

Estado Libre Asociado de Puerto Rico
DEPARTAMENTO DE CORRECCIÓN Y REHABILITACIÓN
San Juan, Puerto Rico

**MANUAL DE SERVICIOS DE ALIMENTOS
Y PROGRAMA DE EVALUACIÓN Y SUPERVISIÓN DE CALIDAD DE
SERVICIOS BRINDADOS POR LA COMPAÑÍA CONTRATADA PARA
OFRECER LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS**

ÍNDICE

ARTÍCULO		PÁGINA
I	PROPÓSITO.....	1
II	BASE LEGAL.....	3
III	APLICABILIDAD.....	3
IV	DEFINICIONES.....	3
V	NORMAS.....	10
VI	PROCEDIMIENTO.....	16
	A. Reclutamiento y Adiestramiento de Personal Civil del Servicio de Alimentos.....	16
	B. Supervisión de los Servicios de Alimentos y Dietas.....	19
	C. Presupuesto.....	23
	D. Inspección y Compra de Alimentos.....	23
	E. Solicitud y Compra de Equipo para las Cocinas y para el Servicio de Alimentos.....	25
	F. Recibo de Alimentos.....	26
	G. Almacenaje de Alimentos.....	27
	H. Inventario de Alimentos y Materiales en los Almacénes.....	29
	I. Planificación de Menú y Servicios de Comida.....	30
	1. Menú Cíclico Regular.....	30
	2. Servicios de Comida.....	33
	3. Comidas para la Población Correccional en Segregación.....	36
	J. Dietas Médicas, Modificadas o Terapia Médico Nutricional.....	37
	K. Programa de Dietas por Motivos Religiosos o Estilos de Vida.....	44
	L. Control de Ingredientes.....	50
	M. Custodia de Seguridad.....	50
	N. Cadena de Mando.....	51
	O. Reclutamiento y Supervisión de Miembros de la Población Correccional.....	52
	P. Higiene, Saneamiento y Salud.....	55

ARTÍCULO		PÁGINA
	Q. Mantenimiento y Reparación de Equipo.....	63
	R. Prevención de Accidentes y Control de Incendios.....	64
	S. Plan de Contingencia en Casos de Desastre.....	65
	T. Fumigación a las Areas de Servicios de Alimentos.....	67
	U. Otros Aspectos Generales.....	67
	V. Procedimientos para Determinar e Informar los Participantes Autorizados para el Uso de Servicios de Alimentos.....	70
	1. Responsabilidades.....	70
	2. Informe Diario de Matrícula a Servir.....	72
	3. Recibo de Alimentos.....	75
	4. Medidas de Control.....	75
VII	IMPOSICIÓN DE MEDIDAS DISCIPLINARIAS.....	76
VIII	DEROGACIÓN.....	76
IX	SEPARABILIDAD.....	76
X	ENMIENDAS.....	76
XI	VIGENCIA.....	77



Estado Libre Asociado de Puerto Rico
DEPARTAMENTO DE CORRECCIÓN Y REHABILITACIÓN
San Juan, Puerto Rico

MANUAL DCR-2014-02

**MANUAL DE SERVICIOS DE ALIMENTOS
Y PROGRAMA DE EVALUACIÓN Y SUPERVISIÓN DE CALIDAD DE
SERVICIOS BRINDADOS POR LA COMPAÑÍA CONTRATADA PARA
OFRECER LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS**

