



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:	Ver Normas del proceso en https://portalmipg.scj.gov.co

DEFINICIONES
<p>ACA (Asociación Americana De Correccionales): Autoridad líder en la creación, vigilancia y uso de prácticas óptimas para centros penitenciarios a nivel mundial.</p> <p>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 implementar buenas prácticas carcelaria.</p> <p>Estándar ACA: Es un requisito de las normas básicas internacionales para penitenciarias que debe implementarse dentro del establecimiento carcelario para su debido cumplimiento y acreditación.</p> <p>1-ICCSA-2D-03 Los utensilios de cocina son inventariados y su uso está controlado.</p> <p>1-ICCSA-4A-01 Las porciones alimenticias del centro cumplen con la normatividad aplicable en su jurisdicción.</p>



SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD

DEFINICIONES

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

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

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

1-ICCSA-7B-01 Los procedimientos y políticas escritos describen todas las facetas de la operación, mantenimiento y administración del centro, se revisan anualmente y se actualizan según se requiera.

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.

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.



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.4

DEFINICIONES

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.

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.



SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD

DEFINICIONES

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.

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.

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.

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.



SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD

DEFINICIONES

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.

Fiambra: 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.

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

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.

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.



SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD

DEFINICIONES

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.

PEPS: Primeros en Entrar Primeros en Salir.

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.

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.



SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD

DEFINICIONES

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.

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.

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.

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 con 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.

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-</p>	<p>Suministro de alimentos- CER I-GIP-27 Plan de Saneamiento Ambiental Cárcel PL-DS-4 Plan Saneamiento Ambiental Centro Especial De Reclusión PL-FI-04 Acta de Reunión F-FI-1380 Actividad Grupal F-GIP-1196 Verificación Porción Servida F-GIP-1164 Autorización de Intercambio de Alimento F-GIP-1165 Verificación Cumplimiento de Buenas Prácticas Higiénicas F-GIP-1166</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.4

DOCUMENTOS DE REFERENCIA

[legal/NORMAS%20BASICAS%20INTERNACIONALES%20PARA%20PENITENCIARIAS.pdf](#)

Personas Privadas de la Libertad con Dietas Terapéuticas y/o Enfoque Diferencial F-GIP-1168
Registro de Contra Muestras de Producto Terminado F-GIP-1170
Plan Nutricional F-GIP-1171
Entrega y Devolución de Dotación a la Persona Privada de la Libertad del Servicio de Alimentos F-GIP-1172
Relación Cuentas para Consignar Bonificación por Redimir Pena en Actividades del Servicio de Alimentos F-GIP-1173
Seguimiento Diario para Bonificación de las Personas Privadas de la Libertad asignadas al Servicio de Alimentos F-GIP-1174
Autorización de Consignación en Cuenta Bancaria de la Bonificación por Redimir Pena en Actividades del Servicio de Alimentos F-GIP-1175
Acta de Compromiso Ingreso al Servicio de Alimentos F-GIP-1176
Parte de Raciones Alimentarias Suministradas Diariamente CDVAM F-GIP-1178
Registro y Control de Temperatura de Almacenamiento en Frío F-GIP-1179
Liberación de Alimentos Raciones alimentarias F-GIP-1184
Planilla entrega de desprendible de consignación F-GIP-1188
Ingreso de materias primas y elementos perecederos F-GIP-1190
Devolución de materias primas en insumos para preparación de alimentos F-GIP-1194
Seguimiento y control de servicio de alimentos F-GIP-1208
Verificación Cumplimiento Entrega De Componentes de Raciones Alimentarias F-GIP-1216
Verificación Inventarios Materias Primas Alimentos e Insumos Servicio de Alimentos F-GIP-1217
Raciones Diarias Entregadas a los PPL de la Cárcel F-GIP-1218
Verificación del Cumplimiento Menús y Minuta Patrón F-GIP-1221
Ingreso Materias Primas y Alimentos NO Perecederos F-GIP-1224
Solicitud de Dieta y Nutrición F-GIP-1249
Control Préstamo Diario de Utensilios Para la Manipulación de Alimentos F-GIP-1272
Revisión Médica Servicio De Alimentos F-GIP-1320



