ANEXO N° 1
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Descripción del Objeto: Prestar el servicio de alimentación preparada bajo la modalidad de ración diaria con destino a todas las Personas Privadas de la Libertad (PPL) que se encuentran en la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C.

MARCO JURÍDICO Y NORMAS ICONTEC

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 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

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.

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".

Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura FAO. Documento técnico Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la población colombiana mayor de 2 años.

Instituto Colombiano de Bienestar Familiar. Tabla de composición de Alimentos de Colombianos (TCAC) 2018.

Ministerio de Protección Social. Resolución 003803 de 2016 y las normas que lo modifiquen, reemplacen o complementen; "Por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes –RIEN para la población colombiana y se dictan otras disposiciones".

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 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”.

Ministerio de la Protección Social. Resolución, Resolución 0000810 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 2492 de 2022, Por la cual se modifican los artículos 2,3,16,25,32,37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que debe cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano

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.

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 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.”

Ministerio de la Protección Social. Resolución 240 DE 2013, Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal de las especies bovina, bufalina y porcina, plantas de desposte y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles.

Ministerio de la Protección Social. Resolución 4282 DE 2007, por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad de la carne y productos cárnicos comestibles de la especie porcina destinada para el consumo humano y las disposiciones para su beneficio, desposte, almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación.

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 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 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. 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. Resolución 122 de 2012, Por la cual se modifica parcialmente la Resolución número 776 de 2008 "Por el cual se establecer el reglamento técnico a través del cual se señalan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y de algunos contaminantes químicos que deben cumplir los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos frescos, congelados, ultracongelados, precocidos, pasteurizados, cocidos y en conserva, destinados para consumo humano."

Ministerio de la Protección Social. Resolución 0148 (enero 24 de 2007) 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. 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 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 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".

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".

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".

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 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 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 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.

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

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.

Ministro de Ambiente y Desarrollo Sostenible, Secretaría General del Ministerio de Vivienda, Ciudad yTerritorio. Resolución 2184 de 2019. “Por la cual se modifica la resolución 668 de 2016 sobre el uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones”

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.

Demás reglamentación sanitaria vigente específica, que aplique al sector de alimentos.

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.

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 -1240:2011. Huevos de Gallina frescos

para consumo. ICONTEC. Norma Técnica Colombiana NTC -1055:2014. Pastas alimenticias.
ICONTEC. Norma Técnica Colombiana NTC - 2885:2009. Extintores portátiles contra incendios.

I. COMPONENTE ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL

1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS 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 alimentaria, para las personas privadas de la libertad (PPL), recluida en la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C. La Cárcel Distrital, tiene una capacidad de albergue de 1.050 personas privadas de la libertad - PPL, de los cuales aproximadamente un 90% consumen alimentos de la alimentación normal y aproximadamente un 10% cuentan con dieta terapéutica y/o por convicción religiosa derivadas de la alimentación normal. La ración está conformada por seis (06) tiempos de comida: desayuno, almuerzo, cena, dos refrigerios (medias nueves y onces) y una bebida caliente al final del día.

Se estableció una Minuta Patrón, la cual tiene por objeto cubrir los requerimientos nutricionales de las personas privadas de la libertad (PPL), de acuerdo con lo establecido en las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes para la población colombiana RIEN (Resolución 3803 de 2016). La minuta patrón establece el suministro de una dieta equilibrada, la cual 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. La minuta patrón define tiempos de comida, componentes, gramaje de los alimentos, frecuencia de consumo de los alimentos. Anexo MINUTA PATRON.

A continuación de presentan los rangos de distribución aceptable de macronutrientes – AMDR y los requerimientos de energía y nutrientes de las Personas Privadas de la Libertad (Grupo de edad Hombres de 18 a 59,9 años), las cuales se cubren por medio de la minuta patrón:

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

Macronutriente	AMDR en porcentajede energía total diaria	Observaciones
Proteínas	14-20 %	Valores ajustados a la dieta mixta colombiana teniendo en cuenta los valores de digestibilidad (80%) y cómputo aminoacídico (90%)·
Grasa Total	20-35 %	Se recomienda minimizar la ingesta de Ácidos Grasos Saturados, trans y colesterol dietético.

Carbohidratos totales	50-65 %	Se recomienda una mayor ingesta de hidratos de carbono complejos. Se adopta un valor guía de ingesta de azúcares libres para la población colombiana correspondiente al 10% del Requerimiento Promedio de Energía porgrupo de edad y género, exceptuando los azucares propios de lácteos, frutas y verduras.
Fuente: Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes (RIEN), Resolución 3803 de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social		

Tabla 2. Requerimientos de energía y nutrientes para Personas Privadas de la Libertad mayores de 18 años de edad.

Rango de edad	REQUERIMIENTO DE ENERGÍA (ER)	RANGO ACEPTABLE DE DISTRIBUCIÓNDE MACRONUTRIENTES (AMDR)						RANGO MICRONUTRIENTES EAR, UL, AI				
		14-20%		20-35%		50-65%						
	CALORIAS TOTALES (Kcal)	PROTEINA (g)		GRASA (g)		CHO (g)		CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	ZINC (mg)	SODIO (mg)	VIT. A (ER)
Hombres de 18 a 59,9 años	2736	95,8	136,8	60,8	106,4	342	444,6	EAR= 800	EAR= 9	EAR= 12	AI= 1500	EAR= 625
								UL= 2500	UL= 45	UL= 40	UL= 2300	UL= 3000
Fuente: Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes (RIEN), Resolución 3803 de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social. **AMDR**: Rango aceptable de distribución de macronutrientes. **EAR**: Requerimiento promedio estimado. **UL**: Nivel de ingesta máximo tolerable. **AI**: Ingesta adecuada.												

A partir de la minuta patrón, se definió un ciclo de 21 menús, los cuales conforman la Dieta Normal, es decir, la dieta que se ofrece a la mayoría de la población carcelaria quienes no tienen restricciones alimentarias. El Contratista deberá suministrar los alimentos y las preparaciones de acuerdo con el ciclo de veinte y un (21) días en las cantidades y condiciones establecidas en el presente documento. **Anexo DIETA NORMAL**

1.1 COMPOSICION DE LA MINUTA PATRON

DESAYUNO

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

- Bebidas calientes

Las bebidas ofertadas en el desayuno deben contener leche entera pasteurizada o UHT de vaca en las cantidades establecidas en la Minuta Patrón. No se encuentra permitida la sustitución de este ingrediente por suero lácteo o mezclas lácteas. Las bebidas se ofrecerán endulzadas con azúcar.

Tabla 3. características de la bebida en el desayuno

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
Café con leche	Bebida elaborada con café molido y leche entera pasteurizada o UHT, endulzadas con azúcar blanca refinada o morena
Chocolate con leche	Bebida elaborada con chocolate con azúcar y leche entera pasteurizada o UHT.
Agua de Panela	Bebida elaborada con panela, agua.
Agua de panela con leche	Bebida elaborada con panela y leche entera pasteurizada o UHT.

La leche de vaca adicionada a las bebidas debe ser leche entera pasteurizada o ultrapasteurizada UHT. 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), huevo de gallina, chorizo de cerdo, carne de res y pollo.

Tabla 4. características del alimento proteico

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
Carne de res, carne de pollo en caldos	Los caldos son preparaciones líquidas de baja viscosidad elaborados coningredientes básicos como carne de res o carne de pollo, papa sabanera o pastusa (esta no reemplaza el suministro 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	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 AA (peso bruto mayor a 60 g). Deben cumplir con lo referido en la Norma Técnica Colombiana NTC 1240. La preparación puede ser realizada con otros ingredientes como: cebolla,tomate, salchicha de cerdo o maíz tierno.
Chorizo de cerdo	Debe cumplir la NTC 1325:2008. Productos cárnicos procesados no enlatados.

Calentado de frijoles olentejas y huevo	El calentado debe corresponde a una preparación fresca y del día, no seacepta preparación del día anterior. El gramaje debe cumplir con lo establecido en la Minuta Patrón paraleguminosas. Los huevos deben frescos de gallina, tipo AA (peso bruto mayor a 60 g). Deben cumplir con lo referido en la Norma Técnica Colombiana NTC 1240.
Sándwich de jamón y queso	El pan utilizado debe ser tajado tipo molde que tenga el gramaje contenido en la Minuta patrón con queso tajado doble crema conservando la información del etiquetado original del producto y jamón de cerdo el cual debe cumplir la NTC 1325:2008. Productos cárnicos procesados no enlatados

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

- Cereal y derivados de cereal

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, 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 en materia de rotulado: Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 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 1: No aplica para los productos de panificación elaborados en las instalaciones del establecimiento carcelario los provenientes del taller de panadería para consumo inmediato; siempre que cumplan con las condiciones establecidas en la normativa legal vigente.

Tabla 5. Características del derivado de 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.
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 según lo establecido en el ciclo.

- Frutas

Las frutas deben ser ofrecidas en forma entera (excepción patilla), de acuerdo con los ciclos de menús o con la lista de intercambio en caso de requerirse, 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, de acuerdo con lo referido en la Resolución 6349 de 2016 y la ficha técnica establecida. Se debe garantizar que las frutas deben tener una rotación conforme al ciclo de menús y no repetirse en el mismo día de suministro. Respecto de la porción de fruta a suministrar al desayuno, la porción será acorde con la minuta patrón. Las frutas de mano se suministrarán enteras, con cáscara y semilla. Se utilizarán para la porción de fruta al desayuno, todas las variedades de frutas contempladas en el ciclo de menús y sus intercambios.

NUEVES

Corresponde al tiempo de comida entre el desayuno y el almuerzo.

- Bebida Láctea, bebida en leche o bebida en agua

Tabla 6. características de las bebidas de nueves

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.
Tinto	Bebida elaborada con café molido, edulcorada con azúcar blanca refinada o morena o panela
Agua de Panela	Bebida elaborada con panela, agua y otros ingredientes como canela y limón.
Agua de panela con leche	Bebida elaborada con panela y leche entera pasteurizada o UHT o en polvo.
Avena con leche	Bebida elaborada con harina de avena o avena en hojuelas, leche entera pasteurizada o UHT, endulzada con azúcar blanca refinada omorena, o panela.

- Derivados de Cereal

Tabla 7. Características del derivado de 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.
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 o integrales ode avena o saborizadas	Productos obtenidos mediante el horneo apropiado de una mezcla formada del amasado de harina de trigo, grasa vegetal, levadura y sal. Con adición de diferentes ingredientes según el tipo de galleta.
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 según lo establecido en el ciclo.
Torta o ponqué o mantecadao roscón o croissant	Producto horneado elaborado con harina de trigo fortificada, agua, levadura, sal, grasa vegetal, azúcar. El alimentos podrá ser elaborado con relleno siempre y cuando el peso del relleno sea del 10% del peso total de producto.

- Frutas

Las frutas deben ser ofrecidas en forma entera, de acuerdo con los ciclos de menús o con la lista de intercambio en caso de requerirse, 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, de acuerdo con lo referido en la Resolución 6349 de 2016 y la ficha técnica establecida. Se debe garantizar que las frutas deben tener una rotación conforme al ciclo de menús y no repetirse en el mismo día de suministro. Respecto de la porción de fruta a suministrar en las nueves, la porción será acorde con la minuta patrón. Se utilizarán para la porción de fruta a los nueves, todas las variedades de frutas contempladas en el ciclo de menús y sus intercambios.

ALMUERZO Y CENA

El almuerzo está conformado por los siguientes componentes: Sopa, Plato principal y Bebida de fruta. El plato principal contiene un (1) alimento fuente de proteína animal, un (1) cereal (arroz), un (1) tubérculo o raíz o plátano o derivado u otro cereal diferente al arroz, y una (1) porción de hortalizas y/o verduras frescas o cocidas.

Para el caso de la cena constará de los siguientes componentes: Plato principal y Bebida de fruta. El plato principal contiene un (1) alimento fuente de proteína animal, un (1) cereal (arroz), un (1) tubérculo o raíz o plátano o derivado u otro cereal diferente al arroz, y una (1) porción de hortalizas y/o verduras frescas o cocidas.

- Sopa

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

Tabla 8. 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.
Cazuelas de leguminosas	Preparaciones líquidas de viscosidad media que incluyen como ingrediente principal una leguminosa (lenteja, frijol, arveja, garbanzo).
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. Debe llevar una porción de carne de res o pollo o vísceras fuera de los ingredientes (proteína) base.

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

2. Como fondo básico (Espesante) de tubérculo y/o raíces y/o plátanos.

3. Como fondo básico (Base) los siguientes ingredientes por porción: vísceras de pollo, carne magra, verduras y hortalizas mínimo 2 tipos.

4. Condimentos (Sabor) Se deben adicionar aceite, cilantro o perejil, sal, ajo o guiso, para mejorar las características de la presentación.

5. En la preparación de la sopa no se debe utilizar caldos de carne o gallina que contengan saborizantes, colorantes y conservantes artificiales para dar sazón, tampoco se permite el empleo

de harina para fines de espesar la preparación, exceptuando las preparaciones que lo requieran según análisis nutricional.

- 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 un mínimo del 95% de 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; en todo caso las carnes, pollo y pescado y sus derivados deberán provenir de establecimientos procesadores, debidamente autorizados y vigilados por la entidad competente, es decir INVIMA.

Tabla 9. 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: cadera, centro de pierna, bola o el corte que la preparación refiera (ejemplo: sobrebarriga). La carne de res se debe servir en porción entera.
Carne de cerdo	La carne de cerdo se puede ofrecer en las preparaciones referidas empleando los siguientes cortes: lomo y pierna. Se deben adicionar aceite, cilantro o perejil, ajo o guiso, cebolla, tomillo, laurel, sal, para mejorar las características de la presentación. La carne de cerdo se debe servir en porción entera.
Pollo	Solo se permite ofrecer pierna (contra muslo); pernil (muslo), pechuga (sin hueso). Se debe adicionar aceite, cilantro o perejil, ajo o guiso, cebolla, tomillo, laurel, sal, para mejorar las características de la presentación. La pechuga de pollo se debe servir en porción entera y sin hueso.
Chorizo de cerdo	Debe cumplir la NTC 1325:2008. Productos cárnicos procesados no enlatados.
Pescado o filete de pescado	Filete de pescados tales como Tilapia, Mojarra, Bagre, Congrio u otra variedad de pescado de la región. Se debe cumplir la norma NTC 1443: productos de la pesca y acuicultura Pescado entero, medallones y trozos, refrigerados o congelados. No se permiten: Basa (nacional o importada); mezclas de productos con pescado, ni alevinos.

Huevo de gallina	Se deben suministrar huevos frescos de gallina, tipo AA (peso neto mayor a 60.0 gramos). Deben cumplir con lo referido en la Norma Técnica Colombiana NTC 1240. El cual se debe suministrar en los tiempos de comida según la minuta patrón.

Nota 2: Todas las carnes deberán ser entregadas por el proveedor que las suministra, debidamente porcionadas acorde con los gramajes establecidos para cada preparación.

- 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.

- Tubérculos, raíces o plátanos o cereal diferente al arroz

Son intercambios permitidos la papa en todas sus variedades, yuca, plátano, arracacha, ñame y maíz pira. Se debe adicionar aceite, cilantro o perejil, ajo o guiso, cebolla, tomillo, laurel, sal, para mejorar lascaracterísticas 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.

- 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. Se debe adicionar aderezos como mayonesa, vinagreta, salsa rosada, aceite vegetal, crema de leche, limón, entre otras. 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 3: 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 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.

ONCES

Corresponde al tiempo de comida entre el almuerzo y la cena.

- Bebida Láctea, bebida en leche o bebida en agua

Tabla 10. Características de las bebidas de onces

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
Agua de Panela	Bebida elaborada con panela, agua y otros ingredientes como canela y limón.
Agua de panela con leche	Bebida elaborada con panela y leche entera pasteurizada o UHT o en polvo.
Bebidas lácteas	Las bebidas lácteas deberán cumplir con la normatividad sanitaria legal vigente, se pueden incluir yogurt, kumis o avena fría siempre que se asegure la cadena de frío hasta la entrega de los alimentos.
Sorbete de fruta o jugo de fruta	Pueden elaborarse con fruta entera o pulpa de fruta congelada sin 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). Para la preparación del sorbete de fruta, debe ser elaborado con leche entera pasteurizada o UHT.

- Derivados de Cereal

Tabla 11. Características del derivado de 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.

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 o integrales o de avena o saborizadas	Productos obtenidos mediante el horneo apropiado de una mezcla formada del amasado de harina de trigo, grasa vegetal, levadura y sal. Con adición de diferentes ingredientes según el tipo de galleta.
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 según lo establecido en el ciclo.
Torta o ponqué o mantecada o roscón o croissant o dedito de queso	Producto horneado elaborado con harina de trigo fortificada, agua, levadura, sal, grasa vegetal, azúcar. El alimentos podrá ser elaborado con relleno siempre y cuando el peso del relleno sea del 10% del peso total de producto.

Aspectos adicionales con respecto a la alimentación suministrada:

a. No se permitirá ningún tipo de mezclas en polvo, aditivos alimentarios o saborizantes artificiales para las preparaciones incluidas dentro del ciclo de menús o en los menús de fechas especiales, salvo las preparaciones realizadas con mezclas de cocoa o cacao en polvo.
b. No se permitirá el suministro de bebidas azucaradas (por ejemplo, gaseosas), carbonatadas, alcohólicas y/o fermentadas, así como de alimentos empaquetados excepto galletas de soda, en ninguno de los menús establecidos en el ciclo, los programados para las fechas especiales.
c. No se permite repetir alimentos y/o preparaciones en el mismo día en los seis (6) tiempos de comida (ejemplos: yuca al almuerzo y a la cena el mismo día, lomo de cerdo al almuerzo y a la cena el mismo día).
d. 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 (Pabellones), 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.

1.2 TOLERANCIA DEL GRAMAJE

La tolerancia para la variación del gramaje en los alimentos servidos está definida de la siguiente manera:

-Alimentos proteicos 5% en peso, por encima o por debajo del peso declarado en las condiciones mínimas para el suministro.

-Los demás grupos de alimentos el 10% en peso de tolerancia por encima o por debajo del peso declarado en las condiciones mínimas para el suministro.

En caso de que el contratista suministre preparaciones alimentarias sin cumplimiento del gramaje establecido, si aplica se realizará el descuento que corresponda según lo estipulado por la entidad.

1.3 ROTACIÓN CICLOS DE MENÚS

Se establece un ciclo de veinte y un (21) menús, los cuales rotan de acuerdo con la siguiente secuencia definidaen el mes, sin modificación alguna a partir de la subscripción del contrato:

Tabla 12. Rotación de un ciclo durante un mes

SEMANA	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
Semana3	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.

1.4 INTERCAMBIOS DE ALIMENTOS

La supervisión del contrato autoriza al contratista a realizar máximo DIEZ (10) intercambios de alimentos y preparaciones a la semana. Los intercambios deben ser solicitados por el profesional Nutricionista Dietista del contratista, y notificados por escrito a la supervisión del contrato, con mínimo 24 horas de anterioridad, para su evaluación y aprobación. El contratista debe presentar al supervisor las evidencias correspondientes, que soporten la solicitud. Los intercambios aprobados siempre tendrán carácter temporal no permanente.

Los intercambios propuestos deben encontrarse entre el mismo grupo de alimentos, es decir, no se puede cambiar, por ejemplo, tubérculo por fruta o verdura, o viceversa, y manteniendo el tipo de preparación establecida en cada uno de los menús. **ANEXO LISTA DE INTERCAMBIO.**

En caso de que el contratista realice intercambios de alimentos y preparaciones alimenticias reiterada sin autorización de la supervisión del contrato, se realizarán los descuentos correspondientes que establece la entidad.