I. PROPÓSITO

El Tribunal Federal para el Distrito de Puerto Rico, en el caso de Carlos Morales Feliciano, et. al. v. Gobernador de Puerto Rico, et. al., USDC-PR 79-4, ordenó en el año 2004 a la Administración de Corrección de Puerto Rico ahora el Departamento de Corrección y Rehabilitación (en adelante "DCR") a establecer un programa de vigilancia y supervisión para el contrato de servicios de alimentos ejecutado entre el DCR y el proveedor de turno en ese momento. El 5 de noviembre de 2004, en cumplimiento con la Orden del Tribunal, el DCR radicó su plan en el Acta del Tribunal 8776 para evaluar el cumplimiento del proveedor de servicios de alimentos bajo contrato con ésta. El tribunal tomó conocimiento del plan de evaluación radicado (Acta del Tribunal 8776, mediante Orden al margen fechado 8 de enero de 2005). El plan de evaluación se encuentra vigente y resulta obligatorio su cumplimiento al momento de suscribirse este Manual siendo su aplicabilidad obligatoria para las partes incluyendo a la compañía que se encuentre ofreciendo los servicios de alimentos

al DCR. Se anejan al presente manual y se hacen formar parte íntegra del mismo las obligaciones o directrices indicadas en las Actas del Tribunal Federal 8278, 8764, 8776, 9862 del caso Carlos Morales Feliciano, et. al. v. Gobernador de Puerto Rico, et. al., USDC-PR 79-4.

Con posterioridad a la Orden emitida por el Tribunal Federal, en el año 2004 el DCR estableció unas normas mediante las cuales se regiría tanto el DCR como la compañía contratada para proveer los servicios de alimentos de forma que su plan de evaluación, según radicado, se cumpliera en su totalidad. Dichas normas se recogieron en un manual interno titulado "Manual de Servicio de Alimentos", del 3 de enero de 2005. El presente Manual tiene el propósito de enmendar las normas establecidas en el Manual de Servicios de Alimentos y Programa de Evaluación y Supervisión de Calidad de Servicios Brindados por la Compañía Contratada para Ofrecer Servicios de Alimentos del 15 de abril de 2011, a los fines de atemperarlas a las necesidades actuales y brindar un mejor servicio de alimentos a los miembros de la población correccional en cumplimiento con las órdenes del tribunal Federal. Este Manual revisado de igual forma establece las normas mínimas necesarias para supervisar adecuadamente y evaluar el cumplimiento del proveedor de servicios de alimentos a la población correccional con sus obligaciones según esbozadas en el contrato firmado por ésta y el DCR.

II. BASE LEGAL

- Órdenes del Tribunal Federal para el Distrito de Puerto Rico en el caso de Carlos Morales Feliciano v. Gobernador de Puerto Rico, USDC-PR 79-4, incluyendo y sin limitarse a la Orden del 6 de octubre de 2004 (Acta del Tribunal 8764) y el Programa de Evaluación de Servicios de Alimentos y Cumplimiento de Contrato (Acta del Tribunal 8776).
- Plan de Reorganización Núm. 2-2011, que establece las facultades del Departamento de Corrección y Rehabilitación.

III. APLICABILIDAD

Este Manual será de aplicabilidad a todos y cada uno de aquellos empleados, funcionarios, contratistas independientes o compañía(s) contratada(s) por el DCR para proveer los servicios de alimentos los cuales intervengan directa o indirectamente con el servicio de alimentos a la población correccional. En la medida que la ley u órdenes emitidas por tribunales federales y estatales lo requieran o de ser necesario, este Manual será enmendado para cumplir con los requerimientos futuros.

IV. DEFINICIONES

Las siguientes definiciones habrán de utilizarse en el presente Manual:

1. Código de Alimentos (Food Code) - Es aquel código emitido por la Administración de Drogas y Alimentos (FDA) del Servicio de Salud Pública de los Estados Unidos. Consta de una serie de normas que tienen el propósito de reglamentar el diseño, construcción,

manejo y operación de los establecimientos que preparan y sirven alimentos.

2. Compañía Contratada - Es aquella entidad privada contratada por el DCR para suministrar, operar y ofrecer servicio de alimentos y dietas a toda la población correccional bajo la jurisdicción del DCR en el área geográfica de Puerto Rico.

