OFERTA TÉCNICA MÍNIMA

OBJETO: Contratar la prestación del servicio para el suministro de la alimentación a la Población Privada de la Libertad (PPL) a cargo del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario (INPEC), recluida bajo modalidad intramural en los Establecimientos de Reclusión de Orden Nacional (ERON), CPAMSE, Estaciones de policía, Unidades Tácticas a cargo del INPEC y en los casos que exista por orden judicial personas privadas de la libertad (exceptuando las PPL en detención domiciliaria), a cargo a la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios -USPEC

MARCO JURÍDICO

Congreso de Colombia. Ley 9 de 1979 y las normas que lo modifiquen, reemplacen, reglamenten o complementen; por la cual se dictan medidas sanitarias.

Congreso de Colombia**.** Ley 1355 de 2009. Por medio de la cual se define la obesidad y las enfermedades crónicas no transmisibles asociadas a esta como una prioridad de salud pública y se adoptan medidas para su control, atención y prevención.

Congreso de Colombia. Ley 65 de 1993 y las normas que lo modifiquen, reemplacen, reglamenten o complementen; por medio de la cual se expide el Código Penitenciario y Carcelario

Presidencia de la República. Decreto 616 de 2006 y las normas que lo modifiquen, reemplacen o complementen; Por el cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expenda, importe o exporte en el país.

Ministerio de la Protección Social. Decreto 1500 de 2007, y las normas que lo modifiquen, reemplacen o complementen; "*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 de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación.*"

Presidencia de la República. Decreto 2478 de 2018, Por el cual se establecen los procedimientos sanitarios para la importación y exportación de alimentos, materias primas e ingredientes secundarios para alimentos destinados al consumo humano, para la certificación y habilitación de fábricas de alimentos ubicadas en el exterior o del sistema de inspección, vigilancia y control del país exportador.

Ministerio de la Protección Social. Decreto 1575 de 2007 y las normas que lo modifiquen, reemplacen o complementen; "Por la cual se establece el sistema para la protección y control de calidad del agua para consumo humano".

Ministerio de Justicia y Derecho. Decreto 4151 de 2011 y las normas que lo modifiquen, reemplacen o complementen; Por el cual se modifica la estructura del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario • INPEC y se dictan otras disposiciones.

Ministerio de Justicia y Derecho. Resolución 2601 de 2017 y las normas que lo modifiquen, reemplacen o complementen; Por la cual se clasifica y establece las categorías de los Establecimientos de Reclusión para miembros del Ejército Nacional y se modifica la Resolución 7540 del 23 de junio de 2010, Resolución 2732 del 31 de julio de 2012 y deroga la Resolución 1875 del 3 de julio de 2013.

Ministerio de Justicia y Derecho. Resolución 4901 de 2017 y las normas que lo modifiquen, reemplacen o complementen; Por la cual se crean pabellones adscritos a las Cárceles y Penitenciarías para miembros de la Fuerza Pública —Ejército Nacional y se ordena Incluir en Sisipec, las condiciones de reclusión de las
personas privadas de la libertad en dichos pabellones.

Ministerio del Trabajo, Decreto 1072 de 2015, por medio del cual se expide el decreto único reglamentario del sector trabajo; y las demás normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan. SG-SST.

Secretaria Distrital de Salud. Resolución 2190 de 1991 y las normas que lo modifiquen, reemplacen o complementen; por la cual se reglamentan las condiciones para transporte de agua en carrotanque, lavado y desinfección de tanques de almacenamiento domiciliario y Empresas que realizan la actividad de lavado y desinfección de tanques domiciliarios.

Ministerio de Transporte. Resolución 2505 de 2004 y las normas que lo modifiquen, reemplacen o complementen; *“Por la cual se reglamentan las condiciones que deben cumplir los vehículos para transportar carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles”.*

Ministerio de la Protección Social. Resolución 5109 de 2005 y las normas que lo modifiquen, reemplacen o complementen; *“por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.*

Ministerio de la Protección Social. Resolución 337 de 2006 y las normas que lo modifiquen, reemplacen o complementen; Por la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos que deben cumplir las sardinas en conserva que se fabriquen, importen o exporten para el consumo humano.

Ministerio de la Protección Social. Resolución 779 de 2006 y las normas que lo modifiquen, reemplacen o complementen; Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplir en la producción y comercialización de la panela para consumo humano y se dictan otras disposiciones.

Ministerio de la protección social. Resolución 148 de 2007 y las normas que lo modifiquen, reemplacen o complementen; Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los

requisitos que debe cumplir el atún en conserva y las preparaciones de atún que se fabriquen, importen o exporten para el consumo humano.

Ministerio de la Protección Social. Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial. Resolución 2115 de 2007 y las normas que lo modifiquen, reemplacen o complementen; "Por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano

Ministerio de la Protección Social. Resolución 776 de 2008 y las normas que lo modifiquen, reemplacen o complementen; "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos que deben cumplir los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos para consumo."
Ministerio de la Protección Social, y la Resolución 1407 de 2022 · Se establecen criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas para el consumo humano

Ministerio de la Protección Social. Resolución 2195 de 2010 y las normas que lo modifiquen, reemplacen o complementen; por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos que se deben cumplir durante el proceso térmico de alimentos envasados herméticamente de baja acidez y acidificados, que se fabriquen, transporten, expendan, distribuyan, importen, exporten y comercialicen para el consumo humano.

Ministerio de la Protección Social. Resolución 333 de 2011 y las normas que lo modifiquen, reemplacen o complementen; "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano". Resolución 810 de 2021, por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano

Ministerio de la Protección Social. Resolución 1511 de 2011 y las normas que lo modifiquen, reemplacen o complementen; "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el chocolate y productos de chocolate para consumo humano, que se procese, envase, almacene, transporte, comercialice, expenda, importe o exporte en el territorio nacional".

Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 683 de 2012 y las normas que lo modifiquen, reemplacen o complementen; "Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano".

Ministerio de la Protección Social. Resolución 2154 de 2012 y las normas que lo modifiquen, reemplacen o complementen; por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los aceites y grasas de origen vegetal o animal que se procesen, envasen, almacenen, transporten, exporten, importen y\o comercialicen en el país, destinados para el consumo humano y se dictan otras disposiciones.

Ministerio de la Protección Social, Ministerio De Ambiente, Vivienda Y Desarrollo Territorial. Resolución 2155 de 2012 y las normas que lo modifiquen, reemplacen o complementen; Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir las hortalizas que se procesen, empaquen, transporten, importen y comercialicen en el territorio nacional.

Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 4142 de 2012 y las normas que lo modifiquen, reemplacen o complementen; "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional".

Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 4143 de 2012 y las normas que lo modifiquen, reemplacen o complementen; "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional".

El Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 834 de 2013 y las normas que lo modifiquen, reemplacen o complementen; "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales objetos, envases y equipamientos celulósicos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano".

Ministerio de Salud y Protección Social Resolución 2674 de 2013 y las normas que lo modifiquen, reemplacen o complementen; "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, cuyo objeto 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 y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y salud de las personas".

Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 3929 de 2013 y las normas que lo modifiquen, reemplacen o complementen; "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir las frutas y las bebidas con adición de jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no, o la mezclas de estos que se procesen, empaquen, transporten, importen y comercialicen en el territorio nacional".

El Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 4506 de 2013 y las normas que lo modifiquen, reemplacen o complementen; Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones.

Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 719 de 2015 y las normas que lo modifiquen, reemplacen o complementen; "por la cual se establece la clasificación de

alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública".

Ministerio de salud y protección social. Resolución 2465 de 2016. Por la cual se adoptan los indicadores antropométricos, patrones de referencia y puntos de corte para la clasificación antropométrica del estado nutricional de niñas, niños y adolescentes menores de 18 años, adultos de 18 a 64 años de edad y gestantes adultas y se dictan otras disposiciones.

Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario-INPEC. Resolución 6349 de 2016 y las normas que lo modifiquen, reemplacen o complementen; Por el cual se expide el reglamento de los establecimientos de reclusión de orden nacional ERON a cargo del INPEC.

Ministerio del Trabajo. Resolución 312 de 2019. Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.

Ministerio de Trabajo. Resolución 4020 de 2019. Por medio de la cual se establecen las especialidades, condiciones de trabajo penitenciario en la modalidad indirecta, su remuneración, los parámetros de afiliación al sistema de riesgos laborales y se dictan otras disposiciones.

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos-INVIMA. Circular externa DAB 400- 0201-17. Orientación de los requisitos sanitarios que deben cumplir los fabricantes, procesadores, envasadores, bodegas de almacenamiento, transportadores, distribuidores y comercializadores de alimentos y bebidas para ser proveedores de alimentos y bebidas de los programas sociales.

Sentencia T-388 de 2013 Estado de Cosas Inconstitucional del Sistema Carcelario.

NTC 2859-1. Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Planes de muestreo determinados por el nivel aceptable de calidad (NAC) para inspección lote a lote.

Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible. Resolución 0316 de 2018, por la cual se establecen disposiciones relacionadas con la gestión de los aceites de cocina usados y se dictan otras que aplican a los productores, distribuidores y comercializadores de aceites vegetales comestibles, generadores (industriales, comerciales y servicios) y gestores de Aceite de Cocina Usado (ACU), que realizan actividades de recolección, tratamiento y/o aprovechamiento de aceites de cocina usados, dentro del marco de la gestión y cumpliendo con los requerimientos de la normativa vigente.

Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 3806 de 2016, Por la cual se establecen las recomendaciones de ingesta y nutrientes RÍEN, para la población colombiana y se dictan otras disposiciones.

Instituto Colombiano de Bienestar Familiar. Tabla de composición de alimentos colombianos. 2018

CODEX ALIMENTARIUS. CAC/RCP 39-1993. Código de Prácticas de higiene para los alimentos precocidos y cocidos utilizados en comidas colectivas.

ICONTEC. Norma Técnica Colombiana NTC -671:2001. Arroz elaborado blanco para consumo.

ICONTEC. Norma Técnica Colombiana NTC -1325:2008. Productos cárnicos procesados no enlatados.

ICONTEC. Norma Técnica Colombiana NTC –750:2009. Productos lácteos. Queso.

ICONTEC. Norma Técnica Colombiana NTC - 2885:2009. Extintores portátiles contra incendios.

ICONTEC. Norma Técnica Colombiana NTC -1240:2011. Huevos de Gallina frescos para consumo.

ICONTEC. Norma Técnica Colombiana NTC-1276:2011 Atún en conserva.

ICONTEC. Norma Técnica Colombiana NTC – 5468:2012 Zumos (jugos) néctares, purés (pulpas) y concentrados de frutas.

ICONTEC. Norma Técnica Colombiana NTC 1242:2013 Sardinas en Conserva. ICONTEC. Norma Técnica Colombiana NTC -1055:2014. Pastas alimenticias.

ICONTEC. Norma Técnica Colombiana NTC-1443:2016 Productos de la pesca y de la Acuicultura. Pescado entero, medallones, filetes y Trozos (refrigerados o congelados).
Ministro de Ambiente y Desarrollo Sostenible, Secretaría General del Ministerio de Vivienda, Ciudad y Territorio. Resolución 2184 de 2019

REQUISITOS ESPECÍFICOS

En el proceso de empalme se verificarán los siguientes aspectos:

- El número de servicios de alimentación y estado de las instalaciones.
- Cantidad y estado de los equipos del servicio de alimentación discriminando a quien le pertenecen (INPEC-CONTRATISTA).
- Entrega oportuna y adecuada de los reportes de valoración y seguimientos nutricionales realizados a la PPL.
- El contratista saliente deberá entregar las actas de visita sanitaria realizadas por la entidad territorial de salud en cada uno de los establecimientos a cargo.
- Reportar los trámites y requerimientos pendientes por los entes de control.
- Detalles de la operatividad del servicio de alimentación tales como: horarios de entrega de los alimentos (intramural y/o extramural); detalles operativos que puedan llegar a afectar la logística del suministro de alimentación, planes de contingencia y tercerizaciones (si aplican).
- Descripción detallada de las condiciones de las instalaciones físicas pisos, paredes, techos entre otras (registros fotográficos), con el fin de que se tenga en cuenta para el proceso de supervisión y/o inspección monitorio y control de la interventoría encargada.

Este proceso tendrá como resultado un acta de empalme donde se evidencie lo solicitado. El documento referido deberá ser suscrito por:

a) El representante legal del contratista o quien este designe.

b) Un representante del Supervisor y/o Interventor o por el funcionario delegado por la USPEC.

c) Un funcionario delegado por el INPEC.

Este documento se debe entregar por establecimiento y se debe presentar al supervisor y/o Interventor del contrato como máximo 15 días calendario después de iniciar la ejecución del contrato, describiendo las condiciones del sitio de entrega.

I. CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA ALIMENTACIÓN

El servicio comprende todas las actividades enfocadas en la prestación del servicio de alimentación, mediante el suministro de alimentos por el sistema ración, para la población privada de la libertad-PPL- recluida en los establecimientos penitenciarios y de reclusión del orden nacional (ERON), Cárcel y Penitenciaría de Alta y Mediana Seguridad para Miembros de la Fuerza Pública (CPAMSE), Estaciones de Policía , Unidades Tácticas Militares (UT), y cualquier otro establecimiento que albergue PPL a cargo del Instituto

Nacional Penitenciario-INPEC (EXCEPTUANDO LAS PPL EN DETENCIÓN DOMICILIARIA) con cargo a la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios-USPEC.

La ración está conformada por cuatro (04) tiempos de comida: desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno. Tiene por objeto cubrir las necesidades nutricionales de la PPL, bajo estándares de calidad conforme con los requerimientos técnicos mínimos establecidos en el presente documento y en la normatividad legal vigente.
Se estableció una Minuta Patrón, diferenciada por sexo, con la cual se proporcionará el 100 % en el porcentaje de cubrimiento de energía y el nivel de ingesta promedio diario estimado de Calcio para el grupo etario adultos, de acuerdo con lo establecido en la resolución 3803 de 2016.

A partir de esta minuta patrón, se determinará un ciclo de 21 menús que conformarán la Ración Estándar, la cual se utilizará como punto de corte para derivar las dietas, ración para condiciones especiales y ración para gestantes y lactantes.

Las minutas que se suministrarán en los ERON, UT, CPAMSE y ESTACIONES DE POLICIA reconocen cuatro condiciones principales:

- Cubrimiento de necesidades de energía (Kilocalorías)
- Cubrimiento de macronutrientes (Proteínas, Grasa y Carbohidratos) y micronutrientes, adaptadas al cuidado de la salud.
- Diferenciada por sexo
- Regionalización

Las actividades a través de las cuales se ejecutará el suministro del servicio de alimentación deben estar enmarcadas en los siguientes aspectos:

- La minuta patrón define tiempos de comida, componentes, intercambios, frecuencia de consumo y cantidad servida para la Población Privada de la Libertad (PPL); se definen dos tipos de minuta patrón: (mujeres y hombres), (FORMATOS NUTRICIÓN **Anexos N-000 y N-0001- Minuta patrón por tiempo de consumo frecuencia).**

- Se diseñaron por cada regional, un ciclo de menús de veinte y un (21) días, derivado de la Minuta Patrón (Anexo FORMATOS NUTRICIÓN**.** El Contratista deberá suministrar los alimentos y las preparaciones de acuerdo con los ciclos de veinte y un (21) días en las cantidades y condiciones establecidas en el presente documento.

Los alimentos que integran cada uno de los componentes de la ración, deben cumplir con las características higiénico-sanitarias desde su recibo hasta su entrega, en cada uno de los sitios de distribución, con el fin de disminuir los factores de riesgo asociados a las **Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAS)**. Para ello, la materia prima, insumos y procesos se regirán por lo establecido en la normatividad legal vigente y el presente documento.

No se permitirá ningún tipo de mezclas en polvo, aditivos alimentarios o saborizantes artificiales para las preparaciones incluidas en el Anexo FORMATOS NUTRICIÓN, Hojas de Cálculo **N000 y N0001 Minuta Patrón por tiempo de consumo frecuencia** o en los menús de fechas especiales, salvo las preparaciones realizadas con mezclas de cocoa o cacao en polvo y mezclas en polvo para preparar bebidas instantáneas (aplica únicamente para la bebida del tiempo de Comida "Desayuno"). De igual manera, no se permitirán los alimentos o preparaciones descritas en el anexo de **Preparaciones Prohibidas** por la entidad.

- De acuerdo con las instrucciones dadas por el Ministerio de Salud y Protección Social, específicamente las relacionadas con la promoción de hábitos alimentarios saludables, no se permitirá el suministro de bebidas gaseosas, carbonatadas, azucaradas, alcohólicas y/o fermentadas, así como de alimentos empaquetados en ninguno de los menús establecidos en el ciclo, los programados para las fechas especiales y lo relacionado con las derivaciones del menú patrón dentro del Manual de Dietas Terapéuticas.

Minuta Patrón

La minuta patrón define tiempos de comida, frecuencias, grupos de alimentos, alimentos y/o preparaciones y cantidades en las que deben ser suministrados los alimentos. Para la Población privada de la Libertad – PPL, se definen dos tipos de minuta patrón: la de mujeres y la de hombres.

La Minuta Patrón cubre las necesidades nutricionales de la PPL, partiendo de las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes para la población colombiana RIEN (Resolución 3803 de 2016). Así mismo, las minutas que se suministrarán son las que corresponden a la regional donde se ubica el ERON, CPAMSE o Estación de Policía. Para ello se tendrán en cuenta los ciclos de 21 días organizados para cada una de las regionales establecidas por el INPEC (Noroeste, Occidente, Central, Oriente, Viejo Caldas y Norte).

La minuta patrón establece el suministro de una dieta equilibrada, definida por la Resolución 3803 de 2016 como: "*aquella dieta que contiene todos los alimentos necesarios para conseguir un estado nutricional óptimo, cumpliendo los siguientes objetivos: a) Aportar una cantidad de macronutrientes que generen la energía (calorías) suficiente para llevar a cabo los procesos metabólicos y de trabajo físico; b) Suministrar suficientes nutrientes con funciones estructurales y reguladoras (proteínas, minerales y vitaminas); c) Ser variada, debido a que no existe ningún alimento que contenga todos los nutrientes esenciales, y d) Que las cantidades de cada uno de los macronutrientes se encuentren en las proporciones establecidas en los Rangos de Distribución Aceptable de Macronutrientes – AMDR"*

Tabla 1. Rangos de distribución aceptable de macronutrientes – AMDR. Metas de ingesta de nutrientes para la población colombiana expresadas en AMDR

AMRD (% del requerimiento de energía)	**Adultos**
Macronutrientes	
Proteínas	14-20%
Grasa	20-35%
Carbohidratos	50-65%

Fuente: *Ministerio de salud y Protección Social, Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes (RÍEN) para la población colombiana. Documento técnico. 2016*

La distribución de los requerimientos de la minuta patrón se establece de la siguiente manera:

Tabla 2. Distribución de requerimientos minuta patrón

Energía y macronutrientes	**Hombres**	**Mujeres**
Kilocalorías	2575 (2575 - 2832,5)	2200 (2200-2530)
% de cubrimiento	**100-115 %**	
Proteínas	90 - 128.7 gr	77 – 110 gr
Grasa	57.2 - 100.1 gr	48.8 - 85.5 gr
Carbohidratos	321.8 - 418.4 gr	275- 375.5 gr

Cálculo basado en la distribución de rango del AMRD establecido para macronutrientes (RÍEN) para la población colombiana. Documento técnico. 2016

1. COMPOSICIÓN DE LA MINUTA

1.1 DESAYUNO

Corresponde al primer tiempo de comida suministrado en el día y se compone de:

- **Bebidas calientes o frías**

Las bebidas ofertadas en el desayuno deben contener leche pasteurizada de vaca o leche

en polvo en las cantidades establecidas en la Minuta Patrón. No se encuentra permitida la sustitución de este ingrediente por suero lácteo. Las bebidas se ofrecerán endulzadas con azúcar o panela.

Tabla No. 3 características de la bebida en el desayuno

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
Café con leche	Bebida elaborada con café molido y leche entera pasteurizada o UHT o en polvo, edulcorada con azúcar blanca refinada o morena o panela
Chocolate con leche	Bebida elaborada con chocolate con azúcar y leche entera pasteurizada o UHT o en polvo.
Té con leche	Bebida elaborada con té en bolsa en infusión y leche entera pasteurizada o en polvo, edulcorada con azúcar blanca refinada o morena.
Agua de panela con leche	Bebida elaborada con panela y leche entera pasteurizada o UHT o en polvo.
Colada de almidón de maíz	Bebida elaborada con almidón de maíz, leche entera pasteurizada o UHT o en polvo, edulcorada con azúcar blanca refinada o morena o panela.
Avena con leche	Bebida elaborada con harina de avena o avena en hojuelas, leche entera pasteurizada o UHT o en polvo, edulcorada con azúcar blanca refinada o morena, o panela.
Colada de plátano	Bebida elaborada con harina de plátano, leche entera pasteurizada o UHT, o en polvo, edulcorada con azúcar blanca refinada o morena o panela

La leche de vaca adicionada a las bebidas debe ser leche entera pasteurizada o ultrapasteurizada UHT o en polvo. No se permite el empleo de leche cruda de vaca. Debe cumplirse con lo establecido en el Decreto 616 del 28 de febrero de 2006 o las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.

- **Alimento fuente de proteína animal**

Los desayunos deben incluir alimentos fuentes de proteína tales como queso (campesino o doble crema o queso costeño), huevo de gallina, carne de res, pollo y salchicha.

Tabla No. 4 características alimento proteico

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
Carne de res, carne de pollo en caldos	Los caldos son preparaciones líquidas de baja viscosidad elaborados con ingredientes básicos como carne de res o carne de pollo, papa sabanera o pastusa (esta no reemplaza el suministro de del derivado de cereal), cebolla, cilantro y sal. Tanto la carne de res como la de pollo deben ser adicionadas a los caldos en trozo entero. Se permiten los siguientes cortes: cadera, centro de pierna, bola, y pechuga de pollo.
Queso campesino, queso doble crema, queso costeño	Productos frescos o maduros, sólidos o semisólidos que se obtienen mediante la coagulación de la leche cruda, o leche pasteurizada, o mezcla pasteurizada de leche fresca con derivados lácteos, por la acción del cuajo u otros coagulantes Aprobados. Norma Técnica Colombiana NTC 750 de 2000
Huevo de gallina	Se deben suministrar huevos frescos de gallina, tipo A (peso mayor a 53.0 gramos). Deben cumplir con lo referido en la Norma Técnica Colombiana NTC 1240.
Salchicha	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, elaborado a base de carne, con la adición de sustancias de uso permitido, introducido en tripas naturales o artificiales aprobadas, de diámetro máximo de 45 mm. Este producto debe según la clasificación NTC 1325 producto tipo Estándar con las siguientes características como mínimo (Proteína (N x 6,25), en fracción de masa 10 % min; Grasa, en fracción de masa % Max 28, Humedad más grasa, en fracción de masa % Max 90; Almidón, en fracción de masa % Max 10; Proteína no cárnica, en fracción de masa % Max 6) como lo describe en la tabla 3. Requisitos de composición y formulación para productos cárnicos cocidos (excepto el chorizo cocido de la mencionada norma. Se debe presentar para aprobación por parte del supervisor y/o interventor, una ficha técnica como la establecida en el anexo técnico 2, concepto sanitario del Proveedor, en caso de cambiar de proveedor tendrá que volver a presentar la documentación anteriormente mencionada y de esta manera garantizar la calidad y procedencia de este producto

Debe cumplirse con lo establecido en la Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989 y Decreto 1500 de 2007 o las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.

Se podrán incorporar embutidos: salchicha de cerdo y res precocida. Debe cumplir la NTC 1325:2008. Productos cárnicos procesados no enlatados.

- **Cereal y derivados de cereal**

Para el caso del calentado de arroz, corresponde a una preparación fresca y del día. No se aceptará el arroz preparado del día anterior.

Los productos de panadería deben ser elaborados con harina de trigo fortificada, grasa vegetal, azúcar y sal en las proporciones propias de la formulación. Se pueden incluir productos de harina de maíz precocido como arepas y envueltos. Y deberán estar enmarcados con la normatividad legal vigente.

Los derivados de cereal que se adquieran en presentaciones comerciales deben tener marca, fecha de vencimiento y cumplir con la norma vigente que los cobija: Resolución 5109 de 2005; Resolución 333 de 2011 y Resolución 810 del 2021 o las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan, en el caso de ser producto fresco debe cumplir con la normatividad sanitaria vigente y ajustado al programa de control de proveedores.

Nota: No aplica para los productos de panificación elaborados en las instalaciones de los ERON provenientes de los proyectos productivos para consumo inmediato; siempre que cumplan con las condiciones establecidas en la normativa legal vigente.

Tabla No. 5 características derivados cereal

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
Pan blandito	Producto horneado elaborado con harina de trigo fortificada, agua, levadura, sal, grasa vegetal, azúcar. Debe ser ofertado en tajadas o unidades.
Pan integral	Producto horneado elaborado con harina de trigo fortificada, agua, levadura, sal, grasa vegetal, azúcar, salvado de trigo. Debe ser ofertado en tajadas o unidades.
Pan queso	Producto horneado elaborado con harina de trigo fortificada, agua, levadura, sal, grasa vegetal, azúcar, queso. Debe ser ofertado en tajadas o unidades.

