



|   |   |  |   |                |
|---|---|--|---|----------------|
|  | <b>Proceso:</b>   | <b>Atención Integral Básica a las Personas Privadas de la Libertad</b>   | <b>Código:</b>                          | PD-AIB-3       |
|   |   |  | <b>Versión:</b>                         | 3              |
|   |   |  | <b>Fecha Aprobación:</b>                | 09/08/2017     |
|   | <b>Documento:</b>   | <b>Suministro de Alimentación a las Personas Privadas de la Libertad</b> | <b>Fecha de Vigencia:</b><br>23/03/2021 | Página 1 de 34 |
| <b>Estándares Relacionados:</b>   | <b>1-ICCS-4A-01 (O), 1-ICCS-4A-02, 1-ICCS-4A-03 (O), 1-ICCS-4A-04 (O), 1-ICCS-4A-05 (O), 1-ICCS-4A-06, 1-ICCS-2D-03, 1-ICCS-1A-01 (O)</b> | <b>Mes de la Revisión</b>  | Marzo de 2021                           |                |

|   |   |
|---|---|
| <b>OBJETIVO</b>   | Suministrar el servicio de alimentación a las Personas Privadas de la Libertad mediante el cumplimiento de normatividad sanitaria vigente y del Reglamento de Régimen Interno de la cárcel, aplicando las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), con el propósito de brindar una alimentación inocua, de calidad, balanceada y nutritiva. |
| <b>ALCANCE</b>  |   |
| Inicia desde la recepción de las materias primas, alimentos e insumos, continua con el procesamiento, distribución y finaliza con el consumo de los alimentos que se entregan a las Personas Privadas de la Libertad en los tiempos de comida estipulados (desayuno, nueves, almuerzo, onces, cena y al final del día una bebida caliente).   |   |
| <b>NORMATIVIDAD</b>   |   |
| <b>Ley 65 de 1993:</b> Por la cual se expide el Código Penitenciario y Carcelario.  |   |
| <b>Ley 1709 de 2014:</b> Por la cual se reforman algunos artículos de la Ley 65 de 1993.  |   |
| <b>Ley 9 de 1979:</b> Por la cual se expide el Código Sanitario Nacional  |   |
| <b>Decreto 1575 de 2007:</b> Por el cual se expide el Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para el Consumo Humano  |   |
| <b>Decreto Ley 19 de 2012:</b> Por el cual se dictan Normas para Suprimir o Reformar regulaciones, Procedimientos y Trámites innecesarios Existentes en la Administración Pública   |   |
| <b>Decreto 1500 de 2007:</b> Por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación. |   |

|   |   |  |   |                |
|---|---|--|---|----------------|
|  | <b>Proceso:</b>   | <b>Atención Integral Básica a las Personas Privadas de la Libertad</b>   | <b>Código:</b>                          | PD-AIB-3       |
|   |   |  | <b>Versión:</b>                         | 3              |
|   |   |  | <b>Fecha Aprobación:</b>                | 09/08/2017     |
|   | <b>Documento:</b>   | <b>Suministro de Alimentación a las Personas Privadas de la Libertad</b> | <b>Fecha de Vigencia:</b><br>23/03/2021 | Página 2 de 34 |
| <b>Estándares Relacionados:</b>   | <b>1-ICCS-4A-01 (O), 1-ICCS-4A-02, 1-ICCS-4A-03 (O), 1-ICCS-4A-04 (O), 1-ICCS-4A-05 (O), 1-ICCS-4A-06, 1-ICCS-2D-03, 1-ICCS-1A-01 (O)</b> | <b>Mes de la Revisión</b>  | Marzo de 2021                           |                |

**Resolución 2674 de 2013:** Por la cual se Reglamenta el Art. 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras Disposiciones. Establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos.

**Resolución 2115 de 2007:** Se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del Sistema de Control y Vigilancia para la Calidad del Agua para el Consumo Humano.

**Resolución 333 de 2011:** Reglamento Técnico Sobre los Requisitos de Rotulado o Etiquetado Nutricional que deben cumplir los Alimentos Envasados para el Consumo Humano.

**Resolución 5109 de 2005:** Establece los requisitos de Rotulado o Etiquetado que deben Cumplir los Alimentos Envasados o Materias primas para el Consumo Humano.

**Resolución 240 de 2013:** Los Requisitos sanitarios para el Funcionamiento de las Plantas de Beneficio Animal de las Especies Bovinas, Bufalina y Porcina, Plantas de Desposte y Almacenamiento, Comercialización, Expendido, Transporte, importación o exportación de carne y Productos Cárnicos Comestibles.

**Resolución 2674 de 2013:** Por la cual se Reglamenta el Art. 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras Disposiciones.

**Resolución 719 de 2015:** Por la cual se establece la Clasificación de Alimentos para Consumo Humano de Acuerdo con el Riesgo en Salud Pública.


#### DOCUMENTOS DE REFERENCIA

##### EXTERNOS


**NTC 2859 -1:** Procedimiento de Muestreo para inspección por atributos parte 10: Introducción a la serie de Normas ISO 2859 sobre el muestreo para inspección por atributos.

##### INTERNOS

- Reglamento Régimen Interno
- Acta de Reunión F-DS-10
- Plan de Saneamiento Ambiental Cárcel Distrital – PL-DS-4
- Ingreso Materias Primas y Alimentos Perecederos F-AIB-135

|  |   |  |   |                |
|--|---|--|---|----------------|
|  <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.<br/>Secretaría Distrital de Seguridad, Convivialidad y Justicia</p> | <b>Proceso:</b>   | <b>Atención Integral Básica a las Personas Privadas de la Libertad</b>   | <b>Código:</b>                          | PD-AIB-3       |
|  |   |  | <b>Versión:</b>                         | 3              |
|  |   |  | <b>Fecha Aprobación:</b>                | 09/08/2017     |
|  | <b>Documento:</b>   | <b>Suministro de Alimentación a las Personas Privadas de la Libertad</b> | <b>Fecha de Vigencia:</b><br>23/03/2021 | Página 3 de 34 |
| <b>Estándares Relacionados:</b>  | <b>1-ICCS-4A-01 (O), 1-ICCS-4A-02, 1-ICCS-4A-03 (O), 1-ICCS-4A-04 (O), 1-ICCS-4A-05 (O), 1-ICCS-4A-06, 1-ICCS-2D-03, 1-ICCS-1A-01 (O)</b> | <b>Mes de la Revisión</b>  | Marzo de 2021                           |                |

|  |   |
|--|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Formato Devolución de materia prima e insumos F-AIB-136.</li> <li>-Formato Actividad Grupal F-AIB-142</li> <li>-Formato Liberación de Alimentos (Raciones Alimentarias) F-AIB-148</li> <li>-Formato Registro y Control de Temperaturas de Almacenamiento en Frío F-AIB-168</li> <li>-Dotación a la Persona Privada de la Libertad del Servicio de Alimentos F-AIB-183</li> <li>-Formato Registro de Contra Muestras de Producto Terminado - F-AIB-188</li> <li>-Formato Plan Nutricional F-AIB-187</li> <li>-Formato Personas Privadas de la Libertad con Dietas Terapéuticas - F-AIB-350</li> <li>-Autorización de Intercambio de Alimento F-AIB-586</li> <li>-Ingreso de Vehículos Transportadores de Alimentos F-AIB-588</li> <li>-Ingreso Materias Primas y Alimentos NO Perecederos F-AIB-767</li> <li>-Verificación del Cumplimiento Menús y Minuta Patrón F-AIB-768</li> <li>-Formato Raciones Diarias Entregadas a los PPL de la Cárcel Distrital F-AIB-838</li> <li>-Formato Requerimiento y Entrega Diaria de Materias Primas y Alimentos - Ciclos Menús F-AIB-839</li> <li>-Formato Verificación Inventarios Materias Primas, Alimentos e Insumos - Servicio de Alimentos - Cárcel Distrital F-AIB-840</li> <li>-Formato de Verificación cumplimiento componentes menús Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres F-AIB- F-AIB-853</li> </ul> |
|--|---|

|   |                                 |   |                           |                |
|---|---------------------------------|---|---------------------------|----------------|
|  | <b>Proceso:</b>                 | <b>Atención Integral Básica a las Personas Privadas de la Libertad</b>  | <b>Código:</b>            | PD-AIB-3       |
|   | <b>Documento:</b>               | <b>Suministro de Alimentación a las Personas Privadas de la Libertad</b>  | <b>Versión:</b>           | 3              |
|   | <b>Estándares Relacionados:</b> | <b>1-ICCS-4A-01 (O), 1-ICCS-4A-02, 1-ICCS-4A-03 (O), 1-ICCS-4A-04 (O), 1-ICCS-4A-05 (O), 1-ICCS-4A-06, 1-ICCS-2D-03, 1-ICCS-1A-01 (O)</b> | <b>Fecha Aprobación:</b>  | 09/08/2017     |
|   |                                 |   | <b>Fecha de Vigencia:</b> | 23/03/2021     |
|   |                                 |   | <b>Mes de la Revisión</b> | Página 4 de 34 |
|   |                                 |   |                           | Marzo de 2021  |

## DEFINICIONES

**ACA:** Asociación Americana De Correccionales.


**Acreditación ACA:** Es el proceso diseñado para aumentar la eficiencia y la efectividad operativa de los establecimientos, a través de normas básicas internacionales para establecimientos de reclusión, que garantizan los derechos humanos; aumentar la comunicación y coordinación dentro del establecimiento, así como mejorar la seguridad y protección para el personal y las Personas Privadas de la Libertad e implementa buenas prácticas carcelaria.

**Estándar:** Es el proceso que apunta a la creación y la aplicación de normas que son utilizadas a nivel general en un determinado ámbito.

**Alimento:** Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan 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 “especia”. No incluye cosméticos, el tabaco ni las sustancias que se utilizan como medicamentos.

