| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia | Proceso: | Atención Integral Básica a las Personas Privadas de la Libertad | Código: | PD-AIB-3 |
|---|---|---|---|---|
| | | | Versión: | 1 |
| | | | Fecha Aprobación: | 08/08/2017 |
| | Documento: | Alimentación de PPL | Fecha de Vigencia: 08/08/2017 | Página 1 de 82 |
| | Estándares Relacionados: | A.C.A: 1-ICS-4A-01, 1-ICS-4A-02, 1-ICS-4A-03, 1-ICS-4A-04, 1-ICS-4A-05, 1-ICS-4A-06 | Mes de la revisión | Agosto/2017 |

| OBJETIVO | **Objetivo del Procedimiento**<br>Describir el desarrollo de las actividades necesarias para el suministro de alimentos mediante la recepción, almacenamiento, pre alistamiento, preparación y distribución de los mismos, con el fin de garantizar la inocuidad del producto final que suple la necesidad de consumo de alimento a las personas privadas de la libertad. |
|---|---|

## ALCANCE

**Alcance**

Se aplica a la persona privada de la libertad de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres que funciona en Bogotá Distrito Capital. Inicia con solicitar semanalmente los insumos o víveres a los diferentes proveedores de acuerdo al consolidado semanal y termina realizando el control y mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos e instalaciones.

## NORMATIVIDAD

**Resolución 2674 de 2013**

## DOCUMENTOS DE REFERENCIA

| EXTERNOS | INTERNOS |
|---|---|
| | F-AIB-135 Ingreso víveres perecederos y no perecederos e insumos |

| | |
|---|---|
| | F-AIB-136 Devolución de materia prima e insumos<br>F-AIB-137 Reporte de parte-raciones contratista<br>F-AIB-138 Control lavado de manos<br>F-AIB-139 Control de higiene y salubridad en el área de servicio de alimentos<br>F-AIB-140 Planilla entrega desprendible de consignación<br>F-AIB-148 Control organoléptico<br>F-AIB-151 Ficha renovación de aceite<br>F-AIB-164 Relación de ingreso de carnes<br>F-AIB-165 Rotulo de identificación de alimentos almacenados<br>F-AIB-167 Rotulación de preparación de diluciones para desinfección de ambiente y/o alimentos perecederos<br>F-AIB-168 Registro de control de temperaturas de almacenamiento en frio<br>F-AIB-170 Registro diario de control de limpieza y desinfección de menaje<br>F-AIB-171 Cronograma mensual de menús<br>F-AIB-172 Seguimiento de altas y bajas<br>F-AIB-173 Parte de raciones alimentarias suministradas diariamente<br>F-AIB-178 Acta de compromiso ingreso al servicio de alimentos |

| | |
|---|---|
| | F-AIB-179 Autorización de consignación en cuenta bancaria de la bonificación por redimir pena en actividades del s.a.<br>F-AIB-180 Seguimiento diario para bonificación de las ppl asignadas al s.a.<br>F-AIB-181 Planilla mensual control de bonificación a ppl asignadas al s.a.<br>F-AIB-182 Relación de cuentas para consignar bonificación por redimir pena en actividades del servicio de alimentos<br>F-AIB-183 Entrega de dotación a PPLS<br>F-AIB-184 Control de capacitación a ppl en s.a.<br>F-AIB-185 Menú de capacitación<br>F-AIB-186 Historial de los equipos de operatividad<br>F-AIB-187 Plan nutricional<br>F-AIB-188 Registro de contra muestras de producto terminado<br>F-AIB-266 Alimentación a ppl<br>F-AIB-274 Muestreo de raciones de alimentos |

## DEFINICIONES

**ALIMENTO**: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de "especia". No incluye cosméticos, el tabaco ni las sustancias que se utilizan como medicamentos.

**ALIMENTO CONGELADO:** Es aquel, en que la mayor parte de su agua libre se ha transformado en hielo, al ser sometido a un proceso de congelación, especialmente concebido para preservar su integridad y calidad y para reducir, en todo lo posible las alteraciones físicas, bioquímicas y microbiológicas, tanto en la fase de congelación como en la conservación posterior. Se considera alimento congelado aquel cuya temperatura no es superior a menos dieciocho grados centígrados (-18° C)

**ALIMENTO PERECEDERO:** El alimento que, en razón de su composición, características físico-químicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

**ALIMENTO REFRIGERADO:** Es aquel enfriado a una temperatura de cero a cuatro grados centígrados (0° C a 4° C) para preservar su integridad y calidad, reduciendo, las alteraciones físicas, bioquímicas y microbiológicas, de tal forma que en todos los

puntos su temperatura sea superior a la de su punto de congelación.

**AUTORIDAD SANITARIA COMPETENTE:** Por autoridad competente se entiende al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA y a las Direcciones Territoriales de Salud, que, de acuerdo con la Ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento a lo dispuesto en el presente decreto.

**AZAFATE:** Recipiente profundo en acero inoxidable con tapa, usado para transporte higiénico de alimentos, desde el área de cocina hasta la zona de distribución (mesones baño de maría) a la entrada de cada pabellón.

**BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA:** Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

**BROTE DE ETA**: episodio en el cual dos o más personas presentan la misma enfermedad, luego de ingerir alimentos del mismo origen y donde la evidencia epidemiológica o el análisis de laboratorio implica a los alimentos o al agua como vehículos de la misma.

**CADENA DE FRÍO:** Es el conjunto de actividades que deben realizarse para mantener los productos bajo condiciones requeridas y controladas, (temperatura, humedad relativa, iluminación, entre otras).

**CARNE:** Según el código alimentario, es la parte comestible los músculos de animales sacrificados en condiciones higiénicas,

incluye vaca, oveja, cerdo, cabra, caballo y camélidos sanos, y se aplica también a animales de corral, caza, de pelo y plumas y mamíferos marinos, declarados aptos para el consumo humano.

**CARNE FRESCA:** Aquella que mantiene inalterable las características físicas, químicas y organolépticas que la hacen apta para el consumo humano y que, salvo la refrigeración o congelación no ha sido sometida a ningún tratamiento para asegurar su conservación. Por extensión se consideran como carne, las vísceras y otras partes comestibles de los animales de consumo humano.

**CASO DE ETA**: Ocurre cuando una persona que ha enfermado después del consumo de alimentos y/o agua, considerados como contaminados, vista la evidencia epidemiológica o el análisis de laboratorio.

**CERTIFICADO DE INSPECCIÓN SANITARIA:** Es el documento que expide la autoridad sanitaria competente para los alimentos o materias primas importadas o de exportación, en el cual se hace constar su aptitud para el consumo humano.

**CONTAMINACIÓN**: presencia de un agente en el cuerpo, o en cualquier objeto, o en un alimento que son capaces de causar enfermedad en una persona. Introducción o aparición de una sustancia contaminante en un alimento o entorno alimenticio.

**CONTAMINACIÓN CRUZADA**: Es la transferencia de agentes contaminantes de un alimento contaminado a otro que no lo está. El ejemplo más común es trozar un pollo crudo en una tabla de cocina y luego sin limpiarla cortar vegetales para preparar una ensalada. Lo mismo pude pasar con utensilios o nuestras propias manos sin lavar y desinfectar que actúan transfiriendo las bacterias.

**CONTROL DE LOS ALIMENTOS:** Actividad de reglamentación de carácter obligatorio para lograr la cumplimiento de las

disposiciones por parte de las autoridades nacionales o locales con el fin de conseguir la protección del consumidor y garantizar que todos los alimentos durante la producción, manipulación, almacenamiento, elaboración y distribución sean inocuos, sanos y aptos para el consumo humano, se atengan a los requisitos de calidad e inocuidad y estén etiquetados de manera correcta y precisa, de acuerdo con las disposiciones de la ley.

**DESINFECCIÓN - DESCONTAMINACIÓN:** Es el tratamiento físico-químico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

**DIETA:** Alimentación habitual de una persona. Régimen alimenticio que se ha de guardar por distintas razones. En la cárcel se suministra dieta normal que son los menús que cumplen con un balance nutricional y dieta terapéuticas, que son dietas con modificaciones cuantitativas y cualitativas de la dieta normal. Las dietas terapéuticas se basan en las dietas normales, con algunas modificaciones necesarias para cubrir las necesidades de cada persona como puede ser la capacidad digestiva y de absorción, alivio de alguna enfermedad y/o factores psicosociales.

**ENFERMEDAD DIARREICA AGUDA (BROTE)**: sucede cuando la persona que tiene tres o más deposiciones líquidas o acuosas en un período de 24 horas.

**ENFERMEDAD DIARREICA AGUDA (CASO)**: sucede cuando la persona tiene tres o más deposiciones líquidas o acuosas en un período de 24 horas.

**ENFERMEDAD INFECCIOSA**: se trata de una enfermedad clínicamente manifiesta, que se produce como resultado de una infección, pueden ser las ETA, por ejemplo.

**ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS:** son síndromes originados por la ingestión de alimentos o agua, que contengan agentes etiológicos en cantidades suficientes para afectar la salud del consumidor en nivel individual o en grupos de población. Los principales síntomas son caracterizados por: diarrea, vómitos, náuseas, dolores abdominales, dolores musculares, dolores de cabeza, fiebre. ETA es la sigla que se utiliza tanto para el singular como para el plural.