1.5 SUMINISTRO DE DIETAS

- La Dieta Normal se utilizó como punto de corte para derivar las Dietas terapéuticas, por convicción religiosa y especiales. Se establecieron diez (10) dietas terapéuticas y una (1) vegetariana.

- **Dietas terapéuticas**

Las dietas terapéuticas establecidas son: Dieta hiposódica, dieta hipoglúcida, dieta hipograsa, dieta hiperproteíca e hipercalórica, dieta semiblanda, dieta blanda, dieta líquida clara, dieta líquida completa, dieta astringente y dieta alta en fibra, estas tienen como objetivo contribuir con el tratamiento y bienestar de las PPL que lo requieran de acuerdo al diagnóstico médico. El contratista debe ceñirse a las características definidas en el **Anexo de cada Dieta terapéutica y a el Manual de Dietas de la Institución,** el cual unifica los lineamientos técnicos para el suministro de dietas terapéuticas para PPL de la Cárcel Distrital.

Las dietas terapéuticas serán suministradas conforme a la patología diagnosticada a la PPL por el profesional médico, por lo tanto, el contratista deberá suministrar las dietas terapéuticas a las PPL que requieran tratamiento nutricional según concepto médico y previa valoración del profesional en nutrición del contratista. Se aclara que sí, a solicitud del Área Médica de acuerdo al diagnóstico y según valoración nutricional, se requiere otro tipo de dieta diferente a las establecidas o la combinación entre una o más tipos de dieta de las anteriormente mencionadas, el contratista por medio del profesional en Nutrición y Dietética deberá prescribirla y suministrarla una vez sea autorizada por el supervisor del contrato.

De acuerdo a lo anterior, el contratista a través del profesional en Nutrición debe realizar las valoraciones nutricionales a las PPL requeridas por el área médica, las cuales se deben efectuar dentro del mismo mes de la solicitud, éstas deben ser revisadas y aprobadas por la supervisión del contrato previo suministro de la dieta asignada.

- **Dieta Vegetariana**

Corresponden a una derivación de la dieta normal por convicciones personales que cumplan con las especificaciones del aporte calórico establecido. El contratista, deberá entregar la alimentación acorde a laconvicción de la PPL, previo soporte del área de Atención Integral, concepto nutricional y autorización del supervisor del contrato.

No se permite repetir alimentos y/o preparaciones en los seis (6) tiempos de comida del día. Especialmente el alimento proteico de la dieta debe ser variado, teniendo en cuenta el criterio de la nutricionista del contratista, previa revisión y aprobación de la supervisión del contrato

- **Dietas especiales o 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 Ley1709 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, previo soporte del área de Atención Integral, concepto nutricional y autorización del supervisor del contrato.

No se permite repetir alimentos y/o preparaciones en los seis (6) tiempos de comida del día. Especialmente el alimento proteico de la dieta debe ser variado, teniendo en cuenta el criterio nutricional.

1.6 HORARIO DE SUMINISTRO DE LA ALIMENTACIÓN

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

TIEMPO DE COMIDA	DESDE	HASTA
Desayuno	6:00 a. m.	6:45 am
Refrigerio	7:30 a. m.	7:50 a. m.
Almuerzo	11:30 a. m.	12:45 p.m
Refrigerio	1:30 p. m.	1:45 p. m.
Comida	4:00 p. m.	5:30 p. m.
Bebida Caliente	5:30 p. m.	5:45 p. m.

1.7 RACIÓN PARA DÍAS DE FECHAS ESPECIALES

En las siguientes fechas especiales se harán modificaciones de los menús. En estas fechas el contratista debe suministrar la alimentación de acuerdo a los dieciocho (18) menús especiales establecidos por la Cárcel Distrital. **ANEXO MENÚS ESPECIALES.**

Tabla 13. Fechas especiales para suministro de ración.

FECHA ESPECIAL	DÍA DE SUMINISTRO DEL MENÚ ESPECIAL
Viernes Santo	Viernes de semana santa
Día de la Madre	Segundo domingo del mes de mayo
Día del Padre	Segundo domingo del mes de junio
Día de las Mercedes	24 de septiembre
Navidad	24 de diciembre
Año Nuevo	31 de diciembre

La selección del menú especial estará a cargo del supervisor del contrato, quien lo escogerá del Ciclo de Menús Especiales, establecido por la entidad, éste será notificada al contratista mediante oficio

con al menos 15 días de antelación a la fecha de suministro del menú especial; en caso de requerir cambio(s) de alguna(s) preparación(es), estas serán evaluadas y autorizadas por el supervisor del contrato, previa solicitud del contratista con al menos tres días de antelación.

Nota 4: 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 cambios en las preparaciones del ciclo de menús especiales, a 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, ceviches, entre otros. (Aplica para cambios de menú y para fechas especiales).

2. CONDICIONES ESPECIFICAS PARA EL 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 sustituyan, además de las siguientes condiciones:

2.1 ÁREAS

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

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 debe garantizar el proceso secuencial lógico en las operaciones de elaboración de los alimentos, adaptándose a la infraestructura de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C. Estos ambientes están ubicados según la secuencia lógica del proceso, desde la 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.

Para cada actividad la Cárcel tiene definida las áreas específicas; no obstante, el contratista debe

identificarlas, señalizadas y separadas para evitar contaminación cruzada, garantizando el flujo del proceso; las áreas mínimas son:

- Área de recepción de materias prima, alimentos 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 (cuartos fríos)
- Área de pre-alistamiento de materia prima e insumos
- Área de preparación de jugos
- Área de ensamble y distribución de alimentos preparados
- Área de alistamiento de dietas terapéuticas
- Área de producto no conforme
- Área de almacenamiento de las contra muestras
- Áreas de limpieza y desinfección de menaje y de ollas
- Área de utensilios
- Área de almacenamiento y lavado 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 de alimentos calientes
- Área de plancha o elaboración de los alimentos.
- Área de ensamble de dietas
- Área de servicios sanitarios
- Área de comedor, lockers
- 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.

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.

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 luego del último lavado, garantizado la potabilidad del agua. La empresa que realice el lavado y desinfección del tanque deberá contar con el concepto sanitario favorable vigente expedido por la

Secretaría de Salud de Bogotá y estar en el respectivo listado actualizado. De igual forma el muestreo y análisis fisicoquímico y microbiológico deberá hacerse de acuerdo con la metodología del Standard methods for the examination of water and wastewater o la metodología que lo modifique o sustituya. Además, los laboratorios encargados de los análisis deberán poseer el certificado vigente de acreditación del IDEAM para los parámetros que se requieren analizar.

El Contratista debe contemplar los controles necesarios para garantizar la potabilidad del agua empleada los diferentes procesos del servicio de alimentos, en cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente. Debe incluir el monitoreo diario de pH y cloro residual en los puntos de agua del servicio de alimentos y registrar los mismos.

El Contratista debe contar con un plan de contingencia para el abastecimiento de agua potable en caso de requerirse, de manera tal que garantice el suministro de agua potable necesario para la prestación del servicio de alimentos.

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 la recolección, almacenamiento, manejo y disposición final de Aceite Vegetal Usado (AVU) según Resolución 316 de 2018, así como la reglamentación local establecida.

La gestión de los residuos orgánicos y de aceite de cocina usado deberá hacerse a través de empresas debidamente autorizadas por las autoridades competentes, generando los reportes respectivos al Supervisor, adicional, deberá garantizar la entrega oportuna de los respectivos certificados de aprovechamiento y/o tratamiento final, al Supervisor o referente ambiental de la Cárcel Distrital.

El Contratista del suministro de alimentación debe implementar y documentar las actividades de manejo ycontrol 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, delárea 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, PlanInstitucional de Gestión Ambiental – PIGA, Resolución 1397 de 2018 emitida por el ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible y/o con las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

La Cárcel tiene un cuarto de almacenamiento de residuos sólidos, el cual está completamente protegido, ventilado, señalizado, alejado de las áreas de producción y distribución, el cual debe mantenerse 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.

El contratista y el supervisor del contrato deben garantizar la limpieza de los baños limpios y tener la siguiente dotación permanente: papel higiénico, dispensador de jabón líquido inoloro antibacterial, gel antibacterial mayor al 65 % de concentración de alcohol, implementos desechables y las papeleras deben tener tapa, bolsa y pedal.

El área de proceso del servicio de alimentación cuenta con lavamanos de accionamiento no manual y el contratista deberá dotar permanente éstos con: jabón antibacterial y elementos para secarse las manos.

Se debe publicar en avisos o habladores en todas las áreas del servicio de alimentación incluido las instalaciones sanitarias, indicando 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.

2.2 EQUIPOS Y UTENSILIOS

Los equipos y utensilios requeridos en el servicio de alimentos deberán ser acordes a las necesidades del servicio en capacidad, suficiencia, volumen y en funcionalidad y contar con adecuadas condiciones sanitarias y de funcionamiento. En todos los casos, el equipo será suministrado por el contratista de forma independiente al inventario suministrado en el Establecimiento y que será entregado por el director de este. Se tomará como referencia de cumplimiento para este aspecto durante la ejecución del contrato de suministro de alimentación.

Tabla 14. Elementos y equipos requeridos para la producción

Elemento / equipo	Cantidad mínima
Pela-papa grande (Mínimo 200 kg/h)	1
Procesador de alimentos 200 kg/h	1
Freidora industrial a gas capacidad mínima 14 litros, en acero inoxidable.	1
Licuadora Industrial (Mínimo de 20 Lt)	1
Licuadora no industrial (Mínimo de 2 Lt)	1
Batidora profesional o industrial de al menos 5 litros de capacidad	1
Horno industrial de convección a gas natural con capacidad de al menos 2 bandejas	1
Escabiladero en acero inoxidable con capacidad para al menos 15 bandejas	1
Latas en acero inoxidable al menos 15	1

Báscula de Plataforma digital (Mínimo de 400 Kg)	1
Gramera digital de 1000 g (máximo 1 g de sensibilidad)	1
Termómetros digitales por área de proceso (calibrados)*	5
Reloj para medir tiempos de desinfección	2
Carro termo eléctrico en acero inoxidable	1
Azafates con tapas	Conforme a necesidad
Carro transportador de carga en material sanitario	3
Filtro de agua y kit de monitoreo de calidad de agua potable	1
Canastillas plásticas	Conforme a necesidad
Canecas plásticas resistentes con tapa, capacidad mínima de 100 litros	5
Hidrolavadora mínimo de 1,5 kW de potencia, incluye manguera y extensión	1
Estibas plásticas	Conforme a necesidad
Cortinas plásticas en cuartos fríos	Conforme a necesidad
Timbos o cantinas, cucharones, cubetas plásticas, pinzas, cuchillos, tablas acrílicas de colores para corte, recipientes plásticos, jarras plásticas con tapa, coladores, entre otros para preparación.	Conforme a necesidad

* Mínimo CINCO (5) termómetros, UNO (1) para procesos fríos (0°C a 4°C +/-2°C), UNO (1) para procesos calientes (0°C a 150°C) y DOS (2) para recibo de materias primas y alimentos (Refrigeración de 0°C a 4°C +/- 2°C; Congelación temperaturas ≤ 18°C), y UNO (1) calibrado para la verificación de los demás termómetros empleados en el proceso, este debe ser calibrado al menos una vez al año y su certificado vigente debe ser allegado al supervisor del contrato, dentro de la primera semana de ejecución del contrato.

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 y demás que sean necesarios para la producción; los utensilios deberán encontrarse en todo momento, en condiciones de integridad y sanitarias adecuadas acorde con la reglamentación sanitaria vigente, es decir aquellos que presenten deterioro por uso deberán cambiarse de manera inmediata, evitando posibles riesgos asociados a su estado sanitario.

Con el fin de mitigar el impacto ambiental, el contratista deberá hacer limpieza y/o mantenimiento a la trampa de grasa del servicio de alimentación de acuerdo con la capacidad instalada al menos una vez al mes; lo anterior en cumplimiento a la normatividad ambiental vigente (Resolución 2674 de 2013 artículo 7º condiciones específicas de las áreas de elaboración. ítem 1.4).

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.

La Cárcel Distrital cuenta con equipamiento en el servicio de alimentos para el procesamiento de las diferentes preparaciones alimentarias que forman parte de las raciones, los cuales se entregaran al contratista para su empleo durante la ejecución del contrato, los cuales se relacionan a continuación:

Tabla 15. Inventario de equipos de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C.

INVENTARIO GENERAL SERVICIO DE ALIMENTOS CÁRCEL DISTRITAL DE VARONES Y ANEXO DE MUJERES DE BOGOTÁ D.C. 2022							
ITEM	DESCRIPCIÓN	Cantidad	ESTADO			OBSERVACIONES	Responsabilidad del mantenimiento preventivo ycorrectivo
			Bueno	Regular	Malo		
COCINA CALIENTE							
1	Estufa industrial a gas con bandeja recolectora en acero inoxidable.	1	X			4 fogones grandes, doble quemador, cubierta superior enacero inox.304 antiácidos; patas en tubo redondo, totalmente nuevo.	Contratista que suministra alimentación a PPL
2	Estufa a gas de piso enana, con bandeja recolectora extraíble recolectora de grasas y líquidos	4	X			Parrilla doble en hierro fundido, mueble y partes externas enacero inoxidable calibre 18 aluminizado ,se entrega totalmente nuevo.	Contratistaque suministra alimentación a PPL
3	Plancha asadora a gas de piso, en acero inoxidable C18, T201	2	X			Soportes de quemadores, bandeja extraíble recolectora de grasas y líquidos fabricados en acero aluminizado/ se entrega totalmente nuevo.	Contratistaque suministra alimentación a PPL
4	Horno industrial a gas de 5 bandejas con termostato de seguridad	1	X			Mueble en acero inoxidable con aislamiento térmico	Contratistaque suministra alimentación a PPL
5	Marmitas a gas, capacidad 150 litros	6		X		En acero inoxidable Con 5 posiciones de funcionamiento se entrega totalmente nuevo.	Contratista que suministra alimentación a PPL. Pendiente de mantenimiento por parte de la Secretaría para entrega al contratista
6	Baño de María a gas con entrepaño en lámina de acero inoxidable, con trompo nivelador de altura; aislamiento térmico en fibra de vidrio.	1	X			Cubierta superior en acero inoxidable 304/2B antiácidos calibre 20 ;entrepaño en acero inoxidable	Contratistaque suministra alimentación a PPL
7	Star stop	3	X			Uno en área de bebidas, uno en área de ensaladas y uno en preliminar	Contratistaque suministra alimentación a PPL
SISTEMA DE EXTRACCIÓN COCINA							

8	Ductos 3 puertas de inspección cada uno., con soporte para anclaje	2	X			Ductería en acero inoxidable calibre 20, con 34 secciones y 10codos Motores de 4P Trifásicos de 12000CFM ,se entrega totalmente nuevo	Contratista que suministra alimentación a PPL
9	Extractor tipo hongo con soporte d e turbinas turbinas y control de las grasas que salen del mismo.	2	X			Con motores 4P y control de grasas que salen del extractor.	Contratista que suministra alimentación a PPL
10	Campana extractora tipo cajón con filtros completos	2	X			Acero inoxidable Calibre 20	Contratista que suministraalimentación a PPL
11	Control de extractores	1	X				Contratista que suministraalimentación a PPL
12	Caja con interruptor automático (breaker) 3.60amp(50a)	1	X				Secretaría Distrital de Seguridad,Convivencia y Justicia
REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN							
13	Nevecón mixto vertical de dos compartimentos (refrigeración y congelación) en acero inoxidable	2	X			2 Puertas solidas Entrepaños de almacenamiento parrillas plastificadas 3 en cada sección, iluminación LED, control inteligente de funciones/totalmente nuevos.	Contratista que suministr a alimentación a PPL
14	Cuarto de refrigeración	1	X			En acero inoxidable. Con máquinas evaporadoras internas con tableros de mando totalmente nuevos	Contratista que suministraalimentación a PPL
15	Cuarto de congelación	1	X			En acero inoxidable. Con máquinas evaporadoras internas con tableros de mando totalmente nuevos	Contratista que suministraalimentación a PPL
16	Interruptor	1	X				Contratista que suministraalimentación a PPL
UTENSILIOS							
17	Tapa azafate en acero inoxidable, calibre 24	45		X		Tapa liza 1/1, Totalmente nuevos	Contratista que suministraalimentación a PPL
18	Azafates	45		X		En acero inoxidable calibre 24.totalmente nuevos	Contratista que suministraalimentación a PPL
EQUIPOS DE LAVADO							

19	Lavadora de vajillas en acero inoxidable con apertura de capota	1	X			En acero inoxidable Con 3 canastillas plásticas para vasos y platos totalmente nueva	Contratista que suministraalimentación a PPL
20	Lavamanos pedestal y válvula automática, grifo cuello de cisne y tapa frontal removible	5	X			Mueble en acero inoxidable calibre tipo 304 , flujo de agua activado con el pie ,se entrega totalmente nuevo	Contratista que suministraalimentación a PPL
21	Tanque de abastecimiento de agua cap. 1.000 litros	1	X			Con su instalación	Contratista que suministra alimentación a PPL y entrega de certificado de la limpieza y desinfección
22	Toma trifásica	4	X			Área lavavajilla y corredor principal cocina	
CARROS TRANSPORTADORES							
23	Carros transportadores	4	X			Estructura en acero inoxidable, ruedas en nylon ,piso en estibas de lámina galvanizada, se entrega totalmente nuevo	Contratista que suministraalimentación a PPL
24	Carros porta bandejas	5	X			En acero inoxidable	Contratista que suministraalimentación a PPL
25	Carros transportadores	3		X		Usados	Contratista que suministraalimentación a PPL
26	Carro termo eléctrico	2	X			En acero inoxidable calibre 18110 voltios/60Hz/Nuevos	Contratista que suministraalimentación a PPL
27	Carro de entrega de alimentos para servicio de bandejas, marca CAMBRO, para distribución de dietas terapéuticas.	1	X			Utilizado para entrega de dietas, conserva la temperatura	Contratista que suministraalimentación a PPL
MESONES							
28	Mesa cocinero con soporte superior ,en acero inoxidable de 1.85x070m	1	X			Área de carnes *	Contratista que suministra alimentación a PPL
29	Mesa en acero inoxidable de 2.35x0.70	1	X			Área de carnes *	Contratista que suministra alimentación a PPL
30	Mesa en acero inoxidable de 0.50x0.96xx090 (AxLxH)	2	X			División entre estufa y planchas *	Contratista que suministra alimentación a PPL
31	Mesa para lavado con dos vertederos enacero inoxidable 3.00x 0.70	1	X			Área de tubérculos *	Contratista que suministra alimentación a PPL

32	Mesa en acero inoxidable 2.35mx0.70m	1	X			Área de tubérculos*	Contratista que suministra alimentación a PPL
33	Mesa de 1.10x0.70 metálica	1	X			Área de verduras*	Contratista que suministraalimentación a PPL
34	Mesa para lavado con dos vertederos. enacero inoxidable 3.00x0.70	1	X			Área ensaladas *	Contratista que suministraalimentación a PPL
35	Mesa en acero inoxidable 1.40x0.70	1	X			Área de preparación de jugos	Contratista que suministraalimentación a PPL
36	Mesa para lavado con dos vertederos enacero inoxidable 2.20x0.70	2	X			Área de preparación de jugos	Contratista que suministraalimentación a PPL
37	Mesa de trabajo con soporte superior en acero inoxidable 1.80x0.70	1	X			Mesón auxiliar farináceos	Contratista que suministraalimentación a PPL
38	Mesón con doble vertedero en forma de L en acero inoxidable .3.16+1.88X0.8 5 con repisa de dietas	1	X			Área de dietas	Contratista que suministraalimentación a PPL
39	mesón en acero inoxidable 1.2X0.70	1	X			Área de dietas	Contratista que suministraalimentación a PPL
40	mesa en acero inoxidables 0.95x0.50	1	X			Área de dietas	Contratista que suministraalimentación a PPL
41	Mesa con vertedero doble en acero inoxidable 3.20x070m	1	X			Área lavado de bandejas	Contratista que suministraalimentación a PPL
ESTANTES							
42	Estante de 1.50x0.60x1.80 4 entrepaños incluido el superior	2	X			Área de ollero, acero inoxidable	Contratista que suministra alimentación a PPL
43	Estante par aalmacenamiento de elementos de cocina 2m (loza plástica)	2	X			Área de lavado, acero inoxidable	Contratista que suministra alimentación a PPL

