que el tiempo de cocción estará en función del tipo y tamaño de la porción del alimento así como la cantidad a preparar.
- Se debe garantizar que los alimentos preparados presenten las características organolépticas propias.

### **2.2.5.4. Preparación de alimentos sin proceso térmico**

Todas las frutas y hortalizas a utilizar en las preparaciones de los ciclos de menús que no requieren cocción como los jugos y las ensaladas crudas, deben ser sometidas a un estricto proceso de higienización.

Las hortalizas pueden someterse a procesos de escaldado, para evitar llevarlas a proceso de cocción, ya que en este procedimiento hay pérdida de vitaminas. Se precisa que las frutas no pueden ser sometidas a proceso de cocción para el caso de los jugos.

En la preparación de los jugos no se debe adicionar el azúcar en el momento del licuado, se debe incorporar al jugo momentos antes del servido, esto con el propósito de evitar que aumente la carga de levaduras en el jugo y se creen condiciones óptimas de fermentación cuando el azúcar entra en contacto con el agua. Por ningún motivo se permitirá el uso de bloques de hielo incorporados al jugo ya que se pierde la calidad organoléptica del mismo. También es posible el uso de pulpas de frutas para la preparación de los jugos, pero es indispensable que dicho producto cumpla con la normatividad sanitaria vigente, y el porcentaje de concentración establecido.

#### **2.2.5.5. Temperaturas de conservación de los alimentos preparados**

- Los alimentos calientes preparados listos para el consumo como: sopas, carnes, verduras calientes, arroz, tubérculos y otros, se deben mantener a temperaturas mayores a 60 °C, con el propósito de disminuir el riesgo de contaminación del alimento.
- Cuando en el servicio de alimentación se disponga de una línea de distribución para alimentos calientes, esta debe estar en condiciones que aseguren la conservación de la temperatura de los alimentos.
- Los alimentos listos para el consumo que no requieran proceso térmico como jugos de frutas y las ensaladas frías, deben mantenerse a una temperatura de refrigeración no mayores de 4 °C + / - 2 °C (Usar camas de hielo o pilas de frío si se requiere para garantizar la temperatura).
- Debido al volumen y peso promedio total de la ensalada fría se recomienda que una vez preparada se refrigere en recipientes protegidos con tapa y se vaya sacando de la nevera conforme a la demanda del servicio. También se puede mantener fuera de la nevera durante el servicio, en un recipiente protegido con tapa, sobre una cama de hielo suficiente que garantice la temperatura de refrigeración (no mayores a 4 °C +/- 2 °C).
- Para la preparación de los jugos de frutas, se recomienda congelar las pulpas y/o frutas pre listas, refrigerar el agua, refrigerar la leche antes de la preparación, con el fin de obtener las temperaturas de refrigeración.
- No deben adicionarse bolsas de leche congeladas en el jugo preparado.

#### **2.2.6 Servido y Distribución**

Estas operaciones deben realizarse en forma secuencial de modo que se evite la proliferación de microorganismos y/o contaminación del producto.

Se deben garantizar las temperaturas de seguridad (menor 4 °C +/- 2 °C para alimentos sin proceso de cocción y mayor a 60 °C para alimentos con proceso de cocción), desde el inicio hasta el final del servicio.

Durante el proceso de servido, se debe realizar la toma de temperaturas de cada alimento mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas en el Formato "Inspección de alimentos preparados", esto con el fin de verificar y controlar que los alimentos se mantengan a temperatura constante y se encuentren dentro del rango de temperatura de seguridad.

Las ensaladas que deben servirse calientes, se mantendrán en una temperatura mínima de 60 °C.

Las preparaciones con atún podrán servirse calientes y adicionar el atún durante el

servido con el fin de garantizar el gramaje para cada grupo etario.

En ningún caso los alimentos preparados deben someterse a variaciones de temperaturas, que pongan en riesgo la inocuidad del alimento, para el caso de los alimentos calientes, evitar la práctica de apagar el fogón y dejar en reposo los alimentos hasta que disminuya su temperatura por debajo de 60°C para luego volver a ser calentados nuevamente.

La manera correcta de conservar los alimentos calientes es siempre asegurando temperaturas por encima de 60°C.

En la ensalada de papa con mayonesa, se debe agregar la salsa al momento del servido.

De ninguna manera se permite preparar ó mezclar alimentos frescos con sobrantes de comidas preparadas de días anteriores y/o adicionar cualquier tipo de aditivos o sustancias que ayuden a enmascarar las preparaciones frescas.

Hay que garantizar al participante el total de los componentes del menú en el momento de la entrega del almuerzo (sopa o crema, carne o leguminosa seca, cereal, verdura/ensalada, tuberculo o plátano, jugo de fruta y lácteo según minuta).

Se debe asegurar una presentación adecuada y agradable. Los alimentos servidos deberán entregarse a los participantes en bandejas en buen estado, higienizadas, limpias y secas.

Se debe entregar una bandeja por cada tiempo de comida suministrado al participante. Las bandejas deberán llevar compartimentos para separar los tipos de alimentos entregados en el menú. Los cubiertos entregados (cuchara, tenedor, cuchillo de mesa y cuchara postera cuando el menú lo requiera) deben ser de material desechable, por temas de bioseguridad.