**ENVASE:** Recipiente que contiene alimentos para su entrega como un producto único, que los cubre total o parcialmente, y que incluye la tapa, los embalajes y envolturas. Un envase puede contener varias unidades o tipos de alimentos preenvasados cuando se ofrece al consumidor.

**EQUIPOS:** Todas las cocinas, hornillos, tablas de cortar, superficies y encimeras de mesas y cocina, refrigeradores y congeladores, fregaderos, lavaplatos y artículos similares (a excepción de los utensilios) utilizados en los establecimientos de alimentación y de transformación de los alimentos.

**FECHA LÍMITE DE UTILIZACIÓN:** "*Fecha de vencimiento*" – "*Fecha límite de consumo recomendada*" – "*Fecha de caducidad*", es la fecha fijada por el/la fabricante, que determina el período después del cual el producto, almacenado en las condiciones indicadas, no tendrá probablemente los atributos de calidad que normalmente esperan los consumidores. Después de esta fecha, no se considerará apto para el consumo humano.

**HIGIENE**: Parte de la medicina que conserva la salud y previene enfermedades. Limpieza, aseo. Higiene pública es la que se

aplica con intervención de la autoridad por medio de normas.

**HIGIENE DE LOS ALIMENTOS:** Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

**INFECCIÓN**: entrada, desarrollo o multiplicación de un agente infeccioso (gérmenes) en el cuerpo de una persona o animal. Infección no es sinónimo de enfermedad infecciosa ya que la infección puede ser inaparente o manifiesta. La presencia de gérmenes sobre superficies de diversos artículos es contaminación no infección.

**INFECCIONES ALIMENTARIAS**: son las ETA producidas por la ingestión de alimentos o agua contaminados con agentes infecciosos específicos, tales como bacterias, virus, hongos, parásitos que en el intestino pueden multiplicarse y producir toxinas o invadir la pared intestinal, y desde allí puede alcanzar otros aparatos o sistemas.

**INOCUIDAD DE ALIMENTOS**: De acuerdo a lo establecido por el Codex Alimentarius es la garantía de que un alimento no causará daño al consumidor cuando el mismo sea preparado o ingerido de acuerdo con el uso a que se destine. Los alimentos son la fuente principal de exposición a agentes patógenos, tanto químicos como biológicos (virus, parásitos y bacterias), a los cuales nadie es inmune, ni en los países en desarrollo ni en los desarrollados. Cuando son contaminados en niveles inadmisibles de agentes patógenos y contaminantes químicos o con otras características peligrosas, conllevan riesgos sustanciales para la salud de los consumidores y representan grandes cargas económicas para las diversas comunidades y naciones. La temática de inocuidad es muy amplia, se refiere también a los contaminantes químicos presentes en los alimentos, alimentos producidos por los modernos medios biotecnológicos, evaluación de riesgos microbiológicos, y publicaciones y documentos.

**INOCUO**: Certeza que la ingestión del alimento no producirá enfermedad, cuenta que la manera y cantidad de ingestión sea la adecuada. Inocuo es sinónimo de seguro en una de las acepciones del español, pero no es aconsejable su uso porque se lo puede confundir con seguridad alimentaria la que difiere de inocuidad de los alimentos.

**INOCUIDAD**: es calidad de inocuo.

**INSUMO:** Comprende los ingredientes, envases y empaques de alimentos.

**INTOXICACIONES ALIMENTARIAS**: son las ETA producidas por la ingestión de toxinas formadas en tejidos de plantas o animales, o de metabolitos de microorganismos en los alimentos, o por sustancias químicas que se incorporan a ellos de modo accidental, incidental o intencional en cualquier momento desde su producción hasta su consumo.

**JABÓN ANTIMICROBIANO**: es un jabón que contiene ingredientes eficaces para destruir o impedir el crecimiento de microorganismos.

**LIMPIEZA:** Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

**LECHE:** Es el producto de la secreción mamaria normal de animales bovinos, bufalinos y caprinos lecheros sanos, obtenida mediante uno o más ordeños completos, sin ningún tipo de adición, destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración posterior.

**LECHE DESLACTOSADA:** Producto en donde la lactosa ha sido desdoblada por un proceso tecnológico en glucosa y galactosa, como máximo, en un 85%.

**LECHE EN POLVO:** Es el producto que se obtiene por la eliminación del agua de constitución de la leche higienizada.

**LOTE**: Cantidad determinada de unidades de un alimento de características similares fabricadas o producidas en condiciones esencialmente iguales que se identifican por tener el mismo código o clave de producción.

**MANIPULADOR DE ALIMENTOS:** Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

**MATERIA PRIMA:** Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

**MENÚ:** Conjunto de platos que constituyen una comida. Carta del día donde se relacionan las comidas, postres y bebidas. Para la cárcel un menú es la ración diaria que está compuesta por: Desayuno, refrigerio, almuerzo, refrigerio, comida y un tinto.

**MICROORGANISMO**: son organismos vivos (bacterias, virus, hongos, parásitos) que sólo se pueden ver a través de un microscopio.

**NUTRIENTE**. Sustancia que puede aportar energía, necesaria para el crecimiento, el desarrollo y el mantenimiento de la salud, cuya carencia hará que se produzcan cambios químicos y fisiológicos característicos.
**PATÓGENO**: Cualquier organismo que puede causar enfermedades o iniciar un proceso patológico.

**PELIGRO**: Es una propiedad biológica, química o física que puede determinar que el alimento deje de ser inocuo.

**PORCENTAJE DE VALOR DIARIO (%VD)**. El aporte que hace al valor de referencia un determinado nutriente presente en un

alimento, expresado en porcentaje.

**PORCIÓN**. Una "porción" o el "tamaño de una porción" es la cantidad de un alimento normalmente consumida en una ocasión por personas mayores de 4 años y adultos o por niños mayores de 6 meses y menores de 4 años, que se expresa usando medidas caseras comunes apropiadas para ese alimento. La porción del alimento que se declare en la etiqueta debe determinarse a partir de la cantidad de referencia del alimento normalmente consumida en una ocasión o porción de consumo habitual.

**PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS:** Manipulación de alimentos destinados al consumo humano mediante procesos como lavar, rebanar, pelar, descascarar, mezclar, cocinar y trocear.

**PRUEBA DE ORGANOLÉPTICA:** Es un control de calidad para productos en proceso y terminado efectuado durante el día y se realiza por medio de la capacidad sensorial. Esta facultad sensorial es la identificación, análisis e interpretación de las propiedades (atributos) de un producto que se perciben a través de los cinco (5) sentidos: vista, olfato, gusto, tacto y oído. Es una especie de cata para determinar la calidad del producto, la forma de percibir los atributos sensoriales con características como: apariencia, textura, conjunto de sensaciones olfato-gustativas (olor, aroma, sabor, regusto y sensaciones trigeminales).

**PRODUCTO ALIMENTARIO**: toda materia no nociva, en sentido absoluto o relativo, que sin valor nutritivo (o que si lo tiene su uso no depende de esta cualidad) puede utilizarse en la alimentación o tener relación con los alimentos o con las vías de entrada de los mismos en el organismo. Bajo esta denominación se engloban los aditivos, los materiales de embalaje, envases, detergentes, desinfectantes, así como materiales de construcción de maquinaria, cisternas, cintas transportadoras, instalaciones, vehículos de transporte, utensilios, instalaciones, etc., de uso en industrias y otros comercios.

**ROTULADO Ó ETIQUETADO:** Material escrito, impreso o gráfico que contiene el rótulo o etiqueta, y que acompaña el alimento o

se expone cerca del alimento, incluso en el que tiene por objeto fomentar su venta o colocación.

**ROTULADO O ETIQUETADO NUTRICIONAL**. Toda descripción contenida en el rótulo o etiqueta de un alimento destinada a informar al consumidor sobre el contenido de nutrientes, propiedades nutricionales y propiedades de salud de un alimento.

**REGISTRO SANITARIO:** Es el documento expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, envasar; e Importar un alimento con destino al consumo humano.

**SENSACIONES TRIGEMINALES:** Son sensaciones bucales por irritación del nervio trigémino.

**TEMPERATURA EXIGIDA DE TRANSPORTE:** Es la temperatura a la que se debe transportar el producto de acuerdo con las reglamentaciones sanitarias vigentes o la establecida por el remitente del producto.

**UNIDAD DE FRÍO:** Equipo que mantiene en forma controlada, la temperatura de un contenedor o de la unidad de transporte para productos que requieren refrigeración o congelación.

**UNIDAD DE TRANSPORTE:** Es el espacio destinado en un vehículo para la carga a transportar, en el caso de los vehículos rígidos se refiere a la carrocería y en los articulados al remolque o al semirremolque.

