ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | BOGOTÁ

FICHA TÉCNICA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

En esta ficha técnica se describen las especificaciones técnicas que debe tener en cuenta el proponente para la confección de su oferta técnica, siendo importante aclarar que las condiciones aquí descritas deben ser cumplidas en su totalidad por el contratista durante la ejecución del contrato derivado del presente proceso.

1. LOCALIZACIÓN. -

El servicio se presta en las instalaciones de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres, ubicada en la Carrera 8 No. 1C-50 sur. Las raciones diarias deben prepararse dentro del Establecimiento Carcelario y distribuirse en cada uno de los pabellones y en el Área de Reseña, salvo que por fuerza mayor o caso fortuito (v. gr. Motín, asonada, terrorismo, huelga por parte de los ppl del servicio de alimentos) se deban preparar los alimentos fuera de las instalaciones del Centro Carcelario.

POBLACIÓN OBJETIVO:

La población objetivo del presente anexo técnico la componen las personas privadas de la libertad ubicadas en el establecimiento Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres.

2. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO Y SUMINISTRO REQUERIDO.

2.1. Aspectos nutricionales -

El suministro alimentario planificado en los anexos XXX, cumple con los lineamientos enmarcados en la normatividad nacional, relacionada con la Resolución No. 3803 de 2016, del Ministerio de Salud y Protección Social, por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes – RIEN para la población colombiana, la Estrategia nacional para la reducción del consumo de sal/sodio en Colombia 2012 - 2021 (la cual plantea como objetivo lograr la recomendación de la Organización Mundial de la Salud (OMS) prevista para el año 2021 (5 g sal/persona/día), Sazonadores naturales: especias, hierbas y frutas, Documento Técnico: Azúcares adicionados, y las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos (GABA) emitidas por el Instituto Colombiano de Bienestar familiar.

Aporte nutricional y requerimientos de energía de energía y nutrientes

Las personas privadas de la libertad recibirán el 100% del requerimiento diario de energía y nutrientes estimados a partir de las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes –RIEN para la población colombiana (Resolución 3803 de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social), a través del suministro de un tiempo de 5 tiempos de comida: Desayuno, nueves, almuerzo, onces y cena.

A continuación, se presentan los requerimientos de energía y nutrientes estimados para la población privada de la libertad:

Tabla No. 1. Requerimientos de energía y nutrientes para un hombre de 18 a 59,9 años de edad

EDAD	REQUERIMIENTO DE ENERGÍA (ER)		RANGO ACEPTABLE DE DISTRIBUCIÓN DE MACRONUTRIENTES (AMDR)						REQUERIMIENTO PROMEDIO ESTIMADO (EAR), INGESTA ADECUADA (AI) Y NIVEL DE INGESTA MÁXIMO (UL)							
			14-20%		20 -35 %		50-65%		Calcio		Hierro		SODIO		Vit. A	
	Calorías total (Kcal)	% de aporte	Proteína		Grasa		Carbohidratos		EAR	UL	EAR	UL	AI	UL	EAR	UL
		100	(g)		(g)		(g)		(mg)		(mg)		(mg)		(ER)	
Hombre de 18 a 59,9 años de edad	2850	2850	99,8	142,5	63,3	110,8	356,3	463,1	800	2333	9,0	45	1433	2300	625	3000

Fuente: Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes (RIEN), Resolución 3803 de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social

2.1.1. Presentación

El proponente debe presentar dentro de su propuesta el **compromiso nutricional** mediante el **Formato XXX**

1. **Compromiso Nutricional**, para el suministro de los 21 menús diarios que cumplen con la siguiente información:
El proponente debe presentar dentro de su propuesta el **compromiso nutricional** mediante el **Formato Compromiso Nutricional**, para el suministro de los 21 menús diarios y derivaciones dietarías que cumplen con la siguiente información:

a. Minuta patrón, ciclo de veintiún (21) menús y análisis de aporte nutricional para cada uno de los menús.
b. Trece (13) dietas terapéuticas derivadas de los veintiún (21) menús con sus respectivos análisis de aporte nutricional.
c. Lista de intercambios de alimentos y los dieciocho (18) menús especiales se encuentran establecidos en documento adjunto a la ficha técnica.
d. Los alimentos de intercambio solo podrán realizarse previa solicitud y justificación del contratista al supervisor del contrato, quien revisará y avalará en caso dado; teniendo en cuenta la lista de intercambios establecida.

La supervisión del contrato autoriza al contratista a realizar máximo tres (3) intercambios a la semana según lo expuesto anteriormente. 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.

Se aclara que 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.

e. El oferente, al presentar dentro de su propuesta el compromiso nutricional, debe suministrar en la ejecución del contrato, las derivaciones dietarias o dietas terapéuticas establecidas para cada uno de los menús diarios: hipocalórica, hipósódica, hipoglúcida, hipograsa, hipoproteica, hipercalórica, hiperproteíca, semiblanda, blanda, líquida clara, líquida completa, astringente, dieta alta en fibra. Teniendo en cuenta la patología diagnosticada al PPL (1); se aclara que si, a solicitud del diagnóstico médico, se requiere otro tipo de dieta diferente a las establecidas o la combinación

entre uno o más tipos de dieta de las anteriormente mencionadas, el contratista deberá prepararla y suministrarla una vez sea autorizada por el supervisor del contrato.

e. En caso de requerirse algún ajuste en el ciclo de los veintiún (21) menús, debe acordarse mediante acta y de acuerdo con las recomendaciones nutricionales para la población privada de la libertad de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres.

2.1.2. VERIFICACIÓN EN PORCIÓN SERVIDA

Los menús comprenden diariamente desayuno, almuerzo, cena, dos refrigerios y una bebida caliente, y dos cucharas desechables por persona para cada semana.

Una **ración día** (menú diario) comprende el gramaje servido que se evidencia en el menú anexo:

Para garantizar una excelente alimentación se debe garantizar el compromiso de utilizar ingredientes de buena calidad y en cantidad suficiente para obtener comidas agradables, con buena presentación (combinación de colores), que sean apetecibles al consumo, bien sazonadas, que no queden aguadas, saladas, dulces, ácidas o insípidas y las leguminosas queden blandas. No se permite la utilización de caldos de gallina por su alto contenido de sodio.

Los productos que por norma deben ser fortificados, deberán adquirirse con esta condición, tal es el caso de la sal (Yodo y flúor) y la harina de trigo (Hierro, ácido fólico, niacina, vitamina B1 y B2), libre de bromuro de potasio.

Los alimentos adquiridos deben corresponder a los ciclos de menús determinados en la presente ficha técnica.

En los archivos del servicio de alimentos debe reposar la lista de proveedores actualizada con las respectivas fichas técnicas de los productos.

Para el cumplimiento de los menús, se debe disponer de los elementos y equipos para su elaboración, por ejemplo:

- Horno: para productos horneado
- Licuadoras industriales grandes para elaboración de jugos
- Procesamiento de papa: contar con peladora de papas grande;
- Procesamiento de verduras para ensaladas: ayudante de cocina ó procesador de verduras industrial grande. Para las demás operaciones del servicio licuadora doméstica, menaje para freír, filtro de agua, congelador, canastillas pláticas suficientes, reloj para medir tiempos de desinfección de frutas y verduras, bascula de plataforma, autoclave ó sartén basculante, entre otros.

Nota 1: Abstenerse de suministrar alimentación dentro de las instalaciones de la Cárcel, a personas no Incluidas en el objeto contractual, así como 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 actividades para las que resulten aplicables.

Nota 2: Es importante precisar que el término "carne magra...en crudo-porción entera" se refiere a la porción en crudo no menor al gramaje establecido con contenido de grasa inferior al 14%, la verificación del cumplimiento del producto en crudo se realiza determinando que se trate de carne limpia, sin grasa visual, sin nervios, ni cuero cartilaginoso, libre de hematomas o sangre acumulada, por ser esta inspección de carácter organoléptico, la misma se realiza al momento del ingreso del producto al Establecimiento Carcelario, así como en la entrega de víveres para la elaboración de los menús diarios.

2.1.2.1 Aspectos a tener en cuenta en la preparación de los veintiún (21) menús diarios.

Es importante que el contratista documente e implemente la estandarización de recetas, es decir, el procedimiento para la preparación dé cada preparación, que incluya las cantidades, ingredientes, y tiempos de cocción.

2.1.2.1.1 Condiciones generales para la preparación de los menús diarios.

a) La alimentación debe ser de excelente calidad y con garantía de inocuidad, de tal forma que brinde una buena nutrición a la población atendida, mediante una adecuada selección de materias primas y alimentos, apropiadas prácticas en los procesos de elaboración y distribución de los mismos, teniendo en cuenta las condiciones higiénico-sanitarias establecidas en la reglamentación sanitaria vigente.

b) El contratista debe contar con los conceptos higiénicos sanitarios vigentes de los todos los proveedores de base y alternos, de materias primas y alimentos, especialmente de los productos de mayor riesgo en salud pública (carne y derivados, pollo y derivados, leche y derivados, pescado y productos de la pesca, huevo y productos a base de huevo, enlatados y demás contemplados en la reglamentación sanitaria vigente), los cuales deben ser favorables.

c) Todas las materias primas y alimentos (utilizadas para la preparación de raciones), deben cumplir con lo establecido en materia de rotulado de acuerdo con la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011, siempre que aplique

d) Los condimentos utilizados en las preparaciones deben ser naturales (tomillo, laurel, perejil, cilantro, cebolla, ajo, tomate, pimentón, orégano, entre otros).

e) No se recomienda utilizar caldos de carne o de gallina, huesos de pollo o res para dar sazón a las preparaciones, estos contienen gran cantidad de sodio que en exceso puede ser nocivo para la salud.

f) El color a utilizar debe ser natural, se puede utilizar achiote o cúrcuma entre otros, no usar color artificial.

g) No se recomienda la adquisición de leche en polvo en bultos, por riesgo epidemiológico en la manipulación de alimentos al efectuar procesos de fraccionamiento.

h) La leche a suministrar debe ser leche pasteurizada entera ó ultra-alta-temperatura UAT (UHT) larga vida, en presentación liquida. No se permite el empleo de productos sustitutos de la leche como alimentos o mezclas que contengan sueros lácteos.

i) Se debe comprar carne magra, eliminando la grasa visible para garantizar el peso neto establecido.

j) Las carnes y derivados deben ser de textura y consistencia blanda y su preparación debe permitir un consumo fácil y oportuno en los diferentes procesos como son masticación y deglución.

l) Se debe utilizar aceite de una sola fuente vegetal, ya que las mezclas de aceites vegetales aumentan los contenidos de grasas trans.

m) Los jugos naturales no deben tener saborizantes, colorantes, ni estabilizantes artificiales.

n) Los jugos que se elaboran a partir de pulpa de fruta, deberán contar con la cantidad de fruta necesaria de acuerdo a la minuta patrón y aporte nutricional, y la pulpa debe tener la condición de natural.

o) Las hortalizas y verduras en sus diferentes presentaciones y preparaciones, deben ser frescas y tiernas, agradables a la vista y paladar para que sean consumidas por las PPL.

p) Se considera parte de la calidad en el suministro de alimentos las condiciones de presentación, las cuales deben ajustarse al reconocimiento de las personas atendidas como sujetos de derechos. Tanto la limpieza y desinfección del menaje y la forma de servir los alimentos en los recipientes son manifestaciones de dicho reconocimiento.

q) Los procedimientos mecánicos de manufactura tales como lavar, pelar, cortar, clasificar, desmenuzar, extraer, batir, secar, etc, se realizarán de manera que protejan los alimentos contra la contaminación.

r) Durante el proceso de preparación de las raciones se deberán aplicar todos los requisitos higiénicos sanitarios necesarios con el fin de prevenir la contaminación cruzada, entre ellos el uso de código de colores para utensilios empleados en las preparaciones.

s) Seguir los lineamientos dados por la Secretaria Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia, a través del supervisor del contrato o el profesional asignado para el efecto, en lo que corresponde al ciclo de menús y las porciones, con el fin de asegurar la recomendación de calorías y nutrientes determinada para la población objetivo.

t) Controlar y vigilar permanente en las diferentes etapas de la producción, el control de temperaturas en todos los puntos críticos, es decir, en procesos fríos (4°C +/- 2°C) y calientes (superiores a 60°C), esto es: recepción de materia prima, almacenamiento, control de calidad, necesario para elaborar los alimentos, elaboración y distribución conforme a las normas sanitarias.

u) El suministro de queso debe ser porcionado de acuerdo al gramaje establecido en la minuta patrón, conservando la información del etiquetado original del producto.

v) Respecto de la porción de fruta a suministrar al desayuno, la porción será de acorde con la minuta de alimentos. **No puede suministrarse frutas subdivididas o fraccionadas** (ej: papaya picada, banano picado, mango picado, etc.), excepto las frutas de mano las cuales se suministrarán con cascara y semilla.

w) Se utilizarán para la porción de fruta al desayuno, así como para la preparación de los jugos y si se requiere en ensaladas, todas las frutas excepto: limón, piña, naranja y maracuyá, por recomendación médica por los problemas gástricos con que ingresa la población.