El comitente vendedor debe entregar una servilleta a cada participante, la cual se debe disponer en un empaque primario (bolsa transparente) junto a los cubiertos.

Durante el servido no se deben manipular los alimentos directamente con las manos, para lo cual deben utilizar utensilios como pinzas, cucharas, trinchas o tenedores, entre otros. En ningún caso podrán utilizarse guantes desechables para el servido y distribución de los alimentos.

Los alimentos calientes servidos, no deberán permanecer en tiempo de espera por más de dos (2) minutos en la línea de servido, para evitar que estos sean entregados fríos a los participantes.

Los alimentos como jugos pueden ser servidos con 20 minutos de anticipación a la distribución como máximo.

La distribución de alimentos la realizará exclusivamente el personal destinado para tal efecto y con los instrumentos y elementos destinados para este fin.

Para la preparación de ensaladas la vinagreta se deberá adicionar al momento del servido en cada plato, evitando la deshidratación de las verduras, mala presentación y excesos de líquidos. La vinagreta se tendrá que preparar el mismo día, envasarla en un recipiente plástico con tapa y deberá permanecer refrigerada hasta el momento del servido, manteniendo la temperatura que establece la norma para alimentos refrigerados.

Para suministrar las porciones de alimentos establecidas por el COMITENTE COMPRADOR se deben estandarizar los utensilios del servido de alimentos. Con el fin de lograr exactitud en la medición de las porciones, es necesario usar utensilios



aforados, estos pueden ser pocillos, vasos, cucharas y cucharones.

La variación del gramaje en los alimentos servidos está definida de la siguiente manera:

- Alimentos proteicos: Se aceptará en peso servido hasta el 20 % por encima del peso establecido en la tabla de "Porciones a suministrar en peso servido".
- Para los demás grupos de alimentos: Se aceptará en peso servido hasta el 5 % por debajo y 20 % por encima del peso establecido en la tabla de "Porciones a suministrar en peso servido".

El control del gramaje de las sopas se realizará por peso. El color, sabor, aroma y consistencia deben ser característicos en cada uno de los productos listos para servir.

Se debe mantener protegido con tapa el recipiente del jugo de frutas hasta el momento de servido y en los intervalos de tiempo que no se realice el servido. Tomar los vasos por las bases, las tazas por las asas, los platos por los bordes y los cubiertos por el mango.

Si durante la preparación o consumo de alimentos, se detecta una desviación de calidad que no cumpla con los parámetros de las fichas técnicas o una condición de contaminación biológica que pueda ser evidenciada de manera visual, que impida que el producto sea apto para el consumo humano o que a juicio de la supervisión o interventoría esta condición de calidad genere un impacto que ponga en riesgo la salud de los participantes o la ejecución del suministro de alimentos, el comitente vendedor deberá reponerlo y entregarlo dentro de las dos (2) horas siguientes a la comunicación dada al comitente vendedor por parte de la Secretaría.

En caso que el producto sea inmovilizado y decomisado por parte de la autoridad sanitaria competente, por incumplimiento de la normatividad establecida para estos productos, el comitente vendedor deberá realizar la reposición de la totalidad de los alimentos y preparaciones decomisados, en un tiempo no mayor a dos (2) horas siguientes al decomiso. En este caso, la el comitente comprador no realizará pago alguno sobre los productos decomisados.

## **2.2.7. Otras condiciones para manipular alimentos**

### **2.2.7.1 Dotación del personal manipulador de alimentos**

Todo el personal que intervenga de manera directa o de manera ocasional en cualquiera de las etapas del proceso de la operación de elaboración, preparación, transporte y servido de alimentos, debe contar con las medidas de protección de manera completa, usarla correctamente, mantenerla en buen estado y en adecuadas condiciones de limpieza.

Durante el proceso de recepción, selección, clasificación, almacenamiento de alimentos, empaque, ensamble, embalaje, transporte y entrega de los alimentos preparados, el personal deberá cumplir las prácticas de higiene. Ésta dotación constará de mínimo:

- Pantalón y bata u overol de color claro, sin botones, sin bolsillos, u otro tipo de accesorio (según norma).
- Un par de botas o zapatos cerrados (sin cordones), antideslizantes.
- Gorros y/o cofias y/o malla, que recoja totalmente el cabello. En caso de llevar barba, bigote o patillas, se deben llevar cubiertas.
- Tapabocas para la operación de frutas y verduras. Su uso no es prioritario en el ensamble de productos abarrotes y puntos de

entrega.

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

El comitente vendedor será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla.

En ningún caso se podrán aceptar colores oscuros o aquellos que impidan evidenciar su limpieza. La presentación personal del recurso humano ofrecido deberá ser excelente.

El Comitente Vendedor, deberá contar en la planta (s) y en cada Centro de Atención con una (1) dotación de reserva conformada por bata, cofia y tapabocas, para uso de visitantes.

La planta (s) y en los servicios de alimentación cada centro de Atención, deben disponer de avisos o advertencias al personal manipulador que indiquen el buen uso de la dotación.