44	Estantes par aalmacenamiento de vívere s1x0.60x1.804 entrepaños	3	X			Area de almacén De 4 entrepaños incluido el superior	Contratista que suministra alimentación a PPL
45	Estantes de e1.60x0.5 de 4 niveles incluido el superior	2	X			1) 1.5x0.50x1.7m 2) 1.3x0.60x1.7m	Contratista que suministra alimentación a PPL
ÁREA DE ALMACEN							
46	Lámpara de eseguridad media 2.32w	5	X			Piso 2	Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia
47	Reflectores LE DJETA 200W6500KW	*8*	X			Área de cocina	Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia
48	Cámara fija de seguridad	1	X			Piso 1 almacenamiento	Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia
49	Domos de ventilación	5	X			Almacén segundo piso	Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia
50	Puerta metálica de la reja hoja doble con pasador	3	X			Acceso	Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia
51	Puerta de madera co ncerradura	1	X			Almacén segundo piso	Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia
52	Puerta metálica de reja hoja doble con pasador	1	X			1 doble almacenamiento	Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia
53	Reja de utensilios	1	X			Muro cocina	Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia
54	Válvulas	16	x			Instalación para suministro de gas de la cocina	Contratista que suministra alimentación a PPL
55	Registros	12	X			Instalación para suministro de gasde la cocina	Contratista que suministra alimentación a PPL
56	Toma doble	2	X			Área ollero	Contratista que suministra alimentación a PPL
57	llave sin mezclador	14	X			Área de cocina incluida llave de área de bodega de almacenamiento	Contratista que suministra alimentación a PPL

58	Registro de ½"con tapa	1	X				Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia
59	Llave terminal	1	X			Almacén	Contratista que suministra alimentación a PPL
60	Rejas	3	X			2 de ingreso al taller, 1 al ingreso debodega	Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia
61	Estación de lavado de manos	1	X			Ubicado en el área de ingreso al almacén, acero inoxidable	Contratista que suministra alimentación a PPL
62	Lavaojos	1		X			Contratista que suministra alimentación a PPL

El supervisor del contrato levantará acta de los elementos y equipos entregados al contratista el cual deberá realizarse dentro de los quince (15) días siguientes a la iniciación del contrato. El contratista deberá realizar mantenimiento preventivo de las instalaciones locativas incluyendo los sistemas hidráulicos, eléctricos, desagües y equipos entregados incluidos los de propiedad del contratista, como mínimo con una frecuencia, cada tres (3) meses y el mantenimiento correctivo lo realizará en forma oportuna y cuando se requiera de tal forma, que garantice la continua prestación del servicio; para el caso de los equipos no podrá superar los diez (10) días hábiles a partir de la novedad.

2.3 MENAJE PARA LA PERSONA PRIVADA DE LA LIBERTAD - PPL

El contratista se obliga a suministrar desde la firma del acta de inicio del contrato del servicio de alimentación, utensilios básicos nuevos para el suministro y consumo de los alimentos de cada PPL, relacionados a continuación:

- Fiambrera de policarbonato con tapa para cierre hermético de alta densidad rectangular o cuadrada con mínimocinco (5) compartimentos adecuados para alimentos sólidos y/o líquidos (250 cc), de preferencia color blanco o transparente.
- Un (1) vaso con capacidad de 270 cc (9 onzas) con características similares a la de la fiambrera.
- Una cuchara plástica en policarbonato de alta densidad para cada ppl
- 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.

Estos utensilios deberán ser estándar para todo el establecimiento.

El prestador del servicio deberá realizar al inicio del contrato la entrega de menaje que contemplen latotalidad del parte diario del establecimiento, en los términos ya establecidos, y contar con un 5% adicional para reemplazo por daño, pérdida o deterioro; en caso que el contrato sea prorrogado y adicionado en cualquier plazo y monto, el contratista deberá hacer una segunda

entrega de menaje, en las mismas condiciones de la entrega inicial en este acápite señalado, en los quince (15) siguientes días hábiles de iniciada la prórroga y la adición.

Dentro de dichas entregas, adicionalmente el prestador del servicio deberá entregar al director del Establecimiento el equivalente a un cinco por ciento (5%) de menaje para la PPL adicional sobre el parte total del establecimiento, esto con el fin de atender reposición en casos de su normal deterioro.

El menaje y utensilios deberán ser de material apto para el consumo de los alimentos, estar fabricado conmateriales 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 5: el proveedor realizará el cambio de menaje por deteriorado y/o destrucción parcial o total, el cual tendrá que ser remplazado por utensilios nuevos, esto depende del desgaste que genere factores de riesgo en losprocesos de limpieza y desinfección de los mismos y dar cumplimiento a la normativa sanitaria vigente sobre utensilios.

2.4 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MENAJE PARA LA PPL

La responsabilidad de la limpieza y desinfección del menaje estará a cargo del prestador del servicio, la cual se debe efectuar antes del servido y consumo de la alimentación.

2.5 BODEGA Y PARQUE AUTOMOTOR

El proponente debe acreditar dentro de su propuesta la disponibilidad de una bodega mediante una promesa de contrato de arrendamiento o los documentos que sustenten la propiedad o el uso legítimo del bien inmueble. La bodega debe tener capacidad de almacenamiento de materias primas y alimentos, para un período de diez (10) días, ubicada dentro del perímetro urbano de Bogotá D.C. o en los municipios aledaños al perímetro urbano: Mosquera, Calera, Tocancipá, Soacha, Funza, Madrid, Chía, entre otros los cuales no pueden estar a una distancia mayor a 45 kilómetros de Bogotá, también debe disponer de un (1) vehículo tipo furgón para el transporte de alimentos con capacidad de al menos 1.5 toneladas, los cuales deben garantizarse durante la totalidad de la ejecución contractual. Se deberá contar tanto para la bodega como para el vehículo con fotocopia del concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos vigente, expedido por la autoridad competente, para garantizar que estos fueron inspeccionados y que cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias para almacenar, y transportar alimentos, descritas Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo complementen, modifiquen o sustituyan.

El contratista debe asumir los costos de desplazamientos y operación en su totalidad; El sistema y forma de transporte debe garantizar el mantenimiento de la calidad e inocuidad exigida en la

compra de los alimentos.

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

El contratista y el talento humano asignado para la ejecución del contrato, 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, incluidas las personas privadas de la libertad que intervengan en la producción 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 para la manipulación de alimentos. El contratista debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento cada seis (6) meses, vigente para la ejecución del contrato.

NOTA 6: Las personas que intervienen en el servicio de alimentos deberán contar con los siguientes exámenes de laboratorio vigentes: Frotis de garganta con cultivo, KOH de uñas, coprológico seriado y examen de piel y de vías respiratorias, tal y como lo establece la Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS-USNA 007 de 2005 o las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan. Los exámenes de laboratorio deben efectuarse cada seis (6) meses

- 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.

NOTA 7: El prestador del servicio se obliga a presentar al Supervisor, 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.

3.2 EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN.

El talento humano que realice actividades de capacitación en manipulación de alimentos debe ser personal idóneo con formación en educación sanitaria en alimentos, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura, prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, seguridad en el trabajo y salud ocupacional, así como las normas de reciclaje y separación de los residuos sólidos en la fuente. Dichas capacitaciones deben hacer énfasis en prevención, uso de utensilios y equipos, dotación adecuada tanto de protección personal como de manipulación. 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.

Dicho plan debe contener una capacitación inicial para ingreso al servicio de alimentos (nuevos) no inferior a 10 horas y capacitaciones complementarias de manera continua y permanente.

El contratista debe cumplir las normas sobre remuneración (bonificación) de las personas privadas de la libertad que participen en las actividades de preparación de alimentos.

En el desarrollo del objeto del contrato resultante del presente proceso, la Secretaría de Seguridad, Convivencia y Justicia no adquiere ningún vínculo laboral con los empleados del contratista en las actividades del área de cocina y/o con las personas privadas de la libertad que desarrollan actividades en el taller de servicio de alimentos (Área del servicio de 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. Este 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 decapacitación 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: Objetivos, Alcance,

Definiciones, Marco normativo, Metodología, cronograma que incluya, ejes temáticos (temas específicos a impartir), duración, capacitador, evaluaciones. 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 8: 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 9: 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 loslímites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.

NOTA 10: 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 quehacen parte integral de la ejecución.

3.4 DOTACIÓN DEL PERSONAL MANIPULADOR

El contratista, deberá hacer la entrega de la dotación para todo el personal profesional y operativo que realice actividades en la preparación, manipulación y distribución de los alimentos, con la periodicidad señalada en el presente documento. Conforme al código sustantivo del trabajo se deberá entregar dotación completa nueva cada cuatro (4) meses; por lo tanto, la primera entrega (2 dotaciones) se efectuará al inicio de la contratación y las siguientes al cumplir el tiempo establecido; así:

Tabla 16. Dotación personal manipulador

ELEMENTO	CANTIDAD	OBSERVACIÓN
PERSONAL PRIVADO DE LA LIBERTAD		
Pantalón y camisa	1 de color blanco 1 de color naranja	Dotación con cierres o cremalleras; no se permite el uso de botones y/o broches ni de bolsillos
Guantes de caucho	2 pares por ppl para producción 1 negro por ppl para labores de limpieza 1 Rojo para limpieza de áreas sanitarias	
Botas de caucho caña alta	1 par por cada ppl	Suela antideslizante, color claro de material resistente e impermeable y de tacón bajo
Delantal industrial	1 peto en PVC por cada ppl	(peto en material PVC) para las áreas que aplique

Guantes de neopreno	2 pares para el área de parrilla	Solamente para manejo de objetos calientes.
Guante de malla de acero	2 pares para cortes de carnes	(Área de alistamiento de cárnicos)
Gafas de seguridad transparentes o Careta de esmeril	1 por cada ppl	En áreas donde se realicen labores de fritura o de plancha
Chaqueta térmica	2 unidades	Para ingreso a cuartos fríos
Tapabocas desechable debe cubrir totalmente la nariz y boca	Para la totalidad de ppl del servicio	Deben cambiarse por lo menos dos veces al día, su uso es obligatorio
Gorro o cofia	Tela o Desechable, uno por cada PPL	Si la cofia o gorro es de tela, deberá lavarse a diario
Manga protectora	Por necesidad, en material sanitario	Para el personal que pueda tener presencia de bello en brazos
PERSONAL ADMINISTRATIVO SERVINUTRIR		
EL personal administrativo, deberá contar con uniforme de color claro (no podrá ser de color naranja) con el logo de la empresa, bata blanca, calzado antideslizante, color claro, material impermeable y tacón bajo.		

La dotación entregada deberá tener una cinta 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 la dotación suministrada presente deterioro antes de surtir el tiempo necesario para su cambio, el supervisor del contrato de alimentación podrá requerir el cambio respectivo para que el contratista entregue la dotación establecida anteriormente.

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, 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 esto con el ánimo de mitigar los traumatismos en el servicio de alimentación.

3.5 PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN.

El talento humano incluido las PPL deben adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que acontinuación 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 dotación de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras 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 de 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 y en adecuadas condiciones, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. En ningúncaso 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 del servicio de alimentos a pabellones u otras áreas diferentes al servicio de alimentos con la vestimenta de trabajo.

- Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar actividades en el servicio de aimentos, 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 Resolución2674 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, tampoco se permite el uso de perfumes, lociones o similares. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables

- Es obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipulan los alimentos, en todas las etapas de proceso, especialmente en las etapas finales de elaboración o manipulación, así como en la distribución de los mismos.

- 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 en áreas o lugares donde la dotación de trabajo pueda contaminarse.

- El personal que presente afecciones de la piel debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos, estos podrán según criterio médico, reubicarse en áreas donde no haya una manipulación directa de los alimentos.

- Los visitantes al establecimiento que preste 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 establecidos por el establecimiento para la verificación de la higiene personal de los manipuladores de alimentos.

4. CURSO EN COCINA DIRIGIDO A PPL DEL SERVICIO DE ALIMENTOS

El contratista a través del Jefe de cocina deberá impartir un (1) curso de cocina con frecuencia semanal, dirigido a la totalidad de las personas privadas de la libertad (PPL) que se encuentren asignados al servicio de alimentos de la Cárcel, manteniendo la siguiente estructura:

Tabla 17. Contenido Curso cocina

UNIDAD - TEMA	INTENSIDAD HORARIA	OBSERVACIONES	TOTAL DE PREPARACIONES
Historia de la cocina, terminología, reconocimiento de áreas y actividades del servicio de alimentos	10 horas	Teórico - práctico: se requiere material impreso para la totalidad de PPL asignados al servicio de alimentos. nota: no se requiere preparación de alimentos.	N/A
Mise en place, técnicas de cocción, manejo de equipos y utensilios	8 horas	Teórico - práctico: se requiere material impreso para la totalidad de PPL asignados al servicio de alimentos. nota: no se requiere preparación de alimentos.	N/A
Generalidades de los alimentos, hierbas aromáticas, condimentos naturales y especias	5 horas	**teórico:** se requiere material impreso para la totalidad de PPL asignados al servicio de alimentos. **nota:** no se requiere preparación de alimentos.	N/A
Preparaciones básicas: •cortes de verduras •fondo blanco y oscuro • fumet • bísquet • mirepoix • bouquet garnie • salsa bechamel, holandesa, española, mayonesa, pomodoro	14 horas	**teórico:** se requiere material impreso para la totalidad de PPL asignados al servicio de alimentos. **practica:** se deben realizar preparaciones básicas y salsas.	Global

Cocina colombiana: preparaciones, dos de regiones andina, dos de Costa caribe, dos del Valle del cauca, Antioquía, Santander, Costa pacífica, Cauca, Amazonía, llanos orientales, Huila y Tolima, insular.	60 horas (4 horas por cada preparación de nivel nacional)	**teórico:** se requiere material impreso para la totalidad de PPL asignados al servicio de alimentos. **practica:** se deben realizar un total de quince (15) preparaciones, es decir una (1) por cada región colombiana. **composición preparación:** cada preparación comprende 20 platos fuertes, distribuidos en 14 para degustación de las PPL del servicio de alimentos y 6 para dirección de la Cárcel Distrital (estos seis deben prepararse solamente si son solicitados por la dirección, en caso contrario quedaran acumulados para el apoyo de actividades de la Cárcel que determine la dirección)	quince (15) preparaciones de cocina colombiana, cada preparación comprende 20 platos.
Cocina internacional: preparaciones de cocina típica de España, Italia, Perú, México y Francia	25 horas (5 horas por cada preparación de nivel internacional)	**teórico:** se requiere material impreso para la totalidad de PPL asignados al servicio de alimentos. **practica:** se deben realizar un total de cinco (5) preparaciones, es decir una (1) por cada país. **composición preparación:** cada preparación comprende 20 platos fuertes, distribuidos en 14 para degustación de las PPL del servicio de alimentos y 6 para dirección de la cárcel distrital (estos seis deben prepararse solo si son solicitados por la dirección, en caso contrario quedaran acumulados para el apoyo de actividades de la Cárcel que determine la dirección).	cinco (5) preparaciones de cocina internacional, cada preparación comprende 20 platos.

Notas Aclaratorias:

- El contratista dejará por escrito las recetas estándar de las preparaciones con los tiempos de elaboración, proceso de elaboración, técnicas utilizadas, materias primas y recomendaciones de emplatado.
- El contratista suministrará el material pedagógico, materias primas, alimentos e insumos, así como los elementos necesarios para la elaboración de cada una de las preparaciones que se enseñen durante el curso.

- El curso se impartirá cada semana y durante toda la ejecución del objeto del contrato.
- El curso deberá iniciar a partir de la segunda semana de ejecución del contrato, los horarios para la capacitación serán definidos por el contratista, de acuerdo con la logística observada durante la primera semana de ejecución contractual, por ende, la identificación de los días y horarios más convenientes. Este horario debe presentarse por escrito y se adjuntará al programa de cocina inicialmente presentado, para aprobación del supervisor.
- Cada curso será dictado a la totalidad de las personas privadas de la libertad que sean asignadas al servicio de alimentos y generar a cada PPL el certificado del curso.

5. REQUISITOS HIGIÉNICOS PARA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

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

A continuación, se presentarán los requisitos básicos para conservar y controlar la materia prima desde suingreso, almacenamiento y transformación. Se llevarán condiciones de producción a la implementación desistemas eficaces de autocontrol que garanticen la seguridad de los alimentos que elaboran.

Las etapas de proceso críticas en el Servicio de alimentación son aquellas donde el alimento y/o materiasprimas se encuentren expuestos a riesgos de contaminación y en donde los rangos de temperaturas debenser controlados:

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

Se debe garantizar, como mínimo un termómetro independiente para cada una de las etapas de operación es decir cinco (5) con el fin de prevenir la contaminación cruzada. La información de las temperaturas debe ser registrada en los formatos de control que aplique.

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 y los demás que se consideren para evidenciar el cumplimento de los requisitos técnicos.

5.1 RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

El contratista deberá establecer los criterios de aceptación y rechazo de las materias primas, alimentos e insumos, en cuanto a parámetros de calidad organoléptica, fisicoquímica y microbiológica, así como las condiciones de almacenamiento de las mismas, acorde con las

normas sanitarias vigentes; estas especificaciones deberán ser aplicadas en el momento del proceso de recibo, en el cual el contratista realiza la inspección por parte de los diferentes profesionales idóneos, de los productos suministrados por los proveedores para su ingreso, proceso que es verificado por el área de supervisión de alimentos.

Previo al ingreso de los vehículos de los proveedores con las materias primas, alimentos e insumos, el contratista deberá suministrar la información de los vehículos que ingresarán, personal transportador, documentación de los mismos y los productos a ingresar; el vehículo transportador deberá contar al ingreso en cárcel con el precinto de seguridad respectivo, que solo será abierto una vez el personal del Cuerpo de custodia y vigilancia dé el aval respectivo.

La materia prima, alimentos o insumo, es inspeccionada por el personal encargado de la recepción, se inicia 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 respectivo formato de control. 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 y alimentos por parte del personal del contratista en presencia del área de supervisión de alimentos del establecimiento carcelario, se obtienen dos posibles destinos, de acuerdo con los criterios de aceptación y rechazo que se deberán establecer lo estipulado en el Programa de control de proveedores, por el contratista:

- **Aceptado**: Para la aceptación de la materia prima y alimentos, ésta debe cumplir con los requisitos y especificaciones de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad sanitaria vigente, esto temperaturas según la naturaleza del producto, condiciones de empaque, rotulado general y nutricional (si aplica), características organolépticas y reportes de calidad (laboratorio).
- **Rechazado**: Se consideran motivo de rechazo los siguientes criterios: No cumplimiento de temperaturas de conservación de productos que requieren cadena de frío de acuerdo con normatividad sanitaria, rupturas en el empaque, producto con fecha de vencimiento próximas a su uso o vencidos, fechas de vencimiento o lotes borrosos o adulterados, 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 formatos de control.

Se deberá realizar la verificación del cumplimiento de lo establecido en la Resolución 2674 para el transportadorde 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 podráverificarse 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 laconservación 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 lacontaminación 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 1. 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 de régimen interno del Establecimiento y en los horarios acordados por este.