**Alimento Congelado:** Es aquel, en que la mayor parte de su agua libre se ha transformado en hielo, al ser sometido a un proceso de congelación, especialmente concebido para preservar su integridad y calidad y para reducir, en todo lo posible las alteraciones físicas, bioquímicas y microbiológicas, tanto en la fase de congelación como en la conservación posterior. Se considera alimento congelado aquel cuya temperatura no es superior a menos dieciocho grados centígrados (-18° C)

**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.

|   |   |  |   |                |
|---|---|--|---|----------------|
|  | <b>Proceso:</b>   | <b>Atención Integral Básica a las Personas Privadas de la Libertad</b>   | <b>Código:</b>                          | PD-AIB-3       |
|   |   |  | <b>Versión:</b>                         | 3              |
|   |   |  | <b>Fecha Aprobación:</b>                | 09/08/2017     |
|   | <b>Documento:</b>   | <b>Suministro de Alimentación a las Personas Privadas de la Libertad</b> | <b>Fecha de Vigencia:</b><br>23/03/2021 | Página 5 de 34 |
| <b>Estándares Relacionados:</b>   | <b>1-ICCS-4A-01 (O), 1-ICCS-4A-02, 1-ICCS-4A-03 (O), 1-ICCS-4A-04 (O), 1-ICCS-4A-05 (O), 1-ICCS-4A-06, 1-ICCS-2D-03, 1-ICCS-1A-01 (O)</b> | <b>Mes de la Revisión</b>  | Marzo de 2021                           |                |

**Alimento de Mayor Riesgo en Salud Pública:** Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.

**Alimento de Menor Riesgo en Salud Pública:** Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos.


**Alimento Refrigerado:** Es aquel enfriado a una temperatura de cero a seis grados centígrados (0° C a 6° C) para preservar su integridad y calidad, reduciendo, las alteraciones físicas, bioquímicas y microbiológicas, de tal forma que en todos los puntos su temperatura sea superior a la de su punto de congelación.

**Alimento de Riesgo Medio En Salud Pública:** Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos, pero normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características del alimento o alimentos que es poco probable que contengan microorganismos patógenos debido al tipo de alimento o procesamiento de este, pero que pueden apoyar la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos.

**Autoridades Sanitarias Competentes:** Son autoridades sanitarias, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA - y las Entidades Territoriales de Salud que, de acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento de las normas sanitarias.

**Azafate:** Recipiente profundo en acero inoxidable con tapa, usado para transporte higiénico de alimentos, desde el área de cocina hasta la zona de distribución (mesones baño de maría) a la entrada de cada pabellón.

**Buenas Prácticas de Manufactura:** Son los principios básicos y prácticas 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 se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

|   |   |  |                           |               |
|---|---|--|---------------------------|---------------|
|  | <b>Proceso:</b>   | <b>Atención Integral Básica a las Personas Privadas de la Libertad</b>   | <b>Código:</b>            | PD-AIB-3      |
|   | <b>Documento:</b>   | <b>Suministro de Alimentación a las Personas Privadas de la Libertad</b> | <b>Versión:</b>           | 3             |
|   |   |  | <b>Fecha Aprobación:</b>  | 09/08/2017    |
| <b>Estándares Relacionados:</b>   | <b>1-ICCS-4A-01 (O), 1-ICCS-4A-02, 1-ICCS-4A-03 (O), 1-ICCS-4A-04 (O), 1-ICCS-4A-05 (O), 1-ICCS-4A-06, 1-ICCS-2D-03, 1-ICCS-1A-01 (O)</b> | <b>Fecha de Vigencia:</b><br>23/03/2021                                  | Página 6 de 34            |               |
|   |   |  | <b>Mes de la Revisión</b> | Marzo de 2021 |

**Brote De Eta:** es un incidente en el que dos o más personas presentan una enfermedad semejante después de la ingestión de un mismo alimento, y los análisis epidemiológicos apuntan al alimento como el origen de la enfermedad

**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).

**Carne:** Según el código alimentario, es la parte comestible los músculos de animales sacrificados en condiciones higiénicas, incluye vaca, oveja, cerdo, cabra, caballo y camélidos sanos, y se aplica también a animales de corral, caza, de pelo y plumas y mamíferos marinos, declarados aptos para el consumo humano.


**Certificado De Inspección Sanitaria:** Es el documento que expide la autoridad sanitaria competente para los alimentos o materias primas importadas o de exportación, en el cual se hace constar su aptitud para el consumo humano.

**Contaminación:** Presencia de un agente en el cuerpo, o en cualquier objeto, o en un alimento que son capaces de causar enfermedad en una persona. Introducción o aparición de una sustancia contaminante en un alimento o entorno alimenticio.

**Contaminación Cruzada:** Es la transferencia de agentes contaminantes de un alimento contaminado a otro que no lo está. El ejemplo más común es trozar un pollo crudo en una tabla de cocina y luego sin limpiarla cortar vegetales para preparar una ensalada. Lo mismo puede pasar con utensilios o nuestras propias manos sin lavar y desinfectar que actúan transfiriendo las bacterias.

**Control De Los Alimentos:** Actividad de reglamentación de carácter obligatorio para lograr la cumplimiento de las disposiciones por parte de las autoridades nacionales o locales con el fin de conseguir la protección del consumidor y garantizar que todos los alimentos durante la producción, manipulación, almacenamiento, elaboración y distribución sean inocuos, sanos y aptos para el consumo humano, se atengan a los requisitos de calidad e inocuidad y estén etiquetados de manera correcta y precisa, de acuerdo con las disposiciones de la ley.

**Desinfección - Descontaminación:** Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir

|  |                                 |   |                           |                |
|--|---------------------------------|---|---------------------------|----------------|
|  <p>ALCALDÍA MAYOR<br/>DE BOGOTÁ D.C.<br/>Secretaría Distrital de Seguridad,<br/>Convivencia y Justicia</p> | <b>Proceso:</b>                 | <b>Atención Integral Básica a las Personas Privadas de la Libertad</b>  | <b>Código:</b>            | PD-AIB-3       |
|  | <b>Documento:</b>               | <b>Suministro de Alimentación a las Personas Privadas de la Libertad</b>  | <b>Versión:</b>           | 3              |
|  | <b>Estándares Relacionados:</b> | <b>1-ICCS-4A-01 (O), 1-ICCS-4A-02, 1-ICCS-4A-03 (O), 1-ICCS-4A-04 (O), 1-ICCS-4A-05 (O), 1-ICCS-4A-06, 1-ICCS-2D-03, 1-ICCS-1A-01 (O)</b> | <b>Fecha Aprobación:</b>  | 09/08/2017     |
|  |                                 |   | <b>Fecha de Vigencia:</b> | Página 7 de 34 |
|  |                                 |   | <b>Mes de la Revisión</b> | 23/03/2021     |
|  |                                 |   |                           | Marzo de 2021  |

substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

**Dieta:** Alimentación habitual de una persona. Régimen alimenticio que se ha de guardar por distintas razones. En la cárcel se suministra dieta normal que son los menús que cumplen con un balance nutricional y dietas terapéuticas, que son dietas con modificaciones cuantitativas y cualitativas de la dieta normal. Las dietas terapéuticas se basan en las dietas normales, con algunas modificaciones necesarias para cubrir las necesidades de cada persona como puede ser la capacidad digestiva y de absorción, alivio de alguna enfermedad y/o factores psicosociales.

**Enfermedad Diarreica Aguda (Brote):** Sucede cuando la persona que tiene tres o más deposiciones líquidas o acuosas en un período de 24 horas.


**Enfermedad Diarreica Aguda (Caso):** Sucede cuando la persona tiene tres o más deposiciones líquidas o acuosas en un período de 24 horas.

**Enfermedad Infecciosa:** Se trata de una enfermedad clínicamente manifiesta, que se produce como resultado de una infección, pueden ser las ETA, por ejemplo.

**Enfermedades Transmitidas Por Alimentos:** es el síndrome originado por la ingestión de alimentos, incluida el agua, que contienen agentes etiológicos en cantidades tales que afectan la salud del consumidor a nivel individual o en grupos de población

**Envase:** Recipiente que contiene alimentos para su entrega como un producto único, que los cubre total o parcialmente, y que incluye la tapa, los embalajes y envolturas. Un envase puede contener varias unidades o tipos de alimentos preenvasados cuando se ofrece al consumidor.

**Equipos:** Todas las cocinas, hornillos, tablas de cortar, superficies y encimeras de mesas y cocina, refrigeradores y congeladores, fregaderos, lavaplatos y artículos similares (a excepción de los utensilios) utilizados en los establecimientos de alimentación y de transformación de los alimentos.

|   |   |  |                           |               |
|---|---|--|---------------------------|---------------|
|  | <b>Proceso:</b>   | <b>Atención Integral Básica a las Personas Privadas de la Libertad</b>   | <b>Código:</b>            | PD-AIB-3      |
|   | <b>Documento:</b>   | <b>Suministro de Alimentación a las Personas Privadas de la Libertad</b> | <b>Versión:</b>           | 3             |
|   |   |  | <b>Fecha Aprobación:</b>  | 09/08/2017    |
| <b>Estándares Relacionados:</b>   | <b>1-ICCS-4A-01 (O), 1-ICCS-4A-02, 1-ICCS-4A-03 (O), 1-ICCS-4A-04 (O), 1-ICCS-4A-05 (O), 1-ICCS-4A-06, 1-ICCS-2D-03, 1-ICCS-1A-01 (O)</b> | <b>Fecha de Vigencia:</b><br>23/03/2021                                  | Página 8 de 34            |               |
|   |   |  | <b>Mes de la Revisión</b> | Marzo de 2021 |

**Fecha De Fabricacion:** La fecha en que el alimento se transforma en el producto descrito.

**Fecha Limite de Utilizacion:** “Fecha de vencimiento” - “Fecha límite de consumo recomendada” - “Fecha de caducidad”, es la fecha fijada por el fabricante, en que termina el período después del cual el producto, almacenado en las condiciones indicadas, no tendrá probablemente los atributos de calidad que normalmente esperan los consumidores. Después de esta fecha, no se considerará comercializable el alimento

**Higiene De Los Alimentos:** Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

**Índice De Masa Corporal (IMC):** Indicador que correlaciona de acuerdo con la edad, el peso corporal total en relación con la talla de una persona. Se calcula dividiendo el peso (en kilogramos) por la altura al cuadrado (en centímetros).


**Infecciones Alimentarias:** son las ETA producidas por la ingestión de alimentos y/o agua contaminados con agentes infecciosos específicos tales como bacterias, virus, hongos, parásitos, que en la luz intestinal pueden multiplicarse o lisarse y producir toxinas o invadir la pared intestinal y desde allí alcanzar otros aparatos o sistemas

**Inocuidad De Alimentos:** Garantía en cuanto a que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que estén destinados

**Inocuo:** Certeza que la ingestión del alimento no producirá enfermedad, cuenta que la manera y cantidad de ingestión sea la adecuada. No es aconsejable su uso porque se lo puede confundir con seguridad alimentaria la que difiere de inocuidad de los alimentos.

