
	<b>Proceso:</b>	<b>Atención Integral Básica a las Personas Privadas de la Libertad</b>	<b>Código:</b>	PD-AIB-3
			<b>Versión:</b>	4
			<b>Fecha Aprobación:</b>	09/03/2021
	<b>Documento:</b>	<b>Suministro de Alimentación a las Personas Privadas de la Libertad</b>	<b>Fecha de Vigencia:</b>	Página 1 de 35
			<b>31/05/2022</b>	
<b>Estándares Relacionados:</b>	<b>1-ICCS-4A-01, 1-ICCS-4A-02, 1-ICCS-4A-03, 1-ICCS-4A-04, 1-ICCS-4A-05, 1-ICCS-4A-06</b>	<b>Mes de la Revisión</b>	ABRIL 2022	

<b>OBJETIVO</b>	Suministrar el servicio de alimentación a las Personas Privadas de la Libertad mediante el cumplimiento de normatividad sanitaria vigente y del Reglamento de Régimen Interno de la cárcel, aplicando las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), con el propósito de brindar una alimentación inocua, de calidad, suficiente, balanceada y nutritiva.
<b>ALCANCE</b>	
Comprende desde el recibo de materias primas, alimentos e insumos, hasta el procesamiento, distribución y consumo de los alimentos que se entregan a las Personas Privadas de la Libertad en los tiempos de comida estipulados (desayuno, nueves, almuerzo, onces, cena y al final del día una bebida caliente).	
<b>NORMATIVIDAD</b>	
<p><b>Ley 65 de 1993:</b> Por la cual se expide el Código Penitenciario y Carcelario.</p> <p><b>Ley 1709 de 2014:</b> Por la cual se reforman algunos artículos de la Ley 65 de 1993.</p> <p><b>Ley 9 de 1979:</b> Por la cual se expide el Código Sanitario Nacional</p> <p><b>Ley 1709:</b> Por medio de la cual se reforman algunos artículos de la Ley 65 de 1993, de la Ley 599 de 2000, de la Ley 55 de 1985 y se dictan otras disposiciones (artículo 3 A)</p> <p><b>Decreto 1575 de 2007:</b> Por el cual se expide el Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para el Consumo Humano</p> <p><b>Decreto Ley 19 de 2012:</b> Por el cual se dictan Normas para Suprimir o Reformar regulaciones, Procedimientos y Trámites innecesarios Existentes en la Administración Pública</p> <p><b>Decreto 1500 de 2007:</b> Por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y</p>	

	<b>Proceso:</b>	<b>Atención Integral Básica a las Personas Privadas de la Libertad</b>	<b>Código:</b>	PD-AIB-3
			<b>Versión:</b>	4
			<b>Fecha Aprobación:</b>	09/03/2021
	<b>Documento:</b>	<b>Suministro de Alimentación a las Personas Privadas de la Libertad</b>	<b>Fecha de Vigencia:</b> 31/05/2022	Página 2 de 35
<b>Estándares Relacionados:</b>	1-ICCS-4A-01, 1-ICCS-4A-02, 1-ICCS-4A-03, 1-ICCS-4A-04, 1-ICCS-4A-05, 1-ICCS-4A-06	<b>Mes de la Revisión</b>	ABRIL 2022	

de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación.

**Resolución 2674 de 2013:** Por la cual se Reglamenta el Art. 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras Disposiciones. Establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos.

**Resolución 2115 de 2007:** Se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del Sistema de Control y Vigilancia para la Calidad del Agua para el Consumo Humano.

**Resolución 333 de 2011:** Reglamento Técnico Sobre los Requisitos de Rotulado o Etiquetado Nutricional que deben cumplir los Alimentos Envasados para el Consumo Humano.


**Resolución 5109 de 2005:** Establece los requisitos de Rotulado o Etiquetado que deben Cumplir los Alimentos Envasados o Materias primas para el Consumo Humano.

**Resolución 240 de 2013:** Los Requisitos sanitarios para el Funcionamiento de las Plantas de Beneficio Animal de las Especies Bovinas, Bufalina y Porcina, Plantas de Desposte y Almacenamiento, Comercialización, Expendido, Transporte, importación o exportación de carne y Productos Cárnicos Comestibles.


**Resolución 2674 de 2013:** Por la cual se Reglamenta el Art. 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras Disposiciones.

**Resolución 719 de 2015:** Por la cual se establece la Clasificación de Alimentos para Consumo Humano de Acuerdo con el Riesgo en Salud Pública.

**Resolución 0236 de junio del 2021:** Reglamento de Regimen Interno de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia</p>	<b>Proceso:</b>	<b>Atención Integral Básica a las Personas Privadas de la Libertad</b>	<b>Código:</b>	PD-AIB-3
			<b>Versión:</b>	4
			<b>Fecha Aprobación:</b>	09/03/2021
	<b>Documento:</b>	<b>Suministro de Alimentación a las Personas Privadas de la Libertad</b>	<b>Fecha de Vigencia:</b> 31/05/2022	Página 3 de 35
<b>Estándares Relacionados:</b>	1-ICCS-4A-01, 1-ICCS-4A-02, 1-ICCS-4A-03, 1-ICCS-4A-04, 1-ICCS-4A-05, 1-ICCS-4A-06	<b>Mes de la Revisión</b>	ABRIL 2022	

DOCUMENTOS DE REFERENCIA	
EXTERNOS	INTERNOS
<p><b>NTC 2859 -1:</b> Procedimiento de Muestreo para inspección por atributos parte 10: Introducción a la serie de Normas ISO 2859 sobre el muestreo para inspección por atributos.</p> <p>Normas Básicas Internacionales para Penitenciarias de la Asociación Americana de Correccionales-ACA:  <a href="https://scj.gov.co/sites/default/files/marco-legal/NORMAS%20BASICAS%20INTERNACIONALES%20PARA%20PENITENCIARIAS.pdf">https://scj.gov.co/sites/default/files/marco-legal/NORMAS%20BASICAS%20INTERNACIONALES%20PARA%20PENITENCIARIAS.pdf</a></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Plan de Saneamiento Ambiental Cárcel Distrital – PL-DS-4</li> <li>- Acta de Reunión F-DS-10</li> <li>- Ingreso Materias Primas y Alimentos Perecederos F-AIB-135</li> <li>- Formato Devolución de materia prima e insumos F-AIB-136.</li> <li>- Formato Actividad Grupal F-AIB-142</li> <li>- Formato Liberación de Alimentos (Raciones Alimentarias) F-AIB-148</li> <li>- Formato Registro y Control de Temperaturas de Almacenamiento en Frío F-AIB-168</li> <li>- Dotación a la Persona Privada de la Libertad del Servicio de Alimentos F-AIB-183</li> <li>- Formato Registro de Contra Muestras de Producto Terminado - F-AIB-188</li> <li>- Formato Plan Nutricional F-AIB-187</li> <li>- Formato Personas Privadas de la Libertad con Dietas Terapéuticas y/o Enfoque Diferencial - F-AIB-350</li> <li>- Autorización de Intercambio de Alimento F-AIB-586</li> <li>- Ingreso de Vehículos Transportadores de Alimentos F-AIB-588</li> <li>- Ingreso Materias Primas y Alimentos NO Perecederos F-AIB-767</li> <li>- Verificación del Cumplimiento Menús y Minuta Patrón F-AIB-768</li> <li>- Formato Raciones Diarias Entregadas a los PPL de la Cárcel Distrital F-AIB-838</li> <li>- Formato Verificación Inventarios Materias Primas, Alimentos e Insumos - Servicio de Alimentos - Cárcel Distrital F-AIB-840</li> <li>- Formato de Verificación cumplimiento componentes menús Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres F-AIB- F-AIB-853</li> <li>- Formato Seguimiento y Control Servicio de alimentos F-AIB- 964</li> </ul>

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia</p>	<b>Proceso:</b>	<b>Atención Integral Básica a las Personas Privadas de la Libertad</b>	<b>Código:</b>	PD-AIB-3
			<b>Versión:</b>	4
			<b>Fecha Aprobación:</b>	09/03/2021
	<b>Documento:</b>	<b>Suministro de Alimentación a las Personas Privadas de la Libertad</b>	<b>Fecha de Vigencia:</b> 31/05/2022	Página 4 de 35
<b>Estándares Relacionados:</b>	1-ICCS-4A-01, 1-ICCS-4A-02, 1-ICCS-4A-03, 1-ICCS-4A-04, 1-ICCS-4A-05, 1-ICCS-4A-06	<b>Mes de la Revisión</b>	ABRIL 2022	

### DEFINICIONES

**ACA (Asociación Americana De Correccionales):** Autoridad líder en la creación, vigilancia y uso de prácticas óptimas para centros penitenciarios a nivel mundial.

**Acreditación ACA:** Es el proceso diseñado para aumentar la eficiencia y la efectividad operativa de los establecimientos, a través de normas básicas internacionales para establecimientos de reclusión, que garantizan los derechos humanos; aumentar la comunicación y coordinación dentro del establecimiento, así como mejorar la seguridad y protección para el personal y las Personas Privadas de la Libertad e implementa buenas prácticas carcelaria.

**Estándar:** Es un requisito de las normas básicas internacionales para penitenciarias que debe implementarse dentro del establecimiento carcelario para su debido cumplimiento y acreditación.

**1-ICS-4A-01** Las porciones alimenticias del centro cumplen con la normatividad aplicable en su jurisdicción.


**1-ICS-4A-02** Las dietas especiales y/o terapéuticas serán provistas según sean recetadas por los médicos apropiados o cuando la creencia religiosa requiera del cumplimiento con las leyes alimenticias propias de la religión.

**1-ICS-4A-03** Existe documentación que muestre que las instalaciones y el equipo para el servicio de alimentos cumplen con la normatividad aplicable en su jurisdicción.

**1-ICS-4A-04** Existe una protección adecuada de la salud para todas las personas que laboran en el servicio de alimentos.

**1-ICS-4A-05** Se realizarán inspecciones al servicio de alimentos de acuerdo con la normatividad aplicable en su jurisdicción.