Nota 11: el contratista debe contar con proveedores de base para el suministro de materias primas, alimentos e insumos, los cuales deben dar cumplimiento cabal de la reglamentación sanitaria vigente establecida, especialmenteResolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005 y demás normativa específica que pueda aplicar según el tipo de producto que se procese y suministre. Así mismo con listado de proveedores alternos debidamentecertificados y que den cumplimiento cabal de la reglamentación sanitaria vigente y puedan suministrar materias primas y alimentos con la misma calidad y oportunidad que los proveedores de base.

Al inicio del contrato el contratista deberá entregar la documentación de todos y cada uno de los proveedores de base que suministrarán materias primas, alimentos e insumos, esta información incluye, concepto sanitario vigente emitido por la autoridad sanitaria competente, que puede corresponder a Favorable o Favorable con requerimientos; registros, permisos y/o notificaciones sanitarias según corresponda, y fichas técnicas de la totalidad de materias primas que suministrará durante la ejecución del contrato, también la evaluación efectuada por el contratista en donde conste la calificación obtenida para seleccionarse como proveedor de base.

Nota 12. En todo caso al inicio del contrato la supervisión del contrato efectuará la revisión documental de la totalidad de los proveedores de base, para verificar cumplimiento normativo de los establecimientos y productos a suministrar y podrá realizar los requerimientos que considere y los plazos de cumplimiento respectivos.

Nota 13: en caso de requerir cambio de proveedor de base por debida justificación, el proveedor deberá estar incluido en los proveedores alternos, previamente evaluado por el contratista y deberá suministrar las materias primas, alimentos e insumos con el mismo grado o superior de calidad del proveedor que se reemplace.

5.2 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.

El lugar destinado al almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados deberá ser exclusivos y no podrán realizarse actividades diferentes a éstas.

El contratista se obliga a mantener los equipos de refrigeración y congelación 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.

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 formatos establecidos por la Cárcel para conocer su uso, procedencia, calidad y vida útil.

Nota 14: El contratista deberá mantener un stock de alimentos perecederos y no perecederos en el centro Carcelario en suficiente cantidad diaria para mínimo seis (6) días calendario, siguientes a que empiece la ejecución del contrato, comprometiéndose a mantener por el tiempo de duración del mismo, el nivel de almacenamiento aquí exigido; este inventario debe estar disponible en todo momento, lo cual será verificado por la supervisión del contrato con la frecuencia que considere pertinente.

5.2.1 Características para el almacenamiento:

- Manejo del sistema PEPS: "Primeros en Entrar, Primeros en Salir". Llevar un registro documental. Todos los productos deben tener rotulo que conste la fecha de ingreso, lote, fecha de vencimiento, entre otros. Se debe manejar código de colores para identificación de la rotación.
- Separación de alimentos de consumo inmediato de los que van a almacenarse por varios días.
- Deben almacenarse de inmediato en los cuartos fríos, los alimentos de mayor riesgo en salud pública(perecederos) como la leche y sus derivados, carnes y sus derivados, pescado y derivados, aves, huevos y productos a base de huevo, de acuerdo con el requerimiento de cadena de frío, es decir refrigeración o congelación, de modo que permita su buena conservación.
- Todas las carnes deberán ingresar debidamente porcionadas con una periodicidad de dos (2) veces por semana, con cumplimiento del rotulado, de acuerdo al gramaje mínimo exigido en las condiciones establecidas para el suministro. La carne deberá entregarse por parte del proveedor empacada al vacío.
- Separación de alimentos crudos, alimentos en proceso, alimentos cocinados o listos para el consumo.
- Provisión adecuada y suficiente de canecas rotuladas, tarimas, estibas y anaqueles, para no colocar nunca los alimentos directamente sobre el suelo y que además queden protegidos de la posibilidad de contaminación
- Ubicar las estibas y estantes de almacenamiento retirados de las paredes aproximadamente 20 cm.

- Toda canastilla y producto en almacenamiento debe tener rotulo que indique fecha de ingreso, tipo deproducto, fecha de vencimiento, lote, entre otros datos.
- La cebolla y el cilantro deben ser adecuados antes de ingresar al almacenamiento.
- Todo producto cuya presentación sea en bulto, debe almacenarse en caneca al momento de su apertura, anaquel o armario con tapa, debidamente rotulado (con la información de donde proviene el producto y fecha de apertura del mismo).
- Para almacenar alimentos ácidos (jugos, salsas) se deben utilizar vasijas en materiales sanitarios (vidrio, porcelana u otros permitidos, nunca de aluminio o cobre), de tal manera que se impida su deterioro
- Se debe excluir del área de almacenamiento de materias primas y alimentos todo producto químico, tóxico, elementos de aseo y otros productos diferentes.
- Los cuartos fríos (deben contar con cortinas plásticas) y equipos de enfriamiento deberán permanecercerradas y sólo se abrirán el tiempo indispensable para guardar o sacar alimentos.
- Los aceites de cocina deben ser usados máximo tres (3) veces en procesos de frituras y para el caso de pescado su uso será solo de una vez. Todo aceite usado de cocina debe ser depositado en el galón original tapado, debidamente rotulado para ser almacenado en el centro de acopio de residuos de la Cárcel para su entrega y disposición posterior al operador contratado por el contratista para manejo de los residuos generados en el servicio de alimentos.
- Las verduras que van a permanecer más de veinticuatro horas en refrigeración deberán almacenarse en bolsas plásticas y separadas del sistema de congelación.
- Los huevos se almacenan en sitios que garanticen su buena conservación y no podrá estar contenido en
  empaques de cartón, las cubetas deben ser de material plástico.

Al efecto y en relación con el almacenamiento y conservación, la SECRETARÍA suministrará las áreas y los equipos con que cuenta el Establecimiento Carcelario, que serán los que el contratista está en obligación de usar. En caso de no ser suficientes, el contratista deberá entregar el menaje preferiblemente en policarbonato de alta densidad y equipos necesarios para cumplir con el suministro de la alimentación preparada.

5.2.2 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 vida útil de los productos, la información debe ser legible e indeleble.

La clasificación deberá realizarse teniendo en cuenta la resolución 719 de 2015, la cárcel de acuerdo con la rotación de materias primas y alimentos ha establecido el siguiente lineamiento:

VIDA ÚTIL DE LOS PRODUCTOS	COLOR ESTABLECIDO	OBSERVACIÓN
PRODUCTOS CON VIDA ÚTIL ENTRE UNA (1) Y DOS (2) SEMANAS		SON LOS PRIMEROS PRODUCTOS EN SALIR A PROCESO, SE REVISA VACÍO, APARIENCIA, TEXTURA, COLOR Y OLOR.
PRODUCTOS CON VIDA ÚTIL ENTRE DOS SEMANAS (2) Y TRES (3) SEMANAS		SE REVISA VACÍO, APARIENCIA, TEXTURA, COLOR Y OLOR.
PRODUCTOS CON VIDA ÚTIL MAYOR A TRES (3) SEMANAS		SE REVISA VACÍO, APARIENCIA, TEXTURA, COLOR Y OLOR.

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 lapresentación del empaque, estos deberán ser nuevamente sellados (ejemplo vinipel) y deberá rotularse deforma tal que garantice un control sobre la modificación de su empaque primario. La información registradadebe 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 yeliminar 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 otarimas 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.

5.2.3 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 tres (3) veces uno antes de iniciar actividades, otro al medio día 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.

Tabla 18. 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 temperaturasestablecidos 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 acongelar, ya que se afecta la calidad del alimento y facilita quelos microorganismos se multipliquen.
El volumen de almacenamiento de la materia prima debe ser tal, que no obstruya la circulación del airedentro 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 paraevitar 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 15: 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.

5.2.4 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.

Etiqueta 3. 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.

5.2.5 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.

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 resistentes a la corrosión, 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.

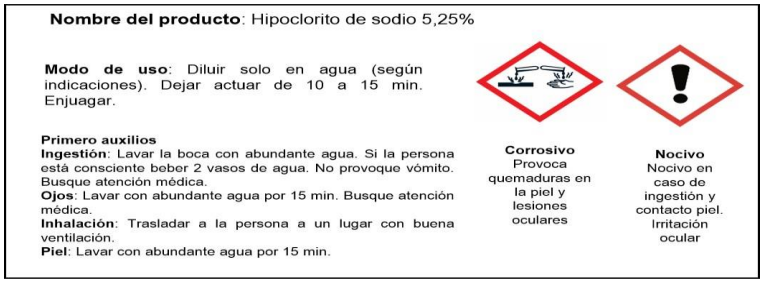
Los productos químicos que se usen en la operación del servicio de alimentos, en especial, los usados para la limpieza y desinfección deberán almacenarse de manera segura en el gabinete o área dispuesta para ello, para lo cual deberá tener en cuenta lo que determine el fabricante a través de la ficha técnica y las Hoja de Datos de Seguridad de los productos, documentos que deberán ser socializados con el personal que los manipule y que estarán instalados en el mismo lugar donde se almacenen los productos. El contratista deberá contar con existencias de la totalidad de químicos requeridos para garantizar los procesos de limpieza y desinfección del servicio de alimentos.

El almacenamiento de los productos químicos deberá, como mínimo, atender lo siguiente:

- Llevar un registro permanente de entradas y salidas de cada producto, usando el formado Inventario General de Químicos de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C.
- El acceso al sitio de almacenamiento de los productos químicos estará restringido en todo momento y solo se permitirá la manipulación de estos por el personal autorizado que no puede corresponder a las personas privadas de la libertad. El gabinete deberá estar en todo momento con candado.
- Solo se permitirá el almacenamiento de productos químicos necesarios para la operación de acuerdo con la capacidad de almacenamiento del almacén, evitando que se aglomeren o se apilen de manera inadecuada e insegura y por fuera del sitio indicado para este fin.
- El sitio de almacenamiento debe estar identificado, con la Hoja de Datos de Seguridad, Ficha Técnica e Inventario visibles y de fácil acceso para su revisión y control.
- Se debe garantizar el sistema PEPS para la rotación de los productos químicos, para evitar que estos superen su fecha de vencimiento o se deterioren, en caso de que esto suceda deberá identificarsecomo **FUERA DE USO** y deberá ser retirado de manera inmediata dejando registro de la novedad.
- Para mayor seguridad en la manipulación de los productos, se sugiere que estos estén contenidos en recipientes de un galón de capacidad para minimizar riesgos en la manipulación.

- Para la dosificación del producto deberá hacerse uso de jarras o recipientes de medición debidamente aforados.
- Los recipientes que contengan productos químicos necesarios en las diferentes áreas de proceso,deberán estar debidamente rotulados con nombre del producto, modo de uso, peligros, medias deprimeros auxilios en casos de emergencia, adicional el recipiente deberá tener una regleta en mililitros que permita conocer la cantidad del producto.

Para la rotulación de los recipientes se muestra un ejemplo a continuación: Etiqueta 4. Rótulo para recipientes con productos químicos.



6 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.

- Adicionalmente, se debe vigilar las operaciones de elaboración, tales como: refrigeración, congelación, tratamiento térmico, 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 yorganolépticos 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. (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 y deberá procederse a la baja inmediata de los mismos. Por ende, el o los alimentos deben ser reemplazados en su totalidad, de manera inmediata y las cantidades requeridas; así mismo deberá ser reemplazado por un alimento del mismo grupo, previa autorización de la supervisión de alimentos del establecimiento.

Aseguramiento y control de la calidad

El establecimiento carcelario 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 cuales se determinarán en capítulo independiente en el presente documento.

6.1 ENSAMBLE DE ALIMENTOS (RACIONES ALIMENTARIAS)

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.

El ensamble del producto terminado, es decir la ración alimentaria, 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; no está permitido en ensamblar directamente con la mano, se deberá emplear los utensilios necesarios a fin de evitar posibles procesos de contaminación cruzada.

Para la entrega de ración terapéutica a la PPL, se debe utilizar el sistema de identificación por rotulado establecido en la placa establecida para tal fin (etiqueta 5).

NOTA 16: 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, previo concepto médico que así lo indique.

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 establecidas, haciendo uso de utensilios previamente estandarizados para garantizar el gramaje del producto final, de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón y en condiciones que garanticen la no contaminación del alimento.

Para el caso de la ración terapéutica cada recipiente debe contar con la ficha marcada de manera clara y legible estipulando el tipo de dieta, según lo propuesto en la siguiente ficha con el nombre del interno, patio y tipo de dieta.

Etiqueta 5. Ficha de identificación de ración terapéutica.

NOMBRE DEL INTERNO:
PABELLÓN:
TIPO DE RACIÓN TERAPÉUTICA:

Descripción de la dieta:

6.2 DISTRIBUCIÓN

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

NOTA 17. Los alimentos que requieran refrigeración durante su distribución deben mantenerse a temperaturas que aseguren su adecuada conservación hasta el destino final.

NOTA 18. 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 dichaconservación 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 a la minuta patrón. Referente a cada uno de los tiempos de comida (desayuno, nueves, almuerzo, onces, cena y bebida caliente).

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 del siguiente método de distribución:

- 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 las diferentes líneas de servicio que comunican con los pabellones.

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, y emplearlos en el ensamble, evitando una manipulación directa con las manos.

6.3 TRANSPORTE

El transporte a nivel interno de los alimentos preparados en el establecimiento 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.

6.4 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, 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:

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 para el servicio 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 buenfuncionamiento. 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.

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.

7 PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

El contratista deberá implementar desde el primer día de la prestación del servicio, los planes y programas establecidos por el Secretaría- Cárcel Distrital**.** De igual manera, aquellos programas que son propios de cada contratista (Manual de seguridad y salud en el trabajo para servicios de alimentación en el establecimientocarcelario, 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 la Cárcel Distrital.

• Objetivos: Objeto general y específicos
• Alcance

• Definiciones: mínimo diez (10) haciendo la referencias bibliográficas o normativa correspondiente.
• 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.
• 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 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 las necesidades al servicio de alimentación de los demás planes y programas relacionados a continuación:

- Plan de Saneamiento: Ingeniero de alimentos, Ingeniero Agroindustrial, Nutricionista/Dietista o afines
- 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.

7.1 PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO PARA SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

El contratista, deberá ajustar el plan de saneamiento a las características específicas del servicio de alimentación; 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 dentro de los ocho (8) días calendario siguiente al inicio del contrato el plan de saneamiento con los ajustes requeridos acorde con la operación propia en cárcel, para su aprobación, que deberá contener los siguientes documentos ajustados al servicio de alimentación, que incluye:

A. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

El programa debe contemplar la higienización de instalaciones, áreas, techos y paredes, equipos, utensilios, menaje, ambientes, teniendo en cuenta las normas de Buenas Prácticas de Manufactura.

El programa deberá contener como mínimo:

a) Objetivo
b) Alcance
c) Ubicación del servicio de alimentación
d) Introducción
e) Responsables (funciones del personal profesional y operativo)
f) Los procedimientos de limpieza y desinfección especificando:
    - Sustancias empleadas con sus concentraciones
    - Tiempos de contacto
    - Frecuencias
    - Responsables
    - Implementos empleados
g) Fichas técnicas y hoja de datos de seguridad de las sustancias de limpieza y desinfección
h) Formatos para el registro de las actividades efectuadas, y demás aspectos que se requieran.
i) Plan de contingencia
j) Medidas preventivas y correctivas
k) POES y POS

- **PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO – POES**

El contratista deberá establecer los procedimientos operativos estándar que permitan estipular todas las operaciones de limpieza y desinfección antes de arrancar las labores y las efectuadas durante todas y cada una de las etapas del proceso hasta la culminación de los mismos; esto incluye, las diferentes áreas del servicio de alimentos, las superficies de las instalaciones, equipos y utensilios, ambientes de proceso y personal manipulador, utilizados en el establecimiento procesador de

alimentos para evitar cualquier tipo de condición insalubre o de contaminación directa o cruzada.

Por tanto, es necesario tener en cuenta que los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento deberán contemplar en su estructura los peligros, riesgos en la inocuidad asociados a la elaboración de alimentos preparados (raciones alimentarias)

Los POES deben diseñarse en implementarse orientados a asegurar:

- 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 elcontacto con las superficies, las instalaciones, los equipos y los utensilios.
- Disminución de quejas y reclamos por alimentos defectuosos o contaminados.

Por lo anterior expuesto, el contratista debe entregar los POES que apliquen para el Establecimiento teniendo en cuenta, las áreas, equipos, utensilios y proceso del servicio de alimentos, talento humano, número de PPL atender, y todas las consideraciones necesarias con la finalidad de entregar los alimentos en las condiciones de calidad requeridas y con la garantía de suministrar alimentos y productos inocuos.

Nota 19: El contratista del suministro de alimentación deberá contar con personal externo para la limpieza de equipos tales como, las campanas, sistemas de extracción, que contemplan trabajo en alturas, acorde con la reglamentación vigente, _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 20: Trampa de grasa: La frecuencia del mantenimiento deberá ser mensual y también deberádesodorizarse 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.

B. PROGRAMA DE DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

La gestión de residuos deberá estar acorde a los lineamientos del Plan Institucional de Gestión Ambiental de la Secretaría de Seguridad, Convivencia y Justicia, así como del Plan de Saneamiento de la Cárcel Distrital.Esta gestión comprenderá desde la correcta segregación de los residuos en la fuente, el transporte interno, almacenamiento temporal, recolección, transporte externo, tratamiento y disposición final, en cumplimiento con la normatividad tanto ambiental como de Seguridad y Salud en el Trabajo, vigente.

Bajo la responsabilidad del Contratista estará toda la gestión integral de los residuos tanto dentro como fuera de las instalaciones de la Cárcel Distrital, para lo cual deberá garantizar la permanencia de canecas del tamaño adecuado según la necesidad y volumen del servicio (estos deberán ser recipientes resistentes para tráfico pesado, fácilmente lavables, rotulados, con tapa, con ruedas en buen estado) y acorde al código de colores para la segregación de residuos establecida por el Gobierno Nacional (Resolución 2184 de 2019 o la que modifique o le sustituya).

En caso que las canecas se encuentren en estado de deterioro que genere el vertimiento de su contenido, deberán ser cambiadas por el contratista, en un término no superior de veinticuatro (24) horas, desde la notificación del incidente y tomar, adicional a ello, los correctivos tendientes a la limpieza del área afectada.

Entre las recomendaciones para la gestión de residuos se tiene las siguientes:

- Los recipientes deben lavarse y desinfectarse a diario
- La parte tanto interna como externa deben mantenerse limpias.
- Deben evacuarse los residuos que se generen a diario, con esta frecuencia se evita acumulación de los mismos y proliferación de vectores.
- El personal encargado de vaciar los desperdicios a los recipientes, debe utilizar guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto directo con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano.
- El personal encargado de vaciar los desperdicios no tendrá asignado simultáneamente otra tarea que lo ponga en contacto con los alimentos o menaje limpio.
- La dotación de recipientes debe ser en un número suficiente para que los recolectores en el momento de llevarse los desperdicios entreguen nuevos recipientes vacíos, limpios y con la respectiva tapa.

Para la gestión de los residuos orgánicos y de aceite de cocina usado, el contratista deberá asumir en forma total el costo de este servicio a través de empresas debidamente autorizadas por las autoridades competentes, generando los reportes respectivos al Supervisor, adicional, deberá garantizar la entrega oportuna de los respectivos certificados de aprovechamiento y/o tratamiento final, al Supervisor o referente ambiental de la Cárcel Distrital.

El programa deberá contener como mínimo:

a) Objetivo
b) Alcance
c) Responsables (funciones personal profesional y operativo)
d) Manejo y disposición

- Tipos de residuos que se generan
- Clasificación de residuos teniendo en cuenta el código de colores vigente
- Almacenamiento, transporte y disposición final
- Verificación y control

Nota 21: 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.

