UNIÓN TEMPORAL SERVICIO SOCIAL CENTROS INTEGRARTE

PROTOCOLO DE EVENTUALIDAD POR ADECUACIONES ESTRUCTURALES EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

CENTROS INTEGRARTE DE ATENCIÓN INTERNA GRUPOS 4 Y 9

EJECUTANTE: UNIÓN TEMPORAL SERVICIO SOCIAL CENTROS INTEGRANTE

NOVIEMBRE- DICIEMBRE 2025

Oficina Principal: Cra 18 No. 140-53 Bogotá. D.C. – PBX: 7420842 Ext 105.- e-mail: ssepfundacion@hotmail.com. – angelicacarrillo@clinicasep.com sucursal 1_ **Kilómetro 44 Vía La Vega, Vereda El Arrayan Alto, Finca El Uval. Sucursal 2_: Cle 23 H Bis No. 104B- 67 FONTIBON - Cel 31442620210-**

PROTOCOLO DE EVENTUALIDAD POR ADECUACIONES ESTRUCTURALES EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN CENTROS INTEGRARTE DE ATENCIÓN INTERNA GRUPOS 4 Y 9

CONTENIDO

1. INTRODUCCION
2. OBJETIVO
3. ESCENARIO OPERATIVO
4. PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS:

   4.1 ALMACENAMIENTO.

   4.2 INOCUIDAD

   4.3 TRANSPORTE

   4.4 TEMPERATURA

   4.5 DIETAS

   4.6 HIDRATACION

   4.7 HORARIOS
5. CRONOGRAMA

PROTOCOLO DE EVENTUALIDAD POR ADECUACIONES ESTRUCTURALES EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN CENTROS INTEGRARTE DE ATENCIÓN INTERNA GRUPOS 4 Y 9

1. Introducción

El presente Protocolo de Eventualidad establece las acciones técnicas y operativas necesarias para garantizar la continuidad y calidad del servicio de alimentación durante la ejecución de arreglos estructurales en el Centro Integrarte de atención Interna de los grupos 4 y 9.

Este protocolo se formula como un plan de contingencia que define procedimientos alternos ante eventos internos o externos que afecten el funcionamiento normal de las áreas de producción y distribución de alimentos, orientado a prevenir riesgos, asegurar la inocuidad alimentaria y mantener los estándares de calidad establecidos.

2. Objetivo

Establecer medidas y procedimientos para garantizar la inocuidad, continuidad y calidad del servicio de alimentación durante la eventualidad de adecuaciones estructurales en los grupos 4 y 9 del Centro Integrarte.

3. Escenario Operativo

Durante el periodo de adecuaciones estructurales en las áreas de Servicio de Alimentos de los Centros Integrarte Atención Interna grupos 4 y 9, las actividades de preparación de alimentos se trasladarán temporalmente a la Servicio de Alimentos del Centros Integrarte Atención Interna grupo 13, instalación que cuenta con aprobación vigente de la Secretaría de Integración Social y capacidad operativa para atender hasta 600 participantes aproximadamente.

Para asegurar la operación, se trasladará el talento humano correspondiente (manipuladores, tecnólogo en alimentos y profesionales en nutrición), quienes ejecutarán los procedimientos establecidos garantizando el cumplimiento de las normas sanitarias y de inocuidad.

Mientras se lleva a cabo esta contingencia, cada grupo continuará realizando la preparación de los alimentos conforme a los procedimientos operativos habituales,

garantizando que las actividades de alistamiento, manipulación, cocción y porcionamiento se ejecuten bajo los mismos estándares de inocuidad y calidad establecidos. Cada equipo de Servicio de Alimentos mantendrá sus funciones y rutinas tal como se desarrollan de manera regular, asegurando la continuidad del servicio sin afectar la correcta elaboración de las preparaciones.