x) Las preparaciones de alimentos deben realizarse utilizando la totalidad de ingredientes incluidos en los análisis de aporte nutricional de cada uno de los veintiún menús, en las cantidades establecidas en las columnas de peso neto, garantizando el peso servido establecido en la minuta patrón.

y) Para el suministro de carnes de res, de cerdo, de pescado y similar, se debe acoger los establecido en la reglamentación sanitaria vigente aplicable, por otra parte, tener en cuenta que cuando se ofrezca pescado fresco, no deberá contener aditivos y su presentación debe ser en piezas enteras, trozos o filetes. No se permite el suministro de Basa.

z) Las carnes y derivados, deben estar debidamente autorizados con los registros de calidad pertinentes, esto será verificado en la supervisión del contrato realizada por el profesional asignado por la Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia.

aa) Hay que tener en cuenta que cuando se utilice pulpa de fruta, esta no debe ser diluida, la norma describe producto pastoso, no diluido, concentrado, ni fermentado, y debe cumplir con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente (Resolución 3929 de 2013).

bb) Las preparaciones que no sean organolépticamente aceptadas por la población privada de la libertad, podrán ser modificadas en adición de sazonadores naturales, adobos y otros (documento sazonadores naturales, especias, hierbas, frutas, del Ministerio de Salud y Protección Social) que mejoren las características, en la siguiente preparación, pero que en ningún momento alteren el aporte nutricional de sus componentes, ni que encubran características de anormalidad que puedan producir trastornos gastrointestinales, ni malos olores en las preparaciones y con el previo visto bueno del supervisor del contrato de alimentación.

cc) Las preparaciones suministradas deben utilizar ingredientes en cantidades reales y combinaciones de alimentos que sean agradables y organolépticamente aceptables.

dd) La bebida de los refrigerios para los días de visita, tiene que suministrarse en empaque individual; el contratista tendrá que aportar las fichas técnicas correspondientes a la firma del acta de inicio del contrato.

ee) El proteico del almuerzo y de la comida, carne de res, atún, lomito de pescado, carne de cerdo y pollo (pierna-pernil y pechuga), se deben servir en porción entera excepto la carne molida y el atún.

ff) Los aderezos deben estar presentes en suficiente cantidad en los menús, deben garantizar la buena sazón de las preparaciones.

gg) Los alimentos suministrados en empaque individual deben cumplir con la norma de rotulado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y deben entregarse a las Personas Privadas de la Libertad con mínimo ocho días calendario antes de la fecha de vencimiento del producto.

NOTA 3: Ante cualquier falla de gramaje en crudo (fallas en proceso de elaboración, calidad de la materia prima, entre otros), el contratista debe cumplir con los pesos establecidos en la minuta patrón.

NOTA 4: Los alimentos sin preparar se solicitan en los pesos indicados, se entiende que los alimentos preparados pesan menos que los alimentos sin algún proceso de cocción.

NOTA 5: Para que el contratista de cumplimiento con los pesos de las porciones servidas deberá tener en cuenta las definiciones respectivas, así:

-Peso bruto: peso del alimento con semillas, cáscaras, hueso, empaque o envoltura. Este peso es el utilizado para calcular los costos y la lista de necesidades de alimentos.

-Peso neto: peso de la parte comestible del alimento, no incluye empaque, cáscara, semillas o huesos. Este peso es utilizado para obtener el valor nutricional del alimento y es el peso que se utilizará para las preparaciones.

-Peso servido: peso del alimento después de la preparación y/o cocción; este peso se utiliza para dar cumplimiento a la porción establecida en la minuta patrón de acuerdo con el grupo de edad, tiempo de comida y servicio social.

2.1.2.1.2 **Distribución de zonas.**

En el espacio destinado para la cocina se debe realizar la distribución física o espacialmente en tres (3) zonas básicas, debidamente señalizadas, con el propósito de evitar ó disminuir el riesgo de la contaminación cruzada. A continuación, se señalan estas zonas:

- ZONA DE PREPARACIÓN DE JUGOS Y ENSALADAS: Esta zona debe estar destinada para el pre alistamiento y preparación de los jugos y las ensaladas frías, como éstos alimentos no son sometidos a procesos de cocción, pueden ser fácilmente contaminables en cualquiera de las etapas de preparación y por tanto es indispensable que se encuentre perfectamente definida la separación con las demás zonas. Este espacio deberá ser de fácil higienización y libre de elementos ajenos al lugar;

debe contar con la mesa o mesas de trabajo suficientes para el pelado, cortado e higienización de las frutas y hortalizas, espacio para la ubicación de la licuadora industrial y los recipientes de alimentos necesarios para la actividad. Dentro de esta zona no se deben realizar actividades como el alistamiento y porcionado de las carnes frescas y pelado de los tubérculos, ya que generalmente estos productos presentan una elevada carga microbiana que puede causar contaminación cruzada.

- ZONA CALIENTE: Esta zona debe estar destinada para la preparación de alimentos calientes o cocidos y la ubicación de los equipos necesarios para esta actividad, debe contar con un espacio para la ubicación de una mesa auxiliar de trabajo como apoyo en el alistamiento y servido de los platos. Se debe facilitar condiciones de ventilación para esta zona y evitar en lo posible que se encuentre cerca de las zonas de preparación de jugos y ensaladas o de los equipos de refrigeración y congelación.

- ZONA PARA PREALISTAMIENTO DE ALIMENTOS CRUDOS: Esta zona debe estar destinada para el pre-alistamiento de aquellos alimentos como son carnes frescas, tubérculos o cualquier otro alimento que por su naturaleza requiera tratamiento térmico. Dentro de esta zona no se deben realizar actividades de alistamiento y proporcionado de otros alimentos diferentes a los que se encuentra destinada, ya que puede causar contaminación cruzada.

2.1.2.1.3 **Prealistamiento de materias primas.**

Para este proceso son necesarios las etapas de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte y/o picado y pesado de los alimentos.

Cuando se realice el pre-alistamiento de alimentos como el pollo y carne fresca, es necesario retirar el hueso y el exceso de grasa y piel.

El prealistamiento de alimentos que no requieren cocción, no podrá realizarse en el área de almacenamiento, esto con el fin de evitar la contaminación cruzada.

Antes de desinfectar las frutas y verduras con el producto elegido, debe lavarse bajo el chorro de agua para eliminar la tierra y cualquier otro tipo de suciedad. La desinfección debe hacerse por inmersión en las cantidades y tiempos estipulados, de acuerdo al desinfectante usado.

Para el caso de los enlatados se debe retirar la suciedad visible, la etiqueta y enjuagar con agua potable. Desinfectar sumergiendo en una solución de agua y desinfectante, enjuagar hasta retirar todo exceso de desinfectante. Tener en cuenta que el utensilio abrelatas se encuentre higienizado.

La dosificación del desinfectante y los tiempos de inmersión serán de acuerdo al tipo de desinfectante y concentración determinados por la ficha técnica del producto, las cuales deben ser publicadas en un lugar visible a los Manipuladores de Alimentos

2.1.2.1.4 **Cocción de los alimentos.**

En la preparación de los menús, los primeros alimentos a preparar son aquellos que involucran procesos térmicos como sopas, arroz, granos, tubérculos, pastas, etc., y los últimos a preparar serán los que no requieren ningún tipo de tratamiento térmico como jugos, ensaladas crudas y ciertas salsas, lo anterior con el fin de prevenir contaminación microbiana, que se puede presentar cuando estos alimentos se preparan con mucho tiempo de antelación al momento del servido.

Las sopas deben contar con el tiempo de cocción necesario, de tal forma que no pierdan el valor nutricional y se concentra la sal.

Siempre se deben separar los alimentos crudos (carne, pollo) de las frutas, verduras y de los productos cocidos para evitar la contaminación cruzada.

La operación de descongelado de los alimentos como las carnes, es importante realizarla manteniendo siempre la cadena de frío, es decir el producto debe ser trasladado de congelación a refrigeración, el tiempo necesario dependerá de la cantidad del alimento. "Bajo ninguna circunstancia los alimentos congelados deben ser sometidos a proceso de cocción, puesto que este procedimiento conlleva a que el alimento se cocine superficialmente, manteniendo el interior crudo el cual genera riesgo de contaminación; de igual manera no se deben sumergir los alimentos congelados en agua, ni dejarlos expuestos a temperatura ambiente desde el día anterior".

En caso que el servicio de alimentación cuente con un horno microondas, este puede ser utilizado para el proceso de descongelación, siempre y cuando el alimento sea transferido en forma inmediata al proceso de cocción.

Los alimentos preparados para el consumo del día, se deben mantener en recipientes separados y tapados.

Todos los equipos y utensilios que hayan estado en contacto con alimentos, deben ser sometidos a procesos de limpieza y desinfección antes de utilizarlos nuevamente con otro alimento. Se debe emplear una cuchara diferente para mezclar los alimentos y otra para probarlos, teniendo en cuenta que la cuchara que se usa para la prueba de alimentos no se debe volver a utilizar hasta no ser debidamente lavada y desinfectada, aunque es preferible utilizar cucharas diferentes para esta operación.

- **Preparación de alimentos con proceso térmico**: La temperatura de cocción debe ser igual o superior a 75°C, para asegurar que el alimento quede debidamente cocido internamente y se logre la destrucción de cualquier bacteria dañina para la salud (producto inocuo), para lo cual se debe tener en cuenta también los tiempos de cocción de los mismos, por lo que debe considerarse que el tiempo de cocción estará en función del tipo y tamaño de la porción del alimento, así como la cantidad a preparar. Se debe garantizar que los alimentos preparados presenten las características organolépticas propias.

- **Preparación de alimentos sin proceso térmico:** Jugos de frutas y ensaladas crudas: Todas las frutas y hortalizas a utilizar en las preparaciones que no requieren cocción como los jugos y las ensaladas crudas, deben ser sometidas a un estricto proceso de desinfección.

  Las verduras y hortalizas pueden someterse a procesos de escaldado, para evitar llevarlas a proceso de cocción, ya que en este procedimiento hay pérdida de vitaminas. Se precisa que las frutas no pueden ser sometidas a proceso de cocción para el caso de los jugos de fruta.

  En la preparación de los jugos no se debe adicionar el azúcar en el momento del licuado, se debe incorporar al jugo momentos antes del servido, esto con el propósito de evitar que aumente la carga de levaduras en el jugo y se crean condiciones óptimas de fermentación cuando el azúcar entra en contacto con el agua.

  Las condiciones higiénicas de todas las superficies, equipos y utensilios que entren en contacto directo con las frutas y hortalizas para las preparaciones ó los recipientes en los cuales se va a almacenar o mantener el alimento debe estar en óptimas condiciones de higiene (lavadas y desinfectadas) con el fin de evitar la contaminación cruzada.

- **Temperaturas de conservación de los alimentos preparados:** Los alimentos calientes preparados listos para el consumo como: sopas, carnes, verduras calientes, arroz, tubérculos y otros, se deben mantener a temperaturas mayores a 60°C, con el propósito de disminuir el riesgo de contaminación del alimento. Cuando en el servicio de alimentación se disponga de una línea de distribución para alimentos calientes, esta debe estar en condiciones que aseguren la conservación de la temperatura de los alimentos. Los alimentos listos para el consumo que no requieran proceso

térmico como jugos de frutas y las ensaladas frías, deben mantenerse a una temperatura de refrigeración establecida en la resolución 2674 de 2013, CAPITULO IV - ARTICULO 18, NUMERAL 3.1 QUE ESTABLECE TEMPERAURA DE REFRIGERACIÓN DE 4°C + / - 2°C (Usar camas de hielo o pilas de frio si se requiere para garantizar la temperatura). Debido al volumen y peso promedio total de la ensalada fría se recomienda que una vez preparada se refrigere en recipientes protegidos con tapa y se vaya sacando de la nevera conforme a la demanda del servicio. La ensalada también se puede mantener fuera de la nevera en un recipiente protegido con tapa, sobre una cama de hielo suficiente que garantice la temperatura indicada (4 °C +/- 2 °C). Para la preparación de los jugos de frutas, se recomienda congelar frutas pre listas, refrigerar el agua, refrigerar la leche antes de la preparación, con el fin de obtener las temperaturas de seguridad para estos alimentos correspondientes a 4 °C +/- 2 °C.

2.1.2.1.5 **Servido y Distribución.**

- Estas operaciones deben realizarse en forma secuencial de modo que se evite la proliferación de microorganismos y/o contaminación del producto.
- Se deben garantizar las temperaturas de seguridad desde el inicio hasta el final del servicio.
- Las ensaladas que deben servirse calientes, se mantendrán en una temperatura mínima de 60°C.
- En ningún caso los alimentos preparados deben someterse a variaciones de temperaturas, que pongan en riesgo la inocuidad del alimento, para el caso de los alimentos calientes evitar la práctica de apagar el fogón y dejar en reposo los alimentos hasta que disminuya su temperatura por debajo de 60°C para luego volver a ser calentados nuevamente. La manera correcta de conservar los alimentos calientes es siempre asegurando temperaturas por encima de 60°C.
- Se deben servir los alimentos en menaje en buen estado, higienizado y seco.
- Durante el servido no se deben manipular los alimentos directamente con las manos, para lo cual deben utilizar utensilios como pinzas, cucharas, trinches o tenedores, entre otros. En esta etapa, no pueden utilizarse guantes desechables para tomar los alimentos. Ej. No servir tajadas, queso porcionado, yuca frita con las manos.
- Los alimentos calientes servidos, no deberán permanecer en tiempo de espera por más de dos minutos en la línea de servido, para evitar que estos sean entregados fríos a las PPL.
- Tomar los vasos por las bases, las tazas por las asas, los platos por los bordes y los cubiertos por el mango.
- No probar los alimentos con los dedos.
- Para garantizar el peso servido dentro del gramaje establecido se deben utilizar instrumentos aforados o estandarizados (2).
- Contar con el menaje requerido y en buen estado para suplir las necesidades de todos los tiempos de comida.

