Fundación Construyendo Futuro
ONG Servicio de Cuidado Transitorio

PLAN DE CONTINGENCIA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAMPER MENDOZA

FUNDACIÓN CONSTRUYENDO FUTURO ONG

BOGOTÁ D.C.
2026

Fundación Construyendo Futuro
ONG Servicio de Cuidado Transitorio

PLAN DE CONTINGENCIA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAMPER MENDOZA

1. Justificación.

El servicio de alimentación constituye un componente esencial dentro de la atención integral brindada en el Centro de Cuidado Transitorio Samper Mendoza, dado que contribuye al mantenimiento del estado nutricional, la salud y el bienestar de la población participante.

La operación del servicio involucra procesos de recepción, almacenamiento, conservación, preparación, servido y distribución de alimentos, los cuales pueden verse afectados por situaciones externas o internas que alteren la continuidad de la prestación del servicio o comprometan la inocuidad de los alimentos.

En consideración a lo anterior, se establece el presente Plan de Contingencia con el propósito de definir acciones preventivas, correctivas y de respuesta inmediata ante eventos que puedan afectar la operación normal del servicio de alimentación, garantizando la protección de la salud de los participantes y el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente.

2. Objetivo General

Establecer los lineamientos técnicos y operativos para prevenir, mitigar y responder oportunamente a situaciones que puedan afectar la prestación del servicio de alimentación del Centro de Cuidado Transitorio Samper Mendoza, garantizando la continuidad del servicio y la inocuidad de los alimentos suministrados.

3. Objetivos específicos

- Identificar los riesgos que puedan afectar la operación del servicio de alimentación.
- Definir las acciones de respuesta ante situaciones de emergencia o contingencia.
- Garantizar la continuidad de la atención alimentaria a los participantes.
- Proteger la calidad e inocuidad de los alimentos.
- Establecer responsabilidades para la toma de decisiones y ejecución de acciones correctivas.
- Minimizar pérdidas económicas derivadas del deterioro de alimentos e interrupciones operativas.

4. Marco Normativo

- Ley 9 de 1979 – Código Sanitario Nacional.
- Decreto 3075 de 1997 – Reglamentación sobre alimentos y condiciones sanitarias.
- Resolución 2674 de 2013 – Requisitos sanitarios para la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de

alimentos.
- Resolución 810 de 2021 – Reglamento técnico de etiquetado nutricional.
- Resolución 2492 de 2022 y demás disposiciones complementarias.
- Lineamientos técnicos de la Secretaría Distrital de Integración Social para servicios de atención sociosanitaria.
- Plan de Saneamiento Básico institucional.
- Manual de Buenas Prácticas de Manufactura del Centro de Cuidado Transitorio Samper Mendoza.

5. IDENTIFICACIÓN DE RIESGOS

Los eventos que pueden afectar la operación del servicio se clasifican de la siguiente manera:

Eventos externos
- Suspensión del servicio de energía eléctrica.
- Suspensión del suministro de agua potable.
- Suspensión del servicio de gas.
- Inundaciones.
- Fenómenos climáticos extremos.
- Alteraciones del orden público.
- Emergencias sanitarias.
- Problemas de abastecimiento por dificultades de transporte o suministro.

Eventos internos
- Daño de equipos de refrigeración y congelación.
- Daño de estufas, hornos o equipos de cocción.
- Fallas en la red eléctrica interna.
- Fugas de gas.
- Daños en redes hidráulicas o sanitarias.
- Ausencia de personal manipulador.
- Presencia de plagas.
- Contaminación o deterioro de alimentos.
- Variaciones significativas en el número de participantes atendidos.

6. RESPONSABILIDADES

Coordinación del Centro

- Activar el presente plan.
- Coordinar las acciones de respuesta.
- Gestionar recursos extraordinarios.
- Informar a las entidades competentes cuando sea necesario.

Profesional de Nutrición y Dietética

- Evaluar el impacto nutricional de la contingencia.
- Autorizar ajustes de menú.
- Determinar la viabilidad de consumo de los alimentos.
- Supervisar el cumplimiento de las BPM.

Manipuladores de Alimentos

- Informar oportunamente cualquier novedad.
- Aplicar las medidas establecidas.
- Mantener registros y controles operativos.
- Garantizar condiciones higiénico-sanitarias durante la contingencia.

Personal Administrativo

- Gestionar proveedores alternos.
- Apoyar la adquisición de insumos requeridos.
- Mantener la documentación asociada a la contingencia.

7. PROCEDIMIENTO GENERAL DE ACTUACIÓN

Ante cualquier evento que afecte la operación del servicio de alimentación se deberán seguir las siguientes etapas:

Fase 1. Identificación

Detección de la situación que genera la contingencia.

Fase 2. Notificación

Comunicación inmediata a la coordinación del centro y al profesional de nutrición.

Fase 3. Evaluación

Análisis del riesgo sanitario y operativo generado por la contingencia.

Fase 4. Implementación

Aplicación de las acciones correctivas y de mitigación definidas.

Fase 5. Seguimiento

Verificación de la efectividad de las medidas adoptadas.