4. Procedimientos Operativos

4.1. Almacenamiento

- Se mantendrá el uso de las bodegas de abarrotes y fruver de los Centros Integrarte Atención Interna grupos 4 y 9 como puntos de almacenamiento primario.
- Un manipulador designado será responsable del registro, manejo y control de inventarios bajo el principio PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir).
- Los alimentos perecederos permanecerán en equipos de refrigeración adecuados y serán transportados el mismo día de su preparación.
- Los alimentos no perecederos permanecerán en la bodega de abarrotes y se trasladarán al Centro Integrarte Atención Interna grupo 13 la noche anterior a su uso para garantizar disponibilidad en la jornada siguiente.
- El personal asignado realizará el pre-alistamiento y distribución a los puntos de preparación según programación diaria.

4.2. Inocuidad

- Se ejecutarán las rutinas de limpieza y desinfección conforme al cronograma institucional establecido.
- Se aplicará aspersión con soluciones desinfectantes a los carros transportadores antes de cada tiempo de alimentación.
- El personal encargado del transporte utilizará los elementos de protección personal (EPP) establecidos para evitar contaminación cruzada.
- Se mantendrán los registros de control sanitario y verificación de actividades según lineamientos del sistema de calidad.

4.3. Transporte

- Se dispondrá de dos vehículos exclusivos para el transporte de alimentos entre la Servicio de Alimentos del Centro Integrarte Atención Interna grupo 13 y los comedores de los Centros Integrarte Atención Interna grupos 4 y 9.

- Los alimentos serán transportados en contenedores cerrados, asegurando hermeticidad y protección durante el recorrido.
- Se garantizará el cumplimiento de los tiempos de traslado y alimentación de los participantes, para evitar pérdida de temperatura o alteraciones en la calidad.

4.4. Temperatura

- Conforme a lineamientos técnicos, los alimentos calientes deberán servirse a temperaturas superiores a 65 °C.
- Durante la contingencia, el proceso de servido iniciará con temperaturas superiores a 90 °C, asegurando margen de seguridad térmica.
- Los alimentos serán empacados individualmente en material vinipelado, mantenidos dentro de contenedores y transportados de forma inmediata.
- Al momento del servicio, se verificará que la temperatura no sea inferior a 65 °C, dejando registro en el formato correspondiente.

4.5. Dietas

Para garantizar el cumplimiento de las dietas establecidas, se trasladará toda la documentación técnica requerida para el proceso de preparación y servido, incluyendo:

- Ciclo de menús (FOR-PSS-206).
- Minuta patrón (FOR-PSS-174).
- Análisis químico (FOR-PSS-227).
- Derivación dietaría (FOR-PSS-206).
- Registro mensual de derivación dietaría.
- Formato de asistencia para preparación (FOR-PSS-244).
- Formato de refrigerios nocturnos.

El profesional en nutrición y el tecnólogo en alimentos verificarán el cumplimiento de las indicaciones dietarías y restricciones individuales.

4.6. Hidratación

- Se contará con dos botellones de agua potable para el suministro a los participantes de los Centros Integrarte Atención Interna grupos 4 y 9.
- Los botellones serán lavados, desinfectados y abastecidos según protocolos y necesidades del servicio.
- Se garantizará la disponibilidad continua de agua para consumo durante toda la jornada.

4.7. Horarios

- Se mantendrán los horarios establecidos para cada tiempo de alimentación, conforme al anexo técnico vigente.
- El equipo operativo se encontrará en la disposición de ajustarse en tiempo a lo que sea requerido, de acuerdo con las dinámicas y/o situaciones que se presenten dentro del servicio de alimentos, ajustando sus actividades el tiempo que duren los arreglos locativos, para asegurar cumplimiento de los proceso y actividades sin afectar los tiempos de entrega y distribución de alimentos a los participantes.

5. Cronograma

La ejecución de las actividades y arreglos locativos en le Servicio de Alimentación del Centro Integrarte Atención Interna Grupos 4 y 9, se proyectan desarrollarse en los siguientes tiempos iniciando el 29 de noviembre de 2025 hasta el 9 de diciembre de 2025 aproximadamente.

Actividades para realizarse:

- Mantenimiento de medias cañas y cambio de piso
- Pintura general en muros y techo.
- Ampliación del área del servicio de alimentos con cambio en ventanales.