**VALORACIÓN NUTRICIONAL:** Es la evaluación del estado nutricional de una persona, se considera como una parte del examen clínico, y al igual que éste, reúne datos básicos, del examen físico y de resultados de laboratorio. Su fin es mantener y mejorar las condiciones nutricionales del paciente. La valoración nutricional comprende los siguientes datos: Datos personales: nombre, edad, remitido por un profesional (médico/a y/o especialista); Motivo de remisión para valoración y dieta; Período de suministro: período

corto ó permanente; Datos antropométricos: Peso corporal, estatura, Circunferencia Carpo y % de grasa corporal; Análisis nutricional. IMC, recomendación en calorías, diagnóstico nutricional y prescripción dietaría. La prescripción dietaría, va a ser la alimentación permanente de la persona. Está dieta terapéutica se realiza partir de la minuta patrón (dieta normal), se modifican los alimentos que no pueden ser consumidos por la persona. Se adapta a las necesidades específicas de la población carcelaria y de cada Persona privada de la libertad en particular según sus condiciones de salud.

**VEHÍCULO ISOTERMO:** Vehículo en que la unidad de transporte está construida con paredes aislantes, incluyendo puertas, piso y techo, y que permiten limitar los intercambios de calor entre el interior y el exterior de la unidad de transporte.

**VEHÍCULO REFRIGERADO:** Vehículo isotermo, que posee una unidad de frío, la cual permite reducir la temperatura del interior de la unidad de transporte o contenedor a –20° C y de mantenerla inclusive, para una temperatura ambiental exterior media de 30 ° C

**ZONA DE PELIGRO** Intervalo de temperaturas que va de los 5°C a los 60°C y en el que los microorganismos crecen y se multiplican con gran rapidez.

**ZOONOSIS**: es una infección o enfermedad infecciosa que se transmite, bajo condiciones naturales, por animales vertebrados al hombre.

## POLÍTICAS DE OPERACIÓN

1. Para la prestación del servicio de alimentos preparados de óptima calidad y cantidad que aseguren la suficiente y balanceada nutrición de las PPL y suministrar alimentación especial (dietas) con alguna patología específica y que así lo amerite por prescripción médica, establecido en este procedimiento es necesario remitirse a lo definido en la caracterización del producto o servicio, en el que se determinan los requisitos así:

- Las dietas especiales y/o terapéuticas serán provistas según sean recetadas por los médicos apropiados o cuando la creencia religiosa requiera del cumplimiento con las leyes alimenticias propias de la religión.

- Las porciones alimenticias del centro cumplen con la normatividad aplicable en su jurisdicción

- Los requisitos del servicio, que presta la Cárcel Distrital en el tema relacionado con suministrar alimentos preparados de tal calidad y cantidad que aseguren la suficiente y balanceada nutrición de las PPL y suministrar alimentación especial para alguna persona que padezca alguna patología y que así lo amerite por prescripción médica, que son básicamente las características inherentes a este, se encuentran en el campo "especificación del producto o servicio" del formato diligenciado para la caracterización de este producto o servicio en particular.
- Los requisitos del cliente se han definido teniendo en cuenta la información proveniente del proceso de Trámite jurídico a la situación de las personas privadas de la libertad a través de la medida de protección o boleta de encarcelación o de detención emitida por una autoridad judicial competente (juzgados de ejecución de pena o las comisarias o juzgados de familia) que establece el tiempo de estadía en el centro de reclusión dentro del cual se deben brindar la condiciones dignas de reclusión.
- Para los usuarios/beneficiarios del servicio se reciben requisitos para este proceso cuando se presentan las dietas de

prescripción médica.

- Otro medio es a través de (Peticiones, Quejas y Reclamos PQ´R, actividades de interlocución con usuario/beneficiario encuestas, sondeos) entre otros. Estos requisitos se encuentran en el campo "CLIENTE" del formato de caracterización arriba mencionado.
- Los requisitos legales se han definido teniendo en cuenta las normas aplicables al cumplimiento del objetivo del proceso, plasmadas en la normatividad de la Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia. (aspectos constitucionales, legales, normativos, política vigente de racionalización de tramites entre otros). Estos requisitos se encuentran en el campo "LEY" del formato de caracterización arriba mencionado.
- Existe documentación que muestre que las instalaciones y el equipo para el servicio de alimentos cumplen con la normatividad aplicable en su jurisdicción.
- Los requisitos de la organización, se han definido teniendo en cuenta la caracterización de productos y/o servicios de la Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia y la documentación asociada al Subsistema de Gestión de calidad, así como la normatividad expedida por la Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia al respecto, en la cual eventualmente se han establecido requisitos adicionales que la Entidad ha considerado necesarios.
- Los requisitos reglamentarios aplicables asociados a la prestación del servicio del presente procedimiento, que hagan referencia a normas técnicas nacionales e internacionales, entre ellos los definidos por la Cárcel Distrital como mínimos aplicables para asegurar el suministro de alimentos preparados de óptima calidad, se basan en lo establecido en el anexo técnico que describe requisitos reglamentarios y su especificidad en el suministro y son de obligatorio cumplimiento. En el caso de identificarse requisitos reglamentarios que aplican para el presente procedimiento se encuentran en el campo "Norma Técnica o Ley" del formato de caracterización arriba mencionado.

2. Antes de comprometerse con la prestación del servicio, se debe verificar si el Proceso/procedimiento Alimentación de Personas Privadas de la Libertad cuenta a la fecha con la capacidad y/o disposición de recursos para cumplir con los requisitos definidos en el formato de caracterización del producto o servicio para su entrega o prestación. Para esto se verifica que se cuente con un presupuesto y un contrato de prestación de servicios, seguimiento que queda registrado en el formato Control de Información Financiera, reporte diario de altas (ingresos) y bajas (egresos) de PPL que se encuentran en la Cárcel Distrital y el reporte de parte diario, con lo anterior se determina la cantidad de raciones diarias a suministrar registradas en el Formato Control Entrega de remesa diaria para preparar la ración del día siguiente.

   En caso que se evidencie insuficiencia en la capacidad y disposición de recursos para la prestación del producto o servicio asociado al presente procedimiento, se debe registrar las acciones de mejora de acuerdo a lo establecido en el procedimiento gestión para la mejora.
3. La Cárcel Distrital ha establecido como metodología de comunicación con los usuarios/beneficiarios, los siguientes lineamientos:
   a. Se informa de la prestación del Servicio de alimentos de manera personalizada e inmediata a la persona privada de la libertad, cuando hace el ingreso.
   b. Cualquier petición del usuario/beneficiario (quejas, reclamos, sugerencias, felicitaciones, entre otros), se puede efectuar a través del Comité de Derechos Humanos o mediante la oficina de Radicación del área administrativa ubicada en la recepción del Edificio Administrativo de la Cárcel Distrital.
   c. La participación ciudadana no se da en este servicio, cuando la prestación del servicio requiere de la participación de la persona privada de la libertad, se debe hacer explícito el mecanismo por el cual se da dicha participación en el comité de Derechos Humanos.

4. En la prestación del servicio de alimentos asociado al presente procedimiento misional, se salvaguarda la propiedad del cliente como son las dietas para patología específica de las PPL. Los servidores públicos y/o particulares que intervienen, ejecutan las acciones respectivas determinadas en el formato de identificación de la propiedad del cliente, como documento asociado a este procedimiento, en el cual se describen los controles aplicables.

   En caso de pérdida o deterioro del bien o propiedad del cliente (dietas para patología específica) la Cárcel Distrital informará de dicha situación a través de una comunicación oficial radicada, en la que se le explique el tipo de daño y las acciones tomadas sobre la propiedad.

   Se entiende por propiedad del cliente los bienes, propiedad intelectual y datos personales asociados a los procesos misionales de la Cárcel Distrital.

5. El seguimiento al cumplimiento de los requisitos establecidos para los productos y servicios asociados a este procedimiento, se debe hacer de acuerdo con los criterios de aceptación establecidos en la caracterización del producto o servicio, y se registrarán en los Formatos: Formato ingreso víveres perecederos y no perecederos e insumos, Formato relación de ingreso de carnes, Formato control de materia prima e insumos en almacenamiento, Formato Control higiene y salubridad en el área del servicio de alimentos, Formato registro de contra-muestras de producto terminado, Formato Control Organoléptico. con el fin de verificar su conformidad con dichos criterios. En estos formatos se registran el nombre de las personas que autorizan el cumplimiento y la liberación del servicio, durante y antes de su prestación.
6. Cuando se detecten productos alimenticios asociados a este procedimiento, cuya verificación de conformidad no cumpla con los criterios de aceptación establecidos en la caracterización del producto o servicio, se debe identificar y controlar para prevenir su uso o entrega no intencionados, de acuerdo con lo establecido en el procedimiento Producto o Servicio No

Conforme. Este Procedimiento cuenta con un formato de registro de control del producto o servicio no conforme, en el que se definen el tratamiento, control, identificación de causas y la acción a seguir. En los casos de corrección, el servicio o producto en cuestión se debe someter a una nueva verificación para demostrar su conformidad con los requisitos.