3. Dietas Médicas Modificadas o Terapia Médico Nutricional - Son aquellas alteraciones al menú cíclico regular en términos de nutrimentos, valor calórico, consistencia, contenido específico de algunos alimentos o la combinación de estos factores por orden médica. Las mismas deben ser planificadas, preparadas y servidas variando el menú regular lo menos posible y según sea necesario, mientras se brinda consideración a las necesidades nutricionales del individuo. Estas dietas son desarrolladas y aprobadas por un(a) nutricionista-dietista calificado(a) bajo las leyes de Puerto Rico de la compañía contratada por el DCR y están sujetas a la aprobación del DCR.

4. Dietas por Motivo de Religión - Son aquellas modificaciones o alteraciones del menú cíclico regular para cubrir aquellos aspectos o doctrinas dietarias de religiones reconocidas. Serán solicitadas por los miembros de la población correccional a través del Supervisor de Servicios de Alimentos. El menú es desarrollado y aprobado por un(a) nutricionista-dietista calificado bajo las leyes de

Puerto Rico designada por la compañía contratada por el DCR para proveer servicios de alimentos a la población correccional. Dicho menú está sujeto a la aprobación del DCR.

5. Emergencia - Situación extraordinaria no previsible e imprevista que afecte la prestación del servicio de alimentos.
6. Inspecciones de Fuentes Externas - Son aquellas evaluaciones realizadas por personas o entidades externas al DCR y que realizan inspecciones sistemáticas a las instituciones correccionales. Los inspectores del Departamento de Salud, el Departamento de Bomberos, OSHA, Corporación del Fondo del Seguro del Estado, Departamento del Trabajo, Procurador del Ciudadano o Procurador del Paciente, entre otros son considerados fuentes externas. En el momento que se presente alguno de los inspectores de las fuentes antes indicadas, control de puesto de la entrada principal de la institución deberá notificar al Gerente de Servicios de Alimentos de la compañía contratada. Si dicha inspección fuese a llevarse a cabo fuera de horas laborales, el DCR deberá notificar a la compañía contratada de la misma.
7. Instituciones Correccionales - Se refiere a toda estructura física bajo la jurisdicción del DCR en la cual se encuentran ingresados los miembros de la población correccional mientras están bajo la jurisdicción del DCR. Incluye y sin limitarse a todos los hogares de adaptación social (HAS) y centros de tratamiento residencial (CTR) y el Centro Médico Correccional.

8. Jefe de la Oficina Servicios de Alimentos y Nutrición - Se refiere a aquella persona responsable de planificar, supervisar y dirigir los servicios de alimentos que se ofrecen en todas las instituciones del DCR y en cualquier lugar donde residen miembros de la población correccional.
- El Jefe de la Oficina de Servicios de Alimentos y Nutrición será también responsable de velar por el cumplimiento de las Órdenes emitidas por el Tribunal en el caso de Carlos Morales Feliciano v. Gobernador de Puerto Rico, USDC-PR 79-4, relacionadas con el servicio de alimentos y dietas.
9. Manual de Dietas - Es aquel documento que describe el uso y los alimentos que componen las dietas más utilizadas en el tratamiento médico-nutricional del paciente.
10. Menú Cíclico Regular - Es una herramienta de administración que se utiliza para planificar y preparar las comidas a servirse para periodos determinados por semana de siete (7) días. Las comidas a servirse se planifican para que sean nutritivamente balanceadas.
- El menú es desarrollado y aprobado por un nutricionista-dietista calificado bajo las leyes de Puerto Rico designado por la compañía contratada por el DCR para proveer servicios de alimentos a la población correccional. Dicho menú está sujeto a la aprobación del DCR.

