



SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD

IDENTIFICACIÓN DEL PROCEDIMIENTO	
OBJETIVO:	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 Distrital y del Centro Especial de Reclusión - CER, aplicando las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), con el propósito de brindar una alimentación inocua, de calidad, suficiente, balanceada y Nutritiva.
ALCANCE:	<p>Cárcel Distrital: Comprende desde el recibo de las materias primas, alimentos e insumos, hasta el almacenamiento, el procesamiento, la distribución y el 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 bebida caliente).</p> <p>Centro Especial de Reclusión: Comprende desde el recibo de las raciones alimentarias hasta la 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 bebida caliente).</p>
NORMAS ASOCIADAS:	<p>Ver Normas del proceso en https://portalmipg.scj.gov.co</p> <p>Ley 65 de 1993: Por la cual se expide el Código Penitenciario y Carcelario.</p> <p>Ley 1709 de 2014: Por la cual se reforman algunos artículos de la Ley 65 de 1993.</p> <p>Ley 9 de 1979: Por la cual se expide el Código Sanitario Nacional</p> <p>Ley 1709: 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>Decreto 1575 de 2007: Por el cual se expide el Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para el Consumo Humano</p>



SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD

Decreto Ley 19 de 2012: Por el cual se dictan Normas para Suprimir o Reformar regulaciones, Procedimientos y Trámites innecesarios existentes en la Administración Pública 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, Bufalinay 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.



SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD

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 Régimen Interno de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres.

Resolución 0020 de enero de 2022: Reglamento Interno CER

Decreto 1500 de 2007: 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

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.



DEFINICIONES

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

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 Adulterado: Es aquel que se les ha sustituido parte de los elementos constituyentes, reemplazando o no por otras sustancias, que hayan sido adicionado con sustancias no autorizadas, que haya sido sometidas a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta, sus condiciones originales.

Alimento alterado: alimento que sufre modificación o degradación parcial o total de los constituyentes que les son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.



DEFINICIONES

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 Contaminado: Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en la norma nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

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.



DEFINICIONES

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.

Ambiente: Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

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).

Cambro: Contenedor o caja térmica con abertura superior para llevar bandejas de alimentos garantizando la seguridad alimentaria.



DEFINICIONES

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.

Carros plataforma transportadores de alimentos: Los carros de transporte son plataformas equipadas con ruedas que facilitan el traslado de víveres para su preparación, transporte y entrega de alimentos.

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.

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.

Contaminante: Agente biológico, químico o físico que no se haya agregado intencionalmente al alimento, que pueda poner en peligro la inocuidad y su aptitud para el consumo.

Contramuestra: Es una porción adicional de una muestra, tan parecida a la muestra original como sea posible. Debe tomarse al mismo tiempo y en la misma forma y cantidad que la muestra original para asegurar que las condiciones sean idénticas.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SEGURIDAD
CONVIVENCIA Y JUSTICIA

SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD

PD-GIP-03

V.3

DEFINICIONES

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.

Descomidar: Acción de retirar los alimentos sólidos y líquidos no consumidos del menaje, empaque o embalaje.

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.



DEFINICIONES

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

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 pre-ensados 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 Fabricación: La fecha en que el alimento se transforma en el producto descrito.

Fecha Límite de Utilización: “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.

Fiambrrera: Recipiente de plástico o metal que se cierra herméticamente y sirve para conservar o llevar alimentos, en especial comida cocinada.

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.



DEFINICIONES

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).

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.



DEFINICIONES

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.

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.



DEFINICIONES

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.

Plato modelo: es el plato que viene ya racionado y ensamblado desde la cocina, con los componentes que hacen parte del menú, Sirve como guía o referencia para el servido de las demás raciones.

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

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



DEFINICIONES

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 (sensoriales) de un producto realizable con los sentidos humanos, tales como: la apariencia, el olor, el aroma, la textura y el sabor de un alimento o materia prima.

Ración: Se refiere a la porción específica de alimentos o provisiones destinadas a satisfacer las necesidades de nutrición de un individuo o un grupo durante un periodo determinado.

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.

Rótulo 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.



DEFINICIONES

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.

Servicio de alimentación por Catering: El servicio de catering comprende la entrega de alimentación preparada, en condiciones de temperatura, calidad y cantidad basada en un menú programado, para ser entregado en un punto específico.

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



DEFINICIONES

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.