Dentro de las buenas prácticas de manufactura, se deben tener en cuenta:

- Cabellos totalmente recogidos y cubiertos con la cofia o malla.
- Barba, bigote o patillas cubiertas.
- No usar maquillaje (se exceptúa maquillaje permanente)
- No usar anillos, pulseras, reloj, piercing, joyas u otros accesorios
- Usar uñas cortas, limpias y sin ningún tipo de esmalte
- No hurgarse la nariz o rascarse la cabeza cuando se manipulan alimentos
- En caso de usar gafas, éstas deben encontrarse bien aseguradas a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables
- No toser o estornudar en las áreas donde se manejan alimentos
- No fumar dentro de la planta (s) o en los servicios de alimentación de cada centro de Atención
- No mascar chicle cuando se encuentre en cualquiera de las etapas de la operación.
- En caso de enfermedad o incapacidad (quién presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas, diarrea, vómito, gripe, enfermedades virales o hepatitis), debe realizarse el cambio temporal del personal manipulador de alimentos.
- El personal manipulador de alimentos no podrán sentarse, acostarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la dotación pueda contaminarse, ni tampoco manejar los alimentos o atender a los participantes en ropa de calle.
- Quienes manipulen alimentos, no deben realizar evacuación de residuos, para esta labor debe asignarse una persona quien debe usar el peto plástico (no usar el peto de tela) y posteriormente limpiarlo y desinfectarlo.
- Realizar lavado de manos según el procedimiento establecido para ello. El Comitente Comprador, debe disponer de avisos o advertencias al personal manipulador que indiquen el proceso del lavado.

#### **2.2.7.2 Lavado de manos**

Las manos son el vehículo principal para los microorganismos que causan contaminación alimentaria, por ello deben lavarse antes de iniciar las labores, cada vez que salga y regrese al área de preparación de alimentos, luego de usar los servicios sanitarios, manejo de residuos, en cada cambio de actividad y después de manipular cualquier material que pudiese representar riesgo de contaminación para

los alimentos.

Los pasos mínimos requeridos para el lavado de manos son:

- Mojarse muy bien las manos y antebrazos hasta el codo.
- Aplicar suficiente jabón antibacterial sin perfume, en manos, antebrazos y codos.
- Frotar las palmas de las manos entre sí.
- Frotar la palma de la mano contra el dorso de la mano opuesta, entrelazando los dedos y viceversa.
- Frotar la palma de una mano sobre la otra entrelazando los dedos.
- Cerrar una mano y frotar el dorso de los dedos y los nudillos contra la palma de la mano opuesta y viceversa.
- Rodeando el pulgar izquierdo con la palma de mano derecha, frotarlo con movimientos de rotación y viceversa.
- Frotar las uñas contra la palma de la mano opuesta y viceversa.
- Con los dedos pulgares, limpiar los lechos ungueales (cueritos) de las uñas.
- Frotarse las muñecas y los antebrazos hasta el codo.
- Enjuagar las manos con agua potable.
- Secar con toallas de papel desechable. No secarse con la ropa.
- Usar la toalla de papel para cerrar el grifo.

El lavado de manos debe realizarse en un tiempo que varía entre cuarenta (40) y sesenta (60) segundos.

El comitente vendedor en el Centro para habitante de calle debe disponer de avisos o advertencias al personal manipulador que indiquen el proceso de lavado de manos.

### **2.2.7.3. Documentación requerida para la manipulación de alimentos**

De acuerdo con el Decreto 3075 de diciembre 23 de 1997 del Ministerio de Salud, Resolución número 2674 del 22 de julio de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes, el comitente vendedor deberá comprometerse a presentar y a mantener actualizados durante toda la ejecución de la operación, para todo el personal encargado de la manipulación de alimentos, los siguientes documentos:

- **Certificado Médico:** El personal manipulador de alimentos debe contar con certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, este debe ser expedido por médico que cuente con número de registro profesional. El certificado tendrá una vigencia no superior a un (1) año.
- **Plan de Capacitación:** El comitente vendedor debe tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser mínimo de diez (10) horas anuales, sobre educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad del comitente vendedor y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los

alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con los procesos realizados en el Centro para habitante de calle.

**Nota:** Los documentos mencionados anteriormente deben reposar en el Centro para habitante de calle con los respectivos soportes y estar a disposición de la Interventoría o Supervisión deL COMITENTE COMPRADOR.

### **2.3. ÁREAS Y PROCESOS COMPLEMENTARIOS**

#### **2.3.1. Área del Salón Comedor**

- Las mesas y sillas deben ser de material higiénico sanitario que faciliten la limpieza, desinfección y la comodidad de los participantes. Así mismo esta área debe permanecer en adecuadas condiciones de orden y limpieza.
- El área destinada para el consumo de alimentos, deberá ser iluminada y con ventilación natural y/o artificial suficiente.

#### **2.3.2. Área de Alistamiento del Personal**

- Debe disponerse de un área o espacio para el alistamiento del personal.
- Esta área no podrá ser ubicada en los servicios sanitarios (inodoro o cisternas), áreas de almacenamiento o preparación de alimentos.
- Debe contar con casilleros o lockers en buen estado para la ubicación de los elementos personales, así como un espejo para la buena presentación y uso de la dotación.