7. Las comidas se sirven bajo supervisión del personal en horarios regulares durante cada periodo de 24 horas de acuerdo con los usos y costumbres nacionales.
8. Los tiempos establecidos para la ejecución de las actividades de la realización de los productos y/o prestación de los servicios asociados a este procedimiento se definirán de acuerdo con lo enunciado, así:
   - Los horarios establecidos en el suministro de alimentos se encuentran documentados en el reglamento interno.
   - Para el caso particular de dietas con patologías específicas, se suministrará los alimentos conforme a los tiempos establecidos en la prescripción médica.
   - Legales, según sea el caso: Quejas, reclamos y manifestaciones: 15 días; derecho de petición de información: 10 días; consultas: 30 días

     **Nota:** Cuando los tiempos de las actividades desarrolladas obedezcan a una normativa específica, se establecen en la descripción de actividades que hace parte del presente documento.
9. Toda comunicación oficial asociada al presente procedimiento, debe efectuarse a través del aplicativo de gestión documental (AGD) vigente y adoptado en la Secretaría Distrital de Seguridad Convivencia y Justicia, teniendo en cuenta los lineamientos establecidos por el subsistema de gestión documental.
10. Los servicios generados en este procedimiento, aportan al logro de los objetivos y metas formulados para la gestión del proceso Atención Integral Básica a las Personas Privadas de la Libertad, que se encuentran formulados en los planes

vigentes.

11. Los controles a los riesgos asociados al presente procedimiento se encuentran establecidos en la matriz de riesgos del proceso Atención Integral Básica a las Personas Privadas de la Libertad, los cuales buscan gerenciar el riesgo en todos los ámbitos de la gestión institucional que afecten la misionalidad y la gestión administrativa. Estos son gestionados de acuerdo a los lineamientos establecidos en el manual de gestión del riesgo.
12. Las condiciones de trabajo de los internos cumplen con toda la normatividad aplicable.
13. Existe una protección adecuada de la salud para todas las personas que laboran en el servicio de alimentos
14. Las personas privadas de la libertad asignadas al servicio de alimentación, son escogidos por la Junta de Evaluación, Estudio y Enseñanza, previo cumplimiento de condiciones de salud (examen médico - incluido laboratorios exigidos por la normatividad), atención integral (perfil, habilidad, concepto de seguridad y psicológico) y demás políticas establecidas para las actividades que involucra la preparación de la alimentación para el total de la población privada de la libertad.
15. Cuando a una persona privada de la libertad le ha sido prescrita una dieta por el médico y/o especialista, se debe entregar al Nutricionista Dietista el documento que debe contener en lo posible la siguiente información: diagnóstico clínico, fecha de inicio, fecha de terminación, talla, peso, edad y dieta solicitada, para efectuar el plan nutricional, junto con el/la Contratista de Alimentos (Nutricionista).
16. Si la persona privada de la libertad no acepta la dieta, deberá informar por escrito con firma y huella al Contratista de Alimentos, la renuncia a esta, e informar al Nutricionista Dietista, quien lo traslada al Médico/a de la Cárcel, para que decida el procedimiento que corresponda.
17. El/la Comandante de Pabellón registra en la minuta de pabellón el número de bandejas correspondientes a dietas

suministradas a personas privadas de la libertad por cada entrega de ración, como mecanismo o medio de control.

18. Se realizan capacitaciones a las personas privadas de la libertad asignadas al servicio de alimentación permanentemente.
19. El diligenciamiento de las planillas de redención de pena de las personas privadas de la libertad asignadas al servicio de alimentación está a cargo del Comandante del servicio de alimentos.
20. Cada persona privada de la libertad asignada al servicio de alimentación, en cada subproceso de elaboración de alimentos, debe: responder por la materia prima que se entrega en su puesto de subproceso, alistamiento y preparación del alimento, así mismo como el aseo de su área de trabajo, incluyendo utensilios y aseo personal.
21. Las personas privadas de la libertad no podrán almacenar alimentos en Celda ni Pabellón; los mecanismos de control y operativos de incautación de alimentos almacenados inadecuadamente los controla El Cuerpo de Custodia y Vigilancia de la Cárcel Distrital.
22. Las personas que ingresan (altas) reciben solo almuerzo y comida y las personas privadas de la libertad que egresan (bajas) reciben desayuno, primer refrigerio y almuerzo, y quienes estén hospitalizados no reciben ración. Las personas que ya tienen asignado pabellón y celda, reciben la ración completa.
23. La responsabilidad del control del ingreso de alimentos por parte de los diferentes grupos de apoyo (donaciones y encomiendas), está a cargo de el/la Responsable del Grupo de Atención Integral, quien asignará una persona de su grupo, con el fin de realizar la verificación de los requisitos y condiciones mínimas que deben tener los alimentos, para que puedan ser consumidos por las personas privadas de la libertad, los cuales se describen a continuación:
    - Nombre y dirección de el/la fabricante y de la persona que ingresa el alimento, fecha de vencimiento o de duración mínima ó fecha límite de utilización, registro sanitario, identificación del lote y condiciones de conservación (almacenar refrigerado,

congelado ó al ambiente).

- En el evento de no contener la anterior información, en productos como, por ejemplo: sándwich, debe observarse que el mismo se encuentre cubierto con papel vinipel, observar colores y aromas característicos, así como efectuar una degustación al azar, con el fin de garantizar que el producto o alimento es apto para el consumo humano y dejar una contra-muestra almacenada en la bodega del servicio de alimentación.

Los productos o alimentos se deben almacenar según las recomendaciones de conservación, indicadas por el/la fabricante o en su defecto por la persona que efectúa el suministro.

**24.** El suministro de alimentos se regirá de manera permanente por el contrato y el pliego de condiciones con que se adjudica dicho contrato y demás normatividad.

**25.** El desecho del material líquido, sólido y peligrosos cumplen con la normatividad aplicable en su jurisdicción

**26.** El Contratista de alimentos en el desarrollo de las actividades descritas en este procedimiento debe cumplir con el programa de residuos convencionales de la Entidad.

**27.** El Contratista de alimentos entregará una vez inicie el contrato y cada vez que se requiera un oficio que relaciona el listado de conductores, ayudantes, placas de vehículos que transportan los alimentos e insumos con el fin de autorizar su ingreso.

**28.** Se realizarán inspecciones al servicio de alimentos cada dos o tres meses como lo estipula la Secretaria Distrital de salud

**29.** Durante toda la distribución de los componentes de la ración deben estar presentes, Comandante de Cocina, personal de contratista y Nutricionista - Dietista (eventualmente).

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia | Proceso: | Atención Integral Básica a las Personas Privadas de la Libertad | Código: | PD-AIB-3 |
|---|---|---|---|---|
| | | | Versión: | 1 |
| | | | Fecha Aprobación: | 08/08/2017 |
| | Documento: | Alimentación de PPL | Fecha de Vigencia: 08/08/2017 | Página 23 de 82 |
| | Estándares Relacionados: | A.C.A: 1-ICS-4A-01, 1-ICS-4A-02, 1-ICS-4A-03, 1-ICS-4A-04, 1-ICS-4A-05, 1-ICS-4A-06 | Mes de la revisión | Agosto/2017 |

| PARÁMETROS DE MEDICIÓN |
|---|
| El tiempo estimado para la ejecución total de este procedimiento es de 2 semanas |

| DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| No | Entrada o Insumo | Actividad | Descripción de la Actividad | Dependencia | Responsable | Punto de Control | Salida(Registro) |
| 1 | Materia prima | Ingreso por área de suministros | verificar el ingreso de todos los productos necesarios para la preparación de alimentos | atención integral | apoyo técnico a la supervisión | área de ingreso de suministros | formato ingreso de víveres perecederos y no perecederos, formato ingreso de carnes, formato devoluciones |
| 2 | Materia prima | Solicitar los insumos o víveres a los diferentes proveedores. | Se solicitan semanalmente, Según las existencias en inventarios y conforme a la | atención integral<br><br>atención integral | El/la administrador del Contratista Contratista de alimentos | Área de almacenamiento de víveres de la cárcel | formato orden de pedido (contratista alimentos) |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | remesa diaria que proporciona Nota: Según las existencias en inventarios y conforme a la remesa diaria que proporciona el/apoyo técnico a la supervisión de alimentos de la Cárcel | | ( (apoyo técnico a la supervisión de la cárcel distrital ) | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **3** | ingreso de materia prima | Control de ingreso de materia prima y de vehículos autorizados. | Verificar que el vehículo ingresa en los horarios autorizados por la Cárcel, como también se encuentren autorizados el/la conductor/a y el/la ayudante/a, que transporta los insumos ó víveres por parte del contratista de alimentos a través del oficio que relaciona el listado de estos. **SI**: En caso de cumplir se registran los | cuerpo de custodia y vigilancia | oficial de servicio | área de ingreso de suministros | minuta oficial de servicio |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | datos en la *minuta del oficial de servicio* | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 4 | control de calidad de materia prima | Recibir y realizar selección, control de calidad y verificar cantidad de insumos o víveres. | Inspeccionar: cumplimiento de normatividad sanitaria vigente, control de calidad, el pesaje y conteo de los alimentos que ingresan, diligenciando el formato ingreso víveres perecederos y no perecederos e insumos y el formato de ingreso de carnes. | atención integral | El/la Nutricionista Dietista del Contratista el / la ingeniero de alimentos del contratista y (apoyo técnico a la supervisión de alimentos de la cárcel Distrital) | área de ingreso de suministros | formato ingreso de víveres perecederos y no perecederos, formato de relación de ingreso de carnes, formato relación de devoluciones |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5 | Control de calidad de materia prima | Realizar inspección de calidad | inspeccionar que se cumpla con la normatividad vigente, revisando y elaborando registro de temperaturas, control organoléptico, norma de rotulado | atención integral | El/la Nutricionista Dietista del Contratista el / la ingeniero de alimentos del contratista y apoyo técnico a la supervisión de alimentos de la cárcel distrital | área de ingreso de suministros | formato ingreso de víveres perecederos y no perecederos, formato de relación de ingreso de carnes, formato relación de devoluciones de materia prima |
| | | ¿Cumple con las condiciones de calidad y | **Si:** los insumos o víveres cumplen con las | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | sanitarias? | condiciones de calidad, continúa con la actividad número 6.<br>**No:** no cumplen con las condiciones de calidad realiza la actividad número 4. | | | | |
| **6** | Control de calidad de materia prima | Devolución de materia prima | Realizar la devolución de los insumos o víveres que no cumplen con las características descritas por la norma de rotulado o de materia prima que no | Atención integral | Apoyo técnico a la supervisión de alimentos de la cárcel distrital | Área de ingreso de suministros | Formato relación de devoluciones de materia prima |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | cumple con las características de calidad según la normatividad vigentes. | | | | |
| 7 | Descargue y almacenamiento | Descargar y almacenar los víveres en la bodega y cuartos fríos, en los sitios establecidos, conforme a las condiciones de almacenamiento. | revisar que la acción cumpla con lo establecido en la normatividad aplicable | atención integral | Persona Privada de la Libertad Asignado al Servicio de Alimentos el / la ingeniero de alimentos del contratista Y apoyo técnico a la supervisión de alimentos de la Cárcel Distrital | área de almacenamiento de víveres de la Cárcel Distrital | N/A |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **8** | compromiso con respecto a normas sanitarias vigente | Firmar remisión generada que relaciona los insumos o víveres entregados por parte del contratista o por proveedores para validar los productos recibidos.<br><br>Entregar semanalmente al supervisor/a del contrato el compromiso escrito del cumplimiento de todas las normas sanitarias | Revisar que el contratista semanalmente entregue al supervisor/a del contrato el compromiso Firmar remisión generada que relaciona los insumos o víveres entregados por parte del contratista o por proveedores para validar los productos recibidos. | atención integral | Personal del contratista de alimentos y el apoyo técnico a la supervisión de alimentos de la Cárcel Distrital, | oficina apoyo técnico a la supervisión de alimentos<br><br>I | Compromiso escrito del cumplimiento de todas las normas sanitarias vigentes. |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | vigentes | | | | | |
| 9 | almacenamiento y rotación de materia prima | rotación de materia prima, rotulación de materia prima | Organiza la rotación de inventarios y rótula por tipo de insumos o víveres, con el diligenciamiento del rótulo de identificación de alimentos almacenados, rótulo de identificación de insumos, en todos y cada uno de los víveres e insumos que ingresaron y del formato Rotulación de | Atención integral | la /el ingeniero de alimentos del contratista y apoyo técnico a la supervisión de alimentos de la Cárcel Distrital | Área de almacenamiento del servicio de alimentos | RÓTULO INSUMOS, ROTULACIÓN DE PREPARACIÓN DE DILUCIONES. |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **10** | almacenamiento y rotación de | rotación de materia prima, rotulación de materia prima | preparación de diluciones para desinfección de ambientes y/o alimentos perecederos.<br>Nota: De manera práctica se utilizará un rótulo que identificará el lote o grupo de canastillas que contienen el mismo tipo de insumo o víveres. Y el rótulo debe mencionar el número de canastillas que agrupa del total de canastillas ej. | Atención integral | apoyo técnico a la | Área de almacenamiento del servicio de alimentos | Formato acta de reunión |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | materia prima | | 2 de 5.<br>Nota: El apoyo técnico a la supervisión de alimentos de Cárcel Distrital realiza inspecciones aleatorias mínimo una (1) vez a la semana a la rotulación y rotación de productos almacenados y registra en acta. | | supervisión de alimentos de la Cárcel Distrital | | |
| **11** | condiciones de almacenamiento | verificar las condiciones de almacenamiento | verificar y controlar la rotación dentro de la bodega de | Atención integral | Apoyo técnico a la supervisión de alimentos | Áreas generales del servicio de alimentos | Formato de registro de temperaturas, formato acta de |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | de los productos | almacenamiento, la humedad, la temperatura, las fechas de vencimiento, el uso de estantes, estibas, canastillas, cuartos fríos, control de plagas y aseo de la bodega diligenciando el formato de : registro de temperaturas de almacenamiento en frio ( el registro debe mantenerse actualizado por el contratista y | | de la cárcel distrital | | reunión |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | publicad | | | | |
| 12 | Desecho de víveres o insumos vencidos | desechar LOS VIVERES O INSUMOS VENCIDOS O DETERIORADOS , | El contratista de alimentos debe realizar las correcciones para mejorar las condiciones de almacenamiento y debe reemplazar los víveres o insumos en un plazo máximo de 24 horas y firmar el formato de devolución de materias primas | Atención integral | La/el ingeniero de alimentos del contratista, apoyo técnico a la supervisión de alimentos de la cárcel distrital | Áreas generales del servicio de alimentos | Formato devolución de materia prima e insumos |
| 13 | actividades de almacenamiento | implementar métodos para el | El contratista de alimentos debe | Atención integral | La/el ingeniero de | Área de almacenamiento | Rotulación de insumos |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | correcto almacenamiento de víveres o de productos | realizar actividades propias de almacenamiento, clasificación e identificación de canastillas, insumos materias primas, aseo y temperaturas | | alimentos del contratista, apoyo técnico a la supervisión de alimentos | del servicio de alimentos | |
| 14 | verificación de rotación | verificar la rotación dentro de la bodega de almacenamiento | Verificar e inspeccionar mínimo 1 vez por semana, el cumplimiento de la rotación dentro de la bodega de almacenamiento, | Atención integral | La/ el ingeniero de alimentos, apoyo técnico a la supervisión de alimentos de la cárcel | Área de almacenamiento del servicio de alimentos | Formato acta de reunión |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | la humedad, la temperatura, las fechas de vencimiento, el uso de estibas, canastillas, aseo de la bodega, la rotación del inventario, desecho de insumos o víveres vencidos | | distrital | | |
| 15 | Elaboración de informe | redactar comunicación informando y exigiendo subsanación de anomalías | Elaborar comunicación informando y exigiendo la subsanación de forma inmediata a las anomalías encontradas | Atención integral | Apoyo técnico a la supervisión de alimentos de la cárcel distrital | Oficina de apoyo técnico a la supervisión de alimentos de la cárcel distrital | Comunicación escrita al contratista de alimentos |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | encontradas | respecto a las condiciones exigidas | | | | |
| **16** | cantidad de insumos o víveres | verificar la existencia de insumos o víveres previo a la preparación | Verificar mínimo 1 vez por semana contra el formato control de remesa diaria, las cantidades de insumos o víveres para la preparación del día siguiente incluyendo dietas | Atención integral | Apoyo técnico a la supervisión de alimentos de la cárcel distrital | Áreas del servicio de alimentos ( bodega y cocina ) | Formato control de entrega de remesa diaria |
| | | ¿Cumple con la cantidad de víveres e insumos? | **Si** : continua con actividad n° 17<br>**No** : continua con actividad n° 16 | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **17** | Intercambio de productos o víveres | solicitar el intercambio de productos o de víveres e insumos faltantes | Solicitar el intercambio de víveres e insumos faltantes cuando no cumple la cantidad de víveres e insumos faltantes, si el incumplimiento es reiterativo requiere comunicación por escrito al contratista para que subsane de inmediato | Atención integral | Apoyo técnico a la supervisión de alimentos de la cárcel distrital | Oficina apoyo técnico a la supervisión de alimentos de la cárcel distrital | Formato Acta de reunión semanal, comunicación escrita al contratista de alimentos |
| **18** | entrega de víveres e insumos | entregar y registrar la cantidad de | El contratista de alimentos entrega y registra la cantidad de | Atención integral | Personal del contratista de alimentos, persona | Áreas del servicio de alimentos (cocina y | Formato de entrega de víveres e insumos del |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | víveres y de insumos | víveres e insumos que se encuentran en la bodega de almacenamiento de acuerdo a la cantidad establecida en la remesa diaria a las personas privadas de la libertad, NOTA en esta actividad la persona privada de la libertad asignada al servicio de alimentación que debe realizar las funciones del área de la | | privada de la libertad asignada al servicio de alimentos, apoyo técnico a la supervisión de alimentos. | bodega ) | contratista de alimentos, formato acta de reunión |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | bodega, traslada a cada puesto de subproceso los insumos o víveres | | | | |
| **19** | Alistamiento de víveres e insumos | Alistar para el día siguiente los alimentos (cereal y proteína) | La persona privada de la libertad asignada al servicio de alimentos, alista el pan y la proteína para el desayuno | Atención integral | Persona privada de la libertad asignada al servicio de alimentos la / el ingeniero de alimentos del contratista | Bodega de almacenamiento del servicio de alimentos | N/A |
| **20** | Preparación preliminar de alimentos | Realizar la preparación preliminar de alimentos | Realizar preparación preliminar de alimentos para ser elaborados el día siguiente | Atención integral | La/el cocinero del contratista de alimentos la/el ingeniero de | Área de cocina del servicio de alimentos | Formato capacitación al personal privado de la libertad asignado al servicio de |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | (cuando aplique) el contratista de alimentos en apoyo del cocinero, el/la nutricionista el/la ingeniero de alimentos dirige el arreglo previo de los insumos o víveres para el consumo diario que se relaciona con: selección, pesaje, picado, troceado, escaldado, pelado, preparación, cocción de alimentos y | | alimentos del contratista la/el nutricionista del contratista de alimentos | | alimentos |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | bebidas que pueden dejar listos para el día siguiente que no corren ningún riesgo de contaminación cruzada y/o fermentación NOTA conforme a la política de operación asegurarse de que se haya realizado la capacitación a las personas privadas de la libertad asignadas al servicio de | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | alimentos | | | | |
| **21** | verificar elementos de cocina | Verificación total de elementos del servicio de alimentos | Verificar que se encuentren los elementos en el área del servicio de alimentos en su totalidad entre ellos cuchillos y ganchos (según aplique) | Cuerpo de custodia y vigilancia | El/la comandante del servicio de alimentos | Áreas del servicio de alimentos (cocina) | Minuta del comandante del servicio de alimentos |
| | | ¿Elementos de cocina completos? | **Si** : continua con la actividad N° 22<br>**No :** continua con la actividad 21 | | | | |
| **22** | Efectuar requisa a las ppl del servicio de alimentos | identificar el responsable y presentar informe | El/la comandante del servicio de alimentos debe efectuar requisa a | Cuerpo de custodia y vigilancia | El/la comandante del servicio de alimentos | Áreas del servicio de alimentos (cocina y | Informe dirigido a la dirección Cárcel Distrital |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | a la dirección | las ppl del servicio de alimentos y cuando se identifique el responsable que posees el elemento se presenta el informe correspondiente a la dirección | | | bodega) | |
| **23** | Retiro de ppl hacia los pabellones | retirar a las ppl asignadas al servicio de alimentos | El/la comandante del servicio de alimentos, conduce a las ppl asignadas al servicio de alimentos hacia los pabellones | Cuerpo de custodia y vigilancia | El/la comandante del servicio de alimentos | Áreas del servicio de alimentos (cocina y bodega) | Minuta del oficial de servicio, minuta del comandante del servicio de alimentos |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | según corresponda, una vez terminadas las actividades del día | | | | |
| **24** | retiro de ppl de los pabellones hacia el servicio | retirar a las ppl asignadas al servicio de alimentos hacia el área de producción | El/la comandante del servicio de alimentos conduce a las ppl asignadas al servicio de alimentos, desde los pabellones hacia las áreas de producción del servicio de alimentación, en esta actividad se aclara que al inicio de las | Cuerpo de custodia y vigilancia | El/la comandante del servicio de alimentos | Áreas del servicio de alimentos (cocina y bodega) | Minuta del oficial de servicio, minuta del comandante del servicio de alimentos |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | actividades del día, se realizara según el horario establecido por el reglamento interno con previa revisión del aseo personal de las privadas de la libertad por parte del comandante de pabellón y de acuerdo a lo contenido en el formato acta de compromiso de ingreso al servicio de alimentación firmada por cada persona privada de la libertad | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | asignadas al servicio de alimentación según política de operación de este procedimiento | | | | |
| 25 | Alistamiento de alimentos preparados preliminarmente | alistar los alimentos que fueron preparados preliminarmente | El ingeniero de alimentos del contratista, de alimentos de la cárcel distrital, con el apoyo de las personas privadas de la libertad asignadas al servicio de alimentos, proceden a alistar todos aquéllos | Atención integral | La/el ingeniero de alimentos del contratista, las personas privadas de la libertad | Areas del servicio de alimentos (cocina) | Formato control de higiene y salubridad del servicio de alimentos |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | alimentos que pasaron por un proceso preliminar de preparación NOTA : Para el desarrollo de las actividades se debe implementar lo definido en el plan de saneamiento básico para la manipulación de alimentos proporcionado por el/la contratista de alimentos | | | | |
| **26** | Preparación de alimentos | preparar y cocinar | Preparar y | Atención integral | La/el ingeniero de | Áreas del servicio de | Formato control de higiene y |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | alimentos complementarios | cocinar alimentos complementarios con el apoyo del cocinero del contratista, en presencia del comandante del servicio de alimentación, en esta actividad se aclara que el/la contratista de alimentos controla temperatura y manipulación de los alimentos y la realización de la preparación final con todas las medidas de higiene y | | alimentos del contratista, apoyo técnico a la supervisión de alimentos de la cárcel distrital | alimentos (cocina) | salubridad del servicio de alimentos |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | bioseguridad; mantiene el servicio de alimentación en perfecto estado de limpieza y desinfección diligenciando el formato control de higiene y salubridad en el servicio de alimentos | | | | |
| 27 | Preparación de dietas | preparar las dietas con prescripción | Preparar las dietas, deben estar debidamente identificadas cada una con el nombre de la | Atención integral | El/la nutricionista dietista del contratista | Áreas del servicio de alimentos (cocina) | Formato listado de dietas terapéuticas |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | persona privada de la libertad con prescripción dietaría, ubicación en pabellón, e ir protegidas dentro del carro transportador de dietas con su respectiva tapa o vinipel; diligencia el formato listado del suministro de dietas terapéuticas y formato plan nutricional. La alimentación para el pabellón de protección y seguridad se | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | efectúa el servicio en bandejas dentro de la cocina y son conducidas a este pabellón. | | | | |
| **28** | toma de contra muestras | Efectuar la toma de contra muestras | Efectuar la toma de contra muestras de la producción del día son almacenadas de manera aislada protegidas en empaque hermético y en refrigerador, diligencia el formato de registro de contra | Atención integral | El/la nutricionista dietista del contratista | Áreas del servicio de alimentos (cocina) | Formato de registro de toma de contra muestras |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | muestras de producto terminado<br><br>En esta actividad se aclara que la contra muestra se almacena por tres días y después se desecha. Esta contra muestra se toma para mantener como fuente de información en posibles análisis requeridos en casos de intoxicación, con su respectivo registro. | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 29 | prueba organoléptica | realizar prueba organoleptica | Realizar la prueba o catación organoléptica de los alimentos ya preparados y el contratista de alimentos realiza correcciones y observaciones pertinentes, diligenciando el formato Control Organoléptico. | Atención integral | Apoyo técnico a la supervisión alimentos de la cárcel distrital, la/el ingeniero de alimentos del contratista, la/el cocinero del contratista | Áreas del servicio de alimentos (cocina) | Formato de control organoléptico |
| | | ¿Cumple con las condiciones? | ¿Cumple con las condiciones de calidad?<br><br>SI : Cumplen las condiciones de calidad continua | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | con la actividad 30<br><br>NO : Cumplen realiza la actividad 29 | | | | |
| **30** | Realizar acciones de corrección | Realizar acciones para subsanar observaciones realizadas en la prueba organoleptica | Realizar acciones necesarias para subsanar las recomendaciones y observaciones realizadas en la prueba organoléptica. | Atención integral | La/el cocinero del contratista, la/el ingeniero de alimentos del contratista la/el nutricionista del contratista | Áreas del servicio de alimentos (cocina) | N/A |
| **31** | Distribución de raciones | organizar los alimentos para la | organizar los alimentos para salir a la | atención integral | la/el cocinero del contratista, la/el | áreas del servicio de alimentos (cocina | n/a |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Distribución | distribución por pabellón, contar el menaje por cada pabellón, servir en azafates por pabellón, en presencia del comandante del servicio de alimentación. | | ingeniero de alimentos del contratista la/el nutricionista del contratista, apoyo técnico a la supervisión de alimentos de la cárcel distrital | | |
| 32 | Autorización de raciones | Autorizar y supervisar la salida de alimentos preparados | autorizar y supervisar la salida de alimentos preparados incluyendo dietas y organizar las personas | Atención integral | la/el comandante del servicio de alimentos, apoyo técnico a la supervisión de alimentos | áreas del servicio de alimentos (cocina | n/a |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | privadas de la libertad asignadas al servicio de alimentación en la zona de distribución<br>nota: en esta actividad se aclara que la distribución de los alimentos es por pabellones, incluyendo el pabellón de protección y seguridad y el área de reseña; en los pabellones se sirven en menaje adecuado | | de la cárcel distrital | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | y lo recibe a través de ventanilla cada persona privada de la libertad. | | | | |
| 33 | recepción de menaje | recibir menaje sin residuos | Recibir menaje sin residuos sólidos o líquidos de las personas privadas de la libertad de cada pabellón con conteo e identificación del estado apoyados por el Comandante de Pabellón.<br>Nota: En esta actividad se aclara que deben | Atención integral | Personal del contratista de alimentos | Áreas del servicio de alimentos (cocina) | N/A |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | contar el menaje por pabellón, verificar estado e informar al Comandante de pabellón y comandante del Servicio de Alimentación. | | | | |
| | | ¿Menaje completo? | **SI:** El menaje está completo realiza la actividad 34<br><br>**NO:** Está completo el menaje continua con la actividad 33 | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **34** | presentar el informe | Si es necesario presentar el informe a la dirección | Presentar el informe si es necesario a la Dirección.<br>Nota: En esta actividad se aclara que, cuando no se encuentre el elemento se aplicará lo dispuesto en el proceso Custodia y Vigilancia para la seguridad, efectuar requisa a las PPL y cuando se identifique al responsable que | Atención integral | La/el comandante del servicio de alimentos | Comando de custodia y vigilancia | oficio |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | posee el elemento se presenta el informe correspondiente a la Dirección, quien remitirá al Grupo Jurídico - Oficina de Disciplinarios de la Cárcel Distrital para que adelante el procedimiento correspondiente | | | | |
| **35** | Depósito de residuos | Depositar los residuos orgánicos en el lugar destinado | Depositar los residuos orgánicos en el lugar destinado, con el apoyo de las Personas | Atención integral | La/el cocinero del contratista, la/el ingeniero de alimentos del contratista, la | Áreas de depósito de basuras de la cárcel distrital | Formato ficha de renovación de aceite |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Privadas de la Libertad asignadas al servicio de alimentación.<br>NOTA: En esta actividad se aclara que los residuos líquidos como aceite usado, se almacena en bidones, se rotula para su disposición final que la realiza el/la contratista de alimentos diligenciando el formato Ficha renovación de | | /el nutricionista del contratista | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | aceite. | | | | |
| **36** | lavado del menaje | Realizar el correcto lavado, desinfección y organización del menaje | Realizar lavado, desinfección y organización del menaje, apoya y controla contratista de alimentos en compañía de la Persona Privada de la Libertad Asignado al Servicio de Alimentos | Atención integral | Personal del contratista de alimentos, personas privadas de la libertad asignadas al servicio de alimentos | Áreas del servicio de alimentos (cocina) | N/A |
| **37** | Asignación de actividades | Asignar actividades y rotar a las personas privadas de la | asignar actividades y rotar las personas privadas de la libertad asignadas al | Atención integral | personal del contratista de alimentos | áreas del servicio de alimentos (cocina y bodega) | n/a |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | libertad | servicio de alimentación, cada vez que se haya establecido y de acuerdo a las áreas establecidas en el servicio de alimentación<br>nota: en esta actividad se aclara que todas las personas privadas de la libertad asignados a redención de pena en actividades del servicio de alimentos deben | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | realizar las tareas de todos los subprocesos asignados, antes de terminar el ciclo establecido, salvo que se presente algún impedimento por parte de una ppl (accidente, incapacidad, entre otros), con el formato acta de compromiso ingreso al servicio de alimentos previamente firmada. | | | | |
| **38** | autorización de consignación | autorizar el pago | Autorizar el pago | atención integral | persona privada de la | áreas del servicio de | Formato de autorización de |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | de la bonificación en el respectivo formato | de la bonificación en el formato autorización de consignación en cuenta bancaria de la bonificación por redimir pena en actividades del servicio de alimentos. | | libertad asignada al servicio de alimentos | alimentos (cocina y bodega) | consignación en cuenta bancaria bonificación por redimir pena en actividades del servicio de alimentos |
| 39 | Seguimiento diario | realizar seguimiento diario a las personas privadas de la libertad del servicio de alimentos | Realizar el seguimiento diario de las personas privadas de la libertad asignadas al servicio de alimentación para su bonificación diligenciando el | Atención integral | Apoyo técnico a la supervisión de alimentos de la cárcel distrital | áreas del servicio de alimentos (cocina y bodega) | Formato seguimiento diario para la bonificación de las ppl asignadas al servicio de alimentación, formato planilla mensual control de bonificación a |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | formato Seguimiento diario para bonificación de las personas privadas de la libertad asignadas al servicio de alimentación y Planilla mensual control de bonificación a personas privadas de la libertad asignadas al servicio de alimentación. | | | | ppl asignadas al servicio de alimentos |
| **40** | autorización de pago por | autorizar el pago | Autorizar el pago | Atención integral | Supervisor/a del contrato | Área administrativa | Formato reporte de parte de |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | raciones | de raciones suministradas al contratista de alimentos | de las raciones suministradas al contratista de alimentos, se reporta en el formato reporte de parte – raciones contratista de alimentos a PPL con copia de los formatos Relación cuentas para consignar bonificación por redimir pena en actividades del servicio de alimentos y Planilla mensual control | | de alimentos, apoyo técnico a la supervisión de alimentos | de la cárcel distrital | raciones suministradas diariamente |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | bonificación a personas privadas de la libertad asignadas al servicio de alimentación | | | | |
| **41** | Entrega de soportes | hacer entrega de los soportes de consignación | Entregar a las personas privadas de la libertad asignadas al servicio de alimentación los soportes de consignación realizados por el/la Contratista de Alimentos diligenciando el | Atención integral | Apoyo técnico a la supervisión del contrato | Áreas del servicio de alimentos (cocina y bodega) | Formato planilla entrega desprendible de consignación |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | formato Planilla entrega de desprendible de consignación. | | | | |
| 42 | entrega de dotación | entregar una dotación en el periodo estipulado en el contrato celebrado | Entregar una dotación en el período estipulado en el contrato celebrado y consta de: 1 uniforme de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y /o broches en lugar de botones u | Atención integral | Personal del contratista | Áreas del servicio de alimentos (cocina y bodega) | Formato entrega de dotación del contratista |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; preferiblemente blanco (pantalón y camisa manga corta, tipo overol o blusa, para el personal que tenga contacto directo con los alimentos) y 1 uniforme de color beige con las mismas características, Tapabocas desechable y de | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | tela, Gorro que cubra completamente el cabello (cofia), Botas de caucho caña alta, con suela antideslizante, color claro, con protección en la punta del pie, Guantes de caucho, Delantales en PVC, largos, de color claro, de mínimo calibre 30, Guantes de manipulación de alimentos, Guantes de | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | asbesto ó carnaza (Para manipulación de elementos a altas temperaturas) y Guante metálico (acero niquelado y cromado), Limpiones desechables para secar, Cinturón ergonómico, Monogafa vapor antiempañante, y demás elementos de protección para salud ocupacional y seguridad industrial como: mangas para | | | | |

