CONDICIONES DE OPERABILIDAD

OBJETO: SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD EN CONDICION DE SINDICADA EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA.

1.DEFINICIONES

- **Centros de Detención Transitoria (CDT):** Instalaciones destinadas a la reclusión temporal de personas privadas de la libertad mientras se resuelve su situación jurídica.
- **Ración Alimentaria:** Cantidad de alimento servida en cada comida, cumpliendo con requerimientos nutricionales adecuados.
- **Menú Nutricional:** Planificación de los alimentos que serán suministrados, considerando las necesidades específicas de la población.
- **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):** Normas y procedimientos que aseguran la calidad e higiene en la preparación de los alimentos.
- **Supervisión del Servicio:** Conjunto de actividades destinadas a verificar el cumplimiento de estándares de calidad, nutrición e higiene en la prestación del servicio de alimentación.

2.POLÍTICA DE OPERACIONES

Para garantizar una prestación eficiente y de alta calidad del servicio de alimentación en centros de detención transitoria, se adoptarán las siguientes políticas:

- Cumplimiento estricto de la normatividad vigente de higiene y manipulación de alimentos.
- Implementación de planes de contingencia para garantizar el suministro continuo de los alimentos.
- Evaluación permanente de proveedores para garantizar la adquisición de insumos de alta calidad.
- Supervisión rigurosa en la adquisición, almacenamiento, manipulación, preparación y distribución de los alimentos.
- Realización de auditorías periódicas para verificar el cumplimiento de la normatividad.

3.DESCRIPCION DEL PROCEDIMIENTO

El proceso de suministro de alimentos consta de las siguientes fases:

3.1. Planeación y Abastecimiento.

- Determinación de la cantidad de alimentos requeridos según la población beneficiaria.
- Selección de proveedores a través de licitación pública, garantizando transparencia y calidad.
- Recepción y almacenamiento de insumos con controles de calidad, higiene y garantizando la cadena de frío, asegurando así el cumplimiento de la normatividad.

3.2. Preparación y Distribución.

- Elaboración de menús que cumplan con los requerimientos nutricionales y calóricos.
- Aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura en la manipulación de los alimentos.
- Distribución de la alimentación en los centros de detención transitorios en los horarios establecidos, garantizando la temperatura adecuada.

3.3. Supervisión y Control.

- Monitoreo constante del cumplimiento de los estándares sanitarios.
- Encuestas de satisfacción dirigidas a los beneficiarios.
- Implementación de mecanismos de mejora continua en la prestación del servicio.

4. INFRAESTRUCTURA Y RECURSOS REQUERIDOS

4.1. Instalaciones de cocina y de almacenamiento.

Estos espacios deben estar alejados de focos de insalubridad, se deben mantener sus accesos y alrededores limpios, libre de acumulación de basuras. Igualmente, todas sus superficies deben estar recubiertas en materiales que permitan fácilmente la limpieza, desinfección y mantenimiento, con el fin de evitar la contaminación de los alimentos.

También, debe tener los espacios los suficientemente amplios para la instalación de los equipos, circulación del personal y traslado de los insumos, señalizando cada una de las áreas específicas según su actividad, para evitar la contaminación cruzada.

El área de limpieza y desinfección de los útiles para realizar el aseo, como: escobas, traperos, recogedores y productos químicos de limpieza, debe estar ubicada en una zona fuera de la línea de producción de alimentos, al igual que las instalaciones sanitarias

4.2. Equipos de refrigeración.

Se debe contar con equipos de refrigeración y congelación suficientes, adecuados y calibrados a escala para el almacenamiento de productos que por su composición requieran conservarse en frío.

Estos equipos deben estar en buenas condiciones y tener un mantenimiento periódico que garantice su buen funcionamiento y así evitar que se pierda la cadena de frio de los alimentos.

4.3. Personal calificado en nutrición y manipulación de alimentos.

El contratista debe contar con profesionales y personal calificado en manipulación de alimentos, tales como: ingeniero de alimentos, nutricionista, profesional en seguridad y salud en el trabajo,

auxiliares administrativos, auxiliares en el proceso y manipuladores.

5. EQUIPOS Y UTENSILIOS

El menaje con el cual debe contar el contratista para cumplir con la manipulación de los alimentos bajo los parámetros establecidos en la normatividad sanitaria vigente debe tener las siguientes características:

- Estar fabricados con materiales resistentes al uso, a la corrosión y a los agentes para la limpieza y desinfección.

- Las superficies en contacto con el alimento deben cumplir con las Resoluciones N° 683, 4142 y 4143 de 2012, y demás normas que adicionen, modifiquen o sustituyan.

- El operador de suministro de alimentos debe considerar la normatividad sanitaria legal vigente para la adquisición de un material, objeto, envase y/o equipamiento sanitario destinado a entrar en contacto con los alimentos y bebidas para el consumo.

- Las superficies deben contar con un acabado liso, no poroso, no absorbente, libre de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan afectar la inocuidad de los alimentos. De igual manera, las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas, construidas de material resistente, impermeable y de fácil limpieza y desinfección.

- Todas las superficies de contacto con el alimento y las exteriores deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección. Deben estar diseñados y construidos de manera que se evite el contacto del alimento con el ambiente que lo rodea. Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica y sanitaria específica, cumpliendo con la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

- Las superficies de los utensilios en contacto directo con el alimento no deben recubrirse con pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento.

Los equipos y utensilios requeridos deberán ser acordes a las necesidades del servicio en capacidad, suficiencia, volumen y funcionalidad, por lo cual, el contratista deberá contar en cada punto de preparación de la ración con un inventario mínimo de equipos, menaje y utensilios que asegure la calidad en los procesos de recepción, almacenamiento, producción, ensamble y distribución.

Cabe advertir que no está permitido el uso de elementos fabricados en material de vidrio o madera, y la obligación por parte de contratista de realizar los cambios de utensilios o menaje utilizado en el servicio de alimentación que no cuente con las características enunciadas, con el fin de evitar riesgos de salud pública.

5.1. Vehículo transportador.

El contratista debe contar con carros que garanticen el transporte con la temperatura e inocuidad que requieren los alimentos, y cumpliendo con los tiempos de entrega, para lo cual requieren:

- Los carros transportadores deben establecer un programa de mantenimiento preventivo trimestral que evite la presencia de óxido, daños mecánicos, falta de ruedas o demás inconvenientes que impidan su normal funcionamiento.