Dietas Terapéuticas

• En el desarrollo del Contrato, se exige el estricto cumplimiento en el suministro y supervisión de las dietas terapéuticas a las personas privadas de la libertad que así lo requieran, según remisión médica u odontológica. Para tal efecto, una vez sea recibida la interconsulta médica, el CONTRATISTA, por medio del Nutricionista Dietista realizará la prescripción de la respectiva dieta para cada PPL que lo requiera. De lo anterior se debe dejar constancia por escrito, según Procedimiento "Alimentación de personas privadas de la libertad", en las hojas de vida de las personas privadas de la libertad.

• El suministro de la dieta, será por cuenta del CONTRATISTA, ***derivadas de los menús diarios de la ficha técnica del presente proceso***. Por ningún motivo deberá incrementarse el costo estipulado por ración.

• En el suministro de las dietas terapéuticas se debe tener en cuenta que en días de visita la bebida debe suministrarse en empaque individual y así mismo, en los días de menús especiales las preparaciones deben ir acorde al requerimiento de la patología presentada por la PPL.

• Al igual que en los menús normales, las dietas derivadas deben seguir la verificación en porción servida definida en el menú; las modificaciones que deban hacerse en virtud de la omisión o adición de algún alimento o preparación o cambio en la cantidad mínima a servir establecida, dependerán de las características de cada dieta.

• Dietas acordes a convicciones religiosas, de acuerdo a lo contemplado en el artículo 48 de la Ley 1709 del 20 de enero de 2014, el cual modificó el artículo 67 de la Ley 65 de 1993 "Provisión de alimentos y elementos", el contratista deberá suministrar la alimentación acorde a la convicción religiosa de la persona privada de la libertad que lo solicite y se deberán utilizar la lista de intercambios que hace parte de la presente ficha técnica. La solicitud de dieta de acuerdo a convicción religiosa deberá ser analizada y conceptuada por la Junta de evaluación de trabajo, estudio, y enseñanza, con el fin de que el supervisor del contrato expida el aval para que el contratista a través de su nutricionista implemente los intercambios de alimentos según sea el caso. Estas dietas no deben generar mayor costo en el valor ración.

2.1.2.2 **Estandarización del Servido**

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.
- Las preparaciones deben ser organolépticamente aceptables.
- Todo alimento preparado deberá ser manipulado y servido con el utensilio indicado conforme a la naturaleza del alimento, los utensilios comunes son: cucharones, trinches, pinzas, pocillos para medir, vasos, entre otros, no se debe servir ningún tipo alimento con las manos.
- Para la exactitud en la medición de las porciones servidas es necesario usar utensilios aforados, estos pueden ser pocillos, vasos, cucharas o cualquier otro elemento que facilite la medida.
- Los alimentos calientes servidos, no deberán permanecer en tiempo de espera por más de dos minutos en la línea de servido, para evitar que estos sean entregados fríos a las personas privadas de la libertad.
- Los alimentos servidos deberán entregarse a las PPL siempre en bandejas, tazas, vasos limpios, en buen estado; de la misma forma los cubiertos entregados serán cucharas plásticas.
- Los alimentos como jugos pueden ser servidos con 30 minutos de anticipación al servido como máximo, para disminuir el riesgo de contaminación.
- Garantizar el control de temperatura en almacenamiento, producción y distribución de los alimentos con el fin de evitar la proliferación de los microorganismos.
- Garantizar las temperaturas de los alimentos al momento del proceso de distribución, temperatura de los alimentos fríos (jugos, ensaladas y postres), es decir, de 4°C +/- 2°C y alimentos calientes por encima de 60°C.
- En ningún caso los alimentos preparados deben someterse a variaciones de temperaturas, que pongan en riesgo la inocuidad del alimento, para el caso de los alimentos calientes evitar la práctica de apagar el fogón y dejar en reposo los alimentos hasta que disminuya su temperatura por debajo de 60°C para luego volver a ser calentados nuevamente. La manera correcta de conservar los alimentos calientes es siempre asegurando temperaturas por encima de 60°C.
- Tomar los vasos por las bases, las tazas por las asas, los platos por los bordes y los cubiertos por el mango.

- No probar los alimentos con los dedos.

3. PRESTACIÓN DEL SERVICIO

3.1. Menús Especiales para fechas especiales.

- El contratista deberá suministrar los dieciocho (18) menús especiales, que se establecen en la ficha técnica, salvo solicitud de modificación efectuada por parte del supervisor del mismo.
- Los menús especiales de estas fechas son para ser suministrados a la totalidad de la población de personas privadas de la libertad y no generan un sobrecosto sobre el precio contractual de la ración.
- La porción de la proteína animal se tendrá que suministrar entera, es decir, no se puede subdividir (ej: carne desmechada o pollo en cuadritos, etc.) y no se deben suministrar preparaciones mezcladas entre los grupos de alimentos (ej: Gulasch, espaguetis a la boloñesa).
- Los gramajes de los dieciocho (18) menús especiales se incrementarán mínimo en un diez por ciento (10%) del gramaje normal usado en los menús diarios.

El supervisor seleccionará de entre los dieciocho (18) menús, el menú de preparación del día especial (diferente a los menús diarios) para cada una de las siguientes fechas, que pueden estar sujetas a cambios por la Dirección de la Cárcel Distrital:

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

El horario para realizar el suministro y distribución de la alimentación preparada a la población privada de la libertad será el siguiente, salvo que el Reglamento Interno de la Cárcel ó las directrices de la Dirección del Establecimiento Carcelario estipulen lo contrario:

TIEMPO	DESDE		HASTA
DESAYUNO	6:00 AM	A	6 45 AM
REFRIGERIO	7:30 AM	A	7:50 AM
ALMUERZO	11:30 AM	A	12:45 PM
REFRIGERIO	1:30 PM	A	1:45 PM
COMIDA	4:30 PM	A	5:30 PM
BEBIDA CALIENTE 5:40 PM		(Excepto los días de visita que se distribuirá a las 9:00AM)	

3.2. Aspectos a tener en cuenta en la prestación del servicio.

El contratista debe cumplir estrictamente con los horarios señalados anteriormente para el suministro de los alimentos preparados, así como para el ingreso de los víveres, el cual deberá sujetarse al Reglamento Interno de la Cárcel Distrital. Dicho reglamento se pondrá a disposición del contratista en las instalaciones de la Dirección de la Cárcel Distrital.

El contratista debe disponer del personal que sea necesario para la manipulación de los alimentos, desde su lugar de almacenamiento hasta la entrega en las instalaciones de la Cárcel. Este personal debe poseer el carné en Manipulación de Alimentos y portar el uniforme adecuado (el cual será suministrado por el contratista o por las empresas que surtan de productos o materia prima al contratista, cumpliendo con las normas sanitarias), con el fin de garantizar su idoneidad y condiciones sanitarias y así proteger la salud de los usuarios del servicio de alimentación preparada.

La SECRETARÍA, pondrá a disposición del contratista las instalaciones a las que se refiere el Anexo **INVENTARIO DE LOS EQUIPOS CON QUE CUENTA EL CONTRATISTA PARA PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PREPARADA CON DESTINO A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD**

De acuerdo a lo anterior, a continuación, se relacionan los equipos y la responsabilidad sobre ellos:

Inventario General Servicio De Alimentos							
ÍTEM	**DESCRIPCIÓN**	**CANT**	**ESTADO**			**OBSERVACIONES**	**Responsabilidad del mantenimiento preventivo y correctivo**
			B	**R**	**M**		
COCINA CALIENTE							
1	Estufa industrial a gas con bandeja recolectora en acero inoxidable.	1	X			4 fogones grandes, doble quemador, cubierta superior en acero 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 extraible recolectora de grasas y liquidos	4	X			Parrilla doble en hierro fundido, mueble y partes externas en acero inoxidable calibre 18 aluminizado ,se entrega totalmente nuevo.	Contratista que 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.	Contratista que 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	Contratista que 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
6	Baño de María a gas con entrepaño en lamina 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	Contratista que suministra alimentación a PPL
SISTEMA DE EXTRACCIÓN COCINA							

7	Ductos 3 puertas de inspección cada uno., con soporte para anclaje	2	X			Ducteria en acero inoxidable calibre 20, con 34 secciones y 10 codos Motores de 4P Trifásicos de 12000CFM ,se entrega totalmente nuevo	Contratista que suministra alimentación a PPL
8	Extractor tipo hongo con soporte de turbinas	2				Con motores 4P	Contratista que suministra alimentación a PPL
9	Campana extractora tipo cajón con filtros completos	2				Acero inoxidable Calibre 20	Contratista que suministra alimentación a PPL
10	Control de extractores	1	X				Contratista que suministra alimentación a PPL
11	Caja con interruptor automático (breaker) 3.60amp(50a)	1	X				Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia
REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN							
12	Congelador y refrigerador mixto, vertical 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 suministra alimentación a PPL
13	Neveras Challenger	2				270 litros, totalmente nuevas	Contratista que suministra alimentación a PPL
14	Cuarto de refrigeración	1				En acero inoxidable. Con máquinas evaporadoras internas con tableros de mando totalmente nuevos	Contratista que suministra alimentación a PPL
15	Cuarto de congelación	1				En acero inoxidable. Con máquinas evaporadoras internas con tableros de mando totalmente nuevos	Contratista que suministra alimentación a PPL
16	Interruptor	1	X				Contratista que suministra alimentación a PPL
UTENSILIOS							
17	Tapa azafate en acero inoxidable, calibre 24	45	X			Tapa liza 1/1, Totalmente nuevos	Contratista que suministra alimentación a PPL
18	Azafates	45	X			En acero inoxidable calibre 24.totalmente nuevos	Contratista que suministra alimentación a PPL
19	Azafates	10		X		En uso	Contratista que suministra alimentación a PPL

EQUIPOS DE LAVADO							
20	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 suministra alimentación a PPL
21	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 suministra alimentación a PPL
22	Tanque de abastecimiento de agua cap. 2.000 litros	1	x			Con su instalación	Contratista que suministra alimentación a PPL y entrega de certificado de la limpieza y desinfección
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 suministra alimentación a PPL
24	Carros porta bandejas	5	X			En acero inoxidable	Contratista que suministra alimentación a PPL
25	Carros transportadores	3		x		Usados	Contratista que suministra alimentación a PPL
26	Carro termo eléctrico	2	x			En acero inoxidable calibre 18110 voltios/60Hz/Nuevos	Contratista que suministra alimentación 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 suministra alimentación 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)	1	X			División entre estufa y planchas *	Contratista que suministra alimentación a PPL
31	Mesa para lavado con dos vertederos en acero 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 suministra alimentación a PPL
34	Mesa para lavado con dos vertederos. en acero inoxidable 3.00x0.70	1	X			Área de preparación de jugos *	Contratista que suministra alimentación a PPL
35	Mesa en acero inoxidable 1.40x0.70	1	X			Área de preparación de jugos	Contratista que suministra alimentación a PPL
36	Mesa para lavado con dos vertederos en acero inoxidable 2.20x0.70	1	X			Área de preparación de jugos	Contratista que suministra alimentación a PPL
37	Mesa para lavado con dos vertederos en acero inoxidable 1.80x0.70	1	X			Área preliminar	Contratista que suministra alimentación a PPL
38	Mesa en acero inoxidable 3.00x070	2	X			Área de sopas	Contratista que suministra alimentación a PPL
39	Mesa en acero inoxidable 1.20x070	1	X			Área de tubérculos	Contratista que suministra alimentación a PPL
40	Mesa de trabajo con soporte superior en acero inoxidable 1.80x0.70	1	X			Área de postres	Contratista que suministra alimentación a PPL
41	Mesón con doble vertedero en forma de L en acero inoxidable .3.16+1.88X0.85 con repisa de dietas	1	X			Área de dietas	Contratista que suministra alimentación a PPL
42	mesón en acero inoxidable 1.2X0.70	1	X			Área de dietas	Contratista que suministra alimentación a PPL
43	mesa en acero inoxidables 0.95x0.50	1	X			Área de dietas	Contratista que suministra alimentación a PPL
44	Mesa con vertedero doble en acero inoxidable 3.20x070m	1	X			Área lavado de bandejas	Contratista que suministra alimentación a PPL
ESTANTES							
47	Estante para almacenamiento de víveres de 1.50x0.60x1.80 4 entrepaños	2	X			Área de ollero, acero inoxidable	Contratista que suministra alimentación a PPL
48	Estante para almacenamiento de útiles de cocina 2m (loza plástica)	2	X			Área de lavado, acero inoxidable	Contratista que suministra alimentación a PPL