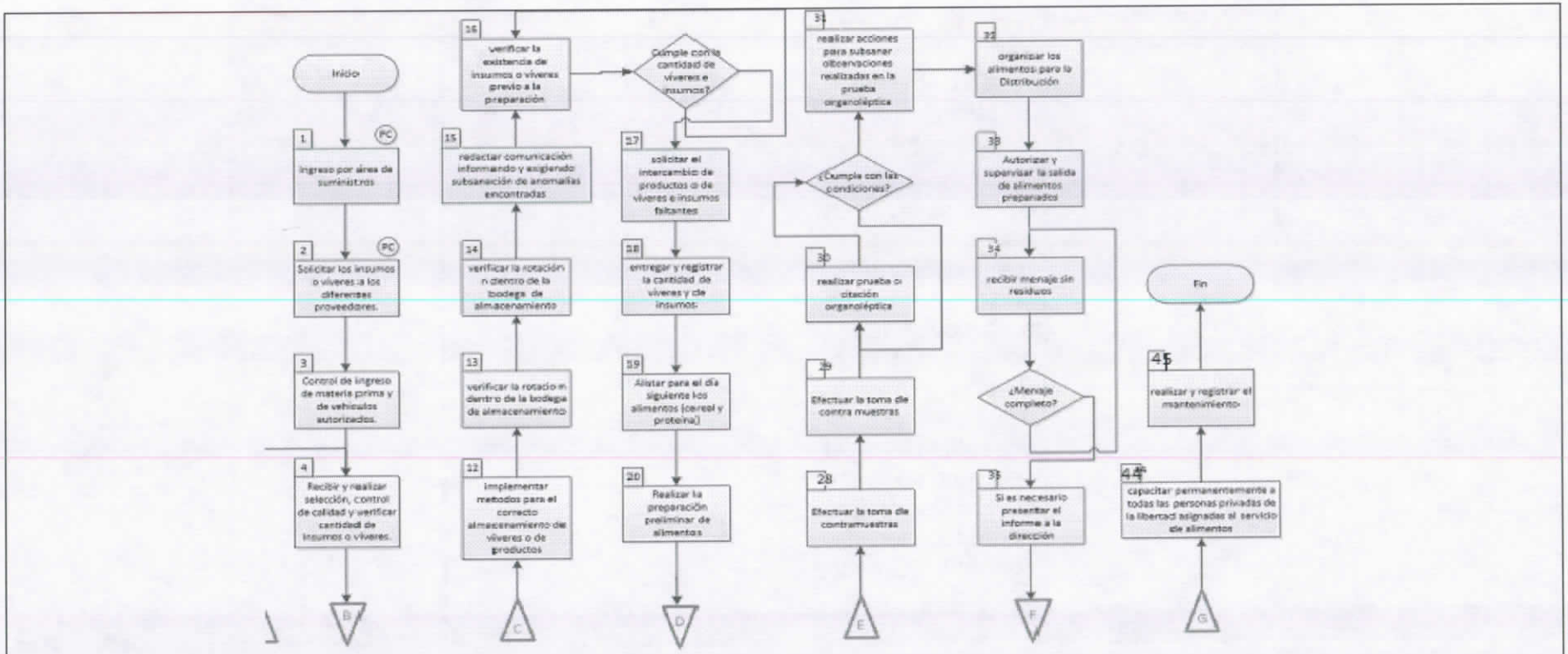
| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | fritos, uniforme de color oscuro para el personal que realice actividades de manejo de desecho y aseo, entre otros, | | | | |
| **43** | Capacitación | capacitar permanentemente a todas las personas privadas de la libertad asignadas al servicio de alimentos | Capacitar permanentemente a las personas privadas de la libertad en la elaboración de los alimentos, buenas prácticas de manipulación, aseo y desinfección, taller de culinaria | Atención integral | Personal del contratista | Áreas del servicio de alimentos (cocina y bodega) | formato de capacitación del contratista |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | diligenciando el formato control de capacitación a PPL en el servicio de alimentación | | | | |
| 44 | mantenimiento de los equipos | realizar y registrar el mantenimiento | Realizar el control y mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos e instalaciones para la elaboración de alimentos diligenciando el formato Historial de los equipos de operatividad. El/la Nutricionista Dietista verifica el cumplimiento de | Atención integral | El/la contratista de alimentos | Áreas del servicio de alimentos (cocina y bodega | Formato historial de los equipos de operatividad |

