1. Objetivo

Establecer las actividades para el abastecimiento de alimentos, garantizando su adquisición, en tiempo, cantidad y disponibilidad en condiciones óptimas de calidad e inocuidad, para contribuir en la mitigación de riesgo de inseguridad alimentaria de los beneficiarios de los servicios ofrecidos por la Secretaría Distrital de Integración Social - SDIS.

2. Glosario[1]

- Abastecimiento: consiste en una serie de actividades que se relacionan entre sí para garantizar el suministro de alimentos a partir de la planificación de la compra hasta la entrega de los mismos en las unidades operativas de la Secretaría de Integración Social.

- Alerta microbiológica: situación de vigilancia o atención la cual avisa sobre la presunción o confirmación de un hallazgo microbiológico en análisis especializado para muestras de materia prima, alimentos u otros parámetros, que puede comprometer la inocuidad de los alimentos.

- Alimento: todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden 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 especias[2].

- Almacenamiento: es la actividad que se realiza con los alimentos en donde se asegura la calidad física, microbiológica y nutricional de los mismos para su posterior utilización; en esta actividad se protege a los alimentos de daños generados por contaminación, se reducen daños por manejo y se asegura las condiciones de acuerdo con tipo de alimento.

- Apoyo alimentario: hace referencia a los alimentos que son entregados a los beneficiarios de los servicios sociales, de acuerdo con la planeación de la minuta de alimentos definida por la Secretaría Distrital de Integración Social por servicio social y grupo de edad.

- Buenas prácticas de manufactura: son los principios básicos y prácticos 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 en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción[3].

[1] El glosario estipulado en el presente procedimiento se desarrolla de forma general. El detalle se puede consultar en los documentos relacionados en cada etapa del mismo.

[2] Resolución 2674/2013, de 22 de julio, Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones. Ministerio de Salud y Protección Social.

[3] ibid.

- Calidad de los alimentos: es un conjunto de cualidades que favorecen el grado de aceptabilidad de los alimentos, cualidades que incluyen las características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas, cumpliendo con los requisitos propios de los alimentos.

- Características organolépticas: propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos tales como: color, aroma, sabor, consistencia y textura, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones.

- Compra directa SDIS: establece el procedimiento para la compra de alimentos por parte de la SDIS, para garantizar el suministro de alimentos perecederos y no perecederos a las diferentes unidades operativas de atención directa por la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS en coherencia con los alimentos de la minuta patrón de cada servicio social.

- Compra de alimentos por asociados/contratistas: establece el procedimiento paras la compra de alimentos por parte de los operadores, con el fin de garantizar la disponibilidad de alimentos necesarios para la atención de los servicios sociales de la SDIS, operados terceros, en coherencia con los alimentos de la minuta patrón de cada servicio social.

- Desnaturalización: consiste en la aplicación de medios físicos, químicos o biológicos, tendientes a modificar la forma, las propiedades de un producto o artículo. Se llevará a cabo con el objeto de evitar que se afecte la salud de la comunidad.

- Generación de pedidos de alimentos: hace referencia a la generación de los pedidos para el suministro de alimentos perecederos y no perecederos a los servicios sociales de atención directa de la Secretaría Distrital de Integración Social.

- Operación directa: servicio social en donde la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS) contrata de forma directa a los profesionales docentes, profesionales de apoyo en área de salud y sociales y a los proveedores de alimentos y subcontrata al personal manipulador que realiza la operación del servicio de alimentación.

- Operación en asociación: servicio social en donde la SDIS contrata a una persona jurídica para que realice en su totalidad la operación de un servicio social o unidad operativa, estos contratos deben cumplir con los anexos técnicos definidos por la SDIS para la operación de estas.

- Pedido: es la descripción detallada de un requerimiento.

- Recibo: es el proceso en el cual el personal responsable verifica los alimentos durante la recepción de acuerdo con los criterios de: cantidad, calidad, oportunidad, inocuidad y características organolépticas establecidas por la SDIS y normatividad vigente.