- Una estructura que facilite las operaciones de limpieza y desinfección, minimizando cualquier riesgo de contaminación.

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

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

- Los alimentos no podrán ponerse directamente sobre el piso del vehículo, por lo cual deberán usar recipientes, canastillas o implementos del material adecuado que garanticen aislar el producto de toda posible contaminación,

Los vehículos de transporte destinados para alimentos deben cumplir con la documentación requerida por la normatividad vigente aplicable emitida por el ente de control y dar cumplimiento a la normatividad de tránsito, y tener los documentos requeridos siempre al día, como lo son:

- Concepto sanitario de la Dirección Territorial de Salud.
- Tarjeta de Propiedad del Vehículo.
- Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT).
- Certificado de Revisión Técnico-mecánica y de gases (Si aplica)[1]

Igualmente, los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma clara y visible el letrero “Transporte de Alimentos”, y cumplir con toda la normatividad vigente frente al transporte de alimentos – Resolución N° 2505 de 2004.

Conforme a lo anterior el equipo minimo será:}

EQUIPOS MINIMOS PARA LA UTILIZACIÓN EN PLANTA DE ALIMENTOS		
ITEM	**EQUIPO**	**CANTIDAD MÍNIMA**
1	HORNO DE 20 BANDEJAS	1
2	SARTEN BASCULANTE O FREIDORA	1
3	PUESTOS DE COCCION INDUSTRIAL	2
4	MESON DE ALISTAMIENTO	1 POR ÁREA
5	UNIDADES DE FRIO (REFIRGERACION)	1
6	UNIDADES DE FRIO (CONGELACION)	1

[1] El artículo 52 de la Ley 769 de 2002, modificado por el artículo 12 de la Ley 1383 de 2010.

7	CONTENEDOR DEBIDAMENTE TAPADO PARA CONTRAMUESTRAS	1
8	TERMOMETROS PARA CALIENTE Y FRIO	2
9	LINEA COMPLETA PARA BAÑO DE MARIA INDUSTRIAL	1
10	PELA PAPAS INDUSTRIAL	1
11	PROCESADOR DE ALIMENTOS INDUSTRIAL	1
12	HIDROLAVADORAS	1

6. MENAJE PARA LA PERSONA PRIVADA DE LA LIBERTAD - PPL

El contratista se obliga a suministrar los utensilios básicos para el suministro y consumo de los alimentos de cada PPL, relacionados a continuación:

- Fiambrera de polietileno de alta densidad rectangular con mínimo cuatro (4) compartimentos y con su respectiva tapa, adecuados para alimentos sólidos, de preferencia color transparente.
- Dos (2) vasos con capacidad de 270 cc (9 onzas) con características similares a la de la fiambrera.
- Una (1) cuchara plástica frágil por razones de seguridad.
- El menaje para la PPL deberá cumplir con las características definidas en las Resoluciones N° 683, 4142 y 4143 de 2012, y las normas que modifiquen, adicionen y sustituyan; en todo caso se podrá suministrar otros similares de alta durabilidad.

El prestador del servicio deberá realizar durante la contratación una entrega de menaje que contemplen la totalidad del parte diario del establecimiento, la cual se debe entregar al inicio de la contratación en los términos ya establecidos y renovar de acuerdo a la vida útil establecida en la ficha técnica de la fiambrera.

El menaje y utensilios deberán ser de material apto para el consumo de los alimentos, estar fabricado con materiales inertes, resistentes al uso, a la corrosión y a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección.

Los utensilios para procesar como cucharones, coladores, ralladores, pinzas, entre otros, deben ser de material sanitario cumpliendo con las características definidas en la Resoluciones N° 683, 4142 y 4143 de 2012, y las normas que modifiquen, adicionen y sustituyan.

No está permitido el uso de elementos fabricados en material de vidrio o madera.

El contratista, en cumplimiento de la normativa sanitaria vigente sobre utensilios, deberá realizar el cambio de menaje deteriorado por utensilios nuevos, cuando por el desgaste que genera factores de riesgo en los procesos de limpieza y desinfección, estos dejan de ser útiles.

7. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MENAJE PARA LA PPL

La responsabilidad de la limpieza y desinfección del menaje posterior al consumo de la alimentación estará a cargo del prestador del servicio.

8. CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA ALIMENTACIÓN

El servicio comprende todas las actividades enfocadas en la prestación del servicio de alimentación mediante el suministro de alimentos por el sistema de ración, para la población privada de la libertad que se encuentran en las estaciones de policía La Cumbre y Floridablanca, las cuales son de jurisdicción de este ente territorial. Actualmente se encuentran recluidos aproximadamente cien (100) PPL.

La ración está conformada por cuatro (4) tiempos de comida**: desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno**, teniendo por objeto cubrir las necesidades nutricionales de la PPL conforme los requerimientos técnicos mínimos establecidos en el presente documento, en el Manual de Manipulación de Alimentos de la USPEC y en la normatividad legal vigente.

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

De conformidad con el núm. 3.10 del artículo 3 de la Resolución N° 3803 de 2016, por medio de la cual se establecen las recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes - RIEN para la población colombiana, una dieta equilibrada es *"…aquella que contiene todos los alimentos necesarios para conseguir un estado nutricional óptimo, cumpliendo los siguientes objetivos: a) Aportar una cantidad de macronutrientes que generen la energía (calorías) suficiente para llevar a cabo los procesos metabólicos y de trabajo físico; b) Suministrar suficientes nutrientes con funciones estructurales y reguladoras (proteínas, minerales y vitaminas); c) Ser variada, debido a que no existe ningún alimento que contenga todos los nutrientes esenciales, y d) Que las cantidades de cada uno de los macronutrientes se encuentren en las proporciones establecidas en los Rangos de Distribución Aceptable de Macronutrientes – AMDR…"*, como lo muestra la tabla núm. 1 frente a la ingesta para adultos.

Tabla 1. Metas de ingesta de macronutrientes para la población colombiana expresadas en Rangos de Distribución Aceptable de Macronutrientes — AMDR

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

8.1. Agua Potable.

El agua que se utilice para la producción de alimentos debe ser potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

El Servicio de alimentación debe contar con tanque de almacenamiento de agua potable con capacidad que garantice como mínimo un día de suministro, y con fácil acceso para su limpieza y desinfección según establece la Resolución N° 2190 de 1991 (2 veces al año) o con las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. Así mismo, debe estar protegido y construido en un material que no genere sustancias o contaminantes tóxicos, debe estar debidamente identificado e indicada su capacidad.