11. Menú de Emergencias - Es aquel menú basado en el menú cíclico regular y diseñado para atender situaciones de emergencias en las instituciones. La compañía contratada por el DCR para proveer servicios de alimentos someterá para la aprobación del DCR un menú de emergencias para siete (7) días. En caso de una emergencia, *con la autorización del Superintendente*, la compañía utilizará dicho menú para sustituir el menú cíclico regular durante el periodo de emergencia.
12. Menú Especial para Días Festivos - Es aquel menú basado en el menú cíclico regular diseñado para servir comidas especiales de costumbre para los días viernes santo, acción de gracias, navidad, año nuevo y día de reyes. La compañía contratada por el DCR para proveer servicios de alimentos someterá para la aprobación del DCR el menú especial.
13. Menú de Modificaciones Dietarias - Es aquel menú basado en el menú cíclico regular y diseñado para cumplir con los requisitos de una condición médica específica cuya variación es requerida por una orden médica. El menú es desarrollado y aprobado por un nutricionista-dietista calificado bajo las leyes de Puerto Rico designado por la compañía contratada por el DCR para proveer servicios de alimentos a la población correccional. Dicho menú está sujeto a la aprobación del DCR.

14. Negociado de Instituciones Correccionales - Es aquella oficina adscrita a la Secretaría Auxiliar de Programas y Servicios del DCR cuyo jefe tiene a cargo la supervisión directa de los programas y servicios que se ofrecen en las instituciones correccionales, incluyendo los servicios de alimentos.
15. Normas de Ingestas de Referencia Dietaria (Dietary Reference Intakes) conocidas por sus siglas en inglés “DRIs” - Valores de referencia para la ingesta de nutrientes a utilizarse en la evaluación y planificación de comidas para personas saludables.
16. Nutricionista-Dietista Calificado - Es aquel profesional con preparación académica en el campo de la Nutrición y Dietética que posee una licencia otorgada por la Junta Examinadora de Nutricionistas y Dietistas de Puerto Rico. Además, tendrá que ser en todo momento miembro activo del Colegio de Nutricionistas y Dietistas de Puerto Rico tal como lo requieren las leyes locales.
17. Oficial de Higiene Institucional (OHI) - Es aquel empleado del DCR que responde al Superintendente de la institución y tiene a su cargo las inspecciones de sanidad e higiene de toda la institución, incluyendo las áreas de cocina.
18. Oficina del Programa de Servicios de Alimentos y Nutrición - Es aquella área administrativa y técnica localizada en la Oficina Central del DCR que tiene la responsabilidad de establecer, coordinar y monitorear el cumplimiento de las normas que regirán el Programa de Servicios de Alimentos y Nutrición en el DCR.

19. Programa de Servicio de Alimentos y Nutrición - Es aquel Programa adscrito al Negociado de Instituciones Correccionales de el DCR que dirige las operaciones y actividades del servicio de alimentos y dietas en las instituciones correccionales en cumplimiento con los requisitos establecidos por las órdenes emitidas en el caso de Carlos Morales Feliciano v. Gobernador de Puerto Rico, USDC-PR 79-4, y por las agencias reguladoras pertinentes. El Programa de Servicios de Alimentos y Nutrición se registrará por este Manual.
20. Reglamento General de Salud Ambiental - Es aquel reglamento del Departamento de Salud de Puerto Rico aplicable a los servicios de alimentos provistos en el DCR. En este Reglamento se adoptan las recomendaciones del Código de Alimentos (Food Code), según sea enmendado, y según sea publicado por la Administración de Drogas y Alimentos (FDA, por sus siglas en inglés) de los Estados Unidos. Al presente es el Reglamento Núm. 135-2008.
21. Superintendente, Encargado del Hogar de Adaptación Social y Coordinador del Centro de Tratamiento Residencial y Director del Centro Médico Correccional - Será aquel empleado del DCR que realiza trabajo administrativo y de supervisión el cual conlleva la dirección de una institución, facilidad correccional, centro de tratamiento u Centro Médico Correccional.

22. Supervisor o encargado del Servicio de Alimentos a nivel institucional - Será aquel empleado del DCR destacado en instituciones correccionales con experiencia en servicios de alimentos que supervisa directamente las operaciones de los servicios de alimentos que realiza la compañía privada para asegurar que se cumpla con las normas establecidas y con el contrato en las instituciones correccionales.

