PLAN DE CONTINGENCIA EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÒN
COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR SAN JOSÉ SARAMITA
CONVENIO 6771/2026

1. Objetivo

Establecer acciones para garantizar la inocuidad de los alimentos durante los diferentes procesos, cuando se presenten eventualidades que alteren el normal desarrollo de las actividades de la comunidad de cuidado hogar San José Saramita.

2. Marco conceptual

Dentro de la operación de los servicios de alimentación se incluyen múltiples procesos que permiten la entrega de apoyos alimentarios a los beneficiarios, como la planeación de los alimentos de acuerdo a las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes para la población colombiana, el proceso de compra de alimentos, el proceso de planeación de cantidades a comprar, los procesos que se llevan a cabo en la unidad operativa que son recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución de alimentos.

En la comunidad de cuidado hogar San José Saramita pueden ocurrir eventos que alteren el normal desarrollo de las actividades que se realizan en el servicio de alimentación, estos eventos pueden clasificarse en externos e internos así:

Eventos externos: son aquellos eventos que pueden causar alteración en la prestación del servicio y no dependen de la unidad operativa, como son, cortes en la prestación de los servicios de acueducto, energía, gas, eventos sísmicos, inundaciones por aumento en la pluviosidad o situaciones de emergencia.

Eventos internos: cierres temporales o parciales de la unidad operativa por arreglos locativos, periodo de vacaciones, daño de equipos de refrigeración y/o congelación, daños de equipos para la preparación de alimentos, daños en el sistema eléctrico de la unidad operativa por fluctuaciones en las corrientes eléctricas, daños en la red interna de conducción de gas, daños en las tuberías de agua potable y aguas residuales, variación de asistencia de los participantes. Por lo anterior se hace necesario elaborar un documento en el cual se describan las actividades a realizar cuando se presenten los eventos anteriormente descritos.

2.1 Glosario

- 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[1].

- Alimento no perecedero: son alimentos que no se deterioran tan rápidamente como el alimento perecedero, sino que depende de otros factores como la contaminación

[1] 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.

repentina, el mal manejo de este, accidentes y demás condiciones que no están determinadas por el mismo.

- Alimento perecedero: el alimento que, debido a su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio[2].

- 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].

- Cadena de frío: es el conjunto de actividades que deben realizarse para mantener los productos bajo condiciones requeridas y controladas (temperatura, humedad relativa, iluminación, entre otras)[4].

- Características organolépticas: propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos tales como: color, olor, sabor y aspecto (suma de color, textura, consistencia y uniformidad), las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el recibo, preparación y consumo de los alimentos.

- 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[5].

- Inocuidad de los alimentos: es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina[6].

- Manipulador de alimentos: es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos[7].

[2] Resolución 2674/2013. Op. Cit., 2017.
[3] ibid.
[4] Decreto 1500 de 2007, de 04 de mayo, Ministerio de la Protección Social.
[5] Decreto 3518 de 2006. por el cual se crea y reglamenta el Sistema de Vigilancia en Salud Pública y se dictan otras disposiciones. Art. 50.
[6] Resolución 2674/2013. Op. Cit., 2017.
[7] Ibid.

PLAN DE CONTINGENCIA EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÒN
COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR SAN JOSÉ SARAMITA
CONVENIO 6771/2026

3. En caso de ocurrencia de eventos externos:

3.1 Cortes del servicio de energía

Los cortes del servicio de energía generan alteración de la cadena de frio de los alimentos en refrigeración y congelación que puede alterar la inocuidad de estos. A continuación, se describen tres posibles escenarios en los cortes de energía:

a. Corte de energía programado por la empresa prestadora del servicio, por un tiempo menor a 3 horas programado: Informar al profesional en Nutrición, con el fin de programar que alimentos se deben retirar de los equipos de refrigeración o congelación para las preparaciones a realizar durante este tiempo, de igual forma hacer apertura de la puerta del equipo una sola vez o disminuir la apertura de las puertas de los mismos.