49	Estantes para almacenamiento de víveres 1x0.60x1.80 4 entrepaños	**2**	**X**			Piso 2 1 de 4 entrepaños 1 de 5 entrepaños, acero inoxidable	Contratista que suministra alimentación a PPL
50	Estantes de 1.60x0.5 de 4 niveles en metal galvanizado	2	X			1) 1.5x0.50x1.7m 2) 1.3x0.60x1.7m	Contratista que suministra alimentación a PPL
ÁREA DE ALMACEN							
51	Lámpara de seguridad media 2.32w	**5**	**X**			Piso 2	Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia
52	Reflectores LED JETA 200W 6500KW	*8*	X			Área de cocina	Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia
53	Cámara fija de seguridad	1	X			Piso 1 almacenamiento	Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia
54	Domos de ventilación	5	X			Piso 2	Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia
55	Puerta metálica de la reja hoja doble con pasador	3	X			Acceso	Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia
56	Puerta de madera con cerradura	1	X			Piso 2	Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia
57	Puerta metálica de reja hoja doble con pasador	1	X			1 doble almacenamiento	Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia
58	Reja de utensilios	1	X			Muro cocina	Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia
59	Válvulas	16	x			Instalación para suministro de gas de la cocina	Contratista que suministra alimentación a PPL
60	Registros	12	X			Instalación para suministro de gas de la cocina	Contratista que suministra alimentación a PPL
61	Toma doble	2	X			Área ollero	Contratista que suministra alimentación a PPL
62	llave sin mezclador	14	X			Área de cocina incluida llave de área de bodega de almacenamiento	Contratista que suministra alimentación a PPL
63	Registro de ½" con tapa	1	X				Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia
64	Llave terminal	1	X			Almacén	Contratista que suministra alimentación a PPL
65	Rejas	3	x			2 de ingreso al taller, 1 al ingreso de bodega	Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia

Por lo expuesto anteriormente, y para una total claridad por parte de los proponentes con relación a las instalaciones, equipos y utensilios que la SECRETARÍA pone a la disposición del servicio, se considera que se justifica la visita a las instalaciones de manera voluntaria.

Frente a los servicios públicos de energía, gas natural y agua se descontará al momento de la asignación del proceso del valor de la ración aprobada en la subasta el consumo de servicios públicos, que corresponde a $630 (por consumo de gas natural $ 315 por cada ración día, por agua potable $252 por cada ración día y por energía eléctrica $63 por cada ración diaria)

(Estos valores se incrementarán, en cambios de vigencia, a partir del primer día del año en el IPC correspondiente al año inmediatamente anterior), valores que se descontarán de la suma por ración mensual, resultante del proceso que adeude la Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia.

El contratista debe pagar la remuneración legal prevista a favor de cada PPL por las actividades realizadas para redimir la pena en el taller del servicio de alimentación. El anterior procedimiento se surtirá dentro de los cinco (05) primeros días calendario de cada mes.

3.3. Descripción del Servicio.

El servicio de alimentación preparada con destino a las personas privadas de la libertad que se encuentran en la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres consiste en:

- Prestar el servicio de alimentación preparada de acuerdo con los menús contenidos en la ficha técnica y con el compromiso de suministro en la propuesta. Adicionalmente, previa solicitud del supervisor del contrato y por requerimiento médico, el contratista debe suministrar dieta especial a algunas personas privadas de la libertad, sin que ello implique aumentar el valor de la ración.

- Las materias primas para la preparación de la alimentación del personal de privado de la libertad se recibirán en el siguiente horario: martes, jueves y viernes desde las 14:00 hasta las 16:00 horas, salvo que el reglamento interno de la Cárcel Distrital o la Dirección del establecimiento carcelario lo modifiquen.

- La papa (cualquier tipo), al momento del ingreso debe encontrarse debidamente seleccionada y limpia

- Para garantizar una excelente alimentación se debe utilizar ingredientes de buena calidad y en cantidad suficiente, para obtener comidas agradables, con buena presentación (combinación de colores), que sean apetecibles al consumo, bien sazonadas, que no queden aguadas, saladas, dulces, ácidas o insípidas.

- El contratista debe suministrar: menaje de distribución (preferiblemente policarbonato), utensilios, báscula electrónica con capacidad para 400 kilogramos, equipos (fondos, estufas, horno, batidora, licuadoras industriales, licuadora doméstica, filtro de agua, peladora de papas, procesador de alimentos grande o ayudantes de cocina, planchas, menaje para freír, neveras, congelador, canastillas suficientes, carros transportador de canastillas, carros transportadores de carga (donde se movilizan los fondos llenos de sopa y los azafates), carros transportadores de bandejas, dispensadores de líquidos, azafates con tapas, refrigerador, recipientes con tapa para el almacenamiento de contra muestras, reloj para medir tiempos de desinfección de frutas y verduras, cucharones, cubetas plásticas, pinzas, cuchillos, tablas acrílicas para corte, recipientes plásticos, jarras plásticas con tapa, canastas, coladores, termómetros en el servicio (mínimo cuatro (4)), un (1) kit para monitoreo diario de calidad de agua potable (cloro residual y pH), estibas plásticas, angeos para ventanas y puertas, cortinas plásticas en las puertas de ingreso a cuartos fríos etc.), y las

cucharas desechables acorde con la población carcelaria. Los cuales deben ser remplazados de manera inmediata cada vez que se abollen, deterioren o dañen.

- El contratista debe responder por el menaje entregado e inventariado con que cuente la Cárcel, reportando a la Supervisión del contrato el estado de los mismos, cuando se requiera, durante la ejecución del contrato. En el evento en que no medie informe que indique daño, pérdida o deterioro, el contratista entregará la totalidad del menaje y equipos inicialmente asignado para dar cumplimiento al objeto del contrato una vez terminado el mismo.

- El contratista debe tener completo para la población privada de la libertad el menaje de servido, menaje de distribución (Bandeja de 6 compartimentos, vaso, taza o fiambrera de mínimo 4 compartimentos adecuados para alimentos sólidos o líquidos y vaso con capacidad para 270 cc), carros para transporte de menaje, pinzas, cucharas, tanques dispensadores de líquido, entre otros, y llevar el control de inventario permanente, así como la limpieza e higienización que requiere el menaje. El menaje de distribución de alimentos debe ser reemplazo de manera inmediata una vez sufra algún deterioro.

A continuación, se describen los grupos de edad presentes en la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres.

Edad (años)	Hombres	Mujeres
18 - 25	220	15
26 - 35	295	33
36 – 44	154	18
45 – 59	161	22
> 60	45	2

Datos estadísticos de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres (Día 10 de febrero de 2020)

3.3.1. Descripción del Personal que prestará el servicio en el Área del servicio de alimentos.

3.3.1.1. Personal que debe ofrecer el proponente. -

El proponente debe ofrecer dentro de su propuesta el siguiente personal:

- **Jefe de Cocina:**

Formación: Cocinero, cocinero chef, chef, jefe de cocina, trabajador calificado en cocina, técnico profesional en cocina, director de cocina, tecnólogo en gastronomía, técnico en cocina o tecnólogo en cocina.

Experiencia: Mínimo dos (2) años de experiencia certificada como cocinero, cocinero chef, jefe de cocina, técnico profesional en cocina, director de cocina o tecnólogo en gastronomía, técnico en cocina o tecnólogo en cocina. (Experiencia acreditada en los diez (10) años, contados hasta la fecha de cierre del presente proceso)

Asistencia a la Institución: Dedicación exclusiva para la ejecución del contrato, asistiendo tiempo completo a la Cárcel Distrital. El tiempo completo no podrá ser inferior a 8 horas al día o 48 horas a la semana, en el horario que requiera el servicio.
Documento adicional: Certificación sobre "Manipulación de Alimentos" expedido por la autoridad competente.

- **Nutricionista:**

Título: Nutricionista Dietista.
Experiencia: Mínimo dos (2) años de experiencia profesional certificada como nutricionista (experiencia acreditada en los últimos cinco (05) años, contados hasta la fecha de cierre del presente proceso).
Asistencia a la Institución: Dedicación exclusiva para la ejecución del contrato, asistiendo tiempo completo a la Cárcel Distrital. El tiempo completo no podrá ser inferior a 8 horas al día o 48 horas a la semana, en el horario que requiera el servicio
Documento adicional: Fotocopia de la Matricula Profesional del Nutricionista Dietista, expedida por la Comisión del Ejercicio Profesional de Nutrición y Dietética; no se aceptará la certificación de documentos en trámite para este aspecto (Ley 73 de 1979) y certificación sobre "Manipulación de Alimentos" expedido por la autoridad competente.

- **Ingeniero de Alimentos:**

Título: Ingeniero de Alimentos.
Experiencia: Mínimo dos (2) años de experiencia profesional certificada como ingeniero de alimentos, auditor interno, líder de producción, gerente, instructor, asesor de calidad, asesor técnico, jefe de producción, jefe de planta, entre otros, en empresas de alimentos o servicios similares (experiencia acreditada en los últimos diez (10) años, contados hasta la fecha de cierre del presente proceso).
Asistencia a la Institución: Dedicación exclusiva para la ejecución del contrato, asistiendo tiempo completo a la Cárcel Distrital. El tiempo completo no podrá ser inferior a 8 horas al día o 48 horas a la semana, en el horario que requiera el servicio.
Documento adicional: Fotocopia de la Tarjeta profesional y certificación sobre "Manipulación de Alimentos" expedido por la autoridad competente.

Nota 6. En todo caso el contratista debe garantizar que el servicio de alimentos, esté cubierto durante toda la jornada desde la elaboración del desayuno hasta la entrega y servido de la cena y la culminación del cierre.

Las certificaciones aportadas como soporte de la experiencia del personal deberán contener la siguiente información:

2.2. Nombre de la entidad o persona contratante que certifica, dirección y teléfono.
2.3. Nombre e identificación del profesional a quien se le expide la certificación.
2.4. Cargo desempeñado
2.5. Fecha de inicio del contrato.
2.6. Plazo de ejecución y/o fecha de terminación.
2.7. Firma de la persona que expide la certificación.

En relación con la experiencia que deben acreditar las personas mencionadas en el párrafo anterior, es importante aclarar que para el presente proceso la experiencia profesional del Nutricionista y del Ingeniero de alimentos, se tomará a partir de la expedición de la Tarjeta Profesional expedida por la Comisión del Ejercicio Profesional de Nutrición y Dietética y por el Consejo Profesional Nacional de Ingeniería (COPNIA) respectivamente, respecto del cocinero, la experiencia se tomará a partir de la obtención del título. Lo anterior, en consonancia con el artículo 229 del Decreto 019 de 2012.

Adicionalmente, el proponente debe presentar la Carta de intención con dedicación del 100% del tiempo a laborar dentro del servicio de alimentos de la Institución Carcelaria del personal solicitado para el servicio. Cabe aclarar que el contratista deberá garantizar la presencia en el servicio de alimentos del profesional en nutrición o en ingeniería de alimentos o el cocinero durante los días domingos y festivos.

El proponente debe anexar a la oferta, las hojas de vida del personal propuesto, allegando por cada uno de ellos los siguientes documentos: Carta de intención suscrita por cada una de las personas propuestas, título o diploma, fotocopia de la cedula de ciudadanía y fotocopia de las certificaciones

de experiencia; es indispensable además anexar fotocopia de la tarjeta profesional. Así mismo, el contratista deberá entregar a la firma del Acta de Inicio los siguientes documentos: constancias de afiliación al Sistema de Seguridad Social Integral del personal ofrecido para la realización del objeto contratado, el certificado de antecedentes disciplinarios expedido por la Personería Distrital de Bogotá y la autorización escrita para el estudio de seguridad de que trata el párrafo siguiente, los cuales luego de revisados por la Cárcel Distrital deben reposar en los archivos, en la carpeta del contrato de la prestación del servicio de alimentos a las personas privadas de la libertad. De igual manera a la firma del acta de iniciación se debe entregar respecto del Nutricionista, fotocopia del certificado de Inscripción en el Registro de Profesionales expedido por la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá ó constancia del trámite del mismo.

Al momento de iniciar la ejecución del contrato, los documentos anexos del personal propuesto, serán sometidos a un estudio de seguridad por parte de la Cárcel Distrital, con el fin de garantizar la idoneidad del personal, dado la naturaleza de la Institución. En caso de ser necesario efectuar el cambio de alguna de las personas propuestas, el contratista debe presentar la hoja de vida de la persona que efectuará el reemplazo, de manera inmediata, quien debe cumplir con los requisitos mínimos y experiencia solicitados en el presente numeral.

Adicionalmente, el proponente debe manifestar de manera expresa en su propuesta las actividades que realizarán el nutricionista, el ingeniero de alimentos y el cocinero, teniendo en cuenta lo estipulado en la ficha técnica, para lo cual deberá diligenciar el Formato RELACIÓN DE HOJAS DE VIDA DEL PERSONAL PROPUESTO".

NOTA 7: Al formato se debe anexar las hojas de vida que se relacionen con sus respectivos soportes de experiencia, títulos correspondientes, carta de intención y demás documentos solicitados.