8.2. Conservación de los alimentos.

El almacenamiento de las materias primas se debe llevar a cabo en estricto y continuo cumplimiento, dentro de los rangos de temperaturas establecidos en la normatividad sanitaria vigente, con el fin de evitar proliferación.

- Alimentos que requieren refrigeración, deben almacenarse con temperatura entre 0°C a 4°C.
- Alimentos que requieren congelación, deben almacenarse con temperatura entre -7°C a -18°C.
- Los alimentos deben ser cocinados a temperaturas mayores a 60°C que permita la eliminación de microorganismos.

Cabe advertir que una vez retirado el producto del refrigerador o descongelado, no se debe volver a refrigerar o congelar, puesto que esta dinámica afecta la calidad del producto.

La materia prima precocida o lista para consumir debe almacenarse tapada e identificada mediante rótulo para evitar contaminación cruzada.

8.3. Listado de alimentos según tiempo de comida.

Con el fin de disminuir los riesgos de contaminación durante el proceso de transporte de los alimentos desde su lugar de producción a las estaciones de policía, no se suministrará sopa, por lo cual los componentes que no se brindan en dicha preparación se aumentarán en gramaje dentro del plato principal del almuerzo y la cena, así:

ALIMENTOS	PESO SERVIDO EN GAMOS
Jugo	270
Proteico (pollo, carne de res, carne de cerdo y pescado	90-100
Arroz	100
Raiz, tuberculo o Platano	100
Verdura cocida	65

8.3.1. Desayuno.

Tabla 2. CARACTERÍSTICAS DE LA BEBIDA EN EL DESAYUNO	
ALIMENTO	**CARACTERÍSTICAS**
Café con leche	Bebida elaborada con café molido y leche entera pasteurizada, UHT o en polvo, edulcorada con azúcar blanca refinada, morena o panela.
Chocolate con leche	Bebida elaborada con chocolate con azúcar y leche entera pasteurizada, UHT o en polvo.
Agua de panela con leche	Bebida elaborada con panela y leche entera pasteurizada, UHT o en polvo.
Colada de almidón de maíz	Bebida elaborada con almidón de maíz, leche entera pasteurizada, UHT o en polvo, edulcorada con azúcar blanca refinada, morena o panela.
Avena con leche	Bebida elaborada con harina de avena o avena en hojuelas, leche entera pasteurizada, UHT o en polvo, edulcorada con azúcar blanca refinada, morena o panela.
Colada de plátano	Bebida elaborada con harina de plátano, leche entera pasteurizada, UHT o en polvo, edulcorada con azúcar blanca refinada o morena o panela

Observaciones. Las bebidas suministradas deben tener leche líquida pasteurizada, UHT o en polvo, no se permite el empleo de leche cruda de vaca. Debe cumplirse con lo establecido en el Decreto 616 del 28 de febrero de 2006 y la Resolución 1511 de 2011 o las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.

Las bebidas se ofrecerán endulzadas con azúcar (10 g), excepto aquellas que se elaboren con panela o que ya contengan azúcar, como el chocolate.

Se debe tener en cuenta el endulzante en las dietas especiales.

Tabla 3. CARACTERÍSTICAS ALIMENTO PROTEICO	
ALIMENTO	**CARACTERÍSTICAS**
Quesos	Productos frescos o maduros, sólidos o semisólidos que se obtienen mediante la coagulación de la leche cruda, o leche pasteurizada, o mezcla pasteurizada de leche fresca con derivados lácteos, por la acción del cuajo u otros coagulantes Aprobados. Norma Técnica Colombiana NTC 750 de 2000.
Huevo de gallina	Se deben suministrar huevos frescos de gallina, grado tipo A y/o grado tipo AA. Deben cumplir con lo referido en la Norma Técnica Colombiana NTC 1240.
Derivados carnicos - tipo embutidos	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, elaborado a base de carne, con la adición de sustancias de uso permitido, introducido en tripasnaturales o artificiales aprobadas, de diámetro máximo de 45 mm. Este producto debe según la clasificación NTC 1325 producto tipoEstándar con las siguientes características como mínimo (Proteína(N x 6,25), en fracción de masa 10 % min; Grasa, en fracción de masa % Max 28, Humedad más grasa, en fracción de masa % Max 90; Almidón, en fracción de masa % Max 10; Proteína no cárnica, en fracción de masa % Max 6) como lo describe en la tabla 3. Requisitos de composición y formulación para productos cárnicos cocidos (excepto el chorizo cocido de la mencionada norma).

Observaciones. Debe cumplirse con lo establecido en la Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989 y Decreto 1500 de 2007 o las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan. Se podrán incorporar embutidos: salchicha de cerdo y res precocida. Debe cumplir la NTC 1325:2008. Productos cárnicos procesados no enlatados.

Tabla 4. CARACTERÍSTICAS DERIVADOS CEREAL	
ALIMENTO	**CARACTERÍSTICAS**
Pan blanco	Producto horneado elaborado con harina de trigo fortificada, agua, levadura, sal, grasa vegetal, azúcar. Debe ser ofertado en tajadas o unidades.
Pan integral	Producto horneado elaborado con harina de trigo fortificada, agua, levadura, sal, grasa vegetal, azúcar, salvado de trigo. Debe ser ofertado en tajadas o unidades.
Pan queso	Producto horneado elaborado con harina de trigo fortificada, agua, levadura, sal, grasa vegetal, azúcar, queso. Debe ser ofertado en tajadas o unidades.
Mojicón	Producto horneado elaborado con harina de trigo fortificada, agua, levadura, sal, grasa vegetal, azúcar, puede incluirbocadillo, dulce de guayaba o de leche. Debe ser ofertado en unidades redondas con azúcar en su superficie.
Mogolla	Producto horneado elaborado con harina de trigo fortificada, agua, levadura, sal, grasa vegetal, azúcar, tintura de caramelo, puede incluir salvado de trigo. Debe ser ofertado en unidades redondas.
Galleta de sal	Productos obtenidos mediante el horneo apropiado de una mezcla formada del amasado de harina de trigo, grasa vegetal, levadura y sal.
Tostada	Producto horneado elaborado con harina de trigo fortificada, agua, levadura, sal, grasa vegetal, azúcar y que es sometido a un proceso final de tostado. Debe ser ofertado en unidades rectangulares o cuadradas.
Arepa blanca	Producto elaborado con masa de maíz molido y con harina de maíz pre-cocida. Se debe ofrecer asada o frita según lo establecido en el ciclo.
Arepa de choclo	Producto elaborado con masa líquida de maíz tierno molido, mezclada con azúcar, leche y queso (opcional), que es sometida a un proceso de asado.

