



## TERMINOS DE REFERENCIA PIC FEBRERO – JULIO 2012

### EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO: HOSPITAL PABLO VI BOSA, USAQUEN Y SUBA

#### 1. Nombre del Proyecto:

Inspección, vigilancia y control de las plantas ensambladoras, vehículos y rutas de refrigerios del programa de la Secretaría Distrital de Educación.

#### 2. Justificación:

La Secretaria de Educación Distrital a través de los proveedores de los refrigerios debe garantizar la calidad e inocuidad de los mismos a lo largo de la cadena de ensamble, transporte y entrega en los planteles contratados con cada uno de ellos y que son entregados en los colegios e Instituciones Educativas Distritales que pertenecen al programa dirigido a niños de escasos recursos de estrato socioeconómicos 0,1 y 2.

Por lo cual, la Secretaria Distrital de Salud como Ente sanitario que realiza Inspección, Vigilancia y Control de los establecimientos que preparan, comercializan, transportan y expenden alimentos en el D.C. fortalece e intensifica la vigilancia sanitaria en ensambladoras de refrigerios, vehículos transportadores, colegios e Instituciones Educativas Distritales pertenecientes a los programas de la Secretaría de Educación en el Distrito Capital que hacen parte de los programas de refrigerios para la población infantil beneficiada por los programas. Teniendo en cuenta lo estipulado en las normas sanitarias vigentes Conforme a la Ley 09 de 1.979, Decreto 3075 de 1997, Ley 1122/07, entre otras.

#### Objetivos del proyecto:

- Vigilar la calidad e inocuidad de los refrigerios escolares que entrega la Secretaria Distrital de Educación en los colegios e Instituciones Educativas Distritales a través de las acciones realizadas en Plantas ensambladoras que pertenecen al programa de la Secretaria de Educación Distrital, con el fin de vigilar que cumplan con las normas sanitarias vigentes en sus etapas de ensamble, almacenamiento, distribución y entrega en planteles educativos.
- Vigilar que las condiciones de transporte y rutas de distribución de los refrigerios de las plantas ensambladoras a los colegios pertenecientes al programa, se realice dentro de los parámetros establecidos en las normas vigentes y garanticen la inocuidad de los refrigerios.

### 3. Población objeto y georreferenciación:

Está conformada por el total de establecimientos que se dedican al ensamble, transporte y distribución de refrigerios escolares en colegios e Instituciones Educativas Distritales pertenecientes al programa de complementación alimentaria de la Secretaria de Educación Distrital.

### 5. Metas Físicas:

- Realizar inspección, vigilancia y control al 100%, de las plantas ensambladoras de refrigerios ubicadas en el Distrito Capital de Bogotá, que tienen contrato para abastecer el programa de refrigerios escolares de la Secretaria de Educación, velando porque las condiciones técnicas y sanitarias se mantengan.
- Inspeccionar y realizar seguimiento a los colegios e Instituciones Educativas Distritales pertenecientes al programa y a los cuales las ESE de primer nivel de atención realiza Inspección, vigilancia y control de las condiciones de recepción, almacenamiento, distribución y entrega de los refrigerios, para tal fin de cada recorrido por ruta se verificara mínimo el 30% de los colegios entregados y se diligenciaran en el formato de inspección correspondiente.
- Inspeccionar, vigilar y controlar mínimo un 30% de las rutas (rotativas), que hace cada planta ensambladora asignada por nivel central para la distribución y entrega de refrigerios en los colegios e Instituciones Educativas Distritales pertenecientes al programa, para que las condiciones sanitarias y de transporte se mantengan durante la distribución de los refrigerios y se vigile el cumplimiento de las Buenas Practicas de Manufactura BPM.
- Inspeccionar, vigilar y controlar la calidad e inocuidad de los refrigerios ensamblados y distribuidos por todas las plantas pertenecientes al programa de refrigerios escolares de la Secretaria de Educación Distrital, a través de muestreo mensual, con el fin de realizar análisis fisicoquímicos, microbiológicos y en caso de requerirse toxicológicos. Verificando el cumplimiento de las normas vigentes, mínimo a una de las plantas vigiladas por las ESE pertenecientes al proyecto.