#### **2.3.3 Área de Instalaciones Sanitarias**

Los servicios sanitarios del personal manipulador de alimentos deben estar dotados de los elementos de aseo como: recipiente de recolección de basura con tapa de accionamiento de pedal, con bolsa permanente según lo estipulado en el componente ambiental, jabón líquido antibacterial (sin dilución), papel higiénico y sistema de secado de manos el cual podrán ser toallas de papel ó secador de manos eléctrico. Las toallas de papel deben tener un dispensador o una repisa adyacente al lavamanos.

### **23.4 Área y procesos de Higienización**

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

#### **2.3.4.1. Implementos para la Higienización**

Para la adecuada limpieza y desinfección de áreas, zonas, equipos, elementos y superficies es necesario contar con implementos mínimos para la labor, como: escobas, traperos, haragán, recogedores, guantes, cepillos, canecas, bolsas de basura, esponjillas, baldes, entre otros, que serán reemplazados teniendo en cuenta su deterioro.

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

A continuación se describen los colores que se deben implementar para todos los elementos de aseo. Los guantes deben ser del color estipulado y los demás elementos de aseo se deben identificar con cinta, ser pintados u otra forma que permita la adecuada identificación.

- **Amarillo:** área de cocina.
- **Verde:** área de recibo de alimentos y almacenamiento.
- **Rojo:** baños.
- **Negro:** salón comedor, pasillos y áreas comunes.

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

Es importante, no barrer levantando polvo cerca de donde se encuentran los alimentos o los participantes, no se debe realizar el barrido cuando se encuentren participantes consumiendo los alimentos. Esta operación únicamente se realizará cuando haya terminado el servicio o cuando por accidente se presenten derrames de alimentos durante el servicio.

### 2.2.3.1 Dosificación General para la desinfección

**La dosificación del desinfectante y los tiempos de acción serán de acuerdo con el tipo de desinfectante y concentración determinados por la ficha técnica del producto que utilice el Centro de atención,** las cuales deben ser publicadas en lugar visible para los Manipuladores de Alimentos.

Si el comitente vendedor emplea como desinfectante, el compuesto clorado - Hipoclorito de Sodio con concentraciones de 5.25 %, debe aplicar la siguiente tabla de dosificaciones:

Alimentos, áreas y elementos a desinfectar	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante (5.25%)	Tiempo de acción	Forma de Aplicación
Alimentos (frutas, verduras)	1 litro	1 ml	5 min	Inmersión - Aspersión
Bolsas de leche, bolsas de pulpa de frutas, enlatados	1 litro	1 ml	2 min	Inmersión
Empaques de lácteos	1 litro	1 ml	2 min	Aspersión
Utensilios y equipos.	1 litro	3 ml	8 – 10 min	Inmersión - Aspersión
Superficies	1 litro	4 ml	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Puntos ecológicos	1 litro	6ml	10 – 15 min	Directa - Aspersión

Papeleras de baños, contenedores de residuos, traperos, cuarto de almacenamiento de residuos sólidos y Trampas de grasa.	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Directa - Aspersión
Paredes, techos y pisos	1 litro	6 ml	10 – 15 min	Directa - Aspersión
Puertas y ventanas	1 litro	3 ml	8 – 10 min	Aspersión – Directa
Baños	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Mallas y anjeos	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Inmersión – Aspersión
Uniformes (Peto y botas)	1 litro	4 ml.	10 – 15 min	Aspersión
Ambientes	1 litro	3 ml.	----	Aspersión

Algunos cuidados importantes para tener en cuenta son:

- Es imprescindible una adecuada limpieza de las superficies, alimentos, utensilios y áreas, antes de desinfectar.
- Para obtener buenos resultados hay que asegurarse de cumplir con la dosis y el tiempo de exposición, teniendo en cuenta la ficha técnica del desinfectante seleccionado.
- Es necesario un nuevo enjuague con agua potable después de aplicado el desinfectante.
- No puede mezclarse el jabón con el desinfectante, debe realizarse por separado ya que se inactiva la acción del desinfectante.
- Nunca se deben mezclar dos o más desinfectantes de distinta composición, esto tiende a formar soluciones poco estables.
- Solo preparar la cantidad de desinfectante que se va a usar durante el día y no guardar producto terminado para otro ciclo.
- No se debe mezclar solución ya preparada sobre producto nuevo sin diluir, esto disminuye su principio activo.
- Siempre preparar la solución en recipientes limpios.
- No adquirir desinfectantes para almacenarlos por más de seis (6) meses.
- Se debe garantizar el uso de elementos aforados para la medición exacta del desinfectante.