DOCUMENTOS DE REFERENCIA

EXTERNOS	INTERNOS
<p>NTC 2859 -1: Procedimiento de Muestreo para inspección por atributos parte 10: Introducción a la serie de Normas ISO2859 sobre el muestreo para inspección por atributos.</p> <p>Normas Básicas Internacionales para Penitenciarias de la Asociación Americana de Correccionales-ACA: https://scj.gov.co/sites/default/files/marco-legal/NORMAS%20BASICAS%20INTERNACIONALES%20PARA%20PENITENCIARIAS.pdf</p>	<p>I-GIP-27 Suministro de alimentos- CER</p> <p>PL-DS-4 Plan de Saneamiento Ambiental Cárcel</p> <p>PL-FI-04 Plan Saneamiento Ambiental Centro Especial De Reclusión</p> <p>F-FI-1380 Acta de Reunión</p> <p>F-GIP-1196 Actividad Grupal</p> <p>F-GIP-1164 Verificación Porción Servida</p> <p>F-GIP-1165 Autorización de Intercambio de Alimento</p> <p>F-GIP-1166 Verificación Cumplimiento de Buenas Prácticas Higiénicas</p> <p>F-GIP-1168 Personas Privadas de la Libertad con Dietas Terapéuticas y/o Enfoque Diferencial</p>



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SEGURIDAD
CONVIVENCIA Y JUSTICIA

SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD

PD-GIP-03

V.3

DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- F-GIP-1170 Registro de Contra Muestras de Producto Terminado
- F-GIP-1171 Plan Nutricional
- F-GIP-1172 Entrega y Devolución de Dotación a la Persona Privada de la Libertad del Servicio de Alimentos
- F-GIP-1173 Relación Cuentas para Consignar Bonificación por Redimir Pena en Actividades del Servicio de Alimentos
- F-GIP-1174 Seguimiento Diario para Bonificación de las Personas Privadas de la Libertad asignadas al Servicio de Alimentos
- F-GIP-1175 Autorización de Consignación en Cuenta Bancaria de la Bonificación por Redimir Pena en Actividades del Servicio de Alimentos
- F-GIP-1176 Acta de Compromiso Ingreso al Servicio de Alimentos
- F-GIP-1178 Parte de Raciones Alimentarias Suministradas Diariamente
- F-GIP-1179 Registro y Control de Temperatura de Almacenamiento en Frío
- F-GIP-1184 Liberación de Alimentos Raciones alimentarias
- F-GIP-1188 Planilla entrega de desprendible de consignación



SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD

DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- F-GIP-1190 Ingreso de materias primas y elementos perecederos
- F-GIP-1194 Devolución de materias primas en insumos para preparación de alimentos
- F-GIP-1208 Seguimiento y control de servicio de alimentos
- F-GIP-1216 Verificación Cumplimiento Entrega De Componentes de Raciones Alimentarias
- F-GIP-1217 Verificación Inventarios Materias Primas Alimentos e Insumos Servicio de Alimentos
- F-GIP-1218 Raciones Diarias Entregadas a los PPL de la Cárcel
- F-GIP-1221 Verificación del Cumplimiento Menús y Minuta Patrón
- F-GIP-1224 Ingreso Materias Primas y Alimentos NO Perecederos
- F-GIP-1249 Solicitud de Dieta y Nutrición
- F-GIP-1272 Control Préstamo Diario de Utensilios Para la Manipulación de Alimentos
- F-GIP-1320 Revisión Médica Servicio De Alimentos



SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD

DOCUMENTOS DE REFERENCIA

F-GIP-1322 Ingreso De Vehículos Transportadores De Materias Primas Alimentos E Insumos

F-GIP-1432 Seguimiento Al Ciclo de Menús y Raciones - CER

F-GIP-1443 Acta de compromiso ingreso al servicio de alimentos – CER

F-GIP-1444 Parte de Raciones Alimentarias Suministradas Diariamente - CER

F-GIP-1450 Ingreso de Vehículo Transportador de Alimentos - CER

F-GIP-1469 Devolución De Menú y/o Componentes CER

Documentos comunes:

Documentos exclusivos CDVAM:

Documentos exclusivos CER:

POLITICAS DE OPERACIÓN

1. Los proveedores de materias primas, alimentos e insumos, y/o raciones preparadas que ingresan al servicio de alimentos, se deben reportar mediante el Formato Ingreso de Vehículos Transportadores de Alimentos (F-GIP-1322), en el caso del CER se reportan en el Formato F-GIP-1450 Ingreso de Vehículo Transportador de Alimentos - CER, acorde a la modalidad del contrato de suministro de alimentos.
2. Si al verificar el vehículo este no cumple con las condiciones higiénico-sanitarias para el transporte de alimentos, no se le permite el



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SEGURIDAD
CONVIVENCIA Y JUSTICIA

SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD

PD-GIP-03

V.3

POLITICAS DE OPERACIÓN

descargue de la materia prima, conforme a la información registrada en el Formato Ingreso de Vehículos Transportadores de Alimentos (F-GIP-1322) CDVAM y F-GIP-1450 CER.