Observaciones. Los derivados de cereal que se adquieran en presentaciones comerciales deben tener marca, fecha de vencimiento y cumplir con la norma vigente que los cobija: Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 del 2021 y Resolución 2492 de 2022 o las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan, en el caso de ser producto fresco debe cumplir con la normatividad sanitaria vigente.

Tabla 5. FRUTAS	
ALIMENTO	**CARACTERÍSTICAS**
Frutas	Las frutas deben ser ofrecidas en forma entera, de acuerdo con el ciclo de menús establecido, en adecuadas condiciones de madurez e higiene que faciliten su consumo, no deben presentar daño mecánico ni contaminación biológica en pericarpio ni en el interior; se podrá suministrar fruta de acuerdo con los hábitos alimentarios de la región, que cumplan con las características anteriores y de acuerdo con lo referido en la Resolución 6349 de 2016. Se debe garantizar la rotación de mínimo 4 frutas diferentes en la semana para el desayuno, sin repetir durante 3 días consecutivos la misma fruta.

8.3.2. Almuerzo y cena.

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

Dependiendo de las diferentes preparaciones, el contratista debe garantizar adicionar los ingredientes necesarios para dar cumplimiento a la preparación.

Se debe adicionar aceite, cilantro o perejil, ajo o guiso, cebolla, tomillo, laurel, sal, para mejorar las características organolépticas de la preparación.

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

Tabla 6. El almuerzo y cena consta de los siguientes componentes: Plato principal y Bebida de fruta endulzada. El plato principal contiene un alimento fuente de proteína animal, un (1) cereal, un (1) tubérculo o raíz o plátano, y una (1) porción de hortalizas y/o verduras frescas o cocidas. Diariamente durante el almuerzo, se entregarán postres; se debe garantizar la rotación de mínimo 4 postres diferentes, sin repetir durante 4 días seguidos el mismo postre.

ÍTEM	ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
Alimentos fuente de proteína animal	Carne de res	La carne debe suministrarse en las preparaciones referidas en los ciclos. Dichas preparaciones deben elaborarse con los siguientes cortes: pierna, cadera, lomo, centro de pierna, bola, pecho, cogote, descargue y Brazo. **No se admite los siguientes cortes Costilla y falda**. Para efectos detrazabilidad la carne debe venir con rotulo donde especifique el corte o posta, la fecha de sacrificio y la fecha de desposte, lote y lo demás requerido en la normativa sanitaria vigente.
	Carne de cerdo	La carne de cerdo se puede ofrecer en las preparaciones referidas empleando los siguientes cortes: Milnesa, pierna, falda y pulpa. Para efectos de trazabilidad la carne debe venir con rotulo donde especifique el corte o posta, la fecha de sacrificio y la fecha de desposte, lote y lo demás requerido en la normativa sanitaria vigente
	Pollo	Solo se permite ofrecer pierna (contra muslo); pernil (muslo) o pechuga.
	Pescado o filete de pescado	Filete de pescados tales como Tilapia, Mojarra, Bagre, trucha u otra variedad. Se debe cumplir la norma NTC 1443: productos de la pesca y acuicultura Pescado entero, medallones y trozos, refrigerados o congelados. Se permiten Bagre basa en filete, si se requiere, se verificará los documentos de importación, los cuales tendrán que presentar el contratista (autorización o documentos de inspección en puerto, por las autoridades sanitarias competentes). No se permite: **No se permite: Basa (nacional o importada), lomitos de pescado apanado o mezclas de productos con pescado, ni productos de pescado enlatados.**
Cereal	Arroz	El arroz suministrado será blanco, tipo 1, grado 2 y dará cumplimiento a la Norma Técnica Colombiana NTC 671 de 2001. Este cereal deberá suministrarse con frecuencia diaria. **El único intercambio permitido será la pasta entera tipo espagueti en la misma proporción de servido del arroz**, para lo cual se debe adicionar aceite, cilantro o perejil, ajo o guiso, cebolla, albahaca, tomate y sal, para mejorar las características de la presentación; ésta debe cumplir con la NTC 671 y 1055.
Tubérculos, raíces o plátanos	Son intercambios permitidos la papa, yuca, plátano, arracacha, ñame, preferiblemente se deberán ofertar en las preparaciones definidas en el ciclo salvo por contingencia que obligue acudir a intercambio. Dependiendo de la receta también incluir, queso, leche, mayonesa, salsa de tomate, entre otros. Así mismo se puede variar en cuanto a su forma y grado de subdivisión: trozos, palitos, cuadros, etc. **No se puede repetir la preparación del Tubérculo, raíz y/o plátano en los tiempos de almuerzo y cena en la ración de un mismo día.**	

Hortalizas y verduras	Incluyen todas las hortalizas y verduras que se suministren en preparaciones cocidas, garantizando el cumplimiento de los menús contemplados en el ciclo. La frecuencia de suministro debe ser diaria. Los aderezos como mayonesa, vinagreta, salsa rosada, aceite vegetal, crema de leche, limón, entre otras, deben ser adicionados en mínimo tres (3 g.) por porción.
Bebidas de Fruta	Los jugos deben ser suministrados diariamente como parte de la comida principal (almuerzo y cena). Pueden elaborarse con fruta entera o pulpa de fruta congelada: sin pasteurizar, ni adición de azúcar (en este caso se debe cumplir con la Resolución No. 3929 de octubre 2013 del Ministerio de Salud, y con la NTC 5468 o las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan). Deben prepararse con agua potable (Decreto 1575 de 2007 o las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan). Se deben garantizar 2 sabores diarios de fruta para jugo uno en almuerzo y otro para cena, los cuales deben ser diferentes durante 3 días seguidos. **Fruta o pulpa de fruta congelada sin pasteurizar, ni adición de azúcar 60 gramos neto mujeres y hombres. En cuanto a la cantidad de azúcar se debe agregar 10 gramos para frutas con baja acidez (guayaba, papaya, melón, entre otras) y 12 gramos para frutas ácidas (lulo, maracuyá, limón, tomate de árbol, mora, entre otras).**

8.3.3. Refrigerio nocturno.

Observaciones. Se deberá garantizar que el suministro de la bebida y el derivado cereal no se repitan durante cuatro (4) días seguidos.