**1-ICS-4A-06** Los Alimentos son servidos bajo supervisión del personal, en horarios regulares, durante cada período de veinticuatro horas, según las costumbres nacionales

	<b>Proceso:</b>	<b>Atención Integral Básica a las Personas Privadas de la Libertad</b>	<b>Código:</b>	PD-AIB-3
			<b>Versión:</b>	4
			<b>Fecha Aprobación:</b>	09/03/2021
	<b>Documento:</b>	<b>Suministro de Alimentación a las Personas Privadas de la Libertad</b>	<b>Fecha de Vigencia:</b>	Página 5 de 35
			<b>31/05/2022</b>	
<b>Estándares Relacionados:</b>	<b>1-ICCS-4A-01, 1-ICCS-4A-02, 1-ICCS-4A-03, 1-ICCS-4A-04, 1-ICCS-4A-05, 1-ICCS-4A-06</b>	<b>Mes de la Revisión</b>		ABRIL 2022

**Alimento:** Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de “especia”. No incluye cosméticos, el tabaco ni las sustancias que se utilizan como medicamentos.

**Alimento Congelado:** Es aquel, en que la mayor parte de su agua libre se ha transformado en hielo, al ser sometido a un proceso de congelación, especialmente concebido para preservar su integridad y calidad y para reducir, en todo lo posible las alteraciones físicas, bioquímicas y microbiológicas, tanto en la fase de congelación como en la conservación posterior. Se considera alimento congelado aquel cuya temperatura no es superior a menos dieciocho grados centígrados (-18° C)


**Alimento Perecedero:** El alimento que, debido a su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

**Alimento de Mayor Riesgo en Salud Pública:** Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.

**Alimento de Menor Riesgo en Salud Pública:** Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos.

**Alimento Refrigerado:** Es aquel enfriado a una temperatura de cero a seis grados centígrados (0° C a 6° C) para preservar su integridad y calidad, reduciendo, las alteraciones físicas, bioquímicas y microbiológicas, de tal forma que en todos los puntos su temperatura sea superior a la de su punto de congelación.

**Alimento de Riesgo Medio En Salud Pública:** Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos, pero normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características del alimento o alimentos que es poco probable que contengan microorganismos patógenos debido al tipo de alimento o procesamiento de este, pero que pueden apoyar la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos.

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia</p>	<b>Proceso:</b>	<b>Atención Integral Básica a las Personas Privadas de la Libertad</b>	<b>Código:</b>	PD-AIB-3
			<b>Versión:</b>	4
			<b>Fecha Aprobación:</b>	09/03/2021
	<b>Documento:</b>	<b>Suministro de Alimentación a las Personas Privadas de la Libertad</b>	<b>Fecha de Vigencia:</b> 31/05/2022	Página 6 de 35
<b>Estándares Relacionados:</b>	<b>1-ICCS-4A-01, 1-ICCS-4A-02, 1-ICCS-4A-03, 1-ICCS-4A-04, 1-ICCS-4A-05, 1-ICCS-4A-06</b>	<b>Mes de la Revisión</b>	ABRIL 2022	

**Autoridades Sanitarias Competentes:** Son autoridades sanitarias, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA - y las Entidades Territoriales de Salud que, de acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento de las normas sanitarias.

**Azafate:** Recipiente profundo en acero inoxidable con tapa, usado para transporte higiénico de alimentos, desde el área de cocina hasta la zona de distribución (mesones baño de maría) a la entrada de cada pabellón.

**Buenas Prácticas de Manufactura:** Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.


**Brote De Eta:** es un incidente en el que dos o más personas presentan una enfermedad semejante después de la ingestión de un mismo alimento, y los análisis epidemiológicos apuntan al alimento como el origen de la enfermedad

**Cadena De Frío:** Es el conjunto de actividades que deben realizarse para mantener los productos bajo condiciones requeridas y controladas, (temperatura, humedad relativa, iluminación, entre otras).

**Carne:** Según el código alimentario, es la parte comestible los músculos de animales sacrificados en condiciones higiénicas, incluye vaca, oveja, cerdo, cabra, caballo y camélidos sanos, y se aplica también a animales de corral, caza, de pelo y plumas y mamíferos marinos, declarados aptos para el consumo humano.

**Certificado De Inspección Sanitaria:** Es el documento que expide la autoridad sanitaria competente para los alimentos o materias primas importadas o de exportación, en el cual se hace constar su aptitud para el consumo humano.

**Contaminación:** Presencia de un agente en el cuerpo, o en cualquier objeto, o en un alimento que son capaces de causar enfermedad en una persona. Introducción o aparición de una sustancia contaminante en un alimento o entorno alimenticio.

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia</p>	<b>Proceso:</b>	<b>Atención Integral Básica a las Personas Privadas de la Libertad</b>	<b>Código:</b>	PD-AIB-3
			<b>Versión:</b>	4
			<b>Fecha Aprobación:</b>	09/03/2021
	<b>Documento:</b>	<b>Suministro de Alimentación a las Personas Privadas de la Libertad</b>	<b>Fecha de Vigencia:</b> 31/05/2022	Página 7 de 35
<b>Estándares Relacionados:</b>	1-ICCS-4A-01, 1-ICCS-4A-02, 1-ICCS-4A-03, 1-ICCS-4A-04, 1-ICCS-4A-05, 1-ICCS-4A-06	<b>Mes de la Revisión</b>	ABRIL 2022	

**Contaminación Cruzada:** Es la transferencia de agentes contaminantes de un alimento contaminado a otro que no lo está. El ejemplo más común es trozar un pollo crudo en una tabla de cocina y luego sin limpiarla cortar vegetales para preparar una ensalada. Lo mismo puede pasar con utensilios o nuestras propias manos sin lavar y desinfectar que actúan transfiriendo las bacterias.

**Control De Los Alimentos:** Actividad de reglamentación de carácter obligatorio para lograr el cumplimiento de las disposiciones por parte de las autoridades nacionales o locales con el fin de conseguir la protección del consumidor y garantizar que todos los alimentos durante la producción, manipulación, almacenamiento, elaboración y distribución sean inocuos, sanos y aptos para el consumo humano, se atengan a los requisitos de calidad e inocuidad y estén etiquetados de manera correcta y precisa, de acuerdo con las disposiciones de la ley.

**Desinfección - Descontaminación:** Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.


**Dieta:** Tipo de alimentación de una persona que consume de forma habitual.

**Dieta Normal:** Es la dieta que consume la mayoría de la población, se suministra a las personas que no tienen ninguna restricción alimentaria. En la cárcel se suministran menús que cumplen con una alimentación saludable y cubre el requerimiento nutricional de la mayoría de la población carcelaria. De la dieta normal se derivan las dietas terapéuticas.

**Dieta terapéutica:** Son las dietas que se derivan de la dieta normal, las cuales son modificadas en contenido de macronutrientes, energía o consistencia, de acuerdo a la patología que presente la persona privada de la libertad; así mismo las dietas establecidas por el tratamiento con enfoque diferencial que determina las dietas especiales y particulares por creencias religiosas, filosóficas, ideológicas y por estilos de vida saludable.

**Enfermedad Diarreica Aguda (Brote):** Sucede cuando la persona que tiene tres o más deposiciones líquidas o acuosas en un período de 24 horas.

**Enfermedad Diarreica Aguda (Caso):** Sucede cuando la persona tiene tres o más deposiciones líquidas o acuosas en un período de 24 horas.

	<b>Proceso:</b>	<b>Atención Integral Básica a las Personas Privadas de la Libertad</b>	<b>Código:</b>	PD-AIB-3
			<b>Versión:</b>	4
			<b>Fecha Aprobación:</b>	09/03/2021
	<b>Documento:</b>	<b>Suministro de Alimentación a las Personas Privadas de la Libertad</b>	<b>Fecha de Vigencia:</b>	Página 8 de 35
			<b>31/05/2022</b>	
<b>Estándares Relacionados:</b>	<b>1-ICCS-4A-01, 1-ICCS-4A-02, 1-ICCS-4A-03, 1-ICCS-4A-04, 1-ICCS-4A-05, 1-ICCS-4A-06</b>	<b>Mes de la Revisión</b>		ABRIL 2022

**Enfermedad Infecciosa:** Se trata de una enfermedad clínicamente manifiesta, que se produce como resultado de una infección, pueden ser las ETA, por ejemplo.

**Enfermedades Transmitidas Por Alimentos:** es el síndrome originado por la ingestión de alimentos, incluida el agua, que contienen agentes etiológicos en cantidades tales que afectan la salud del consumidor a nivel individual o en grupos de población

**Envase:** Recipiente que contiene alimentos para su entrega como un producto único, que los cubre total o parcialmente, y que incluye la tapa, los embalajes y envolturas. Un envase puede contener varias unidades o tipos de alimentos preenvasados cuando se ofrece al consumidor.

**Equipos:** Todas las cocinas, hornillos, tablas de cortar, superficies y encimeras de mesas y cocina, refrigeradores y congeladores, fregaderos, lavaplatos y artículos similares (a excepción de los utensilios) utilizados en los establecimientos de alimentación y de transformación de los alimentos.

**Fecha De Fabricacion:** La fecha en que el alimento se transforma en el producto descrito.

**Fecha Limite de Utilizacion:** “Fecha de vencimiento” - “Fecha límite de consumo recomendada” - “Fecha de caducidad”, es la fecha fijada por el fabricante, en que termina el período después del cual el producto, almacenado en las condiciones indicadas, no tendrá probablemente los atributos de calidad que normalmente esperan los consumidores. Después de esta fecha, no se considerará comercializable el alimento

**Higiene De Los Alimentos:** Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

**Índice De Masa Corporal (IMC):** Indicador que correlaciona de acuerdo con la edad, el peso corporal total en relación con la talla de una persona. Se calcula dividiendo el peso (en kilogramos) por la altura al cuadrado (en centímetros).