3. 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, En el caso del CER la planta de producción. a diario se registran las temperaturas de los equipos de frio empleados para almacenamiento de alimentos perecederos, mediante el Formato Registro y Control de Temperaturas de Almacenamiento en Frío F-GIP-1179. 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.
4. Si verificada la materia prima o los alimentos preparados que ingresan, no cumplen 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-GIP-1194) en el caso de la CDVAM; en el CER se diligencia el Formato Devolución de Menú y/ o Componentes - CER F-GIP-1469.
5. Revisar de manera permanente: las condiciones sanitarias y de proceso del servicio de alimentos: la materia prima, alimentos e insumos, temperaturas de productos, rotulado, fechas de vencimiento vigentes, empaques, las características organolépticas; en general cumplimiento de la normativa sanitaria de alimentos.
6. 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). (Aplica a la CDVAM)



POLITICAS DE OPERACIÓN

7. 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 Verificación Cumplimiento a las Buenas Prácticas Higiénicas F-GIP-1166.
8. 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-GIP-1217, 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. En el CER se realiza esta verificación en la planta de procesamiento del operador en cada visita de inspección y como mínimo una vez al mes.
9. 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.
10. El Operador debe solicitar autorización de intercambio de alimentos a la Dirección del Establecimiento Carcelario, mínimo con una antelación de 24 horas.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SEGURIDAD
CONVIVENCIA Y JUSTICIA

SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD

PD-GIP-03

V.3

POLITICAS DE OPERACIÓN

11. El Establecimiento Carcelario elaborará Cronograma de Menús conforme a las Bases Técnicas del cual dará cumplimiento el Operador. (Aplica a la CDVAM)
12. 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-GIP-1172). (Aplica a la CDVAM)
13. El funcionario asignado a la supervisión de alimentos (Atención Integral) debe verificar 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-GIP-1166.
14. El Operador debe presentar el plan de capacitación donde incluya cronograma, actividades y soportes a las Personas Privadas de la Libertad asignadas por la Junta de Evaluación de Trabajo Estudio y Enseñanza - 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. (Aplica a la CDVAM)
15. 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. (Aplica a la CDVAM)



SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD

POLITICAS DE OPERACIÓN

16. 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-GIP-1218, 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.
17. 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. (Aplica a la CDVAM)
18. 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-GIP-1221, esta actividad se realiza de manera aleatoria en mínimo un pabellón de la cárcel y como mínimo tres veces en la semana. En el CER se realiza esta verificación en la planta de procesamiento del operador en cada visita de inspección y como mínimo una vez al mes.
19. 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



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SEGURIDAD
CONVIVENCIA Y JUSTICIA

SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD

PD-GIP-03

V.3

POLITICAS DE OPERACIÓN

al operador y este a su vez generar el plan de mejoramiento respectivo. (Aplica a la CDVAM)

20. 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-GIP-1184. En el caso del CER. Se lleva el registro de las contra muestras del producto terminado en el formato F-GIP-1170 y se realiza prueba organoléptica de los alimentos que llegan al CER
21. 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. (Aplica a la CDVAM)
22. 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-GIP-1170). 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.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SEGURIDAD
CONVIVENCIA Y JUSTICIA

SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD

PD-GIP-03

V.3

POLITICAS DE OPERACIÓN

23. 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.
24. 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).
25. 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. En el CER el operador realiza la limpieza de trampa de grasa diariamente, toma de microbiológicos con periodicidad bimestral y fumigación con periodicidad trimestral, de acuerdo con el plan PL-FI-04 Plan Saneamiento Ambiental Centro Especial De Reclusión. En la planta de procesamiento de alimentos del operador también se cuenta con un plan de saneamiento.
26. 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-GIP-1168 y el Formato plan nutricional F-GIP-1171. En el CER la solicitud de la dieta terapéutica se realiza mediante el respectivo formato diligenciado por el médico de la USS.
27. La distribución de las dietas terapéuticas y/o enfoque diferencial, se realizará exclusivamente en un carro transportador de dietas y dentro



POLITICAS DE OPERACIÓN

del mismo horario de la entrega de dietas normales. (Aplica a la CDVAM)