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.4

DOCUMENTOS DE REFERENCIA

Ingreso De Vehículos Transportadores De Materias Primas Alimentos E Insumos F-GIP-1322
Seguimiento Al Ciclo de Menús y Raciones - CER F-GIP-1432
Acta de compromiso ingreso al servicio de alimentos – CER F-GIP-1443
Parte de Raciones Alimentarias Suministradas Diariamente - CER F-GIP-1444
Ingreso de Vehículo Transportador de Alimentos - CER F-GIP-1450
Devolución De Menú y/o Componentes CER F-GIP-1469

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 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 frío 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)



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.4

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.
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,



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.4

POLITICAS DE OPERACIÓN

- 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)
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 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



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.4

POLÍTICAS DE OPERACIÓN

- 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.
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 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



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.4

POLITICAS DE OPERACIÓN

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 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.
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



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.4

POLITICAS DE OPERACIÓN

de manipulación de alimentos, etc. se debe diligenciar el Formato Actividad Grupal F-GIP-1196.

40. La operación del suministro de alimentos en el Centro Especial de Reclusión deberá ejecutarse conforme a los lineamientos establecidos en el instructivo Suministro de alimentos – CER I-GIP-27, garantizando la aplicación de las condiciones operativas, sanitarias y de control definidas para la recepción, distribución y entrega de raciones alimentarias.

41. Para el trámite de pago de bonificación por redimir pena a las Personas Privadas de la Libertad vinculadas al servicio de alimentos, deberá mantenerse actualizada y verificarse la información registrada en el formato Relación Cuentas para Consignar Bonificación por Redimir Pena en Actividades del Servicio de Alimentos F-GIP-1173, como control previo al proceso de consignación mensual

42. El control diario de las raciones suministradas en el Centro Especial de Reclusión deberá registrarse mediante el formato Parte de Raciones Alimentarias Suministradas Diariamente – CER F-GIP-1444, como mecanismo para validar cantidades entregadas, seguimiento del servicio y control del suministro de alimentos.

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 y se registra en el formato Verificación Cumplimiento de Buenas Prácticas Higiénicas F-GIP-1166.	Operador del suministro de alimentación	Verificación Cumplimiento de Buenas Prácticas Higiénicas
		¿Las PPL cumplieron con las condiciones físicas de Buenas Prácticas Higiénicas?	Sí: Continúa con la siguiente actividad. No: Continúa con la actividad de subsanación de incumplimientos y regresa a la actividad 1.		



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.4

DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO PARA LA CÁRCEL DISTRITAL					
ID	AC*	ACTIVIDAD (QUÉ)	DESCRIPCIÓN (CÓMO)	RESPONSABLES (QUIÉN - Cargo /dependencia)	REGISTROS (Evidencia documental física o electrónica)
2		Realizar la entrega de los elementos requeridos para las actividades asignadas	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 Control Préstamo Diario de Utensilios Para la Manipulación de Alimentos F-GIP-1272.	Operador del suministro de alimentación Comandante de Rancho – Cuerpo de Custodia y Vigilancia / Dirección Cárcel Distrital	Dotación a la Persona Privada de la Libertad del Servicio de Alimentos Control Préstamo Diario de Utensilios Para la Manipulación de Alimentos
3	X	Inspeccionar y 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 / Dirección Cárcel Distrital	Ingreso de Vehículos Transportadores de alimentos
		¿El vehículo tiene autorización de ingreso y cumple con las condiciones higiénico-sanitarias?	Sí: Continúa con la siguiente actividad. No: Se rechaza el ingreso del vehículo que no cumpla las condiciones establecidas, se subsana la novedad y se regresa a la actividad 3.		
		Recibir y revisar 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 y relación de proveedores	Operador de suministro de alimentos	Registro 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.4

DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO PARA LA CÁRCEL DISTRITAL					
ID	AC*	ACTIVIDAD (QUÉ)	DESCRIPCIÓN (CÓMO)	RESPONSABLES (QUIÉN - Cargo /dependencia)	REGISTROS (Evidencia documental física o electrónica)
4	X		<p>suministrados por el Operador en el formato Ingreso de Vehículos Transportadores de alimentos F-GIP- 1322, según la normatividad vigente y fichas técnicas establecidas en el contrato.</p> <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>Profesional asignado al proceso de supervisión de alimentos / Dirección Cárcel Distrital</p>	<p>Ingreso de Vehículos Transportadores de alimentos</p> <p>Ingreso de materias primas y alimentos perecederos</p> <p>Ingreso Materias Primas y Alimentos NO Perecederos</p> <p>Devolución dematerias primas e insumos (cuando se requiera)</p>
		<p>¿Las materias primas, alimentos e insumos cumplen con lo estipulado en el plan de compras, relación de proveedores, normatividad vigente y fichas técnicas establecidas en el contrato?</p>	<p>Sí: Continúa con la siguiente actividad.</p> <p>No: Se rechaza el ingreso, se diligencia formato de devolución F-GIP-1194 y regresa a la actividad 3.</p>		