V. NORMAS

Todas aquellas órdenes emitidas en el caso de Carlos Morales Feliciano v. Gobernador de Puerto Rico, USDC-PR 79-4, leyes, reglamentos y normas federales y estatales aplicables al DCR, según enmendados o revisados relacionados al servicios de alimentos a la población correccional, tendrán que ser estrictamente observadas y cumplidas por la compañía contratada por el DCR para proveer servicios de alimentos. Cuando alguna de éstas normas, leyes, reglamentos u órdenes requieran de servicios adicionales o cambien el espectro de los servicios requeridos, el DCR y la Compañía contratada deberán reunirse a los fines de determinar si procede o no un cambio o enmienda a alguna de las cláusulas del contrato de servicios de alimentos y nutrición.

La oficina del DCR a cargo de los servicios de alimentos contará con personal cualificado bajo las leyes de Puerto Rico para ejercer la profesión de nutricionista-dietista.

1. Las operaciones del servicio de alimentos en las instituciones correccionales serán evaluadas diariamente por el DCR a la luz del plan de evaluación radicado en el tribunal en el caso de Carlos Morales Feliciano v. Gobernador de Puerto Rico, USDC-PR 79-4, (Acta del Tribunal 8776). Además, el DCR podrá realizar o llevar a cabo todas aquellas inspecciones y evaluaciones adicionales que a su juicio entienda pertinentes para asegurar el fiel cumplimiento del contrato de servicio de alimentos y para garantizar que se le provea una alimentación nutricionalmente razonable a los miembros de la población correccional. Así mismo, el DCR evaluará el cumplimiento con lo ordenado por el tribunal en el citado caso, otros servicios contratados, requisitos del Programa de Salud Ambiental del Departamento de Salud y reglamentos del DCR aplicables, entre otros.
- Como parte de las evaluaciones del DCR a la compañía contratada, como mínimo, se verificará el cumplimiento con el menú, servicios de dietas, almacenamiento, temperatura de alimentos al momento de ser envasados para su servicio o entrega al personal del DCR y al momento que se recibe, por el personal del DCR, higiene, presentación y servicios de alimentos, entre otros. Entiéndase que la toma y registro de las dos temperaturas mencionadas anteriormente será en presencia del empleado designado para dicha labor por la compañía contratada y por el personal del DCR.

2. La administración y operación de los servicios de alimentos en las instituciones correccionales estarán a cargo de la compañía contratada por el DCR para proveer los servicios de alimentos a la población correccional. Dicha compañía designará la dirección de la administración y operación de los servicios de alimentos en las instituciones correccionales a una persona que labore a tiempo completo y que tenga no menos de tres (3) años de experiencia en la supervisión de servicios de alimentos.
3. El DCR entregará a la compañía contratada copia de este Manual y la compañía contratada será responsable de poner y mantener copia de este Manual en cada cocina que opera.
4. La compañía contratada por el DCR para proveer servicios de alimentos ofrecerá a todo el personal civil y a los miembros de la población correccional que comiencen a laborar en los servicios de alimentos un adiestramiento inicial que incluirá sin limitarse temas en áreas relacionadas con dietas, nutrición, procedimientos sanitarios, manejo de alimentos, porciones, temperaturas e inocuidad, entre otros temas. La compañía contratada por el DCR para proveer servicios de alimentos proveerá, además, adiestramientos u orientaciones mensuales a las personas que laboran en dichos servicios. El programa de adiestramiento estará también sujeto a las disposiciones acordadas en el contrato con dicha compañía. Todo programa de adiestramiento deberá estar

previamente aprobado por el DCR. El DCR podrá adiestrar al personal de la compañía contratada para proveer servicios de alimentos en áreas que entienda necesarias. La compañía contratada por el DCR para proveer servicios de alimentos mantendrá un record para evidenciar el cumplimiento con los adiestramientos u orientaciones, que incluya la firma de los participantes.