REFRIGERIO NOCTURNO	
Tabla 7. Con el fin de disminuir el periodo de ayuno prolongado, se suministrará al mismo tiempo de la "CENA"; un refrigerio nocturno estará integrado por: una bebida fria de fruta o tipo néctar de fruta o bebida láctea y un derivado de cereal o panificado. Se debe garantizar el cumplimiento a lo establecido en la normatividad vigente. (Resolución 4143 de 2012, Resolución 834 de 2013 y 2310 DE 1986).	
ALIMENTO	**CARACTERÍSTICAS**
Bebida de fruta **Bebida Tipo Néctar**	Jugos naturales de 200 ml Presentación bolsa UHT 200 ml
Leche, leches saborizadas o avena UHT	Presentación bolsa UHT o tetra pack 200 ml.
Derivado cereal	Roscón, pan dulce, galleta de panadería, pan mantequilla, pan queso, mogolla negra, pan coco, pan leche, mojicón, pan pera, pan cuca, pan rollo.

8.4. Dietas terapéuticas.

Previo al suministro del servicio de alimentación, se debe tener la caracterización de la PPL que se encuentra recluida en las estaciones de Policía de La Cumbre y Floridablanca, con el fin de tener conocimiento si requieren de una dieta especial por patología, convicción religiosa o condición especial.

Dicha información debe mantenerse actualizada conforme van ingresando o egresando la PPL en las estaciones citadas.

Estas dietas deben contemplar las características para Dietas Terapéuticas, y no generarán un costo adicional en el valor de la ración, así como tampoco se tendrán en cuenta productos de marcas específicas, ni alimentos que no integren los grupos de la lista de intercambio.

8.5. Horario de suministro de la alimentación.

Tabla 8. Horario de entrega de los tiempos de comida		
ÍTEM	**TIEMPO DE COMIDA**	**HORARIO DE ENTREGA O SUMINISTRO**
1	Desayuno	6 - 8 a.m.
2	Almuerzo	11 a.m. - 1:00 p.m.
3	Comida	4 p.m. - 6 p.m.
4	Refrigerio Nocturno	4 p.m. - 6 p.m.

8.6. Ciclos del menú.

El contratista organizará un (1) ciclo de veintiún (21) menús por raciones para veintiún (21) días, comenzando con el menú No.1 el primer día del suministro de la alimentación y repitiendo el ciclo cada veintiún (21) días.

Tabla 9, CICLO DEL MENU							
Semana 1	1	2	3	4	5	6	7
Semana 2	8	9	10	11	12	13	14
Semana 3	15	16	17	18	19	20	21
Semana 4	1	2	3	4	5	6	7
Semana 5	8	9	10	11	12	13	14
Semana 6	15	16	17	18	19	20	21

Para el menú diario de las cuatro (4) raciones, el contratista deberá diseñar una minuta patrón que indicará el componente de cada una de las raciones y su respectivo gramaje, el cual debe cumplir con el porcentaje de ingesta de energía y nutrientes señalados en la Resolución N° 3803 de 2016, como se indicó en líneas anteriores.

El ciclo de menús debe presentarlo el contratista previamente al supervisor con el fin que sea revisado y aprobado.

8.6.1. Cambio del menú.

Para realizar un cambio permanente del menú o de algún componente de la ración, deberá el contratista realizar la respectiva solicitud y esta debe ser aprobada por el supervisor. El cambio de menú debe seguir garantizando los aportes de AMDR de la ración completa correspondientes a los macronutrientes: Proteína, Grasa, Carbohidratos, tanto a nivel día como del ciclo completo, teniendo en cuenta la lista de intercambio de alimentos.

8.6.2. Contingencia.

En caso de presentarse algún tipo de contingencia en la cual se limite o dificulte el acceso al lugar destinado para la elaboración de la ración del día, se podrá realizar el intercambio de solo uno (1) de los componentes en uno de los tiempos de comida, una (1) vez al día máximo tres (3) veces a la semana con justificación y previa aprobación del supervisor.

En todo caso cumplirán con el aporte nutricional establecido y deben ser informados mínimo seis (6) horas antes.

8.7. Fechas especiales.

En las fechas especiales como: **Virgen de las Mercedes** y **Navidad**, se realizará cambio de menú con previa autorización del supervisor, para lo cual el contratista deberá enviar la solicitud con quince (15) días de anterioridad a la fecha indicando el menú, el cual deberá cumplir con el gramaje de la minuta de patrón. Cinco (5) días antes de la fecha especial, se debe tener la aprobación o no del menú, de no tenerla, se suministrará el menú correspondiente al día.

El cambio de menú por fecha especial no debe afectar el valor nutricional ni económico de la ración.

8.8. Lista roja de alimentos y preparaciones.

De conformidad con lo establecido por el Ministerio de Salud y Protección Social mediante Resolución No. 719 del 2015, donde se clasifican los alimentos de mayor, medio y menor riesgo en salud pública, no están permitidas preparaciones cuya manipulación y mezclas puedan generar alto riesgo de alteración en las condiciones de calidad e inocuidad.

Por lo anterior, deberán abstener de concertar menús tales como: arroz con pollo, arroz mixto, arroz con mariscos, arroz chino, arroz atollado, arroz cubano, entre otros. Aplica para cambios de menú y para fechas especiales.

Tampoco se permitirá ningún tipo de mezclas en polvo, aditivos alimentarios, edulcorantes (salvo para manejo de apoyo terapéutico) o saborizantes artificiales para las preparaciones o en los menús festivos (con plena identificación y cumplimiento de la norma de rotulado vigente), salvo las preparaciones realizadas con mezclas de cocoa o cacao en polvo y mezclas en polvo para preparar bebidas instantáneas (aplica únicamente para la bebida del tiempo de Comida “Desayuno”).

De acuerdo con las instrucciones dadas por el Ministerio de Salud y Protección Social, específicamente las relacionadas con la promoción de hábitos alimentarios saludables, no se permitirá el suministro de bebidas gaseosas, carbonatadas, azucaradas, alcohólicas y/o fermentadas, así como de alimentos empaquetados.