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
Mojicón	Producto horneado elaborado con harina de trigo fortificada, agua, levadura, sal, grasa vegetal, azúcar, puede incluir bocadillo, dulce de guayaba o de leche. Debe ser ofertado en unidades redondas con azúcar en su superficie.
Mogolla	Producto horneado elaborado con harina de trigo fortificada, agua, levadura, sal, grasa vegetal, azúcar, tintura de caramelo, puede incluir salvado de trigo. Debe ser ofertado en unidades redondas.
Galleta de sal	Productos obtenidos mediante el horneo apropiado de una mezcla formada del amasado de harina de trigo, grasa vegetal, levadura y sal.
Tostada	Producto horneado elaborado con harina de trigo fortificada, agua, levadura, sal, grasa vegetal, azúcar y que es sometido a un proceso final de tostado. Debe ser ofertado en unidades rectangulares o cuadradas.
Arepa blanca	Producto elaborado con masa de maíz molido y con harina de maíz pre-cocida. Se debe ofrecer asada o frita según lo establecido en el ciclo.
Arepa de choclo	Producto elaborado con masa líquida de maíz tierno molido, mezclada con azúcar, leche y queso (opcional), que es sometida a un proceso de asado.
Arepa de Huevo	Producto elaborado de harina de maíz pre-cocida, con incorporación de huevo y sometida a un proceso de fritura.

- Frutas

Las frutas deben ser ofrecidas en forma entera, de acuerdo con la lista de intercambio, en adecuadas condiciones de madurez e higiene que faciliten su consumo, no deben presentar daño mecánico ni contaminación biológica en pericarpio ni en el interior; se podrá suministrar fruta de acuerdo con los hábitos alimentarios de la región, que cumplan con las características anteriores y de acuerdo con lo referido en la Resolución 6349 de 2016 y la ficha técnica establecida. Se debe garantizar la rotación de mínimo 4 frutas diferentes en la semana, sin repetir durante días consecutivos la misma fruta.

1.2 Almuerzo y Cena

El almuerzo y cena consta de los siguientes componentes: Sopa, Plato principal y Bebida

de fruta endulzada. El plato principal contiene un alimento fuente de proteína animal, un (1) cereal, un (1) tubérculo o raíz o plátano, y una (1) porción de hortalizas y/o verduras frescas o cocidas. Diariamente durante el almuerzo, se deberá ofrecer postre los cuales deberán ser suministrados como mínimo cinco variedades de manera consecutiva sin repetirse durante los cinco días.

- Sopa

Los ciclos incluyen sopas de cereal, sopas de leguminosas, cremas, sopas de verduras y sopas típicas como ajiaco, sancocho o mote de queso.

Tabla No. 6 características de las sopas

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
Sopas de cereales	Preparaciones líquidas de viscosidad media que deben incluir el cereal (arroz, pasta, avena,) o harina de cereal (maíz, trigo) que refiera su nombre.
	Cereales: 20 gramos en mujeres y 20 gramos en hombres.
Sopas de leguminosas	Preparaciones líquidas de viscosidad media que incluyen como ingrediente principal una leguminosa (lenteja, frijol, arveja, garbanzo).
	Leguminosas: 50 gramos mujeres y 60 gramos hombres
	Papa o Plátano: 20 a 30 gramos.
Sopa de verduras	Mínimo dos tipos de verduras
Sopas típicas	Preparaciones líquidas de viscosidad baja que deben incluir verduras y hortalizas variadas. Cuando el ciclo lo establezca se debe ofrecer preparaciones típicas tales como ajiaco, sancocho, mondongo.

Fuera de los ingredientes primarios los que indican la denominación de la preparación se debe incluir los siguientes ingredientes:

1. Como fondo básico (Espesante) (40g) de tubérculo y/o raíces y/o plátanos
2. Como fondo básico (Base) los siguientes ingredientes por porción: vísceras de pollo, Verduras y Hortalizas mínimo 2 tipos.
3. Condimentos (Sabor) Se deben adicionar aceite, cilantro o perejil, sal, ajo o guiso, para mejorar las características de la presentación.

- **Alimentos fuente de proteína animal**

En los almuerzos y cenas se deben suministrar diferentes tipos de carnes según lo referido en el ciclo. En todos los cortes que se den en el presente intercambio se exige carne magra.

Dependiendo de las diferentes preparaciones, el Contratista debe garantizar adicionar los ingredientes necesarios para dar cumplimiento a la preparación, al igual si considera necesario se debe adicionar guiso, cebolla, aceite, ajo, tomillo, laurel, sal.

Debe darse cumplimiento a lo establecido en el Decreto 1500 de 2007, Decreto 561 de 1984, Resolución 776 de 2008 y Resolución 122 de 2012 o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.

Tabla No. 7 características de las carnes a suministrar

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
Carne de res	La carne debe suministrarse en las preparaciones referidas en los ciclos. Dichas preparaciones deben elaborarse con los siguientes cortes: Tren trasero, pierna (cadera, centro de pierna, bola, Cadera, Lomo) para preparaciones asadas o Tren delantero (Pecho, Cogote, descargue y Brazo) Preparaciones sudadas, no se admite los siguientes cortes Costilla y falda , para efectos de trazabilidad la carne debe venir con rotulo donde especifique el corte o posta, la fecha de sacrificio y la fecha de desposte, lote y lo demás requerido en la normativa sanitaria vigente
Carne de cerdo	La carne de cerdo se puede ofrecer en las preparaciones referidas empleando los siguientes cortes: falda, paleta, pulpa o espinazo. Se deben adicionar aceite, cilantro o perejil, ajo o guiso, cebolla, tomillo, laurel, sal, para mejorar las características de la presentación.
Pollo	Solo se permite ofrecer pierna (contra muslo); pernil (muslo) o pechuga. Se debe adicionar aceite, cilantro o perejil, ajo o guiso, cebolla, tomillo, laurel, sal, para mejorar las características de la presentación.
Gallina	Solo se permite ofrecer pierna (contra muslo); pernil (muslo) o pechuga. Se debe adicionar aceite, cilantro o perejil, ajo o guiso, cebolla, tomillo, laurel, sal, para mejorar las características de la presentación.

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
Pescado o filete de pescado	Filete de pescados tales como Tilapia, Mojarra, Bagre, Congrio u otra variedad. Se debe cumplir la norma NTC 1443: productos de la pesca y acuicultura Pescado entero, medallones y trozos, refrigerados o congelados. Se permiten Bagre basa en filete, si se requiere, se verificará los documentos de importación, los cuales tendrán que presentar el contratista (autorización o documentos de inspección en puerto, por las autoridades sanitarias competentes; No se permite: 1. Pescado, filetes de pescado, productos de la pesca, apanados (rebozados), crudos, refrigerados o congelados, se incluyen los que se presentan en salsa o condimentados. 2. Pescado, filetes de pescado, productos de la pesca, apanados (rebozados), cocidos, refrigerados o congelados, se incluyen los que se presentan en salsa o condimentados y la pasta de pescado cocida 3. Alevinos.

- Cereal (Arroz)

Las características del componente “Cereal” dentro de los tiempos de comida almuerzo y cena, deben ofrecerse en frecuencia diaria; arroz blanco y/o con agregados de acuerdo con los menús y acordes a las cantidades referidas en la minuta patrón y lista de intercambios. El arroz suministrado será blanco, tipo 1, grado 2 y dará cumplimiento a la Norma Técnica Colombiana NTC 671 de 2001. Se debe adicionar aceite, cilantro o perejil, ajo o guiso, cebolla, sal, para mejorar las características organolépticas de la preparación.

El único intercambio permitido será la pasta entera tipo espagueti en la misma proporción de servido del arroz y esta sólo se permitiría previa autorización de la USPEC, con base a una solicitud de la PPL; al igual se debe adicionar aceite, cilantro o perejil, ajo o guiso, cebolla, albahaca, tomate y sal, para mejorar las características de la presentación; ésta debe cumplir con la NTC 671 y 1055.

- Tubérculos, raíces o plátanos

Son intercambios permitidos la papa, yuca, plátano, arracacha, ñame, preferiblemente se deberán ofertar en las preparaciones definidas en el ciclo salvo por contingencia que obligue acudir a intercambio.

Al igual se debe adicionar aceite, cilantro o perejil, ajo o guiso, cebolla, tomillo, laurel, sal, para mejorar las características de sabor en la presentación. Dependiendo de la receta también incluir, queso, leche, mayonesa, salsa de tomate, entre otros. Así mismo se puede variar en cuanto a su forma y grado de subdivisión: trozos, palitos, cuadros, etc.

No se puede repetir la preparación del Tubérculo, raíz y/o plátano en los tiempos de almuerzo y cena en la ración de un mismo día.

- Hortalizas y verduras

Este grupo de Alimentos incluyen todas las hortalizas y verduras que se suministran en preparaciones crudas (frescas) y cocidas, garantizando el cumplimiento de los menús contemplados en el ciclo. La frecuencia de suministro debe ser diaria. Los aderezos como mayonesa, vinagreta, salsa rosada, aceite vegetal, crema de leche, limón, entre otras, deben ser adicionados en máximo tres (3 g.) por porción. Se pueden usar otras especias y/o condimentos naturales o empacados sin presencia de aditivos y en cumplimiento a la Normatividad vigente para rotulado y etiquetado de acuerdo a la Resolución 3929 de octubre 2013, o las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.

NOTA: En ningún caso las ensaladas deben tener menos de dos vegetales diferentes.

- Bebidas de fruta

Los jugos deben ser suministrados diariamente como parte de la comida principal (almuerzo y cena). Pueden elaborarse con fruta entera o pulpa de fruta congelada: sin pasteurizar, ni adición de azúcar (en este caso se debe cumplir con la Resolución No. 3929 de octubre 2013 del Ministerio de Salud, y con la NTC 5468 o las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan). Deben prepararse con agua potable (Decreto 1575 de 2007 o las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan). Se deben garantizar dos sabores diarios de fruta los cuales deben ser diferentes durante tres días consecutivos.

Para la preparación de los jugos se deben considerar los valores en el gramaje por porción, para la adición de fruta o pulpa de fruta congelada sin pasteurizar, ni adición de azúcar así: Fruta o pulpa de fruta congelada sin pasteurizar, ni adición de azúcar 60 gramos neto mujeres y 60 gramos neto hombres. En cuanto a la cantidad de azúcar se debe agregar 10 gramos para frutas con baja acidez (guayaba, papaya, melón, piña dulce, entre otras) y 12 gramos para frutas ácidas (lulo, maracuyá, limón, tomate de árbol, mora, entre otras), el contratista deberá garantizar que no se repetirá en la preparación la misma fruta como mínimo durante tres días.

Para los establecimientos donde el parte diario sea igual o mayor 4000 PPL, por temas de procesos de elaboración, almacenamiento y distribución debe implementarse la pulpa de fruta, cumpliendo con las características descritas en el presente documento.

1.3 Refrigerio Nocturno

Con el fin de disminuir el periodo de ayuno prolongado, se suministrará al mismo tiempo de la “CENA”; un refrigerio nocturno que cumpla con las especificaciones de la minuta patrón cuyo componente estará integrado por: una bebida tipo néctar de fruta o bebida láctea y un derivado de cereal. Se debe garantizar el cumplimiento a lo establecido en la

normatividad vigente. (Resolución 4143 de 2012, Resolución 834 de 2013 y 2310 DE 1986).

Los derivados de cereal que se adquieran en presentaciones comerciales deben tener marca, fecha de vencimiento y cumplir con la norma vigente que los cobija: Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, y Resolución 810 del 2021 o las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan, en el caso de ser producto fresco debe cumplir con la normatividad sanitaria vigente y ajustado al programa de control de proveedores.

Se deberá garantizar que el suministro de la bebida y el derivado cereal no se repitan durante tres (3) días seguidos.

El contratista deberá cumplir con las características y tipo de alimentos establecidos en la minuta. No se aceptará el suministro de un solo tipo de cereal.

Tabla No. 8 composición del refrigerio nocturno

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
Bebida Tipo Néctar	Presentación bolsa UHT 200 ml
Leche, leches saborizadas o avena	Presentación bolsa UHT 200 ml
Derivado cereal	Pan de sal, pan de dulce, galleta de sal, galleta de dulce, torta blanca, torta negra, 45g mujeres y 60g hombres. * Los cereales rellenos deben contener un 10 % de relleno del producto con respecto al peso total del mismo.

2. ROTACIÓN CICLOS DE MINUTAS

Para cada regional se establecen ciclos de veinte y un (21) menús, los cuales rotan de acuerdo con la siguiente secuencia definida en el mes sin modificación alguna a partir del inicio de operaciones en el servicio:

Tabla No. 9 Rotación de un ciclo durante un mes

	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú
Semana 1	1	2	3	4	5	6	7
Semana 2	8	9	10	11	12	13	14
Semana 3	15	16	17	18	19	20	21
Semana 4	1	2	3				

El primer día de la ejecución del servicio se inicia con el menú 1 y continua cíclicamente durante los 21 días, no se permite modificación alguna en la secuencia ya sea por inclusión de menús especiales o adicionales; se aclara que estos reemplazan el menú en el día y/o tiempo de comida en que se suministre.

El Contratista deberá publicar en un lugar visible al interior de cada patio de los diferentes ERON, CPAMSE, ESTACIONES DE POLICIA y UT, el ciclo de los veinte y un (21) de menús, indicando la fecha de inicio de la prestación del servicio y los horarios de entrega en cada tiempo de consumo, esto para conocimiento de la PPL; adicionalmente, de igual forma, deberá presentar a la USPEC un acta de socialización del ciclo de menús con los representantes de DDHH de la PPL y el director del establecimiento dentro de los primeros quince (15) días calendario al inicio de la prestación del servicio. Es de anotar que las anteriores actividades deben realizarse con el menú de inicio de la prestación del servicio y cada vez que se realicen ajustes según el procedimiento indicado en este documento.

Nota 1: En los ciclos de menús según las condiciones de los establecimientos por las dificultades en mantener las publicaciones en los patios, se validarán mediante acta de socialización con representantes de derechos humanos de PPL.

Nota 2: Se permitirán hasta cuatro (4) intercambios de frutas en la semana, entre fruta entera y fruta de jugo. Un (1) intercambio de verdura a la semana, un (1) intercambio de alimento proteico semanal, se informará por correo de este intercambio y al supervisor y/ interventor, no se requiere autorización de la USPEC de estos intercambios.

Nota 3: El cambio señalado en la nota 2, debe ser avalado por el nutricionista del Contratista, cuando sea remitido a la USPEC y/o interventoría.

Nota 4: Se debe presentar un listado de los proveedores de alimentos. Para los alimentos de alto riesgo establecidos en la Resolución 719 del 2013 se debe presentar concepto

sanitario favorable o favorable con requerimientos al igual que la ficha técnica con las especificaciones de la F-FTO1 F-FT02, estos proveedores de alto riesgo deben ser autorizados por la supervisión y/o Interventoría, el contratista debe informar cualquier cambio

1.4. Horario de entrega de los tiempos de comida

Los horarios establecidos para el suministro de alimentación son los siguientes:

ITEM	TIEMPO DE COMIDA	HORARIO DE ENTREGA O SUMINISTRO
1	Desayuno	6 - 8 a.m.
2	Almuerzo	11 a.m. - 1:30 p.m.
3	Cena	3 p.m. - 6 p.m.
4	Refrigerio nocturno	3 p.m. - 6 p.m.

Nota 1: Los horarios podrán ser ajustados de acuerdo con las características de cada establecimiento y estos son definidos por el INPEC. En los casos donde se requiera el cambio de horario de alguno o varios tiempos de comida, se debe tener una solicitud por parte del director del establecimiento, la cual deberá ser remitida a la USPEC para su evaluación y aprobación mediante correo electrónico, adicionalmente la USPEC, podrá autorizar ajustes en el horario de entrega, de acuerdo a situaciones por eventos específicos de contingencia.

Nota 2: Para la entrega de alimentación extramural a la PPL recluida en las estaciones de Policía y Unidades Tácticas, los horarios de entrega de cada tiempo de comida no deberán exceder de una hora posterior a los horarios de entrega establecidos para el caso que dicho suministro sea realizado desde el ERON, adicionalmente la USPEC, podrá autorizar ajustes en el horario de entrega, de acuerdo a situaciones por eventos específicos de contingencia

3. CAMBIO DE MENÚ

Para realizar un cambio permanente de menú o de algún componente de la ración, se deberá desarrollar una concertación entre el contratista y representantes de la PPL, en el marco del Comité de Seguimiento de Suministro a la Alimentación COSAL. Los cambios acordados deberán ser firmados y avalados por el director del establecimiento.

Una vez realizado el trámite anterior, el contratista deberá analizar la viabilidad técnica y financiera a los cambios. A partir de la concertación realizada el contratista dispondrá de un tiempo máximo de 5 días hábiles para realizar el trámite ante la USPEC.

El contratista deberá enviar la siguiente documentación en medio magnético a la dirección logística de la USPEC:

- Concepto de viabilidad económica de los cambios
- Formato en Excel con el análisis nutricional del ciclo completo (firmado por el profesional en nutrición)
- Formato en Excel con el menú, tiempo de comida, preparación del ciclo que se acuerda cambiar; así como la propuesta de cambio.
- Corrección del ciclo de menú, señalando los tiempos de comida o preparaciones con los cambios solicitados.
- Formato solicitud de cambio de menús del INPEC con las firmas de los representantes de la PPL, operador y firma del director (a) del establecimiento.

Desde la USPEC el equipo técnico dispondrá de cinco (5) días hábiles, una vez recibida la totalidad de la información, para revisar y emitir los conceptos respectivos. En caso de requerir ajustes por parte del contratista éste dispondrá de 48 horas máximo para subsanar y continuar el proceso de aprobación por parte de la USPEC.

La aprobación definitiva será emitida por la USPEC al Contratista, con copia al director del establecimiento.

Nota 1: Cada seis (6) meses, el contratista deberá concertar con los representantes de la PPL cambios al menú vigente. En caso tal, de no presentarse la solicitud de cambios por parte de la PPL, el contratista debe llegar a la USPEC la constancia en el acta y firmada por el director (a) del establecimiento.

Se pueden realizar modificaciones a las preparaciones que no sean organolépticamente aceptadas por la PPL, con la adición de condimentos naturales, adobos y similares, sin alterar su aporte nutricional, inocuidad o influenciar en el estado de conservación de estos.

Nota 2: En caso que alguna de las preparaciones solicitadas por los PPL supere el valor promedio para el costo de la razón, el Contratista de alimentación deberá informarlo y se mantendrá la preparación original del menú.

4. INTERCAMBIO DE MENÚ POR IMPREVISTOS

4.1. Dificultad en el acceso al servicio de alimentación:

En el caso de presentarse dificultad en el acceso y/o provisión al sitio de preparación de los alimentos (servicio de alimentación), se podrá realizar (1) un cambio en cualquiera de los tiempos de comida

NOTA. El contratista debe enviar a la USPEC la solicitud de intercambios por el imprevisto y los soportes que den cuenta de la situación presentada. Los cambios de menú para responder a dicho imprevisto deben ser acordados entre el Contratista y la USPEC. En todo caso cumplirán con el aporte nutricional establecido y deben ser informados de manera inmediata, esta autorización se realizará vía electrónico.

Los intercambios aprobados durante este imprevisto tendrán el carácter de temporal y deben ser autorizados por la USPEC.

En caso de que el contratista realice intercambios de alimentos y preparaciones sin autorización previa de la Entidad, se realizarán los descuentos correspondientes por incumplimiento en el menú.

4.2. Problemas de acceso y disponibilidad de alimentos (local y nacional):

En situaciones donde se vea afectado el acceso y disponibilidad de los alimentos (paros agrarios, paros camioneros, desastres naturales, entre otros), el contratista podrá solicitar aprobación de intercambio de alimentos y preparaciones a la entidad, de acuerdo con la dificultad presentada en la zona donde se encuentren el establecimiento. La solicitud deberá estar soportada con las evidencias correspondientes.

Los intercambios aprobados durante este imprevisto tendrán el carácter de temporal y deben ser autorizados por la USPEC.

En caso de que el contratista realice intercambios de alimentos y preparaciones sin autorización previa de la Entidad, se realizarán los descuentos correspondientes por incumplimiento en el menú.

5. SUMINISTRO DE DIETAS

El suministro de la dieta terapéutica se generará a partir de las derivaciones de los menús de cada uno de los ciclos, realizadas por los operadores y aprobadas por el l equipo técnico de la USPEC. Por ningún motivo, en este tipo de ración deberá incrementarse el costo establecido. El Contratista deberá enviar las derivaciones dietarías a la USPEC , los primeros 30 (treinta) calendarios.

Las dietas terapéuticas deben ceñirse a las características definidas en el Manual de Dietas Terapéuticas diseñado por la USPEC y dicha derivación deberá contar con la aprobación del equipo técnico de la USPEC.

De acuerdo con el procedimiento establecido para la realización de la valoración nutricional, el operador a través del profesional en nutrición contratado deberá realizar, en caso de que así se requiera, valoración de la PPL remitida, así como supervisión de asignación y entrega de las dietas.

Nota: No obstante, si al momento del examen de ingreso, el médico diagnostica cualquier tipo de patología con implicaciones nutricionales, el responsable de sanidad del ERON a cargo del INPEC, o quien haga sus veces, podrá remitir al nutricionista dietista del operador del servicio de alimentación del ERON, y éste deberá realizar la valoración nutricional inicial, se solicita que los PPL que sean remitidos a valoración nutricional alleguen exámenes de laboratorio diagnostico que favorezcan la prescripción dietaria de la PPL con

base en el manual de dietas de la USPEC y controles mensuales, bimestrales o máximo trimestrales.

Patologías como: VIH, Cáncer, HTA, Enfermedad Cardiovascular y Diabetes (enfermedades crónicas no transmisibles), no requerirán de respaldo bioquímico para la prescripción dieto terapéutica, siempre y cuando el diagnóstico esté previamente definido por el médico.

El Contratista deberá garantizar la entrega de dietas, incluso a la PPL detenida en las Estaciones de Policía, una vez se halla surtido todo el procedimiento de la prescripción distaría, a través del nutricionista del contratista mediante la remisión del médico tratante.

El Contratista deberá crear y alimentar la base de datos con la PPL que tiene prescripción de dieta terapéutica del ERON y estaciones de policía, la cual debe ser actualizada los 10 primeros días hábiles de cada mes y enviada a la USPEC, con copia al INPEC.

El Contratista deberá realizar la entrega de cada dieta terapéutica a la PPL, y ésta deberá ser soportada mediante la firma de recibo de cada PPL, En caso tal que la PPL no firme esta entrega, el cumplimiento será respaldada mediante acta firmada por el representante de DDHH y la Dirección del Establecimiento

Nota 1. La no entrega de la dieta por parte del Contratista incluirá descuento de pago en la facturación, de acuerdo con lo establecido.

Nota 2. El cambio y / o terminación de suministro de la ración terapéutica será establecido mediante los resultados de la valoración nutricional y el concepto médico de seguimiento, en caso que la persona privada de la libertad de manera voluntaria renuncia al suministro de la dieta terapéutica, se deberá suscribir un documento, en el que conste que el mismo exonera de cualquier responsabilidad a la USPEC, al contratista y al establecimiento. Este documento deberá constar por escrito y estará firmado por el PPL, nutricionista del operador y el área de salud, se remitirá copia a la historia clínica .

6. RACIÒN PARA DÌAS FESTIVOS

En las siguientes fechas especiales se harán modificaciones de los menús con previa autorización de la USPEC. En estas fechas el contratista debe suministrar la alimentación de acuerdo con las costumbres de la región y gusto de la PPL, en dos (2) tiempos de comida que serán acordados entre la PPL y el contratista.

Tabla 11. Fechas especiales para suministro de ración para días festivos.

MES	FESTIVIDAD
Abril	Jueves y viernes Santo

MES	FESTIVIDAD
Mayo	Día de la madre- Reclusión mujeres
Junio	Día del Padre - Reclusión hombres
Septiembre	Día de las mercedes
Diciembre	Navidad
Diciembre	Fin de año

La concertación del menú para días festivos debe quedar registrada en un acta institucional del INPEC, y firmada por todas las partes (Representantes PPL, contratista e INPEC). De no llegar a una concertación entre las partes, se exigirá que el contratista suministre el menú establecido en el día correspondiente, allegando el soporte de la convocatoria donde conste que no se llegó a un acuerdo, con firma de los representantes de la PPL y/o dirección del establecimiento.

El contratista deberá enviar a la USPEC la siguiente documentación:

- Acta concertación de entrega del menú especial, con sus respectivos avales y firmas.
- Concepto del contratista: que refiera los cambios de las preparaciones concertadas no afectan el valor nutricional y económico de la ración, así como tampoco presenta desequilibrio financiero.

Si la concertación incluye preparación que se realice por fuera del establecimiento penitenciario, como el caso de platos típicos como lechona, tamal, hayaca, envueltos de mazorca, etc.; se deberá enviar Concepto Higiénico - Sanitario de las instalaciones del proveedor en donde se realizará la preparación externa (con acta de visita no superior al año) o aquellos correspondientes a la normatividad legal vigente del Establecimiento donde se preparen.

La fecha límite para recibir las solicitudes de entrega de esta ración será hasta quince (15) días hábiles antes de la fecha del suministro.

La USPEC a través del equipo técnico, validará los menús y enviará la aprobación o negación de este como mínimo cinco (5) días calendario antes de la fecha de la entrega especial. Teniendo la potestad de abstenerse de realizar aprobación de algunas preparaciones que sean consideradas como no viables técnicamente, en este caso el Contratista deberá hacer una nueva concertación entre las partes (Contratista – PPL); de lo contrario se suministrará el menú correspondiente al día.