28. 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 del Cumplimiento Menús y Minuta Patrón F-GIP-1221, el cual debe ser diligenciado al menos tres veces a la semana. En el CER se utiliza Formato Seguimiento al Ciclo del Menú y Raciones CER F-GIP-1432, el cual se diligencia diariamente.
29. El funcionario asignado como apoyo 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-GIP-1208, e informa al Supervisor de contrato. En el caso del CER se hace la verificación de la ejecución del contrato a través del informe de actividades de obligaciones contractuales.
30. Teniendo en cuenta los requisitos estipulados en las normas sanitarias referentes a la manipulación de alimentos, y para dar cumplimiento a las mismas previo al ingreso de las personas privadas de la libertad al servicio de alimentos, se debe generar un compromiso formal del cumplimiento de las normas exigidas por parte de las PPL asignadas, lo cual queda registrado en el formato F-GIP-1176 Acta de Compromiso Ingreso al Servicio de Alimentos. En el caso del CER se utiliza el formato F-GIP-1443 Acta de Compromiso Ingreso al Servicio de Alimentos – CER.
31. Para las personas privadas de la libertad que adelantan sus actividades de redención de la pena en el servicio de alimentos, y dado que



SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD

POLITICAS DE OPERACIÓN

está estipulado en las normas que tienen derecho a una bonificación mensual por las labores adelantadas; el operador del servicio de alimentos consignará cada mes, en una cuenta bancaria el valor acorde con las horas de actividades realizadas, con base al formato F-GIP-1175 Autorización de Consignación en Cuenta Bancaria de la Bonificación por Redimir Pena en Actividades del Servicio de Alimentos.

En el CER las Personas Privadas de la Libertad que desarrollan labores en el servicio de alimentos también reciben su bonificación mensual pero no aplica la redención de pena.

32. Para generar el valor a consignar a cada una de las personas privadas de la libertad que desarrollan sus actividades en el servicio de alimentos se reporta a diario el registro F-GIP-1174 Seguimiento Diario para Bonificación de las Personas Privadas de la Libertad asignadas al Servicio de Alimentos.
33. A las Personas Privadas de la Libertad que adelantan su actividad de redención de la pena en el servicio de alimentos, se les notifica sobre el valor pagado de manera mensual y se les entrega el soporte bancario respectivo, de esto queda registro en el Formato F-GIP-1188 Planilla entrega de desprendible de consignación.
34. Para la asignación de la Dietas terapéuticas de las Personas Privadas de la Libertad de la Cárcel Distrital, el área de servicio de salud realiza solicitud respectiva mediante el formato F-GIP-1249 Solicitud de Dieta y Nutrición, en donde queda definido estipulado el diagnóstico médico de la persona privada de la libertad para valoración nutricional por parte del profesional en nutrición del operador del suministro de alimentación, quien deberá suministrar la dieta terapéutica en caso de ser requerida. En el CER la solicitud de la dieta terapéutica se realiza mediante el respectivo formato diligenciado por el médico de la USS.



SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD

POLITICAS DE OPERACIÓN

35. Para la aprobación de ingreso de una persona privada de la libertad a adelantar sus actividades de redención de la pena en el servicio de alimentos, debe surtir una revisión médica y clínica, de manera que se determine si la persona es apta para la manipulación de alimentos, el resultado de la revisión debe quedar consignado en el Formato F-GIP-1320 Revisión Médica Servicio De Alimentos. En el CER a las Personas Privadas de la Libertad que desarrollan labores en el servicio de alimentos también se les hace una revisión médica y clínica para determinar si son aptas para la manipulación de alimentos, sin embargo, no aplica la redención de pena.
36. El Plan de Saneamiento Ambiental Cárcel PL-DS-4, se debe aplicar para las actividades de limpieza y desinfección en las áreas donde se realizan labores de alimentos que son de competencia de la cárcel, como: líneas de servicio, comedores (intrapabellón), entre otras.
37. El Plan de Saneamiento Ambiental Centro Especial De Reclusión (PL-FI-04) , se debe aplicar para las actividades de limpieza y desinfección en las áreas donde se realizan labores relacionadas con la entrega de alimentos.
38. Cuando el Operador del suministro de alimentos requiera el cambio de uno o varios componentes del menú, debe solicitar el mismo con la debida justificación para aprobación por parte de la supervisión del contrato por medio del formato F-GIP-1165 Autorización de Intercambio de Alimentos.
39. Para las registrar las capacitaciones que se efectúan de manera continua y permanente en temas de manejo de alimentos, buenas prácticas de manipulación de alimentos, etc. se debe diligenciar el Formato Actividad Grupal F-GIP-1196



SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD

DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO PARA LA CÁRCEL DISTRITAL					
ID	AC*	ACTIVIDAD (QUÉ)	DESCRIPCIÓN (CÓMO)	RESPONSABLES (QUIÉN - Cargo /dependencia)	REGISTROS (Evidencia documental física o electrónica)
1	X	Verificar las condiciones de cumplimiento de las buenas prácticas	Se realiza la inspección de las condiciones físicas (higiénicas) de las personas privadas de la libertad que realizan actividades en el servicio de alimentos se registra en el formato F-GIP-1166 Verificación Cumplimiento de Buenas Prácticas Higiénicas En caso de requerirse se solicitan las acciones para dar cumplimiento a las condiciones estándar de los aspectos evaluados.	Operador del suministro de alimentación	Verificación Cumplimiento de Buenas Prácticas Higiénicas
2		Realizar la entrega de los elementos requeridos para las actividades asignadas	En la CDVAM se entrega a las personas privadas de la libertad los implementos para desarrollar sus actividades en las condiciones y cantidades requeridas, dejando registro en el formato Dotación a la Persona Privada de la Libertad del Servicio de Alimentos F-GIP-1172 y el reporte de los utensilios queda en consignado en el formato	Operador del suministro de alimentación Comandante de Rancho – Cuerpo de Custodia y	Dotación a la Persona Privada de la Libertad del Servicio de Alimentos



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SEGURIDAD
CONVIVENCIA Y JUSTICIA

SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD

PD-GIP-03

V.3

			Control Préstamo Diario de Utensilios Para la Manipulación de Alimentos F-GIP-1272.	Vigilancia	
3	X	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-GIP-1322	Funcionario asignado al proceso de supervisión de alimentos Personal asignado del Cuerpo de Custodia y Vigilancia.	Ingreso de Vehículos Transportadores de alimentos
4	X	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 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.	Operador de suministro de alimentos El funcionario asignado al proceso de supervisión de alimentos (Cárcel)	Formatos de registro del operador de suministro de Alimentación Ingreso de materias primas y alimentos



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SEGURIDAD
CONVIVENCIA Y JUSTICIA

SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD

PD-GIP-03

V.3

			<p>Se debe diligenciar los formatos Ingreso de materias primas y alimentos perecederos F-GIP-1290 e Ingreso Materias Primas y Alimentos NO Perecederos F-GIP-1224.</p> <p>En caso de devolución se deberá diligenciar el formato Devolución de materia prima e insumos F-GIP-1194.</p>		<p>perecederos</p> <p>Ingreso Materias Primas y Alimentos NO Perecederos</p> <p>Devolución dematerias primas e insumos</p>
5	X	Verificar las condiciones de almacenamiento (temperaturas, congelación y refrigeración)	El operador efectúa la verificación de las temperaturas en los equipos 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-GIP-1179.	Operador	Formatos del operador de suministro de alimentación. Registro y Control de Temperaturas de Almacenamiento en Frío
6	X	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	Funcionario asignado al proceso de	Verificación de Inventarios



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SEGURIDAD
CONVIVENCIA Y JUSTICIA

SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD

PD-GIP-03

V.3

			F-GIP-1217, 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)	supervisión de alimentos	
7	X	Calcular la cantidad de alimentos para las diferentes preparaciones que forman parte de las raciones alimentarias	<p>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 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 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.</p> <p>De igual manera el Operador de alimentos debe proceder al ajuste del inventario dejando registro en el Formato F-GIP-1217 Verificación Inventarios Materias Primas Alimentos e Insumos Servicio de Alimentos.</p>	Operador Funcionario asignado al proceso de supervisión de alimento	Verificación de Inventarios Acta de Reunión



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SEGURIDAD
CONVIVENCIA Y JUSTICIA

SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD

PD-GIP-03

V.3

8	Realizar el pre-alistamiento 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 Entregadas a los PPL de la Cárcel Distrital F-GIP-1218.	Operador	Actividad Grupal Raciones Diarias Entregadas a los PPL de la Cárcel Distrital
9	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.	Operador	Registros del operador de suministro de alimentación
10	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	Operador	Registros del operador de suministro de alimentación



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SEGURIDAD
CONVIVENCIA Y JUSTICIA

SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD

PD-GIP-03

V.3

			rationes 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 BPM y las prácticas de mejores procesos, así como los requisitos establecidos en la reglamentación sanitaria vigente.		
11		Procesar (Preparar) las Dietas Terapéutica y/o con enfoque diferencial	<p>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.</p> <p>Se deberá diligenciar los formatos: Plan Nutricional F-GIP-1171</p> <p>Personas Privadas de la Libertad con Dietas Terapéuticas y/o Enfoque Diferencial F-GIP-1168.</p> <p>Liberación de Alimentos F-GIP-1184</p> <p>De acuerdo con las políticas de operación 25 y 26 de este procedimiento.</p>	Operador	<p>Plan Nutricional</p> <p>Registro de Personas Privadas de la Libertad con Dietas Terapéuticas y/o Enfoque Diferencial</p> <p>Liberación de alimentos</p>