**Insumo:** Comprende los ingredientes, envases y empaques de alimentos.



|   |   |  |   |                |
|---|---|--|---|----------------|
|  | <b>Proceso:</b>   | <b>Atención Integral Básica a las Personas Privadas de la Libertad</b>   | <b>Código:</b>                          | PD-AIB-3       |
|   |   |  | <b>Versión:</b>                         | 3              |
|   |   |  | <b>Fecha Aprobación:</b>                | 09/08/2017     |
|   | <b>Documento:</b>   | <b>Suministro de Alimentación a las Personas Privadas de la Libertad</b> | <b>Fecha de Vigencia:</b><br>23/03/2021 | Página 9 de 34 |
| <b>Estándares Relacionados:</b>   | <b>1-ICCS-4A-01 (O), 1-ICCS-4A-02, 1-ICCS-4A-03 (O), 1-ICCS-4A-04 (O), 1-ICCS-4A-05 (O), 1-ICCS-4A-06, 1-ICCS-2D-03, 1-ICCS-1A-01 (O)</b> | <b>Mes de la Revisión</b>  | Marzo de 2021                           |                |

**Intoxicaciones Alimentarias:** son las ETA producidas por la ingestión de toxinas formadas en tejidos de plantas o animales, o de metabolitos de microorganismos en los alimentos, o por sustancias químicas que se incorporan a ellos de modo accidental, incidental o intencional en cualquier momento desde su producción hasta su consumo.

**Limpieza:** Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

**Lote:** Cantidad determinada de unidades de un alimento de características similares fabricadas o producidas en condiciones esencialmente iguales que se identifican por tener el mismo código o clave de producción.

**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.


**Materia Prima:** Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

A pesar de que las materias primas pueden o no sufrir transformaciones tecnológicas, éstas deben ser consideradas como alimentos para consumo humano.

**Menú:** Conjunto de platos que constituyen una comida. Carta del día donde se relacionan las comidas, postres y bebidas. Para la cárcel un menú es la ración diaria que está compuesta por: Desayuno, refrigerio, almuerzo, refrigerio, comida y un tinto.

**Microorganismo:** son organismos vivos (bacterias, virus, hongos, parásitos) que sólo se pueden ver a través de un microscopio.

**Notificación Sanitaria:** Número consecutivo asignado a la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de menor Riesgo en salud pública con destino al consumo humano.

|   |   |  |                           |               |
|---|---|--|---------------------------|---------------|
|  | <b>Proceso:</b>   | <b>Atención Integral Básica a las Personas Privadas de la Libertad</b>   | <b>Código:</b>            | PD-AIB-3      |
|   | <b>Documento:</b>   | <b>Suministro de Alimentación a las Personas Privadas de la Libertad</b> | <b>Versión:</b>           | 3             |
|   |   |  | <b>Fecha Aprobación:</b>  | 09/08/2017    |
| <b>Estándares Relacionados:</b>   | <b>1-ICCS-4A-01 (O), 1-ICCS-4A-02, 1-ICCS-4A-03 (O), 1-ICCS-4A-04 (O), 1-ICCS-4A-05 (O), 1-ICCS-4A-06, 1-ICCS-2D-03, 1-ICCS-1A-01 (O)</b> | <b>Fecha de Vigencia:</b><br>23/03/2021                                  | Página 10 de 34           |               |
|   |   |  | <b>Mes de la Revisión</b> | Marzo de 2021 |

**Nutriente.** Sustancia que puede aportar energía, necesaria para el crecimiento, el desarrollo y el mantenimiento de la salud, cuya carencia hará que se produzcan cambios químicos y fisiológicos característicos.

**Operador:** Denominación asignada a la empresa contratista encargada del suministro de alimentos a las Personas Privadas de la Libertad.

**Patógeno:** Cualquier organismo que puede causar enfermedades o iniciar un proceso patológico.

**Peligro:** Agente físico, químico o biológico presente en el alimento o bien la condición en que este se halle, siempre que represente o pueda causar un efecto adverso para la salud.


**Proceso Tecnológico.** Es la secuencia de etapas u operaciones que se aplican a las materias primas y demás ingredientes para obtener un alimento. Esta definición incluye la operación de envasado y embalaje del producto terminado.

**PEPS:** Primeros en Entrar Primeros en Salir

**Permiso Sanitario:** Acto administrativo expedido por una autoridad sanitaria competente mediante la cual se autoriza una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar y/o comercializar un alimento de riesgo medio en salud pública.

**Porcentaje de Valor Diario (%VD)** El aporte que hace al valor de referencia un determinado nutriente presente en un alimento, expresado en porcentaje.

**Porción.** Una “porción” o el “tamaño de una porción” es la cantidad de un alimento normalmente consumida en una ocasión por personas mayores de 4 años y adultos o por niños mayores de 6 meses y menores de 4 años, que se expresa usando medidas caseras comunes apropiadas para ese alimento. La porción del alimento que se declare en la etiqueta debe determinarse a partir de la cantidad de referencia del alimento normalmente consumida en una ocasión o porción de consumo habitual.

|   |   |  |   |                 |
|---|---|--|---|-----------------|
|  | <b>Proceso:</b>   | <b>Atención Integral Básica a las Personas Privadas de la Libertad</b>   | <b>Código:</b>                          | PD-AIB-3        |
|   |   |  | <b>Versión:</b>                         | 3               |
|   |   |  | <b>Fecha Aprobación:</b>                | 09/08/2017      |
|   | <b>Documento:</b>   | <b>Suministro de Alimentación a las Personas Privadas de la Libertad</b> | <b>Fecha de Vigencia:</b><br>23/03/2021 | Página 11 de 34 |
| <b>Estándares Relacionados:</b>   | <b>1-ICCS-4A-01 (O), 1-ICCS-4A-02, 1-ICCS-4A-03 (O), 1-ICCS-4A-04 (O), 1-ICCS-4A-05 (O), 1-ICCS-4A-06, 1-ICCS-2D-03, 1-ICCS-1A-01 (O)</b> | <b>Mes de la Revisión</b>  | Marzo de 2021                           |                 |

**Preparación de Los Alimentos:** Manipulación de alimentos destinados al consumo humano mediante procesos como lavar, rebanar, pelar, descascarar, mezclar, cocinar y trocear.

**Producto Alimentario:** toda materia no nociva, en sentido absoluto o relativo, que sin valor nutritivo (o que si lo tiene su uso no depende de esta cualidad) puede utilizarse en la alimentación o tener relación con los alimentos o con las vías de entrada de estos en el organismo. Bajo esta denominación se engloban los aditivos, los materiales de embalaje, envases, detergentes, desinfectantes, así como materiales de construcción de maquinaria, cisternas, cintas transportadoras, instalaciones, vehículos de transporte, utensilios, instalaciones, etc., de uso en industrias y otros comercios.

**Prueba de Organoléptica:** es el examen de las propiedades organolépticas de un producto realizable con los sentidos humanos, tales como, apariencia, olor, aroma, textura y sabor de un alimento o materia prima


**Restaurante o Establecimiento Gastronómico:** Es todo establecimiento fijo destinado a la preparación, servicio, expendio y consumo de alimentos.

**Rotulado o Etiquetado:** Material escrito, impreso o gráfico que contiene el rótulo o etiqueta, y que acompaña el alimento o se expone cerca del alimento, incluso en el que tiene por objeto fomentar su venta o colocación.

**Rotulado o Etiquetado:** Material escrito, impreso o gráfico que contiene el rótulo o etiqueta, y que acompaña el alimento o se expone cerca del alimento, incluso en el que tiene por objeto fomentar su venta o colocación.

**Rotulo o Etiqueta:** Marbete, marca, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve o en huecograbado o adherido al envase de un alimento.

**Rotulado o Etiquetado Nutricional.** Toda descripción contenida en el rótulo o etiqueta de un alimento destinada a informar al consumidor sobre el contenido de nutrientes, propiedades nutricionales y propiedades de salud de un alimento.

|   |                                 |   |                           |                 |
|---|---------------------------------|---|---------------------------|-----------------|
|  | <b>Proceso:</b>                 | <b>Atención Integral Básica a las Personas Privadas de la Libertad</b>  | <b>Código:</b>            | PD-AIB-3        |
|   | <b>Documento:</b>               | <b>Suministro de Alimentación a las Personas Privadas de la Libertad</b>  | <b>Versión:</b>           | 3               |
|   | <b>Estándares Relacionados:</b> | <b>1-ICCS-4A-01 (O), 1-ICCS-4A-02, 1-ICCS-4A-03 (O), 1-ICCS-4A-04 (O), 1-ICCS-4A-05 (O), 1-ICCS-4A-06, 1-ICCS-2D-03, 1-ICCS-1A-01 (O)</b> | <b>Fecha Aprobación:</b>  | 09/08/2017      |
|   |                                 |   | <b>Fecha de Vigencia:</b> | Página 12 de 34 |
|   |                                 |   | <b>23/03/2021</b>         |                 |
|   |                                 |   | <b>Mes de la Revisión</b> | Marzo de 2021   |

**Registro Sanitario:** Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante la cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de alto riesgo en salud pública con destino al consumo humano.


**Sensaciones Trigeminales:** Sensación de irritación causada por estímulos químicos en la boca, nariz o garganta.

**Sistema De Análisis De Peligros Y Puntos De Control Crítico (HACCP):** Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos contra la inocuidad de los alimentos.

**Unidad de Frío:** Equipo que mantiene en forma controlada, la temperatura de un contenedor o de la unidad de transporte para productos que requieren refrigeración o congelación.


**Unidad de Transporte:** Es el espacio destinado en un vehículo para la carga a transportar, en el caso de los vehículos rígidos se refiere a la carrocería y en los articulados al remolque o al semirremolque.

**Valoración Nutricional:** Es la evaluación del estado nutricional de una persona, se considera como una parte del examen clínico, y al igual que éste, reúne datos básicos, del examen físico y de resultados de laboratorio. Su fin es mantener y mejorar las condiciones nutricionales del paciente. La valoración nutricional comprende los siguientes datos: Datos personales: nombre, edad, remitido por un profesional (médico/a y/o especialista); Motivo de remisión para valoración y dieta; Período de suministro: período corto o permanente; Datos antropométricos: Peso corporal, estatura, Circunferencia Carpo y % de grasa corporal; Análisis nutricional. IMC, recomendación en calorías, diagnóstico nutricional y prescripción dietaria. La prescripción dietaria, va a ser la alimentación permanente de la persona. Está dieta terapéutica se realiza partir de la minuta patrón (dieta normal), se modifican los alimentos que no pueden ser consumidos por la persona. Se adapta a las necesidades específicas de la población carcelaria y de cada Persona Privada de la Libertad en particular según sus condiciones de salud.

|   |   |  |                           |               |
|---|---|--|---------------------------|---------------|
|  | <b>Proceso:</b>   | <b>Atención Integral Básica a las Personas Privadas de la Libertad</b>   | <b>Código:</b>            | PD-AIB-3      |
|   | <b>Documento:</b>   | <b>Suministro de Alimentación a las Personas Privadas de la Libertad</b> | <b>Versión:</b>           | 3             |
|   |   |  | <b>Fecha Aprobación:</b>  | 09/08/2017    |
| <b>Estándares Relacionados:</b>   | <b>1-ICCS-4A-01 (O), 1-ICCS-4A-02, 1-ICCS-4A-03 (O), 1-ICCS-4A-04 (O), 1-ICCS-4A-05 (O), 1-ICCS-4A-06, 1-ICCS-2D-03, 1-ICCS-1A-01 (O)</b> | <b>Fecha de Vigencia:</b><br>23/03/2021                                  | Página 13 de 34           |               |
|   |   |  | <b>Mes de la Revisión</b> | Marzo de 2021 |

