INFORME DE EVENTUALIDADES DEL SERVICIO DE ALIMENTOS

CENTRO INTEGRARTE ATENCIÓN EXTERNA GRUPO 1

CONVENIO 8205/2025

2025

EVENTUALIDADES

EVENTUALIDADES QUE PUEDAN AFECTAR EL SUMINISTRO DEL SERVICIO DE LUZ EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS.

a) La respuesta viable ante esta contingencia es el alquiler de una nevera y congelador en un espacio fuera de la unidad operativa, para el almacenamiento de los productos altamente perecederos.
b) La respuesta viable ante esta contingencia es el menú propuesto para eventualidades (ver anexo 1).
c) Las implicaciones financieras acarrearían un costo en el traslado de los alimentos en transporte adecuado y el alquiler del destino final ya sea para mantenimiento en cadena de refrigeración o congelación.
d) Los efectos de la falta del servicio de la luz acarrearían demoras en el servicio por tanto el incumplimiento de los horarios de comida establecidos.

Plan de emergencia

Dentro de las actividades llevadas a cabo durante la suspensión del servicio de electricidad en el centro se debe:

- Desconectar todos los equipos para evitar daños cuando se reestablezca el servicio.
- Verificar la fuente que ocasiono la falla eléctrica, para lo cual se procederá a bajar los tacos del área de la cocina para evitar posibles cortos circuitos, ya sea cuando llegue la electricidad y/o se verifique el lugar que lo provocó.
- Si se identifica que la falla puede ser de origen interno, se llamará a la persona de mantenimiento del centro, quien verificará el punto donde se encuentra el posible daño, de ser posible se realizará el mantenimiento inmediatamente para no afectar la operación del servicio, en caso de ser una causa externa o de mantenimiento especializado, se llamará a verificar con la empresa de prestadora del servicio ENEL, la falla para confirmar la solución del mismo llamando al número 115.
- Dentro del servicio de alimentación si se verifica que el corte del servicio es menor a 24 horas, se procederá a:

    - Evitar abrir las neveras, con el fin de mantener la temperatura interna de las mismas, y evitar el deterioro de los alimentos allí almacenados.
    - Para la elaboración del jugo se coordinará con el/la nutricionista encargada para cambiar la fruta y realizar bebidas como limonada, naranjada o mandarinada, para las cuales no se necesita licuadora, en caso de tener pulpa de fruta acorde a la minuta esta se puede preparar con el uso del molinillo. En caso extremo de no contar con alimentos como limones, naranja o mandarina, y no tener pulpa, y no poder adquirirlos, se evaluará la posibilidad de uso de jugos de caja previo autorización de la SDIS.

En caso de que la suspensión del servicio sea mayor a 24 horas, se procederá al traslado de los alimentos almacenados en frio a las neveras y congeladores alquilados, con el fin de preservar sus condiciones organolépticas, sanitarias y nutricionales, para ello se contara con un trasporte adecuado que nos garantice la cadena de frio de los alimentos.

EVENTUALIDADES QUE PUEDEN AFECTAR LA DISPONIBILIDAD Y EL ACCESO AL AGUA POTABLE. FALLA EN EL SUMINISTRO DEL SERVICIO DE AGUA POTABLE.

a) Las repercusiones operativas en el servicio de alimentos radicarían en los procesos de limpieza y desinfección de la planta física del centro, la preparación de los alimentos y en el consumo de agua por parte de los adultos y funcionarios del centro.
b) La respuesta viable ante la falta de agua es el uso de los tanques de almacenamiento y si es necesario la compra de agua, dependiendo el tiempo que se permanezca sin el servicio.
c) Los procesos de limpieza y desinfección serían modificados en cuanto a la frecuencia con que se deben realizar.

Plan de respaldo

Para el manejo de una suspensión del servicio de agua, el centro cuenta con 2 tanques de almacenamiento de agua (de paso), los cuales tiene una capacidad de 1000 Litros cada uno, a los cuales se les realiza un proceso de limpieza y desinfección cada 6 meses, por parte de una empresa certificada para dicho fin.

El suministro de agua se obtiene a través de la empresa de acueducto y alcantarillado de Bogotá.