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)
5	X	Verificar las condiciones de almacenamiento (temperaturas, congelación y refrigeración)	El operador y los apoyos a la supervisión del contrato efectúan 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 Apoyos a la Supervisión del contrato / Dirección Cárcel Distrital	Registro de alimentación del operador Registro y Control de Temperaturas de Almacenamiento en frío
		¿Los equipos de conservación (congelación y refrigeración) cumplen con las temperaturas establecidas?	Sí: Continúa con la siguiente actividad. No: Se regresa actividad 4.		
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 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)	Profesional asignado al proceso de supervisión de alimentos/ Dirección Cárcel Distrital	Verificación de Inventarios
		¿Se cuenta con las cantidades suficientes de los productos para la elaboración de las raciones alimentarias?	Sí: Continúa con la siguiente actividad. No: Regresa a la actividad 4.		



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.4

DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO PARA LA CÁRCEL DISTRITAL					
ID	AC*	ACTIVIDAD (QUÉ)	DESCRIPCIÓN (CÓMO)	RESPONSABLES (QUIÉN - Cargo /dependencia)	REGISTROS (Evidencia documental física o electrónica)
7	X	Calcular y verificar la cantidad de alimentos para las diferentes preparaciones que forman parte de las raciones alimentarias	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-FI-1380, firmada por los dos partes, de acuerdo con lo establecido en la política de operación número 10 de este procedimiento. De igual manera el Operador de alimentos debe proceder al ajuste del inventario dejando registro en el Formato Verificación Inventarios Materias Primas Alimentos e Insumos Servicio de Alimentos F-GIP-1217.	Operador Profesional asignado al proceso de supervisión de alimento / Dirección Cárcel Distrital	Verificación Inventarios Materias Primas Alimentos e Insumos Servicio de Alimentos Acta de Reunión
		¿Los alimentos cumplen con las cantidades estipuladas en la minuta patrón y el parte?	Sí: Continúa con la siguiente actividad. No: Regresa a la actividad 6 para subsanar la no conformidad		



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.4

DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO PARA LA CÁRCEL DISTRITAL					
ID	AC*	ACTIVIDAD (QUÉ)	DESCRIPCIÓN (CÓMO)	RESPONSABLES (QUIÉN - Cargo /dependencia)	REGISTROS (Evidencia documental física o electrónica)
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	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 realiza 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 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 BPM y las prácticas de mejores	Operador	Registros del operador de suministro de alimentación



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)
			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 Personas Privadas de la Libertad con Dietas Terapéuticas y/o Enfoque Diferencial F-GIP-1168. Liberación de Alimentos F-GIP-1184</p> <p>De acuerdo con las políticas de operación 25 y 26 de este procedimiento.</p> <p>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.</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>
12	X	Efectuar la toma de contramuestra	<p>El Operador realiza la toma de contramuestra de los alimentos (componentes) suministrados en cada tiempo de alimentación durante el día. Se deben tomar tres (3) muestras de cada alimento o componente, realizando el correspondiente embalaje rotulado de cada contramuestra y el almacenamiento en congelación.</p> <p>Lo anterior se registra en el formato Registro de Contra Muestras de Producto Terminado F-GIP-</p>	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.4

DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO PARA LA CÁRCEL DISTRITAL					
ID	AC*	ACTIVIDAD (QUÉ)	DESCRIPCIÓN (CÓMO)	RESPONSABLES (QUIÉN - Cargo /dependencia)	REGISTROS (Evidencia documental física o electrónica)
			1170. La contramuestra queda almacenada en el congelador durante 72 horas.		
		¿Se presentó novedad (ETA o EDA) dentro de las 72 horas siguientes a la recepción y congelación de la contramuestra?	Sí: Continúa con la siguiente actividad. No: Regresa a la actividad 11.		
13	X	Realizar Prueba Organoléptica	El Operador realiza el análisis organoléptico de los alimentos (componentes) preparados, verificando: color, sabor, olor, textura y apariencia en el formato Liberación de alimentos raciones alimentarias F-GIP-1184. El área de Supervisión de alimentos verificará el cumplimiento de esta actividad.	El Operador Profesional asignado al área de Apoyo a la supervisión de alimentos / Dirección Cárcel Distrital	Liberación de alimentos raciones alimentarias Acta de Reunión
		¿El resultado del análisis organoléptico de los alimentos recibidos es adecuado en color, sabor, olor y textura?	Sí: Continúa con la siguiente actividad. No: se regresa a la actividad 13		
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	Cuerpo de Custodia y Vigilancia / Dirección Cárcel Distrital Profesional asignado al área de Apoyo a la supervisión de	Raciones Diarias Entregadas a las PPL Cárcel Distrital Parte de Raciones Alimentarias