### POLÍTICAS DE OPERACIÓN

1. El funcionario asignado a la supervisión de alimentos (Atención Integral) solicitará y verificará a la empresa Operadora el Plan de Compras de alimentos (requerimiento de Materias Primas, Alimentos e Insumos).
2. Si al verificar el vehículo este no cumple con las condiciones higiénico-sanitarias para el transporte de alimentos, no se le permite el descargue de la materia prima, conforme a la información registrada en el Formato Ingreso de Vehículos Transportadores de Alimentos (F-AIB-588).
3. El funcionario asignado a la supervisión de alimentos (Atención Integral) validará las materias primas, alimentos e insumos, con la ficha técnica suministrada por el Operador en el proceso de contratación y registrará lo respectivo en los formatos establecidos, Ingreso Materias Primas y Alimentos Perecederos F-AIB-135 y el de Ingreso Materias Primas y Alimentos **no** Perecederos F-AIB-767
4. El Operador debe dar cumplimiento al sistema PEPS (Primeros en Entrar Primeros en Salir) para el almacenamiento de la materia prima entrante y realizar la rotulación de las materias primas y alimentos e insumos en el almacén; debe emplear un código de colores para la rotación de los productos.
5. Si verificada la materia prima o alimento, no cumple con las condiciones de calidad e inocuidad de la ficha técnica y de la reglamentación sanitaria vigente, no se autoriza el ingreso y el producto se rechaza; se diligencia el respectivo Formato Devolución de Materia Prima e Insumos (F-AIB-136).
6. Materia prima, alimentos e insumos, el operador de suministro de alimentos, revisa temperaturas de productos, rotulado, fechas de vencimiento vigentes, empaque; así mismo el funcionario asignado de la cárcel debe verificar las condiciones sanitarias generales de vehículo

|   |   |  |   |                 |
|---|---|--|---|-----------------|
|  | <b>Proceso:</b>   | <b>Atención Integral Básica a las Personas Privadas de la Libertad</b>   | <b>Código:</b>                          | PD-AIB-3        |
|   |   |  | <b>Versión:</b>                         | 3               |
|   |   |  | <b>Fecha Aprobación:</b>                | 09/08/2017      |
|   | <b>Documento:</b>   | <b>Suministro de Alimentación a las Personas Privadas de la Libertad</b> | <b>Fecha de Vigencia:</b><br>23/03/2021 | Página 14 de 34 |
| <b>Estándares Relacionados:</b>   | <b>1-ICCS-4A-01 (O), 1-ICCS-4A-02, 1-ICCS-4A-03 (O), 1-ICCS-4A-04 (O), 1-ICCS-4A-05 (O), 1-ICCS-4A-06, 1-ICCS-2D-03, 1-ICCS-1A-01 (O)</b> | <b>Mes de la Revisión</b>  | Marzo de 2021                           |                 |

transportador, temperaturas de producto, condiciones generales de empaques, tales como vacío (cuando aplique) rotulado, fechas de vencimiento y, características organolépticas; en general cumplimiento de la normativa sanitaria de alimentos.

7. El Operador debe llevar un control de entradas y salidas diario de la materia prima, el cual debe ser socializado al funcionario asignado a la supervisión de alimentos (Atención Integral).


8. El Operador debe entregar semanalmente al Profesional asignado a la Actividad de Alimentos de Atención Integral el documento que certifique el cumplimiento de las normas sanitarias vigentes, Formato Cumplimiento a las Buenas Prácticas Higiénicas (F-AIB-585).

9. El funcionario asignado a la supervisión de alimentos (Atención Integral) realizará inspección y verificación semanal del almacenamiento, rotación (PEPS), fechas de vencimiento y rotulación de la materia prima y alimentos, diligencia el Acta de Reunión F-DS-10, la cual es socializada con el operador y firmada por las dos partes; si se evidencia por este que la materia prima o alimentos no cuenta con las condiciones de calidad e inocuidad establecidas en la reglamentación sanitaria y ficha técnica, se procederá a realizar la baja del producto y el desecho de los mismos, presentando informe escrito a la Dirección del Establecimiento con copia al Operador.

10. El operador efectúa el cálculo de la cantidad de alimentos necesarios para la preparación de los diferentes componentes de las raciones alimentarias de cada tiempo de comida (desayuno, nueves, almuerzo, onces y cena) teniendo en cuenta el ciclo del menú y especialmente lo contemplado en la Minuta patrón del Establecimiento.

11. El Operador debe solicitar autorización de intercambio de alimentos a la Dirección del Establecimiento Carcelario, mínimo con una antelación de Veinticuatro (24) horas a la elaboración de la composición alimentaria que forma parte de la ración, diligenciando el Formato Autorización de Intercambio de Alimento (F-AIB-586).

12. El Establecimiento Carcelario elabora Cronograma de Menús conforme a las Bases Técnicas del cual dará cumplimiento el Operador (Mediante Aplicativo de Gestión Documental).

|   |   |  |   |                 |
|---|---|--|---|-----------------|
|  | <b>Proceso:</b>   | <b>Atención Integral Básica a las Personas Privadas de la Libertad</b>   | <b>Código:</b>                          | PD-AIB-3        |
|   |   |  | <b>Versión:</b>                         | 3               |
|   |   |  | <b>Fecha Aprobación:</b>                | 09/08/2017      |
|   | <b>Documento:</b>   | <b>Suministro de Alimentación a las Personas Privadas de la Libertad</b> | <b>Fecha de Vigencia:</b><br>23/03/2021 | Página 15 de 34 |
| <b>Estándares Relacionados:</b>   | <b>1-ICCS-4A-01 (O), 1-ICCS-4A-02, 1-ICCS-4A-03 (O), 1-ICCS-4A-04 (O), 1-ICCS-4A-05 (O), 1-ICCS-4A-06, 1-ICCS-2D-03, 1-ICCS-1A-01 (O)</b> | <b>Mes de la Revisión</b>  | Marzo de 2021                           |                 |

13. El Operador debe garantizar la entrega de dotación en condiciones adecuadas, así como la devolución de la misma por parte de las personas privadas de la libertad, lo que se registra en el Formato Entrega y devolución de Dotación a la Persona Privada de la Libertad del Servicio de Alimentos (F-AIB-183).


14. El funcionario asignado a la supervisión de alimentos (Atención Integral) verificará el cumplimiento del uso de los elementos de protección personal desde el inicio, el desarrollo y la finalización de las actividades realizadas en el Servicio de Alimentos por parte de las Personas Privadas de la Libertad, lo que se registra en el Formato Cumplimiento de Buenas Prácticas Higiénicas F-AIB-585.

15. El Operador debe presentar el plan de capacitación donde incluya cronograma, actividades y soportes a las Personas Privadas de la Libertad asignadas por la JETEE y realizará la asignación de roles para impartir el mencionado plan de acuerdo con el cronograma presentado y avalado por la supervisión de alimentos.

16. La vigilancia y control de las Personas Privadas de la Libertad asignadas por la JETEE al Servicio de Alimentos, se realizará de conformidad con el procedimiento de Control de las Personas Privadas de la Libertad a cargo del Cuerpo de Custodia y Vigilancia.

17. El comandante asignado al Servicio de Alimentos debe informar al funcionario de la supervisión de alimentos (Atención Integral) y al Operador, la cantidad de Personas Privadas de la Libertad que se encuentran en Remisiones Judiciales bien sea presencial o virtual, Remisión Médica, Pabellón de Protección y Seguridad y Reseña, previo a la salida del Servicio de Alimentos del área de preparación, con el fin de garantizar el suministro y la inocuidad de los alimentos.

18. El comandante asignado a cada pabellón debe informar al funcionario de la supervisión de alimentos (Atención Integral) y al Operador, la cantidad de Personas Privadas de la Libertad que se encuentran en cada pabellón para el suministro de alimentos (parte diario), esta

|   |                                 |   |                           |                 |
|---|---------------------------------|---|---------------------------|-----------------|
|  <p><b>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</b><br/>Secretaría Distrital de Seguridad,<br/>Convivencia y Justicia</p> | <b>Proceso:</b>                 | <b>Atención Integral Básica a las Personas Privadas de la Libertad</b>  | <b>Código:</b>            | PD-AIB-3        |
|   | <b>Documento:</b>               | <b>Suministro de Alimentación a las Personas Privadas de la Libertad</b>  | <b>Versión:</b>           | 3               |
|   | <b>Estándares Relacionados:</b> | <b>1-ICCS-4A-01 (O), 1-ICCS-4A-02, 1-ICCS-4A-03 (O), 1-ICCS-4A-04 (O), 1-ICCS-4A-05 (O), 1-ICCS-4A-06, 1-ICCS-2D-03, 1-ICCS-1A-01 (O)</b> | <b>Fecha Aprobación:</b>  | 09/08/2017      |
|   |                                 |   | <b>Fecha de Vigencia:</b> | Página 16 de 34 |
|   |                                 |   | <b>Mes de la Revisión</b> | Marzo de 2021   |


información es consignada por funcionario de la supervisión de alimentos (Atención Integral) en el Formato Raciones Diarias Entregadas a los PPL de la Cárcel Distrital F-AIB-838

19. El Operador debe garantizar la implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura durante todo el proceso de elaboración de la alimentación (raciones alimentarias), El funcionario asignado a la supervisión de alimentos (Atención Integral) verificará el cumplimiento de las BPM mediante la realización de la Auditoría Integral del Servicio de Alimentos, con frecuencia de al menos una vez al mes.

20. El Operador garantizará el suministro de alimentos a las Personas Privadas de la Libertad que se encuentren en el pabellón de Protección y Seguridad, Reseña y Remisiones Judiciales y Remisiones Médicas, los cuales deberán ser ensamblados en el área de preparación de alimentos, garantizando la inocuidad de los alimentos. Por lo anterior, no se permite la presencia de alimentos en áreas distintas para el consumo de alimentos.