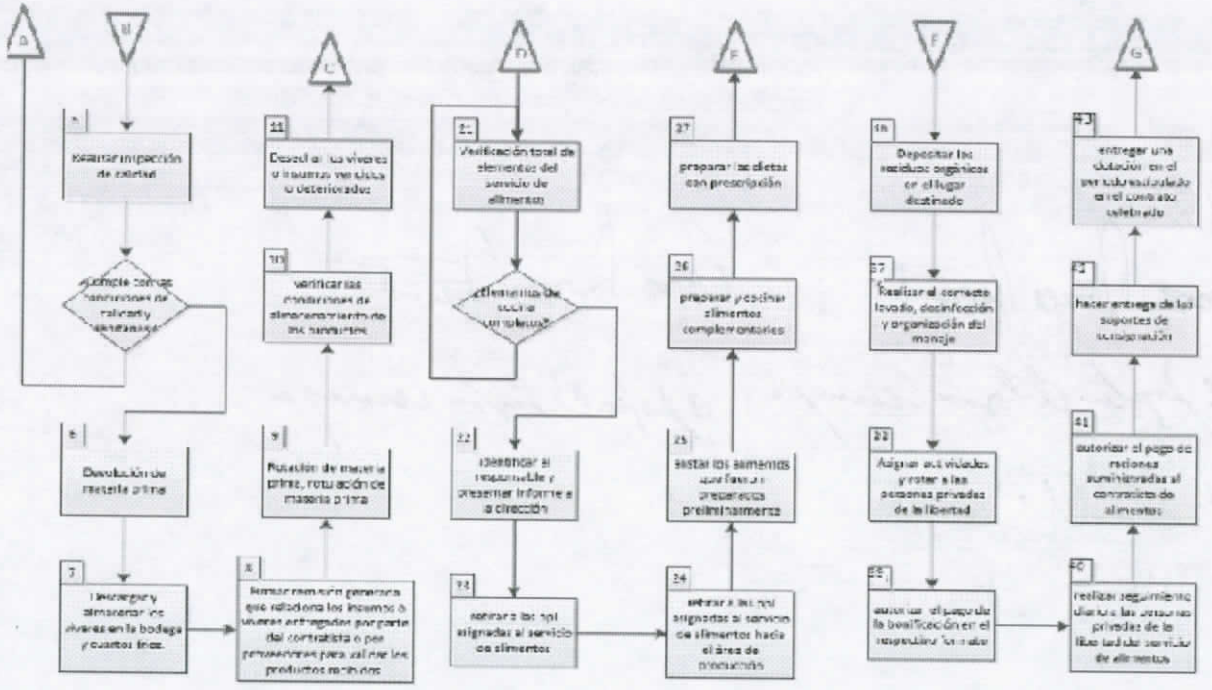
| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | las capacitaciones y del mantenimiento preventivo y correctivo de equipos e instalaciones.<br><br>Nota: El apoyo técnico a la supervisión de alimentos de la Cárcel Distrital Verifica el cumplimiento del mantenimiento preventivo y correctivo de equipos e instalaciones | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | realizado, y que son de responsabilidad de el/la contratista de alimentos.<br>Para los equipos o instalaciones cuyos mantenimientos son de responsabilidad de la Cárcel Distrital y son realizados por un contratista, el seguimiento y control lo realiza el supervisor del contrato, cuando aplique. | | | | |