 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia</p>	<b>Proceso:</b>	<b>Atención Integral Básica a las Personas Privadas de la Libertad</b>	<b>Código:</b>	PD-AIB-3
			<b>Versión:</b>	4
			<b>Fecha Aprobación:</b>	09/03/2021
	<b>Documento:</b>	<b>Suministro de Alimentación a las Personas Privadas de la Libertad</b>	<b>Fecha de Vigencia:</b> 31/05/2022	Página 9 de 35
<b>Estándares Relacionados:</b>	1-ICCS-4A-01, 1-ICCS-4A-02, 1-ICCS-4A-03, 1-ICCS-4A-04, 1-ICCS-4A-05, 1-ICCS-4A-06	<b>Mes de la Revisión</b>	ABRIL 2022	

**Infecciones Alimentarias:** son las ETA producidas por la ingestión de alimentos y/o agua contaminados con agentes infecciosos específicos tales como bacterias, virus, hongos, parásitos, que en la luz intestinal pueden multiplicarse o lisarse y producir toxinas o invadir la pared intestinal y desde allí alcanzar otros aparatos o sistemas

**Inocuidad De Alimentos:** Garantía en cuanto a que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que estén destinados

**Inocuo:** Certeza que la ingestión del alimento no producirá enfermedad, cuenta que la manera y cantidad de ingestión sea la adecuada. No es aconsejable su uso porque se lo puede confundir con seguridad alimentaria la que difiere de inocuidad de los alimentos.

**Insumo:** Comprende los ingredientes, envases y empaques de alimentos.

**Intoxicaciones Alimentarias:** son las ETA producidas por la ingestión de toxinas formadas en tejidos de plantas o animales, o de metabolitos de microorganismos en los alimentos, o por sustancias químicas que se incorporan a ellos de modo accidental, incidental o intencional en cualquier momento desde su producción hasta su consumo.


**Limpieza:** Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

**Lote:** Cantidad determinada de unidades de un alimento de características similares fabricadas o producidas en condiciones esencialmente iguales que se identifican por tener el mismo código o clave de producción.

**Manipulador De Alimentos:** Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

**Materia Prima:** Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

A pesar de que las materias primas pueden o no sufrir transformaciones tecnológicas, éstas deben ser consideradas como alimentos para consumo humano.

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia</p>	<b>Proceso:</b>	<b>Atención Integral Básica a las Personas Privadas de la Libertad</b>	<b>Código:</b>	PD-AIB-3
			<b>Versión:</b>	4
			<b>Fecha Aprobación:</b>	09/03/2021
	<b>Documento:</b>	<b>Suministro de Alimentación a las Personas Privadas de la Libertad</b>	<b>Fecha de Vigencia:</b> 31/05/2022	Página 10 de 35
<b>Estándares Relacionados:</b>	1-ICCS-4A-01, 1-ICCS-4A-02, 1-ICCS-4A-03, 1-ICCS-4A-04, 1-ICCS-4A-05, 1-ICCS-4A-06	<b>Mes de la Revisión</b>	ABRIL 2022	

**Menú:** Conjunto de platos que constituyen una comida. Carta del día donde se relacionan las comidas, postres y bebidas. Para la cárcel un menú es la ración diaria que está compuesta por: Desayuno, refrigerio, almuerzo, refrigerio, comida y un tinto.

**Microorganismo:** son organismos vivos (bacterias, virus, hongos, parásitos) que sólo se pueden ver a través de un microscopio.

**Notificación Sanitaria:** Número consecutivo asignado a la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de menor Riesgo en salud pública con destino al consumo humano.

**Nutriente.** Sustancia que puede aportar energía, necesaria para el crecimiento, el desarrollo y el mantenimiento de la salud, cuya carencia hará que se produzcan cambios químicos y fisiológicos característicos.

**Operador:** Denominación asignada a la empresa contratista encargada del suministro de alimentos a las Personas Privadas de la Libertad.

**Patógeno:** Cualquier organismo que puede causar enfermedades o iniciar un proceso patológico.


**Peligro:** Agente físico, químico o biológico presente en el alimento o bien la condición en que este se halle, siempre que represente o pueda causar un efecto adverso para la salud.

**Proceso Tecnológico.** Es la secuencia de etapas u operaciones que se aplican a las materias primas y demás ingredientes para obtener un alimento. Esta definición incluye la operación de envasado y embalaje del producto terminado.

**PEPS:** Primeros en Entrar Primeros en Salir

**Permiso Sanitario:** Acto administrativo expedido por una autoridad sanitaria competente mediante la cual se autoriza una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar y/o comercializar un alimento de riesgo medio en salud pública.

**Porcentaje de Valor Diario (%VD)** El aporte que hace al valor de referencia un determinado nutriente presente en un alimento, expresado en porcentaje.

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia</p>	<b>Proceso:</b>	<b>Atención Integral Básica a las Personas Privadas de la Libertad</b>	<b>Código:</b>	PD-AIB-3
			<b>Versión:</b>	4
			<b>Fecha Aprobación:</b>	09/03/2021
	<b>Documento:</b>	<b>Suministro de Alimentación a las Personas Privadas de la Libertad</b>	<b>Fecha de Vigencia:</b> 31/05/2022	Página 11 de 35
<b>Estándares Relacionados:</b>	<b>1-ICCS-4A-01, 1-ICCS-4A-02, 1-ICCS-4A-03, 1-ICCS-4A-04, 1-ICCS-4A-05, 1-ICCS-4A-06</b>	<b>Mes de la Revisión</b>	ABRIL 2022	

**Porción.** Una “porción” o el “tamaño de una porción” es la cantidad de un alimento normalmente consumida en una ocasión por personas mayores de 4 años y adultos o por niños mayores de 6 meses y menores de 4 años, que se expresa usando medidas caseras comunes apropiadas para ese alimento. La porción del alimento que se declare en la etiqueta debe determinarse a partir de la cantidad de referencia del alimento normalmente consumida en una ocasión o porción de consumo habitual.

**Preparación de Los Alimentos:** Manipulación de alimentos destinados al consumo humano mediante procesos como lavar, rebanar, pelar, descascarar, mezclar, cocinar y trocear.

**Producto Alimentario:** toda materia no nociva, en sentido absoluto o relativo, que sin valor nutritivo (o que si lo tiene su uso no depende de esta cualidad) puede utilizarse en la alimentación o tener relación con los alimentos o con las vías de entrada de estos en el organismo. Bajo esta denominación se engloban los aditivos, los materiales de embalaje, envases, detergentes, desinfectantes, así como materiales de construcción de maquinaria, cisternas, cintas transportadoras, instalaciones, vehículos de transporte, utensilios, instalaciones, etc., de uso en industrias y otros comercios.

**Prueba de Organoléptica:** es el examen de las propiedades organolépticas de un producto realizable con los sentidos humanos, tales como, apariencia, olor, aroma, textura y sabor de un alimento o materia prima


**Restaurante o Establecimiento Gastronómico:** Es todo establecimiento fijo destinado a la preparación, servicio, expendio y consumo de alimentos.

**Rotulado o Etiquetado:** Material escrito, impreso o gráfico que contiene el rótulo o etiqueta, y que acompaña el alimento o se expone cerca del alimento, incluso en el que tiene por objeto fomentar su venta o colocación.

**Rotulado o Etiquetado:** Material escrito, impreso o gráfico que contiene el rótulo o etiqueta, y que acompaña el alimento o se expone cerca del alimento, incluso en el que tiene por objeto fomentar su venta o colocación.

**Rotulo o Etiqueta:** Marbete, marca, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve o en huecograbado o adherido al envase de un alimento.

**Rotulado o Etiquetado Nutricional.** Toda descripción contenida en el rótulo o etiqueta de un alimento destinada a informar al consumidor sobre el contenido de nutrientes, propiedades nutricionales y propiedades de salud de un alimento.

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia</p>	<b>Proceso:</b>	<b>Atención Integral Básica a las Personas Privadas de la Libertad</b>	<b>Código:</b>	PD-AIB-3
			<b>Versión:</b>	4
			<b>Fecha Aprobación:</b>	09/03/2021
	<b>Documento:</b>	<b>Suministro de Alimentación a las Personas Privadas de la Libertad</b>	<b>Fecha de Vigencia:</b> 31/05/2022	Página 12 de 35
<b>Estándares Relacionados:</b>	1-ICCS-4A-01, 1-ICCS-4A-02, 1-ICCS-4A-03, 1-ICCS-4A-04, 1-ICCS-4A-05, 1-ICCS-4A-06	<b>Mes de la Revisión</b>	ABRIL 2022	

**Registro Sanitario:** Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante la cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de alto riesgo en salud pública con destino al consumo humano.

**Sensaciones Trigeminales:** Sensación de irritación causada por estímulos químicos en la boca, nariz o garganta.

**Sistema De Análisis De Peligros Y Puntos De Control Crítico (HACCP):** Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos contra la inocuidad de los alimentos.

**Unidad de Frío:** Equipo que mantiene en forma controlada, la temperatura de un contenedor o de la unidad de transporte para productos que requieren refrigeración o congelación.

**Unidad de Transporte:** Es el espacio destinado en un vehículo para la carga a transportar, en el caso de los vehículos rígidos se refiere a la carrocería y en los articulados al remolque o al semirremolque.

**Valoración nutricional:** Es la evaluación del estado nutricional de un individuo que permite identificar posibles riesgos de salud y establecer un tratamiento para mejorar o mantener el estado nutricional. La valoración se realiza por medio de diferentes indicadores como lo son la evaluación antropometría que permite evaluar composición corporal por medio de la toma de medidas como peso, talla, IMC, perímetro de cintura, porcentaje de masa grasa y magra, perímetro de pantorrilla, entre otros; se evalúan los parámetros bioquímicos como glicemia en sangre y perfil lipídico; se realiza el examen físico para determinar por ojo clínico el estado de las reservas corporales; asimismo se lleva a cabo la anamnesis alimentaria la cual permite conocer la dieta actual del individuo, hábitos alimentarios, intolerancias, alergias, gustos por los alimentos; por último se evalúan los indicadores socioeconómicos para identificar las condiciones y estilo de vida del individuo. De acuerdo a la información recolectada se emite un diagnóstico nutricional, con el que se determinará el tratamiento o el tipo de dieta terapéutica que deberá consumir el individuo para mejorar o mantener su estado nutricional.