De igual manera, no se permitirán los alimentos o preparaciones descritas en el anexo de alimentos y preparaciones prohibidas/restringidas, así:

Tabla 10. ALIMENTOS PROHIBIDO PARA PREPARACIONES
Agua potable
Leche cruda y productos lacteos sin pausterizar
Aves enteras con viceas y plumas
Sesos
Mantequilla de pescado
Pescado fresco sin congelar
Manteca Vegetal y animal
Mayonesa o salsa de tomate casera
Porductos industrializados sin fecha de vencimiento
lomitos de pescado apanado o mezclas de productos con pescado
Carne de hamburguesa procesada
Jugo de piña, manzana o uva
Intestinos de res o cerdo

Tabla 11. PROCESOS PROHIBIDOS
Descongelar y volver a congelar alimentos
Recalentamiento de alimentos
Almacenamiento de huesos de pollo recongelados, deberan usarse le mismo dia que deshuesen
uso de materias primas vencidas
fermentación no controlada de bebidas
Pollo o carne molida o desmenuzada

Tabla 12. PREPARACIONES RESTRINGIDAS
Mezcla de arroz con proetienas como el pollo, res, cerdo, embutidos y pescado.
Productos a base de leche sin pausterizar
Peparacion a base de tomate y/o pimenton
Preparaciones que lleven huevo crudo o no tengan una coccion completa
Proteicos en salasas naturales y con exceso de agua
Proteicos cocinados en termino 1/2 o 3/4
Produtos sin cocción completa
Huevo tibio (coccion a menos de 5 min)
Jugos en leche

9. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Atendiendo que el personal que manipula alimentos es una de las principales fuentes de contaminación del mismo, el contratista debe cumplir unos parámetros frente al personal manipulador de alimentos.

9.1. Estado de salud.

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

- El personal manipulador de alimentos no debe padecer enfermedades infectocontagiosas.

- Todos los empleados del contratista que presta el servicio de alimentación, mediante el suministro de alimentos por el sistema de ración, para la población privada de la libertad PPL recluida en los establecimientos de detención transitoria, deben contar con examen médico ocupacional.

- El personal manipulador de alimentos que interviene directa e indirectamente en el suministro del servicio debe contar con certificación médica en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos. El contratista debe garantizar durante la vigencia de ejecución del contrato que, semestralmente el personal manipulador de alimentos se realice un reconocimiento médico.

- El personal manipulador de alimentos previo a su ingreso a laborar deberá realizarse obligatoriamente los siguientes exámenes de laboratorio:

  - Frotis de garganta con cultivo.
  - KOH de uñas
  - Coprocultivo como lo establece la Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS-USNA 007 de 2005 o las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.
  - Examen de piel.

- El personal manipulador de alimentos no podrá desempeñar sus funciones en el evento de presentar infecciones dérmicas, lesiones tales como heridas y quemaduras, infecciones gastrointestinales, respiratorias u otras susceptibles de contaminar el alimento durante su manipulación, y deberá comunicarlo a la empresa. El prestador del servicio es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por un empleado respecto del cual tenga conocimiento o sospeche que representa un riesgo de contaminación.

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

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

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

9.2. Higiene Personal.

El contratista deberá garantizar que el personal de manipulación de alimentos cuente con una higiene personal con el fin de minimizar el riesgo de contaminación, como:

- Mantener una estricta higiene personal.

- Aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores.
- Mantener uniformes limpios.
- Uso de tapabocas en las etapas de manipulación directa de alimentos.
- Lavado correcto de las manos con agua y jabón desinfectante las veces que sean necesarias.
- Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- Mantener el cabello bien recogido y cubierto con mallas, gorros.
- Mantener la cara afeitada (hombres).
- No usar maquillaje.
- No se permite el uso de accesorios (anillos, relojes, pulseras, etc.), en caso de contar con anteojos, deben estar asegurados a la cabeza por medios de bandas o cadenas.

9.3. Dotación.

El personal debe contar con la dotación requerida para ejercer sus labores de manipulación de alimentos, tales como:

- Pantalón, camisa y gorros desechables.
- Guantes para manipular alimentos.
- Calzado cerrado, impermeable y de tacón bajo.
- Tapabocas desechables.

Cabe advertir que no está permitido los colores oscuros en la dotación, ni el uso de botones o broches en ella, ni de bolsillos en la parte superior de la cintura.

El tapabocas debe cubrir totalmente la nariz y la boca, y debe ser usado en todas las etapas, desde el recibo del alimento hasta su distribución.

La dotación se debe entregar nueva cada vez que un personal manipulador ingrese a la operación o cuando se encuentre deteriorada. Además, se deben crear estrategias para garantizar la limpieza y desinfección de la dotación utilizada por el personal manipulador.

Se debe realizar la verificación de higiene y estado de salud del manipulador de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 del 2013.

10. ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

10.1. Ensamble.

El ensamble del producto terminado se debe realizar en fiambreras, cumpliendo con el material como lo establece la Resolución 4143 de 2012 y las normas que modifiquen, adicionen y sustituyan, haciendo uso de utensilios previamente estandarizados para garantizar el gramaje del producto final.

Para el caso de las dietas cada recipiente que contenga alimentos basados en dietas especiales debe estar marcado con: Nombre del PPL, Estación de Policía y tipo de dieta.

Para los casos en que se presente PPL con diagnósticos de inmunosupresión (VIH, Leucemia, Tratamientos oncológicos) así como presentar eventos de enfermedades infectocontagiosas (Hepatitis A o E, Difteria cutánea o faríngea activa, conjuntivitis viral o gonocócica, Neumonía por

Mycoplasma, Neumonía o meningitis por meningococo, Tosferina, Parvovirus B 19, Parotiditis, Sarampión, Varicela, Herpes Zoster, Tuberculosis pulmonar activa y laríngea), para la entrega de la alimentación debe utilizarse empaque en material desechable que cumplan con lo establecido en la Resolución 683 de 2012 y las normas que modifiquen, adicionen y sustituyan, ya sea dieta normal o dieta terapéutica (según el caso), en todos los tiempos de comida y durante el tiempo que dé a lugar de manejo.

10.2. Distribución.

El contratista durante sus actividades de distribución debe cumplir con los parámetros de inocuidad, temperatura, gramaje y presentación de los alimentos suministrados, garantizando todas las condiciones sanitarias y su horario de entrega, en los cuatro tiempos de comida, debiendo llevar las fiambreras con su respetiva tapa y organizadas en canastillas.