5. La División de Finanzas del DCR mantendrá documentación del número de comidas servidas y cualquier otro documento fiscal que sea necesario para llevar a cabo una adecuada utilización del presupuesto y los recursos. La información a utilizarse por la División de Finanzas será provista por la compañía contratada, siempre y cuando esté debidamente certificada por escrito como cierta por el Superintendente o su delegado en cada institución.
6. En cada institución se seguirán las normas y procedimientos establecidos por el DCR para informar a la compañía contratada la matrícula participante en los servicios de alimentos. Se notificará a la compañía contratada el número total de servicio de alimentos y distribución por módulo. Esta matrícula incluye a los miembros de la población correccional y a los empleados autorizados a recibir el servicio de alimentos.
7. La comida no será utilizada como medida disciplinaria para la población correccional.

8. Se proveerán y mantendrán áreas específicas designadas para que la población correccional consuma sus alimentos en grupo, excepto cuando existan consideraciones de seguridad que justifique que el servicio se ofrezca dentro de la celda o su área de vivienda.
9. La compañía contratada por el DCR para el servicio de alimentos operará las facilidades y el equipo para el servicio de alimentos cumpliendo con los códigos gubernamentales de salud y seguridad estatales y federales establecidos. El supervisor de turno de la compañía contratada por el DCR para el servicio de alimentos deberá tener el certificado de tres (3) años sobre inocuidad de alimentos expedido por una entidad autorizada y reconocida legalmente. Copia de éstos certificados tienen que estar visibles en la oficina de las áreas de servicio de alimentos.
10. Toda persona, contratista, empleado y miembro de la población correccional considerada para trabajar en cualquier área de servicios de alimentos tendrá que presentar un certificado de salud siguiendo las normas y procedimientos establecidos por el Departamento de Salud de Puerto Rico, a los fines de asegurar que están libres de enfermedades transmisibles. Este certificado tiene que presentarse antes de ser asignado al servicio de alimentos y renovarse anualmente mientras laboren en este servicio. De vencerse el certificado de salud la persona asignada

al servicio de alimentos no podrá trabajar hasta que el mismo sea renovado.

11. La compañía contratada por el DCR para el servicio de alimentos será responsable de mantener una licencia sanitaria vigente en cada cocina, según expedida por el Departamento de Salud y mantendrá copia visible de la licencia en la oficina de las áreas de servicio de alimento.

12. La compañía contratada por el DCR para proveer servicios de alimentos revisará y evaluará cada seis (6) meses el menú cíclico regular y de modificaciones dietarias para verificar que cumple con los requisitos nutricionales establecidos por el "Food and Nutrition Board" de la "National Academy of Science". El menú revisado tendrá que ser aprobado por el Jefe del Programa de Servicio de

Alimentos y Nutrición del DCR.

13. La compañía contratada por el DCR para proveer servicios de alimentos deberá presentar evidencia al DCR de las credenciales profesionales de su personal y personas contratadas para dichos servicios, incluyendo entre otros, sus nutricionista(s) /dietista(s) y personal de supervisión. Esta norma es aplicable a toda persona antes de que empiece a laborar en el servicio de alimentos para la población correccional. La compañía contratada por el DCR será responsable de que dichas credenciales se mantengan vigentes.

VI. PROCEDIMIENTO

A. Reclutamiento y Adiestramiento de Personal Civil del Servicio de

Alimentos

1. Será responsabilidad de la compañía contratada por el DCR el reclutamiento y adiestramiento del personal civil que trabajará en el servicio de alimentos a brindarse a los miembros de la población correccional. El personal a reclutarse deberá cumplir con los requisitos del puesto del DCR. La cantidad de personas que comprenderá este personal de trabajo de la compañía contratada deberá responder directamente a las necesidades del DCR y de acuerdo a la propuesta sometida para subasta de los servicios de alimentos.
2. La compañía contratada tendrá entre su personal por lo menos un (1) nutricionista/dietista calificado y licenciado por la Junta Examinadora de Nutricionistas y Dietistas de Puerto Rico para desempeñar las labores relacionadas al servicio de alimentos, incluyendo la planificación de menús, dietas y adiestramientos de acuerdo a los procedimientos establecidos en el Programa de Servicios de Alimentos y Nutrición, este Manual y el contrato suscrito con el DCR.