Manejo de aceite vegetal/cocina usado: El manejo del aceite vegetal usado deberá dar cumplimiento al acuerdo 634 de 2015 o la norma que lo modifique o le sustituya, donde se establecen regulaciones para la generación, recolección y tratamiento o aprovechamiento adecuado del aceite vegetal usado.

C. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

La implementación de este programa debe contemplar un diagnóstico inicial, con el fin de identificar tanto las condiciones de las instalaciones locativas como la probabilidad de presencia de plagas, con lo cual se determine las sustancias químicas a emplear y las acciones para prevención, control y erradicación de vectores; de este diagnóstico se deberá entregar copia al supervisor del contrato de alimentación.

El programa deberá dar cumplimiento a lo estipulado en la reglamentación sanitaria vigente e incluir como mínimo, un cronograma de actividades (incluyendo diagnóstico inicial, intervención, seguimiento y limpieza). Las intervenciones tendrán una periodicidad no mayor a tres meses.

La empresa encargada de efectuar las actividades del programa de manejo integrado de plagas, deberán contar con los respectivos permisos de funcionamiento, en especial, el concepto sanitario favorable vigente expedido por la Secretaría de Salud de Bogotá y estar en el respectivo listado actualizado; adicionalmente, deberá aportar fichas técnicas de todos los productos químicos a emplear, dosificación de las mismas, indicaciones del proceso, restricciones, recomendaciones y las que se consideren pertinentes. Luego de cada actividad el contratista deberá entregar de manera oportuna, al Supervisor, el respectivo certificado de la actividad realizada. Adicional, deberá llevar un registro de las intervenciones en el formato que corresponda.

Se deberá garantizar que el personal empleado para la actividad está debidamente identificado, capacitado y certificado (aportar los respectivos soportes, previo a la intervención), es decir que cumple con todo lo relacionado con las directrices de la normatividad vigente en torno a la Seguridad y Salud en el Trabajo (cobertura en riesgos laborales, elementos de protección personal en buenas condiciones, equipos en excelente estado de funcionamiento, entre otras).

Luego de realizada la actividad y de acuerdo a las indicaciones de la empresa de fumigación, el Contratista deberá realizar la limpieza de las áreas intervenidas para evitar que los residuos de los químicos se extiendan al personal y los alimentos.

El programa deberá contener como mínimo:

a) Objetivo
b) Alcance

c) Introducción
d) Responsables (funciones personal profesional y operativo)
e) Características principales de las plagas
   - Insectos
   - Los roedores
   - Palomas
f) Cronograma de actividades
g) Medidas preventivas y correctivas para el control y erradicación de plagas
h) Registro de intervenciones

Nota 22. Las intervenciones (de desinsectación y desratización) deberán estar acordes a las indicaciones del fabricante de los productos empleados, sujeta a la normatividad sanitaria legal vigente.

Nota 23. Las fichas técnicas de los productos químicos utilizados para el control de plagas deben reposar en los documentos del Contratista del suministro de alimentación, las cuales son revisadas por la supervisión del contrato previo a su aplicación en los procesos de aplicación.

i) Verificación Del Programa Control De Plagas

La verificación del control de plagas se realizará mediante certificación entregada por parte de la entidad fumigadora y registro de diagnóstico externo. Las actividades realizadas para la verificación del control de plagas deben registrarse en el formato establecido para tal fin.

Nota 24: 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 la ubicación de estos y estará abalada por el supervisor del contrato.

Nota 25: La aplicación de productos deberá garantizar el bienestar e integridad de las personas privadas de la libertad.

D. PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO O SUMINISTRO DE AGUA POTABLE

Este programa deberá estar acorde con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente en la materia y a los lineamientos del Plan Institucional de Gestión Ambiental de la Secretaría de Seguridad, Convivencia y Justicia, así como del Plan de Saneamiento de la Cárcel Distrital, por tanto, deberá incluir estrategias que permitan el uso y ahorro eficiente del recurso hídrico.

El programa deberá contener como mínimo:

a) Objetivo:
b) Alcance
c) Introducción
d) Responsable (funciones personal profesional y operativo)
e) Generalidades
f) Usos del agua
g) Características fisicoquímicas y microbiológicas
h) Cronograma de actividades

- Lavado y desinfección de tanque de almacenamiento
- Recambio o lavado de filtro de agua del servicio

Nota 26: el Contratista del suministro de alimentación debe garantizar y dar cumplimiento a los requisitos establecidos por las normas nacionales en cuanto a calidad de agua para consumo humano y demás requerimientos de acuerdo a su uso.

Nota 27: 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.

Nota 28: 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 del servicio de alimentación.

El lavado de tanques deberá estar acorde a la normatividad vigente.

El Contratista debe contemplar los controles necesarios para garantizar la potabilidad del agua empleada los diferentes procesos del servicio de alimentos. También debe incluir el monitoreo de pH y cloro residual diarios en los puntos de agua del servicio de alimentos y registrar los mismos.

El Contratista debe contar con un plan de contingencia para el abastecimiento de agua potable en caso de requerirse, de manera tal que garantice el suministro de agua potable necesario para la prestación del servicio de alimentos.

7.2 PLAN DE ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD

El prestador del servicio se obliga a presentar al Supervisor 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 e instrumentos de medición.
- Programa de control de proveedores.
- Programa de trazabilidad.
- Programa de muestreo microbiológico.
- Plan de muestreo (control de gramajes)

- Plan de capacitación a personal manipulador de alimentos.
- Procesos de fabricación.
- Programa de investigación de incidentes alimentarios
- Programa de salida no conforme.
- Protocolo control de temperaturas

A continuación, algunos programas con contenidos específicos solicitados.

7.2.1 Plan de muestreo microbiológico:

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

- El prestador 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.
- El contratista deberá entregar a la supervisión del contrato de la cárcel, la certificación de la entidad de salud de la inscripción o autorización del laboratorio externo seleccionado, que se utilizará para la realización de los análisis de aguas y alimentos, la cual deberá ser allegada por el contratista.
- El prestador del servicio se obliga a presentar al supervisor dentro de los ocho (8) días calendario siguiente al acta de inicio del contrato, la matriz de toma de muestras microbiológicas dentro del plan, organizando fechas probables, tipo de muestra y según los parámetros establecidos.
- En caso de que el prestador del servicio requiera cambiar el laboratorio, deberá informar al supervisor delcontrato, teniendo en cuenta todas las consideraciones del programa de muestreo microbiológico.

El muestreo y cronograma de muestreo microbiológico (con los tipos de análisis a realizar) para la cárcel, también debe incluir la documentación del laboratorio de alimentos contratado para análisis de las muestras referidas, debe contemplar actividades de toma y análisis de muestras de todas las etapas de procesamiento de alimentos, con una frecuencia mínima cada dos meses (bimestral) desde el primer mes de ejecución del contrato, con el fin de verificar la calidad de los alimentos suministrados a las ppl de la cárcel, y que incluya las siguientes muestras:

1 (una) materia prima (derivado cárnico o lácteo o pulpa de fruta)
1 (un) producto en proceso
1 muestra completa de las preparaciones terminadas del menú del día: una (1) proteína, una (1) ensalada, una (1) leguminosa (si aplica), un (1) farináceo, un (1) jugo
1 (una) muestra de agua o hielo
2 (Dos) superficies (bandejas fiambreras, tazas o vasos, azafates, cucharones, entre otros)
1 (un) ambiente de proceso
2 (Dos) manipuladores, así como el cronograma de muestreo respectivo, Este.

Estos muestreos también podrán ser solicitados por la autoridad sanitaria competente o por la cárcel, en atención a situaciones sanitarias que lo ameriten

Todos los muestreos realizados deben contar con el acta de toma de muestras con toda la información consignada en el momento de esta actividad y debe estar a disposición de la supervisión del contrato y/o en caso de requerirse por la autoridad sanitaria competente

Parágrafo 2. El contratista deberá asumir la totalidad del pago del muestreo y análisis de alimentos por parte del laboratorio de análisis de alimentos seleccionado, previa verificación de cumplimiento de la reglamentación vigente. Los reportes de resultados generados deberán ser allegados directamente al área de supervisión de alimentos de la Cárcel Distrital, quienes revisarán y solicitarán al contratista las acciones que pertinentes, tales como planes de acción; en caso de incumplimiento en las condiciones de calidad e inocuidad, tales como, contaminación microbiológica se procederá a notificar al área competente para efectuar las actuaciones que correspondan.

El contratista deberá proponer tres (3) laboratorios de análisis de alimentos, el cual debe dar cumplimiento de la reglamentación vigente, y de los cuales la Secretaría de Seguridad escogerá aleatoriamente uno (1) para que efectúe las tomas y análisis de muestras del servicio de alimentos, con una frecuencia bimestral establecida; esta información deberá ser suministrada por el contratista a la supervisión del contrato dentro de las dos (2) primeras dos semanas de ejecución del mismo.

En cuanto al muestreo de alimentos, el contratista debe efectuar la toma de contramuestras de la producción del día, (4) cuatro muestras de cada preparación de 200 gramos, dos de las cuales serán para empleo por parte de la cárcel o de la autoridad sanitaria competente, en caso de requerirse para análisis; estas muestras deben almacenarse de manera aislada, protegidas en empaque hermético y debidamente identificadas y en un congelador único para éstas, las muestras deben ser desechadas a las 72 horas de haberse realizado la toma; de esta actividad se deberá el registro diario respectivo, el cual será verificado por la supervisión delcontrato de alimentos.

Parágrafo 3: Con el fin de verificar la calidad microbiológica de los alimentos procesados y suministrados a la población privada de la libertad, la Cárcel Distrital - Secretaría de Seguridad, Convivencia y Justicia, podrá efectuar muestreo y análisis microbiológico de los alimentos procesados y suministrados a la población privada de la libertad, durante la vigencia del contrato de alimentación, con la frecuencia que considere pertinente.

De igual manera, en caso de que la Cárcel Distrital requiera una toma de muestras adicional a la estipulada para análisis de laboratorio, fuera del cronograma establecido, el contratista debe proceder a su recolección y análisis respectivo, previa solicitud escrita del supervisor del contrato.

7.2.2 Muestreo de control de gramaje

El prestador del servicio se obliga a presentar al Supervisor 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, en especial de la minuta patrón para la elaboración de los alimentos, productos de consumo directo y peso servido.

Este plan de muestreo debe realizarse con base en la NTC-ISO-2859-1, estos serán revisados y aprobadospor el supervisor y serán objeto de supervisión durante toda la contratación.

7.2.3 Plan de Capacitación de Personal Profesional y Manipulador

El prestador del servicio se obliga a presentar al Supervisor 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:

- Normatividad legal vigente en materia de alimentos.
- Buenas Prácticas de Manufactura.
- Control de procesos de alimentos
- Clasificación de alimentos según riesgo epidemiológicos.
- 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 las personas que prestan el servicio en el área de alimentación de la Cárcel.
- Puntos y límites críticos del proceso, vigilancia o monitoreo y acciones correctivas a tomar cuando existandesviaciones 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.
- Empaque y rotulado.
- Almacenamiento y conservación de alimentos.
- Manejo de variables críticas
- Análisis sensorial.
- Pautas para minimizar los riesgos en salud a que están expuestos los trabajadores, y los métodos de suprevención 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 el que este designe 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 con sus respectivos soportes de los capacitadores.

7.2.4 Protocolo de control de temperatura

El prestador del servicio se obliga a presentar al Supervisor 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.

8 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 hacen parte del Manual de seguridad y salud en el trabajo de la Secretaria Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia.

9 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 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 del establecimiento 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 entidad frente a las amenazas identificadas, considerando las medidas deprevención 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 entidad 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 La Cárcel Distrital.

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; Las especificaciones requeridas para este plan hacen parte del Plan de emergencia específico para Cárcel Distrital.

10 PLAN DE CONTINGENCIA Y PROTOCOLO PARA ATENCIÓN DE CONTINGENCIA

Documento que deberá ser entregado el primer día de inicio de ejecución del contrato al Supervisor, con el fin de que este verifique y apruebe el mismo, en caso de requerir su implementación.

El contratista se obliga a contar con un Plan de Contingencia que contenga ocurrencia de eventos que impidan la normal prestación del servicio de alimentación a las persona privadas de la libertad - PPL de la cárcel, para asegurar la continuidad en la prestación del servicio de

alimentación con la calidad, inocuidad y oportunidad requerida, acorde con lo estipulado en el ciclo de menús y minuta patrón, incluidas dietas especiales, dentro de los horarios estipulados por la cárcel; esto con el fin de garantizar el suministro de alimentación desde el exterior de la cárcel, en caso de presentarse situaciones de fuerza mayor o caso fortuito, que impidan la elaboración de los alimentos en las instalaciones del servicio de alimentos de la cárcel, tales como:

- Amotinamientos, Huelgas de hambre, atentados terroristas, entre otros
- Desastres naturales, tales como, inundaciones, sismos o terremotos, incendios.
- Situaciones de orden público: paros civiles o armados, protestas
- Desabastecimiento de alimentos, materia prima no conforme
- Desabastecimiento de materia prima, alimentos por situaciones de orden público, tales como, paros, protestas, cierres parciales o totales de vías, entre otros.
- Eventos epemiológicos: brotes de enfermedades infectocontagiosas, pandemias, entre otros
- Suspensión de servicios públicos: cortes de energía, gas, agua o por actividades de revisión técnica de los mismos por parte de las empresas competentes, que impliquen la suspensión del servicio.
- Aplicación de Medidas sanitarias por parte de la autoridad sanitaria, tales como, cierre parciales o totales del servicio de alimentos u otras similares que impidan la elaboración de los alimentos en las instalaciones de la cárcel
- Daño de maquinaria y equipos críticos para la operación
- Por actividades de mantenimiento locativo en infraestructura o equipamiento del servicio de alimentos que impida la preparación de alimentos en área de producción.
- Cualquier situación que modifique las condiciones normales de la prestación del servicio en el sitio.

En caso de presentarse alguno de estos eventos relacionados anteriormente, se debe contemplar un plan específico adaptado a la situación particular en un plazo máximo de un día calendario a partir de la presentación de la contingencia, acorde con en el cual deberá contemplar una o varias alternativas, para la solución de la contingencia, entre las cuales se contemplan:

- Producción externa desde instalaciones externas a la cárcel (planta de producción o centro de producción de alimentos o punto de producción alimentos preparados tipo catering) del contratista

- Tercerización de la elaboración y servicio de alimentación: el contratista podrá realizar la producción y empaque de alimentos en planta de producción o centro de producción de

alimentos o punto de producción alimentos de un tercero, autorizada para elaboración de alimentos preparados tipo catering.

10.1 PLAN DE CONTINGENCIA

- La Cárcel Distrital, 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 oferente 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.

OBJETIVO

Establecer los lineamientos para la planeación e implementación de las medidas requeridas para la atención de contingencias, que permitan garantizar la continuidad en la prestación del servicio de alimentación a las personas privadas de la libertad (PPL) desde el exterior de las instalaciones de la cárcel, ante la ocurrencia de eventos que impidan la normal prestación del suministro de alimentación, cumpliendo con la calidad, inocuidad y oportunidad establecidas por la entidad.

PROCESO PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO

En cumplimiento de esta responsabilidad, el proponente debe desarrollar 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.

- **Conocimiento del riesgo**

En este proceso el oferente 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 proponente debe relacionar las amenazas y la vulnerabilidad de los procesos, con el fin de determinar los posibles efectos y sus probabilidades.

El oferente debe elaborar y entregar una matriz de riesgos, de manera que se identifique la totalidad de las variables del establecimiento; 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 oferente 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 oferente presentará 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.

GESTIÓN DEL PLAN DE CONTINGENCIA

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

CRITERIOS DEL RIESGO
El oferente deberá diseñar la Matriz de Riesgos generales para la prestación del servicio, ajustándose a las necesidades del establecimiento, el cual debe contener como mínimo:

Identificación del riesgo
Clasificación del riesgo

Análisis del riesgo
Evaluación del riesgo
Seguimiento y monitoreo del riesgo
Capacidad de respuesta

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, teniendo en cuenta los siguientes aspectos generales:

Información contractual
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
Otros que puedan ser requeridos.

El proponente debe tener en cuenta que en caso de requerir activar el plan de contingencia debe contemplar el suministro externo de la alimentación a las ppl, mediante el empleo de una planta de proceso, centro de producción, punto operativo externo, lo cual debe estar consignado dentro del documento entregado.

Dentro del plan debe contemplar que en el servicio ya no se cuenta con el apoyo de las personas privadas de la libertad, de ahí la importancia de reemplazar los mismos. Así mismo se deberá dar cumplimiento a las normas establecidas dentro del presente documento para el trasporte de alimentos

El Contratista de acuerdo al tipo de contingencia de orden interno o externo y en común acuerdo con el director del establecimiento, según lo estipulado en tema de seguridad interna, ejecutará la aplicación del plan de contingencia de manera inmediata, por lo que el contratista cuenta externamente con la capacidad física, técnica y operativa para dar cumplimiento al contrato.

La propuesta de Plan de contingencia debe incluir además de los aspectos relacionados en la siguiente estructura:

- Objetivos (General y específicos), Alcance, Responsables, Justificación, Estructura Organizativa del Plan de Contingencia (para dar respuesta por la activación del plan de contingencia), Recursos para atención del plan (logísticos, humanos, entre otros)
- Procedimiento para atender las diferentes contingencias que se relacionan en el presente documentos y otras que se consideren pertinentes y objetivamente probables de presentar.
- Materias Primas, alimentos e insumos: Proveedores y protocolo para el recibo y almacenamiento.
- Instalaciones: Ubicación del establecimiento con concepto sanitario vigente, Favorable o Favorable con requerimientos, emitido por parte de la autoridad sanitaria competente. Este deberá estar ubicado a una distancia no mayor a 50 km de la Cárcel Distrital.
- Maquinaria, equipos y utensilios: que se emplearán durante los días de contingencia, relacionar el inventario respectivo, incluido el almacenamiento en frío; lo que se empleará durante los días de contingencia
- Recurso Humano (Personal operativo) para actividades de procesamiento y distribución de los alimentos para cada tiempo de comida (desayuno, nueves, almuerzo, onces, cena y una bebida caliente al final del día), este corresponde al personal responsable de atender la contingencia.
- Transporte: procedimiento y vehículo(s) transportador(es) con concepto sanitario favorable vigente para la actividad de transporte de alimentos solicitada en el presente documento.
- Servicios Públicos: los servicios públicos a emplear, especialmente lo referente a suministro de agua potable, Gas y electricidad.