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SEGURIDAD
CONVIVENCIA Y JUSTICIA

SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD

PD-GIP-03

V.3

			En el CER esta actividad es realizada por el operador en la planta de procesamiento de alimentos y no involucra a las PPL del servicio de alimentos.		
12	X	Efectuar la toma de contra muestra	El Operador realiza la tomade 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 rotulado de cada contra-muestra y el almacenamiento en congelación; se realiza el diligenciamiento del Formato de Registro de Contra muestras de Producto Terminado F-GIP-1170.	Operador	Registro de Contra Muestras de Producto Terminado



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SEGURIDAD
CONVIVENCIA Y JUSTICIA

SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD

PD-GIP-03

V.3

13	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-GIP-1184. 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 este alimento. Se deberá dejar registro en el formato Acta de Reunión F-DS-10	El Operador El funcionario asignado al área de Apoyo a la supervisión de alimentos (Atención Integral)	Control Organoléptico Acta de Reunión
14	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).	Cuerpo de Custodia y Vigilancia El funcionario asignado al área de Apoyo a la supervisión de alimentos	Raciones Diarias Entregadas a los PPL Cárcel Distrital Parte de Raciones Alimentarias Suministradas Diariamente



SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD

			Se diligencia el Formato Raciones Diarias Entregadas a los PPL Cárcel Distrital F-GIP-1218 y el Parte de Raciones Alimentarias Suministradas Diariamente F-GIP-1178		
15	X	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.	Operador Personas Privadas de la Libertad Asignadas al Servicio de Alimentos	Ciclos de Menús y Minuta de Servicio de Alimentos
16		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 servido 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	Operador Personas Privadas de la Libertad Asignadas al Servicio de Alimentos	Minuta de Servicio de Pabellón



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SEGURIDAD
CONVIVENCIA Y JUSTICIA

SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD

PD-GIP-03

V.3

			<p>apoyo a la supervisión de alimentos, ensamblar un plato o menú muestra, validando las porciones que se entregarán para cada componente; así mismo durante la entrega de raciones alimentarias en los pabellones, el Área 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.</p> <p>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.</p>		
17	X	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	Funcionario asignado al área de Apoyo a la supervisión de alimentos (Atención Integral)	Verificación Cumplimiento Entrega De Componentes de Raciones Alimentarias Verificación Porción Servida



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SEGURIDAD
CONVIVENCIA Y JUSTICIA

SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD

PD-GIP-03

V.3

		<p>Entrega De Componentes de Raciones Alimentarias F-GIP-1216</p> <p>De igual manera se coteja el cumplimiento del menú programado contra el realizado y se deja registro en el F-GIP-1164 Verificación Porción Servida.</p> <p>Se verifica el cumplimiento del suministro de las dietas terapéuticas y/o enfoque diferencial de las personas privadas de la libertad que las tienen asignadas.</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</p>		
--	--	---	--	--



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SEGURIDAD
CONVIVENCIA Y JUSTICIA

SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD

PD-GIP-03

V.3

			deberá tener en cuenta el tamaño de muestra (NTC 2859 -1 y formato respectivo)		
18	X	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 intrapabellón 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.	Cuerpo de Custodia y Vigilancia Personas privadas de la libertad PIGA intrapabellón	Minuta de Servicio de Pabellón
19	X	Lavar y Desinfectar el Menaje	Realizar el 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.	Operador Personas Privadas de la Libertad Asignadas al Servicio de Alimentos	Registros del operador de suministro de alimentación
20	X	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-GIP-1221.	El funcionario asignado al área de Apoyo a la supervisión de alimentos	Verificación del Cumplimiento Menús y Minuta Patrón



SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD

DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO PARA EL CENTRO ESPECIAL DE RECLUSIÓN					
ID	AC*	ACTIVIDAD (QUÉ)	DESCRIPCIÓN (CÓMO)	RESPONSABLES (QUIÉN - Cargo /dependencia)	REGISTROS (Evidencia documental física o electrónica)
1	X	Verificar las condiciones de cumplimiento de las buenas prácticas	Se realiza la inspección de las condiciones físicas (higiénicas) de las personas privadas de la libertad que realizan actividades en el servicio de entrega de alimentos se registra en el formato F-GIP-1166 Verificación Cumplimiento de Buenas Prácticas Higiénicas En caso de requerirse se solicitan las acciones para dar cumplimiento a las condiciones estándar de los aspectos evaluados.	Profesionales del servicio de alimentos del C.E.R.	Verificación Cumplimiento de Buenas Prácticas Higiénicas
2	X	Realizar la entrega de los elementos de protección personal requeridos para las actividades asignadas	Se entrega a las personas privadas de la libertad los elementos de protección personal requeridos para desarrollar sus actividades en las condiciones y cantidades requeridas, dejando registro en el formato Entrega de Elementos de Protección Personal e Insumos de Aseo – CER - GIP-1447.	Profesionales del servicio de alimentos del C.E.R.	Entrega de Elementos de Protección Personal e Insumos de Aseo a la PPL del Servicio de Entrega de Alimentos