#### **2.3.4.3. Higienización de trampas de grasa**

En los Centros para habitante de calle donde existan trampas de grasa no subterráneas, la higienización debe realizarse por parte del comitente vendedor, mínimo una vez a la semana para que esta funcione de manera eficiente, de no realizarse el proceso de manera periódica pueden generarse malos olores y obstrucciones en la tubería. Para ello deben tenerse en cuenta los siguientes aspectos:

- Si la trampa de grasa se encuentra ubicada dentro del área de alimentos, el procedimiento debe realizarse en horas donde no exista cruce con la recepción, almacenamiento, preparación, servido y distribución de los alimentos.
- Retirar con la ayuda de una pala, los desechos del filtro y ubicarlos en bolsas plásticas, cerrar y depositar en la caneca de residuos orgánicos.
- Restregar toda el área de la trampa con abundante agua y jabón.
- Lavar y aplicar desengrasante, dejar actuar por un tiempo teniendo en cuenta el tipo de producto (aproximadamente 15 a 20 minutos). Posteriormente restregar

y eliminar el desengrasante.

- Lavar con agua y aplicar la solución desinfectante por cada litro de agua ocho (8) mL de hipoclorito de sodio de manera directa.
- Registrar el proceso, en el formato de chequeo de limpieza y desinfección. La persona asignada para realizar el proceso debe contar con la dotación necesaria.

En el formato de limpieza y desinfección que hace parte integral del Plan de Saneamiento Básico, debe incluirse la trampa de grasas, de manera que se verifique el proceso y quede soportado su seguimiento.

Si las trampas de grasa se encuentran subterráneas, el comitente vendedor deberá coordinar con la subdirección para la adultez, la limpieza de la trampa de grasa y la disposición final de residuos de este proceso.

### **2.3.5 Área para el Almacenamiento de Productos Químicos**

Se debe destinar un espacio para el almacenamiento de los productos químicos tales como: detergentes, desinfectantes, etc., en un lugar alejado de la cocina y almacén de alimentos para evitar el riesgo de contaminación química. El lugar debe estar debidamente identificado organizado y señalizado el cual puede ser un cuarto, mueble ó un cajón para tal fin, manteniéndolo siempre bajo llave. Puede también ser ubicado en el cuarto de alistamiento del personal, siempre que se mantenga protegido. Los detergentes, desinfectantes y otras sustancias químicas que por necesidad de su uso se encuentren dentro del Centro para habitante de calle, deben etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo. Para ello cada Centro debe contar con todas las fichas técnicas de los productos químicos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección.

### **2.3.6. Área de Almacenamiento de Combustibles**

En aquellos centros donde por situaciones eventuales o de fuerza mayor donde se suspenda el suministro de gas natural por razones técnicas o de seguridad o que no exista red de gas natural, se permitirá el uso temporal de gas GLP (gas propano), el cual debe cumplir con las siguientes características:

- El tipo de cilindro tendrá una capacidad de cien (100) libras, el cual es denominado según la resolución 80505/97 como cilindro temporal.
- Los cilindros deben ser instalados en un lugar ventilado y deben protegerse de personas o agentes extraños que puedan causar indebida manipulación, es vital proteger los tanques del acceso de niños/as.
- La instalación debe contar con una válvula reguladora acorde a la capacidad del/los tanque/s.
- La manguera debe ser blindada en acero ó alma de acero flexible de alta presión, debe ser cerca a 200 PSI. Queda totalmente prohibido usar otro tipo de manguera plástica, como es la manguera de color azul o similar. Puede usarse igualmente tubería rígida de cobre.
- Las instalaciones de las tuberías de gas se deben hacer a la vista.
- Cerca de la instalación de gas propano, se debe contar con un extintor de polvo químico de veinte (20) libras como mínimo.

### **2.3.7 EQUIPOS Y MENAJE**

Este aspecto tiene como finalidad permitir y facilitar el correcto funcionamiento y operación del servicio de alimentación en los Centros de Atención para habitante de calle, con el apoyo del conjunto de accesorios, maquinaria, utensilios, recipientes, instrumentos, menaje y demás elementos, que se empleen en el recibo,

almacenamiento, preparación, servido y distribución de alimentos.

El comitente comprador proporcionará al comitente vendedor los equipos, menaje y utensilios en los Centros de Atención para habitante de calle, los cuales serán entregados por el delegado por la subdirección para la adultez al comitente vendedor antes del inicio de la ejecución de la operación, mediante un acta firmada por ambas partes en la que se debe especificar el estado y condición del inventario recibido; **en caso de requerirse** equipos, menaje y utensilios adicionales a los entregados por el Comitente Comprador, el comitente vendedor deberá completar los elementos que se requieran para el buen funcionamiento del servicio, los cuales deben cumplir con lo establecido y quedarán soportadas con acta respectiva firmada por las dos partes. Las especificaciones técnicas de estos elementos adicionales serán verificadas por el comitente comprador.