NOTA 8: El proponente y el personal propuesto autorizan a la Secretaría para comprobar la veracidad de los documentos aportados, así como el estudio de seguridad realizado por la Cárcel Distrital.

NOTA 9: Si el proponente no anexa las hojas de vida del personal propuesto, o el personal propuesto no cumple con lo exigido en el presente numeral, la propuesta será considerada como NO HÁBIL.

El personal propuesto debe asistir a una inducción de (2) dos días, antes de dar inicio a la ejecución del objeto contractual, dicha inducción es dictada por las personas que designe para el efecto la Dirección de la Cárcel Distrital, la fecha y hora de la inducción será comunicada oportunamente por el supervisor del contrato.

La SECRETARÍA, se reserva el derecho a solicitar el cambio del personal asignado para la ejecución del contrato, cuando no cumplan a cabalidad con sus actividades o que considere perjudicial para los intereses de la Institución, previa solicitud escrita del supervisor del contrato. En el evento de efectuarse el cambio, el nuevo personal debe poseer un perfil igual o superior al requerido en la ficha técnica y en el contrato que se celebre.

El personal ofrecido por el contratista, durante la ejecución del contrato debe estar debidamente uniformado, el cocinero con traje blanco, el nutricionista y el ingeniero de alimentos con uniforme adecuado al servicio en colores claros, calzado cerrado y antideslizante, dichos uniformes deben tener impreso en un lugar visible el nombre del contratista, igualmente el personal que el contratista necesite para la ejecución del contrato.

3.3.1.2. Personal privado de la libertad que redime pena en la actividad de elaboración de alimentos (Área del servicio de alimentos)

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 la preparación y manipulación de los alimentos 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, previo cumplimiento de los requisitos de ingreso al taller. 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 taller del servicio de alimentos será determinada por la Junta de Evaluación de Trabajo, Estudio y Enseñanza.

El taller del área del servicio de alimentos contará con máximo veintiséis (26) personas privadas de la libertad, 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, en ambos casos debe mediar solicitud escrita del contratista y previa evaluación del supervisor del contrato.

El servicio de alimentos estará conformado por dos turnos, cada uno de trece (13) personas privadas de la libertad, las cuales realizarán actividades así: primer turno estará asignado durante los primeros quince días del mes de lunes a jueves, a partir del día 16 hasta finalizar el mes realizará sus actividades los días viernes, sábado y domingo. El segundo turno, durante los primeros quince días del mes realizará sus actividades los días viernes, sábado y domingo, a partir del día 16 sus actividades serán realizadas los días lunes, martes, miércoles y jueves, y así sucesivamente por el tiempo que permanezcan redimiendo pena en esta actividad. 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 manipulación de los menús.

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.

El contratista debe capacitar y supervisar 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 y equipos, control de materias primas, preparación 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 Resolución 1090 de 1998 de la Secretaría Distrital de Salud. 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 taller de servicio de alimentos (Área del servicio de alimentos).

El contratista, al menos, debe remunerar por un salario mínimo diario legal vigente a cada PPL que redime pena en el taller del servicio de alimentación y panadería. El anterior procedimiento se surtirá dentro de los quince (15) primeros días calendario de cada mes. Con ocasión de la actividad desarrollada por la persona privada de la libertad, no existirá relación, vínculo o dependencia laboral entre las personas privadas de la libertad y la SECRETARÍA y /o el contratista.

3.3.2. Instalaciones y Equipos

El contratista puede hacer ajustes a las instalaciones suministradas para el cumplimiento del objeto contractual, previa autorización escrita de la SECRETARÍA y estará regulado por lo que al respecto estipulan las normas legales vigentes al momento de ser efectuadas. Por estos ajustes el contratista no recibirá ninguna contraprestación por parte de la SECRETARÍA, entendiendo que las mismas, las efectúa para el normal desarrollo del objeto contractual.

Una vez finalizado el contrato, el contratista debe devolver a la SECRETARÍA, las instalaciones en óptimas condiciones, salvo el deterioro normal.

El CONTRATISTA debe mantener en perfecto estado de funcionamiento los equipos suministrados por la SECRETARÍA y responder por todo acto que genere deterioro, pérdida o destrucción total o parcial de los mismos. En caso de alguno de los eventos antes mencionados, el contratista repondrá el elemento por otro de las mismas condiciones y características, o en su defecto realizará el pago, previa valoración que hagan las partes contratantes.

Adicionalmente, el CONTRATISTA debe efectuar el mantenimiento preventivo y correctivo como mínimo un vez cada trimestre, a las instalaciones locativas dando cumplimiento a las normas sanitarias, incluyendo los sistemas hidráulicos, eléctricos, desagües, así como a los siguientes equipos: carro transportador de dietas terapéuticas, carros transportadores de sopas y azafates, balanza gramera, estufas, baños de maría (los de la zona de producción y distribución de los alimentos), cuartos fríos, campanas, lámparas, entre otros, que le sean entregados a la firma del acta de inicio. Para lo cual debe entregar a la supervisión del contrato la evidencia en físico 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.

De otra parte, el CONTRATISTA debe presentar a la firma del Acta de Iniciación, un Programa de mantenimiento preventivo y correctivo a las instalaciones y equipos del Área del servicio de alimentos y panadería

4. REQUISITOS A CUMPLIR POR PARTE DEL CONTRATISTA RESPECTO A REGLAMENTACIÓN VIGENTE

El contratista a la firma del Acta de Iniciación debe presentar:

-Carta de compromiso, responsabilizándose del cumplimiento de todas las normas sanitarias vigentes, certificados en cada ingreso de materias primas y alimentos e insumos, así como el cumplimiento total del rotulado - etiquetado de alimentos y materias primas para consumo humano. Este compromiso se debe reiterar en cada ingreso de materias primas y alimentos e insumos y abarca todas las etapas de la cadena de procesamiento de alimentos (raciones).

Para la prestación del servicio de alimentación preparada se deben tener en cuenta los parámetros establecidos en la reglamentación sanitaria vigente, especialmente, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Manual de manipulación de Alimentos para Servicios de Alimentación en Establecimientos Penitenciarios y Carcelarios del Orden Nacional, M4-S2-MA-01 versión 02, vigencia 05/12/2018, y demás normas que lo(s) modifiquen, aclaren,

complementen o sustituyan, sin detrimento de las observaciones hechas por el supervisor del contrato en cuanto al manejo higiénico de las materias primas y alimentos, presentación de los alimentos, así como de las condiciones higiénico-sanitarias de los equipos, instalaciones y menaje. Estas normas servirán de pauta y control para efectos del contrato resultante del presente proceso.

De la misma manera debe presentar los documentos que respalden un sistema de control y aseguramiento de calidad con el fin de garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos suministrados a la población privada de la libertad.

El contratista debe contar con un sistema de aseguramiento de la calidad e inocuidad alimentaria que incluye los planes y programas reglamentarios estipulados en la Reglamentación sanitaria vigentes:

4.1 Planes y programas

• **Plan de calidad y aseguramiento**. Con el propósito de asegurar la calidad e inocuidad de los menús suministrados, previniendo y minimizando los riesgos de contaminación, así como garantizar una alimentación sana y nutritiva, el contratista debe obligarse con la ejecución de un Plan de Control y Aseguramiento de la Calidad e inocuidad, que incluya lo siguiente:

- **Sistema de control de calidad**: Descripción de procesos de cada una de las etapas de proceso (Recepción, almacenamiento, procesamiento y distribución de alimentos - raciones), diagrama de flujo de proceso, controles de calidad e inocuidad necesarios en cada etapa de proceso, y puntos de control crítico con sus respectivos controles.

Plan de Saneamiento. El contratista debe obligarse con la adopción y ejecución de un Plan de Saneamiento Integral de acuerdo con lo estipulado en el capítulo VI, Artículo 26. *Plan de Saneamiento,* de la Resolución 2674 de 2013 y las normas que lo modifiquen, aclaren, complementen o sustituyan. El Plan de Saneamiento debe comprender los cuatro (4) programas reglamentarios que deben incluir manuales, procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables, así:

- **Programa de limpieza y desinfección**: debe contemplar instalaciones, equipos, menaje, utensilios, ambientes teniendo en cuenta las normas de Buenas Prácticas de Manufactura, el cual debe incluir técnicas de limpieza y desinfección de las mismas, prácticas higiénicas Debe incluir agentes y sustancias utilizadas, principios de acción, concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.

- **Programa de manejo y disposición de desechos sólidos y líquidos**: el cual debe estar articulado al PIGA (Plan Institucional de Gestión Ambiental) de la Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia. Debe contar con infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo y almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los residuos, observando las condiciones de higiene y salud ocupacional para evitar la contaminación de los alimentos, áreas, equipos y deterioro de medio ambiente.

- **Programa de manejo integrado de plagas (artrópodo y roedores)**, que incluya el cronograma de actividades del mismo, con enfoque preventivo y que contemple el concepto de integralidad. Debe indicar la periodicidad de actividades a realizar, como mínimo una intervención trimestral. Es necesario incluir el diagnóstico inicial del servicio de alimentos con las actividades a efectuar, fichas técnicas de los productos a utilizar con la dosificación empleada y recomendaciones, registro de controles, certificados debe incluir certificación de concepto favorable, expedido por la autoridad sanitaria competente y autorización respectiva vigente del personal que efectué las actividades de fumigación

- **Programa de abastecimiento o suministro de agua potable**, que contemple los controles necesarios para garantizar la potabilidad del agua empleada los diferentes procesos del servicio de alimentos. Debe incluir: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución, mantenimiento, limpieza desinfección de redes y tanque de almacenamiento, controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, un plan de contingencia para el abastecimiento de agua potable. Debe incluir el monitoreo de pH y cloro residual en los puntos de agua del servicio de alimentos, también incluir estrategias que permitan el uso eficiente y ahorro de agua.

Así mismo, es necesario contar con los planes y programas establecidos a continuación:

-Plan de capacitación y cronograma de actividades: dirigido al personal privado de la libertad que redime pena en el Área del servicio de alimentos como manipulador de alimentos, el cual debe incluir ejes temáticos, metodología, material didáctico, capacitador. En este programa se debe incluir un formato el cronograma de capacitación donde se registren las fechas propuestas con los temas a desarrollar y debe contemplar como mínimo una capacitación mensual, teniendo en cuenta el período de contratación, formato de asistencia a capacitaciones; formato de Verificación y Control de la Capacitación, el cual debe registrar los siguientes datos: Nombre del Establecimiento, Fecha, Nombre y firma del capacitador, Número de la tarjeta profesional, temas de capacitación, nombre y firma de los asistentes y visto bueno del supervisor del contrato, como seguimiento al cumplimiento de la actividad y enviarlo como soporte al supervisor del contrato.

En caso de presentar un alto nivel de rotación de personal, por la naturaleza del Establecimiento, se debe garantizar una adecuada inducción inicial y capacitación periódica hasta que se realice la capacitación general, cuyo plazo máximo será de un mes.

También es necesario allegar la documentación de la persona ó empresa que capacitará al personal manipulador de alimentos, la cual debe contener, la autorización vigente expedida por la autoridad sanitaria competente para tal efecto, solicitud al hospital correspondiente de autorización para las capacitaciones y demás exigidos por el ente de control.

-Plan de muestreo que contemple actividades de verificación de la calidad mediante toma y análisis de muestras de todas las etapas de procesamiento de alimentos, que incluya, materias primas, producto en proceso, alimentos terminados, agua y hielo, superficies, ambientes, manipuladores, ambientes, así como el cronograma de muestreo respectivo, con los tipos de análisis a realizar; Este también debe incluir la documentación del laboratorio de alimentos contratado para análisis de las muestras referidas.

Todos los muestreos realizados deben contar con el acta de toma de muestras con toda la información levantada 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

El muestreo y cronograma de muestreo microbiológico, debe contemplar actividades con una frecuencia no mayor a tres (3) meses que incluya el muestreo y análisis de: materia prima (derivado cárnico o lácteo), preparaciones terminadas de un tiempo de comida completo que debe incluir proteína, ensalada, farináceo, jugo, agua potable o hielo; frotis de superficie, frotis de al menos tres (3) manipuladores de alimentos, frotis de utensilios (bandejas fiambreras, tazas o vasos) y un (1) ambiente y los pueda solicitar la entidad de vigilancia y control en atención a situaciones sanitarias que lo amerite.

Parágrafo 1. 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 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.

En cuanto al muestreo de alimentos, el contratista debe efectuar la toma de contramuestras de la producción del día (dos muestras de cada preparación de 200 gramos), las cuales se deben almacenar de manera aislada, protegidas en empaque hermético y debidamente identificadas y en un refrigerador único para éstas, las muestras deben ser desechadas a las 72 horas de haberse realizado la toma.

De igual manera, en caso de requerirse una toma de muestras para laboratorio fuera del cronograma establecido, el contratista debe proceder a su recolección, previa solicitud escrita del supervisor del contrato.