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.4

DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO PARA LA CÁRCEL DISTRITAL					
ID	AC*	ACTIVIDAD (QUÉ)	DESCRIPCIÓN (CÓMO)	RESPONSABLES (QUIÉN - Cargo /dependencia)	REGISTROS (Evidencia documental física o electrónica)
			tiempo de comida (desayuno, nueves, almuerzo, onces, cena). 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	alimentos/ Dirección Cárcel Distrital	Suministradas Diariamente
15		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, deja registro en la minuta del servicio y los ciclos de menús.	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 debe, 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 componente; así	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.4

DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO PARA LA CÁRCEL DISTRITAL					
ID	AC*	ACTIVIDAD (QUÉ)	DESCRIPCIÓN (CÓMO)	RESPONSABLES (QUIÉN - Cargo /dependencia)	REGISTROS (Evidencia documental física o electrónica)
			<p>mismo durante la entrega de raciones alimentarias en los pabellones, el Área de apoyo a la supervisión de alimentos, toma un plato o menú muestra con la totalidad de los componentes para revisión por parte de la Dirección de la cárcel, deja registro en la minuta del servicio.</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	<p>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 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 formato Verificación Porción Servida F-GIP-1164.</p>	Profesional asignado al área de Apoyo a la supervisión de alimentos / Dirección Cárcel Distrital	<p>Verificación Cumplimiento Entrega De Componentes de Raciones Alimentarias</p> <p>Verificación Porción Servida</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.4

DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO PARA LA CÁRCEL DISTRITAL					
ID	AC*	ACTIVIDAD (QUÉ)	DESCRIPCIÓN (CÓMO)	RESPONSABLES (QUIÉN - Cargo /dependencia)	REGISTROS (Evidencia documental física o electrónica)
			<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 deberá tener en cuenta el tamaño de muestra (NTC 2859 -1 y formato respectivo)</p>		
		¿Los componentes, la porción servida y las dietas terapéuticas cumplen con lo estipulado en la Minuta Patrón?	<p>Sí: Continúa con la siguiente actividad. No: Se regresa a la actividad 7</p>		
18		Recolectar el menaje, descomidar y entregar al servicio de alimentos (operador)	El comandante asignado a cada pabellón verifica 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	<p>Cuerpo de Custodia y Vigilancia / Dirección Cárcel Distrital</p> <p>Personas privadas de la libertad PIGA intrapabellón</p>	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.4

DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO PARA LA CÁRCEL DISTRITAL					
ID	AC*	ACTIVIDAD (QUÉ)	DESCRIPCIÓN (CÓMO)	RESPONSABLES (QUIÉN - Cargo /dependencia)	REGISTROS (Evidencia documental física o electrónica)
			de lavado y desinfección dejando registro en la minuta de servicio.		
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
		¿El menaje está lavado y desinfectado de manera adecuada?	Sí: Finaliza el procedimiento. No: Regresa a la actividad 19.		

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 Verificación Cumplimiento de Buenas Prácticas Higiénicas F-GIP-1166.	Profesionales del servicio de alimentos/ CER.	Verificación Cumplimiento de Buenas Prácticas Higiénicas
		¿La PPL cumplió con las condiciones físicas de	Sí: Continúa con la siguiente actividad. No: se regresa a la actividad 1.		