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SEGURIDAD
CONVIVENCIA Y JUSTICIA

SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD

PD-GIP-03

V.3

3	X	Autorizar el Ingreso de Vehículos Transportadores de alimentos	<p>Se realiza inspección del vehículo destinado para el transporte de alimentos en el momento de llegada a entregar las raciones alimentarias en el C.E.R., verificando condiciones higiénico sanitarias, incluyendo al manipulador de alimentos (conductor) de acuerdo a la Resolución 2674-2013, Formato Verificación cumplimiento de Buenas Prácticas Higiénicas F-GIP-1166.</p> <p>Si al verificar el vehículo este no cumple con las condiciones higiénico-sanitarias para el transporte de alimentos, no se le permitirá el descargue de las raciones, conforme a la información registrada en el Formato Ingreso de Vehículo Transportador de Alimentos F-GIP-1450.</p>	Profesionales del servicio de alimentos del C.E.R.	Verificación cumplimiento de Buenas Prácticas Higiénicas Ingreso de Vehículo Transportador de Alimentos
4		Recibir las raciones alimentarias	El profesional del servicio de alimentos del C.E.R. (Atención Integral) y/o el Oficial de servicio del Cuerpo de Custodia y Vigilancia encargado, validará la cantidad de PPL y de las fiambreras con los alimentos de acuerdo al parte diario, para ser entregadas en cada pabellón, a través del conteo de las unidades de fiambreras	Profesionales del servicio de alimentos del C.E.R. (Atención Integral) y/o el Oficial de servicio del Cuerpo de	Seguimiento al ciclo del menú y raciones



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SEGURIDAD
CONVIVENCIA Y JUSTICIA

SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD

PD-GIP-03

V.3

			que llegan en los contenedores isotérmicos y los contenedores de las bebidas frías y calientes, empleando el formato Seguimiento al ciclo del menú y raciones CER F-GIP-1432.	Custodia y Vigilancia encargado	
5	X	Recibir las contramuestras	Se reciben las contramuestras de los diferentes componentes que forman parte de las raciones alimentarias, se almacenan en congelación empleando el equipo exclusivo para esta actividad. Este producto queda almacenado durante 72 horas, si no se presenta novedad (ETA o EDA) se libera para disposición final. Lo anterior se registra en el formato Registro de Contra Muestras de Producto Terminado F-GIP-1170	Profesionales del servicio de alimentos del C.E.R	Registro de Contra Muestras de Producto Terminado
6	X	Verificar las condiciones de los alimentos	Al recibo de las raciones se revisan las condiciones higiénico sanitarias de las cajas térmicas, se destapan de manera aleatoria las fiambreras, corroborando que los componentes del menú coincidan con el menú programado, según el formato de Seguimiento al ciclo del menú y raciones CER F-GIP-1432. Si se evidencia que no cumple con las condiciones de	Profesionales del servicio de alimentos del C.E.R.	Seguimiento al ciclo del menú y raciones Devolución de Menú y/o componentes



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SEGURIDAD
CONVIVENCIA Y JUSTICIA

SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD

PD-GIP-03

V.3

			calidad e inocuidad el producto se rechaza, se procede a informar inmediatamente al proveedor quien debe realizar la subsanación a la mayor brevedad garantizando el cubrimiento del tiempo de comida; lo anterior se registra en el respectivo Formato Devolución de Menú y/o componentes F-GIP-1469.		
7	X	Escanear las raciones alimentarias	Las cajas térmicas que contienen las raciones son ubicadas en el equipo de rayos X operado por el personal del Cuerpo de Custodia y Vigilancia, para garantizar que no ingresen elementos que vulneren la seguridad en el desarrollo de la actividad.	Cuerpo de custodia y vigilancia	Registro en la minuta realizado por el personal de CCV
8	X	Realizar Prueba Organoléptica	El profesional asignado realiza el análisis organoléptico de los alimentos recibidos, verificando: color, sabor, olor, textura y apariencia en el formato Liberación de Alimentos Raciones alimentarias F-GIP-1184. Las Profesionales del servicio de alimentos del C.E.R verifican el cumplimiento de esta actividad; si el resultado no es conforme a las características propias del alimento, se procede	Profesional asignado a prueba organoléptica Profesionales del servicio de alimentos del C.E.R.	Liberación de Alimentos Raciones alimentarias Correo electrónico dirigido al operador de alimentos