b. Corte de energía informado por la empresa prestadora del servicio, por un tiempo mayor a 3 horas y menor a 24 horas programado: El Responsable o Coordinador deberá informar al profesional en Nutrición para hacer seguimiento a la temperatura de los alimentos al interior de los equipos y darle manejo para evitar la pérdida de los mismos, sin embargo cuando se precise traslado de alimentos, el profesional de la unidad operativa deberá informar al nutricionista de la Subdirección técnica, para el traslado de alimentos tales como cárnicos, quesos, bebidas lácteas, frutas y verduras refrigeradas o congeladas (previa revisión de los alimentos necesarios para la operación del día).

c. Corte de energía programado por la empresa prestadora del servicio por un tiempo mayor a 24 horas: el responsable o Coordinador de la unidad operativa deberá informar al profesional en Nutrición de la Subdirección técnica la eventualidad para definir el traslado de todos los alimentos perecederos de acuerdo al tiempo que durará el corte de energía. Es necesario buscar equipos de refrigeración y congelación o la disponibilidad de plantas eléctricas que aseguren la cadena de frio.

d. Corte inesperado en el servicio de energía: el responsable o Coordinador de la unidad operativa deberá llamar a la empresa que presta el servicio de energía con el fin de definir el tiempo que durará el corte para tomar las acciones respectivas, que se ajustaran a las descritas con anterioridad.

En dado caso que el Responsable o Coordinador de la comunidad de cuidado hogar San José Saramita, no pueda asegurar la prestación del servicio y la entrega de apoyos alimentarios cumpliendo con criterios de calidad, deberá mediante correo electrónico informar al Subdirector técnico con copia al referente/líder del servicio o modalidad o proyecto, para que este a su vez tome las decisiones frente a la prestación; que podrían ser: traslado de participantes a otra unidad operativa, entrega de paquetes alimentarios durante la no prestación del servicio u otras medidas que considere necesarias según la dinámica del servicio.

3.2 Cortes del servicio de acueducto

Los cortes del servicio de agua generan repercusiones operativas en el servicio de alimentación, ya que, en los procesos de almacenamiento, preparación, servido, limpieza y desinfección y lavado de manos, se precisa de disponibilidad de agua, las unidades operativas cuentan con tanques de almacenamiento con capacidad para operar uno o dos días de acuerdo a la capacidad de los tanques, número de participantes y horas en que se presta el servicio a los beneficiarios.

Cuando el servicio de alimentación tenga un corte de agua superior a un día por corte programado, cortes imprevistos por daño de tuberías internas o externas el Coordinador o Responsable de la unidad operativa deberá seguir los siguientes pasos:

- Comunicarse con la empresa municipal de servicios públicos de Fusagasugá, EMSERFUSA al número: 6018679877, tener a mano el último recibo de acueducto.

- Solicitar mediante llamada telefónica a la empresa EMSERFUSA la prestación del servicio de carro tanque, registrar el nombre de la persona de contacto de la empresa y respuesta frente a la solicitud.

- Informar a la empresa en el momento de la llamada que el servicio de carrotanque es prioritario para la prestación del servicio de personas en condición de vulnerabilidad.

- Una vez llegue el servicio de carrotanque a la unidad operativa se debe verificar que cuente con licencia sanitaria, de acuerdo con lo contenido en el Programa de abastecimiento de agua potable del plan de saneamiento.

- Hacer uso de elementos desechables de material biodegradable como vasos, cubiertos, platos.

- Solicitud de cambio de preparaciones al Profesional en Nutrición asignado a la unidad operativa para optimizar el uso de agua.

En dado caso que el responsable o Coordinador de la unidad operativa no pueda asegurar la prestación del servicio y la entrega de apoyos alimentarios cumpliendo con criterios de calidad, deberá mediante correo electrónico informar al Subdirector técnico con copia al referente/líder del servicio o modalidad o proyecto, para que este a su vez tome las decisiones frente a la prestación.

3.3. Cortes del servicio de gas

Los cortes en el servicio de gas, generan repercusiones operativas ya que el funcionamiento de las estufas o marmitas en donde se preparan los alimentos para los beneficiarios que dependen de este servicio.