Nota 1. No podrá modificarse en la concertación el Refrigerio Nocturno.

Nota 2. De no recibirse solicitud alguna o por fuera de las fechas establecidas, la USPEC asumirá que se entregará la alimentación correspondiente al menú del día.

Nota 3. Teniendo en cuenta lo contemplado por el Ministerio de Salud y Protección Social a través de la Resolución 719 del 11 de marzo de 2015, donde se clasifican los alimentos de alto riesgo en salud Pública; no se aprobarán aquellas preparaciones cuya manipulación y mezcla podrían generar alto riesgo de alteración en las condiciones de calidad e inocuidad. En este caso se deberán evitar concertar menús tales como: arroz con pollo, arroz mixto, arroz con mariscos, arroz chino, arroz atollado, arroz cubano, entre otros. (Aplica para cambios de menú y para fechas especiales).

Nota 4. La presentación para aprobación del cambio de menú para fechas especiales debe tener la misma presentación que las solicitudes de cambio de menús general, a excepción del análisis nutricional.

Nota 5. La no entrega de menús concertados para los días festivos a la PPL incluye cláusula de descuento, de acuerdo con lo establecido en el estudio previo.

7. RACIÒN PARA CONDICIONES ESPECIALES

Se han definido las siguientes situaciones especiales: suministro de alimentación en las Estaciones de Policía, suministro de alimentación para las remisiones de PPL, suministro para población indígena, alimentación para PPL con restricción por convicciones religiosas, gestantes y lactantes.

- **ESTACIONES DE POLICIA**

Para el suministro de las estaciones de policía se podrán realizar desde el ERON más cercano, desde planta externa o tercerización, conforme a lo establecido en el estudio previo. Para el caso de las estaciones de policía en las cuales la producción de alimentos se realice al interior de los establecimientos de reclusión: el contratista deberá remitir a la entidad los ajustes requeridos para aprobar el suministro de alimentación a la PPL; y tendrá como fecha límite 5 días calendario al inicio del suministro de alimentación.

Producción en planta externa

Se establece un ciclo de menús de 21 días, con las siguientes modificaciones:

- No habrá suministro de sopa: Considerando riesgos en el transporte.
- Las verduras cocidas. Disminuyendo riesgos de contaminación durante el proceso de transporte de alimentos de la planta de producción o ERON a la estación de

policía que recibe los alimentos.
- Incorporar preparaciones de verduras cocidas. Ajuste de gramaje en cereal, proteico y tubérculos
- Ajuste de bebida en almuerzo y cena

El contratista deberá presentar los análisis nutricionales de los menús modificados, elaborados y respaldados por el profesional en nutrición del establecimiento, garantizando siempre los aportes de AMDR de la ración completa correspondientes a los macronutrientes: Proteína, Grasa, Carbohidratos, tanto a nivel día como en el ciclo completo.

El reajuste de la sopa se realizará mediante el aumento de las porciones de proteína, cereales y tubérculos; garantizando el cubrimiento de requerimientos nutricionales establecidos en la Minuta Patrón.

Tabla No. 12 ajuste de gramaje en la ración de las estaciones de policía

ÍTEM	ALIMENTO	PESO SERVIDO
1	Proteico	100g
2	Arroz	180g
3	Raíces, plátano, tubérculo	100g
4	Verdura	80g
5	Bebida de Jugo de Fruta natural (almuerzo y cena) Jugo (UHT Refrigerio nocturno)	250 ml 200 ml

Para el suministro de bebidas: se debe garantizar una rotación adecuada, no se aceptará el suministro de bebidas de igual sabor y presentación en el almuerzo, cena y refrigerio nocturno. (se restringe el uso de frutas que puedan generar fermentación – ver Anexo 4 preparaciones prohibidas)

El Contratista deberá suministrar alimentación a toda la PPL recluida en las estaciones de policía asignadas por la USPEC.

El Contratista debe registrar la entrega de raciones, detallando la cantidad diaria suministrada por cada tiempo de comida.

El Contratista debe garantizar el transporte, distribución y entrega de la alimentación a la

PPL, en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente.

- **SITUACIONES ESPECIALES DE DESPLAZAMIENTO DE LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD (REMISIONES).**

Para estas situaciones, el Contratista del suministro de alimentación entregará un refrigerio, con las siguientes características:

Tabla No 13. Descripción refrigerio ración especial para remisiones.

ÍTEM	PREPARACIÓN	ALIMENTOS QUE LO COMPONEN	GRAMAJE	PORCIÓN PARA SUMINISTRAR
1	Emparedado o Sándwich	Pan blanco	120 g	220 g
		Queso doble crema	60 g	
		jamón	jamón 40 g	
2	Néctar de fruta o bebida láctea en caja o bolsa UHT *	Néctar de fruta, leche pasteurizada, leche saborizada o avena,,	200 ml	200 ml
3	Fruta entera	Fruta	100 (peso neto)	100 g

* De acuerdo con la Resolución 3929 de octubre 2013, o las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.

La protección de los tres componentes del refrigerio (sándwich o emparedado, bebida tipo néctar o bebida láctea bolsa UHT, y la fruta entera desinfectada) será realizada mediante embalaje llevado a cabo por el Contratista, teniendo en cuenta la normatividad sanitaria legal vigente (Resolución 4143 de 2012, Resolución 834 de 2013). El embutido deberá cumplir con la NTC1325 de 2008 o las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan y el queso con la Resolución 2310 de 1986 o las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.

En el evento en que la PPL deba salir del ERON, CPAMSE, UT o EP a la realización de algún tipo de diligencia, por un periodo de hasta cuatro (4) horas, el Contratista debe garantizar la entrega de un (1) refrigerio a cada PPL; si este desplazamiento es por un periodo hasta de ocho (8) horas, se debe garantizar la entrega de dos (2) refrigerios a cada PPL.

- **ALIMENTACIÓN A POBLACIÓN INDÍGENA**

Con el propósito de garantizar una alimentación étnicamente diferenciada a la PPL indígena, el contratista mediante concertación con PPL indígena debe realizar ajustes a los menús establecidos, de acuerdo con los hábitos alimentarios y costumbres socioculturales indígenas, procurando el cumplimiento de las normas de seguridad establecidas por el INPEC en los establecimientos donde se encuentre recluida PPL indígena.

Los acuerdos realizados, deberán constar por escrito y ser enviados a la USPEC de manera inmediata para su respectiva revisión y aprobación. En caso de que la PPL indígena renuncie a esta alimentación étnicamente diferenciada, se deberá así mismo, elaborar el documento en el que conste dicha renuncia.

- **RESTRICCIÓN POR CONVICCIONES RELIGIOSAS**

Corresponden a una derivación de la dieta normal por convicciones religiosas que cumplan con las especificaciones del aporte calórico establecido. De acuerdo con lo contemplado en el Artículo 48 de la Ley 1709 del 20 de enero 2014, el cual modificó el Artículo 67 de la Ley 65 de 1993 “Provisión de alimentos y elementos”, el Contratista, deberá entregar la alimentación acorde a la convicción religiosa de la PPL que lo solicite.

La solicitud, la deberá realizar directamente el INPEC a través de la junta de evaluación de estudio, trabajo y enseñanza, realizándose al ingreso y durante la estancia de cada PPL y/o a través de un comunicado al Contratista.

La USPEC dará el aval para que el Contratista, a través de su Nutricionista implemente los intercambios de alimentos según sea el caso. Este tipo de raciones no tendrán mayor costo.

Los acuerdos realizados, deberán constar por escrito y ser enviados a la USPEC de manera inmediata para su respectiva revisión y aprobación. En caso de que la PPL renuncie a esta alimentación por convicción religiosa, se deberá así mismo, elaborar el documento en el que conste dicha renuncia.

8. RACIÓN PARA GESTANTES Y LACTANTES

Durante la gestación se debe consumir una alimentación fraccionada, lo cual significa distribuirla en 6 tiempos de comida: tres principales (desayuno, almuerzo y comida) y tres refrigerios que se pueden distribuir en la media mañana, en la tarde y una hora antes de ir a dormir. De igual manera, se deben tener en cuenta las cantidades y variedad de los alimentos de los diferentes grupos necesarios para cubrir las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes, de acuerdo con el trimestre de gestación y a la edad de la madre[1].

Tabla No. 15 requerimientos adicionales de energía para la población colombiana de la mujer gestante. **PERIODO DE GESTACIÓN**	**CANTIDAD ADICIONAL DE ENERGÍA REQUERIDA PARA UNA GANANCIA PROMEDIO DE PESO DE 12 Kg**		**SITUACIONES ESPECIALES**
	Distribución en tres trimestres (kcal/día)	Distribución en dos trimestres (kcal/día)	
Primer trimestre	85	N/A	Gestación y Desnutrición: requiere aumentar la ingesta de energía para lograr mayor ganancia de peso Vs gestante con peso pregestacional adecuado.
Segundo trimestre	285	360	
Tercer trimestre	475	475	Gestación y Adolescencia: mayores requerimientos de energía para satisfacer la demanda de adolescencia y la formación del feto.

Fuente: Ministerio de Salud y la Protección Social, Resolución 3803 de 2016.

La ración para gestantes deberá incluir los refrigerios adicionales. El no cumplimiento en el suministro de los refrigerios adicionales generará descuento al contratista.

Tabla 16 Distribución refrigerios adicionales en gestantes

PERIODO DE GESTACIÓN	REFRIGERIO	PORCIÓN SERVIDA
Primer trimestre	Refrigerio 1: bebida láctea (leche pasteurizada, leche saborizada, avena, yogurt, kumis)	200 ml
	Refrigerio 2: fruta entera	100 gr
Segundo trimestre	Refrigerio 1:	200 ml
	Bebida láctea (leche pasteurizada, leche saborizada, avena, yogurt, kumis)	
	Derivado cereal	50 gr
	Refrigerio 2: fruta entera	100 gr
Tercer trimestre	Refrigerio 1:	200 ml
	Bebida láctea (leche pasteurizada, leche saborizada, avena, yogurt, kumis)	
	Derivado cereal	50 gr
	Refrigerio 2: Bebida láctea (leche pasteurizada, leche saborizada, avena, yogurt, kumis)	200 ml
	Derivado cereal	50 gr

Dando cumplimiento a las GUÍAS ALIMENTARIAS BASADAS EN ALIMENTOS PARA

MUJERES GESTANTES, MADRES EN PERÍODO DE LACTANCIA Y NIÑOS Y NIÑAS MENORES DE 2 AÑOS DE COLOMBIA, del ICBF, se deberán suministrar 3 refrigerios diarios. En la tabla anterior se describen las dos opciones de refrigerio adicionales a suministrar diariamente. Las bebidas lácteas deberán cumplir con la normatividad sanitaria legal vigente

El Contratista deberá garantizar la entrega de refrigerios adicionales a las gestantes y bebidas a las lactantes.

Respecto a las lactantes, se puntualiza en lo siguiente:

1. El periodo de lactancia se tomará hasta que sea cubierto el 6o meses de edad del recién nacido, momento en el cual se debe realizar el inicio de la alimentación complementaria.
2. El nutricionista determinará la necesidad de modificación de la dieta de la madre lactante, dependiente del estado nutricional en el que se encuentre la mujer después del parto.
3. Se mantendrá el aumento de ingesta de líquidos, por lo menos 2 bebidas adicionales (doble jugo en por lo menos 2 tiempos de comida), hasta cuando se termine la lactancia máxima a los 2 años del menor.

Valoración nutricional practicada a gestantes y lactantes

El Contratista debe garantizar la valoración y el seguimiento nutricional del 100% de las gestantes y lactantes que se encuentren en los establecimientos penitenciarios a cargo del INPEC.

La denominación del estado nutricional para la gestante es: Bajo Peso para la edad gestacional, Peso Adecuado para la edad gestacional, Sobrepeso y Obesidad para la edad gestacional.

Tabla No. 17. Denominación del estado nutricional de las gestantes según el indicador el indicador antropométrico IMC/EG.

Clasificación IMC/EG
Bajo Peso para la edad gestacional
IMC Adecuado para la edad gestacional
Sobrepeso para la edad gestacional
Obesidad para la edad gestacional

Fuente: Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 2465 de 2016

Cuando las gestantes al momento de la primera consulta (dentro del primer trimestre) desconoce su peso pregestacional, puede utilizarse como referencia el IMC de la mujer en ese momento e indagar con ella los posibles cambios de peso percibidos, para determinar la ganancia de peso esperada para las semanas de gestación restantes.
Para las gestantes y lactantes, el contratista debe incluir un espacio de educación donde se estimule y refuerce la práctica de la lactancia materna exclusiva, así como la educación en el inicio de la alimentación complementaria y los cuidados del menor en el momento donde se realice la valoración nutricional. Esta debe quedar consignada y evidenciada en la Historia nutricional de cada interna.

Cabe aclarar que el Contratista debe garantizar por medio del profesional en Nutrición la protección, promoción y apoyo a la lactancia materna en cumplimiento a los establecido en el Plan Decenal de Lactancia Materna 2010-2020 y el derecho que tienen los niños y las niñas desde el inicio de la vida a recibir una alimentación adecuada de acuerdo a la constitución política de Colombia artículo 44; y la recomendación de la OMS (Organización Mundial de la Salud) en su resolución 54 del año 2001.

Nota 1: En cualquier caso, que llegase a presentarse la necesidad de requerir SOPORTE NUTRICIONAL ADICIONAL (No contemplado en el Manual de Dietas terapéuticas), este deberá ser solicitado a la EPS a través del sistema de salud en que se encuentre afiliado el PPL.

Nota 2: El contratista deberá enviar informe mensual a la USPEC, los primeros 10 (diez) días calendario de las valoraciones y seguimiento nutricional realizados a las gestantes y lactantes.

9. Características generales de la valoración nutricional practicada a la PPL con patologías

La valoración nutricional se debe realizar a toda la PPL que requiera de la consulta por las patologías que presenten y ameritan una derivación dietaria previa remisión por el área de salud del establecimiento (Médico) o del diagnóstico emitido por el médico de la EPS que lleve el seguimiento del interno; con el fin de iniciar el manejo terapéutico con dieta; el diagnóstico se realizará teniendo en cuenta parámetros antropométricos, físicos, alimentarios y Bioquímicos (si aplica) y se emitirá diagnóstico nutricional en cada valoración con su correspondiente análisis nutricional y prescripción dietaria, además el tiempo estimado de tratamiento y seguimiento nutricional, el cual deberá estimarse en un tiempo no mayor a tres (3) meses, en el que se deben verificar cambios en su estado nutricional; evaluando si presenta o no mejoría y si se sigue con el mismo manejo o se presentan modificaciones al manejo dietario del momento. Se debe realizar el correspondiente informe al médico para que este determine otro tipo de manejo.

No obstante, se aclara que, no se requiere de exámenes bioquímicos o diagnósticos de confirmación de las patologías para que el interno pueda acceder a la dieta, ya que se cuenta con el criterio profesional del nutricionista para determinar la necesidad y las

características de esta después de la valoración nutricional realizada.

El contratista deberá enviar a la USPEC un reporte de las valoraciones y seguimientos nutricionales realizados, los primeros 10 días calendario de cada mes.

10. TAMIZAJE NUTRICIONAL

El programa de tamizaje nutricional pretende determinar el estado nutricional de la PPL por medio de la toma de datos antropométricos **Anexo No. 4. N-N026 TAMIZAJE NUTRICIONAL**. Esta actividad tomó como base técnica la Resolución 2465 de 14 de junio de 2016 por la cual se adoptan los indicadores antropométricos, patrones de referencia y punto de corte que en el anexo técnico de la resolución especifica los valores de referencia, para la población de 18 a 64 años y donde se tendrá en cuenta para el diagnóstico nutricional, el Índice de Masa Corporal (IMC) (Tabla No. 18.) y la circunferencia de la cintura Tabla No. 19

Tabla No. 18 clasificación antropométrica del estado nutricional para adultos de 18 a 64 años, según el índice de masa corporal- IMC.

CLASIFICACIÓN IMC Kg/m^2	
Delgadez	< 18,5
Normal	≥18,5 a <25
Sobrepeso	≥25 a < 30
Obesidad	≥30

Tabla No. 19 puntos de corte para clasificar la obesidad abdominal con base en la medición de la circunferencia de cintura en adultos de 18 a 64 años

SEXO	CIRCUNFERENCIA DE LA CINTURA (cm) (COMO MEDIDA DE LA OBESIDAD CENTRAL)
Hombres	≥ 90
Mujeres	≥ 80

Fuente: Resolución 2465 del 14 junio 2016

Para establecer el porcentaje de tamizaje nutricional se deberá tener en cuenta la cantidad de la PPL que se relaciona en la siguiente tabla:

Tabla No. 20 relación de porcentaje de PPL a valorar según capacidad del ERON

DE	HASTA	N	TOTAL
1	150	129	86%

DE	HASTA	N	TOTAL
151	300	225	75%
301	500	321	64%
501	750	408	54%
751	1000	472	47%
1001	2000	618	31%
2001	4000	731	18%
4001	10000	821	8%

En los ERON en que se encuentre reclusión tanto de hombres como de mujeres, el porcentaje del tamizaje se aplicará en igual condición para los 2 sexos (ej.: 18% total para valorar por número de PPL en establecimiento: se tomará el 18% del total de los hombres y el 18% del total de las mujeres).

El Contratista deberá realizar el tamizaje nutricional a la población que se encuentre recibiendo una dieta normal, que no tenga patologías preestablecidas que generen deterioro del Estado Nutricional, y no serán tenidas en cuenta personas con discapacidades físicas y mujeres en embarazo y hasta el sexto mes de lactancia y/o parto. Se debe tener en cuenta la Resolución 2465 de 14 de junio de 2016 con respecto a la técnica de toma de datos como de los diagnósticos del estado nutricional. Estos datos deben ser tomados en los primeros treinta (30) días hábiles posteriores al inicio de la contratación,

El contratista deberá realizar un informe a partir de la línea de base desarrollada con el tamizaje y su análisis a partir de toma de datos. Este informe será enviado a la USPEC, en un tiempo máximo de treinta (30) días hábiles, posteriores a la toma de la muestra.

La forma de presentación del informe debe ser mediante tabulación en archivo Excel de los datos obtenidos con cada uno de los indicadores descritos. Se debe hacer entrega en medio magnético del archivo en Excel de los datos registrados según instructivo, este archivo no debe venir con las celdas formuladas ni protegidas. De igual manera se debe entregar en archivo Word el informe ejecutivo con el análisis de la situación nutricional encontrada en cada establecimiento penitenciario, consolidando los resultados por género (tablas y gráficas).

Se aclara que este tamizaje nutricional, no reemplazará la valoración nutricional que sea requerida para suministro de dietas para las PPL, la cual debe ser realizada por el Contratista independientemente a este.

Nota: Para el Tamizaje nutricional no se tendrá en cuenta la población de los CPAMSE, Unidades Tácticas y Estaciones de Policía.

II. CARACTERÍSTICAS DEL SUMINISTRO DE LA ALIMENTACIÓN

Para la prestación del servicio de alimentación el contratista debe cumplir con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las normas que la modifiquen adicionen o reemplacen. Y con las siguientes condiciones:

1. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN

El contratista deberá aportar al supervisor y/o interventor acta de recibo de instalaciones y equipos juntamente con el INPEC, donde se discriminen el área a utilizar y su estado, los equipos de propiedad tanto del INPEC como del contratista, así como del estado de los mismos. Esta actividad deberá ser realizada, dentro de los quince (15) días calendario contados a partir de la fecha de inicio del contrato de suministro de alimentos.

La localización del servicio de alimentación debe estar alejado de focos de insalubridad que representen riesgos potenciales para la contaminación del alimento, la salud y el bienestar de la PPL.

El contratista debe procurar mantener los accesos y alrededores limpios, libres de acumulación de basuras, de estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento.

Se deben adoptar las medidas que minimicen riesgos de afectación, como el ingreso de plagas, polvo, lluvia y otros tipos de contaminación.

El área de producción de alimentos debe poseer una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción susceptibles de ser contaminadas por otras operaciones o medios de contaminación presentes en las zonas cercanas.

El Contratista adaptándose a la infraestructura de cada Establecimiento de Reclusión del Orden Nacional , diseñara e implementara un procedimiento que permita garantizar las condiciones sanitarias y evitar contaminación cruzada de los alimentos. Estos procedimientos deberán incluir las operaciones de recepción de los insumos y materias primas hasta el despacho del producto terminado, de manera que se eviten retrasos indebidos, contaminación biológica, física, química y contaminación cruzada., lo cual debe ser demostrado por el Contratista del suministro de alimentación.

Para cada actividad se definirán áreas específicas, las cuales deben estar identificadas, señalizadas y separadas para evitar contaminación cruzada, garantizando el flujo del proceso; las áreas mínimas son:

- Área de recepción de materias prima e insumos
- Área de almacenamiento de materia prima y alimentos a temperatura ambiente.
- Área de almacenamiento de materia prima y alimentos a temperatura de refrigeración y congelación
- Área de pre-alistamiento de materia prima e insumos
- Área de preparación de jugos
- Área de ensamble de alimentos preparados
- Área de alistamiento de ración terapéutica
- Área de distribución de alimentos preparados
- Área de salida no conforme
- Área de almacenamiento de las contra muestras
- Área social
- Áreas de limpieza y desinfección de menaje, utensilios y canastillas.
- Área de almacenamiento de productos químicos y elementos de aseo. Se debe identificar los elementos de aseo por zonas y colores con el fin de evitar la contaminación cruzada.
- Área limpieza y desinfección de los elementos de aseo (escobas, traperos, haraganes, etc.). escobas debe estar ubicada en una zona fuera de la línea de proceso evitando la contaminación cruzada con superficies, ambientes, equipos, utensilios y producto.
- Área depósito temporal de residuos sólidos y líquidos.
- Área de producción o elaboración de los alimentos.
- Área de equipos y/o elementos en desuso.
- Área de servicios sanitarios
- Área de lockers y vestier
- Área administrativa

Por otra parte, se debe señalizar la totalidad de las áreas y estas no deben generar riesgo de contaminación física, química y biológica en los alimentos. Así mismo, se debe instalar letreros con mensajes sugeridos como "*Espacio libre de humo, cigarrillo o tabaco"*, según lo establece la ley 1335 del 2009, o norma que la modifique, adicione o sustituya.

Dependiendo de las condiciones de infraestructura del ERON el contratista deberá, garantizar la rotación de productos teniendo en cuenta la proporción de los volúmenes de insumos manejados por el servicio de alimentación, disponiendo además de espacios libres para la circulación del personal manipulador y administrativo, el traslado de materiales o productos terminados (ensamblado de Fiambreras o servido en fondos) y para realizar la limpieza y el mantenimiento de las áreas respectivas.

En caso que por limitaciones de espacio el servicio de alimentación no cuente con la infraestructura para ubicar alguna de las áreas anteriormente señaladas, el contratista presentará un informe debidamente soportado (evidencia, fotográfica, plano esquemático

y otros), manifestando las limitaciones de áreas para validación de la supervisión y/o interventoría, en caso ser verificadas no representaran hallazgos para la imposición de descuentos.

Para los aspectos relacionados con la ventilación, iluminación, instalaciones sanitarias y manejo de residuos líquidos y sólidos, el Contratista del suministro de alimentación debe mantener las condiciones óptimas para la operación en el servicio de alimentación y garantizar la limpieza y desinfección de todas las superficies. En el caso de presentarse situaciones particulares que dificultan total o parcialmente el cumplimiento de estas variables, se debe evaluar y establecer acciones viables de aplicación, en conjunto con el Supervisor de Contrato y/o interventoría, y con los representantes de los entes competentes: INPEC. Los cuales deberán verificar el cumplimiento de lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013, con respecto los pisos, techos, paredes, ventanas y aberturas e iluminación .

En el caso que el servicio de alimentación comparta el tanque de almacenamiento de agua de calidad potable con el de suministro para la PPL, el Contratista del suministro de alimentación gestionará el lavado y desinfección del tanque de almacenamiento según establece la legislación nacional vigente mínimo cada seis (6) meses, garantizado la potabilidad del agua.

En caso de que la zona donde se ubique el establecimiento no cuente con suministro de agua potable, el Contratista del suministro de alimentación debe definir un plan de acción que garantice el suministro y deberá validar y registrar los procedimientos de acuerdo con la normatividad vigente referente al control de la calidad del agua para el consumo humano.

El Servicio de alimentación debe contar con tanque (s) de almacenamiento de agua de calidad potable, el (los) cual (es) debe(n) tener las siguientes características: capacidad para garantizar como mínimo, un día de suministro, acceso para facilitar la limpieza y desinfección según establece la Resolución 2190 de 1991 (2 veces al año) o con las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan, debe estar protegido, no debe tener grietas, no porosos, impermeables no absorbentes, el material de construcción no debe tener materiales que generen sustancias o contaminantes tóxicos. El tanque debe estar debidamente identificado e indicada su capacidad.

El contratista deberá realizar durante la ejecución del contrato los mantenimientos correctivos menores y los mantenimientos preventivos menores.