Plan de emergencia

Cuando el servicio es suspendido se debe llamar a la empresa encargada para verificar el periodo de corte del mismo, para saber qué medidas llevar a cabo.

- Si la suspensión del servicio es menor a 24 horas, el centro hará uso del agua almacenada en los tanques, dando prioridad a la preparación de alimentos, hidratación de los participantes y limpieza y desinfección de áreas de mayor riesgo de contaminación, como baños, cocina y comedor.
- Si la suspensión del servicio es mayor a 24 horas, el centro hará uso del agua almacenada en los tanques, además de comprar agua en bolsa, garrafón o botellón, para cumplir con el servicio.
- De ser necesario según la duración de la ausencia del servicio se usarán platos, vasos y cucharas desechables, y se usarán alimentos como avena liquida, yogurt, jugos en caja, para reemplazar las bebidas necesarias para el cumplimiento de la minuta, previo coordinado con el/la nutricionista del centro y avalado por la SDIS.
- En casos extremos de la suspensión prolongada por varios días, se debe evaluar la compra de agua en grandes cantidades, como por ejemplo en carrotanque, que cuente con todas las certificaciones necesarias para prestar el servicio.

Plan de recuperación

Una vez reestablecido el servicio, se procede a realizar un proceso de limpieza y desinfección de todas las áreas del centro, y verificar el adecuado llenado de los tanques de almacenamiento.

EVENTUALIDADES QUE PUEDAN ALTERAR EL SUMINISTRO DEL SERVICIO DEL GAS NATURAL

a) Las repercusiones operativas de la falta del gas natural recaen en el funcionamiento de las estufas que dependen del gas para su funcionamiento y en las cuales se realiza cocción de los alimentos a suministrar en el servicio.
b) La respuesta viable ante esta contingencia es el menú propuesto para eventualidades (ver anexo 1).
c) Los efectos de esta contingencia en otros procesos, radicarían en el tiempo de preparación de la minuta establecida el cual se ampliaría ocasionando demora en los horarios de entrega de alimentos en el servicio de alimentos.

Plan de respaldo

Como prevención de una suspensión de servicio de gas se cuenta con la revisión periódica obligatoria de la empresa prestadora del servicio de todo el centro incluyendo el servicio de alimentación, también se está atento a cualquier ruptura, fuga o falla que pueda representar un riesgo, de encontrar alguna se informara inmediatamente a la empresa competente para hacer el mantenimiento lo antes posible, sin interrumpir el servicio por un tiempo prolongado.

Plan de emergencia

En el momento en el que la unidad operativa se encuentre sin el servicio de gas natural se implementarán las siguientes acciones:

- Cerrar todos los registros del gas natural del servicio ubicados detrás de las estufas para evitar el paso de este a su llegada evitando fugas no deseadas.
- Llamar a VANTI y reportar la falla del servicio de gas natural en el domicilio, solicitando de inmediato su conexión.
- Coordinar con el/la nutricionista encargado del servicio de alimentos para realizar cambios en la minuta establecida y que estos sean reportados oportunamente a la SDIS para su conocimiento y aprobación, entre los cambios de minutas pueden incluirse el cambio de la proteína del día, el cambio de la sopa por fruta en el almuerzo y el cambio del tubérculo por un producto de paquete.

Plan de recuperación

Una vez se esté notificado el restablecimiento del servicio se abrirán los registros de paso de gas, teniendo cuidado con las posibles fugas que se puedan presentar al encender los pilotos de los equipos.

Se reanudará con el ciclo de minutas propuesto dando cumplimiento a lo establecido para su implementación y aseguramiento de horarios de tiempos de comida.

EVENTUALIDADES EN FALTA DE PERSONAL OPERATIVO DEL SERVICIO DE ALIMENTOS.

a) Las repercusiones operativas en el servicio de alimentos radicarían en los diferentes procesos de limpieza y desinfección y las preparaciones de los alimentos.
b) La respuesta viable ante la ausencia de un manipulador de alimentos es incorporar al servicio de alimentos a un participante con discapacidad, que cuente con certificación o formación en manipulación de alimentos.
c) Otra respuesta viable es asignar esta función al personal de servicios generales.

Plan de respaldo

Ante la ausencia de uno o dos manipuladores del servicio de alimentos, se mantiene en capacitación a los participantes del taller de alimentos para asumir este rol. En este caso, las personas designadas serán Yesica Ostos, Oscar Murcia o Edwin Camargo. Si no es posible contar con el apoyo a los participantes, se asignará esta labor a una persona de servicios generales.

Plan de emergencia

En el momento en el que la unidad operativa se encuentre sin uno o dos manipuladores de alimentos se implementarán las siguientes acciones:

- Solicitar a la/el terapeuta ocupacional que gestione el apoyo de uno o dos participantes designados para asumir este rol. En caso de que no haya la disponibilidad de ningún participante se procede a incorporar a una persona de servicios generales.
- Suministrar si es necesario dotación a la persona que va a ingresar, verificando que cumpla con prácticas higiénicas para poder ingresar al servicio.
- Dar indicaciones a la persona que ingrese para que tenga conocimiento de las actividades que va a realizar durante la jornada.

EVENTUALIDADES EN SUMINISTRO DE ALIMENTOS POR SISMO O TERREMOTO.

a) Existe la posibilidad que el evento sísmico ocurra durante o previo a los tiempos de alimentación e imposibilite el reingreso a las instalaciones de la unidad operativa.
b) Los alimentos servidos o en preparación podrían perder calidad e inocuidad, dependiendo de la duración del evento.

Plan de respaldo

La unidad operativa cuenta con un paquete de emergencia alimentaría, que permitirá suministrar alimentos de un tiempo de comida, a los participantes fuera de la unidad operativa, en el lugar seguro establecido, atendiendo las condiciones higiénico-sanitarias.
El paquete alimentario cuenta con:

- Atún (1 lata x cada 2 personas)
- Garrafas de agua potable x 8 litros (1 x cada 25 personas)
- Galletas de soda x 32 g (1 unidad x persona)
- Bocadillo x 30 g (1 unidad x persona)
- Barras de cereal x 23 g (1 unidad x persona)

- Vasos desechables x 100 und
- Platos desechables x 50 und
- Servilletas 1 paquete
- Guantes de manipulación 1 paq x 100 und
- Toallas de papel

Todos los insumos se revisan de forma periódica (1 vez por mes), asegurando su fecha de vencimiento, calidad e inocuidad.

Plan de emergencia

- En caso de presentarse la eventualidad el personal manipulador de alimentos será el encargado de realizar el suministro de alimentos a las personas presentes.
- En caso de que el personal manipulador no se encuentre disponible, el suministro estará a cargo de las personas que tengan conceptos generales de manipulación de alimentos.

Plan de recuperación

Una vez terminado el evento sísmico y las réplicas, se verificará la calidad de los alimentos ya preparados, si se encuentran en condiciones adecuadas de inocuidad podrán ser consumidos, de lo contrario deberán ser desnaturalizados.

Posterior a la evacuación del centro, se procederá a buscar las medidas para garantizar la alimentación de los participantes, en caso de grandes pérdidas se debe esperar la reposición de los equipos y demás dañados, antes de volver a operar el servicio, después de una desinfección a profundidad del mismo.

Anexo 1. Menú de eventualidades.

MENÚ CONTINGENCIAS		
REFRIGERIO REFORZADO	BEBIDA LACTEA	Leche
	DERIVADO DE CEREAL	Pan o galletas o tostadas
	PROTEÍNA	Queso
	FRUTA	Fruta porción
ALMUERZO	PROTEÍNA	Sándwich de Atún con lechuga y tomate
	LEGUMINOSA	
	CEREAL	
	VERDURA O ENSALADA	
	TUBÉRCULO - PLÁTANO - RAÍZ	papas de paquete
	SOPA O CAZUELA O CREMA	Sin sopa con adición de porción de fruta y aumento de porción de verduras
	BEBIDA DE FRUTA	Jugo de Mango
	FRUTA	Fruta en porción
ONCES	DERIVADO DE CEREAL	Pan o galletas o tostadas
	PROTEÍNA	Lácteo
	FRUTA	Fruta en porción