**DIAGRAMA DE FLUJO**


Inicio
1 Ingreso por área de suministros
PC
2 Solicitar los insumos o víveres a los diferentes proveedores.
PC
3 Control de ingreso de materia prima y de vehículos autorizados.
4 Recibir y realizar selección, control de calidad y verificar cantidad de insumos o víveres.
B
12 Implementar métodos para el correcto almacenamiento de víveres o de productos
13 verificar la rotación dentro de la bodega de almacenamiento
14 verificar la rotación n dentro de la bodega de almacenamiento
15 redactar comunicación informando y exigiendo subsanación de anomalías encontradas
16 verificar la existencia de insumos o víveres previo a la preparación
C
Cumple con la cantidad de víveres e insumos?
17 solicitar el intercambio de productos o de víveres e insumos faltantes
18 entregar y registrar la cantidad de víveres y de insumos
19 Alistar para el día siguiente los alimentos (cereal y proteína)
20 Realizar la preparación preliminar de alimentos
D
31 realizar acciones para subsanar observaciones realizadas en la prueba organoléptica
¿Cumple con las condiciones?
30 realizar prueba o citación organoléptica
29 Efectuar la toma de contra muestras
28 Efectuar la toma de contramuestras
E
32 organizar los alimentos para la Distribución
33 Autorizar y supervisar la salida de alimentos preparados
34 recibir menaje sin residuos
¿Menaje completo?
35 Si es necesario presentar el informe a la dirección
F
Fin
45 realizar y registrar el mantenimiento
44 capacitar permanentemente a todas las personas privadas de la libertad asignadas al servicio de alimentos
G

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia | Proceso: | Atención Integral Básica a las Personas Privadas de la Libertad | Código: | PD-AIB-3 |
|---|---|---|---|---|
| | | | Versión: | 1 |
| | | | Fecha Aprobación: | 08/08/2017 |
| | Documento: | Alimentación de PPL | Fecha de Vigencia: 08/08/2017 | Página 81 de 82 |
| | Estándares Relacionados: | A.C.A: 1-ICS-4A-01, 1-ICS-4A-02, 1-ICS-4A-03, 1-ICS-4A-04, 1-ICS-4A-05, 1-ICS-4A-06 | Mes de la revisión | Agosto/2017 |



| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia | Proceso: | Atención Integral Básica a las Personas Privadas de la Libertad | Código: | PD-AIB-3 |
|---|---|---|---|---|
| | | | Versión: | 1 |
| | | | Fecha Aprobación: | 08/08/2017 |
| | Documento: | Alimentación de PPL | Fecha de Vigencia: 08/08/2017 | Página 82 de 82 |
| | Estándares Relacionados: | A.C.A: 1-ICS-4A-01, 1-ICS-4A-02, 1-ICS-4A-03, 1-ICS-4A-04, 1-ICS-4A-05, 1-ICS-4A-06 | Mes de la revisión | Agosto/2017 |

| No. VERSIÓN | FECHA | CONTROL DE CAMBIOS |
|---|---|---|
| 1 | 08/08/2017 | Documento Original, se incluyen los estándares de A.C.A al procedimiento para dar cumplimiento a las normas internacionales |

| | ELABORÓ | REVISÓ | APROBÓ |
|---|---|---|---|
| NOMBRE | Oscar Andrés Cabra Bobadilla | Oscar Andrés Cabra Bobadilla | Sonia Patricia Peñón Niño |
| CARGO | Apoyo a la Supervisión de Alimentos | Apoyo a las Supervisión de Alimentos | Directora Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres |
| FIRMA | | | |
| NOMBRE | Carmen Sofía Ortegón Amaya | Carmen Sofía Ortegón Amaya | |
| CARGO | Apoyo a la Supervisión de Alimentos | Apoyo a la Supervisión de Alimentos | |
| FIRMA | | | |
| NOMBRE | Atahualpa Gutierrez Pereira | | |
| CARGO | Referente de calidad | | |
| FIRMA | | | |
| NOMBRE | Leonardo Narváez Ballesteros | | |
| CARGO | Ingeniero de Sistemas | | |
| FIRMA | | | |