Mantenimiento Correctivo menor. Se refiere a actividades de obra de baja complejidad que deben ser adelantadas por el Contratista para corregir el desgaste por el normal uso de las instalaciones y evitar la pérdida de la funcionalidad de las instalaciones del servicio de alimentación, actividades como: pintura o resane de paredes, acabados de cielo rasos y techos, cambio de instalaciones eléctricas, instalación parcial de pisos y enchapes, arreglo de desagües y goteras, mantenimiento de medias cañas, cambio de accesorios de la red hidrosanitaria, ventanas, puertas, equipos, carros transportadores, mantenimiento de estanterías, y menaje, arreglos de grifería, empaques, manijas de puertas entre otros.

Mantenimiento Preventivo menor. Actividad que se realiza dentro de las instalaciones del servicio de alimentación con el objetivo de prevenir el desgate continuo de la infraestructura y que es vital para una buena operación. Se refiere a acciones de restauración, inspección y evaluación. Dentro de este se considera el mantenimiento de equipos tales como calderas, equipos de extracción de olor, equipos de refrigeración y
congelación, equipos de ventilación, marmitas y demás equipos, utensilios y menaje, así como mantenimiento de infraestructura física como: sondeo y limpieza de instalaciones hidrosanitarias, instalación de accesorios de la red hidrosanitaria, instalación de luminarias, pintura de carpintería metálica, instalación de guarda luces y anjeos entre otros.

Respecto a disposición final de grasas y aceites; las cuales no se deben verter directamente en los sifones, el Contratista del suministro de alimentación deberá disponer de sistemas sanitarios adecuados para el almacenamiento, recolección, tratamiento y disposición final de Aceite Vegetal Usado (AVU) según Resolución 316 de 2018, así como la reglamentación local establecida.

El Contratista del suministro de alimentación debe implementar y documentar las actividades de manejo y control de residuos líquidos, que cumplan con lo establecido en la normatividad ambiental vigente, del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible.

Los residuos sólidos generados en el servicio de alimentación se deben retirar mínimo tres veces al día, del área de proceso, controlando las condiciones de disposición de los residuos por parte del encargado (s) de su manejo, a fin de evitar la contaminación de áreas de producción, equipos, utensilios y productos generados en la zona de producción, olores desagradables y generación de plagas. El Contratista del suministro de alimentación debe cumplir con lo establecido en el Título V Ley 9 de 1979, Norma Ambiental vigente, Plan Institucional de Gestión Ambiental –PIGA-, Resolución 1397 de 2018 emitida por el ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible y con la normatividad aplicable establecida por el INPEC o con las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

En el ERON y CPAMSE debe existir un cuarto de almacenamiento de residuos sólidos, el cual estará completamente protegido, ventilado, señalizado, alejado de las áreas de producción y distribución, en adecuadas condiciones físicas que faciliten su limpieza y desinfección.

Se dispondrá de recipientes identificados para el acopio temporal de residuos sólidos en la zona de preparación de alimentos, siendo removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de la manera que se elimine la generación de olores, el refugio de animales y plagas.

Las instalaciones sanitarias, deben estar alejadas del área de producción de alimentos, así mismo deben existir vestidores con lockers, teniendo en cuenta el personal administrativo y número de internos manipuladores de alimentos.
Los baños deben mantenerse limpios y deben tener la siguiente dotación permanente: papel higiénico, dispensador de jabón líquido inoloro desinfectante, gel antibacterial mayor al 65 % de concentración, implementos desechables o equipos automáticos para el secado

de manos y las papeleras deben tener tapa, bolsa y pedal.

El área de proceso del servicio de alimentación debe contar con lavamanos de accionamiento no manual, con dotación permanente tal como: jabón desinfectante y elementos para secarse las manos.

Se debe publicar en avisos o letreros en todas las áreas del servicio de alimentación incluido las instalaciones sanitarias, las instrucciones del lavado de manos y la importancia de hacer esta actividad al iniciar labores o en cada cambio de tarea o cada vez que sea requerido según el protocolo establecido Organización Mundial de la Salud.

En caso de que las condiciones de infraestructura no lo permitan, el Contratista del suministro de alimentación debe implementar las medidas necesarias que se ajusten a las características de cada establecimiento carcelario y penitenciario las cuales deberán estar encaminadas a evitar la contaminación del producto, instalaciones, equipos y/o utensilios, entre otros, cumpliendo con la legislación Nacional vigente.

Con el fin de generar estrategias que permitan subsanar hallazgos relacionados con las condiciones de infraestructura, el Contratista deberá trabajar articuladamente con el INPEC y USPEC.

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS

Los equipos y utensilios requeridos deberán ser acordes a las necesidades del servicio en capacidad, suficiencia, volumen y en funcionalidad. Se tomará como referencia de cumplimiento para este aspecto durante la ejecución del contrato de suministro de alimentación el **Anexo No. 5**. EQUIPOS MÍNIMOS REQUERIDOS ERON O CPAMSE O PLANTA DE PRODUCCIÓN SEGÚN NÚMERO DE PPL, para tal fin se incluirá los equipos y utensilios del inventario del INPEC relacionados en el acta de empalme, la diferencias de los equipos y utensilios con respecto al anexo 5, serán aportados por el contratista.

El contratista deberá contar en cada punto de preparación de la ración con un inventario mínimo de equipos, menaje y utensilios que asegure la calidad en los procesos de recepción, almacenamiento, producción, ensamble y distribución. Para esto, se deben tener en cuenta los equipos mínimos establecidos en el **Anexo No. 5**.

Las dimensiones de los equipos y de las áreas de las instalaciones que existen en el servicio de alimentación establecen el número mínimo de equipos requeridos, por lo que el contratista deberá notificar al supervisor y/o interventoría del contrato a los quince (15) días calendario sobre las limitaciones encontradas para el cumplimiento del **Anexo No. 5**, así como las alternativas propuestas para garantizar el cumplimiento del servicio. Lo cual será analizado y aprobado por la USPEC. Las limitaciones y novedades deberán estar certificadas por el INPEC mediante acta u oficio, respaldado por las medidas y estrategias tomadas por los contratistas para reemplazar el equipo que tiene limitaciones para su instalación.

Con el fin de mitigar el impacto ambiental, el contratista deberá instalar trampas de grasa portátil por servicio de alimentación de acuerdo con la capacidad instalada por cada servicio; lo anterior en cumplimiento a la normatividad ambiental vigente, obligación que se exime si el servicio de alimentación ya dispone de trampa de grasa subterránea. (Resolución 2674 de 2013 artículo 7º. condiciones específicas de las áreas de elaboración. ítem 1.4).

El prestador del servicio deberá disponer la cantidad de los carros transportadores de acuerdo con las particularidades y características de cada ERON (donde aplique). Estos deberán ser inventariados e identificados de manera visible para facilitar su ubicación; además cumplir con las siguientes características: elaborados con materiales no porosos, recubiertos con pintura anticorrosiva, de arrastre, funcional y capacidad adecuada.

Los equipos y utensilios que intervienen en las operaciones del proceso deben estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilitando la limpieza y desinfección de sus superficies y permitiendo desempeñar adecuadamente el uso previsto. En todo caso debe dar cumplimiento a lo establecido en la norma sanitaria legal vigente.

El contratista debe remplazar los utensilios, que no cumplan con las condiciones sanitarias establecidas en la normativa sanitaria vigente.

1, Los Utensilios empleados en el manejo de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección.
2. Todas las superficies de los utensilios de contacto con el alimento deben cumplir con las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
3. Todas las superficies de los utensilios en contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica y sanitaria específica, cumpliendo con la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.
4. Las superficies de los utensilios en contacto directo con el alimento, no deben recubrirse con pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento.

Es obligatorio que se realicen estos cambios de utensilios o menaje utilizado en el servicio de alimentación, con el fin de evitar riesgos de salud pública.

- **MENAJE PARA LA PERSONA PRIVADA DE LA LIBERTAD - PPL**

El contratista se obliga a suministrar dentro de los treinta (30) días calendario siguientes al

inicio del contrato del servicio de alimentación, los utensilios básicos para el suministro y consumo de los alimentos de cada PPL, relacionados a continuación:

- Fiambrera de polietileno de alta densidad rectangular con mínimo cuatro (4) compartimentos adecuados para alimentos sólidos y/o líquidos (250 cc), de preferencia color transparente - dotación
- Un (1) vaso con capacidad de 270 cc (9 onzas) con características similares a la de la fiambrera.
- Una (1) cuchara plástica.
- El menaje para la PPL deberá cumplir con las características definidas en las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 y las normas que modifiquen, adicionen y sustituyan; en todo caso se podrá suministrar otros similares de alta durabilidad.

El prestador del servicio deberá realizar durante la contratación una entrega de menaje que contemplen la totalidad del parte diario del establecimiento, la cual se debe entregar al inicio de la contratación en los términos ya establecidos y renovar de acuerdo a la vida útil establecida en la ficha técnica de la fiambrera, por tanto, con la entrega del menaje el contratista deberá remitir a la entidad y/o interventoría las fichas técnicas para el respectivo seguimiento en caso de requerirse una segunda entrega, la cual se deberá realizar en las mismas condiciones y tiempos de la entrega inicial en este acápite señalado.

Dentro de dichas entregas, adicionalmente el prestador del servicio deberá entregar al director del Establecimiento el equivalente a un ocho por ciento (8%) de menaje para la PPL adicional sobre el parte total del establecimiento, esto con el fin de atender la reposición para la población flotante y para los casos de su normal deterioro. En el caso especial del complejo carcelario y penitenciario metropolitano de Bogotá - COMEB, el prestador del servicio deberá entregar al director del establecimiento el equivalente al diez por ciento (10%) sobre el parte total del establecimiento.

El menaje y utensilios deberán ser de material apto para el consumo de los alimentos, estar fabricado con materiales inertes, resistentes al uso, a la corrosión y a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección. Los utensilios para procesar como cucharones, coladores, ralladores, pinzas, entre otros, deben ser de material sanitario cumpliendo con las características definidas en la Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 y las normas que modifiquen, adicionen y sustituyan. (No está permitido el uso de elementos fabricados en material de vidrio o madera).

Nota 1: Estos utensilios deberán ser estándar para todo el establecimiento, y serán entregados mediante acta a la Dirección del ERON. Una vez recibidor, será el INPEC el encargado de garantizar el uso del menaje de la PPL, atendiendo a las funciones propias del Instituto.

Nota 2: El proveedor deberá realizar el cambio de menaje deteriorado el cual tendrá que ser remplazado por utensilios nuevos, esto depende del desgaste que genere factores de

riesgo en los procesos de limpieza y desinfección de los mismos, en cumplimiento de la normativa sanitaria vigente sobre utensilios.

- **LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MENAJE PARA LA PPL**

La responsabilidad de la limpieza y desinfección del menaje, posterior al consumo de la alimentación estará a cargo del prestador del servicio. En el caso que por condiciones de seguridad e infraestructura del ERON se dificulte el regreso de las fiambreras al servicio de alimentación para su limpieza y desinfección, el contratista deberá establecer mecanismos de control que minimice los focos de contaminación; proporcionando los implementos de limpieza y desinfección (KIT) a la PPL de manera quincenal. Adicionalmente deberá articular y sensibilizar a los representantes de cada patio para llevar a cabo un adecuado proceso de higienización del menaje, dejando actas de capacitación sobre la actividad, las cuáles serán sujetas de verificación y validación por parte del supervisor y/o interventor. Mediante acta de entrega el Contratista deberá soportar el suministro de elementos de aseo a la supervisión y/o interventoría, la cual deberá ser allegada los primeros cinco (5) días calendario del mes.

KIT DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Detergente
Desinfectante
Esponja

El contratista deberá entregar los elementos en cantidad suficiente para la correcta limpieza y desinfección del menaje.

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

El contratista y el talento humano deberá cumplir con los siguientes requisitos:

3.1. ESTADO DE SALUD

El contratista deberá garantizar el adecuado estado de salud del personal que intervenga en la manipulación, preparación y distribución de los alimentos, por lo cual debe cumplir con los siguientes requisitos legales:

- Contar con certificación médica en la cual se dé constancia de aptitud o no para la manipulación de alimentos. El contratista debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico anual, vigente para la ejecución del contrato.

NOTA 1: Las personas que intervienen en el servicio de alimentos deberán contar con los siguientes exámenes de laboratorio: Frotis de garganta con cultivo, KOH de uñas, coprocultivo como lo establece la Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS-USNA 007 de 2005 o las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.

- Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.

- En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

- El prestador del servicio debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

- El prestador del servicio es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo debe comunicarlo a la empresa.

- Examen médico ocupacional a los empleados del contratista que prestan el servicio de alimentación, mediante el suministro de alimentos por el sistema de ración, para la población privada de la libertad PPL recluida en los establecimientos de reclusión del orden nacional, centros de reclusión militar, estaciones de policía, unidades tácticas militares y cualquier otro establecimiento que albergue PPL a cargo del instituto nacional penitenciario y carcelario – INPEC, al ingreso, durante (cada año) y al egreso del mismo, tal y como lo establece la Resolución 2346 de 2007 o las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.

NOTA 2: El prestador del servicio se obliga a presentar al Supervisor y/o Interventor dentro de los quince (15) días calendario siguientes al inicio del servicio, los soportes de exámenes médicos clínicos, certificados de aptitud para laborar y manipular alimentos.

Debido al procedimiento de asignación de PPL a la labor de manipuladores de alimentos por parte del INPEC, pueden generarse retrasos en la designación y programación de exámenes de laboratorio para la emisión del certificado de aptitud para manipular alimentos; en este caso, se validará que el contratista evidencie gestión con actas de toma de muestras o resultados de laboratorio pendientes por emisión por parte del laboratorio clínico correspondiente.

3.2. EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN.

El talento humano que realice actividades de manipulación de alimentos debe tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

El prestador del servicio debe tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización.

Dicho plan debe ser de por lo menos 4 horas mensuales, según la Resolución 2674 de 2013. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad del contratista y podrá ser efectuada por éste, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes al contratista, éstas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

El prestador del servicio deberá garantizar la inducción sobre los documentos técnicos y contractuales a todo su personal profesional.

3.3. PLAN DE CAPACITACIÓN

El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, capacitador, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la prestación del servicio de alimentación a la PPL. En todo caso, el contratista debe demostrar a través del desempeño del talento humano y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.

NOTA 1: Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se deben colocar en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.

NOTA 2: El talento humano debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.

NOTA 3: La inducción al talento humano profesional debe ser dirigida por un profesional del área idóneo y capacitado para brindar información clara y preciso sobre el objeto de la contratación y los documentos que hacen parte integral de la ejecución.

3.4. PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN.

El talento humano debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

- Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con éste.

- Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, éste debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. El prestador del servicio será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos. El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo.

- Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen. De ser necesario el uso de guantes, éstos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios. El uso de guantes no exime al talento humano de la obligación de lavarse las manos, según lo contempla el numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.

- Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. No se permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables

- Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento. Es necesario evaluar sobre todo el riesgo asociado a un alimento de mayor riesgo en salud pública en las etapas finales de elaboración o manipulación del mismo, cuando éste se encuentra listo para el consumo y puede

estar expuesto a posible contaminación.

- No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

- El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.

- Los visitantes a los establecimientos que presten el servicio de alimentación a la PPL deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene establecidas en la Resolución 2674 de 2013 y portar la vestimenta y dotación adecuada, la cual debe ser suministrada por el contratista.

- El contratista deberá diligenciar los formatos del Anexo 2. Formatos de control técnico, verificación de la higiene personal de los manipuladores de alimentos.

3.5. DOTACIÓN DEL PERSONAL

El contratista, deberá hacer la entrega de la dotación para todo el personal profesional y operativo que labore en la preparación, manipulación y distribución de los alimentos, con la periodicidad señalada en el presente documento. Conforme el código sustantivo del trabajo se deberá entregar dotación completa cada seis (6) meses; por lo tanto, la primera entrega (2 dotaciones) se efectuará máximo (10) días calendario y las siguientes al cumplir el tiempo establecido.

- Gorros desechables.
- Dos (2) Pantalón y Dos (2) camisa u overol (personal operativo).
- Dos (2) Bata blanca o de colores claros (personal administrativo).
- Guantes de caucho (tres (3) pares por manipulador: uno (1) amarillo para producción, uno (1) negro para limpieza y desinfección de áreas comunes y uno (1) rojo para limpieza de instalaciones sanitarias).
- Guantes para manipulación de alimentos (verde claro, rosado).
- La dotación debe ser de color claro (exceptuando gris) con cierres o cremalleras. No se permite el uso de botones y/o broches.
- Dotación sin bolsillos en la parte superior de la cintura.
- Uso permanente de malla, gorro u otro medio efectivo para mantener el cabello recogido y cubierto.
- un (1) Par de Calzado cerrado de material resistente e impermeable y de tacón bajo.
- El tapabocas desechable debe cubrir totalmente la nariz y boca. En todo caso su uso es obligatorio.
- Delantal industrial (peto en material PVC) para las áreas que aplique.
- Guantes de neopreno para objetos calientes.

- Chaqueta térmica (para ingreso a cuartos de congelación)
- Guante de malla de acero. (Área de alistamiento de cárnicos)
- Careta de esmeril para área de producción (fritura).
- Gafas de seguridad transparentes, para actividades de limpieza y desinfección

La dotación entregada deberá tener una identificación de color en brazo y pantalón, el cual deberá cambiarse con la renovación de la dotación para verificar la renovación de los uniformes-

En caso de que el servicio de alimentación no cuente con el personal interno requerido para manipular alimentos, por causales como: cumplimiento de penas, días de descanso, incapacidades entre otros, el Contratista del suministro de alimentación deberá gestionar y solicitar el personal necesario con antelación ante el INPEC, con el fin de atender las necesidades del servicio de alimentación. Cabe anotar, que este personal debe ser apto para manipular alimentos (de acuerdo con lo establecido en el **Anexo No. 10. PERFILES PROFESIONALES PARA EL PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO**) y debe estar capacitado antes de iniciar las labores a desempeñar, en el caso de tener PPL en días de descanso, se verificará la necesidad de remplazarlo con los PPL destinados por el INPEC, en caso de no tener novedades en el servicio por la falta de este personal no es obligatorio tener el 100 % del personal del anexo 10, se aclara que es únicamente por motivos de descanso establecido en el convenio de trabajo.

En caso de tener novedades como horarios de entregas, horas de más de trabajo de la PPL establecida en el convenio, se hace obligatorio tener todo el personal que establece el anexo 10.

El contratista debe establecer los mecanismos para garantizar la limpieza permanente de la dotación del personal manipulador de alimentos (administrativo e interno). Implementar Acciones de validación que garanticen el suministro y uso adecuado de los elementos de protección teniendo en cuenta las características inherentes al proceso en cada uno de los ERON y CPAMSE, y Acciones preventivas para garantizar el adecuado lavado de las manos, en la frecuencia establecida. Cambio de los guantes usados en el proceso (corte, limpieza y desinfección de áreas y equipos etc.).

El Contratista del suministro de alimentación dispondrá en cantidad suficiente de personal capacitado para la manipulación de alimentos dando como prioridad la población privada de la libertad articulando las directrices dispuestas por el INPEC para tal fin; esto con el ánimo de mitigar los traumatismos en el servicio de alimentación.

4. REQUISITOS HIGIÉNICOS DE ELABORACIÓN

Todas las materias primas e insumos, así como las actividades de elaboración, procesamiento, envasado y almacenamiento deben cumplir con las siguientes especificaciones.

A continuación, se presentarán los requisitos básicos para conservar y controlar la materia prima desde su ingreso, almacenamiento y transformación. Se llevarán condiciones de

producción a la implementación de sistemas eficaces de autocontrol que garanticen la seguridad de los alimentos que elaboran.

Las etapas de proceso críticas en los Servicios de alimentación de los ERON y CPAMSE son aquellas donde el alimento y/o materias primas se encuentren expuestos a riesgos de contaminación y en donde los rangos de temperaturas deben ser controlados:

- Recepción
- Almacenamiento
- Producción
- Ensamble
- Distribución.
- Transporte

Se debe garantizar, como mínimo un termómetro independiente para cada una de las etapas de operación, es decir, cuatro (4) con el fin de prevenir la contaminación cruzada. La información de las temperaturas debe ser registrada en los formatos de control que aplique, según el **Anexo No. 2. FORMATOS DE CONTROL TÉCNICO.**

De cada proceso deberá llevar un registro legible y con fecha de los detalles pertinentes de recepción, almacenamiento, elaboración, procesamiento, producción ensamble, distribución y transporte, mediante el correcto diligenciamiento de los Formatos de control técnico (**Anexo No. 2**) y los demás que se consideren para evidenciar el cumplimento de los requisitos técnicos. Estos registros se conservarán durante toda la ejecución del contrato y posterior a este en un tiempo igual a doce meses con el fin de salvaguardar la información en caso de alguna necesidad específica.

4.1. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

El contratista deberá cumplir con los parámetros de calidad, organoléptica, fisicoquímica y microbiológica y establecer las especificaciones de rechazo y aceptación de los productos, hasta la conservación de estos; para que sean aplicados por el proveedor que realice las entregas de las materias primas, y el Contratista que realiza la recepción de las mismas, además del talento humano encargado de la elaboración de los diversos alimentos en el servicio de alimentación.

Al ingresar la materia prima el personal encargado de la recepción realizará la inspección, iniciará con la revisión visual del vehículo y personal transportador de alimentos; posteriormente se verificará la cantidad entregada versus la solicitada, cuando aplique la temperatura, se inspeccionarán además fechas de vencimiento, números de lote, estado del empaque y se consignará en el **Anexo No. 2. FORMATOS DE CONTROL TÉCNICO**. Todo de acuerdo con las especificaciones dadas en el presente documento y en cumplimiento con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013.

Una vez inspeccionados las materias primas se obtienen dos posibles destinos, de acuerdo con los criterios de aceptación y rechazo que se deberán establecer en el Programa de

control de proveedores, por el contratista:

- Aceptado. Para la aceptación de la materia prima, es de suma importancia que el vehículo y personal transportador de alimentos cumplan con todos los requisitos de calidad establecidos y las especificaciones de acuerdo con las materias primas.

- Rechazado: Se consideran motivo de rechazo los siguientes criterios: No cumplimiento de temperaturas de conservación de productos en frío de acuerdo a normatividad sanitaria, rupturas en el empaque, producto con fecha de vencimiento próximas a su uso, fechas de vencimiento o lotes borrosos entre otras. Una vez se establezca la causal de rechazo, se le informará al personal transportador de alimentos que este producto será devuelto, para que el proveedor haga la disposición final que considere pertinente y se deberá comunicar al proveedor el motivo de la no conformidad para que se tomen las medidas necesarias.

Implementar los controles necesarios para verificar los requisitos de rotulado según la Resolución 5109, además de los controles de temperatura y la verificación del registro, permiso o notificación sanitaria para alimentos según aplique y almacenar de acuerdo con las necesidades del producto. Diligenciar los documentos del **Anexo No. 2. FORMATOS DE CONTROL TÉCNICO**

Se deberá realizar la verificación del cumplimiento de lo establecido en la Resolución 2674 para el transportador de alimentos (auxiliar si aplica)

Los vehículos de los proveedores deben cumplir con lo establecido en el en la Resolución 2674 de 2013, Artículo 29. Transporte. El transporte de alimentos y sus materias primas se realizará cumpliendo con las siguientes condiciones:

- En condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños en el envase o embalaje según sea el caso.

- Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte del alimento, o al producto durante el cargue y descargue.

- Los medios de transporte que posean sistema de refrigeración o congelación, deben contar con un adecuado funcionamiento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro.

- Revisar los medios de transporte antes de cargar los alimentos o materias primas, con el fin de asegurar que se encuentren en adecuadas condiciones sanitarias.

- Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos o materias primas, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.

- Se permite transportar conjuntamente en un mismo vehículo, alimentos con diferente riesgo en salud pública siempre y cuando se encuentren debidamente envasados, protegidos y se evite la contaminación cruzada.

- Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación.

- Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.

- Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.

- Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. Parágrafo. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo.

La entrega de materia prima, insumos, alimentos entre otros, se realizará conforme a lo estipulado por el director del Establecimiento conforme al reglamento interno en cada Establecimiento y en los horarios acordados por este.

4.2. ALMACENAMIENTO

El Contratista del suministro de alimentación debe evitar la contaminación y proliferación de microorganismos nocivos en los alimentos suministrados y el deterioro o daño del envase o embalaje, asegurando las prácticas correctas en las operaciones de fabricación, almacenamiento, distribución y transporte.

El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizará en canastillas limpias y desinfectadas de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de estos.

Los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados deberán ser exclusivos y no podrán realizarse actividades diferentes a éstas.

Se debe contar con equipos de refrigeración y congelación suficientes, adecuados y calibrados a escala para el almacenamiento de productos que por su composición requieren conservarse en frío. Para esto se priorizará, la necesidad de mantener la cadena de frío de los alimentos almacenados y el número de equipos necesarios según **Anexo No. 5. EQUIPOS MÍNIMOS REQUERIDOS ERON O CPAMSE O PLANTA DE PRODUCCIÓN SEGÚN NÚMERO DE PPL.**

En caso de que los equipos no cuenten con los dispositivos de medición, el Contratista del suministro de alimentación deberá garantizar la exactitud de las mediciones en cada una de las etapas del proceso. Lo anterior para el cumplimiento de cada uno de los requisitos del programa de mantenimiento y calibración. Cada instrumento metrológico debe realizar el rango de tolerancia con el fin de garantizar la exactitud de la medición, que en ningún caso podrá exceder el +/- 1° Según como se establece en la normatividad legal vigente.