El contratista es el responsable de la distribución final de los alimentos, por lo tanto, debe coordinar con los establecimientos la logística del suministro de alimentación con el fin de garantizar el debido proceso y seguridad de los distribuidores, asimismo, el contratista culminará su proceso hasta la entrega de los alimentos en cada tiempo de comida a los distribuidores y repartidores.

11. PERSONAL MÍNIMO OBLIGATORIO

El contratista se obliga a presentar al Supervisor y/o Interventor una base de datos (listado) en archivo Excel (medio magnético o impreso) del personal mínimo obligatorio con la relación de títulos y experiencia.

Relación de personal vinculado al servicio de alimentación:

ÍTEM	ROL	CANT	PERFIL
1	**Coordinador**	1	**Educación y formación:** Profesional en área administrativas y/o Ingeniero de alimentos y/o Nutricionista. Debe contar con tarjeta o matrícula o registro profesional según aplique, acompañada del certificado de vigencia. **Experiencia:** Mínimo cinco (05) años de experiencia profesional contados a partir de la expedición del título profesional y tres (03) años de experiencia profesional específica como Coordinador y/o administrador en servicios de alimentación.
2	**Nutricionista**	**1**	**Educación y formación:** Profesional en área la Nutricionista y Dietética o Dietista. Debe contar con tarjeta o matrícula o registro profesional según aplique (Registro Único Nacional de Talento Humano en Salud (Rethus), acompañada del certificado de vigencia según aplique. **Experiencia:** Mínimo tres (03) años de experiencia

			profesional certificada contados a partir de la expedición del título profesional y dos (02) años de experiencia profesional específica en servicios de alimentación.
3	**Manipulador de alimentos**	4	**Formación No formal:** Acreditar curso vigente como manipulador de alimentos y certificado médico de aptitud ocupacional para ejercer como manipulador de alimentos. El examen debe estar vigente. **Experiencia:** Mínimo un (01) año como operario de alimentos y/o como manipulador de alimentos.
4	**Conductor**	1	**Educación y formación:** Título de tecnólogo o técnico en áreas de mecánica automotriz. **Experiencia:** Mínimo Un (01) año de experiencia como conductor y debe contar con un historial de conducción sin infracciones graves o reincidentes (Registro SIMIT).
5	**Ayudante de distribución**	1	**Experiencia No formal:** Acreditar curso vigente como manipulador de alimentos y certificado médico de aptitud ocupacional para ejercer como manipulador y/o distribuidor de alimentos. El examen debe estar vigente. **Experiencia:** Mínimo un (01) año como manipulador y/o distribución de alimentos.

FUNCIONES

Coordinador :

➢ Realizar verificación de la calidad, cantidad y oportunidad de los alimentos suministrados a la PPL, materia prima e insumos que llegan a la planta de producción y supervisar toda la operación en todos sus procesos.
➢ verificar la aplicación de los instrumentos de control y seguimiento en las diferentes etapas del proceso.
➢ Realizar todas las actividades de coordinación para el suministro de la alimentación de los servicios de los establecimientos de reclusión.
➢ Garantizar el adecuado cumplimiento de las condiciones establecidas para el desarrollo de los procesos dentro de los servicios de suministro de alimentación.
➢ Establecer coordinación con el talento humano a su cargo.
➢ Acompañar las visitas de las upervisión y/o interventoría cuando a ellas allá lugar.
➢ Realizar seguimiento y gestión frente a las actividades y necesidades reportadas por el supervisor de estaciones de policía y el supervisor de mantenimiento semanalmente mediante informe escrito al
representante legal.
➢ Presentar informe mensual de resultados a la supervisión y/o interventoría frente a la operación de la planta y proceso de entrega de alimentos en el que se resalten todos los aspectos que relacionen la prestación del servicio.

➢ Atender de primera mano, todas las visitas a la planta de producción de alimentos y generar un acta de compromisos o resumen de esta.
➢ *Establecer coordinación con el talento humano a su cargo.*
➢ *Acompañar las visitas de la supervisión a ellas allá lugar.*
➢ *Realizar seguimiento y gestión frente a las actividades y necesidades reportadas por el supervisor de estaciones de policía y el supervisor de mantenimiento semanalmente mediante informe escrito al representante legal.*
➢ *Coordinar las actividades requeridas para la correcta entrega de cada una de las raciones del servicio de suministro de alimentación de los establecimientos de reclusión.*
➢ *Dirigir las adquisiciones de los alimentos o materias primas, necesarias para el adecuado desarrollo de los procesos y acordes a las características determinadas.*
➢ *Diseñar y socializar con el equipo de trabajo, las herramientas necesarias para el seguimiento y control en la cantidad, oportunidad y calidad requeridas en el desarrollo de los procesos.*
➢ *Realizar seguimiento al cumplimiento de las actividades asignadas al equipo de trabajo, con el fin de garantizar la adecuada operación en concordancia con lo establecido.*
➢ *Liderar y mantener comunicación permanente con los actores involucrados en el desarrollo de la operación, para adelantar las acciones necesarias para la buena ejecución del servicio.*
➢ *Implementar todos los procesos de manipulación de alimentos acorde a la normativa vigente y establecer el cumplimiento y documentación de los planes y programas de obligatorio cumplimiento.*

Nutricionista – dietista

➢ *Supervisar el cumplimiento del ciclo de menús y gramajes establecidos en la minita patrón.*
➢ *Supervisar la calidad e inocuidad de los alimentos durante el proceso de producción.*
➢ *revisar la interconsulta nutricional expedida por el médico tratante y emitir conforme a lo anterior prescripción dietaría a PPL. (en caso de aplicar)*
➢ *Verificar que se cumpla con el suministro de dietas, cumpliendo con las características establecidas contractualmente.*
➢ *Capacitar al personal en temas de inocuidad, dieta terapéutica, estandarización de gramajes y porciones servidas, Garantizar que la alimentación entregada a los internos con condiciones especiales (enfermedades,*

Manipulador de alimentos

➢ *Verificar que los alimentos e insumos recibidos cumplan con las normas de calidad e inocuidad.*
➢ *Controlar fechas de vencimiento y condiciones de almacenamiento según normas sanitarias.*
➢ *Aplicar el sistema PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir) para la rotación de alimentos.*
➢ *Cumplir con las normas de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Manipulación Higiénica de Alimentos.*
➢ *Usar correctamente los elementos de protección personal (EPP), como guantes, gorro, tapabocas y uniforme limpio.*
➢ *Aplicar técnicas adecuadas para el lavado y desinfección de frutas, verduras y otros insumos.*
➢ *Prevenir la contaminación cruzada, separando alimentos crudos de los cocidos.*
➢ *Seguir estrictamente las recetas y gramajes definidos en el plan de alimentación.*
➢ *Aplicar técnicas de cocción adecuadas para garantizar la inocuidad y calidad nutricional de los alimentos.*

➢ *Asegurar que las porciones servidas cumplan con las indicaciones del nutricionista y/o jefe de cocina.*
➢ *Mantener limpias y organizadas las áreas de trabajo antes, durante y después de la jornada.*
➢ *Desinfectar superficies, utensilios y equipos de cocina según protocolos establecidos.*
➢ *Evitar el uso de objetos personales o contaminantes dentro de las áreas de preparación de alimentos.*
➢ *Reportar inmediatamente cualquier incidente que pueda afectar la seguridad alimentaria.*
➢ *Entregar los alimentos de manera ordenada, garantizando que lleguen en condiciones óptimas de temperatura y presentación.*
➢ *Cumplir con los protocolos de entrega según los horarios y requerimientos del servicio.*
➢ *Cumplir con las normativas sanitarias establecidas por las autoridades competentes (Resolución 2674 de*
2013 en Colombia u otras aplicables).
➢ *Reportar al jefe de cocina cualquier irregularidad en la calidad de los insumos o fallas en los equipos.*
➢ *Asistir a capacitaciones sobre seguridad alimentaria, manipulación de alimentos e higiene en la cocina.*

Conductor distribuidor

➢ Transporte de alimentos de un lugar a otro, cumpliendo con los horarios establecidos.
➢ Carga y descarga de productos: El conductor debe cargar los alimentos en el vehículo de manera adecuada para evitar daños, asegurándose de que estén bien organizados y almacenados para su transporte.
➢ Garantizar que al descargar y transportar los productos estos lleguen en buen estado.
➢ revisar los pedidos, asegurándose de que la cantidad y el tipo de alimentos coincidan con lo solicitado en el menú y los puntos asignados.
➢ Hacer firmar los documentos relacionados con la entrega de las raciones alimentarias en cada punto y tiempo de comida.
➢ Mantenimiento del vehículo, revisar y mantener el vehículo en buen estado, revisando aspectos como los frenos, las llantas, el sistema de refrigeración (si es necesario para el transporte de alimentos) y otros elementos esenciales para el funcionamiento adecuado del vehículo.
➢ Mantenimiento de limpieza y desinfección del vehículo, revisar y mantener el vehículo en buen estado de inocuidad y limpieza, revisando aspectos asociados al control de plagas y evitando la contaminación cruzada.
➢ Cumplir con las normas de seguridad, es fundamental que el conductor siga todas las normas de tránsito y
Seguridad
➢ *Atención al cliente, es el encargado de interactuar directamente con los encargados de los puntos de distribución durante las entregas. Esto implica ser puntual, cordial y asegurarse de que el cliente reciba los alimentos correctamente.*
➢ *Documentación y reportes, El conductor debe manejar la documentación relacionada con las entregas, como formatos de entrega, registros de temperatura, entre otros que sean necesarios en el proceso de manipulación y normativa vigente.*

Ayudante de distribución

➢ *Asistir en todas las funcione operativas del personal transportador, salvo las acciones de conducción del vehículo.*

➢ Generar la custodia de los alimentos en el transporte, velando por las condiciones e inocuidad, oportunidad, calidad y preservar las características organolépticas de las raciones diarias.
➢ Generar la entrega de los alimentos al personal de custodia encargado del punto asignado, en presencia del personal privado de la libertad que asignen al punto de distribución. La entrega debe ser directamente en las celdas de cada unidad y debe corroborarse el ingreso de los alimentos e inicio del reparto al interior de estas.
➢ Reportar inmediatamente las novedades que se presenten con los alimentos en sus características organolépticas durante el reparto y distribución.
➢ Generar el descargue de los alimentos en los puntos, en espacios con condiciones mínimas de limpieza y desinfección evitando que los productos hagan contacto directo con el piso.
➢ Será el encargado de velar por los utensilios empleados en el proceso de reparto o entrega de productos tales como cambros, canastillas, equipos de medición, recipientes y demás que sean utilizados.
➢ Generar la limpieza continua del vehículo de transporte de alimentos en todos los tiempos de comida.
➢ Generar la limpieza de los utensilios empleados en el servicio de reparto y/o entrega.
➢ Diligenciar los formatos que dispongan para el control de calidad de los productos.
➢ Las demás que dispongan durante la operación.

12. PLAN DE SANEAMIENTO

El contratista debe implementar un plan de saneamiento básico ajustado a las características específicas del servicio de alimentación con: objetivos, descripción de definiciones, procedimientos, cronogramas, registros y responsables, conforme los requerimientos técnicos mínimos establecidos en el Manual de Manipulación de Alimentos para servicio de alimentación de la USPEC y en la normatividad legal vigente.

El Plan de saneamiento consta de cuatro (4) programas: **i)** Limpieza y desinfección; **ii)** Disposición de residuos sólidos y líquidos; **iii)** Control de plagas y **iv)** Abastecimiento o Suministro de agua potable.

13. PLAN DE ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD

El contratista se obliga a presentar al Supervisor dentro de los quince (15) días calendario siguiente al inicio de operación para su aprobación, un Plan de Aseguramiento y Control de la Calidad e Inocuidad de acuerdo con lo estipulado en la Ley 9 de 1979 y las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan y al Manual de Manipulación de Alimentos para Servicios de Alimentación de la USPEC.

El plan debe incluir lo siguiente:

- Programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos.
- Programa de capacitación de personal manipulador.
- Programa de control de proveedores.
- Procesos de fabricación.
- Programa de muestreos microbiológicos.
- Programa de trazabilidad.
- Programa de investigación de incidentes alimentarios (contaminación física y etas).
- Muestras testigos.

- Programa de calibración de equipos de medición.

ANDRES NORBERTO ARDILA PEREZ
Secretario del Interior, Seguridad y Convivencia Ciudadana

Proyectó: LYPL – Abogada Contratista