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SEGURIDAD
CONVIVENCIA Y JUSTICIA

SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD

PD-GIP-03

V.3

			a informar al operador a través de correo electrónico.		
9	Entregar las raciones alimentarias por la escotilla	Posterior al escaneo de las raciones, el manipulador de alimentos realiza la entrega de las cajas térmicas por la escotilla habilitada en el área de rayos X, y en compañía del personal del Cuerpo de Custodia y Vigilancia la Persona Privada de la Libertad asignada al servicio de entrega de alimentos recibe las raciones para conteo y ubicación en los carros transportadores junto con las bebidas que llegan en recipientes cerrados con tapa.	Manipulador de alimentos del operador Cuerpo de custodia y vigilancia. PPL asignada al servicio de entrega de alimentos.	Registro en la minuta del Pabellón realizado por el personal de CCV	
10	Entregar raciones para consumo	Después del conteo y ubicación de las raciones en los carros transportadores, la PPL asignada al servicio de entrega de alimentos se dirige al pabellón correspondiente e inicia la entrega de una fiambra y dos bebidas de acuerdo al menú para cada PPL. Esta entrega se realiza celda por celda en compañía del guardia asignado.	PPL asignada al servicio de entrega de alimentos. Cuerpo de custodia y vigilancia.	Registro en la minuta del Pabellón realizado por el personal de CCV	
11	Recolectar y descomidar el menaje	Posterior al consumo de los alimentos, la PPL asignada al servicio de entrega de alimentos	PPL asignada al servicio de entrega de alimentos.	Registro en la minuta del Pabellón	



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SEGURIDAD
CONVIVENCIA Y JUSTICIA

SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD

PD-GIP-03

V.3

			debe recoger la totalidad del menaje y retirar los residuos orgánicos.	Cuerpo de custodia y vigilancia.	realizado por el personal de CCV
12		Alistar el menaje para lavado y desinfección	La PPL asignada al servicio de entrega de alimentos ubica el menaje descomidado (fiambarrera con su tapa) en las cajas térmicas y las coloca en los carros transportadores para conducirlos al área de entrega, en acompañamiento de la guardia.	PPL asignada al servicio de entrega de alimentos. Cuerpo de custodia y vigilancia.	Registro en la minuta del Pabellón realizado por el personal de CCV
13		Entregar el menaje para lavado y desinfección	La PPL asignada al servicio de entrega de alimentos verifica que la cantidad de fiamberras que ingresaron en cada tiempo de comida sean devueltas para lavado y desinfección, y las entrega por la escotilla de ingreso y las entrega con los recipientes de las bebidas.	PPL asignada al servicio de entrega de alimentos. Cuerpo de custodia y vigilancia.	Registro en la minuta del Pabellón realizado por el personal de CCV
14	X	Lavar y desinfectar el menaje	El operario asignado por el operador de alimentos al lavado y desinfección realiza la actividad en el área de catering. Posteriormente el menaje es enviado al operador en el vehículo transportador de alimentos.	Operario de alimentos del operador. Verifican los Profesionales del servicio de alimentos del C.E.R	Control y lavado de menaje.



SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD

15	Enviar el menaje a la planta de procesamiento de alimentos	El manipulador de alimentos (conductor) retira el menaje y los recipientes de las bebidas en el vehículo transportador de alimentos para entrega en la planta de procesamiento de alimentos	Manipulador de alimentos del operador. Cuerpo de custodia y vigilancia.	Control y lavado de menaje.
----	--	---	--	-----------------------------

*AC: marque con una X si la actividad corresponde a una actividad de control.

Elaboraron: Ana María Villamil – Profesional Especializado - CER

Martha Corredor Mahecha – Profesional Universitario – Cárcel Distrital

Dleiar Cabezas Cubillos – Contratista Profesional Cárcel Distrital

Sofía Ortegón Amaya – Contratista Profesional – CER

Nelcy Rojas – Contratista Profesional - CER

Revisaron: Cesar David Martín Córdoba – Profesional Especializado - CER

Carolina Cifuentes Díaz – Profesional Universitario Líder Operativo de Calidad Cárcel Distrital

Ana Maritza Martínez Penagos – Profesional Contratista Cárcel Distrital

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