Fase 6. Cierre

Documentación de la contingencia y de las acciones implementadas.

PLAN DE ACCIÓN SEGÚN EVENTUALIDAD

6.1 Corte del Servicio de Energía

Menor a 3 horas

- Mantener cerrados los equipos de refrigeración y congelación.
- Minimizar la apertura de puertas.
- Priorizar el uso de alimentos disponibles para preparación inmediata.
- Monitorear temperaturas.

Entre 3 y 24 horas

- Verificar temperaturas internas cada hora.
- Trasladar alimentos perecederos a equipos alternos cuando sea necesario.
- Utilizar conservadoras térmicas con hielo.

Mayor a 24 horas

- Gestionar equipos de refrigeración alternos o planta eléctrica.
- Trasladar alimentos perecederos a otra sede autorizada.
- Evaluar posibles pérdidas y realizar desnaturalización de alimentos cuando corresponda.

6.2 Corte del Servicio de Agua

Acciones

- Utilizar agua almacenada en tanques de reserva.
- Solicitar abastecimiento mediante carro tanque certificado.
- Implementar uso de vajilla biodegradable desechable.
- Modificar preparaciones que requieran menor consumo de agua.
- Reforzar protocolos de higiene de manos.

Suspensión prolongada

Si no se garantiza agua potable suficiente para la preparación y limpieza, se suspenderá temporalmente la producción de alimentos hasta restablecer condiciones seguras.

6.3 Corte del Servicio de Gas

Acciones

- Verificar disponibilidad de cilindro de respaldo.
- Utilizar equipos alternativos autorizados.
- Ajustar el menú a preparaciones de rápida cocción.
- Priorizar alimentos listos para consumo cuando sea necesario.

En caso de fuga de gas

- Suspender inmediatamente la preparación de alimentos.
- Evacuar el área.
- Cerrar válvulas de suministro.
- Contactar al proveedor y organismos de emergencia.
- Reanudar operaciones únicamente con autorización técnica.

6.4 Daño de Equipos de Refrigeración

Acciones

- Informar inmediatamente al coordinador.
- Monitorear temperaturas de conservación.
- Trasladar alimentos a equipos funcionales.
- Registrar productos afectados.
- Descartar alimentos que hayan perdido la cadena de frío.

6.5 Daño de Equipos de Cocción

Acciones

- Evaluar posibilidad de utilizar equipos alternos.
- Ajustar menú según disponibilidad.
- Solicitar mantenimiento inmediato.
- Garantizar que los alimentos alcancen temperaturas seguras de cocción.

6.6 Ausencia de Personal Manipulador

Acciones

- Activar personal de reemplazo previamente identificado.
- Redistribuir funciones.
- Priorizar preparaciones de menor complejidad operativa.
- Garantizar que el personal asignado cuente con capacitación en BPM.

6.7 Contaminación o Deterioro de Alimentos

Acciones

- Aislar inmediatamente el producto.
- Realizar inspección sanitaria.
- Registrar lote, cantidad y causa.
- Aplicar procedimiento de desnaturalización.
- Gestionar reposición con proveedor.

6.8 Emergencias Sanitarias o Brotes de ETA

Acciones

- Suspender el consumo del alimento sospechoso.
- Conservar muestras testigo.
- Notificar a la autoridad sanitaria.
- Elaborar informe de investigación.
- Implementar acciones correctivas y preventivas.

6.9 Inundaciones o Emergencias Climáticas

Acciones

- Proteger alimentos y equipos.
- Elevar productos almacenados.
- Suspender operaciones en zonas afectadas.
- Verificar calidad del agua.
- Realizar limpieza y desinfección antes de reanudar actividades.

6.10 Problemas de Abastecimiento de Alimentos

Acciones

- Activar proveedores alternos.
- Sustituir alimentos por equivalentes nutricionales.
- Ajustar ciclos de menú temporalmente.
- Mantener comunicación con la coordinación y nutrición.

7. REGISTROS

Se deberá conservar evidencia documental de:

- Reportes de novedades.
- Correos electrónicos de notificación.
- Registros de temperatura.
- Actas de traslado de alimentos.
- Registros de mantenimiento.
- Actas de disposición final de alimentos.
- Informes de seguimiento y cierre.

8. RECURSOS DISPONIBLES PARA CONTINGENCIAS

- Tanques de almacenamiento de agua potable.
- Cilindro de gas de respaldo.
- Termómetros para control de temperatura.
- Neveras y congeladores alternos.
- Elementos desechables biodegradables.
- Productos de limpieza y desinfección.
- Directorio de emergencias y proveedores.

9. SEGUIMIENTO Y ACTUALIZACIÓN

El presente plan será revisado anualmente o cuando se presente una modificación significativa en la operación del servicio de alimentación, infraestructura, normatividad o población atendida.

REVISIÓN Y APROBACIÓN				
Fecha		**Nombre**	**Cargo**	**Firma**
17/05/2026	Elaboró	Luz Adriana Ruiz	Nutricionista	
17/05/2026	Revisó Aprobó	Diana Catalina Muñoz	Coordinadora	