Para la presentación del plan de contingencia, el contratista deberá incluir adicionalmente a los aspectos relacionados anteriormente, la matriz Plan de Contingencia debidamente diligenciada, la cual será revisada para su aprobación por la supervisión del contrato de la cárcel, junto con los documentos que soportan la capacidad de implementación del mismo, acorde con la estructura relacionada a continuación:

Tabla 19. Matriz Plan de Contingencia

1. Empresa (Razón Social) del contratista
2. Representante Legal Contratista
3. Planta de proceso, centro de producción, punto operativo de producción de alimentos preparados tipo catering propuesto:
4. Dirección del establecimiento propuesto:

5. Capacidad Operativa
6. Objetivo General
7. Objetivos específicos
8. Alcance
9. Responsables
10. Estructura Organizativa del Plan de Contingencia
11. Instalaciones:
12. Equipamiento disponible:
13. Horario de funcionamiento:
14. Talento Humano disponible:
15. Proveedores de materia prima:
16. Información Vehículo transportador:
17. Documentos y Formatos de Calidad
18. Concepto sanitario y fecha de expedición del establecimiento propuesto
19. Información contactos responsables del establecimiento propuesto:

N°	TIPO DE CONTINGENCIA	MEDIDAS A IMPLEMENTAR	DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES A DESARROLLAR	TIEMPO DE RESPUESTA	EQUIPAMIENTO	RECURSO HUMANO	RESPONSABLES	CONCEPTO DE CUMPLIMIENTO
1	Amotinamientos, Huelgas de hambre, atentados terroristas, entre otros							
2	Desastres naturales, tales como, inundaciones, sismos o terremotos, incendios.							
3	Situaciones de orden público: paros civiles o armados, protestas							
4	Desabastecimiento de alimentos, materia prima no conforme							

5	Desabastecimiento de materia prima, alimentos por situaciones de orden público, tales como, paros, protestas, cierres parciales o totales de vías, entre otros.							
6	Eventos epemiológicos: brotes de enfermedades infectocontagiosas, pandemias, entre otros							
7	Suspensión de servicios públicos: cortes de energía, gas, agua o por actividades de revisión técnica de los mismos por parte de las empresas competentes, que impliquen la suspensión del servicio							
8	Aplicación de Medidas sanitarias por parte de la autoridad sanitaria, tales como, cierre parciales o totales del servicio de alimentos u otras similares que impidan la elaboración de los alimentos en las instalaciones de la cárcel							
9	Daño de maquinaria y equipos críticos para la operación							
10	Por actividades de mantenimiento locativo en infraestructura o equipamiento del servicio de alimentos que impida la preparación de alimentos en área de producción.							

Nombre Representante Legal:	**Firma Representante Legal:**
Nombre Responsable Ejecución Plan	**Firma Responsable Ejecución Plan**
Fecha:	

10.2 PROTOCOLO PARA ATENCIÓN DE CONTINGENCIA

10.2.1 REQUISITOS PARA LA APROBACIÓN

El plan de contingencia deberá contar con una estructura conforme a lo requerido en el presente documento, este debe estar firmado por el representante legal del contratista y el profesional idóneo a fin (Ingeniero de Alimentos, Ingeniero Agroindustrial, Nutricionista/Dietista o afines) y aportar tarjeta profesional en los casos que aplique.

El contratista debe garantizar que la propuesta de Plan de contingencia garantiza la continuidad en la prestación del servicio de alimentación a las PPL, con las condiciones de lo contratado, esto es, calidad e inocuidad, cantidad y oportunidad requeridas, de acuerdo con lo estipulado en el ciclo de menús, lo que incluye las dietas especiales y las cantidades (gramajes) de la minuta patrón, así como de los horarios estipulados; entendiendo como planta de procesamiento de alimentos preparados, centro de producción de alimentos preparados o punto operativos

alimentos preparados tipo catering al lugar externo en donde el contratista realizará el procesamiento y embalaje de la alimentación para entrega en la cárcel; es decir, el contratista cuenta externamente con la capacidad física, técnica y operativa para dar cumplimiento al contrato, para lo cual se puede contar con las siguientes alternativas:

1. Planta de procesamiento de alimentos, centro de producción de alimentos o punto de producción alimentos preparados (externo) del contratista, que debe dar cabal cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente de alimentos y estar autorizada para elaboración de alimentos preparados tipo catering, con concepto sanitario vigente (la cual debe corresponder a la última acta de inspección sanitaria emitida por el INVIMA), Favorable o Favorable con requerimientos por parte de la autoridad sanitaria competente.

2. Tercerización de la elaboración y servicio de alimentación: el contratista podrá realizar la producción y empaque de alimentos en Planta de procesamiento de alimentos, centro de producción de alimentos o punto de producción alimentos preparados por un tercero, establecimiento debidamente autorizado para elaboración de alimentos preparados tipo catering, con concepto sanitario vigente (la cual debe corresponder a la última acta de inspección sanitaria emitida por el INVIMA), Favorable o Favorable con requerimientos por parte de la autoridad sanitaria competente;

En todo caso el establecimiento propuesto (planta de procesamiento de alimentos preparados, centro de producción de alimentos preparados o punto operativos alimentos preparados tipo catering) para atender el plan de contingencia, debe cumplir con la reglamentación sanitaria vigente de alimentos, de tal forma que se garantice que no se presentan riesgos para la salud de los usuarios finales (personas privadas de la libertad - PPL) y debe contar con la capacidad operativa para la producción y suministro de alimentación (raciones alimentarias) para las personas privadas de la libertad - PPL que se encuentren recluidas en la Cárcel Distrital; este se debe garantizar durante la totalidad de la ejecución contractual

Nota 29: El contratista deberá acreditar la disponibilidad del bien adjuntando el documento de propiedad o promesa de contrato (arrendamiento, outsourcing, maquila etc.) debidamente firmado, para la prestación del servicio de alimentación desde el exterior para las personas privadas de la libertad de la Cárcel Distrital en caso de contingencia.

Nota 30: El contratista para el caso de propiedad debe adjuntar el Certificado de libertad y tradición de la planta de procesamiento de alimentos preparados o centro de producción de alimentos preparados o punto operativo de alimentos preparados (externo). Para el caso de promesa de contrato (arrendamiento, outsourcing, maquila etc.), debe estar firmado por las partes (arrendador (a nombre del representante legal) y arrendatario) de los bienes, donde conste la disponibilidad del bien en caso de adjudicarse el presente proceso.

Nota 31: La promesa de contrato de los bienes se debe acreditar por la vigencia del contrato a suscribir (la cual debe ajustarse de conformidad con el plazo de ejecución del contrato). La

planta, centro o punto de producción de alimentos preparados se debe garantizar durante la totalidad de la ejecución contractual.

Nota 32: En caso de que el contratista proponga una planta de procesamiento de alimentos, centro de procesamiento o punto operativo de alimentos (externo) de un tercero, en el cual se preste el servicio de elaboración, empaque y distribución de alimentos, el contratista deberá entregar adicionalmente, certificación debidamente firmada por el establecimiento en la cual conste que autorizará la elaboración de raciones alimentarias para suministro de alimentación en la Cárcel Distrital - Secretaría de Seguridad, acorde con el parte de raciones alimentarias, en caso de presentación de contingencia.

NOTA 33: En el momento de presentarse la contingencia, el contratista debe garantizar que cuenta con una planta de procesamiento de alimentos preparados o centro de producción de alimentos preparados o punto operativos alimentos preparados tipo catering con la capacidad operativa para la elaboración y suministro de alimentación para las personas privadas de la libertad - PPL que se encuentren recluidas en la Cárcel Distrital.

En el evento que la Secretaría aplique medida sanitaria de seguridad en el servicio de alimentos, que impidan la elaboración de alimentos en el establecimiento carcelario, por hallazgos que competan al contratista, este deberá elaborar e implementar de manera inmediata, el plan de contingencia que corresponda para subsanar las causales de cierre y lograr el levantamiento de la medida impuesta, previa revisión y aval de la supervisión del contrato.

NOTA 34: El plan de contingencia se articulará con los planes de gestión del riesgo del establecimiento de acuerdo con las características para la prestación del servicio.

10.2.2 CLASIFICACIÓN DE CONTINGENCIAS

Eventos de orden interno: amotinamientos, operativos de control, huelga de hambre, desobediencia civil, eventos epidemiológicos, entre otros.

Eventos de orden externo: desastres naturales (inundaciones, terremoto, incendio, etc), paros civiles o armados, suspensión de servicios públicos, desabastecimiento de alimentos, situaciones de fuerza mayor o caso fortuito, aplicación de medida sanitaria por parte de las autoridades sanitarias de vigilancia y control competentes, emergencia sanitaria, pandemia, eventos epidemiológicos, entre otros.

10.2.3 ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD DURANTE CONTINGENCIA

La Secretaría de Seguridad, Convivencia y Justicia con el fin de asegurar la adecuada prestación del suministro de alimentación desde el exterior de la cárcel, supervisará la implementación y

adecuado desarrollo del Plan de Contingencia y podrá asignar personal idóneo en materia de alimentos, para efectuar visita al establecimiento propuesto por el contratista para la atención de la contingencia, con el fin de verificar las diferentes etapas de proceso desde la recepción, almacenamiento, producción y transporte hasta la entrega de las raciones alimentarias a las personas privadas de la libertad en cárcel, generando los reportes respectivos.

En todo caso el diseño del Plan de contingencia y su implementación será responsabilidad del contratista previa revisión y aprobación por parte de la supervisión del contrato, acorde con los tiempos establecidos por la entidad.

10.2.4 TIEMPO ESTABLECIDO DE RESPUESTA A LA CONTINGENCIA

TIPO DE CONTINGENCIA	TIEMPO DE IMPLEMENTACIÓN DEL PLAN DE CONTINGENCIA POR EL CONTRATISTA	REQUISITO PARA APLICACIÓN DE LA CONTINGENCIA
Evento de orden Externo	INMEDIATO	Previa autorización de la Secretaría de Seguridad Convivencia y Justicia
Evento de orden interno	INMEDIATO	Previa autorización de la Secretaría de Seguridad Convivencia y Justicia.

11. PERSONAL MÍNIMO OBLIGATORIO

El Contratista se obliga a presentar al supervisor del contrato al día siguiente de la suscripción del acta deinicio, una base de datos (listado) en archivo Excel (medio magnético o impreso) del personal mínimo obligatorio con la relación de títulos y experiencia. 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 lainformación contenida en el Cuadro de perfiles y deberán estar disponibles en el Establecimiento para verificación. Estos documentos estarán sujetos a verificación por parte de la Supervisión del contrato.

TABLA 20. PERSONAL REQUERIDO

	PERFIL	OBJETO DEL PERFIL	EXPERIENCIA MÍNIMA	RELACION DE PRINCIPALES ACTIVIDADES	SOPORTES DOCUMENTALES	ASISTENCIA
ADMINISTRADOR	Ingeniero de Alimentos y/o Administrador Hotelero y/o Nutricionista Dietista.	Dirigir y controlar el personal y los recursos físicos para ejecutar las actividades a su cargo enmarcadas en la ejecución del contrato y de acuerdo con los requerimientos de calidad, cantidad y oportunidad. Ejercer las labores administrativas y de coordinación del servicio de alimentación orientadas al cumplimiento del objeto contractual y la normatividad legal vigente.	Mínimo dos (2) años de experiencia certificada en servicios de alimentación	• Liderar y mantener comunicación permanente con los actores involucrados en el desarrollo de la operación, para adelantar las acciones necesarias para la buena ejecución del servicio. . Realizar todas las actividades logísticas necesarias para garantizar la adecuada prestación del servicio de alimentación, de todas las etapas del proceso. • Realizar todas las actividades de coordinación para el suministro de la alimentación y dar cumplimiento al procedimiento de suministro de alimentación a las Personas Privadas de la Libertad de la Cárcel. • Garantizar el adecuado cumplimiento de las condiciones establecidas para el desarrollo de los procesos dentro del servicio de suministro de alimentación . Dirigir y coordinar el talento humano a su cargo para asegurar la adecuada prestación del servicio de alimentación. • Acompañar las visitas y reuniones que solicite la supervisión del contrato. • Realizar seguimiento y gestión frente a las actividades y necesidades reportadas por el supervisor mediante informe escrito al representante legal. • Programar los turnos de actividades de las PPL asignadas al servicio de alimentación y verificar y efectuar el seguimiento diario de asistencia para reportes de bonificación mensual • Realizar seguimiento al cumplimiento de las actividades asignadas al equipo de trabajo, con el fin de garantizar la adecuada operación en concordancia con lo establecido por la Cárcel Distrital • Velar por el cumplimiento del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo. • Promover la utilización de los Elementos de Protección Personal, Verificación y cumplimiento de parámetros SGSST. • Controlar la entrega de dotación y EPPS. • Elaborar el informe de actividades mensuales para reportar al supervisor del contrato en forma oportuna. •Dar cumplimiento al reglamento de régimen interno de la Cárcel Distrital	Fotocopia del diploma y acta de grado expedida por la Universidad o establecimiento de educación superior. Certificado de inscripción Profesional expedido por la entidad competente (si aplica); Tarjeta profesional expedida por la entidad competente según profesión; Para el caso del Ingeniero(a) de alimentos, Tarjeta expedida por Concejo Profesional Nacional de Ingeniería COPNIA.) Certificado de aptitud para manipulación de alimentos. Certificación de capacitación en "Manipulación de Alimentos" realizado por empresa o profesional idóneo.	Tiempo completo

NUTRICIONISTA DIETISTA	Nutricionista Dietista	Interconsulta por nutrición a internos según remisión médica y prescripción dietaría, control y supervisión en los procesos de preparación, ensamble Y distribución de alimentos y dietas en el servicio de alimentación de acuerdo a lo establecido en los aspectos técnicos. Adicional a lo anterior, el (la) nutricionista deberá supervisar la asignación y entrega de dietas terapéuticas a cada uno de los PPL, así como realizar interconsultas requeridas.	Mínimo dos (2) años de experiencia certificada como nutricionista	• Supervisar el cumplimiento del ciclo de menús y gramajes establecidos en la minuta patrón, de producción de dietas • Supervisar la calidad e inocuidad de los alimentos durante el proceso de producción de dietas • Realizar la interconsulta nutricional y prescripción dietaría a PPL remitido por el área de salud. • Dar el debido cumplimiento al procedimiento "Suministro de Alimentación a las Personas Privadas de la Libertad" de la Cárcel. •Capacitar al personal en temas de dieta terapéutica, estandarización de gramajes y porciones servidas, buenos hábitos alimentarios • Garantizar que la alimentación entregada a los internos con condiciones especiales (enfermedades, creencias religiosas, entre otras.) cumpla con la prescripción dietaría. •Establecer la derivación correspondiente a las dietas especiales no determinadas en las dietas terapéuticas determinadas por la Cárcel y remitir para la aprobación a la nutricionista de la Cárcel Distrital. • Generar la información mensual referente a dietas terapéuticas, por creencia religiosa, dietas vegana o vegetariana. • Dar cumplimiento del reglamento de régimen interno de la Cárcel Distrital	Fotocopia del diploma y acta de grado. Fotocopia de la Tarjeta profesional (cuando aplique de acuerdo con la normativa. Ley 1164 de 2007 y Resolución 1726 de 2018) Certificado de aptitud para manipular alimentos. Certificación de capacitación en "Manipulación de Alimentos" realizado por empresa o profesional idóneo.	Tiempo completo
TECNÓLOGO DE ALIMENTOS O TECNÓLOGO DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS O TECNÓLOGO DE CALIDAD DE ALIMENTOS	Tecnólogo de Alimentos o Tecnólogo de procesamiento de alimentos o Tecnólogo de control de calidad de alimentos	Implementar y fomentar las buenas prácticas de Manufactura durante todas las etapas de manejo de los alimentos, garantizar la inocuidad en los procesos hasta la entrega del suministro de alimentación, implementar y supervisar el cumplimiento de los planes y programas, procedimientos atinentes al servicio de alimentos, garantizar el cumplimiento del servicio de alimentación conforme a las disposiciones establecidas en la normatividad legal vigente	Mínimo dos (2) años de experiencia certificada como Tecnólogo de Alimentos, Tecnólogo de procesamiento de alimentos, Tecnólogo de control de calidad de alimentos	• Realizar el control de calidad de materias primas, alimentos e insumos de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente y con el presente documento. • Realizar monitoreo de todas y cada una de las etapas de procesamiento realizadas en el servicio de alimentos. • Dar el debido cumplimiento al procedimiento "Suministro de Alimentación a las Personas Privadas de la Libertad" de la Cárcel. • Garantizar la calidad, inocuidad, cantidad y entrega oportuna de los alimentos a la totalidad de las PPL. • Verificar la aplicación de los instrumentos de control y seguimiento en las diferentes etapas del proceso. • Coordinar las actividades requeridas para la correcta entrega de cada una de las raciones del servicio de suministro de alimentación. • Diseñar y socializar con el equipo de trabajo, las herramientas necesarias para el seguimiento y control en la cantidad, oportunidad y calidad requeridas en el desarrollo de los procesos. • Atender las visitas de Supervisión, Auditorias y las efectuadas por los entes de control, generar e implementar los planes de mejoramiento requeridos, previo visto bueno del Supervisor del contrato. • Garantizar la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura en toda la cadena de producción. • Garantizar el cumplimiento de las condiciones organolépticas y la calidad microbiológica de los alimentos entregados.	Para el Tecnólogo de Alimentos o Tecnólogo de procesamiento de alimentos o Tecnólogo de control de calidad de alimentos: Fotocopia del diploma y acta de grado expedida por Instituciones de Educación Superior avalada por le Ministerio de Educación. Certificado de inscripción Profesional Nacional de Ingeniería COPNIA.) Certificado de aptitud para manipular alimentos. Certificación de capacitación en "Manipulación de Alimentos" realizado por empresa o profesional idóneo.	Tiempo completo

				• Capacitar de manera constante y permanente a las PPL del servicio de alimentos en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), control de procesos, reglamentación sanitaria y demás temas relacionados con el área de calidad. • Dar cumplimiento del reglamento de régimen interno de la Cárcel Distrital. Apoyar el sistema de gestión de calidad en el servicio de alimentación, así mismo apoyar el proceso documental.		
JEFE DE COCINA	Chef y/o técnico y/o tecnólogo en cocina y/o gastronomía	Se encarga de liderar, ejecutar y controlar los procesos de producción de los alimentos, de acuerdo con las especificaciones técnicas de los ciclos de menú, minuta patrón, dando cumplimiento de las normas sanitarias vigentes.	Mínimo de (24) meses de experiencia certificada como jefe de Cocina	• Ejecución y supervisión del cumplimiento del ciclo de menús establecido y de la minuta patrón. • Dar el debido cumplimiento al procedimiento "Suministro de Alimentación a las Personas Privadas de la Libertad" de la Cárcel. • Velar por las condiciones de limpieza, desinfección y orden de las instalaciones del servicio de alimentos. • Garantizar el buen uso de materias primas, alimentos e insumos en la producción de alimentos evitando el desperdicio o daño de los mismos. • Implementar oportunamente las acciones necesarias para corregir los posibles inconvenientes en la producción que puedan generar retrasos en la entrega de la alimentación. • Vigilar el desempeño de las PPL asignadas al servicio de alimentos y tomar acciones correctivas cuando su rendimiento lo requiera. • Conocer, aplicar y hacer cumplir las políticas, normas planes, programas y procedimientos del sistema de gestión. • Capacitar de manera constante y permanente a las PPL del servicio de alimentos, en aspectos básicos de cocina, tales como, técnicas y tiempos de cocción, manejo de utensilios, tipos de cortes y porcionados, y en aspectos de procesamiento de alimentos. • Dar cumplimiento del reglamento de régimen interno de la Cárcel Distrital	Fotocopia del diploma y acta de grado, expedida por l Instituciones de Educación Superior avalada por el Ministerio de Educación. Certificado de aptitud para manipular alimentos. Certificación de capacitación en "Manipulación de Alimentos" realizado por empresa o profesional idóneo.	Tiempo completo
ALMACENISTA	Bachiller	Realizar la recepción, inspección, vigilancia, rotación y control de la materia prima e insumos empleados en el servicio de alimentación.	Mínimo un (1) año de experiencia certificada en actividades de logística	Recibir, inspeccionar y almacenar las materias primas, alimentos e insumos para la elaboración de los alimentos, teniendo la naturaleza de los productos, así como la normatividad sanitaria vigente. • Cumplir con el método PEPS garantizando la adecuada rotación de materias primas e insumos. • Verificar que las materias primas, alimentos e insumos cumplan con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 sobre etiquetado y rotulado de alimentos. • Dar cumplimiento de los parámetros y reglamentación sanitaria vigente establecida. • Velar por el cumplimiento del diligenciamiento de los formatos de calidad y trazabilidad de almacenamiento de la materia prima, alimentos e insumos y químicos. • Garantizar el adecuado almacenamiento de las materias primas, alimentos e insumos con el fin de asegurar su inocuidad. • Demás actividades asignadas.	Fotocopia del diploma y/o acta de grado de bachiller. Certificado de aptitud para manipular alimentos. Certificación de capacitación en "Manipulación de Alimentos" realizado por empresa o profesional idóneo.	Tiempo completo

12. PERSONAL PRIVADO DE LA LIBERTAD QUE REDIME PENA EN LA ACTIVIDAD DE APOYO EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS (ÁREA DEL SERVICIO DE ALIMENTOS) DE LA CÁRCEL DISTRITAL

De conformidad con lo descrito en la Ley 65 de 1993 "Código Penitenciario y Carcelario", y para fines de redención de pena, el personal que apoyará las labores descriptas anteriormente es seleccionado de las personas privadas de la libertad que se encuentran en el Establecimiento Carcelario; para tal efecto la Secretaría, a través de la Junta de Evaluación de Trabajo, Estudio y Enseñanza de la Cárcel Distrital, escoge aquellas personas que sobresalgan por su buena conducta. Estas personas podrán ser reemplazadas en cualquier momento a solicitud del contratista o de la Dirección de la Cárcel, previo análisis por parte de la Junta de los motivos que justifican dicho cambio. La permanencia máxima de las personas privadas de la libertad en el servicio será la establecida en la Estructuración del taller de alimentos de la Cárcel; de igual manera se deberá tener en cuenta lo estipulado en el Decreto 1758 de 2015, Por el cual se adiciona al Título 1 de la Parte 2, del Libro 2 del Decreto 1069 de 2015.