## POLÍTICAS DE OPERACIÓN



Certificado No. SG-2019003191




Certificado No. SG-2022006868




 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia</p>	<b>Proceso:</b>	<b>Atención Integral Básica a las Personas Privadas de la Libertad</b>	<b>Código:</b>	PD-AIB-3
			<b>Versión:</b>	4
			<b>Fecha Aprobación:</b>	09/03/2021
	<b>Documento:</b>	<b>Suministro de Alimentación a las Personas Privadas de la Libertad</b>	<b>Fecha de Vigencia:</b> 31/05/2022	Página 13 de 35
<b>Estándares Relacionados:</b>	<b>1-ICCS-4A-01, 1-ICCS-4A-02, 1-ICCS-4A-03, 1-ICCS-4A-04, 1-ICCS-4A-05, 1-ICCS-4A-06</b>	<b>Mes de la Revisión</b>	ABRIL 2022	


1. El funcionario asignado a la supervisión de alimentos (Atención Integral) solicitará a la empresa Operadora el Plan de Compras de alimentos el listado de proveedores de materias primas, alimentos e insumos que ingresarán para su uso en el servicio de alimentos, mediante el Formato Ingreso de Vehículos Transportadores de Alimentos (F-AIB-588).
2. Si al verificar el vehículo este no cumple con las condiciones higiénico-sanitarias para el transporte de alimentos, no se le permite el descargue de la materia prima, conforme a la información registrada en el Formato Ingreso de Vehículos Transportadores de Alimentos (F-AIB-588).
3. El funcionario asignado a la supervisión de alimentos (Atención Integral) validará las materias primas, alimentos e insumos, con la ficha técnica suministrada por el Operador en el proceso de contratación y registrará lo respectivo en los formatos establecidos, Ingreso Materias Primas y Alimentos Perecederos F-AIB-135 y el de Ingreso Materias Primas y Alimentos **no** Perecederos F-AIB-767.
4. El Operador debe dar cumplimiento al sistema PEPS (Primeros en Entrar Primeros en Salir) para el almacenamiento de la materia prima, alimentos e insumos entrantes y realizar la rotulación de las materias primas y alimentos e insumos en el almacén; a diario se registran las temperaturas de los equipos de frío empleados para almacenamiento de alimentos perecederos, mediante el Formato Registro y Control de Temperaturas de Almacenamiento en Frío F-AIB-168. También se debe emplear un código de colores (semáforo) para la rotación de las materias primas y alimentos perecederos, de acuerdo con los lineamientos establecidos por la cárcel.
5. Si verificada la materia prima o alimento, no cumple con las condiciones de calidad e inocuidad de la ficha técnica y de la reglamentación sanitaria vigente, no se autoriza el ingreso y el producto se rechaza; se diligencia el respectivo Formato Devolución de Materia Prima e Insumos (F-AIB-136).
6. Materia prima, alimentos e insumos, el operador de suministro de alimentos, revisa temperaturas de productos, rotulado, fechas de vencimiento vigentes, empaque; así mismo el funcionario asignado de la cárcel debe verificar las condiciones sanitarias generales de vehículo transportador, temperaturas de producto, condiciones generales de empaques, tales como vacío (cuando aplique), rotulado, fechas de vencimiento y las características organolépticas; en general cumplimiento de la normativa sanitaria de alimentos.
7. El Operador debe llevar un control de entradas y salidas diario de la materia prima, el cual debe ser socializado al funcionario asignado a la supervisión de alimentos (Atención Integral).
8. El Operador debe entregar semanalmente al Profesional asignado a la Actividad de supervisión de alimentos de Atención Integral el documento que certifique el cumplimiento de las normas sanitarias vigentes, Formato Cumplimiento a las Buenas Prácticas Higiénicas (F-AIB-585).

	<b>Proceso:</b>	<b>Atención Integral Básica a las Personas Privadas de la Libertad</b>	<b>Código:</b>	PD-AIB-3
			<b>Versión:</b>	4
			<b>Fecha Aprobación:</b>	09/03/2021
	<b>Documento:</b>	<b>Suministro de Alimentación a las Personas Privadas de la Libertad</b>	<b>Fecha de Vigencia:</b> 31/05/2022	Página 14 de 35
<b>Estándares Relacionados:</b>	<b>1-ICCS-4A-01, 1-ICCS-4A-02, 1-ICCS-4A-03, 1-ICCS-4A-04, 1-ICCS-4A-05, 1-ICCS-4A-06</b>	<b>Mes de la Revisión</b>	ABRIL 2022	

9. El funcionario asignado a la supervisión de alimentos (Atención Integral) realizará inspección y verificación semanal del inventario y de las condiciones de almacenamiento, rotación (PEPS), fechas de vencimiento y rotulación de la materia prima y alimentos, diligenciando el Formato Verificación Inventarios Materias Primas, Alimentos e Insumos - Servicio de Alimentos - Cárcel Distrital F-AIB-840, en caso de no conformidades éstas serán consignadas en las observaciones y requieren el informe respectivo; si se evidencia por este que, la materia prima o alimentos no cuenta con las condiciones de calidad e inocuidad establecidas en la reglamentación sanitaria y ficha técnica, se procederá a realizar la baja del producto y el desecho de los mismos, presentando informe escrito a la Dirección del Establecimiento con copia al Operador.
10. El operador efectúa el cálculo de la cantidad de alimentos necesarios para la preparación de los diferentes componentes de las raciones alimentarias de cada tiempo de comida (desayuno, nueves, almuerzo, onces y cena), tanto para el suministro de dietas normales como de dietas terapéuticas y/o con enfoque diferencial, teniendo en cuenta el ciclo del menú y especialmente lo contemplado en la Minuta patrón del Establecimiento.
11. El Operador debe solicitar autorización de intercambio de alimentos a la Dirección del Establecimiento Carcelario, mínimo con una antelación de Veinticuatro (24) horas a la elaboración de la composición alimentaria que forma parte de la ración, diligenciando el Formato Autorización de Intercambio de Alimento (F-AIB- Parte de Raciones Alimentarias Suministradas Diariamente F-AIB-173).
12. El Establecimiento Carcelario elaborará Cronograma de Menús conforme a las Bases Técnicas del cual dará cumplimiento el Operador.
13. El Operador debe garantizar la entrega de dotación en condiciones adecuadas, así como, la devolución de la misma por parte de las personas privadas de la libertad, lo que se registra en el Formato Entrega y devolución de Dotación a la Persona Privada de la Libertad del Servicio de Alimentos (F-AIB-183).
14. El funcionario asignado a la supervisión de alimentos (Atención Integral) verificará el cumplimiento del uso de los elementos de protección personal desde el inicio, el desarrollo y la finalización de las actividades realizadas en el Servicio de Alimentos por parte de las Personas Privadas de la Libertad, lo que se registra en el Formato Cumplimiento de Buenas Prácticas Higiénicas F-AIB-585.
15. El Operador debe presentar el plan de capacitación donde incluya cronograma, actividades y soportes a las Personas Privadas de la Libertad asignadas por la JETEE y realizará la asignación de roles para impartir el mencionado plan de acuerdo con el cronograma presentado y avalado por la supervisión de alimentos.


 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia</p>	<b>Proceso:</b>	<b>Atención Integral Básica a las Personas Privadas de la Libertad</b>	<b>Código:</b>	PD-AIB-3
			<b>Versión:</b>	4
			<b>Fecha Aprobación:</b>	09/03/2021
	<b>Documento:</b>	<b>Suministro de Alimentación a las Personas Privadas de la Libertad</b>	<b>Fecha de Vigencia:</b> 31/05/2022	Página 15 de 35
<b>Estándares Relacionados:</b>	<b>1-ICCS-4A-01, 1-ICCS-4A-02, 1-ICCS-4A-03, 1-ICCS-4A-04, 1-ICCS-4A-05, 1-ICCS-4A-06</b>	<b>Mes de la Revisión</b>	ABRIL 2022	

16. La vigilancia y control de las Personas Privadas de la Libertad asignadas por la JETEE al Servicio de Alimentos, se realizará de conformidad con el procedimiento de Control de las Personas Privadas de la Libertad a cargo del Cuerpo de Custodia y Vigilancia.
17. El comandante asignado al Servicio de Alimentos debe informar al funcionario de la supervisión de alimentos (Atención Integral) y al Operador, la cantidad de Personas Privadas de la Libertad que se encuentran en Remisiones Judiciales bien sea presencial o virtual, Remisión Médica, Pabellón de Protección y Seguridad y Reseña, previo a la salida del Servicio de Alimentos del área de preparación, con el fin de garantizar el suministro y la inocuidad de los alimentos.
18. El comandante asignado a cada pabellón debe informar al funcionario de la supervisión de alimentos (Atención Integral) y al Operador, la cantidad de Personas Privadas de la Libertad que se encuentran en cada pabellón para el suministro de alimentos (parte diario), esta información es consignada por funcionario de la supervisión de alimentos (Atención Integral) en el Formato Raciones Diarias Entregadas a los PPL de la Cárcel Distrital F-AIB-838, de lunes a viernes y eventualmente se podrá realizar, los días sábados. En todo caso, el parte mensual diario consolidado del mes corresponde al generado por el Cuerpo de Custodia y Vigilancia de la cárcel.
19. El Operador antes de iniciar el servido de alimentos, debe ensamblar el plato o menú muestra en presencia de las personas privadas de la libertad y del personal del Cuerpo de Custodia y Vigilancia, así como del área de Apoyo a la supervisión de alimentos, con los gramajes de cada composición, según la minuta patrón.
20. El funcionario asignado a la supervisión de alimentos (Atención Integral) verificará en la línea de servicio, el cumplimiento de los Menús suministrados, según los gramajes establecidos en la Minuta Patrón, para lo cual se emplea el Formato Verificación del Cumplimiento Menús y Minuta Patrón F-AIB-768, esta actividad se realiza de manera aleatoria en mínimo un pabellón de la cárcel y como mínimo tres veces en la semana.
21. El Operador debe garantizar la implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura durante todo el proceso de elaboración de la alimentación (raciones alimentarias), el funcionario asignado a la supervisión de alimentos (Atención Integral) verificará semanalmente, el cumplimiento de las BPM, realizando recorrido por todas las áreas del servicio de alimentos, el reporte respectivo será registrado en Acta de Reunión F-DS-10; en caso de evidenciar factores que puedan afectar la inocuidad de los alimentos, se debe generar comunicación oficial al operador y este a su vez generar el plan de mejoramiento respectivo.
22. El Operador debe realizar la liberación de las preparaciones alimenticias elaboradas antes de su distribución y consumo, evaluando las características organolépticas, las cuales serán consignadas en el Formato Liberación de Alimentos (Raciones Alimentarias) F-AIB-148.