Cuando el servicio de alimentación tenga un corte de gas programado, cortes imprevistos por fugas externas o cierre de llaves por sospecha de fugas internas deberán seguir los siguientes pasos:

- Reporte de daños externo a la unidad operativa: el responsable o Coordinador de la unidad operativa deberá comunicarse con la empresa encargada del suministro de gas, ALCANOS al número 3222378257, tener a mano el último recibo o número de cuenta/referencia e informar sobre el posible daño para que se programe la revisión y/o reparación, tener en cuenta el número de radicado o ticket para hacer seguimiento a la solicitud.

- Reporte de falta de suministro en la zona o daño interno: el responsable o Coordinador deberá comunicarse con la empresa encargada del suministro de gas, tener a mano el último recibo o número de cuenta/referencia, solicitar a la empresa de gas domiciliario la definición del tiempo de corte del servicio, registrar el nombre de la persona de contacto de la empresa y respuesta frente a la solicitud.

- En dado caso que se perciba olor a gas dentro del servicio de alimentación o unidad operativa, es necesario realizar la suspensión de la prestación del servicio de alimentación, llamar al número de emergencias, Estación de Bomberos de Fusagasugá, 3115853577, tener a mano el último recibo o número de cuenta/referencia, el Coordinador o Responsable de la unidad operativa deberá realizar la gestión respectiva para el suministro de alimentos a los beneficiarios.

3.4. Acumulación de residuos sólidos

Cuando se presente variación o no cumplimiento en la frecuencia de recolección de residuos sólidos se deberá seguir los siguientes pasos:

- Comunicarse con la empresa municipal de servicios públicos de Fusagasugá, EMSERFUSA al número: 6018679877, e informar que la recolección de residuos es prioritaria, teniendo en cuenta la cantidad de residuos generados a diario.

- Registrar el nombre de la persona de contacto de la empresa y respuesta frente a la solicitud, información que deberá ser enviada por correo electrónico al referente local de la Subdirección Administrativa y Financiera.

- Cumplir con el plan de contingencia contenido en el Plan de Acción Interno para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos – PAIPAERS.

3.5. Desabastecimiento de alimentos

En algunas ocasiones cuando se presente posible desabastecimiento de alimentos debido a diferentes circunstancias como por ejemplo paro de transportadores, es importante garantizar la disponibilidad de alimentos por parte de la unidad operativa.

- Se realizarán pedidos que garanticen contar con una reserva de alimentos en buenas condiciones, con aquellos productos que ingresan de forma semanal (FRUVER y carnes), se pedirán siempre 2 días adicionales. Con aquellos productos que ingresan de forma quincenal (abarrotes), se pedirán 7 días adicionales para no tener un tiempo tan justo de materia prima. Con las pulpas se tendrá una reserva siempre de 8 días. Con los productos de panadería se contará con una reserva de insumos que permita realizar la cocción interna de opciones intercambiables.
- Gestionar el posible traslado de alimentos desde otras unidades operativas de la zona, siguiendo lo contemplado en la actividad de traslado de alimentos descrita en este documento.
- Solo en casos excepcionales, si hay un faltante de alimentos, el Responsable o Coordinador, deberá realizar la solicitud mediante correo electrónico al Profesional en Nutrición asignado por la Subdirección técnica, para que este realice gestión al interior de la Subdirección técnica o con otras subdirecciones técnicas si es posible, en caso que no sea posible la consecución de alimentos mediante esta gestión, el profesional de la Subdirección técnica realizará la solicitud al área de apoyo logístico de la Subdirección de Abastecimiento mediante correo electrónico.

4. En caso de ocurrencia de eventos internos:

4.1 Daño de equipos de refrigeración y/o congelación o sistema eléctrico

Puede generar la ruptura de la cadena de frio, que asegura la calidad microbiológica de los alimentos. En este caso se requiere del traslado de todos los alimentos susceptibles a daño durante el periodo en que el equipo o equipos para refrigeración o congelación no funcionen.

En caso que se dañe un equipo se debe hacer traslado inmediato de materias primas a otro que este en funcionamiento, avisar inmediatamente a la directora de la unidad operativa para que soliciten mantenimiento correctivo inmediato del equipo.

4.2. Daños de estufa, marmita, horno o daño de red interna de conducción de gas

Cuando se presente daño en el horno, se debe informar inmediatamente a técnico en gastronomía y al Profesional en Nutrición quienes deberán realizar cambio de preparación, a una que no implique uso de horno.