- Servicio social: conjunto de acciones integradas que buscan atender las necesidades sociales identificadas en las personas, familias y comunidades que habitan en la ciudad de

Bogotá, en el marco de la protección social, el Sistema Distrital de Cuidado y la integración territorial, poblacional y diferencial[4].

3. Condiciones generales

Todos los servicios sociales que incluyan en su atención suministro de alimentos, deberán aplicar la normatividad vigente, modificatoria y complementaria y dar cumplimiento al presente procedimiento, tanto para los servicios sociales que opera directamente la SDIS como en operación tercerizada.

El Abastecimiento de alimentos en los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social se realiza en 2 etapas las cuales deben tener en cuenta las siguientes consideraciones:

Etapa 1. Planeación. Esta etapa incluye las siguientes actividades:

- Compra directa SDIS: para la compra de alimentos por parte de la SDIS, para garantizar el suministro de alimentos perecederos y no perecederos a las diferentes unidades operativas de atención directa por la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS se deben tener en cuenta las orientaciones establecidas en el documento *INS-PSS-123 Instructivo Compra directa de alimentos*.
- Compra de alimentos por asociados/contratistas: para la compra de alimentos por parte de los operadores, con el fin de garantizar la disponibilidad de alimentos necesarios para la atención de los servicios sociales de la SDIS, operados terceros, en coherencia con los alimentos de la minuta patrón de cada servicio social, se deben tener en cuenta las orientaciones establecidas en el documento *INS-PSS-018 Instructivo Compra directa de alimentos por operador.*
- Generación de pedidos de alimentos: para la generación de los pedidos para el suministro de alimentos perecederos y no perecederos a los servicios sociales de atención directa de la Secretaría Distrital de Integración Social, se deben tener en cuenta las orientaciones establecidas en el documento *INS-PSS-048 Instructivo Generación de pedidos de alimentos.*

Etapa 2. Ejecución. Comprende las siguientes actividades:

- Recibo de alimentos: con el fin de garantizar la calidad, cantidad, inocuidad y oportunidad de los alimentos recibidos, se deben tener en cuenta las orientaciones establecidas en el documento El detalle de esta actividad se desarrolla ampliamente en el documento *INS-PSS-012 Instructivo Recepción de Alimentos.*
- Almacenamiento de alimentos: para mantener la calidad de los alimentos durante el periodo que permanecen en las unidades operativas de la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS), se deben tener en cuenta las orientaciones establecidas en el documento *INS-PSS-012 Instructivo Recepción de Alimentos.*
- Reclamo de alimentos: para gestionar reclamos a proveedores de alimentos perecederos y no perecederos de los servicios de atención directa de la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS), en los casos donde, se evidencie cambio en las características organolépticas del alimento durante el almacenamiento o preparación que garanticen la inocuidad de los

[4] Secretaría Distrital de Integración Social. Resolución no. 218 del 08 de febrero de 2023.

alimentos, se deben tener en cuenta las orientaciones establecidas en el documento *PTC-PSS-023 Protocolo Reclamo a Proveedores Unidades de Operación Directa.*

- Desnaturalización de alimentos: para establecer las acciones para la desnaturalización de alimentos que se han identificado como no aptos para el consumo, por presentar durante su almacenamiento características físicas, químicas o biológicas que puedan causar daño a la salud de los beneficiarios, en los servicios de alimentación de operación directa de la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS), es necesario tener en cuenta las orientaciones establecidas en el documento *PTC-PSS-026 Protocolo Desnaturalización de Alimentos.*
- Alertas microbiológicas en alimentos: para establecer acciones en aquellos eventos donde se generan alertas microbiológicas en los alimentos suministrados en los servicios sociales de operación directa y comedores comunitarios de la Secretaría Distrital de Integración Social, se deben cumplir las orientaciones establecidas en el documento *PTC-PSS-024 Protocolo Alertas Microbiológicas en Alimentos.*
- Manejo de eventualidades: para establecer las acciones necesarias que permitan minimizar el impacto en cada unidad operativa, en los casos donde se presente una eventualidad que dificulte la adecuada prestación del servicio se deben tener en cuenta las orientaciones establecidas en el documento *PTC-PSS-025 Protocolo Manejo de Eventualidades en el servicio de alimentos.*