	<b>Proceso:</b>	<b>Atención Integral Básica a las Personas Privadas de la Libertad</b>	<b>Código:</b>	PD-AIB-3
			<b>Versión:</b>	4
			<b>Fecha Aprobación:</b>	09/03/2021
	<b>Documento:</b>	<b>Suministro de Alimentación a las Personas Privadas de la Libertad</b>	<b>Fecha de Vigencia:</b>	Página 16 de 35
			<b>31/05/2022</b>	
<b>Estándares Relacionados:</b>	<b>1-ICCS-4A-01, 1-ICCS-4A-02, 1-ICCS-4A-03, 1-ICCS-4A-04, 1-ICCS-4A-05, 1-ICCS-4A-06</b>	<b>Mes de la Revisión</b>		ABRIL 2022

23. El Operador garantizará el suministro de alimentos a las Personas Privadas de la Libertad que se encuentren en el pabellón de Protección y Seguridad, Reseña y Remisiones Judiciales y Remisiones Médicas, los cuales deberán ser ensamblados en el área de preparación de alimentos, garantizando la inocuidad de los alimentos. Por lo anterior, no se permite la presencia de alimentos en áreas distintas para el consumo de alimentos.
24. El Operador garantizará la toma y almacenamiento en congelación de las contra muestras de los diferentes componentes que forman parte de las raciones alimentarias, empleando el equipo de congelación exclusivo para esta actividad; estas contramuestras deben ser tomadas solamente por personal del operador debidamente capacitado, con la aplicación de las Buenas Prácticas que corresponden y almacenar en recipiente hermético; el operador deberá aportar a la Dirección, el Plan de Muestreo en el que incluya cronograma de toma de muestras para el debido análisis microbiológico y fisicoquímico de los alimentos y entregar los resultados emitidos por el laboratorio de análisis. Diligenciando el Formato Registro de Contra Muestras de Productos Terminados (F-AIB-188). En caso de sospecha de EDA o ETA, el Operador debe garantizar de manera inmediata la entrega de las contramuestras a la cárcel y/o a la autoridad sanitaria competentes para efectuar el análisis de (los) alimento(s) que se encuentra bajo sospecha.
25. El Operador garantizará el menaje en todos los servicios de alimentos que se suministran a las Personas Privadas de la Libertad, el cual debe ser resistente a las condiciones propias del uso, en buen estado de integridad y sanitario, de fácil limpieza y desinfección.
26. El comandante de pabellón y/o Guardián de Servicio, realizará el conteo del menaje previo a la distribución en pabellón y garantizará que el menaje sea devuelto en la misma cantidad por las Personas Privadas de la Libertad del respectivo pabellón, conteo que se debe realizar utilizando las medidas de salubridad (guantes de manipulación).
27. El Operador debe dar cumplimiento al Plan de Saneamiento del Establecimiento Carcelario PL-DS-4 en cuanto al Manejo de Residuos Sólidos y Líquidos, Limpieza y Desinfección, Control Integral de Plagas y Manejo y Calidad del Agua.
28. Para la distribución y entrega de la dieta terapéutica y/o por enfoque diferencial a las personas privadas de la libertad, la bandeja debe estar debidamente identificada con: Nombre de la Persona Privada de la Libertad con prescripción dietaria, pabellón, tipo de dieta. El Operador ensambla la dieta de acuerdo con el Formato Personas Privadas de la Libertad con Dietas Terapéuticas y/o Enfoque Diferencial F-AIB-350 y el Formato plan nutricional F-AIB-187.
29. La distribución de las dietas terapéuticas y/o enfoque diferencial, se realizará exclusivamente en un carro transportador de dietas y dentro del mismo horario de la entrega de dietas normales.



	<b>Proceso:</b>	<b>Atención Integral Básica a las Personas Privadas de la Libertad</b>	<b>Código:</b>	PD-AIB-3
			<b>Versión:</b>	4
			<b>Fecha Aprobación:</b>	09/03/2021
	<b>Documento:</b>	<b>Suministro de Alimentación a las Personas Privadas de la Libertad</b>	<b>Fecha de Vigencia:</b> 31/05/2022	Página 17 de 35
<b>Estándares Relacionados:</b>	<b>1-ICCS-4A-01, 1-ICCS-4A-02, 1-ICCS-4A-03, 1-ICCS-4A-04, 1-ICCS-4A-05, 1-ICCS-4A-06</b>	<b>Mes de la Revisión</b>	ABRIL 2022	

30. El funcionario asignado a la supervisión de alimentos (Atención Integral) verificará el cumplimiento de las condiciones de las raciones entregadas, mediante el diligenciamiento del Formato de Verificación cumplimiento componentes menús Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres F-AIB- F-AIB-853, el cual debe ser diligenciado al menos tres veces a la semana.

31. El funcionario asignado a la supervisión de alimentos (Atención Integral) verificará mensualmente de manera integral la ejecución del contrato de alimentos mediante el Formato Seguimiento y Control Servicio de alimentos F-AIB- 964, para la generación del Plan de Mejoramiento por parte del contratista.

#### PARÁMETROS DE MEDICIÓN

Ver Indicadores de Gestión

#### DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

No	Entrada o Insumo	Actividad	Descripción de la Actividad	Dependencia	Responsable	Punto de Control	Salida(Registro)
1	Materia Prima, alimentos e insumos	Autorizar el Ingreso de Vehículos Transportadores de materias primas, alimentos e insumos	Se realiza la revisión y autorización del ingreso de vehículos y de las condiciones sanitarias. Se deberá diligenciar el formato Ingreso de Vehículos Transportadores de alimentos F-AIB-588 .	Dirección Cárcel Distrital  Apoyo a la supervisión de alimentos (Atención Integral)	Funcionario asignado al proceso de supervisión de alimentos  Personal asignado del Cuerpo de Custodia y Vigilancia.	Verificar las condiciones higiénico-sanitarias del vehículo para el transporte de alimentos.	Ingreso de Vehículos Transportadores de alimentos F-AIB-588 (actualizado)
2	Formato ingreso de Vehículos Transportadores de Alimentos F-AIB-588	Recibir las materias primas, alimentos e insumos	Se revisa y autoriza el ingreso de materias primas, alimentos e insumos de acuerdo con el plan de compras suministrado por el	Dirección Cárcel Distrital  Apoyo a la supervisión de	Operador de suministro de alimentos	Verificar las condiciones higiénico-sanitarias de los insumos,	Formatos de registro del operador de suministro de alimentación




Certificado No. SG-2019003191




Certificado No. SG-2022006868




 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia</p>	<b>Proceso:</b>	<b>Atención Integral Básica a las Personas Privadas de la Libertad</b>	<b>Código:</b>	PD-AIB-3
			<b>Versión:</b>	4
			<b>Fecha Aprobación:</b>	09/03/2021
	<b>Documento:</b>	<b>Suministro de Alimentación a las Personas Privadas de la Libertad</b>	<b>Fecha de Vigencia:</b> 31/05/2022	Página 18 de 35
<b>Estándares Relacionados:</b>	1-ICCS-4A-01, 1-ICCS-4A-02, 1-ICCS-4A-03, 1-ICCS-4A-04, 1-ICCS-4A-05, 1-ICCS-4A-06	<b>Mes de la Revisión</b>	ABRIL 2022	


DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO							
No	Entrada o Insumo	Actividad	Descripción de la Actividad	Dependencia	Responsable	Punto de Control	Salida(Registro)
	Materia prima, alimentos e insumos		<p>Operador, así como, de la relación de proveedores entregada en formato de Ingreso de Vehículos y teniendo en cuenta el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente y Fichas Técnicas de acuerdo a lo establecido en la política de operación número 6 de este procedimiento.</p> <p>Se debe diligenciar los formatos registro Ingreso de Víveres Perecederos e Insumos F-AIB-135 y Registro Ingreso de Víveres No Perecederos e Insumos F-AIB-767</p> <p>En caso de devolución se debe diligenciar el formato Devolución de materia prima e insumos F-AIB-136.</p>	alimentos (Atención Integral)	El funcionario asignado al proceso de supervisión de alimentos (Cárcel)	materias primas o alimentos.	<p>Registro Ingreso de Víveres Perecederos e Insumos</p> <p>Registro Ingreso de Víveres No Perecederos e Insumos</p> <p>Registro Devolución de materias e insumos</p>
3	Materia Prima, alimentos e insumos	Verificar las condiciones de	El operador efectúa la verificación de las temperaturas en los equipos	Dirección Cárcel Distrital	Operador	Verificar el diligenciamiento completo del	Formatos del operador de

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia</p>	<b>Proceso:</b>	<b>Atención Integral Básica a las Personas Privadas de la Libertad</b>	<b>Código:</b>	PD-AIB-3
			<b>Versión:</b>	4
			<b>Fecha Aprobación:</b>	09/03/2021
	<b>Documento:</b>	<b>Suministro de Alimentación a las Personas Privadas de la Libertad</b>	<b>Fecha de Vigencia:</b> 31/05/2022	Página 19 de 35
<b>Estándares Relacionados:</b>	<b>1-ICCS-4A-01, 1-ICCS-4A-02, 1-ICCS-4A-03, 1-ICCS-4A-04, 1-ICCS-4A-05, 1-ICCS-4A-06</b>	<b>Mes de la Revisión</b>	ABRIL 2022	


DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO							
No	Entrada o Insumo	Actividad	Descripción de la Actividad	Dependencia	Responsable	Punto de Control	Salida(Registro)
		almacenamiento (temperaturas congelación y refrigeración)	de conservación (congelación y refrigeración) de acuerdo con la normativa sanitaria vigente, registrando la información en el Formato Registro y Control de Temperaturas de Almacenamiento en Frío F-AIB-168	Apoyo a la supervisión de alimentos (Atención Integral)		Formato Registro y Control de Temperaturas de Almacenamiento en Frío F-AIB-168	suministro de alimentación.  Formato Registro y Control de Temperaturas de Almacenamiento en Frío
4	Registro ingreso de Víveres Perecederos e Insumos F-AIB-135  Registro Ingreso de Víveres No Perecederos e Insumos F-AIB-767	Almacenar la materia prima, alimentos e insumos según su naturaleza.	Teniendo en cuenta el control de temperatura de los equipos se debe almacenar las materias primas y alimentos de acuerdo con la naturaleza del producto, esto es: -Refrigeración -Congelación -Temperatura ambiente. De acuerdo a lo establecido en la política de operación 4 de este procedimiento. )	Dirección Cárcel Distrital  Apoyo a la supervisión de alimentos (Atención Integral)	Operador	Verificar el cumplimiento de la política de operación 4	Registro y Control de Temperaturas de Almacenamiento en Frío