21. El Operador garantizará la toma y almacenamiento en congelación de las contra muestras de los diferentes componentes que forman parte de las raciones alimentarias, empleando el equipo de congelación exclusivo para esta actividad; estas contramuestras deben ser tomadas solamente por personal del operador debidamente capacitado, con la aplicación de las Buenas Prácticas que corresponden y almacenar en recipiente hermético; el operador deberá aportar a la Dirección, el Plan de Muestreo en el que incluya cronograma de toma de muestras para el debido análisis microbiológico y fisicoquímico de los alimentos y entregar los resultados emitidos por el laboratorio de análisis. Diligenciando el Formato Registro de Contra Muestras de Productos Terminados (F-AIB-188). En caso de sospecha de EDA o ETA, el Operador debe garantizar de manera inmediata la entrega de las contramuestras a la cárcel y/o a la autoridad sanitaria competentes para efectuar el análisis de (los) alimento(s) que se encuentra bajo sospecha.



|  |   |  |   |                 |
|--|---|--|---|-----------------|
|  <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.<br/>Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia</p> | <b>Proceso:</b>   | <b>Atención Integral Básica a las Personas Privadas de la Libertad</b>   | <b>Código:</b>                          | PD-AIB-3        |
|  |   |  | <b>Versión:</b>                         | 3               |
|  |   |  | <b>Fecha Aprobación:</b>                | 09/08/2017      |
|  | <b>Documento:</b>   | <b>Suministro de Alimentación a las Personas Privadas de la Libertad</b> | <b>Fecha de Vigencia:</b><br>23/03/2021 | Página 17 de 34 |
| <b>Estándares Relacionados:</b>  | <b>1-ICCS-4A-01 (O), 1-ICCS-4A-02, 1-ICCS-4A-03 (O), 1-ICCS-4A-04 (O), 1-ICCS-4A-05 (O), 1-ICCS-4A-06, 1-ICCS-2D-03, 1-ICCS-1A-01 (O)</b> | <b>Mes de la Revisión</b>  | Marzo de 2021                           |                 |

22. El Operador garantizará el menaje en todos los servicios de alimentos que se suministran a las Personas Privadas de la Libertad, el cual debe ser resistente a las condiciones propias del uso, en buen estado de integridad y sanitario, de fácil limpieza y desinfección.

23. El comandante de pabellón y/o Guardián de Servicio, realizará el conteo del menaje previo a la distribución en pabellón y garantizará que el menaje sea devuelto en la misma cantidad por las Personas Privadas de la Libertad del respectivo pabellón, conteo que se debe realizar utilizando las medidas de salubridad (guantes de manipulación).


24. El Operador debe dar cumplimiento al Plan de Saneamiento del Establecimiento Carcelario en cuanto al Manejo de Residuos, Limpieza y Desinfección, Manejo de Residuos Sólidos y Líquidos, Control Integral de Plagas y Manejo y Calidad del Agua.

25. Para la distribución de la dieta terapéutica, la bandeja debe estar debidamente identificada con: Nombre de la Persona Privada de la Libertad con prescripción dietaria, pabellón, tipo de dieta. El Operador diligenciará el Formato listado de suministro de dietas terapéuticas y el Formato plan nutricional.


26. La distribución de las dietas terapéuticas se realizará exclusivamente en un carro transportador de dietas.

#### PARÁMETROS DE MEDICIÓN


Ver Indicadores de Gestión

|   |   |  |   |                 |
|---|---|--|---|-----------------|
|  | <b>Proceso:</b>   | <b>Atención Integral Básica a las Personas Privadas de la Libertad</b>   | <b>Código:</b>                          | PD-AIB-3        |
|   |   |  | <b>Versión:</b>                         | 3               |
|   |   |  | <b>Fecha Aprobación:</b>                | 09/08/2017      |
|   | <b>Documento:</b>   | <b>Suministro de Alimentación a las Personas Privadas de la Libertad</b> | <b>Fecha de Vigencia:</b><br>23/03/2021 | Página 18 de 34 |
| <b>Estándares Relacionados:</b>   | <b>1-ICCS-4A-01 (O), 1-ICCS-4A-02, 1-ICCS-4A-03 (O), 1-ICCS-4A-04 (O), 1-ICCS-4A-05 (O), 1-ICCS-4A-06, 1-ICCS-2D-03, 1-ICCS-1A-01 (O)</b> | <b>Mes de la Revisión</b>  | Marzo de 2021                           |                 |


| DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO |                                    |   |   |   |   |   |   |
|-------------------------------|------------------------------------|---|---|---|---|---|---|
| No                            | Entrada o Insumo                   | Actividad   | Descripción de la Actividad   | Dependencia   | Responsable   | Punto de Control  | Salida(Registro)  |
| 1                             | Materia Prima, alimentos e insumos | Autorizar el Ingreso de Vehículos Transportadores de materias primas, alimentos e insumos | Revisión y autorización el ingreso de vehículos y de las condiciones sanitarias   | Dirección Cárcel Distrital<br><br>Apoyo a la supervisión de alimentos (Atención Integral) | Funcionario asignado al proceso de supervisión de alimentos<br><br>Personal asignado del Cuerpo de Custodia y Vigilancia. | Formato Ingreso de Vehículos Transportadores de alimentos F-AIB-588<br><br>Formato Devolución de materia prima e insumos F-AIB-136. | Formato de Ingreso de Vehículos Transportadores de alimentos F-AIB-588 (actualizado)                                |
| 2                             | Materia prima, alimentos e insumos | Recibir las materias primas, alimentos e insumos  | Revisión y autorización el ingreso de materias primas, alimentos e insumos de acuerdo con el plan de compras suministrado por el Operador, así como de la relación de proveedores entregada en formato de | Dirección Cárcel Distrital<br><br>Apoyo a la supervisión de alimentos (Atención Integral) | Operador de suministro de alimentos<br><br>El funcionario asignado al proceso de supervisión de alimentos                 | Formatos del operador Fichas técnicas<br><br>Formatos de verificación respectivos   | Formatos de registro del operador de suministro de alimentación<br><br>Formato ingreso de Vehículos Transportadores |

|   |  |  |   |                 |
|---|--|--|---|-----------------|
|  <p><b>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</b><br/>Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia</p> | <b>Proceso:</b>  | <b>Atención Integral Básica a las Personas Privadas de la Libertad</b>   | <b>Código:</b>                          | PD-AIB-3        |
|   |  |  | <b>Versión:</b>                         | 3               |
|   |  |  | <b>Fecha Aprobación:</b>                | 09/08/2017      |
|   | <b>Documento:</b>  | <b>Suministro de Alimentación a las Personas Privadas de la Libertad</b> | <b>Fecha de Vigencia:</b><br>23/03/2021 | Página 19 de 34 |
| <b>Estándares Relacionados:</b>   | 1-ICCS-4A-01 (O), 1-ICCS-4A-02, 1-ICCS-4A-03 (O), 1-ICCS-4A-04 (O), 1-ICCS-4A-05 (O), 1-ICCS-4A-06, 1-ICCS-2D-03, 1-ICCS-1A-01 (O) |  | <b>Mes de la Revisión</b>               | Marzo de 2021   |


| DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO |                  |           |  |             |             |                  |  |
|-------------------------------|------------------|-----------|--|-------------|-------------|------------------|--|
| No                            | Entrada o Insumo | Actividad | Descripción de la Actividad  | Dependencia | Responsable | Punto de Control | Salida(Registro)   |
|                               |                  |           | Ingreso de Vehículos y teniendo en cuenta el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente y Fichas Técnicas. (Ver criterio de operación 6) |             | (Cárcel)    |                  | de Alimentos F-AIB-588<br><br>Registro Ingreso de Víveres Perecederos e Insumos F-AIB-135<br><br>Registro Ingreso de Víveres No Perecederos e Insumos F-AIB-767<br><br>Registro Devolución de materias e insumos F-AIB-136 |

|  |   |  |   |                 |
|--|---|--|---|-----------------|
|  <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.<br/>Secretaría Distrital de Seguridad, Convivialidad y Justicia</p> | <b>Proceso:</b>   | <b>Atención Integral Básica a las Personas Privadas de la Libertad</b>   | <b>Código:</b>                          | PD-AIB-3        |
|  |   |  | <b>Versión:</b>                         | 3               |
|  |   |  | <b>Fecha Aprobación:</b>                | 09/08/2017      |
|  | <b>Documento:</b>   | <b>Suministro de Alimentación a las Personas Privadas de la Libertad</b> | <b>Fecha de Vigencia:</b><br>23/03/2021 | Página 20 de 34 |
| <b>Estándares Relacionados:</b>  | <b>1-ICCS-4A-01 (O), 1-ICCS-4A-02, 1-ICCS-4A-03 (O), 1-ICCS-4A-04 (O), 1-ICCS-4A-05 (O), 1-ICCS-4A-06, 1-ICCS-2D-03, 1-ICCS-1A-01 (O)</b> | <b>Mes de la Revisión</b>  | Marzo de 2021                           |                 |


| DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO |                                    |   |   |   |             |   |  |
|-------------------------------|------------------------------------|---|---|---|-------------|---|--|
| No                            | Entrada o Insumo                   | Actividad   | Descripción de la Actividad   | Dependencia   | Responsable | Punto de Control  | Salida(Registro)   |
| 3                             | Materia Prima, alimentos e insumos | Almacenar la materia prima, alimentos e insumos según su naturaleza.                  | El Operador toma y registra la temperatura de los equipos en el Formato establecido y debe almacenar las materias primas y alimentos de acuerdo con la naturaleza del producto, esto es:<br>-Refrigeración<br>-Congelación<br>-Temperatura ambiente.<br><br>(Ver criterio de operación 4) | Dirección Cárcel Distrital<br><br>Apoyo a la supervisión de alimentos (Atención Integral) | Operador    | Formatos del operador de suministro de alimentación<br><br>Formato Registro y Control de Temperaturas de Almacenamiento en Frío F-AIB-168 | Formatos del operador de suministro de alimentación.<br><br>Formato Registro y Control de Temperaturas de Almacenamiento en Frío F-AIB-168 |
| 4                             | Materia Prima, alimentos e insumos | Verificar de condiciones de almacenamiento (temperaturas congelación y refrigeración) | El operador efectúa la verificación de las temperaturas en los equipos de conservación (congelación y refrigeración) de acuerdo   | Dirección Cárcel Distrital<br><br>Apoyo a la supervisión de alimentos                     | Operador    | Registro en el Formato respectivo   | Formato Registro y Control de Temperaturas de Almacenamiento en Frío F-AIB-168   |

|  |   |  |   |                 |
|--|---|--|---|-----------------|
|  <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.<br/>Secretaría Distrital de Seguridad, Convivialidad y Justicia</p> | <b>Proceso:</b>   | <b>Atención Integral Básica a las Personas Privadas de la Libertad</b>   | <b>Código:</b>                          | PD-AIB-3        |
|  |   |  | <b>Versión:</b>                         | 3               |
|  |   |  | <b>Fecha Aprobación:</b>                | 09/08/2017      |
|  | <b>Documento:</b>   | <b>Suministro de Alimentación a las Personas Privadas de la Libertad</b> | <b>Fecha de Vigencia:</b><br>23/03/2021 | Página 21 de 34 |
| <b>Estándares Relacionados:</b>  | <b>1-ICCS-4A-01 (O), 1-ICCS-4A-02, 1-ICCS-4A-03 (O), 1-ICCS-4A-04 (O), 1-ICCS-4A-05 (O), 1-ICCS-4A-06, 1-ICCS-2D-03, 1-ICCS-1A-01 (O)</b> | <b>Mes de la Revisión</b>  | Marzo de 2021                           |                 |


| DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO |                                     |   |   |   |  |   |   |
|-------------------------------|-------------------------------------|---|---|---|--|---|---|
| No                            | Entrada o Insumo                    | Actividad   | Descripción de la Actividad   | Dependencia   | Responsable  | Punto de Control  | Salida(Registro)  |
|                               |                                     |   | con la normativa sanitaria vigente.   | (Atención Integral)   |  |   |   |
| 5                             | Materia Prima, alimentos e insumos  | Verificar los Inventarios de materias primas, alimentos e insumos                       | El funcionario asignado al proceso de alimentos de la Cárcel, verifica los inventarios del almacén, revisando que se cuente con las cantidades suficientes de los productos para la elaboración de las raciones alimentarias (contar con el stock señalado en el contrato de alimentos) | Dirección Cárcel Distrital<br>Apoyo a la supervisión de alimentos (Atención Integral) | Funcionario asignado al proceso de supervisión de alimentos            | Registro en el Formato Respectivo del Operador                      | Formato Registro Verificación de Inventarios F-AIB-840              |
| 6                             | Ciclo de menú y Cronograma de Menús | Calcular la cantidad de alimentos para las diferentes preparaciones que forman parte de | El Funcionario asignado al proceso de supervisión de alimentos, verifica los cálculos de materias primas y alimentos realizados por el operador, para la  | Dirección Cárcel Distrital<br>Apoyo a la supervisión de alimentos                     | Operador<br>Funcionario asignado al proceso de supervisión de alimento | Formato de Registro en el Formato respectivo<br>Formato de Registro | Formato de Registro en el Formato respectivo<br>Formato de Registro |

|   |   |  |   |                 |
|---|---|--|---|-----------------|
|  | <b>Proceso:</b>   | <b>Atención Integral Básica a las Personas Privadas de la Libertad</b>   | <b>Código:</b>                          | PD-AIB-3        |
|   |   |  | <b>Versión:</b>                         | 3               |
|   |   |  | <b>Fecha Aprobación:</b>                | 09/08/2017      |
|   | <b>Documento:</b>   | <b>Suministro de Alimentación a las Personas Privadas de la Libertad</b> | <b>Fecha de Vigencia:</b><br>23/03/2021 | Página 22 de 34 |
| <b>Estándares Relacionados:</b>   | <b>1-ICCS-4A-01 (O), 1-ICCS-4A-02, 1-ICCS-4A-03 (O), 1-ICCS-4A-04 (O), 1-ICCS-4A-05 (O), 1-ICCS-4A-06, 1-ICCS-2D-03, 1-ICCS-1A-01 (O)</b> | <b>Mes de la Revisión</b>  | Marzo de 2021                           |                 |

| DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO |  |   |   |   |             |   |  |
|-------------------------------|--|---|---|---|-------------|---|--|
| No                            | Entrada o Insumo                         | Actividad   | Descripción de la Actividad   | Dependencia   | Responsable | Punto de Control  | Salida(Registro)   |
|                               |  | las raciones alimentarias.  | elaboración de los componentes de las raciones alimentarias y su cumplimiento según la Minuta Patrón y Ciclos de Menús; en caso de no encontrar conformidad, se realiza acta de realiza respectiva, firmada por los dos partes. (ver criterio operativo 10) | (Atención Integral)   |             | Verificación de Inventarios F-AIB-840   | Verificación de Inventarios F-AIB-840<br><br>Acta de Reunión F-DS-10   |
| 7                             | Materia Prima para la ejecución del menú | Realizar el prelistamiento de materias primas y alimentos para la elaboración de los componentes de las raciones alimentarias | El Operador con el apoyo de las Personas Privadas de la Libertad alista las materias primas y alimentos, en las cantidades necesarias de acuerdo con el cálculo de alimentos y requerimiento respectivo para elaboración de raciones alimentarias.          | Dirección Cárcel Distrital<br><br>Apoyo a la supervisión de alimentos (Atención Integral) | El Operador | Registro en el Formato Respectivo<br>Capacitar a las Personas Privada de la Libertad asignadas al Servicio de Alimentos | Formato de Requerimiento y entrega diaria de materias y alimentos - ciclos menús F-AIB-839<br><br>Formato Actividad Grupal F-AIB-142 |


|  |  |  |   |                 |
|--|--|--|---|-----------------|
|  <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.<br/>Secretaría Distrital de Seguridad, Convivialidad y Justicia</p> | <b>Proceso:</b>  | <b>Atención Integral Básica a las Personas Privadas de la Libertad</b>   | <b>Código:</b>                          | PD-AIB-3        |
|  |  |  | <b>Versión:</b>                         | 3               |
|  |  |  | <b>Fecha Aprobación:</b>                | 09/08/2017      |
|  | <b>Documento:</b>  | <b>Suministro de Alimentación a las Personas Privadas de la Libertad</b> | <b>Fecha de Vigencia:</b><br>23/03/2021 | Página 23 de 34 |
| <b>Estándares Relacionados:</b>  | 1-ICCS-4A-01 (O), 1-ICCS-4A-02, 1-ICCS-4A-03 (O), 1-ICCS-4A-04 (O), 1-ICCS-4A-05 (O), 1-ICCS-4A-06, 1-ICCS-2D-03, 1-ICCS-1A-01 (O) | <b>Mes de la Revisión</b>  | Marzo de 2021                           |                 |

| DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO |  |   |   |   |             |                       |  |
|-------------------------------|--|---|---|---|-------------|-----------------------|--|
| No                            | Entrada o Insumo                         | Actividad   | Descripción de la Actividad   | Dependencia   | Responsable | Punto de Control      | Salida(Registro)                                     |
| 8                             | Materia Prima para la ejecución del menú | Realizar las operaciones preliminares de acondicionamiento de materia primas y alimentos para la elaboración de los diferentes componentes que forman parte de las raciones alimentarias de cada tiempo de comida | El operador con el apoyo de las Personas Privadas de la Libertad realizará las actividades de acondicionamiento de materias primas y alimentos: selección (vegetales), lavado, desinfección, pelado y porcionado de los alimentos para las diferentes composiciones | Dirección Cárcel Distrital<br><br>Apoyo a la supervisión de alimentos (Atención Integral) | El Operador | Formatos del operador | Registros del operador de suministro de alimentación |
| 9                             | Materia Prima y alimentos                | Procesar los diferentes de  | El operador con apoyo de las Personas Privadas de   | Dirección Cárcel Distrital  | Operador    | Formatos del operador | Registros del operador de                            |


|   |   |  |   |                 |
|---|---|--|---|-----------------|
|  | <b>Proceso:</b>   | <b>Atención Integral Básica a las Personas Privadas de la Libertad</b>   | <b>Código:</b>                          | PD-AIB-3        |
|   |   |  | <b>Versión:</b>                         | 3               |
|   |   |  | <b>Fecha Aprobación:</b>                | 09/08/2017      |
|   | <b>Documento:</b>   | <b>Suministro de Alimentación a las Personas Privadas de la Libertad</b> | <b>Fecha de Vigencia:</b><br>23/03/2021 | Página 24 de 34 |
| <b>Estándares Relacionados:</b>   | <b>1-ICCS-4A-01 (O), 1-ICCS-4A-02, 1-ICCS-4A-03 (O), 1-ICCS-4A-04 (O), 1-ICCS-4A-05 (O), 1-ICCS-4A-06, 1-ICCS-2D-03, 1-ICCS-1A-01 (O)</b> | <b>Mes de la Revisión</b>  | Marzo de 2021                           |                 |

| DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO |                  |                                    |  |   |             |                  |                            |
|-------------------------------|------------------|------------------------------------|--|---|-------------|------------------|----------------------------|
| No                            | Entrada o Insumo | Actividad                          | Descripción de la Actividad  | Dependencia   | Responsable | Punto de Control | Salida(Registro)           |
|                               |                  | componentes del menú a suministrar | la Libertad, realizan las actividades de proceso o preparación (por ejemplo, procesos de horneado, cocción, licuado, etc.) de los diferentes componentes de las raciones alimentarias del menú del día en el respectivo tiempo de comida (desayuno. Nueves, almuerzo, onces y cena), garantizando la implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura y las prácticas de mejores procesos, así como los requisitos establecidos en la reglamentación sanitaria vigente. | Apoyo a la supervisión de alimentos (Atención Integral) |             |                  | suministro de alimentación |




|   |   |  |   |                 |
|---|---|--|---|-----------------|
|  | <b>Proceso:</b>   | <b>Atención Integral Básica a las Personas Privadas de la Libertad</b>   | <b>Código:</b>                          | PD-AIB-3        |
|   |   |  | <b>Versión:</b>                         | 3               |
|   |   |  | <b>Fecha Aprobación:</b>                | 09/08/2017      |
|   | <b>Documento:</b>   | <b>Suministro de Alimentación a las Personas Privadas de la Libertad</b> | <b>Fecha de Vigencia:</b><br>23/03/2021 | Página 25 de 34 |
| <b>Estándares Relacionados:</b>   | <b>1-ICCS-4A-01 (O), 1-ICCS-4A-02, 1-ICCS-4A-03 (O), 1-ICCS-4A-04 (O), 1-ICCS-4A-05 (O), 1-ICCS-4A-06, 1-ICCS-2D-03, 1-ICCS-1A-01 (O)</b> | <b>Mes de la Revisión</b>  | Marzo de 2021                           |                 |


| DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO |   |  |   |   |             |  |   |
|-------------------------------|---|--|---|---|-------------|--|---|
| No                            | Entrada o Insumo                            | Actividad                                  | Descripción de la Actividad   | Dependencia   | Responsable | Punto de Control   | Salida(Registro)  |
| 10                            | Orden Médica y Valoración Nutricional       | Procesar (Preparar) las Dietas Terapéutica | El Operador con apoyo de la(s) PPL al Servicio de Alimentos procesa (preparación) y ensambla la dieta terapéutica prescrita y la distribuye a las personas privadas de la libertad que corresponde.<br><br>(ver criterio de operación 25 y 26.) | Dirección Cárcel Distrital<br><br>Apoyo a la supervisión de alimentos (Atención Integral) | Operador    | Formato Liberación de Alimentos (Raciones Alimentarias)                    | Formato Plan Nutricional F-AIB-187<br><br>Formato Personas Privadas de la Libertad con Dietas Terapéuticas F-AIB-350<br><br>Formato Liberación de Alimentos F-AIB-148 |
| 11                            | Alimentos (componentes del menú) preparados | Efectuar la toma de contra muestra         | El Operador realiza la toma de contra muestra de los alimentos (componentes) suministrados en cada tiempo de alimentación   | Dirección Cárcel Distrital<br><br>Apoyo a la supervisión de alimentos                     | Operador    | Registro en el Formato de Control de Contra muestras de Producto Terminado | Formato Registro de Contra Muestras de Producto Terminado F-AIB-188   |

|  |   |  |   |                 |
|--|---|--|---|-----------------|
|  <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.<br/>Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia</p> | <b>Proceso:</b>   | <b>Atención Integral Básica a las Personas Privadas de la Libertad</b>   | <b>Código:</b>                          | PD-AIB-3        |
|  |   |  | <b>Versión:</b>                         | 3               |
|  |   |  | <b>Fecha Aprobación:</b>                | 09/08/2017      |
|  | <b>Documento:</b>   | <b>Suministro de Alimentación a las Personas Privadas de la Libertad</b> | <b>Fecha de Vigencia:</b><br>23/03/2021 | Página 26 de 34 |
| <b>Estándares Relacionados:</b>  | <b>1-ICCS-4A-01 (O), 1-ICCS-4A-02, 1-ICCS-4A-03 (O), 1-ICCS-4A-04 (O), 1-ICCS-4A-05 (O), 1-ICCS-4A-06, 1-ICCS-2D-03, 1-ICCS-1A-01 (O)</b> | <b>Mes de la Revisión</b>  | Marzo de 2021                           |                 |


| DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO |                                    |                               |   |   |   |                  |  |
|-------------------------------|------------------------------------|-------------------------------|---|---|---|------------------|--|
| No                            | Entrada o Insumo                   | Actividad                     | Descripción de la Actividad   | Dependencia   | Responsable   | Punto de Control | Salida(Registro)   |
|                               |                                    |                               | durante el día. Se deben tomar cuatro (4) muestras de cada alimento o componente, cada una de 200 gr., realizando el correspondiente embalaje, rotulado de cada contramuestra y el almacenamiento en congelación; se realiza el diligenciamiento del Formato de Control de Contra muestras de Producto Terminado. | (Atención Integral)   |   |                  |  |
| 12                            | Alimentos (componentes) Procesados | Realizar Prueba Organoléptica | El Operador realiza el análisis organoléptico de los alimentos (componentes) preparados, verificando: color, sabor, olor, textura y apariencia. El área de Supervisión de alimentos,  | Dirección Cárcel Distrital<br>Apoyo a la supervisión de alimentos (Atención Integral) | El Operador<br><br>El funcionario asignado al área de Apoyo a la supervisión de alimentos | N/A              | Formato Control Organoléptico F-AIB-148<br><br>Acta de Reunión F-DS-10 |

|   |   |  |   |                 |
|---|---|--|---|-----------------|
|  <p><b>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</b><br/>Secretaría Distrital de Seguridad,<br/>Convivencia y Justicia</p> | <b>Proceso:</b>   | <b>Atención Integral Básica a las Personas Privadas de la Libertad</b>   | <b>Código:</b>                          | PD-AIB-3        |
|   |   |  | <b>Versión:</b>                         | 3               |
|   |   |  | <b>Fecha Aprobación:</b>                | 09/08/2017      |
|   | <b>Documento:</b>   | <b>Suministro de Alimentación a las Personas Privadas de la Libertad</b> | <b>Fecha de Vigencia:</b><br>23/03/2021 | Página 27 de 34 |
| <b>Estándares Relacionados:</b>   | <b>1-ICCS-4A-01 (O), 1-ICCS-4A-02, 1-ICCS-4A-03 (O), 1-ICCS-4A-04 (O), 1-ICCS-4A-05 (O), 1-ICCS-4A-06, 1-ICCS-2D-03, 1-ICCS-1A-01 (O)</b> | <b>Mes de la Revisión</b>  | Marzo de 2021                           |                 |


| DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO |  |   |   |                            |   |  |  |
|-------------------------------|--|---|---|----------------------------|---|--|--|
| No                            | Entrada o Insumo   | Actividad   | Descripción de la Actividad   | Dependencia                | Responsable   | Punto de Control   | Salida(Registro)   |
|                               |  |   | verificará el cumplimiento de esta actividad; si el resultado no es conforme a las características propias del alimento, se procederá a un reproceso (si aplica) o al rechazo (producto no conforme) del suministro de este alimento.   |                            | (Atención Integral)   |  |  |
| 13                            | Parte diario de PPL por pabellón para suministro de alimentación | Realizar reporte de las personas privadas de la libertad - PPL para suministro de alimentación por cada tiempo de comida. | El funcionario asignado al área de Apoyo a la supervisión de alimentos, solicita a cada comandante de pabellón, el dato de PPL a las que se les debe suministrar alimentación y se consigna en el formato respectivo, totalizando la cantidad diaria de raciones a entregar por | Dirección Cárcel Distrital | Cuerpo de Custodia y Vigilancia<br><br>El funcionario asignado al área de Apoyo a la supervisión de alimentos | Formato Raciones Diarias Entregadas a los PPL Cárcel Distrital F-AIB-838 | Formato Raciones Diarias Entregadas a los PPL Cárcel Distrital F-AIB-838 |

|   |   |  |   |                 |
|---|---|--|---|-----------------|
|  | <b>Proceso:</b>   | <b>Atención Integral Básica a las Personas Privadas de la Libertad</b>   | <b>Código:</b>                          | PD-AIB-3        |
|   |   |  | <b>Versión:</b>                         | 3               |
|   |   |  | <b>Fecha Aprobación:</b>                | 09/08/2017      |
|   | <b>Documento:</b>   | <b>Suministro de Alimentación a las Personas Privadas de la Libertad</b> | <b>Fecha de Vigencia:</b><br>23/03/2021 | Página 28 de 34 |
| <b>Estándares Relacionados:</b>   | <b>1-ICCS-4A-01 (O), 1-ICCS-4A-02, 1-ICCS-4A-03 (O), 1-ICCS-4A-04 (O), 1-ICCS-4A-05 (O), 1-ICCS-4A-06, 1-ICCS-2D-03, 1-ICCS-1A-01 (O)</b> | <b>Mes de la Revisión</b>  | Marzo de 2021                           |                 |


| DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO |                    |  |  |   |   |                  |   |
|-------------------------------|--------------------|--|--|---|---|------------------|---|
| No                            | Entrada o Insumo   | Actividad  | Descripción de la Actividad  | Dependencia   | Responsable   | Punto de Control | Salida(Registro)                                  |
|                               |                    |  | cada tiempo de comida (desayuno, nueves, almuerzo, onces, cena).   |   |   |                  |   |
| 14                            | Alimento Preparado | Abastecer los componentes (alimentos) en los azafates para entrega a las PPL | El Operador con el apoyo de las PPL asignadas al Servicio de Alimentos, realizan el abastecimiento de los alimentos preparados en los azafates, timbos (bebidas) para cada patio y demás áreas de suministro de alimentación (protección y seguridad), los cuales a su vez son ubicados en los carros térmicos y se procede a realizar la distribución en las líneas de servicio de cada patio | Dirección Cárcel Distrital<br><br>Apoyo a la supervisión de alimentos (Atención Integral) | Operador<br><br>Personas Privadas de la Libertad Asignadas al Servicio de Alimentos | N/A              | Ciclos de Menús y Minuta de Servicio de Alimentos |

|   |   |  |   |                 |
|---|---|--|---|-----------------|
|  | <b>Proceso:</b>   | <b>Atención Integral Básica a las Personas Privadas de la Libertad</b>   | <b>Código:</b>                          | PD-AIB-3        |
|   |   |  | <b>Versión:</b>                         | 3               |
|   |   |  | <b>Fecha Aprobación:</b>                | 09/08/2017      |
|   | <b>Documento:</b>   | <b>Suministro de Alimentación a las Personas Privadas de la Libertad</b> | <b>Fecha de Vigencia:</b><br>23/03/2021 | Página 29 de 34 |
| <b>Estándares Relacionados:</b>   | <b>1-ICCS-4A-01 (O), 1-ICCS-4A-02, 1-ICCS-4A-03 (O), 1-ICCS-4A-04 (O), 1-ICCS-4A-05 (O), 1-ICCS-4A-06, 1-ICCS-2D-03, 1-ICCS-1A-01 (O)</b> | <b>Mes de la Revisión</b>  | Marzo de 2021                           |                 |


| DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO |   |   |   |   |   |                  |                                |
|-------------------------------|---|---|---|---|---|------------------|--------------------------------|
| No                            | Entrada o Insumo  | Actividad   | Descripción de la Actividad   | Dependencia   | Responsable   | Punto de Control | Salida(Registro)               |
|                               |   |   | y en otras áreas (protección y seguridad), de conformidad con la instrucción dada por el Comandante de Servicio de Alimentos.   |   |   |                  |                                |
| 15                            | Suministro de raciones alimentarias en Línea de Servicios | Servir las porciones de los diferentes componentes del menú o ración alimentaria, basado en la Minuta Patrón y Ciclo de Menús | El Operador realiza a través de las PPL asignadas al Servicio de Alimentos, el servido de los diferentes componentes del menú, en el menaje establecido, dando cumplimiento a las BPM. Durante la entrega de raciones alimentarias en los pabellones, el área de apoyo a la supervisión de alimentos, tomará un plato muestras con la | Dirección Cárcel Distrital<br><br>Apoyo a la supervisión de alimentos (Atención Integral) | Operador<br><br>Personas Privadas de la Libertad Asignadas al Servicio de Alimentos | N/A              | Minuta de Servicio de Pabellón |

|   |  |  |   |                 |
|---|--|--|---|-----------------|
|  | <b>Proceso:</b>  | <b>Atención Integral Básica a las Personas Privadas de la Libertad</b>   | <b>Código:</b>                          | PD-AIB-3        |
|   |  |  | <b>Versión:</b>                         | 3               |
|   |  |  | <b>Fecha Aprobación:</b>                | 09/08/2017      |
|   | <b>Documento:</b>  | <b>Suministro de Alimentación a las Personas Privadas de la Libertad</b> | <b>Fecha de Vigencia:</b><br>23/03/2021 | Página 30 de 34 |
| <b>Estándares Relacionados:</b>   | 1-ICCS-4A-01 (O), 1-ICCS-4A-02, 1-ICCS-4A-03 (O), 1-ICCS-4A-04 (O), 1-ICCS-4A-05 (O), 1-ICCS-4A-06, 1-ICCS-2D-03, 1-ICCS-1A-01 (O) |  | <b>Mes de la Revisión</b>               | Marzo de 2021   |

| DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO |                    |   |  |  |   |   |   |
|-------------------------------|--------------------|---|--|--|---|---|---|
| No                            | Entrada o Insumo   | Actividad   | Descripción de la Actividad  | Dependencia  | Responsable   | Punto de Control  | Salida(Registro)  |
|                               |                    |   | <p>totalidad de los componentes.</p> <p>También se realiza retorno de utensilios y elementos de cocina y carros transportadores de alimentos al servicio, una vez se culmine la entrega de raciones a las PPL</p>                  |  |   |   |   |
| 16                            | Alimentos Servidos | Verificar el cumplimiento de las preparaciones del menú y de la porción servida | El Funcionario asignado al proceso de alimentos, realiza la verificación del cumplimiento de la entrega de la totalidad de componentes que forman parte de las raciones alimentarias para cada tiempo de comida (desayuno, nueves, | <p>Dirección Cárcel Distrital</p> <p>Apoyo a la supervisión de alimentos (Atención Integral)</p> | Funcionario asignado al área de Apoyo a la supervisión de alimentos (Atención Integral) | <p>Formato Verificación Porción Servida F-AIB-590</p> <p>Formato de Verificación cumplimiento componentes menús</p> | <p>Formato de Registro Verificación Porción Servida F-AIB-590</p> <p>Formato de Verificación cumplimiento componentes</p> |


|  |   |  |   |                 |
|--|---|--|---|-----------------|
|  <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.<br/>Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia</p> | <b>Proceso:</b>   | <b>Atención Integral Básica a las Personas Privadas de la Libertad</b>   | <b>Código:</b>                          | PD-AIB-3        |
|  |   |  | <b>Versión:</b>                         | 3               |
|  |   |  | <b>Fecha Aprobación:</b>                | 09/08/2017      |
|  | <b>Documento:</b>   | <b>Suministro de Alimentación a las Personas Privadas de la Libertad</b> | <b>Fecha de Vigencia:</b><br>23/03/2021 | Página 31 de 34 |
| <b>Estándares Relacionados:</b>  | <b>1-ICCS-4A-01 (O), 1-ICCS-4A-02, 1-ICCS-4A-03 (O), 1-ICCS-4A-04 (O), 1-ICCS-4A-05 (O), 1-ICCS-4A-06, 1-ICCS-2D-03, 1-ICCS-1A-01 (O)</b> | <b>Mes de la Revisión</b>  | Marzo de 2021                           |                 |

| DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO |                  |           |   |             |             |  |   |
|-------------------------------|------------------|-----------|---|-------------|-------------|--|---|
| No                            | Entrada o Insumo | Actividad | Descripción de la Actividad   | Dependencia | Responsable | Punto de Control   | Salida(Registro)  |
|                               |                  |           | <p>almuerzo, onces y cena, y la bebida caliente al final del día), comparando frente a lo estipulado en el ciclo de menús; lo cual debe ser consignado en el formato respectivo.</p> <p>En caso de presentarse cambio en algún(os) de los componentes, se deberá verificar si este intercambio se encuentra autorizado o no, para generar el reporte respectivo.</p> <p>De la misma manera y mediante gramera se realiza la verificación del peso de cada porción servida de cada</p> |             |             | Cárcel Distrital de Varones y Anexo de mujeres F-AIB-853 | menús Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres F-AIB- F-AIB-853 |


|   |   |  |   |                 |
|---|---|--|---|-----------------|
|  | <b>Proceso:</b>   | <b>Atención Integral Básica a las Personas Privadas de la Libertad</b>   | <b>Código:</b>                          | PD-AIB-3        |
|   |   |  | <b>Versión:</b>                         | 3               |
|   |   |  | <b>Fecha Aprobación:</b>                | 09/08/2017      |
|   | <b>Documento:</b>   | <b>Suministro de Alimentación a las Personas Privadas de la Libertad</b> | <b>Fecha de Vigencia:</b><br>23/03/2021 | Página 32 de 34 |
| <b>Estándares Relacionados:</b>   | <b>1-ICCS-4A-01 (O), 1-ICCS-4A-02, 1-ICCS-4A-03 (O), 1-ICCS-4A-04 (O), 1-ICCS-4A-05 (O), 1-ICCS-4A-06, 1-ICCS-2D-03, 1-ICCS-1A-01 (O)</b> | <b>Mes de la Revisión</b>  | Marzo de 2021                           |                 |

| DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO |                                  |   |  |   |  |                  |                                |
|-------------------------------|----------------------------------|---|--|---|--|------------------|--------------------------------|
| No                            | Entrada o Insumo                 | Actividad   | Descripción de la Actividad  | Dependencia   | Responsable  | Punto de Control | Salida(Registro)               |
|                               |                                  |   | componente, frente a lo estipulado en la Minuta patrón, para esto se deberá tener en cuenta el tamaño de muestra (NTC 2859 -1 y formato respectivo)  |   |  |                  |                                |
| 17                            | Plan de Saneamiento del Operador | Recolectar el menaje, descomidar y entregar al servicio de alimentos (operador) | El comandante asignado a cada pabellón, verificará el descomide del menaje, garantizando que las PPL asignadas a PIGA intra pabellón realicen la correcta separación de residuos (orgánicos e inorgánicos), también efectúan el conteo y entrega del menaje al Operador para operaciones de lavado y desinfección. | Dirección Cárcel Distrital<br><br>Cuerpo de Custodia y Vigilancia | Cuerpo de Custodia y Vigilancia<br><br>Personas privadas de la libertad PIGA intrapabellón | N/A              | Minuta de Servicio de Pabellón |

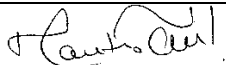
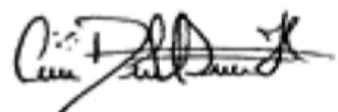
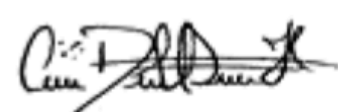
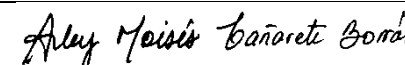



|   |   |  |   |                 |
|---|---|--|---|-----------------|
|  | <b>Proceso:</b>   | <b>Atención Integral Básica a las Personas Privadas de la Libertad</b>   | <b>Código:</b>                          | PD-AIB-3        |
|   |   |  | <b>Versión:</b>                         | 3               |
|   |   |  | <b>Fecha Aprobación:</b>                | 09/08/2017      |
|   | <b>Documento:</b>   | <b>Suministro de Alimentación a las Personas Privadas de la Libertad</b> | <b>Fecha de Vigencia:</b><br>23/03/2021 | Página 33 de 34 |
| <b>Estándares Relacionados:</b>   | <b>1-ICCS-4A-01 (O), 1-ICCS-4A-02, 1-ICCS-4A-03 (O), 1-ICCS-4A-04 (O), 1-ICCS-4A-05 (O), 1-ICCS-4A-06, 1-ICCS-2D-03, 1-ICCS-1A-01 (O)</b> | <b>Mes de la Revisión</b>  | Marzo de 2021                           |                 |

| DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO |                              |  |   |                            |  |   |   |
|-------------------------------|------------------------------|--|---|----------------------------|--|---|---|
| No                            | Entrada o Insumo             | Actividad  | Descripción de la Actividad   | Dependencia                | Responsable  | Punto de Control  | Salida(Registro)  |
| 18                            | Menaje                       | Lavar y Desinfectar el Menaje  | Realizar Lavado, Desinfección y secado de la totalidad del menaje empleado (fiambreras o bandejas, vasos, utensilios y demás implementos empleados) de conformidad con lo establecido en el Plan de Saneamiento del Operador. | Dirección Cárcel Distrital | Operador<br><br>Personas Privadas de la Libertad<br>Asignadas al Servicio de Alimentos | Formato del operador  | Registros del operador de suministro de alimentación          |
| 19                            | Ración alimentaria muestra   | Revisar los componentes de la ración alimentaria (presentación, análisis organoléptico) entregada frente a lo establecido en la minuta patrón. | El funcionario asignado al proceso de alimentos efectúa la revisión de todos los componentes de la ración alimentaria, verificando : gramaje, presentación, color, olor, textura, sabor y temperatura.                        | Dirección Cárcel Distrital | El funcionario asignado al área de Apoyo a la supervisión de alimentos                 | Verificación del Cumplimiento Menús y Minuta Patrón F-AIB-768 | Verificación del Cumplimiento Menús y Minuta Patrón F-AIB-768 |
| 20                            | <b>Fin del Procedimiento</b> |  |   |                            |  |   |   |

|   |   |  |   |                 |
|---|---|--|---|-----------------|
|  <p><b>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</b><br/>Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia</p> | <b>Proceso:</b>   | <b>Atención Integral Básica a las Personas Privadas de la Libertad</b>   | <b>Código:</b>                          | PD-AIB-3        |
|   |   |  | <b>Versión:</b>                         | 3               |
|   |   |  | <b>Fecha Aprobación:</b>                | 09/08/2017      |
|   | <b>Documento:</b>   | <b>Suministro de Alimentación a las Personas Privadas de la Libertad</b> | <b>Fecha de Vigencia:</b><br>23/03/2021 | Página 34 de 34 |
| <b>Estándares Relacionados:</b>   | <b>1-ICCS-4A-01 (O), 1-ICCS-4A-02, 1-ICCS-4A-03 (O), 1-ICCS-4A-04 (O), 1-ICCS-4A-05 (O), 1-ICCS-4A-06, 1-ICCS-2D-03, 1-ICCS-1A-01 (O)</b> | <b>Mes de la Revisión</b>  | Marzo de 2021                           |                 |

| CONTROL DE CAMBIOS |            |   |
|--------------------|------------|---|
| No. VERSIÓN        | FECHA      | DESCRIPCIÓN DEL CAMBIO  |
| 1                  | 08/08/2017 | Documento Original  |
| 2                  | 11/09/2019 | Se realizan modificaciones a las actividades, puntos de control, se crean nuevos formatos y se establecen nuevas políticas de operación                         |
| 3                  | 23/03/2021 | Se realizan modificaciones en los criterios operativos, actividades y se generan nuevos formatos, así mismo se revisan criterios de calidad y de prácticas ACA. |

| ELABORÓ       |   | REVISÓ  | APROBÓ  |
|---------------|---|---|---|
| <b>NOMBRE</b> | Martha Corredor Mahecha   | Carmen Dora Salamanca Hernández   | Carmen Dora Salamanca Hernández   |
| <b>CARGO</b>  | Profesional Universitario   | Directora Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres                              | Directora Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres                              |
| <b>FIRMA</b>  |   |  |  |
| <b>NOMBRE</b> | Arley Cañarete Borrás   |   |   |
| <b>CARGO</b>  | Contratista Cárcel Distrital  |   |   |
| <b>FIRMA</b>  |  |   |   |
| <b>NOMBRE</b> | Erika Liliana Rojas Gómez   |   |   |
| <b>CARGO</b>  | Contratista Cárcel Distrital  |   |   |
| <b>FIRMA</b>  |  |   |   |