El comitente vendedor deberá garantizar durante toda la ejecución de la operación el cumplimiento de los siguientes aspectos, tanto con los equipos y menaje entregados por el comitente vendedor como por los elementos adicionales que aporte:

- Mantener los equipos y el menaje en perfecto estado de limpieza, higiene, desinfección y funcionamiento. No lavar con aguas reservadas o contaminadas.
- Los equipos y utensilios utilizados para el recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución de alimentos, deben estar diseñados y contruidos, de manera que se evite la contaminación del alimento y facilite la limpieza y desinfección de sus superficies, e instalados de forma secuencial, partiendo del recibo de las materias primas hasta la preparación y distribución de los alimentos.
- Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección.
- Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad del producto. Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica específica.
- Las superficies de contacto directo con el alimento no deben recubrirse con pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento.
- En los espacios interiores en contacto con el alimento, los equipos no deben poseer piezas o accesorios que requieran lubricación ni roscas de acoplamiento u otras conexiones peligrosas.
- Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y contruidas de manera que faciliten su limpieza y eviten la acumulación de suciedad, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento.
- Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar contruidas con materiales resistentes, impermeables y lavables.
- Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección.
- Los equipos e instrumentos, como básculas, grameras y termómetros deben ser verificados semanalmente y registrar la información en el formato establecido "Formato de Verificación de Basculas y Grameras". Para el caso de las básculas y grameras se verificará con ayuda de un peso patrón establecido, el cual indique el peso.
- El comitente vendedor debe contar con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo que contenga como mínimo: cronograma y hojas de vida de cada uno de los equipos, en donde se reflejen las características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos, el cual debe ser entregado a las supervisión o la interventoría a los diez (10) días de calendario



a la firma del acta del inicio.

- Se debe disponer del equipo y menaje adecuado y suficiente que garantice un servicio de alimentación y suministro de calidad.
- En el área de preparación, no deben existir elementos en madera, como utensilios, mesas o sillas.
- Los utensilios equipos, menaje y demás proporcionados por el comitente vendedor deberán ser retirados al finalizar la ejecución de la operación, en un término no mayor a 24 horas.

A continuación se relacionan las cantidades mínimas proyectadas de equipos, menaje y utensilios para cada Centro de habitante de calle.

<b>EQUIPOS Y UTENSILIOS MÍNIMOS CENTRO DE HABITANTE DE CALLE – 2016</b>							
<b>CATEGORÍA</b>	<b>CARACTERÍSTICAS</b>	<b>CENTRO ACOGIDA</b>	<b>CENTRO AUTOCUIDADO</b>	<b>BAKATÁ</b>	<b>HUMANIDAD</b>		
<b>EQUIPOS</b>	<b>EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN</b>	1 Nevera mixta (refrigeración-congelación) de 2 puertas			3		
		Nevecón de refrigeración y congelación				1	
		Cuarto Frío de congelación		1			
		Cuarto frío de refrigeración	1	1			
	<b>ESTUFA</b>	Estufa industrial a gas de 4 quemadores (fogones) con plancha	1				
		Estufa industrial a gas de 3 quemadores (fogones) con plancha	1				
		Estufa industrial a gas de 3 quemadores (fogones)				1	
		Estufa industrial a gas de 4 quemadores (fogones)	1				
		Estufa industrial a gas de 2 quemadores (fogones)				1	
		Estufa industrial a gas Enana de 3 quemadores			1		1
		Estufa industrial a gas Enana de 2 quemadores			1		
		Estufa industrial a gas Enana	1			6	
	<b>ESTANTE</b>	Estante metálico	5	1	2	1	
	<b>LAVAPLATOS</b>	Lavaplatos sencillo	1	1	1	1	
		Lavaplatos doble compartimento	1	1	1		
	<b>LICUADORAS</b>	1 Licuadora Industrial en acero inoxidable	1	1	1	1	

			1 Licuadora casera de 1.25 litros.	1	1	1	1
		CAMPANA EXTRACTORA	Campana extractora		1	1	
		CÓMODA METÁLICA	Cómoda metálica de dos puertas			1	
	INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN	BASCULA PARA ALIMENTOS	1 báscula electrónica, con capacidad mínima de 50 libras.	1	1	1	1
		GRAMERA	1 gramera electrónica con capacidad de 1000 g x 5 g	1	1	1	1
		TERMÓMETROS DE ALIMENTOS	1 termómetro de punzón digital para productos fríos	1	1	1	1
			1 termómetro de punzón digital para productos calientes	1	1	1	1
		MESAS AUXILIARES COCINA	Lisa en acero inoxidable, bordes sin aristas, cuando el área de la cocina lo permita se podrán ubicar más mesas	1	1	2	1
	MUEBLES	ANAQUEL	Ubicación de alimentos no perecederos (víveres y abarrotes). La cantidad de anaqueles será de acuerdo al área total del depósito. Anaqueles en material higiénico sanitario	1	1	4	1
		ESTIBAS	La cantidad será de acuerdo con el área del depósito de alimentos. Material higiénico sanitario	NA	NA	NA	NA
		CANASTILLAS	Planas en material higiénico sanitario. Medidas Largo 60 cm X Ancho 40 cm. X Alto 25 cm. El número de canastillas será de acuerdo conl área total del depósito.	NA	NA	NA	NA