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia</p>	<b>Proceso:</b>	<b>Atención Integral Básica a las Personas Privadas de la Libertad</b>	<b>Código:</b>	PD-AIB-3
			<b>Versión:</b>	4
			<b>Fecha Aprobación:</b>	09/03/2021
	<b>Documento:</b>	<b>Suministro de Alimentación a las Personas Privadas de la Libertad</b>	<b>Fecha de Vigencia:</b> 31/05/2022	Página 20 de 35
<b>Estándares Relacionados:</b>	1-ICCS-4A-01, 1-ICCS-4A-02, 1-ICCS-4A-03, 1-ICCS-4A-04, 1-ICCS-4A-05, 1-ICCS-4A-06		<b>Mes de la Revisión</b>	ABRIL 2022


DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO							
No	Entrada o Insumo	Actividad	Descripción de la Actividad	Dependencia	Responsable	Punto de Control	Salida(Registro)
	Materia Prima, alimentos e insumos						
5	Registro ingreso de Víveres Perecederos e Insumos F-AIB-135  Registro Ingreso de Víveres No Perecederos e Insumos F-AIB-767  Materia Prima, alimentos e insumos	Verificar los Inventarios de materias primas, alimentos e insumos	El funcionario asignado al proceso de alimentos de la Cárcel, verifica los inventarios del almacén en el formato registro Verificación de Inventarios F-AIB-840, revisando que se cuenta con las cantidades suficientes de los productos para la elaboración de las raciones alimentarias (contar con el stock señalado en el contrato de alimentos)	Dirección Cárcel Distrital  Apoyo a la supervisión de alimentos (Atención Integral)	Funcionario asignado al proceso de supervisión de alimentos	Registro en el Formato Respectivo del Operador	Registro Verificación de Inventarios
6	Formato de Registro Verificación de Inventarios F-AIB-840	Calcular la cantidad de alimentos para las diferentes preparaciones que forman parte de las	El Funcionario asignado al proceso de supervisión de alimentos, verifica los cálculos de materias primas y alimentos realizados por el operador, para la elaboración de los	Dirección Cárcel Distrital  Apoyo a la supervisión de alimentos	Operador  Funcionario asignado al proceso de supervisión de alimento	Verificar el Registro en el Formato respectivo	Formato de Registro en el Formato respectivo

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia</p>	<b>Proceso:</b>	<b>Atención Integral Básica a las Personas Privadas de la Libertad</b>	<b>Código:</b>	PD-AIB-3
			<b>Versión:</b>	4
			<b>Fecha Aprobación:</b>	09/03/2021
	<b>Documento:</b>	<b>Suministro de Alimentación a las Personas Privadas de la Libertad</b>	<b>Fecha de Vigencia:</b> 31/05/2022	Página 21 de 35
<b>Estándares Relacionados:</b>	<b>1-ICCS-4A-01, 1-ICCS-4A-02, 1-ICCS-4A-03, 1-ICCS-4A-04, 1-ICCS-4A-05, 1-ICCS-4A-06</b>	<b>Mes de la Revisión</b>	ABRIL 2022	


DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO							
No	Entrada o Insumo	Actividad	Descripción de la Actividad	Dependencia	Responsable	Punto de Control	Salida(Registro)
	Ciclo de menú y Cronograma de Menús	raciones alimentarias.	componentes de las raciones alimentarias y su cumplimiento según la Minuta Patrón y Ciclos de Menús; en caso de no encontrar conformidad, se realiza acta de realiza respectiva en el formato Acta de Reunión F-DS-10, firmada por los dos partes, de acuerdo con los establecido en la política de operación número 10 de este procedimiento.)	(Atención Integral)		Revisar el Registro Verificación de Inventarios F-AIB-840	Registro Verificación de Inventarios Acta de Reunión
7	Materia Prima para la ejecución del menú	Realizar el prelistamiento de materias primas y alimentos para la elaboración de los componentes de las raciones alimentarias	El Operador con el apoyo de las Personas Privadas de la Libertad alista las materias primas y alimentos, en las cantidades necesarias de acuerdo con el requerimiento del menú y del parte diario de PPL, para elaboración de raciones alimentarias en el formato Raciones Diarias	Dirección Cárcel Distrital  Apoyo a la supervisión de alimentos (Atención Integral)	El Operador	Verificar el registro en los Formatos Respectivos  Verificar que las Personas Privada de la Libertad asignadas al Servicio de Alimentos cuenten con capacitación	Actividad Grupal  Raciones Diarias Entregadas a los PPL de la Cárcel Distrital

	<b>Proceso:</b>	<b>Atención Integral Básica a las Personas Privadas de la Libertad</b>	<b>Código:</b>	PD-AIB-3
			<b>Versión:</b>	4
			<b>Fecha Aprobación:</b>	09/03/2021
	<b>Documento:</b>	<b>Suministro de Alimentación a las Personas Privadas de la Libertad</b>	<b>Fecha de Vigencia:</b> 31/05/2022	Página 22 de 35
<b>Estándares Relacionados:</b>	1-ICCS-4A-01, 1-ICCS-4A-02, 1-ICCS-4A-03, 1-ICCS-4A-04, 1-ICCS-4A-05, 1-ICCS-4A-06	<b>Mes de la Revisión</b>	ABRIL 2022	

DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO							
No	Entrada o Insumo	Actividad	Descripción de la Actividad	Dependencia	Responsable	Punto de Control	Salida(Registro)
			<p>Entregadas a los PPL de la Cárcel Distrital F-AIB-838.</p> <p>Teniendo en cuenta que la actividad es realizada con las PPL, deberán ser capacitadas para el servicio de alimentos y se deberá diligenciar el formato Actividad Grupal F-AIB-142, además de capacitar a</p>				


 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia</p>	<b>Proceso:</b>	<b>Atención Integral Básica a las Personas Privadas de la Libertad</b>	<b>Código:</b>	PD-AIB-3
			<b>Versión:</b>	4
			<b>Fecha Aprobación:</b>	09/03/2021
	<b>Documento:</b>	<b>Suministro de Alimentación a las Personas Privadas de la Libertad</b>	<b>Fecha de Vigencia:</b> 31/05/2022	Página 23 de 35
<b>Estándares Relacionados:</b>	<b>1-ICCS-4A-01, 1-ICCS-4A-02, 1-ICCS-4A-03, 1-ICCS-4A-04, 1-ICCS-4A-05, 1-ICCS-4A-06</b>		<b>Mes de la Revisión</b>	ABRIL 2022

DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO							
No	Entrada o Insumo	Actividad	Descripción de la Actividad	Dependencia	Responsable	Punto de Control	Salida(Registro)
8	Materia Prima para la ejecución del menú	Realizar las operaciones preliminares de acondicionamiento de materia primas y alimentos para la elaboración de los diferentes componentes que forman parte de las raciones alimentarias de cada tiempo de comida	El operador con el apoyo de las Personas Privadas de la Libertad realizará las actividades de acondicionamiento de materias primas y alimentos: selección (vegetales), lavado, desinfección, pelado y porcionado de los alimentos para las diferentes composiciones	Dirección Cárcel Distrital  Apoyo a la supervisión de alimentos (Atención Integral)	El Operador	Verificar los Formatos del operador	Registros del operador de suministro de alimentación
9	Materia Prima y alimentos	Procesar los diferentes componentes del menú a suministrar	El operador con apoyo de las Personas Privadas de la Libertad, realizan las actividades de procesamiento o preparación de alimentos (por ejemplo, procesos de horneado, cocción, licuado, etc.) de los diferentes componentes de las	Dirección Cárcel Distrital  Apoyo a la supervisión de alimentos (Atención Integral)	Operador	Verificar los Formatos del operador	Registros del operador de suministro de alimentación


 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia</p>	<b>Proceso:</b>	<b>Atención Integral Básica a las Personas Privadas de la Libertad</b>	<b>Código:</b>	PD-AIB-3
			<b>Versión:</b>	4
			<b>Fecha Aprobación:</b>	09/03/2021
	<b>Documento:</b>	<b>Suministro de Alimentación a las Personas Privadas de la Libertad</b>	<b>Fecha de Vigencia:</b> 31/05/2022	Página 24 de 35
<b>Estándares Relacionados:</b>	1-ICCS-4A-01, 1-ICCS-4A-02, 1-ICCS-4A-03, 1-ICCS-4A-04, 1-ICCS-4A-05, 1-ICCS-4A-06	<b>Mes de la Revisión</b>	ABRIL 2022	

DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO							
No	Entrada o Insumo	Actividad	Descripción de la Actividad	Dependencia	Responsable	Punto de Control	Salida(Registro)
			raciones alimentarias del menú del día en el respectivo tiempo de comida (desayuno. Nueves, almuerzo, onces y cena), garantizando la implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura y las prácticas de mejores procesos, así como los requisitos establecidos en la reglamentación sanitaria vigente.				
10	Orden Médica y Valoración Nutricional	Procesar (Preparar) las Dietas Terapéutica y/o con enfoque diferencial	El Operador con apoyo de la(s) PPL al Servicio de Alimentos procesa (preparación) y ensambla la dieta terapéutica y/o con enfoque diferencial prescrita y la distribuye a las personas privadas de la libertad que corresponde.  Se deberá diligenciar los	Dirección Cárcel Distrital  Apoyo a la supervisión de alimentos (Atención Integral)	Operador	Verificar el diligenciamiento del formato Liberación de Alimentos (Raciones Alimentarias)	Plan Nutricional  Registro de Personas Privadas de la Libertad con Dietas Terapéuticas y/o Enfoque Diferencial