En el ingreso de todas las materias primas se deben identificar claramente y llevar registros según **Anexo No. 2. FORMATOS DE CONTROL TÉCNICO (F-RMP001, F-RMP002)**, para conocer su uso, procedencia, calidad y vida útil.

- **Rotación de materia prima, insumos y producto terminado**

Para la rotación de productos, en la totalidad de las áreas de almacenamiento debe llevarse un control de " *primeras en entrar y primeros en salir"* (PEPS) con el fin de garantizar la rotación de los productos; para tal efecto en las áreas de almacenamiento, los productos se identificarán, adicional al "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", mediante rótulo de colores los cuales indicarán las fechas de vencimiento y las fechas de consumo de cada producto, la información debe ser legible e indeleble.

La clasificación deberá realizarse según la resolución 719 de 2015 a continuación, se informa cómo implementar el siguiente modelo. Ver Tabla 1.

Tabla 1. Modelo PEPS.

NIVEL DE RIESGO	
	ALTO
	MEDIO
	BAJO

Así mismo, en cada canastilla se usará un rótulo que permita identificar la materia prima o insumo respecto a su uso, procedencia, calidad y tiempo de vida de manera que facilite las operaciones de inspección y control. Ver Etiqueta 1:

Etiqueta 1. Rótulo

PRODUCTO	
LOTE	
FECHA DE INGRESO	DD/MM/AA
FECHA DE VENCIMIENTO	DD/MM/AA

Para los productos alimentarios que se abran de su empaque original, pero no se realice el gasto total de la presentación del empaque, estos deberán ser nuevamente sellados (ejemplo vinipel) y deberá rotularse de forma tal que garantice un control sobre la modificación de su empaque primario. La información registrada debe ser legible e indeleble. Ver Etiqueta 2:

Etiqueta 2. Rótulo de apertura

PRODUCTO	
LOTE	
FECHA DE INGRESO	DD/MM/AA
FECHA DE APERTURA	DD/MM/AA
FECHA DE VENCIMIENTO	DD/MM/AA

Adicionalmente, resultado de cada inspección se debe dar salida periódica a productos y materiales no conformes, en desuso, obsoletos o fuera de especificaciones para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación.

El almacenamiento de los insumos y materias primas se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.

Es de aclarar que en varios de los establecimientos por su infraestructura los espacios son

insuficientes y el espacio perimetral es variable en la operación, el cual se puede validar por lo establecido en la norma sanitaria en relación a que el espacio permita realizar la limpieza y la verificación de la misma.

- **Almacenamiento temporal de Salida no Conforme**:

Se debe destinar un área exclusiva para el almacenamiento temporal de los alimentos y materias primas clasificadas como **SALIDA NO CONFORMES (SNC)** que, por fecha de vencimiento caducada, características sensoriales no aceptables y/o algún tipo de contaminación (biológica, física, química) deba ser descartada del servicio de alimentación. La salida debe ser almacenada en canastillas y claramente identificada como SNC utilizando un rótulo de la siguiente manera y debe ser registrado en el **Anexo No. 2. FORMATOS DE CONTROL TÉCNICO (F-P0004).**

Ver Etiqueta 3.

Etiqueta 3. Rótulo SNC.

SALIDA NO CONFORME (SNC)	
SALIDA	
DESCRIPCIÓN DE LA NO CONFORMIDAD	

Este lugar debe identificarse claramente y mediante registro consignar la fecha, cantidad de la salida descartada, motivo, peso y/o unidades de salida parcial o total y su destino final. Se debe implementar el protocolo o procedimiento de baja de producto no conforme, en el que se describen los criterios y métodos aplicados para su disposición final.

Nota 1: La disposición final no debe superar dos (2) días calendario.

- **Almacenamiento de productos refrigerados y congelados:**

El almacenamiento de productos que requieren refrigeración o congelación se realizará teniendo en cuenta las condiciones establecidas para el producto en la normatividad sanitaria vigente.

Se llevará a cabo un control y registro de temperatura que asegure la conservación de los productos almacenados. Para esto se debe contar con un registro sobre el comportamiento de la temperatura en los cuartos fríos, neveras o congeladores, se debe realizar mínimo dos veces uno antes de iniciar actividades y el otro al finalizar la jornada, a fin de identificar posibles fallas de equipos y tomar a tiempo acciones preventivas que eviten la contaminación del alimento.

A continuación, se establecen los requisitos por tener en cuenta para temperaturas de refrigeración y congelación. Ver Tabla 2:

Tabla 2. Requisitos por tener en cuenta en el almacenamiento de refrigeración y congelación.

TEMPERATURA DE REFRIGERACIÓN (4°C +/- 2)	**TEMPERATURA DE CONGELACIÓN (MENOR O IGUAL A -18°C)**
El almacenamiento de las materias primas se debe llevar a cabo dentro de los rangos de temperaturas establecidos en la normatividad sanitaria vigente, lo anterior, es de estricto y continuo cumplimiento.	
Los alimentos que requieran almacenamiento por refrigeración se deberán mantener a una temperatura entre los 4 °C +/-2 para evitar proliferación de microorganismos.	Los alimentos que requieren almacenamiento por congelación se deberán mantener a una temperatura menor o igual a -18°C para evitar la proliferación de microorganismos.
Una vez salga la materia prima de refrigeración, esta no se debe volver a refrigerar	Una vez la materia prima esta no se debe volver a congelar, ya que se afecta la calidad del alimento y facilita que los microorganismos se multipliquen.
El volumen de almacenamiento de la materia prima debe ser tal, que no obstruya la circulación del aire dentro del almacenamiento en frío.	
En el almacenamiento en frío (refrigeración congelación) no se deben colocar alimentos calientes, ya que, al hacerlo, se eleva la temperatura y descongela parcialmente los demás alimentos.	
La materia prima precocida o lista para consumir debe almacenarse e identificada mediante rótulo para evitar contaminación cruzada.	
El proceso de porcionamiento para materia prima considerada de alto riesgo como las proteínas de origen animal, debe hacerse de manera controlada, en pequeñas cantidades con el objetivo de conservar la cadena de frío.	

NOTA: El control de temperatura tanto para refrigeración como congelación se debe tomar cuando los equipos y/o cuartos se encuentren en reposo, es decir no se evidencie flujo constante de entrada y salida tanto de materias primas como de producto terminado, debido a que lo anterior altera la verificación de la temperatura.

En el caso que se requiera la toma y el servicio de alimentación se encuentre en proceso de elaboración se debe esperar un tiempo prudencial deteniendo las actividades hacia los equipos y/o cuartos, y proceder a la toma de temperatura.

Para la verificación de la temperatura, se debe tomar más de una medición en varios puntos de almacenamiento, y no en uno solo.

- **Almacenamiento de productos No perecederos**

A continuación, se establecen los requisitos para tener en cuenta para el almacenamiento de materia prima en “SECO” y/o aquella que por sus condiciones fisicoquímicas no requieren de temperaturas bajas para su conservación:

Si la materia prima es re envasada y/o porcionada de su empaque original a otro recipiente, se debe identificar con un adecuado rotulado. Ver Etiqueta 4:

Etiqueta 4. Rotulo para alimentos re envasados o porcionados.

PRODUCTO:
PROVEEDOR:
FECHA DE EMPAQUE: DD/MM/AA
FECHA DE VENCIMIENTO: DD/MM/AA

Las condiciones del recipiente deberán garantizar la protección y fácil limpieza.

Los enlatados una vez abiertos se deberán y ser consumidos lo antes posible.

- **Almacenamiento de productos químicos:**

Los detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que por necesidades de uso se encuentren dentro del servicio de alimentación, deben etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo. Estos productos deben almacenarse en áreas independientes con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas.

Para la rotulación de los productos químicos se debe ser legible e indeleble y se realizará así:

Etiqueta 5. Rótulo productos químicos.

NOMBRE:	
FECHA DE ENVASE:	
NIVEL DE TOXICIDAD:	
FORMA DE USO:	

El almacenamiento de productos químicos empleados en el servicio de alimentación, deberán evitar la contaminación cruzada para lo cual se adoptarán las medidas necesarias, almacenados en recipientes no corrosivos, sin grietas que eviten derrame, el cual debe estar debidamente señalizado.

El Contratista del suministro de alimentación deberá implementar las acciones en caso de que se vea afectada la prestación del servicio por falencias en las prácticas higiénicas y medidas de protección del personal manipulador de alimentos. Estos procedimientos deberán estar a disposición del supervisor del contrato por parte de la entidad y/o interventoría, y representantes del INPEC.

En caso de que no se logre retirar algún material, equipo o producto en desuso, se debe identificar como **FUERA DE USO** u **OBSOLETO** para evitar su uso malintencionado. En todo caso se deberá cumplir con las actividades de limpieza y desinfección a fin de evitar la contaminación cruzada.

Las salidas **NO CONFORMES** en ningún caso pueden destinarse al reproceso para la elaboración de alimentos para consumo humano.

En aquellos servicios donde se deba almacenar los productos químicos dentro del servicio de alimentación por condiciones de infraestructura o necesidades de uso, se deben etiquetar adecuadamente.

4.3. PRODUCCIÓN

La prestación del servicio de alimentación debe cumplir con los siguientes requisitos:

- Todo el proceso de elaboración de alimentos, incluyendo las operaciones de ensamble y almacenamiento, deben realizarse en óptimas condiciones sanitarias, de limpieza y conservación y con los controles necesarios para reducir el crecimiento de microorganismos y evitar la contaminación del alimento. Para cumplir con este requisito, se deben controlar factores, tales como, tiempo, temperatura, humedad, actividad acuosa (Aw), pH, presión y velocidad de flujo (puntos de control). Adicionalmente, se debe vigilar las operaciones de elaboración, tales como: congelación, tratamiento térmico y refrigeración, asegurando que los tiempos de espera, las fluctuaciones de temperatura y otros factores, no contribuyan a la alteración o contaminación del alimento.

- Se debe establecer y registrar todos los procedimientos de control físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos en los puntos críticos del proceso de elaboración, con el fin de prevenir o detectar cualquier contaminación, falla de saneamiento, incumplimiento de especificaciones o cualquier otro defecto de calidad e inocuidad en las materias primas o el alimento, materiales de envase y/o producto terminado. (anexo. Formatos de control técnico)

- Los alimentos que por su naturaleza permiten un rápido crecimiento de microorganismos indeseables, deben mantenerse en condiciones tales que se evite su

proliferación. Para el cumplimiento de este requisito debe adoptarse las siguientes medidas:

- Mantener los alimentos a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/- 2°C.
- Mantener el alimento en estado congelado. < -18 °C
- Mantener el alimento caliente a temperaturas mayores de 60°C (140°F).
- Tratamiento por calor para destruir los microorganismos Mesófilos de los alimentos ácidos o acidificados, cuando éstos se van a mantener en recipientes sellados herméticamente a temperatura ambiente.

- Las operaciones de elaboración deben realizarse en forma secuencial y continua para que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos, contribuyan a otros tipos de deterioro o contaminación del alimento. Cuando se requiera esperar entre una etapa del proceso y la siguiente, el alimento debe mantenerse protegido y en el caso de alimentos susceptibles al rápido crecimiento de microorganismos durante el tiempo de espera, deberán emplearse temperaturas altas (> 60°C) o bajas no mayores de 4 ºC +/_2°C según sea el caso.

- Los procedimientos, tales como, lavar, pelar, cortar, clasificar, desmenuzar, extraer, batir, secar, entre otros, deben realizarse de manera tal que se protejan los alimentos y las materias primas de la contaminación.

- Cuando en los procesos de fabricación se requiera el uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, éste debe ser fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.

- El hielo deberá ser empacado en empaques limpios y desinfectados, resistentes al uso, corrosión y rotularlos con nombre, fecha de fabricación y fecha de vencimiento. Adicionalmente, se deben manipular adecuadamente en condiciones de almacenamiento que eviten la contaminación cruzada.

  Cuando se utilice hielo dentro de producción y servido de bebidas, el Contratista del suministro de alimentación deberá realizar el respectivo balance de materia para mantener las características nutricionales. Para el caso de las ensaladas se recomiendo una cama de hielo sin que este en contacto con el alimento, así el Contratista del suministro de alimentación deberá garantizar la temperatura en el servido según lo establecido en la normatividad legal vigente.

  En todo caso, el hielo empleado en el servicio de alimentación cuando sea adquirido mediante proveedor deberá cumplir con la Resolución 5109 de 2005.

- Los productos devueltos por la PPL al servicio de alimentación por rechazo y/o falencias presentadas, que tengan incidencia sobre la inocuidad y calidad del alimento no podrán someterse a procesos de reelaboración, reproceso, corrección o reensamble bajo ninguna justificación. Por ende, el o los alimentos deben ser reemplazados en su totalidad, y el producto defectuoso debe ser dispuesto según lo

establecido en el **Plan de aseguramiento y control de la calidad e inocuidad** entregado por el contratista.

4.3.1. Aseguramiento y control de la calidad

La USPEC con el fin de garantizar un servicio de alimentación con estándares de calidad y oportunidad para la población privada de la libertad (PPL), supervisará el cumplimiento de la normatividad legal vigente y la elaboración e implementación de un sistema de aseguramiento y control de la calidad que contendrá planes, programas y registros de control que permitan asegurar la inocuidad de los alimentos y la adecuada prestación del servicio desde la recepción de la materia prima e insumos hasta la distribución de producto terminado. Los planes y programas serán elaborados por el Contratista del suministro de alimentación, para cada establecimiento. Así mismo, los registros deben reposar en las instalaciones del ERON y CPAMSE, estar disponibles para su revisión de los entes de control y/o supervisor del contrato y/o interventoría.

Se deberá implementar el plan de muestreo será acorde al relacionado por la entidad en el **Anexo No. 6. FRECUENCIA MÍNIMA DE ANÁLISIS DE LABORATORIO SEGÚN NÚMERO DE PPL**, que irá determinado al número de PPL, evaluando la frecuencia en relación al riesgo del servicio de alimentación a la población consumidora. El Contratista del suministro de alimentación deberá contar con un laboratorio externo para realizar los análisis fisicoquímicos y microbiológicos de laboratorio de las muestras de alimentos, agua, superficies, ambientes y personal manipulador dentro del plan de muestreo. El laboratorio deberá cumplir con lo dispuesto en la Resolución 16078 de 1985 o la norma que la modifique, adicione o sustituya. El Contratista del suministro de alimentación deberá tener los soportes de cumplimiento del laboratorio de los muestreos realizados en cada establecimiento, los cuales serán objeto de revisión por parte de los entes de control y/o supervisor del contrato y/o interventoría.

Para el programa de calibración, el Contratista del suministro de alimentación debe garantizar la confiabilidad de las mediciones que se realizan para el control de puntos o variables críticas del proceso, para lo cual deben tener soportes de la calibración de los equipos de metrología (termómetros, grameras, basculas) dentro de cada establecimiento, las cuales serán realizadas una vez al año, lo cual será objeto de revisión por parte de los entes de control y/o supervisión y/o interventoría.

La implementación del sistema de aseguramiento de la calidad es responsabilidad del Contratista del suministro de alimentación y los programas propuestos serán objeto de continua verificación, evaluación y validación por el supervisor del contrato y/o interventoría, cumpliendo con lo estipulado en el Oferta técnica mínima y/o pliego de condiciones y los siguientes aspectos:

Todos los documentos deben demostrar su aplicabilidad en el establecimiento, en el cual se implementen, de lo contrario deberán ajustarse a las condiciones del ERON, en el menor tiempo posible.

- **Toma de contra muestras**

Con el fin de verificar si los alimentos cumplen con la normativa sanitaria legal vigente respecto a la preparación y distribución de los alimentos suministrados a la población privada de la libertad y por tratarse de servicios de alimentación dentro de centros carcelarios, los cuales están clasificados como población vulnerable, es necesario tomar y guardar tres (3) muestras de cada componente para cada tiempo de comida (desayuno, almuerzo, cena, refrigerio nocturno) y del agua utilizada en el servicio. De igual manera, el procedimiento aplicará para los refrigerios adicionales de las gestantes y lactantes, Así las cosas, el Contratista del suministro de alimentación, es el responsable de llevar a cabo el procedimiento. Las actividades de muestreo, custodia, seguimiento y registro serán verificadas por el supervisor del contrato por parte de la entidad y/o interventoría.

El contratista deberá aplicar el paso a paso para la recolección de las contra muestras:

1. La muestra deberá tomarse del tiempo de comida al que pertenezca (Desayuno, Almuerzo, Cena y refrigerio nocturno).
2. Deberán tomarse tres (3) muestras en cada tiempo de comida, las cuales deben tomarse al finalizar la preparación.
3. Contar con los implementos necesarios para la recolección de las muestras: Una bolsa estéril con cierre hermético para conservar la muestra, guantes de manipulación.
4. La recolección de la muestra debe tomarse con el mismo utensilio de servido.
5. Aplicar las actividades establecidas en el programa de limpieza y desinfección entregado por el Contratista, conforme el lavado y desinfección de manos, previo a la recolección de la muestra, usar la debida protección (gorro, tapabocas y bata de color claro y limpia).
6. Tomar una muestra de mínimo 200 g, por alimento en cada tiempo de comida, de manera independiente, por cada preparación y una muestra de agua potable por tiempo de comida con mínimo 200 ml.
7. Sellar herméticamente la bolsa utilizada para la recolección de la muestra y rotularla de manera legible e indeleble, con las siguientes especificaciones. Ver Etiqueta 6:

- Con fecha de la toma.
- Tiempo de comida
- Tipo de menú
- Número de menú.
- Acta de toma de muestras.
- Marcadores indelebles.

Etiqueta 6. Rótulo Contramuestras

FECHA TOMA DE LA MUESTRA:	
HORA TOMA DE LA MUESTRA:	
TIEMPO DE COMIDA: (Marque con una X)	
DESAYUNO:	

ALMUERZO:	
CENA:	
REFRIGERIO NOCTURNO:	
TIPO DE MENÚ: (Marque con una X)	
GENERAL	
DIETA	
REFRIGERIO GESTANTE / LACTANTE	
REMISIÓN	
N.º MENÚ:	
TEMPERATURA:	
PESO:	
RESPONSABLE:	

Para el caso de las preparaciones para Estaciones de Policía y Dietas Terapéuticas, solamente se tomará la muestra para aquellas preparaciones que sean diferentes del menú normal; de igual forma, no será necesario la toma de la muestra para dietas hiposódicas e hipoglúcidas cuyas preparaciones sean las mismas del menú normal o el menú de dietas terapéuticas.

La muestra debe ser almacenada en congelación a una temperatura menor o igual a -18ºC por lo menos, (72) setenta y dos horas después de que se haya consumido el menú para cada tiempo de comida y su disposición final debe tratarse como de salida no conforme.

Las muestras recolectadas se deberán almacenar en recipientes asépticos de plásticos con tapa hermética y de fácil limpieza y desinfección, rotulados los cuales deben estar separados de otros productos a fin de evitar la contaminación cruzada. Se debe registrar la toma de muestras mediante el **Anexo No. 2. FORMATOS DE CONTROL TÉCNICO (F-P0005).**

Es responsabilidad del Contratista del suministro de alimentación mantener la custodia de las muestras bajo las condiciones establecidas para su conservación.

Las contramuestras se tendrán disponibles para la autoridad sanitaria local (Secretaria de

Salud, Alcaldía, Gobernación) y/o el supervisor del contrato por parte de la entidad y/o interventoría, en el caso de requerirse y/o ante una eventual investigación en caso de presentarse una posible enfermedad transmitida por alimentos (ETA).

En caso de presentarse una posible ETA, el Contratista del suministro de alimentación debe dar prioridad de entrega de la contramuestra a la autoridad sanitaria, seguido al supervisor del contrato y/o interventoría, con el fin de que se aplique lo establecido en el **Anexo No. 8. PROTOCOLO DE NOTIFICACIÓN DE ETA** según las directrices de la Entidad Territorial de Salud ETS.

NOTA 1: La toma de contra muestras se realizará teniendo en cuenta el **Anexo No. 7. MATRIZ DE PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS Y FISICOQUÍMICOS** de los criterios microbiológicos de los diferentes tipos de alimentos

El servicio de alimentación mensualmente debe realizar un análisis microbiológico según el cronograma entregado por el Contratista de conformidad con el **Anexo No. 7. MATRIZ DE PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS Y FISICOQUÍMICOS**, en donde se especifican todas las condiciones. En **Anexo No. 6. FRECUENCIA MÍNIMA DE ANÁLISIS DE LABORATORIO SEGÚN NÚMERO DE PPL** se establece la frecuencia del análisis según número de PPL perteneciente al Establecimiento de Reclusión del Orden Nacional.

En los análisis de laboratorio que se presenten resultados por fuera de los parámetros (resultados no aceptables /no conformes/ no cumple/ positivo o presencia) que establece la normatividad vigente, el Contratista deberá realizar un análisis de causas, con el fin de determinar el origen de la no conformidad y/o aspecto por mejorar. Adicionalmente, definir e implementar un plan de acción (correctivo y de mejora) con su respectivo seguimiento, para así subsanar el hallazgo encontrado.

Con respecto al plan de acción, es preciso indicar que el tiempo estimado para su implementación variará de acuerdo con el resultado encontrado, ya que la presencia de patógenos como Escherichia coli, Listeria motocytogenes, Salmonella sp, Bacillus cereus, entre otros, requieren de acciones inmediatas dado el riesgo que representa la presencia de éstos en las materias primas, productos terminados o en las manos de un manipulador de alimentos.

NOTA 1: El Supervisor del contrato y/o Interventoría revisarán los planes de acción propuestos por el Contratista, con el objetivo de verificar la efectividad de estos y así, determinar su cierre y la mejora de los procesos de calidad al interior del servicio de alimentación.

NOTA 2: Los resultados que evidencien la presencia de patógenos como Escherichia coli, Listeria motocytogenes, Salmonella sp, Bacillus cereus, entre otros, serán objeto de aplicación del descuento del numeral 4. CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS; para el caso donde se evidencien parámetros de calidad, limpieza y desinfección (mesófilos aerobios, coliformes totales, mohos y levaduras, entre otros), no serán objeto de descuento, pero deberán cumplir con la presentación de los planes de mejora correspondientes, al no

representar un riesgo de inocuidad que afecte la salud de los PPL.

NOTA 3: Los alimentos que se excluyen de esta capitulo para contramuestras serán los postres que según la resolución 719 del 2015 estén catalogados como bajo y medio riesgo, solo se tomará contramuestras de los postres que se clasifiquen de alto riesgo bajo la mencionada resolución.

- **Auto inspecciones**

Las auto inspecciones por parte del Contratista del servicio de alimentación deben de realizarse de forma mensual por parte de equipo profesional de forma aleatoria en todos los establecimientos a cargo para evaluar diferentes aspectos relacionados con la calidad de los productos y alimentos prestados a la PPL. Para realizar auto inspección no se debe dar previo aviso, pues el objetivo es evaluar el Establecimiento en sus condiciones de funcionamiento habituales; así mismo la auto inspección debe realizarse por una persona idónea en la materia y externa al servicio de alimentación a evaluar.

Las auto inspecciones se realizan con base en lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, en donde se verifican las condiciones básicas de infraestructura y de buenas prácticas de manufactura con las que se debe cumplir para prestar servicios higiénicos y de calidad al consumidor, asegurando la inocuidad de los alimentos.

Como producto de las auto inspecciones, se debe diligenciar el **Anexo No. 2. FORMATOS DE CONTROL TÉCNICO (F-C012)** dejando evidencia de los diferentes aspectos a mejorar en el Establecimiento, documento que debe allegarse los primeros cinco (5) días de cada mes al supervisor del contrato y/o interventoría; los cuales serán objeto de supervisión y seguimiento mediante un plan de mejora entregado por el Contratista del servicio de alimentación. A partir de la entrega de este formato, el Contratista adquiere el compromiso de subsanar en el menor tiempo posible los hallazgos encontrados, así como entregar un plan de mejora relacionando todos los aspectos que se describen en el formato, donde habrá una acción correctiva, con fecha incluida, para cada una de las falencias, en un plazo máximo de cinco (5) días calendario.

4.4. ENSAMBLE

Las operaciones de ensamble de los alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos:

El ensamble debe hacerse en condiciones que impidan la contaminación del alimento y en un área exclusiva para este fin.

Todo alimento al momento de salir del servicio de alimentación, independiente de su destino debe encontrarse debidamente rotulado, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.

El ensamble del producto terminado correspondiente al ciclo de menús establecido, así como las derivaciones de la ración estándar, se debe realizar en fiambreras plásticas, cumpliendo con el material como lo establece la Resolución 4143 de 2012 y las normas

que modifiquen, adicionen y sustituyan, haciendo uso de utensilios previamente estandarizados para garantizar el gramaje del producto final, de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón y listas de intercambio por grupos de alimentos.

Las derivaciones de la ración estándar (que apliquen), deberán ser ensambladas en empaques que cumplan con lo establecido en la Resolución 683 de 2012 y las normas que modifiquen, adicionen y sustituyan, optando por los siguientes empaques:

- Fiambreras plásticas o película extensible o strech o Bolsa resellable, cumpliendo lo establecido en la Resolución 4143 de 2012 y las normas que modifiquen, adicionen y sustituyan;
- Empaque celulósico (Bolsa de Papel) cumpliendo lo establecido en la Resolución 834 de 2013 y las normas que modifiquen, adicionen y sustituyan.

Las anteriores opciones de ensamble deben garantizar la inocuidad de los alimentos para el consumo posterior de los alimentos por parte de la PPL.