		MESAS PARTICIPANTES	Mesas de 6 puestos en material higiénico sanitario. La forma de las mesas podrá ser variada La cantidad de mesas para ubicación será mínimo para 40 participantes de acuerdo con el área total del salón comedor y a los turnos	NA	NA	NA	NA
		SILLAS PARTICIPANTES	100% de las sillas de acuerdo con la cantidad de mesas ubicadas en el área del salón comedor. La forma de las sillas podrá ser variada. Las sillas para los participantes serán en material higiénico sanitario.	NA	NA	NA	NA
		ESTANTE	Estante para almacenamiento menaje en material higiénico sanitario. El tamaño dependerá del espacio.		1	1	1
		LOCKERS	Metálicos, uno por persona manipuladora de alimentos y personal administrativo del área de alimentos.	NA	NA	NA	NA
	MENAJE Y ELEMENTOS COCINA	BANDEJAS	Bandeja metálica de 6 compartimentos; Material higiénico sanitario, resistente a la corrosión, de fácil limpieza y desinfección.	350	300	500	115
		TAZAS PARA SOPA	Material higiénico sanitario, resistente a la corrosión, de fácil limpieza y desinfección.	350	300	500	115
		VASOS PARA JUGO O LECHE	Material higiénico sanitario, resistente a la corrosión, de fácil limpieza y desinfección	350	300	500	115
		PAQUETE DE CUBIERTOS DESECHABLES: CUCHARA, TENEDOR Y CUCHILLO.	Cucharas de sopa, cucharas de postre, tenedor y cuchillo, para cada uno de los participantes. La cantidad será por cada día de servicio.	350	300	500	115
		OLLAS	Olla 40 cm x 40 cm	3	3		
			Olla número 34, 40	1 de c/u		2 de c/u	
			Olla 60 cm x 60 cm				2
			Olla 50 cm x 40 cm	2	2		
			Olla 40 cm x 42 cm			2	

		Olla 22 cm x 42 cm			5	
		Olla 40 cm x 52 cm			5	
		Olla 38 cm x 22 cm			3	
		Olla a presión 13-16 L	2	2	4	1
		Pailas de aluminio	4	3	5	2
		Caldero hondo de aluminio	2	2	4	1
		Olleta chocolatera	3	3	7	2
		Olla de 100 L		1	2	1
		Olla en aluminio N° 32-36-40		1 de c/u		
		Olla en aluminio N° 32-34-40				1 de c/u
		Fondo de aluminio de 75 L			4	
		Sartén antiadherente			6	
	RECIPIENTES	Jarra para jugo con tapa	3	2	4	2
		Cubeta para ensaladas	2	2	5	1
		Cubetas para desinfección de frutas y verduras	2	2	3	1
		Tina para desinfección de menaje 50 L	1	1	3	1
		Tazas grandes			4	1
		Recipiente medidor para líquidos	1	1	1	1
	UTENSILIOS COCINA	Cuchillos en acero inoxidable.	4	4	7	3
		Trinches	4	2	6	2
		Espátula plancha.	1	1	2	1
		Cucharón grande sopas	2	2	4	1
		Cucharón grande secos	4	4	5	4
		Colador metálico.	1	1	2	1
		Abrelatas	1	1	1	1
		Espumaderas	2	2	3	1
		Rallador	2	2	2	1

		Pinzas	3	2	5	2
		Cuchara para pastas	1	1	2	1
		Tabla de picar de acrílico	4	4	4	4
		Cucharas medidoras (juego).	1	1	1	1
		Molinillo	2	2	4	1
		Caneca residuos cocina color verde con cierre hermético sin orificio.	1	1	1	1
ELEMENTOS DE ASEO, PROTECCIÓN Y OTROS	IMPLEMENTOS DE ASEO	Esponjillas, esponjas, jabón lava loza líquido antibacterial, desinfectante, servilleta, papel de cocina.				
		Balde, escobas, traperos, cepillos o haragán, con cambio permanente que garantice los procesos de limpieza y desinfección.				
		Atomizadores (para desinfección de ambientes), churruscos, chupa, jabón en polvo, recogedor, papel higiénico, Jabón líquido de manos antibacterial sin olor, toallas desechables o secador de manos, guantes de caucho (negro, rojo, amarillo y verde).				
	AVISOS DE ÁREAS	Canecas para almacenamiento de residuos o shut.				
Cocina fría, cocina caliente, almacenamiento refrigeración -congelación, almacenamiento abarrotes, zona de higienización, almacenamiento residuos, botiquín, baño hombres, baño mujeres,						
OTROS	BOTIQUÍN	Con los elementos mínimos requeridos.				

**2.4. CALIDAD MICROBIOLÓGICA**

**Toma de muestras para evaluar la calidad microbiológica de la operación del servicio de alimentación**

Los análisis microbiológicos de las muestras tomadas en los centros para habitante de calle estarán dirigidos a evaluar la calidad microbiológica de los alimentos ofrecidos con un grado razonable de confianza entre el 90% y el 95%, y orientados a analizar materias primas, producto terminado, ambientes, superficies, higiene del personal manipulador y agua (suministro de acueducto) a la cual se le realizará análisis fisicoquímico y microbiológico.

Para este fin el laboratorio contratado por la Interventoría o por el comitente comprador, realizará la toma de muestras en los centros para habitante de calle, con una frecuencia definida por el cronograma de muestreo microbiológico. El tamaño y el número de muestras requeridas será establecido por el comitente vendedor.

El personal del laboratorio deberá tomar las muestras con las máximas condiciones de higiene y bioseguridad, uniforme de dotación completo, cofia, tapabocas y guantes desechables.