El servicio de alimentación contará con el personal privado de la libertad necesario para cubrir las actividades descritas propias del servicio de alimentos, redimiendo pena en esta actividad, siendo importante aclarar que este número puede ser incrementado cuando el servicio así lo requiera, o puede ser disminuido cuando el número de personas privadas de la libertad recluidas en la Cárcel Distrital sea inferior a 500, para este último caso el contratista debe presentar solicitud para autorización del supervisor del contrato.

El servicio de alimentos estará conformado por treinta (33) personas privadas de la libertad, previamente seleccionadas por la JETEE para redención de su pena; estas personas realizarán actividades cuyo tiempo completo no podrá ser superior a lo establecido en la Ley 2101 de 2021 o las que lo modifiquen, en el horario que requiera el servicio, con un día de descanso a la semana, para lo cual se podrán programar dos turnos diarios, siempre que se dé cubrimiento de todas las actividades realizadas en el servicio; por tal razón el contratista deberá efectuar el pago mensual de una bonificación correspondiente a un salario mínimo diario legal vigente a cada ppl que efectúe labores en el servicio, de la siguiente manera:

- **Turno 1** estará conformado por 11 personas, y estará asignado desde el inicio de la jornada de labores en el servicio de alimentos hasta completar las 8 horas diarias aproximadamente entre las 5:00 a.m. a 1:30 p.m., de lunes a sábado con descanso el domingo; este grupo tendrá sus horarios para el consumo de sus tiempos de comida dentro de jornada, es decir, desayuno, nueves y almuerzo.
- **Turno 2** estará conformado por 11 personas y cubrirá una jornada de 4 horas y estará asignado de aproximadamente desde la 1:30 p.m. hasta culminación de la jornada aproximadamente 6:30 p.m, de lunes a viernes; y domingo con descanso de sábado y este grupo tendrá sus horarios de consumo onces y cena.
- **Turno suplente** estará conformado por 11 personas y estará asignado para

cubrimiento de las jornadas de labores de descanso de los grupos 1 y 2, con actividades que no sobrepasen las 8 horas en el día.

El contratista deberá realizar la programación semanal de los turnos de actividades de las ppl asignadas al servicio, propendiendo por la equidad en los turnos y puestos de trabajo asignados, la cual deberá ser revisada y aprobación por parte de la supervisión del contrato de alimentos; es importante aclarar que se debe dar estricto cumplimiento al Reglamento de Régimen Interno de la Cárcel Distrital.

Las incapacidades en el evento de presentarse serán cubiertas con los integrantes del otro turno, designados por la Junta de Evaluación de Trabajo, Estudio y Enseñanza. Lo anterior, con el fin de garantizar la preparación y entrega de las raciones alimentarias.

Eventualmente y por solicitud expresa del supervisor del contrato, en situaciones de contingencia que impidan que las personas privadas de la libertad realicen la preparación y manipulación de los alimentos, el Contratista se obliga a suministrar el personal necesario para efectuar la preparación y manipulación de los alimentos dentro de las instalaciones del Establecimiento Carcelario, de tal forma que se garantice la adecuada y oportuna prestación del servicio. Lo anterior, conforme al plan de contingencia.

En caso de que el servicio de alimentación no cuente con el personal interno requerido para manipular alimentos, por causales como: traslados, libertades, aislamientos o incapacidades entre otros, el Contratista del suministro de alimentación deberá gestionar y solicitar el personal necesario al supervisor, 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 la normatividad sanitaria vigente, Resolución 2674 de 2013, las que la modifiquen, adicionen o sustituyan, así como en el presente documento, y debe estar capacitado antes de iniciar las labores a desempeñar; en todo caso el servicio de alimentos deberá contar con la totalidad de PPL necesarios para cubrir las diferentes actividades diarias.

El contratista debe capacitar y dirigir a las personas privadas de la libertad que redimen pena en el área del servicio de alimentos, por intermedio del (la) nutricionista, el (la) ingeniero de alimentos y el cocinero, dando suficiente instrucción y conocimientos para el uso de las instalaciones, equipos, utensilios, control de materias primas, alimentos e insumos, así como en la preparación, conservación y sazón de los alimentos, atención a las personas privadas de la libertad y demás actividades para el buen desarrollo del servicio de alimentación preparada.

El contratista, debe prestar especial atención para instruir y entrenar de manera inmediata al personal, cada vez que ocurra un cambio con las personas privadas de la libertad; esta instrucción deberá enmarcarse en el cumplimiento de las normas BPM a través de un capacitador autorizado por la entidad sanitaria competente; la instrucción de primera vez no podrá ser inferior a 10 horas, ni a seis horas cuando sea complementaria, según lo establecido en la normatividad aplicable. También deberá instruir los temas relacionados con normas de

higiene y seguridad en el trabajo y salud ocupacional, de acuerdo con lo exigido por el Código Sustantivo de Trabajo, así como las normas de reciclaje y separación de los residuos sólidos en la fuente. Dichas capacitaciones deben hacer énfasis en prevención, uso de utensilios y equipos, dotación adecuada tanto de protección personal como de manipulación.

El contratista debe cumplir las normas sobre vinculación y remuneración de las personas privadas de la libertad que participen en las actividades de preparación de alimentos.

En el desarrollo del objeto del contrato resultante del presente proceso, la Secretaría no adquiere ningún vínculo laboral con los empleados del contratista en las actividades del área de cocina y/o con las personas privadas de la libertad que desarrollan actividades en el servicio de alimentos.

13. ACTIVIDADES A DESARROLLAR

1. Ejecutar el contrato de conformidad con las especificaciones técnicas y condiciones descritas en el anexo 1 – Especificaciones Técnicas – Cárcel Distrital, pliego de condiciones y demás documentos que surjan en desarrollo del proceso, los cuales hacen parte integral del contrato, a través del proceso de verificación que ejerza el supervisor del contrato mediante formato de seguimiento y control respectivo.

2. Prestar el servicio de alimentación a la totalidad de las personas privadas de la libertad que se encuentran recluidos en la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C. , de acuerdo con el total del parte diario expedido por el director (a) de la Cárcel Distrital, de manera permanente y continúa, durante el término de ejecución del contrato, los días lunes, martes, miércoles, jueves, viernes, sábados y domingos, en los diferentes tiempos de comida a) Desayuno, b) Almuerzo, c) Cena, d) Dos (2) Refrigerios (nueves y onces) e) Una (1) bebida caliente, de manera completa en cantidad y gramaje y de forma oportuna (horarios establecidos), de acuerdo con la minuta patrón, ciclo de menús del proceso de contratación y con la reglamentación sanitaria vigente, y lo estipulado en el anexo 1 Especificaciones Técnicas, dando cumplimiento a las especificaciones, obligaciones, calidad, inocuidad, oportunidad y demás documentos que hacen parte integral del proceso de contratación.

3. Suministrar el primer día de inicio de ejecución del contrato y durante toda la ejecución del mismo, todo el menaje nuevo para cada una de las personas privadas de la libertad recluidos en la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., es decir Una (1) Fiambrera de policarbonato con tapa para cierre hermético de alta densidad rectangular o cuadrada con mínimo CINCO (5) compartimientos adecuados para alimentos sólidos y líquidos (250 cc) de preferencia color blanco o transparente (Ver imagen de referencia en Anexo técnico “MENAJE PARA LA PERSONA PRIVADA DE LA LIBERTAD – PPL”, Un (1) vaso con capacidad de 270 cc (9 onzas) con características similares a la de la fiambrera y Una (1) cuchara plástica resistente de alta densidad. Respecto a la cuchara plástica resistente debe

suministrarse cada 3 meses y para los vasos deben cambiarse cada 5 meses. Así mismo el contratista deberá suministrar un 5% del total del menaje de conformidad con el parte de PPL mensual, cuyo stock debe mantenerse mensualmente dentro del Establecimiento Carcelario a efectos de realizar reposición por deterioro y faltantes, entre otros. Así mismo, el contratista deberá mantener el menaje en adecuadas condiciones de integridad y sanidad durante la ejecución del contrato y realizar el cambio del mismo por menaje nuevo cuando presente deterioro y/o destrucción parcial o total en concordancia con las exigencias estipuladas en la reglamentación sanitaria vigente.

4. Presentar el Plan de Contingencia y Protocolo para la atención de Contingencia desde el primer día de inicio de ejecución del contrato al Supervisor, con el fin de que este verifique y apruebe el mismo.

5. Prestar el servicio del suministro de dietas terapéuticas a las personas privadas de la libertad que requieran tratamiento nutricional según concepto médico y previa valoración de la nutricionista del contratista, así como las raciones alimentarias que se requieran por convicciones religiosas y especiales de las PPL que lo soliciten y sean aprobados previamente por el Área de Atención Integral Básica de la Cárcel Distrital.

6. Entregar al inicio del contrato y en medio físico y magnético los documentos, planes, programas, procedimientos y fichas técnicas de materias primas, alimentos e insumos exigidos en el Anexo 1 “Especificaciones Técnicas”, los cuales serán revisados y aprobados por la Supervisión del Contrato, por lo tanto, en caso de requerir ajustes a los documentos, deberá ser ajustados en el plazo que establezca la Supervisión. Los cronogramas requeridos para la ejecución de actividades de los diferentes programas deberán ser presentados para aprobación por parte de la Supervisión, dentro de la primera semana de ejecución del contrato.

7. Garantizar el cumplimiento de los menús programados y vigilar permanente las diferentes etapas de la producción, incluyendo el control de temperaturas en todos los puntos críticos, es decir, en procesos fríos (Refrigeración de 0°C a 4°C +/- 2°C; Congelación temperaturas ≤ 18°C) y calientes (Temperaturas ≥ a 60°C), esto es: recepción de materia prima y alimentos, almacenamiento, control de calidad, elaboración y distribución de preparaciones alimenticias, conforme a las normas sanitarias vigentes en materia de alimentación.

8. Disponer desde el inicio de ejecución del contrato para el servicio de alimentos de mínimo CINCO (5) termómetros, UNO (1) para procesos fríos (0°C a 4°C +/-2°C), UNO (1) para procesos calientes (0°C a 150°C) y DOS (2) para recibo de materias primas y alimentos (Refrigeración de 0°C a 4°C +/- 2°C; Congelación temperaturas ≤ 18°C), y UNO (1) calibrado para la verificación de los demás termómetros empleados en el proceso, este debe ser calibrado al menos una vez al año y su certificado vigente debe ser allegado al supervisor del contrato, dentro de la primera semana de ejecución del contrato.

9. Hacer entrega dentro de los QUINCE (15) días siguientes a la firma del acta de inicio, la totalidad de los equipos y utensilios requeridos para la producción de alimentos según lo señalado en el ítem EQUIPOS Y UTENSILIOS del Anexo 1 Especificaciones Técnicas y mantener estos en adecuado funcionamiento y de forma permanente durante la vigencia del contrato, lo cual será verificado diariamente por la Supervisión del Contrato. Para el caso de la báscula de plataforma digital (Mínimo de 400 kg), esta debe ser entregada, con calibración y control metrológico vigente, allegando los soportes al supervisor del contrato, dentro de la primera semana de ejecución del mismo. Los instrumentos deben estar debidamente identificados.

10. Garantizar la adecuada ejecución del plan de capacitación establecido en el Anexo 1 Especificaciones Técnicas, a las personas privadas de la libertad que se encuentran asignadas al servicio de alimentos, de manera continua y permanente, desde el momento de su ingreso y durante su permanencia, con especial énfasis en temas de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), higiene, Control de procesos de alimentos, seguridad industrial y salud en el trabajo; estas actividades deberán ser impartidas por personal idóneo generando los respectivos soportes con una periodicidad mensual, cuya verificación será efectuada por el área de supervisión de alimentos de la Cárcel Distrital.

11. Contratar y mantener durante la ejecución del contrato, por su cuenta y riesgo al personal administrativo, técnico y operativo requerido para la ejecución y buen funcionamiento del servicio de alimentación conforme el anexo 1 “especificaciones técnicas” y demás documentos que hacen parte integral. Dicho personal debe ser idóneo y responsable. Con la suscripción del acta de inicio del contrato, el contratista entregará al/la director(a) de la Cárcel, hoja de vida actualizada y respectivos soportes de la totalidad del recurso humano para el objeto contratado, las constancias de afiliación al Sistema Integral de Seguridad Social (salud, pensión y ARL riesgo V), así como, los exámenes de aptitud laboral, aptitud para manipulación de alimentos y los antecedentes disciplinarios del personal propuesto (Procuraduría, Contraloría, Antecedentes judiciales de Policía, Medidas correctivas y Personería). Para todo el personal asignado en la ejecución del contrato en las instalaciones de la Cárcel Distrital, la constancia o certificación vigente de capacitación de manipulación de alimentos. La SDSCJ, a través del supervisor del contrato, se reserva el derecho a exigir el retiro de los empleados que, a su juicio, no reúnan las condiciones necesarias para el desempeño de las actividades, o que considere perjudicial para los intereses de la Institución, así como ordenar el cumplimiento del contrato.

12. Comprometerse y aceptar que el servicio de alimentación a las personas privadas de la libertad, que va a prestar en las instalaciones de la Cárcel Distrital, sea supervisado diariamente por la(s) persona (s) designadas (s) por la Dirección de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C. obligándose a acoger y responder de forma oportuna, todas las solicitudes, requerimientos y recomendaciones que por escrito o de forma verbal le imparta el supervisor dentro del plazo de ejecución del presente contrato.

13.Aceptar las condiciones físicas de las instalaciones en las cuales desarrollará las actividades

propias de la ejecución del contrato, sin embargo, si él estima conveniente la modificación de las mismas, deberá consultarlo previamente con el supervisor del contrato, quien podrá emitir la viabilidad o no de dicha solicitud, los cambios físicos que se requieran para el desarrollo de las actividades serán asumidos por el contratista, quien deberá someterse en todo caso a las disposiciones civiles que reglamentan la materia. Por lo tanto, el contratista no percibirá ninguna contraprestación por parte de la SDSCJ entendiendo que las mismas las efectúa el contratista para el normal desarrollo del objeto contractual. Así mismo el contratista deberá realizar y mantener en buenas condiciones durante la vigencia del contrato la instalación de señalización de áreas en acrílico y demarcación.

14. Mantener, por su cuenta y en perfecto estado de orden, limpieza y desinfección las instalaciones, equipamiento, utensilios, menaje, e instrumentos de trabajo, procesamiento y distribución del suministro de alimentos preparados, incluidos los elementos empleados en el manejo de aguas residuales prevenientes de las instalaciones utilizadas para el cumplimiento del objeto contractual evitando procesos de contaminación, suministrando durante la ejecución del contrato, los insumos e implementos necesarios para el desarrollo de estas actividades. Así mismo, efectuar limpieza de las zonas altas del área del Servicio de alimentos, con una frecuencia mínimo cada 6 meses con personal idóneo para la actividad requerida.

15. Contar con los equipos, utensilios, elementos y talento humano que se requieran para cumplir con los planes de contingencia que se puedan dar en el desarrollo del contrato, garantizando durante la contingencia, el suministro del servicio de alimentación a las personas privadas de la libertad, de forma oportuna en los diferentes tiempos de comida a) Desayuno, b) Almuerzo, c) Cena, d) Dos (2) Refrigerios (nueves y onces) e) Una (1) bebida caliente, con los parámetros de calidad e inocuidad.

16. Asumir por su cuenta y riesgo durante la vigencia del contrato, el costo total de la materia prima, alimentos, insumos y elementos requeridos para la preparación y suministro de las raciones alimentarias de las personas privadas de la libertad.

17. Realizar de acuerdo con el plan de muestreo durante la vigencia del contrato, los exámenes de control de calidad microbiológico de materias primas, alimentos en proceso, alimentos procesados, manipuladores, superficies, ambientes, agua potable y/o hielo, menaje (fiambrera, taza, vaso), entre otros; para lo cual el contratista en la primera semana de ejecución del contrato, deberá proponer por escrito tres (3) laboratorios de análisis de alimentos con sus respectivos soportes que demuestren el cumplimiento de la reglamentación vigente, de los cuales la Secretaría de Seguridad escogerá aleatoriamente uno (1) para que efectúe las tomas y análisis de muestras mencionadas en el servicio de alimentos acorde con el Anexo 1 Especificaciones técnicas, con una frecuencia bimestral dando inicio al mismo, a partir del primer mes de ejecución del contrato; así mismo el plan de muestreo deberá entregarse a la supervisión del contrato para su revisión y visto bueno previo a su ejecución.

18. Realizar y almacenar la toma de contra muestras de la totalidad de las preparaciones diarias

elaboradas para todos los tiempos de comida que deberán estar debidamente identificadas y con los gramajes requeridos para su análisis, teniendo en cuenta los establecido en el Anexo 1 Especificaciones técnicas, las cuales podrán ser empleadas para análisis por parte de la autoridad sanitaria competente o por parte de la Secretaria Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia, en caso de requerirse.

19. Mantener almacenados los alimentos perecederos y no perecederos en el centro Carcelario acorde con la minuta patrón y ciclo de menús, en suficiente cantidad diaria para mínimo cinco (5) días calendario siguientes a que empiece la ejecución del contrato, comprometiéndose a mantener por el tiempo de duración del mismo, el stock de almacenamiento exigido; este inventario debe estar disponible en todo momento, lo cual será verificado por la supervisión del contrato con la frecuencia que considere pertinente.

20. Garantizar en la ciudad de Bogotá D.C. o en los municipios aledaños al perímetro urbano: Mosquera, Calera, Tocancipá, Soacha, Funza, Cota, Chía, Sopó, Chipaque, Fómeque, Choachi, entre otros, en un rango no mayor a 45 km de la Cárcel Distrital, una bodega para el almacenamiento de los alimentos no perecederos y un vehículo tipo furgón con las condiciones exigidas en el pliego de condiciones y el anexo 1 “especificaciones técnicas”, los cuales deben garantizarse durante la totalidad de la ejecución contractual. Se deberá allegar tanto para la bodega como para el vehículo, fotocopia del concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos vigente, expedido por la autoridad competente, para garantizar que estos fueron inspeccionados y que cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias para almacenar y transportar alimentos, descritas Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo complementen, modifiquen o sustituyan.