Para la entrega de ración terapéutica a la PPL, se debe utilizar el sistema de identificación por rotulado establecido (Etiqueta 7) .

NOTA 1: Para los casos en que se presente PPL con diagnósticos de inmunosupresión (VIH, Leucemia, Tratamientos oncológicos) así como presentar eventos de enfermedades infectocontagiosas (Hepatitis A o E, Difteria cutánea o faríngea activa, conjuntivitis viral o gonocócica, Neumonía por Mycoplasma, Neumonía o meningitis por meningococo, Tosferina, Parvovirus B 19, Parotiditis, Sarampión, Varicela, Herpes Zoster, Tuberculosis pulmonar activa y laríngea) y demás patologías que lo requiera, para la entrega de la alimentación debe utilizarse empaque en material desechable que cumpla con lo establecido en la Resolución 683 de 2012 y las normas que modifiquen, adicionen y sustituyan, de acuerdo con el tipo de ración establecida según el caso, en todos los tiempos de comida y durante el tiempo que dé a lugar el manejo.

El Contratista del suministro de alimentación debe cumplir con los parámetros de inocuidad, temperatura, gramaje y presentación de los alimentos suministrados. Adicionalmente, se debe tener en cuenta los siguientes lineamientos:

El ensamble del producto terminado correspondiente al ciclo de menú contratado y para la ración terapéutica, se debe realizar en fiambreras plásticas, haciendo uso de utensilios previamente estandarizados para garantizar el gramaje del producto final, de acuerdo con lo establecido en el ANEXO No. 4. FORMATOS NUTRICIÓN. y en condiciones que garanticen la no contaminación del alimento.

Para garantizar el adecuado servido y ensamble de calidad y cantidad de los alimentos, el Contratista del suministro de alimentos, debe hacer uso de utensilios estandarizados que aseguren el gramaje como lo establece el ANEXO No. 4 FORMATOS NUTRICIÓN.

Para el caso de la ración terapéutica cada recipiente debe estar marcado de manera legible e indeleble, según lo propuesto en la siguiente ficha con el nombre del interno, patio y tipo

de dieta o mediante la metodología que el contratista prefiera implementar y le sea funcional con el fin de garantizar el correcto ensamble y distribución a la PPL en dieta.

Etiqueta 7. Ficha de identificación de ración terapéutica.

NOMBRE DEL INTERNO:
PATIO
TIPO DE RACIÓN TERAPÉUTICA: **Descripción de la dieta**:

Se debe adecuar un espacio para el servido de las dietas independiente de los menús generales, implementando un sistema que facilite el servido al manipulador, quien debe estar previamente capacitado en el manejo de dietas.

4.5. DISTRIBUCIÓN

Durante las actividades de distribución de alimentos para la PPL el contratista debe garantizar el mantenimiento de las condiciones sanitarias de éstos.

NOTA 1. Los alimentos que requieran refrigeración durante su distribución deben mantenerse a temperaturas que aseguren su adecuada conservación hasta el destino final.

NOTA 2. Cuando se trate de alimentos que requiera la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo a las características del mismo; el contratista debe implementar mecanismos que garantice dicha conservación y la inocuidad de los alimentos a suministrar.

En el proceso de distribución es importante verificar su calidad, así como el peso, que permita garantizar los gramajes solicitados para ejercer cumplimiento a las obligaciones contractuales respecto al ANEXO No. 4 FORMATOS NUTRICIÓN. Referente a cada uno de los tiempos de comida (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno).

La distribución debe hacerse en condiciones que evite la contaminación del alimento, garantizando el horario de entrega, su inocuidad y temperatura de servido, haciendo uso de los siguientes métodos de distribución:

- Entrega directa de la fiambrera sin salir del servicio de alimentación
- Entrega directa de la fiambrera previamente ensamblada a través de carros transportadores a los diferentes patios.
- Entrega directa en la fiambrera sin previo ensamble, transportando los recipientes isotérmicos (fondos) en condiciones que mantengan la inocuidad y temperatura del producto terminado por medio de carros transportadores a los diferentes patios. Esta opción solo será aceptada en los casos que no pueda realizarse la entrega por los dos primeros métodos descritos, debido a las condiciones de seguridad, infraestructura y logística del establecimiento.

NOTA 3: Las diferentes formas de servido y distribución de alimentos establecidas anteriormente, será según la dinámica e infraestructura del servicio de alimentación y las condiciones de seguridad que determine cada establecimiento.

Para garantizar el adecuado servido y ensamble de calidad y cantidad de los alimentos, el Contratista del suministro de alimentos, debe suministrar utensilios estandarizados que aseguren el gramaje como lo establece el ANEXO No. 4 FORMATOS NUTRICIÓN

En caso de que el ERON no disponga de la logística necesaria para llevar a cabo estos procedimientos, el contratista, evaluará y documentará las estrategias adicionales de distribución, en concordancia con los parámetros de inocuidad en la prestación del servicio de alimentación. Lo anterior será sujeto de verificación y validación por parte del supervisor y/o interventor.

El contratista es el responsable de la distribución final de los alimentos; por lo tanto, debe coordinar con la Dirección del establecimiento la logística del suministro de alimentación con el fin de garantizar el debido proceso y seguridad de los distribuidores o repartidores, esto mediante acta la cual deberá ser allegada a la USPEC a los ocho (8) días hábiles del inicio de la contratación.

En el caso donde la Dirección del establecimiento no cuente con los recursos suficientes para establecer una logística conjunta con el contratista para el seguimiento y control del proceso de distribución final, el contratista culminará su proceso hasta la entrega de los alimentos en cada tiempo de comida a los distribuidores y repartidores.

NOTA 4: En los casos que por seguridad la distribución se deba realizar a la intemperie, el contratista deberá mitigar el riesgo instalando mesas en material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos.

Para los establecimientos externos como CPAMSE, Estaciones de Policía y Unidades Tácticas, el contratista deberá realizar la entrega de los alimentos ya preparados, ensamblados y empacados para la PPL a cargo del INPEC, el manipulador de alimentos deberá contar con bata, gorro, guantes para manipulación de alimentos y tapabocas desechable para garantizar las condiciones higiénico-sanitarias en la distribución.

El contratista deberá efectuar la entrega de los alimentos directamente al responsable del CPAMSE, UT o Estación de policía o a quien se delegue en sus funciones para tal fin; cuando se presente dificultades en el cumplimiento de la entrega, por factores de seguridad del establecimiento o por direccionamiento del personal directivo responsable de las instalaciones, se deberá contar con certificación firmada por el Director o personal encargado del CPAMSE, UT o Estación de policía, que deberá estar disponible para la verificación por parte del supervisor del contrato y/o la interventoría.

- La entrega en sitio se realizará así:

Entrega directa en empaques individuales previamente ensamblados. Deben estar sellados para evitar contaminación cruzada. Además, se debe garantizar las medidas de almacenamiento durante el transporte que eviten el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento.

Para casos en que se apruebe por parte de la autoridad sanitaria competente (ETS), mediante oficio, el uso de otros materiales, que mitiguen impactos ambientales. Se verificará por parte del supervisor y/o interventor el uso de este material. El contratista radicara a la USPEC el oficio con la debida autorización o concepto, y un procedimiento o protocolo que especifique la limpieza y desinfección, fichas técnicas de los materiales, los cuales deberán cumplir con la normativa sanitaria vigente.

NOTA 1: En caso que el contratista utilice fiambreras deberá garantizar el adecuado proceso de limpieza y desinfección, mediante la presentación de un protocolo para aprobación previa de la USPEC

TRANSPORTE

El transporte a nivel interno de los alimentos preparados en los ERON, se deberá realizar cumpliendo con las siguientes condiciones:

- La estructura de los carros transportadores debe facilitar las operaciones de limpieza y desinfección, minimizando cualquier riesgo de contaminación.

- Debe contarse con los registros de limpieza y desinfección de cada vehículo transportador que asegure la ejecución del Programa de Limpieza y desinfección, como parte del Plan de Saneamiento Básico.

- Las puertas o sistema de cierre de los carros transportadores destinados para la entrega deben evitar cualquier tipo de contaminación.

- Se debe considerar la capacidad adecuada de los carros transportadores para dar cumplimiento en tiempo de entrega, temperatura e inocuidad del alimento.

- Los carros transportadores deben contar con la hoja de vida y establecer un programa de mantenimiento preventivo trimestral que evite la presencia de óxido, daños mecánicos,

falta de ruedas o demás inconvenientes que impidan su normal funcionamiento.

- Los repartidores y distribuidores deben contar con certificado de capacitación continua en Buenas Prácticas de Manufactura.

El prestador del servicio deberá definir las acciones para implementar los aspectos contemplados en el transporte interno. Estos procedimientos deberán estar a disposición del Supervisor, Interventor y del INPEC. En el caso del traslado de los alimentos ya preparados a otros lugares donde se encuentra recluida la PPL a cargo del INPEC (Estaciones de Policía y Unidades Tácticas), la responsabilidad del transporte y distribución a la PPL será únicamente del contratista, por lo tanto, se obliga a realizar el transporte externo a todas y cada una de las UT y Estación de policía, con las debidas medidas de seguridad, protección y condiciones higiénico-sanitarias desde el despacho de los alimentos hasta la entrega en el sitio, de conformidad con lo establecido en la normatividad legal vigente y las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan, garantizando la calidad, inocuidad y temperatura de los mismos. No se permitirá la entrega de la alimentación a una UT y/o Estación de policía para realizar transbordos a cargo de terceros, ajenos a la responsabilidad del contratista.

NOTA 1: En caso que el Gobierno Nacional defina o establezca nuevos centros de reclusión del orden nacional, centros de reclusión militar, estaciones de policía, unidades tácticas militares o cualquier otro establecimiento que albergue PPL a cargo del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario INPEC (exceptuando la PPL en detención domiciliaria), el servicio deberá prestarse también en estos por el contratista a cargo del grupo donde se incluya el nuevo lugar de prestación, de acuerdo a la georreferenciación del mismo, previa solicitud del contratista debidamente motivada por la necesidad del servicio, en aras de garantizar el cubrimiento a la PPL usuaria del servicio.

En aquellos servicios que por condiciones de infraestructura o necesidades de uso el Contratista del suministro de alimentación no pueda implementar el uso de carros transportadores para el producto terminado o fiambreras, debe validar un método alternativo que garantice el traslado de los alimentos garantizando tiempos de entrega, temperatura e inocuidad del producto terminado.

No uso de carro de transportador para la distribución de los alimentos: el Contratista del suministro de alimentación debe validar el servicio, procesos, trayecto de traslado requerido para sustentar el no uso de este equipo y proponer un proceso alterno de entrega que garantice minimizar el riesgo por contaminación cruzada y entrega final higiénica sanitaria. Lo anterior debe ser validado por el Supervisor del contrato y/o interventoría.

- **Transporte externo**

El transporte de alimentos a Estaciones de policía, CPAMSE, UT, entre otras se debe realizar cumpliendo con la resolución 2674 de 2013 y las siguientes características:

- En condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y

eviten su alteración, así como los daños en el envase o embalaje según sea el caso.

- Los alimentos que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados y/o calientes deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración y/o temperatura caliente hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte del alimento durante el cargue y descargue.

- Los medios de transporte que posean sistema de refrigeración y/o congelación, deben contar con un sistema de termoregistro que garantice el adecuado mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, adicionalmente se debe contar indicadores y sistemas de registro.

- Revisar los medios de transporte antes de cargar los alimentos, con el fin de asegurar que se encuentren en adecuadas condiciones sanitarias.

- Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos deben estar fabricados con materiales que permitan una correcta limpieza y desinfección.

- Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación.

- Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza represente riesgo de contaminación del alimento.

- Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.

- Los vehículos destinados al transporte de alimentos deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de estos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento.

El transporte de alimentos y sus materias primas a nivel externo de los establecimientos de reclusión se realizará cumpliendo con las siguientes condiciones:

Los vehículos de transporte destinados para alimentos deben cumplir con la documentación requerida por la normatividad vigente aplicable emitida por el ente de control. Así mismo, se deberá dar cumplimiento a la normatividad de tránsito. Los documentos requeridos son:

- Concepto sanitario de la Dirección Territorial de Salud. Este concepto deberá ser Favorable y una fecha de expedición no mayor a un año.
- Certificado de manipulación del transportista y del auxiliar (si hay auxiliar)
- Tarjeta de Propiedad del Vehículo
- Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT).
- Certificado de Revisión Técnico-mecánica y de gases (Si aplica)

La unidad de transporte debe estar libre de cualquier tipo de instalación o accesorio que no tenga relación con la carga o sistema de enfriamiento de los productos. Así mismo no debe existir comunicación entre la unidad de carga y la cabina del conductor.

El transporte de alimentos se podrá realizar en vehículos tipo isotermo, siempre y cuando se garantice el cumplimiento de las condiciones establecidas para el producto en la normatividad sanitaria vigente y conserven su inocuidad.

El personal transportador de alimentos debe tener constancia de la capacitación continua en buenas prácticas de manufactura y el conductor debe contar con la licencia de conducción vigente.

En todo caso se debe dar cumplimiento a lo establecido para el transporte de alimentos en la Resolución 2674 de 2013 y en la Resolución 2505 de 2004, y las demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan y será verificado por el supervisor de contrato durante la ejecución.

En aquellos servicios donde la unidad de transporte no cuente con un sistema de monitoreo para la temperatura interna, este se podrá realizar con un termómetro de punzón para alimentos (calibrado), entre otros.

NOTA: Se debe presentar un plan de rutas con rangos de horarios, placa del vehículo para el seguimiento y puntos de entrega

- **CONTAMINACIÓN CRUZADA**

Con el propósito de prevenir la contaminación cruzada, el contratista deberá cumplir los siguientes requisitos:

1. Durante la elaboración, procesamiento, ensamble y almacenamiento se deberá tomar medidas eficaces para evitar la contaminación de los alimentos por contacto directo o indirecto con materias primas que se encuentren en las fases iniciales del proceso.

El contratista deberá tomar las medidas higiénico-sanitarias que eviten la contaminación cruzada ocasionada por las personas que tengan contacto con los alimentos, en las diferentes fases de proceso, desde la recepción de la materia prima hasta la distribución de los alimentos

2. Cuando exista el riesgo de contaminación en las diversas fases del proceso de elaboración, el personal manipulador debe lavarse y desinfectarse las manos entre una y otra operación en el proceso.

3. Las operaciones de elaboración deberán realizarse en forma secuencial y continua para evitar el cruce de flujos de producción.

4. Todo equipo y utensilio que haya entrado en contacto con materias primas o con material contaminado debe lavarse y desinfectarse efectivamente antes de ser nuevamente utilizado.

5. Cuando sea requerido, se deberán implementar filtros sanitarios (lavas botas, pediluvios o instalaciones para limpieza y desinfección de calzado, lavamanos de accionamiento no manual y toallas desechables o secador de manos, aspiradoras de polvo y contaminación, etc.) debidamente dotados y provistos de sustancias desinfectantes en concentraciones suficientes para impedir contaminación entre zonas. En cualquier caso, se deberá garantizar la limpieza y desinfección de manos del personal al ingreso del proceso de elaboración.

6. El contratista debe aplicar código de colores para las tablas de corte y para los utensilios de aseo, de la siguiente manera:

Las tablas de corte serán identificadas en un código de colores, dependiendo del tipo de alimento de la siguiente manera: Ver Tabla 2:

Tabla 1. Tablas de corte

COLOR	ALIMENTO
Verde Oscuro	Verduras y tubérculos
Verde Claro	Frutas
Rojo	Carnes de Res y Cerdo
Blanco	Derivados lácteos
Azul	Pescados y mariscos
Amarillo	Pollo Crudo
Café o Beige	Productos Cocinados

7. Implementos de aseo: El contratista deberá suministrar en todos los servicios de alimentación los implementos de aseo como escoba, escurridor, recogedor, balde, cepillo para piso, hidrolavadora, atomizadores, detergentes, desinfectantes y los demás que sean necesarios en número y cantidad adecuada para garantizar su buen funcionamiento.

Dichos elementos deberán cambiarse o darse de baja, de acuerdo con su normal deterioro o cuando se identifique que es un posible foco de contaminación.

Esos elementos deberán estar identificados por zonas y colores con el fin de evitar contaminación cruzada, Los implementos de aseo deberán ir ajustados y mencionados en número y características, en todos los procedimientos del Programa de Limpieza y Desinfección dentro del Plan de Saneamiento Básico para servicios de alimentación en establecimiento de reclusión de orden nacional

El código de colores de las asas o palos de los utensilios de aseo (Escobas, recogedores, haraganes, etc.), será identificado de la siguiente manera. Ver Tabla 2:

Tabla 2. Código de colores

COLOR	ALIMENTO
Verde	Áreas de preparación de alimentos
Rojo	Baños
Azul	Áreas comunes
Amarillo	Almacén

El Contratista del suministro de alimentación deberá describir acciones a implementar en caso de que se presenten alteraciones en el servicio sobre los requisitos higiénicos de fabricación. El contratista deber cumplir con las Buenas prácticas de manufactura para evitar la contaminación cruzada de los alimentos, definiendo e implementando procesos correspondientes para garantizar la calidad e inocuidad de estos.

- **INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN**

Las etapas del proceso críticas en los servicios de alimentación de los ERON, son aquellas donde el alimento y/o materias primas se encuentran expuestas a riesgos de contaminación y en donde los rangos de temperaturas deberán ser controlados:

- Recepción
- Almacenamiento
- Cocción
- Ensamble
- Distribución

Siendo necesario contar con equipos de medición (termómetros) calibrados para el control de temperaturas en procesos fríos (Refrigeración: 4°C +/-2°C y congelación: <-18°C y calientes: >60°C). ***"Las preparaciones que contengan carnes deben cocinarse hasta***

calentar todas las partes del alimento, a una temperatura mínima de 70°C, sin interrupción del proceso de cocción". Según establece la Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS-USNA-007, o las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.

A continuación, se detalla algunos equipos de uso permanente y obligatorio en el servicio de alimentación: los cuales deberán estar disponibles en cantidad, calidad (calibrados y funcionales).

a. **Termómetros**: Su importancia radica en el control de la temperatura en la etapa de:

- Recepción y almacenamiento de materia prima/producto terminado, permitiendo el control de la temperatura en la cadena de frío para los productos que lo requieran.
- Producción: Permitiendo controlar la temperatura de la zona crítica de temperatura y tomar medidas correctivas (factores de riesgo asociados a proliferación de microorganismos)
- Ensamble y Servicio: Permite controlar la temperatura en cadena de calor y/o frío y tomar las medidas correctivas para para garantizar la inocuidad del alimento;
- Distribución interna y/o externa: Permite controlar la temperatura en la cadena de calor y/o frío durante el transporte y tomar medidas correctivas que permitan garantizar la inocuidad del alimento en la entrega en cada sitio.

Se deberá garantizar como mínimo un termómetro independiente para cada etapa, para un total de cinco (5), con el fin de prevenir la contaminación cruzada.

Los instrumentos usados para el control de la temperatura (termómetros, incluido equipos y/o cuartos de refrigeración y congelación) deberán calibrarse anualmente frente a un termómetro patrón certificado, por lo tanto, deberán contar con el respectivo certificado de calibración expedido por una entidad competente, y verificarse con una periodicidad semanal dentro del servicio de alimentación. Lo anterior, deberán registrarse y documentarse en el programa de calibración y registrado en el **Anexo No. 2. FORMATOS DE CONTROL TÉCNICO (F-C009).** siendo sujeto de verificación y validación por parte del supervisor y/o interventor. Así mismo, cada instrumento de medición deberá registrar el rango de tolerancia del instrumento de medición que en ningún caso puede superar ±1,0ºC, con el fin de garantizar la exactitud de la medición.

b. **Báscula, balanza, grameras**: En los procesos de recepción de materia prima se debe verificar la calidad de los productos y el peso, garantizando los inventarios iniciales, gramajes de los alimentos en el proceso y distribución de los mismos. La báscula y/o balanza y/o gramera son equipos que cumplen un papel importante para ejercer este control, por tanto, se considera fundamental la calibración y control metrológico, la cual se llevará a cabo anualmente, teniendo en cuenta lo contemplado en el Anexo técnico, donde se deberán tener certificados de calibración expedido por una entidad competente no superior a un año, los cuáles serán sujetos de verificación y validación por parte del supervisor y/o interventor.

En el proceso de distribución es importante verificar su calidad, así como el peso, que permita garantizar los gramajes solicitados para ejercer cumplimiento a las obligaciones

contractuales respecto al Anexo No. N-N000 y N-N001, referente a cada uno de los tiempos de comida (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno).

OBLIGATORIEDAD DEL CONCEPTO SANITARIO

El Contratista del suministro de alimentación custodiará las ACTAS emitidas por la ETS, o registro de solicitud a la entidad sanitaria para las visitas y obtención del concepto higiénico Sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Por lo tanto, el Contratista del suministro de alimentos debe informar a la USPEC e INPEC e Interventoría, luego de cada visita el concepto que fue emitido por la autoridad sanitaria, a fin de formular, en el caso de presentar requerimientos emitidos por la ETS, el plan de mejoramiento respectivo de forma articulada con representantes del INPEC y USPEC. Dicho plan será entregado en un plazo no mayor a diez (10) días calendario para objeto de seguimiento por el supervisor del contrato y/ o interventoría.

El contratista deberá realizar las acciones para la renovación del concepto sanitario ante el ente correspondiente antes del término de la vigencia de este (1 año) o cuanto la supervisión lo requiera.

III. PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

El contratista deberá implementar desde el primer día de la prestación del servicio, los planes y programas establecidos en el Anexo Técnico y demás anexos. Y deberán ser allegados a la USPEC de manera digital, al correo electrónico suministrado por la entidad, después de los siguientes 8 días hábiles al inicio de la contratación.

De igual manera, aquellos programas que son propios de cada contratista (Manual de seguridad y salud en el trabajo para servicios de alimentación en establecimientos penitenciarios y carcelarios del orden nacional, Plan de Emergencia y Plan de Contingencia) se diseñarán bajo la estructura documental descrita a continuación, con el objeto de que sean ajustados a las necesidades de cada uno de los ERON a excepción del plan de capacitación para el cual aplicará un término establecido en el numeral correspondiente:

- Objetivos: Objeto general y específicos
- Alcance
- Definiciones: mínimo diez (10) haciendo la referencias bibliográficas o normativa correspondiente. ERON, CPAMSE, UT y Estación de policía al que pertenece el servicio de alimentación.
- Procedimientos que se van a realizar en cada una de las áreas que conforman el servicio de alimentación.
- Frecuencia y cronograma con la que se va a llevar a cabo cada uno de los procedimientos.
- El cargo del responsable de la ejecución de estos procedimientos. Si es contratado, se deberá anexar el permiso correspondiente para esta actividad de las entidades territoriales de salud donde se ubique el ERON, CPAMSE, UT o Estación de policía.
- Fichas técnicas y Hojas de seguridad de agentes químicos o principios activos, así como

las diluciones y concentraciones para cada caso.
- Formatos que permitan controlar el desarrollo propuesto en cada uno de los programas.

Todos los planes y programas deberán ir firmados por los profesionales que los elaboraron y los revisaron y por el Representante Legal que los autoriza para su ejecución. Adicionalmente los profesionales deberán adjuntar a los planes, las fotocopias del diploma y/o acta de grado y la respectiva copia de la tarjeta profesional cuando aplique. Lo anterior con el fin de la respectiva verificación por parte del Supervisor y/o Interventor o quien haga sus veces.

Los profesionales idóneos son quienes diligencian y firman los formatos relacionados con el Plan de saneamiento; así mismo son quienes deberán diseñar y ajustar a las necesidades de cada servicio de alimentación los demás planes y programas relacionados a continuación:

- Plan de Saneamiento: Ingeniero de alimentos, Ingeniero Agroindustrial, Nutricionista/Dietista o afines
- Plan de compras, el cual será entregado a la USPEC o interventoría cada vez que sea requerido.
- Plan de aseguramiento y control de calidad. Ingeniero Industrial o afines, Ingeniero de Alimentos, Ingeniero Agroindustrial o afines, Nutricionista/Dietista, microbiólogo o afines.
- Manual de seguridad y salud en el trabajo. Profesional en salud ocupacional, enfermero, Médico o profesional especializado con licencia en Seguridad y Salud en el Trabajo (SST).
- Plan de atención de emergencias. Profesional en salud ocupacional, enfermero, Médico o profesional especializado con licencia en SST o personal con formación en brigadas de emergencia o atención de desastres.
- Plan de contingencia. Ingeniero de Alimentos, Ingeniero Agroindustrial, Nutricionista/Dietista o afines.
- Plan de muestreo: ingeniero Industrial o afines, Ingeniero de Alimentos, Ingeniero Agroindustrial o afines, Nutricionista/Dietista, microbiólogo o afines.
- Protocolo de control de temperaturas: ingeniero Industrial o afines, Ingeniero de Alimentos, Ingeniero Agroindustrial o afines, Nutricionista/Dietista, microbiólogo o afines.

Cuando los planes o programas sean contratados por el prestador del servicio para su ejecución, este deberá adjuntar la carta original de compromiso de su contratista, dirigida a la USPEC, en donde especifique su responsabilidad de cumplimiento de las actividades correspondientes a dichos planes o programas durante la ejecución del contrato de la prestación del servicio de alimentación. Así mismo, deberá presentar la documentación correspondiente de legalidad e idoneidad de la Persona Natural o Jurídica contratada para prestar este tipo de servicios.