 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia</p>	<b>Proceso:</b>	<b>Atención Integral Básica a las Personas Privadas de la Libertad</b>	<b>Código:</b>	PD-AIB-3
			<b>Versión:</b>	4
			<b>Fecha Aprobación:</b>	09/03/2021
	<b>Documento:</b>	<b>Suministro de Alimentación a las Personas Privadas de la Libertad</b>	<b>Fecha de Vigencia:</b> 31/05/2022	Página 25 de 35
<b>Estándares Relacionados:</b>	1-ICCS-4A-01, 1-ICCS-4A-02, 1-ICCS-4A-03, 1-ICCS-4A-04, 1-ICCS-4A-05, 1-ICCS-4A-06	<b>Mes de la Revisión</b>	ABRIL 2022	


DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO							
No	Entrada o Insumo	Actividad	Descripción de la Actividad	Dependencia	Responsable	Punto de Control	Salida(Registro)
			formatos: Plan Nutricional F-AIB-187 Personas Privadas de la Libertad con Dietas Terapéuticas y/o Enfoque Diferencial F-AIB-350 Liberación de Alimentos F-AIB-148 De acuerdo con las políticas de operación 25 y 26 de este procedimiento				Liberación de Alimentos
11	Alimentos (componentes del menú) preparados	Efectuar la toma de contra muestra	El Operador realiza la toma de contra muestra de los alimentos (componentes) suministrados en cada tiempo de alimentación durante el día. Se deben tomar cuatro (4) muestras de cada alimento o componente, cada una de 200 gr., realizando el correspondiente embalaje,	Dirección Cárcel Distrital  Apoyo a la supervisión de alimentos (Atención Integral)	Operador	Verificar diligenciamiento completo del Formato de Control de Contra muestras de Producto Terminado	Registro de Contra Muestras de Producto Terminado

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia</p>	<b>Proceso:</b>	<b>Atención Integral Básica a las Personas Privadas de la Libertad</b>	<b>Código:</b>	PD-AIB-3
			<b>Versión:</b>	4
			<b>Fecha Aprobación:</b>	09/03/2021
	<b>Documento:</b>	<b>Suministro de Alimentación a las Personas Privadas de la Libertad</b>	<b>Fecha de Vigencia:</b> 31/05/2022	Página 26 de 35
<b>Estándares Relacionados:</b>	1-ICCS-4A-01, 1-ICCS-4A-02, 1-ICCS-4A-03, 1-ICCS-4A-04, 1-ICCS-4A-05, 1-ICCS-4A-06		<b>Mes de la Revisión</b>	ABRIL 2022


DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO							
No	Entrada o Insumo	Actividad	Descripción de la Actividad	Dependencia	Responsable	Punto de Control	Salida(Registro)
			rotulado de cada contramuestra y el almacenamiento en congelación; se realiza el diligenciamiento del Formato de Control de Contra muestras de Producto Terminado F-AIB-188.				
12	Alimentos (componentes) Procesados	Realizar Prueba Organoléptica	El Operador realiza el análisis organoléptico de los alimentos (componentes) preparados, verificando: color, sabor, olor, textura y apariencia en el formato Control Organoléptico F-AIB-148 . El área de Supervisión de alimentos, verificará el cumplimiento de esta actividad; si el resultado no es conforme a las características propias del alimento, se procederá a un reproceso (si aplica) o al rechazo (producto no conforme) del suministro de	Dirección Cárcel Distrital  Apoyo a la supervisión de alimentos (Atención Integral)	El Operador  El funcionario asignado al área de Apoyo a la supervisión de alimentos (Atención Integral)	N/A	Control Organoléptico  Acta de Reunión

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia</p>	<b>Proceso:</b>	<b>Atención Integral Básica a las Personas Privadas de la Libertad</b>	<b>Código:</b>	PD-AIB-3
			<b>Versión:</b>	4
			<b>Fecha Aprobación:</b>	09/03/2021
	<b>Documento:</b>	<b>Suministro de Alimentación a las Personas Privadas de la Libertad</b>	<b>Fecha de Vigencia:</b> 31/05/2022	Página 27 de 35
<b>Estándares Relacionados:</b>	1-ICCS-4A-01, 1-ICCS-4A-02, 1-ICCS-4A-03, 1-ICCS-4A-04, 1-ICCS-4A-05, 1-ICCS-4A-06	<b>Mes de la Revisión</b>	ABRIL 2022	


DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO							
No	Entrada o Insumo	Actividad	Descripción de la Actividad	Dependencia	Responsable	Punto de Control	Salida(Registro)
			este alimento. Se deberá dejar registro en el formato Acta de Reunión F-DS-10				
13	Parte diario de PPL por pabellón para suministro de alimentación	Realizar reporte de las personas privadas de la libertad - PPL para suministro de alimentación por cada tiempo de comida.	El funcionario asignado al área de Apoyo a la supervisión de alimentos, solicita a cada comandante de pabellón, el dato de PPL a las que se les debe suministrar alimentación y se consigna en el formato respectivo, totalizando la cantidad diaria de raciones a entregar por cada tiempo de comida (desayuno, nueves, almuerzo, onces, cena). Se diligencia el Formato Raciones Diarias Entregadas a los PPL Cárcel Distrital F-AIB-838	Dirección Cárcel Distrital	Cuerpo de Custodia y Vigilancia  El funcionario asignado al área de Apoyo a la supervisión de alimentos	Verificar el diligenciamiento del Formato Raciones Diarias Entregadas a los PPL Cárcel Distrital F-AIB-838	Raciones Diarias Entregadas a los PPL Cárcel Distrital

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Distrital de Seguridad, Convivialidad y Justicia</p>	<b>Proceso:</b>	<b>Atención Integral Básica a las Personas Privadas de la Libertad</b>	<b>Código:</b>	PD-AIB-3
			<b>Versión:</b>	4
			<b>Fecha Aprobación:</b>	09/03/2021
	<b>Documento:</b>	<b>Suministro de Alimentación a las Personas Privadas de la Libertad</b>	<b>Fecha de Vigencia:</b> 31/05/2022	Página 28 de 35
<b>Estándares Relacionados:</b>	1-ICCS-4A-01, 1-ICCS-4A-02, 1-ICCS-4A-03, 1-ICCS-4A-04, 1-ICCS-4A-05, 1-ICCS-4A-06	<b>Mes de la Revisión</b>	ABRIL 2022	


DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO							
No	Entrada o Insumo	Actividad	Descripción de la Actividad	Dependencia	Responsable	Punto de Control	Salida(Registro)
			Parte de Raciones Alimentarias Suministradas Diariamente F-AIB-173				
14	Alimento Preparado	Abastecer los componentes (alimentos) en los azafates para entrega a las PPL	El Operador con el apoyo de las PPL asignadas al Servicio de Alimentos, realizan el abastecimiento de los alimentos preparados en los azafates, timbos (bebidas) para cada patio y demás áreas de suministro de alimentación (protección y seguridad), los cuales a su vez son ubicados en los carros térmicos y se procede a realizar la distribución en las líneas de servicio de cada patio y en otras áreas (protección y seguridad), de conformidad con la instrucción dada por el Comandante de Servicio de Alimentos.	Dirección Cárcel Distrital  Apoyo a la supervisión de alimentos (Atención Integral)	Operador  Personas Privadas de la Libertad Asignadas al Servicio de Alimentos		Ciclos de Menús y Minuta de Servicio de Alimentos

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia</p>	<b>Proceso:</b>	<b>Atención Integral Básica a las Personas Privadas de la Libertad</b>	<b>Código:</b>	PD-AIB-3
			<b>Versión:</b>	4
			<b>Fecha Aprobación:</b>	09/03/2021
	<b>Documento:</b>	<b>Suministro de Alimentación a las Personas Privadas de la Libertad</b>	<b>Fecha de Vigencia:</b> 31/05/2022	Página 29 de 35
<b>Estándares Relacionados:</b>	<b>1-ICCS-4A-01, 1-ICCS-4A-02, 1-ICCS-4A-03, 1-ICCS-4A-04, 1-ICCS-4A-05, 1-ICCS-4A-06</b>	<b>Mes de la Revisión</b>	ABRIL 2022	


DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO							
No	Entrada o Insumo	Actividad	Descripción de la Actividad	Dependencia	Responsable	Punto de Control	Salida(Registro)
15	Suministro de raciones alimentarias en Línea de Servicios	Servir las porciones de los diferentes componentes del menú o ración alimentaria, basado en la Minuta Patrón y Ciclo de Menús	El Operador realiza a través de las PPL asignadas al Servicio de Alimentos, el servicio de los diferentes componentes del menú, en el menaje establecido, dando cumplimiento a las BPM. Antes del inicio de la entrega de raciones, el operador deberá en presencia del personal de apoyo a la supervisión de alimentos, ensamblar un plato o menú muestra, validando las porciones que se entregarán para cada componentes; así mismo durante la entrega de raciones alimentarias en los pabellones, el Area de apoyo a la supervisión de alimentos, tomará un plato o menú muestra con la totalidad de los componentes para revisión por parte de la Dirección de la cárcel.	Dirección Cárcel Distrital  Apoyo a la supervisión de alimentos (Atención Integral)	Operador  Personas Privadas de la Libertad Asignadas al Servicio de Alimentos		Minuta de Servicio de Pabellón

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia</p>	<b>Proceso:</b>	<b>Atención Integral Básica a las Personas Privadas de la Libertad</b>	<b>Código:</b>	PD-AIB-3
			<b>Versión:</b>	4
			<b>Fecha Aprobación:</b>	09/03/2021
	<b>Documento:</b>	<b>Suministro de Alimentación a las Personas Privadas de la Libertad</b>	<b>Fecha de Vigencia:</b> 31/05/2022	Página 30 de 35
<b>Estándares Relacionados:</b>	<b>1-ICCS-4A-01, 1-ICCS-4A-02, 1-ICCS-4A-03, 1-ICCS-4A-04, 1-ICCS-4A-05, 1-ICCS-4A-06</b>	<b>Mes de la Revisión</b>	ABRIL 2022	

DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO							
No	Entrada o Insumo	Actividad	Descripción de la Actividad	Dependencia	Responsable	Punto de Control	Salida(Registro)
			También se realiza retorno de utensilios y elementos de cocina y carros transportadores de alimentos al servicio, una vez se culmine la entrega de raciones a las PPL				
16	Alimentos Servidos	Verificar el cumplimiento de las preparaciones del menú y de la porción servida	El Funcionario asignado al proceso de alimentos, realiza la verificación del cumplimiento de la entrega de la totalidad de componentes que forman parte de las raciones alimentarias para cada tiempo de comida (desayuno, nueves, almuerzo, onces y cena, y la bebida caliente al final del día), comparando frente a lo estipulado en el ciclo de menús; lo cual debe ser consignado en los formatos verificación Cumplimiento Entrega De Componentes	Dirección Cárcel Distrital  Apoyo a la supervisión de alimentos (Atención Integral)	Funcionario asignado al área de Apoyo a la supervisión de alimentos (Atención Integral)	Verificar diligenciamiento completo de los formatos Verificación Porción Servida F-AIB-590 y Verificación cumplimiento entrega componentes menús Cárcel Distrital de Varones y Anexo de mujeres F-AIB-853	Registro Verificación Porción Servida  Verificación Cumplimiento Entrega De Componentes de Raciones Alimentarias Cárcel Distrital De Varones Y Anexo De Mujeres


	<b>Proceso:</b>	<b>Atención Integral Básica a las Personas Privadas de la Libertad</b>	<b>Código:</b>	PD-AIB-3
			<b>Versión:</b>	4
			<b>Fecha Aprobación:</b>	09/03/2021
	<b>Documento:</b>	<b>Suministro de Alimentación a las Personas Privadas de la Libertad</b>	<b>Fecha de Vigencia:</b> 31/05/2022	Página 31 de 35
<b>Estándares Relacionados:</b>	1-ICCS-4A-01, 1-ICCS-4A-02, 1-ICCS-4A-03, 1-ICCS-4A-04, 1-ICCS-4A-05, 1-ICCS-4A-06	<b>Mes de la Revisión</b>	ABRIL 2022	

DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO							
No	Entrada o Insumo	Actividad	Descripción de la Actividad	Dependencia	Responsable	Punto de Control	Salida(Registro)
			<p>de Raciones Alimentarias Cárcel Distrital De Varones Y Anexo De Mujeres F-AIB-F-AIB-853 y Verificación Porción Servida F-AIB-590</p> <p>En caso de presentarse cambio en algún(os) de los componentes, se deberá verificar si este intercambio se encuentra autorizado o no, para generar el reporte respectivo.</p> <p>De la misma manera y mediante gramera se realiza la verificación del peso de cada porción servida de cada componente, frente a lo estipulado en la Minuta patrón, para esto se deberá tener en cuenta el tamaño de muestra (NTC 2859 -1 y formato respectivo)</p>				


	<b>Proceso:</b>	<b>Atención Integral Básica a las Personas Privadas de la Libertad</b>	<b>Código:</b>	PD-AIB-3
			<b>Versión:</b>	4
			<b>Fecha Aprobación:</b>	09/03/2021
	<b>Documento:</b>	<b>Suministro de Alimentación a las Personas Privadas de la Libertad</b>	<b>Fecha de Vigencia:</b> 31/05/2022	Página 32 de 35
<b>Estándares Relacionados:</b>	<b>1-ICCS-4A-01, 1-ICCS-4A-02, 1-ICCS-4A-03, 1-ICCS-4A-04, 1-ICCS-4A-05, 1-ICCS-4A-06</b>	<b>Mes de la Revisión</b>	ABRIL 2022	

DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO							
No	Entrada o Insumo	Actividad	Descripción de la Actividad	Dependencia	Responsable	Punto de Control	Salida(Registro)
17	Control Préstamo Diario de Utensilios Para la Manipulación de Alimentos F-CVS-878 Plan de Saneamiento del Operador	Recolectar el menaje, descomidar y entregar al servicio de alimentos (operador)	El comandante asignado a cada pabellón, verificará el descomide del menaje, garantizando que las PPL asignadas a PIGA intra pabellón realicen la correcta separación de residuos (orgánicos e inorgánicos), también efectúan el conteo y entrega del menaje al Operador para operaciones de lavado y desinfección.	Dirección Cárcel Distrital  Cuerpo de Custodia y Vigilancia	Cuerpo de Custodia y Vigilancia  Personas privadas de la libertad PIGA intrapabellón		Minuta de Servicio de Pabellón
18	Menaje	Lavar y Desinfectar el Menaje	Realizar Lavado, Desinfección y secado de la totalidad del menaje empleado (fiambreras o bandejas, vasos, utensilios y demás implementos empleados) de conformidad con lo establecido en el Plan de Saneamiento del Operador.	Dirección Cárcel Distrital	Operador  Personas Privadas de la Libertad Asignadas al Servicio de Alimentos	Verificar diligenciamiento Formato del operador	Registros del operador de suministro de alimentación



 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Distrital de Seguridad, Convivialidad y Justicia</p>	<b>Proceso:</b>	<b>Atención Integral Básica a las Personas Privadas de la Libertad</b>	<b>Código:</b>	PD-AIB-3
			<b>Versión:</b>	4
			<b>Fecha Aprobación:</b>	09/03/2021
	<b>Documento:</b>	<b>Suministro de Alimentación a las Personas Privadas de la Libertad</b>	<b>Fecha de Vigencia:</b> 31/05/2022	Página 33 de 35
<b>Estándares Relacionados:</b>	1-ICCS-4A-01, 1-ICCS-4A-02, 1-ICCS-4A-03, 1-ICCS-4A-04, 1-ICCS-4A-05, 1-ICCS-4A-06		<b>Mes de la Revisión</b>	ABRIL 2022

DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO							
No	Entrada o Insumo	Actividad	Descripción de la Actividad	Dependencia	Responsable	Punto de Control	Salida(Registro)
19	Ración alimentaria muestra	Revisar los componentes de la ración alimentaria (presentación, análisis organoléptico) entregada frente a lo establecido en la minuta patrón.	El funcionario asignado al proceso de alimentos efectúa la revisión de todos los componentes de la ración alimentaria, verificando : gramaje, presentación, color, olor, textura, sabor y temperatura, registrando la información en el formato Verificación del Cumplimiento Menús y Minuta Patrón F-AIB-768	Dirección Cárcel Distrital	El funcionario asignado al área de Apoyo a la supervisión de alimentos		Verificación del Cumplimiento Menús y Minuta Patrón
20	Contrato de alimentos	Se realiza seguimiento integral de la ejecución del contrato de alimentación	El funcionario asignado al proceso de alimentos efectúa una vez al mes, la revisión de los aspectos sanitarios, técnico – administrativos de la ejecución del contrato de alimentación	Dirección Cárcel Distrital	El funcionario asignado al área de Apoyo a la supervisión de alimentos	Realizar Seguimiento y Control Servicio de Alimentos F-AIB-964	Seguimiento y Control Servicio de Alimentos F-AIB-964
20	<b>Fin del Procedimiento</b>						

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia</p>	<b>Proceso:</b>	<b>Atención Integral Básica a las Personas Privadas de la Libertad</b>	<b>Código:</b>	PD-AIB-3
			<b>Versión:</b>	4
			<b>Fecha Aprobación:</b>	09/03/2021
	<b>Documento:</b>	<b>Suministro de Alimentación a las Personas Privadas de la Libertad</b>	<b>Fecha de Vigencia:</b> 31/05/2022	Página 34 de 35
<b>Estándares Relacionados:</b>	1-ICCS-4A-01, 1-ICCS-4A-02, 1-ICCS-4A-03, 1-ICCS-4A-04, 1-ICCS-4A-05, 1-ICCS-4A-06	<b>Mes de la Revisión</b>	ABRIL 2022	

CONTROL DE CAMBIOS		
No. VERSIÓN	FECHA	DESCRIPCIÓN DEL CAMBIO
1	08/08/2017	Documento Original
2	11/09/2019	Se realizan modificaciones a las actividades, puntos de control, se crean nuevos formatos y se establecen nuevas políticas de operación
3	19/03/2021	Se realizan modificaciones en los criterios operativos, actividades y se generan nuevos formatos, así mismo se revisan criterios de calidad y de prácticas ACA.
4	27/04/2022	Se realizan modificaciones en algunos criterios operativos teniendo en cuenta las dietas terapéuticas, se ajustaron algunas actividades y formatos, adicionalmente se adicionaron las definiciones de los estándares ACA y se adicionó como documento de referencia externo la norma ACA.





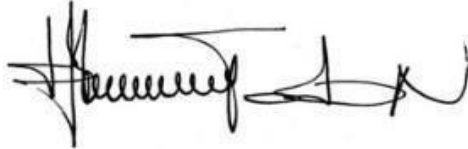
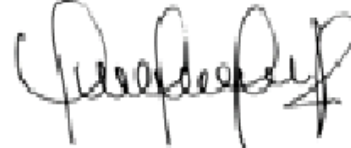
Certificado No. SG-2019003191



Certificado No. SG-2022006868



 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia</p>	<b>Proceso:</b>	<b>Atención Integral Básica a las Personas Privadas de la Libertad</b>	<b>Código:</b>	PD-AIB-3
			<b>Versión:</b>	4
			<b>Fecha Aprobación:</b>	09/03/2021
	<b>Documento:</b>	<b>Suministro de Alimentación a las Personas Privadas de la Libertad</b>	<b>Fecha de Vigencia:</b>	Página 35 de 35
			<b>31/05/2022</b>	
<b>Estándares Relacionados:</b>	<b>1-ICCS-4A-01, 1-ICCS-4A-02, 1-ICCS-4A-03, 1-ICCS-4A-04, 1-ICCS-4A-05, 1-ICCS-4A-06</b>	<b>Mes de la Revisión</b>	ABRIL 2022	

ELABORÓ		REVISÓ
<b>NOMBRE</b>	Ruby Angelica Ayala Toscano	Heidy Johana Toledo Niño
<b>CARGO</b>	Lider Atención Integral Básica	Contratista Lider Aca Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres
<b>FIRMA</b>		
<b>NOMBRE</b>		Ana Maritza Penagos
<b>CARGO</b>		Contratista Lider Operativo de Calidad Cárcel Distrital
<b>FIRMA</b>		

La información de aprobación de este documento podrá ser consultada en el sistema "Portal MIPG" - <https://portalmipg.sci.gov.co/>