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)
		Buenas Prácticas Higiénicas?			
2		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 / CER	Entrega de Elementos de Protección Personal e Insumos de Aseo a la PPL del Servicio de Entrega de Alimentos
3	X	Inspeccionar y autorizar el Ingreso de Vehículos Transportadores de alimentos	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 con la Resolución 2674-2013, Formato Verificación cumplimiento de Buenas Prácticas Higiénicas F-GIP-1166 y Formato Ingreso de Vehículo Transportador de Alimentos F-GIP-1450.	Profesionales del servicio de alimentos / CER	Verificación cumplimiento de Buenas Prácticas Higiénicas Ingreso de Vehículo Transportador de Alimentos
		¿El vehículo y el manipulador de alimentos (conductor) cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias y las buenas prácticas higiénicas?	Sí: Continúa con la siguiente actividad. No: Regresa a la actividad 3.		



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)
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 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.	Profesionales del servicio de alimentos / CER Oficial de servicio del Cuerpo de Custodia y Vigilancia / CER	Seguimiento al ciclo del menú y raciones
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. Lo anterior se registra en el formato Registro de Contra Muestras de Producto Terminado F-GIP-1170. La contramuestra queda almacenada en el congelador durante 72 horas.	Profesionales del servicio de alimentos / CER	Registro de Contra Muestras de Producto Terminado
		¿Se presentó novedad (ETA o EDA) dentro de las 72 horas siguientes a la recepción y congelación de la contramuestra?	Sí: Continúa con la siguiente actividad. No: Si no se regresa actividad 5		



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.4

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)
6	X	Verificar las condiciones de los alimentos	Al recibir 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.	Profesionales del servicio de alimentos / CER	Seguimiento al ciclo del menú y raciones Devolución de Menú F-GIP-1469 cuando aplique
		¿Los alimentos cumplen con las condiciones de calidad e inocuidad?	Sí: Continúa con la siguiente actividad. No: Regresa a la actividad 4.		
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 / CER	Registro en la minuta realizado por el personal de CCV
		¿En la revisión de las raciones alimentarias con el equipo de rayos X se encuentran elementos que vulneren la seguridad del Centro?	Sí: Continúa con la siguiente actividad. No: regresa a la actividad 7.		



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.4

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)
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 a informar al operador a través de correo electrónico.	Profesional asignado a prueba organoléptica / CER Profesionales del servicio de alimentos / CER	Liberación de Alimentos Raciones alimentarias Correo electrónico dirigido al operador de alimentos
		¿El resultado del análisis organoléptico de los alimentos recibidos es adecuado en color, sabor, olor y textura?	Sí: continúa a la actividad 9. No: Regresa a la actividad 7 para subsanar la no conformidad.		
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, deja registro en la minuta del pabellón.	Manipulador de alimentos del operador Cuerpo de custodia y vigilancia / CER PPL asignada al servicio de entrega de alimentos.	Registro en la minuta del Pabellón realizado por el personal de CCV



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.4

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)
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, deja registro en la minuta del pabellón.	PPL asignada al servicio de entrega de alimentos. Cuerpo de custodia y vigilancia / CER	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 debe recoger la totalidad del menaje y retirar los residuos orgánicos, deja registro en la minuta del pabellón.	PPL asignada al servicio de entrega de alimentos. Cuerpo de custodia y vigilancia / CER	Registro en la minuta del Pabellón 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 (fiambra 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, deja registro en la minuta del pabellón.	PPL asignada al servicio de entrega de alimentos. Cuerpo de custodia y vigilancia / CER	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 fiambra 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, deja registro en la minuta del pabellón.	PPL asignada al servicio de entrega de alimentos. Cuerpo de custodia y vigilancia / CER	Registro en la minuta del Pabellón realizado por el personal de CCV



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)
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 / CER	Control y lavado de menaje.
		¿El menaje está lavado y desinfectado de manera adecuada?	Sí: Continúa con la siguiente actividad. No: Regresa a la actividad 14.		
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. Fin del procedimiento.	Manipulador de alimentos del operador. Cuerpo de custodia y vigilancia / CER	Control y lavado de menaje.

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

Elaboró: Martha Corredor Mahecha – Profesional Universitario – Cárcel Distrital

Ana María Villamil Camacho – Profesional Especializado - CER

Sofía Ortigón Amaya – Contratista Profesional – Cárcel Distrital

María Laura Fernanda Bello Vargas – Contratista Profesional – Cárcel Distrital

Revisó: Ana Maritza Martínez Penagos – Profesional Contratista Líder Operativo de Calidad Cárcel Distrital

Nelson Yair Romero Muñoz – Profesional Contratista Cárcel Distrital

Camilo Andres Herrera Echeverri – Profesional Contratista Cárcel Distrital

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