Los programas y planes de obligatorio cumplimiento deberán ser adaptados y socializados a la Dirección del Establecimiento. El plan de saneamiento, el plan de emergencias y el plan de contingencias deben ser ajustados y documentados de acuerdo con las características de cada uno de los servicios de alimentación de cada establecimiento; todos

serán sujetos de verificación dentro de las actividades de la supervisión y/o interventoría de la prestación del servicio de alimentación.

1. PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO PARA SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN ESTABLECIMIENTOS DE RECLUSIÓN DE ORDEN NACIONAL

El contratista, deberá ajustar el plan de saneamiento a las características específicas de cada servicio de alimentación por establecimiento; con objetivos, descripción de definiciones, procedimientos, cronogramas, registros y responsables. El plan de saneamiento, según lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 y las normas que modifiquen, adicionen y sustituyan consta de cuatro (4) programas:

- Limpieza y desinfección,
- Disposición de residuos sólidos y líquidos,
- Control de plagas,
- Abastecimiento o Suministro de agua potable.

La implementación, ejecución y control del plan de saneamiento es responsabilidad del contratista del servicio de alimentación.

El contratista se obliga a presentar al supervisor y/o interventor dentro de los ocho (8) días calendario siguiente al inicio del contrato el ajuste del plan de saneamiento para su aprobación, que deberá contener los siguientes documentos ajustados al servicio de alimentación de conformidad con el Anexo No 6, que incluye:

A. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

OBJETIVO
ALCANCE
UBICACIÓN DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN
INTRODUCCIÓN
RESPONSABLES (Funciones personal profesional y operativo)
TEMATICA
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
UTENSILIOS, SUSTANCIAS Y/O AGENTES EMPLEADOS PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- Utensilios
- Jabón líquido para manos
- Sustancias Detergentes
- Agentes desinfectantes

PLAN CHOQUE

TIRILLA (Requerimiento de la contratación)

- La tira se corta en las unidades que se requieran y se pega en los formatos que aplique en el Anexo No. 2. FORMATOS DE CONTROL TÉCNICO.

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO – POES Y OPERACIONES SANITARIAS –POS. (Requerimiento de la contratación)

- La definición específica que aparece en el decreto 1500 del 2007 es:

Todo procedimiento que un establecimiento lleva a cabo diariamente, antes y durante las operaciones para prevenir la contaminación directa del alimento.

Esta definición da dos connotaciones importantes, antes y durante el proceso, es decir, lo que se denomina como pre-operativo, que es todo lo que se hace antes de arrancar las labores y las actividades operativas con limpieza y desinfección que se realizan durante el proceso.

Todo esto también se relaciona con otra definición importante: Operaciones Sanitarias. De acuerdo al decreto, son todas las operaciones que comprenden la limpieza y desinfección aplicada a las superficies de las instalaciones, utensilios y equipos utilizados en el establecimiento que NO tienen contacto directo con el alimento, para evitar cualquier tipo de condición insalubre y su contaminación.

Esto quiere decir que hay operaciones que “No tienen contacto directo con el alimento” y así se deduce que los POES se aplican a todas esas superficies que tienen contacto con el alimento.

Es importante tener en cuenta que los POES y todos los programas de limpieza y desinfección dan varios beneficios dentro de los Establecimientos de Reclusión de Orden Nacional -ERON como son:

- Producción de alimentos en los que se reduce la carga microbiana presente en las áreas de proceso, utensilios, equipos, alimentos y que pueden causar el deterioro de los mismos y/o afectar la salud de los PPL.
- Disminución de la probabilidad de contaminación física, química o biológica de los alimentos por el contacto con las superficies, las instalaciones, los equipos y los utensilios.
- Disminución de quejas y reclamos por alimentos defectuosos o contaminados.

Los POES son también medidas preventivas para el control de plagas, ya que el tener ambientes limpios, garantiza la limpieza y desinfección del establecimiento y así se disminuye el ingreso de plagas y su proliferación, aspecto que resulta molesto, costoso de manejar y pone en riesgo las materias primas y alimentos por contaminación.

El objetivo básico de los POES es reducir al máximo la contaminación directa o indirecta de los alimentos.

Otro de los objetivos permite asegurar la limpieza de las superficies que entran en contacto con el alimento, asegurar la limpieza en las instalaciones de cualquier tipo de equipos antes de dar comienzo a las operaciones y durante estas para reducir cualquier tipo de contaminación.

POES y Operaciones Sanitarias generales.

Entendiendo un poco lo que dice la reglamentación, la gran diferencia entre los POES y las Operaciones Sanitarias es lo que está en contacto con el alimento y lo que no está en contacto con éste. Ahí es donde la legislación diferencia muy bien cómo se debe cumplir el tema de POES.

Además, pensando en el tema de inocuidad es importante tener en cuenta las siguientes definiciones:

Peligros: Son todos esos agentes químicos, biológicos o físicos que puedan llegar al alimento o que puedan estar en el alimento y puedan causar un daño.

Riesgo: Es la probabilidad de que esos peligros puedan ocurrir.

El riesgo a la inocuidad de los alimentos es la probabilidad que existan peligros biológicos, químicos o físicos que ocasionan que el alimento no sea inocuo. Todo esto se evita y se controla con un programa correctamente diseñado e implementado de POES.

Por lo anterior expuesto, el contratista debe entregar los POES y las Operaciones Sanitarias que apliquen para el Establecimiento teniendo en cuenta el grado de generación en que se encuentra el servicio de alimentación (primera, segunda, tercera, cuarta), número de equipos, número de áreas, talento humano, número de PPL atender, y todas las consideraciones necesarias con la finalidad de entregar los alimentos en las condiciones de calidad requeridas por la USPEC y con la garantía de suministrar alimentos y productos inocuos.

Para tal fin, se debe diligenciar el Anexo formatos de control, el cual debe entregarse en documento Word al supervisor y/o interventoría con el siguiente contenido:

1. Objetivo
2. Alcance
3. Condiciones generales
4. Descripción del procedimiento

4.1 Anexo No. 2. FORMATOS DE CONTROL TÉCNICO (F-C0011). (Equipo, superficie, utensilio, elemento, acción, etc. Deben ir todos los POES y POS que apliquen.

5. Relación de registros según Anexo No. 2. FORMATOS DE CONTROL TÉCNICO (desde F-LD001 hasta F-LD007). Dicho documento debe estar incluido dentro del plan de saneamiento básico que debe entregar el contratista, el cual será sujeto de verificación por parte de la supervisión y/o interventoría.

Nota 1: El contratista del suministro de alimentación deberá contar con personal externo para la limpieza de la campana debido a la resolución 1409 de 2012, por la cual se establece el reglamento de seguridad para la protección contra caídas en trabajo en alturas por estar considerado como de alto riesgo.

Nota 2: Trampa: La frecuencia del mantenimiento dependerá del tipo, tamaño y ubicación de la trampa, pero la mayoría de las trampas se deben bombear, limpiar y mantener alrededor de cada tres meses (en el caso de las que son subterráneas) también debe desodorizarse el sistema para evitar malos olores con el fin de cumplir con las normas ambientales y de salubridad, los desechos deben ser transportados en un vehículo aprobado a un área apropiada.

MEDIDAS PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS

B. PROGRAMA DE DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

OBJETIVO
ALCANCE
RESPONSABLES (Funciones personal profesional y operativo)

TEMATICA

- CLASIFICACIÓN DE LAS BASURAS (Requerimiento de la contratación)

TABLA No 1. CLASIFICACIÓN DE DESECHOS

TIPO DE RESIDUO	DESCRIPCIÓN
RESIDUOS APROVECHABLES	Parte de los residuos urbanos generada en los edificios, con excepción de: a) Animales domésticos muertos, muebles y enseres; y b) Residuos y escombros procedentes de obras menores de construcción y reparación domiciliaria.

RESIDUOS ORGÁNICOS APROVECHABLES	Todo material de plástico, vidrios, etc.
RESIDUOS NO APROVECHABLES	Todo material de, papeles, icopor y cartones, etc.
RESIDUOS ORGÁNICOS	Cáscaras de frutas, verduras, hortalizas y tubérculos, restos de alimentos no contaminados y barrido de prados y pisos.

NOTA: El Contratista del suministro de alimentación debe garantizar que la clasificación de las basuras se realice teniendo en cuenta el código de colores y normativas establecido en el PIGA de cada Establecimiento de Reclusión.

MANEJO Y DISPOSICIÓN

El Contratista del suministro de alimentación es responsable de la trazabilidad hacia delante de los residuos generados producto de las actividades de preparación de alimentos, por lo cual debe contar con las actas de disposición final de los residuos, siendo el encargado de gestionar los documentos con las entidades responsables de estos procedimientos.

Residuos Líquidos: El Contratista del suministro de alimentación debe disponer de sistemas sanitarios adecuados, para la recolección, tratamiento y disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente. Así mismo el manejo de los residuos líquidos dentro de los establecimientos Penitenciarios y Carcelarios del orden nacional, Centro de Reclusión Militar y Unidad Táctica, debe realizarse de manera que impida la contaminación del alimento o de las superficies que se encuentre en contacto directo con este.

Manejo de grasas y aceites: El Contratista del suministro de alimentación debe realizar la limpieza periódica de la trampa de grasa, para evitar el paso de sólidos orgánicos y aceites a los sistemas de alcantarillado, cumpliendo con lo establecido en la resolución 3957 de 2009. Cumpliendo con los mecanismos para la adecuada y disposición de los residuos generados, etiquetándolos como “residuos especial, diferenciándolo de Aceite vegetal Usado (AVU) y del residuo orgánico y lavazas.

VERIFICACIÓN Y CONTROL

C. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

OBJETIVO
ALCANCE
INTRODUCCIÓN
RESPONSABLES (Funciones personal profesional y operativo)

TE MAICA

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES DE LAS PLAGAS

- INSECTOS
- LOS ROEDORES
- PALOMAS

MEDIDAS A APLICAR PARA EL CONTROL DE PLAGAS.

- MEDIDAS DE EJECUCIÓN PERMANENTE (Requisitos de la contratación)

TABLA No 1 MEDIDAS PERMANENTES A APLICAR PARA EL CONTROL DE PLAGAS.

PREVENTIVAS	CORRECTIVAS
Son las acciones por las cuales se debe regir la empresa para impedir el ingreso de cualquier tipo de vector al servicio de alimentación del ERON.	Son las acciones por las cuales se debe regir la empresa para eliminar los vectores que logren ingresar al servicio de alimentación del ERON.

PREVENTIVAS	CORRECTIVAS
● Mantenga las instalaciones libres de animales domésticos ● Recoger permanentemente los residuos de alimentos ● Entre la pared y la ubicación de los productos dejar un espacio adecuado (15 – 30 cm). ● Mantenga bien cerrados los recipientes o empaques de materia prima, insumos y producto terminado. ● Mantenga una iluminación adecuada. ● Realice rotación de producto almacenado. ● Tape herméticamente los recipientes de recolección de basura. ● Gestionar instalación de angeos o malla anti insectos en ventanas y ductos de ventilación. ● Mantener los tanques de almacenamiento de agua elevados debidamente tapados. ● Limpie y desinfecte las instalaciones, equipos y utensilios	● Fumigue las áreas del servicio de alimentación de manera bimensual o según lo indique el diagnóstico realizado por el proveedor de fumigación. ● Almacene en lugares seguros los insecticidas y rodenticidas alejados al área de proceso e identifíquelos para evitar errores en su modo de empleo.

MEDIDAS CORRECTIVAS

- FRECUENCIA CONTROL DE PLAGAS (Requisitos de la contratación)

La frecuencia para la desinsectación y desratización en el servicio de alimentación se efectuará de acuerdo a la ficha técnica del producto empleado, en los servicios de alimentación a la población privada de la libertad, la periodicidad del control está sujeta a la normatividad sanitaria legal vigente.

Las fichas técnicas de los productos químicos utilizados para el control de plagas deben

reposar en los documentos del Contratista del suministro de alimentación en sitio del servicio de alimentación.

La empresa responsable del control de plagas consistente en la fumigación y ubicación de cebos debe cumplir con la normativa legal vigente, con la siguiente documentación:

- Concepto Sanitario emitido por la Entidad Territorial de Salud.
- Certificado de Capacitación en manejo de Plaguicidas.
- Identificación del personal (Carnet).
- Fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos utilizados para el control de plagas.

La información debe estar actualizada, y debe entregar las fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos empleados como sistemas de control de plagas en las instalaciones de los servicios de alimentación. Esta información se encuentra en los registros de fumigación y sus fichas técnicas.

Para los municipios en el que esta empresa no presta su servicio se gestionara con la secretaria de salud de cada municipio para la colaboración con esta fumigación.

VERIFICACIÓN DEL PROGRAMA CONTROL DE PLAGAS

La verificación del control de plagas se realizará mediante certificación entregada por parte de la entidad de fumigadora y registro de diagnóstico externo. Las actividades realizadas para la verificación del control de plagas deben registrarse en el Anexo No. 2. FORMATOS DE CONTROL TÉCNICO (F-LD004).

Para la determinación de los posibles focos de proliferación de plagas para los servicios de alimentación de la población privada de la libertad donde aplique la distribución de cebos, se elaborará un plano de áreas con la identificación de ubicación de estos.

Nota: en caso de evidenciar alguna situación de presencia de plagas relacionada con los alrededores y otras áreas del establecimiento, se exime al Contratista de la responsabilidad puesto que esta corresponde al INPEC.

D. PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO O SUMINISTRO DE AGUA POTABLE.

OBJETIVO:
ALCANCE
INTRODUCCIÓN
RESPONSABLE (Funciones personal profesional y operativo)

TEMATICA

GENERALIDADES

- USOS DEL AGUA
- PURIFICACIÓN FÍSICA DEL AGUA.
- PURIFICACIÓN CON PRODUCTOS QUÍMICOS

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS (Requisitos de la contratación)

FUNCIONALIDAD

El agua es un insumo necesario para todas las actividades de la producción de alimentos, el Contratista del suministro de alimentación debe garantizar y dar cumplimiento a los requisitos establecidos por las normas nacionales en cuanto a calidad y asignación de consumo y demás de los requerimientos de acuerdo a su uso. Dentro del Programa de Abastecimiento o Suministro de agua Potable es importante identificar la fuente, las normas de calidad, el uso, el sistema de almacenamiento, la vigilancia, el control y la verificación. El programa consta de monitoreo y registro.

Este Programa es importante para el desarrollo de las actividades del servicio de alimentación, porque influye directamente sobre la salud de las PPL y la calidad e inocuidad del producto. El Contratista del suministro de alimentación debe poseer un sistema de registros que nos permiten monitorear, controlar y evaluar la calidad del agua desde su ingreso a las instalaciones, así como su almacenamiento y consumo durante el proceso por cada Servicio de alimentación en los Establecimientos de Reclusión del Orden Nacional.

- EL AGUA, USOS Y PROCEDENCIA DEL AGUA.

El agua que ingresa, se utiliza en los procesos de limpieza y desinfección de superficies, paredes, utensilios, equipos y manos de manipuladores de alimentos. El agua que se utiliza para el Servicio de Alimentación de los ERON, CPAMSE y EP proviene de la empresa de acueducto y alcantarillado de la cabecera municipal o aquel que sea dispuesto por el del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario INPEC con unas condiciones aceptables para consumo humano.

- CONTROL DE AGUA.

El Contratista del suministro de alimentación deberá asegurar que el agua de calidad potable utilizada en el Servicio de Alimentación para las personas privadas de la libertad a cargo del INPEC no genere ningún peligro para la inocuidad de los alimentos ni para salud de los PPL; por lo cual, se debe realizar el análisis fisicoquímico y microbiológico en cada establecimiento antes del inicio de la contratación para garantizar la potabilidad del agua, los resultados deben ser remitidos a la USPEC el primer día de inicio de la contratación.

El peligro directo radica en los alimentos que se preparan con agua potable sin previa etapa de cocción (Jugos naturales de fruta, ensalada, suministro de agua en dispensadores o recipientes) y el peligro indirecto es por las actividades de limpieza y desinfección de las superficies con contacto directo e indirecto y que pueden afectar un alimento que haya pasado por tratamiento térmico (contaminación post-proceso de cocción) El peligro identificado por la posible presencia de E. Coli, Giardia, Pseudomona en el agua por deficiencia de Cloro Residual. Por lo tanto, se deben adoptar las medidas de control:

MEDIDA DE CONTROL	1 PRUEBA SENSORIAL
RESPONSABLE	PERSONAL DEL CONTRATISTA DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS
Procedimiento	
Tomé una muestra de agua en un vaso transparente y evalué las características Olor, color y sabor.	
Frecuencia	
Cada vez que se suministre agua para la preparación de jugos o al iniciar la producción de cada servicio.	
Acciones Correctivas	
Active el plan de contingencia, cortando el suministro directo y activando el suministro del Tanque de almacenamiento de agua para el servicio de alimentación. En caso de que la falla no pueda ser solucionada más de un día, avise al director del ERON, CPAMSE o EP, para determinar el abastecimiento de agua con el tanque para el suministro de los PPL.	

MEDIDA DE CONTROL	2 MONITOREO MICROBIOLÓGICO
RESPONSABLE	LABORATORIO CERTIFICADO PERSONAL DEL CONTRATISTA DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS
Procedimiento	
Se ajusta a los protocolos de toma de muestra de cada laboratorio contratado por el Contratista del suministro de alimentación. Ver el Protocolo de contra muestras. Los resultados microbiológicos y fisicoquímicos deben entregarse a al Supervisor de la USPEC.	
Frecuencia	
La frecuencia del muestreo estará sujeto al número consumidores del ERON, CPAMSE y EP por el nivel de riesgo de los alimentos del servicio (Anexo No. 6. FRECUENCIA MINIMA DE ANALISIS DE LABORATORIO SEGUN NUMERO DE PPL)	
Acciones Correctivas	

Active el plan de contingencia, cortando el suministro directo de agua y avise al director del ERON, CPAMSE o EP, para determinar el abastecimiento de agua de manera que no afecte la inocuidad de los alimentos. Deben encontrarse las causas de la desviación y los planes de acción a tomar para cerrar la no conformidad.	
MEDIDA DE CONTROL	12.3 TOMAR CONTRAMUESTRA DE AGUA POR TIEMPO DE COMIDA
RESPONSABLE	PERSONAL DEL CONTRATISTA DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS
Procedimiento	
Tome mínimo 200 ml de agua en el área de producción según establece el protocolo de contra muestras. Rotule la muestra de acuerdo con el protocolo de contra muestras. Almacenar en congelación por 72 horas.	
Frecuencia	
Una muestra por cada tiempo de comida.	
Acciones Correctivas	

Active el plan de contingencia, cortando el suministro directo y activando el suministro del Tanque de almacenamiento de agua para el servicio de alimentación y avise al director del ERON, CPAMSE o EP, para determinar el abastecimiento de agua con el tanque para el suministro de los PPL.	
MEDIDA DE CONTROL	12.4 MONITOREO DE pH Y CLORO RESIDUAL EN AGUA POTABLE
RESPONSABLE	PERSONAL DEL CONTRATISTA DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS
Procedimiento	
El procedimiento ejecutado deberá ser apto para la determinación de pH y Cloro residual en agua de calidad potable que garantice la confiabilidad de la medición como el DPD para Cl- y Fenol para pH. Estas actividades deben registrarse en el Anexo No. 2. FORMATOS DE CONTROL TÉCNICO que apliquen (desde F-LD001 al F–C012) y específicamente el F-C008. CONTROL DE AGUA POTABLE. “Lo ideal para consumo humano según el Resolución 2115 del 2007 es de 0.3 a 2.0 miligramos por litro de Cloro Libre y el pH debe estar entre 6.5 y 9.0”.	
Frecuencia	
Antes de iniciar cada turno de producción.	
Acciones Correctivas	

Active el plan de contingencia, cortando el suministro directo y activando el suministro del Tanque de almacenamiento de agua para el servicio de alimentación.

En caso de que la falla no pueda ser solucionada más de un día, avise al director del ERON, CPAMSE o EP, para determinar el abastecimiento de agua con el tanque para el suministro de los PPL.

LAVADO DE TANQUES

2 PLAN DE ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD

El prestador del servicio se obliga a presentar al Supervisor y/o Interventor dentro de los ocho (8) días calendario siguiente al inicio del contrato para su aprobación, un Plan de Aseguramiento y Control de la Calidad e Inocuidad de acuerdo con lo estipulado en la Ley 9 de 1979 y las normas que la modifiquen. El plan debe incluir lo siguiente:

- Programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos e instalaciones.
- Programa de calibración y verificación de equipos de medición.
- Programa de control de proveedores.
- Programa de trazabilidad.
- Contra muestra.
- Programa de muestreo microbiológico.
- Programa de capacitación a personal manipulador de alimentos.
- Procesos de fabricación.
- Programa de investigación de incidentes alimentarios (Anexo No. 8. PROTOCOLO DE NOTIFICACION DE ETA)
- Programa de salida no conforme.
- Plan de muestreo (control de gramajes)
- Protocolo control de temperaturas

A continuación, algunos programas con contenidos específicos solicitados.

2.1. Programa de Muestreo Microbiológico

Para el programa de muestreo microbiológico se deberá tener en cuenta las siguientes consideraciones:

• El prestador del servicio del servicio de alimentación deberá proveerse de los servicios de un laboratorio externo para realizar los análisis fisicoquímicos y microbiológicos de laboratorio de las muestras de alimentos, agua, superficies, ambientes y personal

manipulador dentro del plan de muestreo.

- El laboratorio deberá cumplir con lo dispuesto en la Resolución 1619 de 2015, o la norma que la modifique, adicione o sustituya. El prestador del servicio de alimentación deberá tener los soportes de cumplimiento del laboratorio, los cuales estarán sujetos a verificación en las visitas de supervisión y/o interventoría.
- El servicio de alimentación deberá contar con la certificación por parte de la entidad territorial de salud de la inscripción o autorización del laboratorio externo elegido, de carácter nacional o local competente que se utilizará para la realización de los análisis de aguas y alimentos.
- Un laboratorio local puede depender de otro laboratorio el cual también debe estar inscrito o autorizado, quien le prestará este servicio para realizar los análisis. En caso de que se presente esta situación, el contratista deberá adjuntar dos cartas de compromiso, una por cada laboratorio, en donde ambos se responsabilicen del proceso de custodia de las muestras, análisis y sus correspondientes resultados.
- La toma de muestras microbiológicas se realizará según cronograma cada 2, 3 o 4 meses dependiendo del Número de PPL en promedio por ERON y el nivel de riesgo de cada alimento (realizando el primer muestreo máximo hasta los treinta (30) días calendario a partir del inicio del contrato) y según lo establecido en el Anexo No. 6. FRECUENCIA MINIMA DE ANALISIS DE LABORATORIO SEGUN NUMERO DE PPL.

El prestador del servicio se obliga a presentar al supervisor y/o interventor dentro de los ocho (8) días calendario siguiente al acta de inicio del contrato, la matriz de toma de muestras microbiológicas dentro del programa, organizando fechas probables, tipo de alimento o preparación y según los parámetros establecidos en el Anexo No. 7. MATRIZ DE PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS Y FISICOQUIMICOS.

En caso de que el prestador del servicio requiera cambiar el laboratorio, deberá informar al supervisor y/o interventor del contrato, teniendo en cuenta todas las consideraciones del programa de muestreo microbiológico.

El análisis fisicoquímico del agua se realizará en todos los ERON cada 6 meses independiente del número de PPL, realizando el primer análisis dentro de los primeros quince (15) días hábiles del contrato, de conformidad con lo establecido en el Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, numeral 3.

La toma de muestra se realizará teniendo en cuenta el manual de toma de muestras de alimentos y bebidas para entidades territoriales de salud del INVIMA y Ministerio De Salud, al igual que el Anexo No. 7. MATRIZ DE PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS Y FISICOQUIMICOS.

2.2. Programa de Capacitación de Personal Profesional y Manipulador

El prestador del servicio se obliga a presentar al Supervisor y/o Interventor dentro de los ocho (8) días calendario siguientes al inicio de la operación el programa de capacitación de personal manipulador continuo y permanente, que deberá tener en cuenta el enfoque, contenido y alcance de las capacitaciones acordes con la prestación del servicio y como mínimo debe incluir los siguientes temas:

- Documentos que hacen parte de la contratación.
- Normatividad legal vigente.
- Sensibilización en BPM, instrucciones para el correcto lavado de manos.
- Requisitos higiénicos de producción de alimentos.
- Rotación de productos, rotulado de productos alimentarios, fechas de vencimiento.
- Prevención de contaminación cruzada.
- Plan de saneamiento (Limpieza y desinfección, control de agua y manejo de residuos sólidos y líquidos) dirigido a los representantes de cada patio con el fin de que se multiplique a nivel interno entre la población privada de la libertad.
- Puntos y límites críticos del proceso, vigilancia o monitoreo y acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.
- Estandarización de gramajes y porciones servidas con la utilización de elementos de estandarización.
- Temática referente a estilos de vida saludable.
- Derivación de dietas.
- Manejo y control de agua.
- Empaque y rotulado.
- Almacenamiento y conservación de alimentos.
- Manejo de variables críticas (Temperatura).
- Análisis sensorial.
- Pautas para minimizar los riesgos en salud a que están expuestos los trabajadores, y los métodos de su prevención y control.
- Seguridad y Salud en el trabajo, uso de elementos de protección personal.
- Plan de emergencias.