-Programa de proveedores y materias primas: Este debe detallar los aspectos y criterios de evaluación y aceptación de proveedores base y alternos, las especificaciones de calidad, criterios de aceptación y rechazo de las materias primas, alimentos e insumos, condiciones de recibo, almacenamiento, uso y sus controles de calidad, caracterización de materias primas e insumos, el sistema de rotación (Primeros en Vencer Primeros en Salir); los cuales deben dar cumplimiento cabal de la reglamentación sanitaria vigente establecida, especialmente Resolución 2674 de 2013, requisitos de rotulado de acuerdo con la reglamentación sanitaria vigente que aplique (Resoluciones 5109 de 2005 y 333 de 2011, las normas que las modifiquen o sustituyan), así como el seguimiento de los mismos

Las fichas técnicas de la totalidad de las materias primas, alimentos e insumos utilizadas para la ejecución del contrato, que incluya copia de los registros sanitarios de los productos y concepto sanitario de la planta o establecimiento procesador y/o distribuidor, será un requisito para que ingrese algún alimento. También es requerido que se cuente con un listado de vehículos, nombres e identificación de conductores responsables del ingreso de víveres, con curso en manipulación de alimentos, concepto técnico sanitario de vehículos

-Programa del mantenimiento preventivo y correctivo: Este debe dar alcance a las instalaciones, áreas, equipos y utensilios del área del servicio de alimentos, el cual debe incluir un cronograma mensual detallado de las actividades programados para cada equipo; también es necesario contar con el listado de equipos y su respectiva hoja de vida y de los utensilios empelados en el servicio de alimentos.

-Programa de calibración y verificación de equipos e instrumentos de medición: que incluye el listado de equipos e instrumentos empleados y que son objeto de calibración y/o verificación, los formatos y documentos que se requieran para soportar las actividades realizadas. Los instrumentos deben estar debidamente identificados. Se debe contar con termómetros en el servicio (mínimo cuatro (4)), uno para procesos fríos (0°C a 4°C +/-2°C), otro para procesos calientes (superiores a 60°C) y uno para recibo de materias primas y alimentos (0°C a 4°C +/-2°C), y uno 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 debe ser allegado al supervisor del contrato.

- **Programa de Trazabilidad** de toda la cadena productiva desde la recepción de la materia prima hasta la distribución del alimento terminado y suministrados a las personas privadas de la libertad, en concordancia con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.

Los planes y programas, deben contener como mínimo lo siguiente:

- Generalidades: Objetivos generales y específicos, las definiciones que correspondan y apliquen, alcance del programa
- Desarrollo del Programa: El programa debe contener los procesos y procedimientos que se van a realizar en el establecimiento de manera detallada, así como responsables, flujogramas de proceso si aplica, frecuencia de monitoreo y seguimiento, formatos de registro para el monitoreo de procesos y actividades, y lo

- También es necesario incluir según el programa los mecanismos de socialización del mismo: habladores, flujos de procesos, señalización. Entre los formatos de registro se contemplan:

- Recibo de materias primas, alimentos e insumos
- Verificación de Buenas Prácticas de Manufactura - BPM
- Verificación de Prácticas higiénicas
- Formato de Capacitación en educación continua
- Formato de Producto no conforme
- Formato de toma de muestras de alimentos
- Formato de Verificación de termómetros e instrumentos de medición
- Formato de control de temperaturas en proceso y en la distribución
- Formato de verificación de desinfección de frutas y verduras indicando tiempo y concentración
- Formato de control de verificación de limpieza y desinfección diaria para áreas, equipos y utensilios, ambientes,
- Formato de control de entrega de residuos orgánicos (indicando cantidad y frecuencia de evacuación)
- Formato de monitoreo de cloro y PH residual.
- Formato de control organoléptico
- Adicionalmente, los demás que el establecimiento carcelario determine para soportar el suministro de alimentación a personas privadas de la libertad.

De la misma manera y teniendo en cuenta lo estipulado en materia de reglamentación sanitaria vigente de alimentos, el contratista debe tener documentado y hacer entrega para la ejecución del contrato los siguientes programas y planes

-El programa seguridad industrial y salud en el trabajo (Siempre que se haga relación al reglamento de Higiene y Seguridad Industrial de la firma contratista se entenderá en los términos del Art.55 de la Ley 692 de 2005, por tanto no se requiere la aprobación de dicho documento por parte del Ministerio de la Protección Social), dentro del Área del servicio de alimentos asesorado por una ARL, para ser aplicado mientras ejecuta el contrato (tener en cuenta riesgos físicos, químicos, biológicos, ergonómicos y psicosociales, de seguridad en fritos actividades de cocina caliente y fría como cortes, uso de marmitas y demás equipos a gas natural, manejo y adecuado uso de extintores, uso adecuado de elementos de protección personal, manejo de cargas, etc.), es decir acoplado a los riesgos que se puedan presentar dentro del servicio de alimentos de esta institución Carcelaria. Así mismo el contratista debe levantar el panorama de riesgos antes de iniciar con la operación del servicio en el cual se deben contemplar todos los riesgos que se puedan presentar, adjuntar la matriz debidamente elaborada donde se especifiquen los medios de control de estos riesgos, de lo cual debe entregar copia a la dirección del establecimiento

Cumplir con el Reglamento de Higiene y Seguridad Industrial a que se refiere la ley, conforme a la cobertura de todos los factores de riesgo, por lo tanto debe presentar: El programa de Salud Ocupacional en el trabajo que contemple para cada uno de los cargos tanto del personal administrativo como del personal privado de la libertad al servicio que requerirá el Contratista, teniendo en cuenta las actividades a cumplir, los factores de riesgo, las medidas preventivas y las acciones correctivas para cada uno de ellos, copia del reglamento de Higiene y Seguridad Industrial de la firma contratista debidamente aprobado.

1. Plan de atención de emergencias. En atención al llamado del Sistema Nacional para la Prevención y Atención de Emergencias, para el Servicio de Alimentación, coordinado por el Instituto Distrital de Gestión de Riesgos y Cambio Climático, los contratistas deberán disponer en el Establecimiento de un equipo básico para la "atención de eventos durante las primeras 72 horas", relacionado a continuación:

    - Lista de teléfonos con los siguientes números: Bomberos, ambulancias, centros de salud, comité local de emergencias, defensa civil y cruz roja

- Extintor con carga vigente.
- Este compromiso debe aparecer expreso como parte integral del Programa de Higiene y Seguridad Industrial. El Contratista tendrá la obligación de cumplir con el mismo en la ejecución del contrato, so pena de hacerse acreedor a las sanciones de ley contempladas en el contrato suscrito entre las partes.

• **Plan de Contingencia** para atender desde el exterior de las instalaciones de la cárcel el suministro de alimentación en el Establecimiento, ante la ocurrencia de eventos que impidan la normal prestación del servicio en las instalaciones entregadas por la SECRETARIA dentro del desarrollo del presente contrato, tales como suspensión en los servicios públicos, agua, luz y/o gas, o daños en la infraestructura o equipos, desastres naturales (inundaciones, terremotos y otros), actos terroristas y situaciones que pongan en riesgo la inocuidad de los productos suministrados, el contratista debe contar con la propuesta que contemple los diferentes eventos que puedan presentarse y las medidas para proceder frente a las mismas con tiempo de respuesta adecuadas que permitan el suministro de alimentación oportunamente.

La propuesta de plan de contingencia debe contemplar: Instalaciones, Maquinaria y equipos, Transporte, personal operativo, con cabal cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente de alimentos, de tal forma que se garantice que no se presentan riesgos para la salud de los usuarios. Todos de propiedad del contratista, o en su defecto, contratados para la atención inmediata de la posible contingencia y cumplir con condiciones sanitarias establecida en ley. Este compromiso debe ser registrado como parte integral del Plan de Contingencia presentado mediante el diligenciamiento del Formato establecido para tal fin, que, en caso de presentarlo, el contratista tendrá la obligación de cumplir con el mismo cuando sea requerido en la ejecución del contrato, so pena de hacerse acreedor a las sanciones de ley contempladas en el contrato.

5. CONDICIONES BÁSICAS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

5.1. Aseo y Limpieza.

5.1.1. Área del servicio de alimentos.

Debe incluir todas las operaciones diarias de limpieza en áreas, instalaciones, equipos y utensilios, tales como Barrer, lavar, escurrir y secar cuantas veces sea necesario el área del servicio de alimentos, también las brigadas de aseo profundo con frecuencia semanal, que incluyen: lavado de pisos, paredes, limpieza de extractores, lámparas y demás requeridas.
Para ello el contratista debe garantizar el suministro de los implementos e insumos necesarios como: escobas, traperos, recogedores, escurridores, araganes, jabones, desinfectantes, entre otros. Igualmente se debe incluir los procesos de desinfección respectivos

Para el ejercicio de estas acciones deberá tener en cuenta las recomendaciones dadas por el Plan Institucional de Gestión Ambiental PIGA de la Entidad.

5.1.2. **Recolección de Residuos.**

El contratista tendrá bajo su responsabilidad el manejo de los residuos orgánicos, provenientes del ejercicio de su actividad, de acuerdo con el programa de manejo propuesto por éste, tanto dentro, como fuera de las instalaciones de la Cárcel.

El contratista debe efectuar la recolección de residuos (manejo de desechos sólidos y líquidos) en las instalaciones objeto del suministro de alimentación, depositarlas en el centro de acopio de residuos de la Cárcel y evitar en todo momento la acumulación de residuos dentro del área del

servicio de alimentos, para lo cual debe proveer canecas grandes rotuladas con tapa, identificadas por el tipo de residuos y fácilmente lavables, las cuales deben estar provistas de una bolsa adecuada para los desechos sólidos de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de desechos sólidos y líquidos propuesto por el contratista y los lineamientos establecidos en el Plan de Acción para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos PAAERS de la Entidad respecto a la separación de los residuos sólidos. El contratista realizará la recolección y disposición final de los residuos orgánicos, de dicha actividad debe allegar al supervisor del contrato certificación de la empresa que efectúa esta actividad.

En dado 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 cuarenta y ocho (48) horas, desde la notificación del incidente, y tomar adicional a ello los correctivos tendientes a la limpieza del área afectada.

5.2. Normas Sanitarias para el Servicio de Alimentación Preparada.

Con el fin de contribuir a la minimización de los riesgos de intoxicación de los usuarios, que puedan ser ocasionadas o transmitidas a través de los alimentos consumidos.

El contratista debe ejercer un control para dar cumplimiento a estas normas

5.2.1. Normas Sobre el Personal.

Todo el personal que labore en el servicio de alimentación de la Cárcel Distrital debe cumplir los requisitos estipulados en esta ficha técnica.

Cuando se vincule personal nuevo, el contratista debe informar por escrito al supervisor del contrato la nueva vinculación (aún en periodo de prueba) y adjuntar los documentos exigidos.

En todo caso, deberán cumplir los requisitos consignados en la presente ficha técnica o requisitos superiores a los indicados en la misma ficha técnica, sin costo adicional alguno para la SECRETARÍA y con la aprobación por parte del supervisor del contrato.

5.2.3. Normas de Presentación e Higiene Personal

5.2.3.1. Dotación - Indumentaria

El contratista debe suministrar al personal que labore en la manipulación y preparación de los alimentos dentro de las instalaciones del establecimiento carcelario (personal privado de la libertad que redime pena en el taller del servicio de alimentación) una dotación completa que consta de:

- Dos (2) uniformes: Un (1) uniforme de color claro que permita visualizar fácilmente su estado de limpieza; sin cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; preferiblemente de color blanco (pantalón y camisa manga corta, tipo overol o blusa, para el personal que tenga contacto directo con los alimentos) y un (1) uniforme de color diferente al empleado en la preparación de alimentos, debe ser de color diferente al naranja para efectuar actividades como el recibo de alimentos. Su entrega será cada cuatro (4) meses y al ingreso del nuevo personal manipulador de alimentos.

- Tapabocas desechable al menos dos diarios por persona; en caso de requerir otro adicional por estado de limpieza se debe suministrar.
- Tapabocas de tela (mínimo uno mensual).

- Gorro o cofia que cubra completamente el cabello (Mínimo uno diario si es desechable o uno mensual si es de tela).
- Botas de caucho caña alta, con suela antideslizante, color claro (cada cuatro (4) meses).
- Guantes de caucho (con colores que identifiquen el uso). Cada vez que se deterioren.
- Delantales en PVC, largos, de color claro, de mínimo calibre 30 (Cuatro (4) cada cuatro (4) meses).
- Guantes de manipulación de alimentos (Cada vez que se requiera).
- Guantes de calor (Para manipulación de elementos a altas temperaturas) y Guante metálico (acero niquelado y cromado), se condiciona su entrega a las actividades del manipulador de alimentos dentro del proceso de producción.
- Limpiones desechables para secar (Cada vez que se requiera).
- Monogafa vapor antiempañante (Cada seis (6) meses).
- Chaqueta térmica para cuartos fríos
- Y demás elementos de protección para salud ocupacional y seguridad industrial como: mangas para fritos.
- Se deben crear estrategias para garantizar la limpieza y desinfección de la dotación utilizada por el personal manipulador.

Contar con cantidad de reserva de tapabocas desechables, gorro desechable y bata desechable en reserva para visitantes.