### 6 Actividades:

Realizar una visita mensual, por el equipo compuesto por un ingeniero de alimentos y un técnico de alimentos a cada una de las plantas ensambladoras

asignadas por nivel central, en el horario de funcionamiento de la planta y distribución de los refrigerios. Tiempo de visita 5 horas.

Efectuar muestreo mensual a uno de los componentes de mayor riesgo de los refrigerios según programación del muestreo. La ESE debe asegurar la disponibilidad de equipos e insumos de toma de muestras que garantice la calidad de la actividad y vehículo.

Inspeccionar, vigilar y controlar los recorridos de las rutas para la entrega en los planteles educativos de los refrigerios pertenecientes al programa de la Secretaria de Educación. Para verificar las condiciones de transporte, manejo y conservación de los refrigerios y Buenas Practicas de Transporte. La ESE deberá asegurar disponibilidad de vehículo para esta actividad.

Realizar visitas para seguimiento epidemiológico en forma inmediata a las ensambladoras implicadas en brotes de notificación de ETA y articular con las ESE correspondientes y referente de Nivel Central sobre el particular.

Dar cumplimiento en la asistencia a las reuniones convocadas por el referente de Nivel Central.

## **7. Productos a entregar:**

- Informe trimestral que debe contener:
  - Actividades realizadas por establecimiento, resaltando las exigencias más importantes: conceptos sanitarios emitidos, medidas de seguridad impuestas y cantidad de alimento comprometidos, número de radicado remisión de documentación a proceso sancionatorio, resultados de análisis fisicoquímicos y microbiológicos. Se debe presentar los diez primeros días del mes siguiente al trimestre informado.
  - Datos de los vehículos y las rutas de entrega de los refrigerios, indicando placa del vehículo, ensambladora, recorrido efectuado indicando las direcciones de cada una de las entregas del recorrido, nombre del establecimiento, registros de temperaturas tomadas durante el recorrido, medidas aplicadas según el caso, No. De radicado para inicio de proceso sancionatorio, ESE que emitió el concepto técnico del vehículo.
  - Este informe debe ser entregado durante los diez primeros días del mes siguiente del trimestre a informar, en medio físico y correo electrónico.

- En caso de situaciones puntuales que se presenten, el informe debe presentarse según requerimiento y una vez efectuada la intervención.
- Al finalizar el periodo de ejecución del proyecto la ESE debe presentar informe final, dando cuenta de las actividades, gestión y diagnóstico desarrollado, el cual debe ser radicado y enviado en medio electrónico. Se debe presentar los diez primeros días del mes de diciembre. Se debe presentar los quince primeros días del mes de diciembre.
- Para el periodo de febrero – julio 2012 las ESE deberán presentar un plan de acción que de cuenta de todas las actividades que cubre el proyecto en forma mensual.

### 8. Perfil Profesional:

- Ingeniero de alimentos con experiencia mínima de un año en inspección, vigilancia y control de fábricas de alimentos y en la implementación de sistemas de calidad, medio tiempo.
- Técnico de alimentos con experiencia de un año en inspección, vigilancia y control de alimentos, medio tiempo.

Nota: Uno de los dos debe ser de planta.

**9. Valor total del Proyecto: \$ 22.299.460 cada ESE.**

### CUADRO DE COSTOS PROYECTO DE REFRIGERIOS ESCOLARES PARA CADA ESE

PERFIL	VALOR UNITARIO		COSTO MES	CANTIDAD	No. MESES	COSTO TOTAL FEBRERO - JULIO
PROFESIONALES	4.421.120	164.908	4.586.028	0,5	6	11.465.069
TECNICO	1.745.920	65.123	1.811.043	0,5	6	4.527.607
VEHICULO	1.216.000	45.357	1.261.357	0,5	6	6.306.784
<b>TOTAL DEL PROYECTO</b>						<b>22.299.460</b>



**10. Vigencia del Proyecto:** cinco meses por desarrollarse el proyecto en el periodo de vigencia del calendario escolar del distrito, periodo comprendido entre los meses de febrero julio – 2012.

Cra. 32 No. 12-81  
Tel.: 364 9090  
[www.saludcapital.gov.co](http://www.saludcapital.gov.co)  
Info: Línea 195



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD