GOBERNACIÓN DE BOLÍVAR

ANEXO N°**4** ESTANDAR DE TALENTO HUMANO POR ERON O PLANTA DE PRODUCCION DE ALIMENTOS

Nº PPL		TIEMPOS DE ALIMENTACIÓN (RACIÓN) (4 TIEMPOS)		INGENIERO DE ALIMENTOS	ADMINISTRADOR TIPO 1	ADMINISTRADOR TIPO 2	NUTRICIONISTA (****)	PROFESIONAL EN SST	JEFE DE COCINA	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	MANIPULADORES	AUXILIAR DE PROCESO	ALMACENISTA	CALDERISTA
ENTRE	HASTA	ENTRE	HASTA											
1	50	4	200	1*	1	0	1**		0	1	3	1	0	
51	100	204	400	1*	1	0	1**		0	1	3	1	0	
101	200	404	800	1*	1	0	1**		0	1	3	1	0	
201	250	804	1000	1*	1	0	1**		0	1	3	1	0	
251	300	1004	1200	1*	1	0	1**		1	0	4	1	0	
301	400	1204	1600	1*	1	0	1**		1	0	5	1	0	
401	600	1604	2400	1	0	1	1		1	0	6	1	0	
601	800	2404	3200	1	0	1	1		1	0	8	1	0	
801	1000	3204	4000	1	0	1	1	1***	1	0	12	2	0	1*****
1001	1500	4004	6000	1	0	1	1		1	0	14	2	0	
1501	2000	6004	8000	1	0	1	1		1	0	18	2	0	
2001	2500	8004	10000	1	0	1	2		1	0	30	3	0	
2501	3000	10004	12000	2	0	1	2		1	0	35	4	1	
3001	4000	12004	16000	2	0	1	2		1	0	45	5	1	
4001	5000	16004	20000	3	0	1	2		2	0	53	6	1	
5001	6000	20004	24000	3	0	1	2		2	0	62	6	1	
6001	7000	24004	28000	4	0	1	3		2	0	70	7	1	
7001	10000	28004	40000	4	0	1	3		2	0	93	9	1	

NOTA 1: La revisión del personal requerido se evaluará con respecto al número de PPL a los que se les suministre la alimentación por cada uno de los ranchos o servicios de alimentación y este cálculo debe incluir las raciones que se suministren fuera del servicio penitenciario a diferentes establecimientos que alberguen PPL a cargo del INPEC. Para el caso del COBOG La Picota, el personal requerido es de mínimo dos (2) administradores tipo 2, de un (1) auxiliar administrativo dedicado exclusivamente en apoyar la labor de administración de los ranchos y mínimo cuatro (4) profesionales nutricionistas que se dividirán en las 3 estructuras del COBOG. Para el caso de otros establecimientos donde existan dos o más ranchos, el contratista de alimentación podrá diseñar una estrategia de operación y gestión por parte del administrador y remitirá una solicitud formal a la USPEC para que se realicen los análisis y autorizaciones respectivas de acuerdo con lo debidamente justificado.

NOTA 2: Al ser un suministro de alimentación que se realiza de forma ininterrumpida los siete días de la semana se requiere que la disponibilidad sea coherente con la prestación del servicio, tanto del personal administrativo como operativo.

NOTA 3: Si el operador presenta alguna dificultad con relación a la disponibilidad de profesionales en algunas regiones donde se encuentran ubicados los establecimientos deberá ser reportados de manera oficial con evidencias respectivas al supervisor del contrato y/o interventoría con el fin de establecer las autorizaciones respectivas.

NOTA 4: El contratista debe dar prioridad al nombramiento de auxiliares PPL para el perfil de MANIPULADORES a través del área de atención y tratamiento o el área encargada, sin embargo, deberá proporcionar de su propia cuenta el personal externo necesario posterior a que el establecimiento notifique por escrito que se han agotado todos los trámites y recursos para el nombramiento de PPL sin que esto sea posible

NOTA 5: En los casos donde el contratista disponga de equipos de tecnología que puedan reemplazar mano de obra humana, este deberá presentar un informa técnico donde demuestre que no se requiere la cantidad de personal requerido en el Anexo N° 9 suplido por los equipos con tecnología requeridos, previos a la verificación y aceptación de la supervisión del contrato.

NOTA 6: Teniendo en cuenta la capacidad de establecimientos que no tienen suficientes espacios para albergar a todo el personal requerido, el contratista podrá remitir un informe donde se pueda demostrar técnicamente la insuficiencia del personal por el espacio.

(*) Para Centros Penitenciarios con un número menor o igual a 400 PPL deberán disponer de un (1) ingeniero de alimentos que verifique las condiciones que le corresponden en el establecimiento por lo menos durante una visita cada ocho (15) días

(**Para Centros Penitenciarios con un número menor o igual a 400 PPL deberán disponer de un (1) Nutricionista Dietista (1) que verifique las condiciones que le corresponden en el establecimiento por lo menos durante una visita quincenal.

(***Cada operador deberá contar con un (1) profesional en Seguridad y Salud en el Trabajo con licencia por grupo a operar, que realice el seguimiento de las actividades del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo conforme lo establecido en los documentos contractuales.

(****Para la afiliación de la PPL a la ARL se debe realizar de acuerdo con lo establecido en el decreto 1758 de 2015 y la Resolución 4020 de 2019, vinculando a la PPL en los convenios para el trabajo penitenciario referente a la prestación del servicio de alimentación.

(****Se requiere que por cada uno de los grupos se cuente con un nutricionista líder dentro de las contratadas quien unifique los procesos dentro de cada uno de los establecimientos y esta debe ser informada en el Anexo No 11 conforme lo establecido en los documentos contractuales.

(*****Se requiere de un calderista que pueda tener a su cargo las labores de mantenimiento preventivos y/o correctivos, así como el adecuado uso de las calderas, deberá tener la capacidad de dar capacitación al personal que manipula la caldera diariamente. El calderista es requerido en los grupos donde los establecimientos tienen calderas de diferentes tipos de generación o fabricación. En el acta de empalme se deberá dejar constancia si la caldera requiere de uso de elementos como sales y otros para su protección y si quedan a cargo del operador del servicio o no. Dependiendo de las circunstancias del grupo se podrá tener un calderista por grupo o por establecimiento, para determinarlo el contratista deberá remitir un informe al inicio del contrato para establecer la necesidad real del grupo y la USPEC procederá a autorizar o no esta salvedad.