La verificación del cumplimiento del plan de capacitación para el talento humano lo realizará el supervisor y/o interventor en las visitas de campo realizadas. Se deberá demostrar a través del desempeño de los profesionales y manipuladores de alimentos y las condiciones sanitarias del establecimiento la efectividad de la capacitación impartida, soportada por registros que incluyan: Asistencia firmada por personal profesional y manipulador, fecha y ciudad, tema y subtema, responsable de la capacitación (nombre y firma), metodología utilizada, duración de la capacitación y resultados de evaluación.

En caso de presentarse un alto nivel de rotación de personal, el contratista deberá garantizar un adecuado entrenamiento y capacitación antes de iniciar sus labores, registrando las acciones adelantadas.

El prestador del servicio evalúa de forma teórica y práctica la efectividad de la capacitación al finalizar la misma o durante la ejecución del servicio. De lo anterior, deberá mantener registro documental (Lista de chequeo, evaluación escrita, talleres, registro Imagen, gráfico etc.). Estos soportes deberán reposar en el servicio de alimentación.

El personal profesional debe contar con un plan de inducción dirigido por un talento humano idóneo, profesional y con pleno conocimiento de los temas a tratar, para ello el contratista debe presentar a los ocho (8) días calendario del inicio de la contratación el Anexo No 11

con sus respectivos soportes de los capacitadores.

2.3. Plan de muestreo (control de gramaje)

El prestador del servicio se obliga a presentar al Supervisor y/o Interventor dentro de los ocho (8) días calendario siguientes al inicio de la operación el plan de muestreo (control de gramaje), que deberá tener en cuenta el control de gramajes desde la recepción de materias primas hasta la distribución final, teniendo en cuenta los pesos establecidos dentro de la contratación para la elaboración de los alimentos, productos de consumo directo y peso servido.

Este plan de muestreo debe realizarse para cada establecimiento y con base en la NTC-ISO-2859-1, estos serán revisados y aprobados por el supervisor y/o interventoría y serán objeto de supervisión durante toda la contratación.

2.4. Protocolo de control de temperatura

El prestador del servicio se obliga a presentar al Supervisor y/o Interventor dentro de los ocho (8) días calendario siguientes al inicio de la operación el protocolo de control de temperatura, que deberá tener en cuenta el control de temperaturas desde la recepción de materias primas hasta la distribución final, teniendo en cuenta las temperaturas establecidas dentro de la contratación para la elaboración de los alimentos, productos de consumo directo y peso servido.

Estos controles deben ser implementados en toda la cadena productiva incluyendo los carros transportadores de alimentos a los establecimientos externos.

3. PROGRAMA DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.

El SG-SST debe ser liderado e implementado por el contratista, con la participación de sus trabajadores y la PPL, garantizando a través de dicho sistema, la aplicación de las medidas de Seguridad y Salud en el Trabajo, el mejoramiento del comportamiento de los trabajadores y las PPL con funciones de manipulación de alimentos (para redención de pena), las condiciones y el medio ambiente laboral, y el control eficaz de los peligros y riesgos en el lugar de trabajo. Las especificaciones requeridas para este plan se encuentran en el Anexo No. 13. MANUAL SST PARA SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN ESTABLECIMIENTOS DE RECLUSIÓN DE ORDEN NACIONAL.

4. PLAN DE ATENCIÓN DE EMERGENCIAS

El prestador del servicio debe implementar y mantener las disposiciones necesarias en materia de prevención, preparación y respuesta ante emergencias, con cobertura a todos

los centros y turnos de trabajo y todos los trabajadores y PPL que desarrollen actividades en el servicio de alimentación, independiente de su forma de contratación o vinculación, incluidos contratistas y subcontratistas, así como proveedores y visitantes. En el plan se deberá

- Identificar sistemáticamente todas las amenazas que puedan afectar las instalaciones del servicio de alimentación.
- Identificar los recursos disponibles, incluyendo las medidas de prevención y control existentes al interior de la empresa para prevención, preparación y respuesta ante emergencias, así como las capacidades existentes en las redes institucionales y de ayuda mutua.
- Analizar la vulnerabilidad de la empresa frente a las amenazas identificadas, considerando las medidas de prevención y control existentes.
- Valorar y evaluar los riesgos considerando el número de trabajadores y PPL expuestos, los bienes y servicios.
- Diseñar e implementar los procedimientos para prevenir y controlar las amenazas priorizadas o minimizar el impacto de las no prioritarias.
- Formular el plan de emergencia para responder ante la inminencia u ocurrencia de eventos potencialmente desastrosos.
- Asignar los recursos necesarios para diseñar e implementar los programas, procedimientos o acciones necesarias, para prevenir y controlar las amenazas prioritarias o minimizar el impacto de las no prioritarias.
- Implementar las acciones factibles, para reducir la vulnerabilidad de la empresa frente a estas amenazas que incluye entre otros, la definición de planos de instalaciones y rutas de evacuación.
- Informar, capacitar y entrenar, incluyendo a todos los trabajadores y PPL, para que estén en capacidad de actuar y proteger su salud e integridad, ante una emergencia real o potencial;
- Realizar simulacros como mínimo una (1) vez al año con la participación de todos los trabajadores y PPL que desarrollen actividades en el servicio de alimentación, teniendo en cuenta las disposiciones de seguridad del INPEC para cada Establecimiento.
- Conformar, capacitar, entrenar y dotar la brigada de emergencias, acorde con su nivel de riesgo y los recursos disponibles, que incluya la atención de primeros auxilios.
- Inspeccionar con la periodicidad que sea definida en el SG-SST, todos los equipos relacionados con la prevención y atención de emergencias incluyendo sistemas de alerta, señalización y alarma (si aplica), con el fin de garantizar su disponibilidad y buen funcionamiento; dentro de los equipos mínimos con los que el contratista debe contar en las instalaciones para la prevención de emergencias se encuentran en el Anexo No. 13. MANUAL SST PARA SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN ESTABLECIMIENTOS DE RECLUSIÓN DE ORDEN NACIONAL

5. PLAN DE CONTINGENCIA Y PROTOCOLO PARA ATENCÍON DE CONTINGENCIA

El prestador del servicio se obliga a presentar al supervisor y/o interventor dentro de los ocho (8) días hábiles siguiente al inicio del contrato de suministro de alimentos, un Plan de Contingencia por cada grupo que contenga cada uno de los establecimientos, para dar continuidad al servicio de alimentación ante la ocurrencia de eventos que impidan la normal

prestación. Se debe enfocar con el fin de mitigar situaciones de fuerza mayor o caso fortuito, como eventos de orden público al interior del establecimiento (amotinamientos, operativos), cierre preventivo por Salubridad a cargo de las Entidades Territoriales de Salud, suspensión de servicios públicos, intervenciones locativas, posible desabastecimiento de alimentos, o cualquier situación que modifique las condiciones normales de la prestación del servicio, en caso de presentarse alguno de estos debe allegarse al supervisor y/o interventoría un plan específico adaptado a la situación particular en un plazo máximo de un día calendario, en el cual deberá presentar una o varias de las siguientes acciones como alternativas, para la solución de la contingencia:

- Desde el interior del ERON en un área de servicio de alimentación diferente al afectado por la contingencia (donde aplique).
- Producción externa desde instalaciones (planta de producción) del mismo contratista.
- La USPEC, establece la tercerización como un procedimiento alternativo para suministrar alimentación externa a los, CPAMSE, UT y Estaciones de Policía en los casos en que se presenten contingencias para el suministro desde el ERON, en la aplicación a lo establecido en el plan de contingencia aprobado para el establecimiento respectivo.

5.1. PLAN DE CONTINGENCIA

La Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios - USPEC de acuerdo con la política nacional de Gestión del Riesgo de Desastres – Ley 1523 de 2012, Decreto 2157 de 2017 y Decreto 1072 de 2015 establece el proceso para la elaboración del Plan de contingencia, que es el instrumento mediante el cual el contratista identifica, prioriza, formula, programa y hace seguimiento a las acciones necesarias para conocer y reducir las condiciones de riesgo (actuales y futuras) de sus instalaciones y de aquellas condiciones derivadas de las actividades de operación que pueden generar daños o alteración en la prestación del servicio, de igual manera dar respuesta a las amenazas que puedan presentarse, permitiendo la articulación con los sistemas de gestión de las diferentes entidades que intervienen.

5.1.1. OBJETIVO

Establecer los lineamientos para la planeación e implementación de la contingencia que permita la continuidad de la prestación del servicio de alimentación proporcionando objetivos, políticas, estrategias, líneas de acción, tareas y recursos en los Establecimientos Penitenciarios y Carcelarios de Reclusión de Orden Nacional ERON.

5.1.2. PROCESO PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO

En cumplimiento de esta responsabilidad, el contratista debe desarrollar y ejecutar los procesos de gestión del riesgo en el desarrollo de la ejecución del contrato para el suministro de alimentación por el sistema de ración a la población privada de la libertad.

Garantizando las responsabilidades en la gestión del riesgo, actuando con precaución, solidaridad, protección de las personas y bienes dispuestos para tal fin, y acatando lo

establecido por la USPEC.

- **Conocimiento del riesgo**

En este proceso el contratista identificará los escenarios de riesgo, su análisis y evaluación, realizará monitoreo y seguimiento del riesgo y sus componentes, establecerá comunicación efectiva y a conciencia para promover la reducción del riesgo y el manejo de las contingencias. El análisis y la evaluación de estos, implica la consideración de las causas y fuentes, sus consecuencias y la probabilidad de que dichas consecuencias puedan ocurrir. El modelo empleado por el contratista debe relacionar las amenazas y la vulnerabilidad de los procesos, con el fin de determinar los posibles efectos y sus probabilidades.

El contratista debe elaborar una matriz de riesgos, de manera que se identifique la totalidad de las variables de los establecimientos a su cargo; en el caso de presentar una contingencia específica debe entregar el plan de contingencia adaptado a la situación particular adjuntado la matriz de riesgos actualizada a tal evento.

- **Reducción del riesgo**

En este proceso el contratista deberá mantener el seguimiento y control para determinar las modificaciones o la disminución del riesgo existente (mitigación del riesgo), para evitar nuevos riesgos (prevención del riesgo).

Las medidas deben ser adoptadas con antelación para reducir la amenaza, la exposición y disminuir la vulnerabilidad de la población privada de la libertad, la prestación del servicio, los bienes, la infraestructura y los recursos empleados. La reducción del riesgo la componen la intervención correctiva del riesgo existente, la intervención prospectiva del nuevo riesgo y la protección financiera.

- **Manejo de desastres**

En este proceso el contratista preparará la respuesta inmediata a las emergencias, la preparación para la recuperación después de la ocurrencia, la ejecución de esta y la ejecución de la recuperación vinculada a la rehabilitación y reconstrucción de la emergencia.

5.1.3. GESTIÓN DEL PLAN DE CONTINGENCIA

- Actuar: realizar acciones para promover la mejora del desempeño de los procesos.
- Planificar: establecer los objetivos y procesos necesarios para obtener los resultados, de conformidad con los requisitos y las políticas de la organización.
- Verificar: realizar seguimiento y medir los procesos y los productos en relación con las políticas, los objetivos y los requisitos, reportando los resultados alcanzados.
- Hacer: implementar procesos para alcanzar los objetivos.

5.1.4. CRITERIOS DEL RIESGO

El Contratista deberá diseñar la Matriz de Riesgos generales para la prestación del servicio, ajustándose a las necesidades de cada establecimiento de reclusión, el cual debe contener como mínimo:

- Identificación del riesgo ejemplo:
- Clasificación del riesgo
- Análisis del riesgo
- Evaluación del riesgo
- Seguimiento y monitoreo del riesgo
- Capacidad de respuesta

NOTA: La matriz debe de presentarse con lo establecido en el Anexo técnico ocho (8) días calendario siguiente al inicio del contrato de suministro de alimentos conjunto el plan de contingencia.

5.1.5. FORMULACIÓN DEL PLAN DE CONTINGENCIA PARA SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN:

Para la organización del plan de contingencia se deben establecer los riesgos priorizados de cada proceso y su área de influencia ante cada evento, determinando los siguientes aspectos generales:

- Información contractual del Contratista y establecimientos a cargo
- Introducción
- Definición de la amenaza
- Justificación
- Objetivos
- Antecedentes
- Diagnóstico
- Matriz de riesgos
- Capacidad de respuesta
- Roles y responsabilidades

- Plan de acción
- Implementación, evaluación y validación
- Anexos y formatos
- Cronograma de capacitación en atención de los riesgos.

Para la organización del plan de contingencia de cada establecimiento se deben establecer los riesgos priorizados de cada proceso y su área de influencia ante cada evento, determinando los siguientes aspectos específicos:

- Información contractual del Contratista y nombre del establecimiento
- Ubicación y vías de acceso
- Objetivos generales y específicos
- Definición de riesgos
- Antecedentes
- Diagnóstico
- Capacidad de respuesta
- Roles y responsabilidades
- Plan de acción Implementación, evaluación y validación
- Listado de actividades y cantidad de procesos desarrollados.
- Equipamiento y maquinaria para la atención de la contingencia.
- Horario de funcionamiento de actividades.
- Población expuesta.
- Talento humano disponible para la atención permanente de los procesos
- Alternativas de infraestructura para la atención de la contingencia. (Planta externa y/o dentro del ERON y/o tercerización con particular, que cumpla con las condiciones higiénico sanitarias)
- Proveedores de materia prima e insumos.
- Transporte
- Directorio de contactos y cadena de llamado
- Anexos y formatos
- Otros que puedan ser requeridos.

El contratista al inicio del suministro y dentro del plan de contingencia debe contemplar los posibles lugares tanto internos como externos en caso de presentarse algún evento de los descritos anteriormente, así como determinar la posible figura a utilizar planta externa o tercerización en el caso de que sea un plan de contingencia externo, lo cual debe estar consignado dentro del documento entregado.

5.2. PROTOCOLO PARA ATENCIÓN DE CONTINGENCIA

5.2.1. Requisitos para la aprobación

- Área interna y/o externa donde se implementará el plan de contingencia:

Entendiendo como planta externa, el lugar donde el contratista realiza el suministro de alimentación sin depender de un tercero; es decir, el contratista cuenta externamente con

la capacidad física, técnica y operativa para dar cumplimiento al contrato.

- Concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos (se deberá presentar plan de mejora para la subsanación de hallazgos)
- Video y registro fotográfico de las áreas a utilizar.
- Autorización por parte del INPEC de utilización del área. (Donde aplique)
- Anexo No 11

NOTA 1: El plan de contingencia se articulará con los planes de gestión del riesgo de cada establecimiento determinados por el INPEC de acuerdo con las características para la prestación del servicio.

NOTA 2: La planta debe ser de uso exclusivo para el suministro de alimentación a la PPL, no debe realizarse ninguna labor de producción que no esté relacionada con el objeto de la contratación, ni compartir áreas contiguas.

- Tercerización:

Con el objetivo de brindar una alternativa para el suministro de alimentación por el sistema de ración a la PPL, la USPEC, establece la tercerización como un proceso alternativo para suministrar alimentación externa a los Establecimientos de Reclusión de Orden Nacional-ERON, CPAMSE, UT y Estaciones de Policía en los casos en que se presenten dificultades logísticas para el suministro de alimentación, o por la implementación del plan de contingencia debido a los eventos descritos en este documento o por creación de nuevos establecimientos que no cuenten con servicio de alimentación contempladas para la prestación del servicio

- Oficio de solicitud de autorización de tercerización del servicio de alimentación justificando la contingencia presentada, en el mismo documento se debe detallar nombre de la persona natural o jurídica con quien se va a realizar la tercerización, nombre del representante legal, número telefónico de contacto, dirección del lugar y NIT.
- Aportar el Certificado de Existencia y Representación Legal o en su defecto el Registro Mercantil en caso de ser una persona natural con una vigencia no mayor a 30 días contados a partir de la fecha de solicitud de tercerización.
- RUT
- Copia del contrato, convenio o del vínculo de la negociación entre el Contratista y el tercero.
- Copia de los antecedentes judiciales, procuraduría, contraloría, registro de medidas correctivas y preventivas, de la persona Jurídica y/o natural
- Acta de visita de la Dirección Territorial de Salud (DTS) con una vigencia no mayor a un año con CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE O FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS.

Nota 1: en caso de contar con un establecimiento para la tercerización con concepto sanitario favorable condicionado o favorable con requerimientos, deberá allegarse junto con el plan de contingencia los planes de acción o mejoras realizados por el tercero, lo cuales deben tener cierre no mayor a 15 días hábiles, una vez suscrita la tercerización. En

caso de contar con concepto sanitario favorable condicionado o favorable con requerimientos superior a un año, debe adjuntar una carta dirigida y radicada ante la dirección territorial de salud donde haga la solicitud de la visita sanitaria para actualización del concepto sanitario con un tiempo no mayor a un (1) año.

Adicionalmente el Contratista deberá cumplir con lo siguiente:

- Efectuar un plan de visitas de inspección y supervisión del Contratista para verificar la preparación y entrega de alimentos a la PPL, en el que contemple (2) visitas mensuales a cada punto donde cuente con tercerización.
- Preparación y entrega de alimentos a la PPL de acuerdo a las condiciones particulares aprobadas en la tercerización. En los casos de tercerización en los batallones o unidades tácticas, se podrá autorizar la entrega del menú que ofrezcan allí y en el caso de tercerización para estaciones de policía el personal nutricionista del contratista, validará el menú a implementar, el cual deberá ser previamente aprobado por el equipo técnico de la USPEC.
- Documentación y acciones del personal manipulador de alimentos según los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013.
- Cumplimiento de las condiciones sanitarias
- Realizar un informe que dé cuenta sobre el cumplimiento de las obligaciones por la tercerización del servicio.
- Allegar las copias de la orden judicial otorgada a cada PPL que requiere el suministro de alimentación.

El objetivo primordial de los requisitos solicitados al contratista se enfoca en la prestación del servicio de suministro de alimentación con calidad, cantidad, inocuidad y oportunidad para un adecuado desarrollo de la operación.

Nota 2: El contratista deberá cumplir para el pago de la prestación del Servicio Tercerizado lo establecido en el Documento de Obligaciones numeral 4. Proceso de Facturación y Pago, según corresponda.

Nota 3: En caso de suministrar la alimentación a la PPL recluida en los establecimientos CPAMSE, donde el tercero sea el casino del Batallón, se deben presentar los siguientes documentos para el trámite de la autorización de la tercerización:

- Oficio de solicitud de autorización de tercerización del servicio de alimentación justificando la contingencia presentada, en el mismo documento se debe detallar nombre de la persona natural o jurídica con quien se va a realizar la tercerización, nombre del representante legal, número telefónico de contacto, dirección del lugar y NIT.
- Convenio o del vínculo de la negociación entre el Contratista y el tercero.
- Acta de visita de la Dirección Territorial de Salud (DTS) con una vigencia no mayor a un año con CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE O FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS o certificación expedida por el Comandante del batallón o el área de sanidad del establecimiento, donde conste el cumplimiento de las condiciones higiénico sanitarias.

En caso de contar con un establecimiento para la tercerización con concepto sanitario favorable condicionado o favorable con requerimientos, deberá allegarse junto con el plan de contingencia los planes de acción o mejoras realizados por el tercero, los cuales deben tener cierre no mayor a 15 días hábiles, una vez suscrita la tercerización. en caso de contar con concepto sanitario favorable condicionado o favorable con requerimientos superior a un año, debe adjuntar una carta dirigida y radicada ante la dirección territorial de salud donde haga la solicitud de la visita sanitaria para actualización del concepto sanitario con un tiempo no mayor a un 1 año.

El objetivo primordial de los requisitos solicitados al contratista se enfoca en la prestación del servicio de suministro de alimentación con calidad, cantidad, inocuidad y oportunidad para un adecuado desarrollo de la operación.

Nota 4. El contratista deberá a informar al supervisor y/o interventoría, mediante oficio suscrito por el representante del contratista y el director del Establecimiento la fecha de finalización de la contingencia.

5.2.2. EVENTOS POR CONTINGENCIAS

Se verificarán y aprobarán los eventos por contingencia conforme a lo establecido en el estudio previo del presente proceso.

5.2.3. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD DURANTE CONTINGENCIAS

La USPEC y/o interventoría, con el fin de garantizar un servicio de alimentación con estándares de calidad, cantidad y oportunidad para la personas privada de la libertad (PPL), supervisará el cumplimiento del plan de contingencia de acuerdo a la normatividad legal vigente, la elaboración e implementación de un sistema de aseguramiento, control e inocuidad de los alimentos y la adecuada prestación del servicio, desde la recepción de la materia prima e insumos hasta la distribución de producto terminado en los establecimientos.

Para ello el Contratista debe emplear las siguientes estrategias:

- Aplicación y ejecución del presente documento.
- Aplicación y ejecución del plan de muestreo microbiológico y fisicoquímico
- Capacitación: El Contratista para dar respuesta de las emergencias y con el fin de garantizar la idoneidad de los actores, deberá dar cumplimiento al cronograma de capacitación en gestión del riesgo, el cual será dirigido por un profesional idóneo en el área.

Cabe anotar, que el diseño e implementación del plan de contingencia es responsabilidad del Contratista de suministro de alimentos el cual será aprobado por la USPEC de acuerdo con los tiempos establecidos en el presente documento.

5.2.5. PLAN DE COTINGENCIA CONTINUO

El plan de contingencia continuo se refiere a aquellas contingencias que están en aplicación y que se encuentran en el presente documento; es decir cuentan con oficio de aprobación por parte de la USPEC.

Este plan solo aplica cuando se adjudica una nueva contratación para el suministro de alimentación a la PPL y debe entregarse conforme lo estipulado en el Anexo técnico; así mismo el plan debe allegarse a la USPEC con la respectiva solicitud de continuidad de contingencia con máximo ocho (8) días hábiles siguientes al inicio del suministro de alimentación para su respectiva aprobación.

Cabe aclarar que la aprobación será de continuidad, por ende, la fecha de inicio se aplica desde el inicio del suministro de alimentación, para tal fin, la supervisión y/o interventoría realizará la verificación y validación de la continuidad de la contingencia en un plazo de cinco (5) días hábiles, mediante oficio que deberá ser notificado al contratista, y a la USPEC en caso de no ejercer esta la supervisión.

NOTA 1: Dicha aprobación se emitirá siempre y cuando se cumpla con los tiempos estipulados y con la documentación requerida según Anexo técnico y demás documentos que hacen parte del contrato.

En el caso que el contratista no allegue la documentación requerida en el tiempo estipulado, dicha contingencia será aprobada a partir de la fecha en la que lleguen los documentos a la USPEC.

NOTA 2: La documentación anexada al plan de contingencia continuo y al oficio de solicitud debe ser acorde a la figura utilizada; es decir, que haya concordancia y se especifique si es dentro del establecimiento, tercerizada o planta externa.

NOTA 3: La implementación de toda contingencia queda supeditada a una aprobación inicial y en ningún caso se reconocerán las raciones suministradas sin previa autorización.

IV. PERSONAL MÍNIMO OBLIGATORIO

El Contratista se obliga a presentar al Supervisor y/o Interventor dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al inicio de la operación, una base de datos (listado) en archivo Excel (medio magnético o impreso) del personal mínimo obligatorio con la relación de títulos y experiencia, según el Anexo No. 11. RELACIÓN DE PERSONAL VINCULADO AL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN. Los soportes que validen la información, como hojas de vida, certificaciones académicas y laborales, así como los contratos del personal donde se evidencie la remuneración mensual (la cual deberá tener durante toda la ejecución del servicio) deberán cumplir con la información contenida en el Anexo No. 10. PERFILES PROFESIONALES PARA EL PERSONAL MINIMO REQUERIDO y deberán estar disponibles en cada Establecimiento para verificación. Estos documentos estarán sujetos a verificación por parte de la Supervisión y/o Interventoría.

Para Centros Penitenciarios con menos de 251 PPL (estándar de talento humano por

ERON), el Contratista deberá disponer de un (1) ingeniero de alimentos y una nutricionista que verifique las condiciones que le corresponden en el establecimiento por lo menos durante una visita cada ocho (8) días.

Para verificar este cumplimiento se debe presentar a los ocho (8) días calendario del inicio de la contratación el cronograma de visitas de los profesionales en ingeniería de alimentos y en nutrición el cual debe contener nombre completo con cedula del profesional, fecha de la visita, establecimiento a visitar, actividad a desarrollar, hora de ingreso, hora de salida. Los soportes de cumplimiento del cronograma deben remitirse en los cinco (5) primeros días calendario de cada mes. Igualmente debe allegarse certificado del establecimiento firmado por el director donde certifique la visita realizada.

Cada contratista deberá contar con un (1) profesional en Seguridad y Salud en el Trabajo con licencia por Grupo a operar, que realice el diagnóstico, el cual debe ser allegado a la USPEC a los dos meses de inicio del contrato, así como el seguimiento a las actividades del SST según lo establecido en el Anexo No. 13. MANUAL SST PARA SERVICIOS DE ALIMENTACION EN ESTABLECIMIENTOS DE RECLUSION DE ORDEN NACIONAL.

Elaboró componente técnico: Luis Guillermo Molina - Grupo Técnico – DIRLOG

Elaboró componente técnico: Bertha Viviana de la Hoz- Grupo Técnico – DIRLOG Bertha De la Hoz

Elaboró componente técnico: Yereemy Gonzalo Lopez Mayorga- Grupo Técnico – DIRLO

Elaboró componente técnico: Carlos Alfonso Gómez Pardo- Grupo Técnico – DIRLOG