21. El contratista acorde con el Plan de Contingencia del Anexo 1 Especificaciones técnicas deberá contar con una planta de procesamiento de alimentos preparados o centro de producción de alimentos preparados o punto operativo de alimentos preparados (externo), al momento de ejecutar el plan de contingencia para el suministro de alimentación a las personas privadas de la libertad desde el exterior de la cárcel; esta planta, centro o punto debe dar cabal cumplimiento a la reglamentación sanitaria vigente de alimentos, de tal forma que se garantice que no se presentan riesgos para la salud de los usuarios finales y deberá cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecida en ley. En todo caso la planta, centro o punto de producción deberá estar habilitada para elaboración de alimentos preparados con concepto sanitario vigente Favorable o Favorable con requerimientos (la cual debe corresponder a la última acta de inspección sanitaria emitida por el INVIMA o autoridad competente, situación que será verificada por la Supervisión del Contrato a través de solicitud de constancia a la Entidad Sanitaria). Así mismo la Supervisión realizará visita técnica a que haya lugar en caso de activación del plan de contingencia, para verificar el cumplimiento de las condiciones exigidas.

22. Aceptar que el personal utilizado para el apoyo a la preparación y manejo de los alimentos corresponde a las personas privadas de la libertad de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., seleccionadas por la Junta de Evaluación de Trabajo, Estudio y

Enseñanza de la Cárcel. Este personal podrá ser reemplazado por dicha Junta a solicitud escrita del contratista con las justificaciones del caso, así como a solicitud del Director de la Cárcel Distrital.

23. Tomar las precauciones necesarias para la seguridad del personal a su servicio (incluidos las personas privadas de la libertad) y de terceros, de acuerdo con las reglamentaciones vigentes sobre la materia. Será responsable por todos los accidentes que pueda sufrir su personal o la comunidad como resultado de la negligencia o descuido en tomar las medidas de seguridad necesarias. Por consiguiente, las indemnizaciones correspondientes estarán a cargo del CONTRATISTA y deberá garantizar la indemnidad de la SDSCJ.

24. Cumplir con la normativa legal correspondiente en torno a los riesgos laborales de las personas privadas de la libertad, que apoyan en el área del servicio de alimentación, afiliándolos a una administradora de riesgos laborales con Riesgo V, el cual debe estar vigente durante la ejecución del contrato.

25. El contratista conoce y acepta las condiciones legales para la participación de las PPL en la preparación y manipulación de los menús, de acuerdo con la regulación contenida en el Artículo 82 de la Ley 65 de 1993, el Decreto 1758 de 2015, el Acuerdo No. 0011 de 1995, Reglamento de Régimen Interno de la Cárcel Distrital y demás normas que lo regulen, complementen, modifiquen o adicionen.

26. El servicio de alimentos estará conformado por TREINTA Y TRES (33) personas privadas de la libertad asignadas por la Junta de Evaluación de trabajo, Estudio y Enseñanza de la Cárcel (JETTE) al servicio de alimentos para redención de pena, quienes realizaran actividades en el mismo, cuyo tiempo completo no podrá ser superior a lo establecido en la Ley 2101 de 2021 o las que lo modifiquen, en el horario que requiera el servicio, garantizando a cada persona privada de la libertad el pago de una bonificación, correspondiente a un SMMLV diario proporcional a las horas realizadas y los turnos establecidos diariamente de conformidad con lo señalado en el Anexo 1 Especificaciones técnicas. El pago por bonificación se surtirá dentro de los ocho (8) primeros días calendario de cada mes, y por lo tanto, el contratista consignará al número de cuenta Bancaria (u otra cuenta) suministrada por la persona privada de la libertad para tal fin, así mismo asumirá los costos derivados de las consignaciones que se realicen desde sitios fuera de la ciudad de Bogotá (el costo de la transacción por consignación en un lugar diferente a Bogotá).

27. Efectuar a su costo los exámenes clínicos a la totalidad de las personas privadas de la libertad que sean asignadas al servicio de alimentos, cada vez que se requiera, como parte de valoración clínica para efectos de determinar aptitud para manipulación de alimentos, dando cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en alimentos. Adicional se debe contar con al menos cinco (5) PPL al mes, previamente seleccionadas por la Junta de Evaluación de trabajo, Estudio y Enseñanza de la Cárcel (JETTE), valoradas y con exámenes clínicos vigentes a fin de suplir cualquier faltante por circunstancias ajenas al establecimiento, tales como

renuncias, traslados, entre otros; estos exámenes deberán realizarse en un lapso de tiempo no mayor a CINCO (5) días, posterior a la solicitud efectuada por la Supervisión.

28. Acatar las solicitudes del supervisor del contrato relacionadas con el cambio del personal asignado al mismo contrato, esto es, entre otros, Administrador (Ingeniero de Alimentos y/o Administrador Hotelero y/o Nutricionista Dietista); Nutricionista dietista, Tecnólogo Alimentos o Ingeniero Industrial de Alimentos o Microbiólogo de alimentos; Jefe de Cocina (Chef o técnico o tecnólogo en cocina o gastronomía) y almacenista. El contratista deberá garantizar que este reemplazo posea un perfil igual o superior al requerido en la ficha técnica y que en ningún momento de la ejecución del contrato se presente vacío del personal requerido ni afectación del mismo. En caso de cambio de personal, el mismo deberá reemplazarse en un término no mayor a OCHO (8) días calendario, previa valoración y aprobación de la hoja de vida por el Supervisor del contrato.

29. Pagar, por su cuenta, todos los salarios, prestaciones sociales y demás obligaciones con los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, Servicio Nacional de Aprendizaje y demás instituciones relacionadas con las prestaciones sociales, de su personal particular que se requiera para el servicio de alimentación, cuando a ello hubiere lugar y asumir todos los demás riesgos derivados de la prestación del mismo en un todo, de conformidad con las disposiciones legales vigentes. Dicha verificación la efectúa continuamente el supervisor del contrato; en todo caso se deberán cumplir con los recargos dominicales y/o festivos que se generen por este personal, en atención al cumplimiento de los horarios establecidos para el servicio de alimentos.

30. Abstenerse de suministrar alimentación, dentro de las instalaciones de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., a personas no incluidas en el objeto contractual, así como de no adelantar actividades de comercialización de algún tipo de elemento al personal del centro carcelario, ni disponer de los sobrantes de comida, los cuales quedarán en el Establecimiento Carcelario con destino a los PPL.

31. Efectuar, a su costo y por lo menos una (1) vez cada tres (3) meses, una fumigación al área del servicio de alimentos (cocina, almacenamiento y/o recolección de residuos, líneas de servicio y zonas aledañas al servicio de alimentos), de acuerdo con el Anexo 1 Especificaciones técnicas y a la normativa aplicable expedida por el Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Sostenible y por la Secretaría Distrital de Salud, allegando los soportes correspondientes al supervisor del contrato. Esta actividad deberá realizarse en la frecuencia establecida a partir de la última fecha de la intervención realizada en la Cárcel y hasta culminar el contrato.

32. Efectuar, a su costo y por lo menos una (1) vez cada seis (6) meses, el lavado del tanque del almacenamiento de agua potable que suministra agua al servicio de alimentos (cocina, almacenamiento y/o recolección de residuos y líneas de servicio) y entregar los soportes de la actividad realizada, la cual deber ser realizada por personal idóneo en el tema. Esta actividad

deberá efectuarse en la frecuencia establecida a partir de la última fecha de la intervención realizada en la Cárcel y hasta culminar el contrato.

33. Efectuar el mantenimiento preventivo como mínimo cada trimestre a las instalaciones locativas incluyendo los sistemas hidráulicos, eléctricos, desagües, así como a los equipos cuyo mantenimiento esté a cargo del contratista dando cumplimiento a las normas sanitarias, los cuales le serán entregados al inicio y durante la ejecución del contrato, de acuerdo con lo exigido en el Anexo 1 "especificaciones técnicas". Así mismo realizar el mantenimiento correctivo cuando se requiera, para el caso de los equipos no podrá superar los diez (10) días hábiles a partir de la novedad presentada, de tal forma que se garantice el adecuado estado de instalaciones y equipos. Los bienes a que se hacen mención serán entregados mediante acta, de conformidad con lo señalado en la misma ficha técnica; El contratista debe entregar a la supervisión del contrato la evidencia en físico (informes y formatos de registro de actividades) de los mantenimientos preventivos y correctivos realizados. Los bienes a que se ha hecho alusión serán entregados mediante acta tanto al inicio como a la finalización del contrato. El primer mantenimiento preventivo deberá hacerse dentro del primer mes después de la firma del acta de inicio. Así mismo, el contratista deberá responder por todos los daños o deterioros de manera oportuna que se causen a las instalaciones locales y equipos utilizados para la elaboración de los alimentos.

34. Las labores de mantenimiento deberán ser efectuadas por personal calificado de empresas certificadas para la labor requerida bien sea propio o contratado, de tal forma que se garantice el adecuado estado de las estalaciones locativas, incluyendo los sistemas hidráulicos, eléctricos, desagües, así como a la totalidad de equipos que se encuentran a su cargo. Del mantenimiento realizado se dejará constancia del trabajo efectuado, previamente aprobado por la Supervisión. Previa realización de la actividad, se deberá entregar al Supervisor soporte de afiliación al sistema de riesgos laborales vigente.

35. Efectuar el mantenimiento preventivo al menos una vez cada cuatro (4) meses a los ductos de extracción y motores que permiten la extracción y sus demás componentes, y efectuar el mantenimiento correctivo cuando se requiera y en un término no mayor a DIEZ (10) días, a partir del reporte de la novedad, de tal forma que se garantice el adecuado estado del sistema de extracción de vapores del servicio de alimentos; esta actividad deberá realizarse en la frecuencia mencionada a partir de la última fecha de la intervención realizada en la Cárcel y hasta culminar el contrato; así mismo las labores de mantenimiento del sistema de extracción deberán ser efectuadas por personal calificado que cuente con las certificaciones para la labor requerida. Como soporte de la actividad deberá presentarse un informe con registro fotográfico del antes de la intervención y después de la misma.

36. Acatar las decisiones adoptadas por la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., sobre las instalaciones, equipamiento y demás elementos que se encuentren en el área de cocina del Establecimiento Carcelario, las cuales se pondrán a su disposición una vez inicie el contrato por el supervisor del contrato. En caso de no ser suficiente los elementos,

el contratista deberá disponer de los equipos, utensilios y el menaje en adecuadas condiciones de integridad y funcionamiento, necesarios para cumplir con el suministro de la alimentación preparada. La entrega de los elementos al inicio y finalización del presente contrato se hará mediante inventario suscrito por el supervisor y el contratista.

37. Impartir a través de personal calificado y con una periodicidad semanal capacitación en cocina a la totalidad de las personas privadas de la libertad asignadas al servicio de alimentos de conformidad con lo establecido en el ítem "curso en cocina dirigido a PPL del servicio de alimentos" del Anexo 1 Especificaciones Técnicas, para lo cual, deberá entregar a la Supervisión del Contrato, los soportes respectivos por cada persona capacitada, incluyendo certificado de capacitación.

38. El contratista según lo señalado en el Anexo técnico "programa de disposición de residuos sólidos y líquidos" será responsable de la gestión integral de los residuos sólidos y líquidos acorde con los lineamientos del Plan institucional de Gestión Ambiental de la Secretaría de Seguridad, Convivencia y Justicia, así como del Plan de Saneamiento de la Cárcel Distrital, con alcance tanto dentro como fuera de las instalaciones de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá, D.C., allegando mensualmente los soportes correspondientes. Para lo cual, deberá disponer de recipientes plásticos resistentes grandes (mínimo 100 Litros) con tapa y bolsas, según el código de colores para la separación de residuos de conformidad con la normatividad vigente. En caso de que las canecas presenten algún grado de deterioro que genere el vertimiento de su contenido (lixiviado), deberán ser reemplazadas por el contratista, en un término no superior a veinticuatro (24) horas, desde la notificación del incidente y tomar, adicional a ello, los correctivos tendientes a la limpieza del área afectada.

39. El contratista deberá realizar un correcto manejo y disposición del Aceite de Cocina Usado conforme a lo establecido en el Acuerdo del Concejo de Bogotá 634 de 2015 o la norma que lo modifique, adicione o lo sustituya; presentado los soportes que correspondan, cuya actividad será verificada mensualmente por la Supervisión del Contrato.

40. En el evento de que en el resultado de la visita de inspección sanitaria que realiza la Secretaria Distrital de Salud, u otra entidad sanitaria competente imponga medida sanitaria que cierre temporal o total del taller del servicio de alimentos, que impida la elaboración de la alimentación en el establecimiento, el contratista debe traer elaborados los alimentos desde el exterior de la cárcel y no contará con las personas privadas de la libertad asignadas al servicio de alimentación, los alimentos elaborados serán controlados al ingreso del establecimiento, se revisarán las características organolépticas, cumplimiento del menú y cumplimiento de temperaturas, cantidades, la realización de esta logística no conlleva al incremento del valor ración día por los alimentos suministrados. El contratista deberá notificar al supervisor del contrato la ubicación exacta de la planta de procesamiento de alimentos preparados o centro de producción de alimentos preparados o punto operativo de alimentos preparados (externo) para la prestación del servicio de alimentación, el cual podrá ser verificado por personal asignado a la supervisión del contrato y/o por la autoridad sanitaria. El transporte de alimentos

ya preparados, deben ser con las medidas de seguridad, protección y condición higiénica sanitaria que garanticen la calidad e inocuidad de los alimentos y los medios empleados, de acuerdo con la reglamentación sanitaria vigente. En todo caso el contratista deberá implementar oportunamente las acciones correctivas con el fin de subsanar las deficiencias notificadas por la autoridad competente, para el levantamiento de las medidas sanitarias impuestas.

41. Generar los planes de mejoramiento e implementación de los mismos, en atención a requerimientos y/o hallazgos notificados por la autoridad sanitaria competente, organismos de control y otras resultado de actividades de seguimiento y control y/o visitas de inspección, vigilancia y control sanitario; estos documentos deberán ser radicados en el establecimiento y serán objeto de verificación por parte del área de Apoyo a la Supervisión de Alimentos del establecimiento carcelario, en el tiempo en que se determine.

42. Abstenerse, directamente y/o por intermedio del personal vinculado por éste, de introducir armas blancas diferentes al inventario autorizado por el supervisor del contrato para el área del servicio de alimentación, así mismo, abstenerse de introducir sustancias psicoactivas y demás elementos prohibidos, de acuerdo con el Reglamento Interno de la Cárcel Distrital. En caso de ocurrencia del evento la Supervisión podrá aplicar las medidas que correspondan, por lo cual, el contratista debe acatar las normas y lineamientos estipulados por la Entidad.

43. Presentar un trato respetable y digno para con el personal privado de la libertad que redima pena en las actividades que se desarrollan en el servicio de alimentos y demás personas que se encuentren dentro de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., el cual debe ser concordante con el Reglamento Interno de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C. Cualquier acto de indisciplina debe ser notificado inmediatamente al supervisor del contrato de manera escrita.

44. Reportar por escrito al supervisor del contrato, en forma inmediata cualquier novedad o anomalía que se presente en la prestación del servicio de alimentación y las relacionadas con este, durante la ejecución del mismo.

45. Garantizar la oportuna, eficaz y eficiente prestación del objeto contratado y responder por la idoneidad, seguridad, calidad, buen estado y funcionamiento del servicio y de los bienes suministrados, en los términos previstos en los artículos 6 y 7 de la Ley 1480 de 2011, sin perjuicio de la constitución de las respectivas garantías. Se entiende incorporado en la prestación de los servicios, el término de la garantía legal indicado en el artículo 8 de la Ley 1480 de 2011.

46. Dar cumplimiento al procedimiento de alimentación de las personas privadas de la libertad PD-AIB-3, reglamento interno, protocolos, requerimientos de la Asociación Americana de Correccionales (ACA, por sus siglas en inglés) y demás lineamientos de la Supervisión del Contrato, establecidos para el desarrollo del presente objeto contractual.

47. Realizar y asegurar la logística requerida que cumpla con todos los requisitos establecidos para el servicio de alimentos al momento de presentarse alguna contingencia con ocasión de situaciones relacionadas con enfermedades infecto contagiosas, riesgos biológicos u otros, para garantizar el adecuado suministro de la alimentación a las personas privadas de la libertad empleando los protocolos de bioseguridad y demás que correspondan.

48. Al inicio del contrato, el contratista deberá entregar la documentación de todos y cada uno de los proveedores de base y los alternos que suministrarán materias primas, alimentos e insumos, esta información incluye, ; fichas técnicas de la totalidad de materias primas, alimentos e insumos que suministrará durante la ejecución del contrato, también la evaluación efectuada por el contratista en donde conste la calificación obtenida para seleccionarse como proveedor de base. En caso de requerir cambio de proveedor de base por alterno, deberá allegar la debida justificación y este proveedor deberá suministrar sus productos con el mismo grado o superior de calidad del proveedor de base que se reemplace.

49. Adquirir, en el porcentaje indicado en el numeral 1º del artículo 7º de la Ley 2046 de 2020, la materia prima necesaria para la producción a los pequeños productores agropecuarios locales o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones en un porcentaje mínimo del 30%. El contratista deberá certificar estas compras, mediante facturas de venta, cuentas de cobro o negocios jurídicos entre particulares. Así mismo, lo anterior, de conformidad con el Decreto 248 de 2021 el cual establece en el artículo 2.20.1.1.3 la obligación de adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la agricultura campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones en un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos del presupuesto de cada Entidad destinados a la compra de alimentos. En caso de que no sea posible dar cumplimiento a lo anterior, con ocasión de la especificidad de los menús por tratarse de alimentos procesados o por la inmediatez del requerimiento, el contratista deberá reportar dicha novedad la cual será verificada por la supervisión, este último gestionara ante la Mesa Técnica en concordancia con el parágrafo del artículo 2.20.1.1.3 del Decreto 248 de 2021 con el fin de suplir el porcentaje restante.

50. Realizar mínimo una vez al mes la limpieza y mantenimiento a las trampas de grasa del servicio de alimentación, para lo cual deberá presentar a la Supervisión del contrato los soportes respectivos de la actividad ejecutada.

51. El contratista deberá hacer la entrega de la dotación y los elementos de protección personal completa y nueva cada cuatro (4) meses para todo el personal privado de la libertad y administrativo del servicio de alimentos acorde con el Anexo 1 Especificaciones técnicas, código sustantivo del trabajo y reglamentación en la materia, por lo tanto, la primera entrega (2 dotaciones) se efectuará el primer día de la ejecución del contrato y las siguientes al cumplir el tiempo estipulado. Lo anterior, para garantizar que el personal esté debidamente uniformado y su presentación impecable en cumplimiento de las normas de sanitarias vigentes.

52. El contratista a través del profesional en nutrición deberá realizar las valoraciones nutricionales a las PPL requeridas por el área médica, las cuales se efectuarán dentro del mismo mes de la solicitud. Estas deben ser revisadas y aprobadas por la Supervisión del Contrato previo suministro de la dieta asignada.

53. El contratista deberá enviar el listado de vehículos que ingresaran para suministrar materias primas, alimentos e insumos, con mínimo 4 horas de antelación, al recibo de las mismas. El listado incluirá la información completa requerida, actualizada tanto del vehículo como del personal trasportador. Así mismo, contar con los soportes en físico, es decir, acta de inspección sanitaria vigente con concepto sanitario favorable expedida por autoridad competente, certificado médico de aptitud para manipulación de alimentos, soportes de capacitación, certificado de fumigación, soportes de limpieza y desinfección, protocolos de bioseguridad etc., cuyos documentos serán verificados por la Supervisión.

54. Las demás obligaciones que se deriven de la naturaleza del contrato, el pliego de condiciones, anexos técnicos y demás documentos que se desarrollen en la ejecución del contrato.