Cuando se presente daño de estufa, se debe informar inmediatamente a técnico en gastronomía y al Profesional en Nutrición quienes tomaran la decisión de utilizar la enana o el basculante para terminar la preparación, en caso que el daño sea en todos los equipos se procederá a terminar preparaciones en el horno de leña que se encuentra dentro de la unidad operativa, cumpliendo con todas las medidas higiénico sanitarias para garantizar la inocuidad de las preparaciones.

Para reportar el daño de un equipo o gasodoméstico o infraestructura, el responsable o Coordinador de la comunidad de cuidado hogar San José Saramita deberá comunicarse con el referente administrativo de la Subdirección local, este a su vez informa al equipo de apoyo logístico de la Subdirección Administrativa y Financiera. Enviar correo al referente local que atendió el llamado para dejar reporte escrito y solución que se le dio al caso.

4.3. Cierres temporales o parciales de las unidades operativas:

Pueden darse por diferentes eventos, teniendo en cuenta el motivo y tiempos posible para subsanar los causales del cierre, se debe realizar el traslado de todos los alimentos susceptibles a vencimiento o daño durante el periodo en que la unidad operativa este cerrada. Para lo cual el responsable de la unidad operativa deberá seguir lo indicado para fallar de energía o acueducto.

4.4. Variación de asistencia de los participantes

Siempre el día anterior enfermería debe reportar cuantas personas mayores están ausentes de la unidad operativa por motivos de hospitalización o citas a las que deben salir. Con base en ese número se realizará la preparación de alimentos al día siguiente.

Si hay un excedente de alimentos el responsable o Coordinador de la comunidad de cuidado hogar San José Saramita, deberá informar al profesional en Nutrición, para que este evalúe la necesidad de cancelaciones de alimentos en el pedido semanal o gestione el traslado de alimentos a otras unidades operativas, siguiendo lo contemplado en la actividad de traslado de alimentos descrita en este documento.

Solo en casos excepcionales, si hay un faltante de alimentos, el Responsable o Coordinador, deberá realizar la solicitud mediante correo electrónico al Profesional en Nutrición asignado por la Subdirección técnica, para que este realice gestión al interior de la Subdirección técnica o con otras subdirecciones técnicas si es posible, en caso que no sea posible la consecución de alimentos mediante esta gestión, el profesional de la Subdirección técnica realizará la solicitud al área de apoyo logístico de la Subdirección de Abastecimiento mediante correo electrónico.

4.5. Derrame de residuos sólidos

Si se presenta un derrame de residuos sólidos no peligrosos o peligrosos (RESPEL), el Coordinador o Responsable o a quien delegue deberá seguir el Plan de contingencia contenido en el Plan de Acción Interno para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos (PAIPAERS) o en Plan de Gestión Integral de Residuos Peligrosos (PGIRP), según el caso y realizar el procedimiento para el registro, investigación y análisis de incidentes o accidentes ambientales.

4.6. Derrame de sustancias peligrosas

En el servicio de alimentación se maneja con alta frecuencia productos para el aseo y desinfección utilizados en la higienización, por esta razón se debe contar con las fichas técnicas y hojas de seguridad de todos los productos usados, con el fin de seguir las indicaciones de manipulación y medidas de control en caso de presentarse un evento de derrame.

Para atender el derrame, el Coordinador o Responsable o a quien delegue (que asista diariamente) deberá seguir el plan de contingencia contenido en el Plan de Gestión Integral de Residuos Peligrosos (PGIRP) y realizar el procedimiento para el registro, investigación y análisis de incidentes o accidentes ambientales.

4.7. Falta de personal manipulador de alimentos

Puede darse por diferentes eventos, incapacidades, despidos, huelgas, etc. En este caso, el hogar San José Saramita, cuenta con un banco de hojas de vida de personas que puedan apoyar con la operación del servicio.