El contratista entregará a la firma del Acta de inicio, el programa del manejo de seguridad industrial dentro del área del servicio de alimentos para ser aplicado mientras ejecuta el contrato (ver requisitos, numeral 4. **El programa seguridad industrial y salud en el trabajo).**

5.2.3.2. Presentación del personal.

a. El cabello debe permanecer completamente recogido mediante el uso de cofia o gorro.
b. Los hombres deben permanecer sin barba y bien afeitados.
c. Mantener las uñas cortas, a ras del dedo y sin esmalte.
d. Durante las horas de actividades no se podrán usar joyas, como reloj, anillos, aretes, ni otra clase de joyas en las manos o brazos.
e. No portar durante el desarrollo de las actividades de área del servicio de alimentos radio, walkman, discman, o cualquier otro elemento que implique el uso de audífonos.

Para el caso de las personas privadas de la libertad que redimen pena en el área del servicio de alimentos, la Dirección de la Cárcel Distrital o su delegado harán lo necesario para que las normas anteriores se cumplan.

5.2.3.3. Higiene personal

a. El contratista deberá verificar a diario las condiciones de aseo e higiene del personal privado de la libertad asignado al servicio de alimentos y registrar en el formato respectivo.
b. Se debe verificar el constante manejo de las buenas prácticas higiénica de la totalidad del personal asignado al servicio de alimentos, tanto del personal privado de la libertad como el que suministra el contratista, tales como lavado de manos frecuente con abundante agua y jabón, antes, durante y en cambio de cada una de las actividades del procesamiento de alimentos; uso de dotación limpia y adecuada, uso adecuado de los servicios sanitarios, evitar prácticas como tocarse o rascarse el cabello, boca o cara, estornudar, empleo de elementos sucios como, trapos, traperos y otras actividades que puedan generar contaminación cruzada de los alimentos manejados.
c. Se debe utilizar tapabocas desechable durante el tiempo que se esté manipulando alimentos, ten cada una de las etapas del proceso: recepción, almacenamiento, producción y distribución de alimentos.

b. Está totalmente prohibido fumar en el área del servicio de alimentos, tanto para personal suministrado por el contratista (Jefe de cocina, Nutricionista, Ingeniero de alimentos y almacenista) como para el personal privado de la libertad asignado al servicio de alimentos, de igual manera no se permite fumar en cualquier otra área de la Cárcel Distrital, en concordancia con la Resolución expedida por la Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia.

c. El personal que presente heridas y afecciones en la piel, infecciones o enfermedades infectocontagiosas, tales como: hepatitis, tuberculosis, rociola, varicela, entre otras o infección intestinal (gastroenteritis, diarrea), o enfermedades de vías respiratorias, tales como gripe e infecciones de garganta, no podrá realizar ninguna actividad en el servicio de alimentos, especialmente las relacionadas con la manipulación de alimentos y deberá ser remitido al médico para su valoración y tratamiento respectivo.

d. No se permitirá personal que no tenga comprobado su adecuado estado de salud mediante el concepto de aptitud para manipulación de alimentos, previa realización de exámenes clínicos que avalen dicha condición, debidamente expedida por el médico que realiza la valoración; entre los exámenes clínicos se contemplan, frotis de garganta, KOH de uñas, coprológico seriado y en caso de requerirse cito químico de orina y serología (exámenes de laboratorio que deben ser costeados por el contratista); también es necesario la revisión del estado de la piel y de vías respiratorias. Las personas privadas de la libertad que redimen pena en el área del servicio de alimentos a través del Grupo de Atención Integral, con el apoyo del médico contratista de la Cárcel Distrital, efectuará la valoración médica, ordenará la práctica de los exámenes pertinentes y emitirá concepto de aptitud para manipulación de alimentos.

En este punto resulta necesario precisar que los exámenes de laboratorio del personal privado de la libertad que manipula alimentos consistirán en coprológico, frotis faríngeo y KOH de uñas (costeado por el contratista) y deben efectuarse cada seis (6) meses. En el evento de que la persona privada de la libertad una vez realizados los exámenes de laboratorio, requiera tratamiento, éste será suministrado por la Cárcel Distrital y la toma de los nuevos exámenes serán costeados por el contratista.

5.2.4. Normas de Higiene con Respecto a los Alimentos.

5.2.4.1. Compra.

a. Sin excepción, los alimentos de mayor riesgo en salud pública (perecederos) como la leche y sus derivados, carnes y sus derivados, aves, huevos y productos a base de huevo, y pescados, deberán ser comprados por el contratista en establecimientos que garanticen su inocuidad, buena calidad y cumplan con la normatividad sanitaria vigente, tanto la general como la específica si aplica. Para este tipo de productos se debe entregar al supervisor, cada vez que lo requiera, copia del concepto sanitario vigente del establecimiento procesador o distribuidor expedido por la autoridad sanitaria competente según corresponda (INVIMA o Secretaría de Salud).
b. Los productos cárnicos, se reciben en canastillas plásticas dotadas con su respectivo capuchón (bolsa tina). Los huevos deben ingresar en cubeta plástica (tanto la cubeta como canastillas serán propiedad del contratista).

c. Todas las materias primas y alimentos deben contar con el respectivo registro, permiso o notificación sanitaria de acuerdo a su naturaleza, salvo las excepciones que estén expresadas en la reglamentación vigente y además deben ser revisados minuciosamente para descartar los que presenten envases deteriorados, rotos, corroídos o con presencia de gas interior (abombados)

d. Los productos no perecederos deben cumplir con la totalidad de los requisitos exigidos en la normatividad de alimentos y de rotulado vigente, salvo las excepciones que estén expresadas en la misma.

e. Los vegetales y demás productos deberán ser revisados en el momento de la compra de tal forma que den garantía de su buena calidad, es decir, que tengan un aspecto acorde con las características propias del producto y con el estado de madurez adecuado. Los productos perecederos como frutas, vegetales, tubérculos, entre otros, deben ingresar en canastilla plástica sin excepción.

5.2.4.2. Bodegas y Parque Automotor.

El proponente debe acreditar dentro de su propuesta la disponibilidad de mínimo una (1) bodega para almacenamiento de alimentos, ubicada dentro del perímetro urbano de Bogotá, D.C. o en los municipios aledaños al perímetro urbano: Mosquera, Calera, Tocancipá, Soacha, Funza, Cota, Chía, Sopó, Chipaque, Fómeque, Choachi, a una distancia no mayor a 40 km de Bogotá, y por lo menos un (1) vehículo tipo furgón. La disponibilidad de los bienes se acredita adjuntando los documentos de propiedad o arrendamiento. Por lo cual, el proponente debe adjuntar con su oferta, para el caso de propiedad: Certificado de libertad y tradición de la bodega y fotocopia de la licencia de tránsito (tarjeta de propiedad) del vehículo; para el caso de arrendamiento debe anexar fotocopia del contrato de arrendamiento de los dos bienes, certificado de libertad y tradición de la bodega y fotocopia de la licencia de tránsito (tarjeta de propiedad) del vehículo. Así mismo, para el vehículo, ya sea de propiedad del proponente o en arrendamiento, se debe adjuntar fotocopia del certificado de emisión de gases vehicular vigente, expedido por un centro autorizado por la autoridad ambiental competente y en caso de contar con un vehículo de características híbridas (gas vehicular) deberá presentar el documento equivalente. El arrendamiento de los bienes se debe acreditar por lo menos por nueve (9) meses, contados a partir de la fecha de cierre del presente proceso de contratación. La bodega y el vehículo automotor se deben garantizar durante la totalidad de la ejecución contractual.

Además de lo anterior, el contratista debe allegar tanto para la bodega como para el vehículo, fotocopia del concepto sanitario favorable, expedido por la autoridad competente, para garantizar que estos fueron inspeccionados y que cumplen con las condiciones higiénico sanitarias para almacenar y transportar alimentos, estipuladas en el Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y normas que lo complementen o sustituyan.

El contratista debe tener en cuenta que los costos de desplazamiento y operación serán asumidos en su totalidad por el contratista resultante de este proceso.

El sistema y forma de transporte debe garantizar el mantenimiento de la calidad exigida en la compra de los alimentos, para el caso de alimentos que requieran cadena de frío, se deben garantizar las temperaturas estipuladas en las normas sanitarias vigentes.

Para la firma del acta de iniciación, el contratista debe entregar al supervisor del contrato el certificado de emisión de gases vehicular vigente, expedido por un centro autorizado por la autoridad ambiental competente y en caso de contar con un vehículo de características híbridas (gas vehicular) deberá presentar el documento equivalente.

5.2.4.3. Recepción de alimentos.

La totalidad de las materias primas y alimentos que ingresan al Establecimiento Carcelario para la prestación del servicio de alimentación preparada, son verificados por el supervisor del contrato o por quien este designe, lo anterior, a efectos de constatar el cumplimiento de las normas sanitarias y de rotulado vigentes; no obstante, el personal asignado por el contratista debe efectuar su control de calidad como parte de su sistema de aseguramiento de calidad e inocuidad, y realizar el recibo de alimentos teniendo en cuenta los criterios de aceptación y rechazo estipulados en el programa de proveedores, materias primas e insumos..

Para la recepción de los alimentos, el contratista debe tener en cuenta las siguientes recomendaciones:

a. La persona encargada por parte del contratista de la recepción de los alimentos, debe revisar a su ingreso los vehículos transportadores, verificando las condiciones de limpieza y orden, así como el cumplimiento de temperaturas según la naturaleza del producto, por ejemplo, temperaturas de refrigeración para alimentos que requieren cadena de frío.
b. La persona encargada por parte del contratista de la recepción de los alimentos, debe evitar su deterioro asegurando los siguientes aspectos: cuidado en el manejo y manipulación de materias primas y alimentos (no descargarlos con brusquedad, ni golpes, realizar apilamiento de manera adecuada (no peso excesivo sobre los productos), protegerlos de condiciones ambientales adversas (no exposición al sol o a la humedad).
c. Los vehículos deben tener estibas plásticas limpias y en buen estado, donde se disponen las canastillas.
d. Todos los alimentos ingresaran en canastillas plásticas, debidamente limpias y secas.
e. Los alimentos que requieran cadena de frío ingresarán en transporte de alimentos y con su sistema de refrigeración en funcionamiento. Se deberá verificar la temperatura con que van a ingresar los alimentos (4°C +/- 2°C) y dejar el registro en el formato correspondiente, en caso de que no se dé cumplimiento de la mencionada temperatura, no se debe efectuar el recibo de la materia prima o alimento.
f. Debe rechazarse los productos que no cumplan con las normas de rotulado y/o que tengan las siguientes características:

- Las materias primas y alimentos que tengan fecha de vencimiento caducada o próxima a vencer (menor a 5 días)
- Las materias primas y alimentos cuyo rotulado no sea legible o presente información adulterada o sin información relevante (nombre del producto, fecha de producción/lote, fecha de vencimiento, registro, permiso o notificación sanitaria expedida por el INVIMA, condiciones de almacenamiento y la demás que corresponda).
- Los vegetales que presenten, sustancias extrañas o ajenas al producto, presencia de plagas, moho, hongos, huecos, u olores fuertes extraños o no característicos del producto.
- Las carnes que presenten características de olor, color, apariencia y textura diferentes a las normales y que den indicio de deterioro, o que presenten sustancias viscosas no característica acompañadas de olores fuertes, o que no cuenten con el porcionado exigido y que no cumplan la cantidad de grasa visual permitida (la cual debe ser mínima).
- Los enlatados que presenten envases deteriorados, rotos, magullados, corroídos u oxidados o con presencia de gas interior (abombados).
- Los elementos empacados cuya envoltura se encuentra rota o raída y cuya información no sea legible.
- Los alimentos empacados con presencia de humedad o producto con el empaque adherido al producto sin ser un empaque al vacío.
- Los productos alimenticios envasados que presenten decoloración, hongos o característica que no correspondan.
- Los huevos rotos, con manchas de sangre, calientes o con presencia de heces o que no tengan la frescura requerida y que su embalaje sea en cubeta de cartón.
- Los alimentos que vengan transportados con productos como insecticidas, sustancias químicas o sustancias no identificadas
- Productos en embalaje reutilizado.

5.2.4.4. Almacenamiento y conservación.

Debe establecerse un sistema de almacenamiento que reúna los siguientes requisitos:

- Separación de alimentos de consumo inmediato de los que van a almacenarse por varios días, especialmente en refrigeración.
- Separación de alimentos crudos, alimentos en proceso, alimentos cocinados o listos para el consumo.
- Colocación de alimentos de forma que permita el gasto de las existencias menos frescas, manteniendo el 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.
- 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 de producto, fecha de vencimiento, lote, entre otros datos.
- La cebolla y el cilantro deben ser adecuados antes de ingresar al almacenamiento.
- 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, aves, huevos y productos a base de huevo, y pescados.
- 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 permanecer cerradas y sólo se abrirán el tiempo indispensable para guardar o sacar alimentos,
- los alimentos de mayor riesgo en salud pública (perecederos) como la leche y sus derivados, carnes y sus derivados, se deben almacenar en cuarto frío de refrigeración o equipo de enfriamiento con sistema de refrigeración, de modo que permita su buena conservación.
- 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 entregado 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.
- Las verduras que van a permanecer más de veinticuatro horas en refrigerador, deberán almacenarse en bolsas plásticas y separadas del sistema de congelación.
- Los huevos se almacenan en sitios que garanticen 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.

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 y equipos necesarios para cumplir con el suministro de la alimentación preparada.