Los servicios sociales de operación directa y en asociación deberán cumplir con lo establecido por la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS) en los documentos y formatos que hacen parte de este procedimiento. Los formatos podrán ser diligenciados de manera digital o de forma manual y éstos últimos con letra legible y sin tachaduras.

Para los servicios sociales que ofrecen apoyos alimentarios que no realizan preparación de alimentos, deberán diligenciar el formato Control de entrada y salida de alimentos FOR-PSS-235 y el formato Recepción de alimentos FOR-PSS-230. Si el servicio realiza almacenamiento debe implementar lo establecido en el Instructivo de almacenamiento de alimentos y los formatos correspondientes.

## 4. Descripción de actividades

### 4.1 Aclaración de actividades

Actividades No. 1 y 2. Se aclara que, entre las actividades en mención, el presente procedimiento esta armonizado con el procedimiento Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales PCD-PSS-017, actividad 5, en el cual se contemplan las actividades relacionadas con la elaboración de ficha técnica, y el cual es administrado por la Subdirección de Nutrición.

5. Disposiciones de almacenamiento y archivo

Las disposiciones de almacenamiento y archivo de la documentación del Sistema Integrado de Gestión, se realizará de conformidad con lo dispuesto en el Sistema de Gestión Documental y Archivo (SIGA)

6. Dependencia encargada de administrar este procedimiento

Subdirección de Abastecimiento.

7. Documentos asociados

- INS-PSS-012 Instructivo Recepción de alimentos.
- INS-PSS-013 Instructivo Almacenamiento de alimentos.
- INS-PSS-018 Instructivo Compra Directa de Alimentos por Operadores.
- INS-PSS-047 Instructivo Generación de pedidos de alimentos.
- INS-PSS-123 Instructivo Compra Directa de Alimentos.
- PTC-PSS-023 Protocolo Reclamo a proveedores.
- PTC-PSS-024 Protocolo Alertas microbiológicas en alimentos.
- PTC-PSS-025 Protocolo Manejo de eventualidades en el servicio de alimentación.
- PTC-PSS-026 Protocolo Desnaturalización de alimentos.
- FOR-PSS-175 Formato Plan de Compras Semanal Asociados.
- FOR-PSS-230 Formato Recepción de alimentos.
- FOR-PSS-232 Formato Verificación transporte de alimentos.
- FOR-PSS-235 Formato Control de entrada y salida de alimentos.
- FOR-PSS-236 Formato Control de entrada y salida de alimentos asociados.
- FOR-PSS-237 Formato Adiciones y cancelaciones de alimentos.
- FOR-PSS-238 Formato Control de temperatura de equipos de refrigeración.
- FOR-PSS-239 Formato Control de temperatura de equipos en congelación.
- FOR-PSS-240 Formato Reclamo y seguimiento a proveedores.
- FOR-PSS-241 Formato Aprobación desnaturalización de alimentos.

8. Aprobación del documento

| | Elaboró | Revisó | Aprobó |
|---|---|---|---|
| Nombre | Wendy Hasbleidi Marin Pulido | Omar Fernando Beltrán Opayome<br><br>Luz Jazbleidy Aranda Martínez<br><br>Juan Manuel Carvajal Calderon | Ivon Carolina Camargo García |
| Cargo/ Rol | Contratista -Equipo Técnico Subdirección de Abastecimiento | Subdirector de Abastecimiento<br><br>Gestor SG - Dirección de Nutrición y Abastecimiento<br><br>Gestor SG - Subdirección de Abastecimiento | Directora de Nutrición y Abastecimiento |