Cuando se tomen muestras de materia prima y producto terminado, el personal del laboratorio debe dejar las respectivas contramuestras en el centro para habitante de calle, las cuales serán tomadas en condiciones idénticas a la muestra, dando las instrucciones correspondientes al operador en relación a la conservación de la misma durante 120 horas en temperatura de congelación, en las condiciones higiénico-sanitarias requeridas.

El comitente vendedor podrá analizar la muestra tomada en un laboratorio certificado por la Secretaría Distrital de Salud, para obtener un resultado comparativo sí así lo cree conveniente. Pasadas las 120 horas, el centro para habitante de calle podrá desechar las contramuestras.

En caso que se presente un brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria, la responsabilidad de llevar a cabo la toma de las muestras será del comitente vendedor.

## **2.5 PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO – PSB**

El Plan de Saneamiento Básico es la aplicación sistemática de las medidas preventivas para el mejoramiento y preservación de las condiciones sanitarias, que busca controlar las prácticas correctas de higiene para disminuir sensiblemente el riesgo de contaminación de los alimentos que causan enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).

El comitente vendedor debe documentar e implementar el Plan de Saneamiento básico en el cual se deben tener claramente definidos los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo, responsables y los programas ajustado a las particularidades de cada centro de atención. De acuerdo a lo establecido en la ley 9 de 1979 y el Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud, la Resolución 2674 de 2013 y el instructivo: evaluación de la operación del servicio de alimentación del COMITENTE COMPRADOR adoptado mediante Circular 13 del 18 de agosto de 2010. Así mismo debe contener los objetivos, las actividades, la frecuencia, el responsable, los productos y procedimientos. Se deberán aplicar los registros contenidos dentro de los diferentes programas.

### **Actualización, seguimiento y control de la ejecución del Plan de Saneamiento Básico**

El comitente vendedor deberá elaborar el documento y someterlo a revisión y aprobación por parte de la supervisión o interventoría dentro los quince (15) días calendario siguientes al inicio de la operación. Este documento deberá estar disponible en caso de ser requerido por cualquier entidad de inspección o control, supervisión o interventoría o Secretaria Distrital de Salud para su respectivo seguimiento.

El plan de saneamiento básico debe encontrarse siempre en cada planta (s) y Centros de Atención para habitante de calle y al alcance de todo el personal que participa en las actividades que lo contempla, así mismo debe socializarse cada vez que sea necesario involucrando a toda el personal que realice las labores de saneamiento, incluida la dirección (coordinadores, equipo administrativo y representante legal) de cada centro de atención para habitante de calle. De igual forma, el comitente vendedor facilitará los medios necesarios para la socialización, difusión y consulta permanente por parte del personal las veces que sean requeridas.

#### **2.5.1. Actualización del Plan de Saneamiento Básico**

El Plan de Saneamiento Básico, debe ser sometido a revisiones periódicas (en cada visita de supervisión o interventoría), esto con el fin de realizar las actualizaciones correspondientes cuando se requieran cambios en su contenido, por ejemplo en los procedimientos, formatos de registros y fichas técnicas. Dichos cambios serán realizados por el Coordinador/a del Centro de atención para habitante de calle.

#### **2.5.2. Seguimiento y control de la ejecución del Plan de Saneamiento Básico**

	<p>El Plan de Saneamiento Básico debe ser elaborado exclusivamente para cada centro de atención. Debe encontrarse siempre en el centro de atención y al alcance de todo el personal que participa en las actividades que lo contempla, así mismo debe socializarse cada vez que sea necesario involucrando a toda el personal que realice las labores de saneamiento incluida la dirección (coordinadores, equipo administrativo y representante legal) del centro de atención.</p> <p>De igual forma, el comitente vendedor facilitará los medios necesarios para la socialización, difusión y consulta permanente por parte del personal las veces que sean requeridas.</p> <p>El comitente vendedor está obligado a implementar el Plan de Saneamiento Básico en cabeza de su coordinador, estableciendo acciones de autocontrol teniendo como soporte de verificación las actas de supervisión o interventoría.</p>
<p><b><u>Empaque y rotulado</u></b></p>	<p>Todas las materias primas deben cumplir con los requisitos establecidos en la resolución 5109 de 2005.</p> <p>Cada uno de los alimentos preparados debe cumplir con las características microbiológicas establecidas para cada alimento según su naturaleza. Cumplir con las demás regulaciones sanitarias vigentes, expedida por la autoridad nacional respectiva y la respectiva Norma Técnica Colombiana –NTC- de cada producto.</p>
<p><b><u>Presentación</u></b></p>	<p>Cada tiempo de comida debe contener los componentes establecidos, en los gramajes presentados según los requisitos específicos de la presente ficha técnica.</p> <p>El servido debe garantizar características organolépticas agradables, la mayor variedad y adecuado manejo de porción servida en los gramajes establecidos por el comitente comprador según los siguientes grados de tolerancia:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Los alimentos proteicos 100 % del peso establecido y 20 % por encima del peso declarado en la minuta.</li> <li>• Los demás grupos de alimentos el 5% en peso de tolerancia por debajo y 20% por encima del peso declarado en la minuta.</li> </ul>