5.2.4.5. Equipos.

- Todos los equipos utilizados deben estar limpios y desinfectados antes de ser utilizados.
- Deberán estar en buen estado de integridad general y en condiciones de operación para evitar accidentes.

- Cada equipo deberá tener en un lugar visible en el área donde está ubicado, la guía de manejo y precauciones de uso.

5.2.5. Normas para la Manipulación.

Teniendo en cuenta la reglamentación sanitaria vigente, Decreto 3075 de 2007 y Resolución 2674 de 2013, las demás que las modifiquen, sustituyan o deroguen, el contratista deberá asegurar el cumplimiento de las normas en materia de alimentos, que garanticen la inocuidad y calidad de los alimentos suministrados:

5.2.5.1. Los alimentos.

- Los alimentos que han sido descongelados, no deben ser nuevamente congelados.
- El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico, debe ser menor de dos (2) horas.
- Descongelar solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar el inicio de su descomposición.
- Efectuar procesos de descongelación en condiciones controladas, esto es someter las materias primas congeladas primero a refrigeración antes de su empleo.
- Hacer una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, color, textura, sabor y apariencia).
- Retirar con agua a presión todo resto de tierra, insecticida o animales adheridos a los vegetales.
- Realizar lavado y desinfección en hortalizas, frutas y verdura, antes de realizar cualquier proceso.
- Los alimentos que no se someten a procesos térmicos como ensaladas o alimentos que se suministran fríos deben prepararse lejos del calor y una vez preparados, se deben almacenar en refrigeración, en recipientes debidamente tapados hasta el momento de ser servidos (ensaladas, frutas, jugos, postres, salsas, carnes frías).
- Los alimentos que puedan sobrar en algún tiempo de servicio (desayuno, almuerzo, cena o refrigerios) deben ser descartados como residuo orgánico, en ningún caso podrán ser empleados para suministros ni preparaciones posteriores.

- Los aceites usados en frituras no deben ser reutilizados en forma excesiva y menos cuando se haya usado para preparar alimentos como pescado que pueden transferir olores fuertes.
- Descartar todo aceite que presente olor o aspecto desagradable (se debe llevar registro de la disposición final del aceite).
- Descartar los alimentos empacados, cuya envoltura se encuentre rota, raída o con presencia de material extraño.
- Descartar los productos envasados que presenten decoloración, hongos, natas o cuyos envases estén rotos, quebrados, entreabiertos o corroídos y los enlatados abombados (inflados) o cuyo contenido esté lleno de espuma o mal olor.
- Descartar los huevos cuyas cáscaras tengan fisuras, rotos o manchas.
- No sobrecargar los alimentos de aliños, en forma tal que encubra características de anormalidad o que pueda ocasionar trastornos gástricos.
- No utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a tres (3) días de utilización.

Para la firma del Acta de Iniciación el contratista debe allegar los procedimientos de control de calidad para cada uno de los procesos que se dan en el suministro de alimentación preparada (recepción, almacenamiento (con sistema de rotación de materia prima, alimentos), producción y distribución de alimentos.

5.2.5.2. Los utensilios.

- Cuando se utilice un utensilio para mezclar o revolver una preparación, debe lavarse y desinfectarse antes de usarlo nuevamente.
- Todos los equipos y utensilios que entran en contacto con los alimentos deben lavarse, enjuagarse y desinfectarse antes y después de casa uso.
- Utilizar pinzas, tenedores, cucharas o palas para manipular los alimentos, nunca directamente con los dedos.
- Los utensilios deberán ser de material no tóxico, ni corrosivo y estar en buen estado de integridad.
- Para probar un alimento emplear un utensilio limpio cada vez que se haga esta operación, (lavarlo inmediatamente se use).
- Todos los elementos propios del contratista como cuchillos, espátulas, pinzas etc., deben estar inventariados.
- El contratista debe utilizar un procedimiento de desinfección para las cubetas y canastillas plásticas, el cual debe informar por escrito al supervisor del contrato.

5.2.6. Normas en la Distribución de los Alimentos.

- Servir con pinzas, tenedores, cucharas o cucharones adecuados para la distribución, pero nunca con los dedos directamente.
- Las sobras de comida deben depositarse directamente en canecas limpias, provistas de bolsa plástica con tapa ajustable.
- Para desprender de la vajilla y menaje los residuos alimenticios (descomide), se debe utilizar cepillo o esponja, nunca la mano.
- Los desperdicios de alimentos deben recogerse, almacenarse separados de las basuras y efectuar la disposición final.
- Tomar los vasos por las bases, las tazas por las asas, los platos por los bordes y los cubiertos por el mango.
- Se deben servir los alimentos en menaje en buen estado, higienizado y seco.
- Estas operaciones deben realizarse en forma secuencial de modo que se evite la proliferación de microorganismos y/o contaminación del producto.
- Se deben garantizar las temperaturas de seguridad desde el inicio y hasta el final del servicio.

5.2.7. Normas sobre Disposición de Residuos y Desperdicios.

5.2.7.1. Recipientes.

- Los recipientes para el manejo de residuos y desperdicios deben ser suficientes en cantidad y capacidad adecuados y estar debidamente rotulados.
- Los colores de los recipientes y bolsas plásticas deben ser de acuerdo a los estipulados en el PIGA de la entidad.
- Lavarse y desinfectarse frecuentemente.
- Separación adecuada de residuos orgánicos e inorgánicos.
- Ser de un material fácilmente lavable, preferiblemente plástico y de alto tráfico.
- Disponer de tapas que cubran completamente el recipiente, y bolsas plásticas en su interior con el fin de facilitar la evacuación de los residuos.
- La parte tanto interna como externa deben mantenerse limpias.
- El contratista realizará la disposición final de los residuos orgánicos tanto del área del servicio de alimentos como de los pabellones, allegando los documentos soportes al supervisor.
- Deben evacuarse los residuos del área de proceso de alimentos con una frecuencia adecuada que evite acumulación de los mismos y proliferación de vectores.
- Para el caso del manejo de aceites usados, se debe entregar de manera mensual a la supervisión del contrato (primeros cinco días del mes) el soporte de recolección y destino final del aceite por el gestor autorizado.

5.2.7.2. Ubicación para la disposición y manejo de residuos

- Los lugares donde exista espacio que permita almacenar basuras y desperdicios deberá estar fuera del lugar de preparación (área del servicio de alimentos), almacenamiento (cuartos fríos y bodega de productos perecederos y no perecederos) o consumo de alimentos (comedores de los pabellones).
- En el momento en que sea necesario el ingreso de recipientes para la recolección de desperdicios, por ningún motivo se ubicará cerca del sitio de preparación de alimentos, o donde haya alimentos preparados para el consumo, tampoco en las áreas de almacén.

5.2.7.3. Otras Aspectos para el manejo de residuos

- El personal encargado de vaciar los desperdicios a los recipientes, debe utilizar guante 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 materias primas y 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.

5.2.8. Control de Plagas

Como medida inicial, el contratista deberá efectuar un diagnóstico de las instalaciones del servicio de alimentos e instalar mallas o anjeos en ventanas y puertas de acceso tanto en el área de producción como en la de almacenamiento. No obstante, trimestralmente o cuando se requiera se debe efectuar el control integrado de plagas de acuerdo al cronograma (Debe especificar la actividad y la fecha en la que se realizará el control) entregado por el contratista y posterior a la intervención éste debe entregar al supervisor la certificación en original expedida por la firma que realiza el procedimiento con su respectiva autorización dada por la autoridad competente, la cual debe indicar los químicos aplicados y su dosificación (fichas técnicas y recomendaciones), junto con copia del respectivo concepto sanitario expedido por el hospital más cercano a la empresa prestadora del servicio de control integrado de plagas, cuya vigencia no puede ser superior a seis (6) meses. Posterior a la actividad de manejo integral de plagas, el contratista deberá realizar una limpieza profunda para evitar posibles contaminaciones.

ANIMALES DOMÉSTICOS: No se permite la presencia de animales domésticos en las áreas donde se almacena, prepara y distribuye la alimentación. La Dirección de la Cárcel Distrital velará para que la norma se cumpla estrictamente.

5.2.9. Limpieza y Desinfección-

Se debe cumplir lo establecido en el programa de limpieza y desinfección propuesto por el contratista, el cual debe especificar los procedimientos, dosificaciones, teniendo en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Deben utilizarse soluciones desinfectantes en las concentraciones de acuerdo con las recomendaciones del fabricante y con las frecuencias establecidas.
- Realizar plan de choque semanal en limpieza y desinfección.
- Se debe lavar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies después de cada uso.

- Deben desinfectarse puertas y paredes por lo menos una (1) vez a la semana.
- Se deben incluir las fichas técnicas de las sustancias a utilizar.
- Implementación y verificación: Formatos que permitan controlar el desarrollo propuesto en cada uno de los programas.

6. SEGURIDAD

La Dirección de la Cárcel Distrital ordenará requisas periódicas y esporádicas al área del servicio de alimentos, con el fin de preservar la seguridad y evitar el ingreso y escondite de armas corto punzantes y sustancias psicoactivas, entre otros elementos prohibidos. En el evento de encontrarse algún tipo de arma o sustancia psicoactiva o elemento prohibido, esta novedad será informada por escrito a la Supervisión del contrato de manera inmediata para que se tomen las acciones que correspondan.

Las requisas mencionadas anteriormente serán diferentes a las rutinarias que se practican al ingresar cualquier elemento o víveres (materias primas, alimentos e insumos) a la Cárcel con destino al área del servicio de alimentos.

El área del servicio de alimentos debe ceñirse a los parámetros de seguridad impartidos por la Dirección de la Cárcel Distrital, al igual que debe ceñirse estrictamente al Reglamento Interno de la Institución Carcelaria.

Dentro del área del servicio de alimentos sólo debe permanecer personal debidamente autorizado por la Dirección de la Cárcel Distrital, por esta razón el contratista debe tramitar con anterioridad la autorización de ingreso de las personas que requiera para el servicio de alimentación preparada o para efectuar actividades incluidas dentro del mismo, mantenimientos, capacitaciones, entre otras, etc.

En caso de ingreso de vehículos pertenecientes a proveedores del contratista, es importante señalar que sólo se autoriza el ingreso del vehículo y del personal previamente notificado por el contratista con mínimo 24 horas y aprobación por parte de la supervisión del contrato.

7. REGLAMENTO PARA LA CAPACITACIÓN EN COCINA

El contratista a través del Jefe de cocina debe efectuar cursos de cocina dirigido a las personas privadas de la libertad que se encuentren redimiendo pena dentro de las actividades que se desarrollan en el área del servicio de alimentación, manteniendo los siguientes parámetros:

- El contratista debe presentar a la firma del Acta de Iniciación del contrato un programa con un (1) curso en cocina, el cual comenzará dos semanas después del inicio de la ejecución del objeto contractual, cada curso debe comprender cuatro (4) platos típicos fuertes, diferentes por cada mes de ejecución del contrato. Los platos deben tener buena presentación y contar con los acompañamientos correspondientes.

- Los horarios para la capacitación serán definidos por el contratista de acuerdo a 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.

- Cada curso se le dictará a la totalidad de las personas privadas de la libertad que redíman pena en la elaboración de alimentos para la población carcelaria.

- En cada curso se debe enseñar como mínimo durante el mes, cuatro (4) platos fuertes típicos nacionales diferentes a los establecidos en los menús de suministro a la población carcelaria; lo que

significa que semanalmente será un (1) plato fuerte con una intensidad de capacitación teórico práctica de dos (2) horas cada uno.

- Cada plato típico fuerte semanal se preparará en dieciocho (18) porciones servidas, doce (12) para degustar por el personal que redime pena en la elaboración de alimentos y seis (6) para la degustación por parte de las personas seleccionadas discrecionalmente por la Dirección de la Cárcel Distrital. En el evento de no seleccionar las seis (6) personas para la degustación, el Director informará oportunamente al contratista y estos se acumularán para apoyar actividades de la Cárcel. De esta instrucción se debe dejar el soporte escrito.

-En cada curso se tendrán en cuenta temáticas como: aprovisionamiento, pre elaboración y conservación culinaria, instalaciones propias de una cocina, maquinaria y equipos básicos y términos culinarios.

- Harán parte también de la capacitación culinaria, la instrucción que se deba dar a las PPL frente a la preparación de salsas o aderezos o métodos de cocción o preparación (ej: gratinado, salteado, vinagreta, etc.) utilizados para mejorar la presentación y aceptabilidad de un alimento contemplado dentro de los menús convencionales; también hará parte la instrucción dada en la preparación y elaboración de los menús especiales.

- El contratista suministrará las materias primas, insumos y elementos necesarios para la elaboración de las recetas que enseñe durante el curso (incluyendo material didáctico), que debe presentarse en el soporte de cada curso, teniendo en cuenta que deberá dar la degustación mencionada anteriormente.

- Cada curso será diferente para cada mes y se impartirá durante toda la ejecución del objeto del contrato.

SONIA PATRICIA PEÑÓN NIÑO
Directora de la Cárcel Distrital

Proyecto: Ingeniera Martha Corredor- Profesional Apoyo Alimentos
Nutricionista dietista Lyda Silva - Contratista