- Para el presente convenio, todo el personal contratado en el hogar cuenta con carnet de manipulación de alimentos y certificado médico donde se estipula que son aptos para manipular

5. Proceso de traslado de alimentos

5.1. Alistamiento

a. Alimentos: corresponden a los alimentos que van a ser trasladados, pueden ser alimentos perecederos y no perecederos.
b. Canastillas: deben encontrarse en condiciones óptimas de higiene y secas.
c. FOR-GD-040: debe diligenciarse por parte del Responsable o Coordinador de la unidad operativa, debe documentarse de manera DETALLADA y contener como mínimo, la fecha, hora, nombre de la unidad operativa de la cual proceden los alimentos, nombre del sitio donde se entregan, tipo de alimento, cantidad, lote, fecha de vencimiento (cuando aplique) de alimentos entregados, para frutas y verduras descripción de condiciones organolépticas, justificar la eventualidad con las respectivas firmas de las personas involucradas en el proceso.
d. Formato control de entrada y salida de alimentos: debe diligenciarse por parte del personal manipulador de alimentos a donde se realiza el traslado.

Nota: en caso de que los alimentos sean trasladados a una unidad operativa en calidad de custodia o almacenamiento transitorio por una eventualidad, el manejo de entrada y salida de estos alimentos se realizará por medio de FOR-GD-040.

5.2. Vehículo transportador

El vehículo para transportar alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos, garantizados por el equipo de apoyo logístico:

- Concepto sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la Secretaria de Salud.
- Vehículo con interior hermético, resistente a la corrosión e impermeable.
- Vehículo con sistema de refrigeración o congelación para garantizar la temperatura de los alimentos que por su naturaleza requieren cadena de frío.
- Vehículo en buen estado de limpieza y desinfección e identificados en un lugar visible con la frase TRANSPORTE DE ALIMENTOS.
- Vehículo con documentos vigentes: Tarjeta de propiedad, SOAT, Análisis de gases, revisión técnico mecánica, licencia de conducción o licencia de tránsito.
- Vehículo con aseguramiento de carga con el fin de prevenir el desplazamiento en el interior del camión.

- Disposición de canastillas en buen estado y en condiciones adecuadas de higiene para almacenar los alimentos durante el transporte, asegurando que las canastillas que contengan alimentos no estén en contacto directo con el piso del vehículo.

5.3. Personal transportador de alimentos

El personal transportador de alimentos (conductor y auxiliar) debe cumplir con los siguientes requisitos:

- Certificado médico en el que conste la aptitud para manipular alimentos y plan de capacitación en buenas prácticas de manufactura emitido por profesional idóneo de acuerdo a resolución 2674 de 2013.
- Dotación: uniforme o bata de color claro, con cierres o cremalleras y/o broches, sin botones y sin bolsillos; botas o zapatos, cerrados, sin cordones, impermeable, antideslizante, de tacón bajo; gorro, tapabocas y guantes de caucho.

5.4. Pasos para el traslado de alimentos

- El personal manipulador de alimentos tendrá listos los alimentos a entregar al personal transportador de alimentos.
- Se realizará en forma previa al cargue la descripción de los alimentos por tipo y cantidad de acuerdo con lo definido en el acta para el traslado de alimentos.
- Los alimentos se dispondrán en canastillas en buen estado, previamente higienizadas y separadas por tipo de alimento.
- El personal manipulador de alimentos y el responsable o Coordinador de la unidad operativa realizarán acompañamiento durante el proceso de cargue de alimentos.
- Se diligencia el acta y el formato control de entrada y salida de alimentos constatando que los alimentos que han salido de la unidad operativa corresponden a lo registrado.
- El responsable o Coordinador de la unidad operativa y personal manipulador de alimentos de esta, que realiza la recepción, deberá verificar el estado de los alimentos y firmar el acta a conformidad de recibo de los mismos, diligenciar el formato de control de entrada y salida de alimentos.
- El responsable o Coordinador de la unidad operativa que recibe los alimentos, deberá enviar por correo electrónico el acta firmada al responsable o Coordinador de la unidad operativa que los envía.
- En caso de que los alimentos sean trasladados a una unidad operativa en calidad de custodia o almacenamiento transitorio por una eventualidad, el manejo de entrada y salida de estos alimentos se realizará por medio de acta.

NOMBRE COMPLETO		CARGO	FIRMA
Elaboró	Vanessa Guzmán León	Nutricionista	
Revisó y Aprobó	Diana Marcela Carvajal	Coordinadora	