3. El Nutricionista-Dietista de la compañía contratada está obligado a asistir a aquellas reuniones en que su presencia sea requerida y estará accesible y disponible para atender consultas del personal de servicios de alimentos, de la compañía contratada y del DCR.
4. El Nutricionista-Dietista de la compañía contratada adiestrará al personal encargado de la preparación y el servicio de dietas y del menú regular por lo menos dos (2) veces al año en todo lo relacionado con este servicio. El Jefe del Programa de Servicios de Alimentos y Nutrición del DCR podrá requerir que se ofrezcan adiestramientos adicionales a dicho personal.
5. La compañía contratada mantendrá un programa de adiestramiento para todo el personal que labora en los servicios de alimentos. Si la compañía contratada interesase enmendar el manual vigente del programa de adiestramiento, dichas enmiendas deberán ser revisadas y aprobadas por el DCR previo a su implementación. Este programa incluirá un itinerario el cual establecerá que se ofrecerá por lo menos una vez al mes adiestramiento al personal de la compañía contratada, los confinados, empleados civiles y oficiales correccionales que laboran en los servicios de alimentos. Esto incluye, pero no limita a las

cocinas, áreas en que se reciben los alimentos, se sirven o se distribuyen. El Jefe del Programa de Servicios de Alimentos del DCR podrá solicitar adiestramientos adicionales en caso de que determine que sea necesario.

6. El personal que labora en los servicios de alimentos recibirá adiestramientos en temas como nutrición, dietas, procedimientos sanitarios, seguridad y otros temas pertinentes y necesarios para el manejo y el buen funcionamiento de los servicios de alimentos.

7. Este programa será preparado anualmente y contendrá los temas a ser presentados mensualmente tanto para miembros de la población correccional como para civiles y oficiales. Estos adiestramientos no podrán interferir con las operaciones del servicio de alimentos. El programa estará disponible para revisión y aprobación para el Jefe de Servicios de Alimentos y Nutrición del DCR. Copia del mismo deberá ser entregada al Superintendente, el encargado del Hogar de Adaptación Social o el Coordinador del Centro de Tratamiento Residencial.

8. La compañía contratada mantendrá documentación de los adiestramientos ofrecidos con las respectivas hojas de asistencia por tema. Esta documentación deberá estar disponible para revisión e inspección del DCR.

B. Supervisión de los Servicios de Alimentos y Dietas

1. El DCR contará con supervisores o encargados del Servicio de Alimentos que serán responsables de verificar que la compañía contratada cumpla con las cláusulas del contrato y con los planes de Salud Ambiental y Salud Física del DCR en las cocinas, áreas de servicios de alimentos, áreas de recibo, distribución de alimentos y el cumplimiento de este Manual. El Supervisor de Servicios de Alimentos responde técnica y administrativamente a la Oficina de Servicios de Alimentos y Nutrición del DCR en Nivel Central.
2. Diariamente, el Supervisor o Encargado del Servicio de Alimentos del DCR verificará el cumplimiento de la compañía privada con el menú, el servicio de dietas, las porciones servidas y las condiciones de higiene en las cocinas, comedores, áreas de servicios de alimentos, áreas de recibo y distribución de alimentos, entre otros. El Supervisor o Encargado de los Servicios de Alimentos del DCR evaluará diariamente el proceso de preparación y servicios de alimentos en cada una de las comidas. Para realizar estas gestiones de evaluaciones se utilizarán los formatos y lo establecido en el Programa de Evaluación de Servicios de Alimentos y cumplimiento de contratos del DCR radicado en el tribunal (Acta 8776). Esta información será

documentada en el formulario "Registro de Menú Servido y Evaluación de las Operaciones Diarias" del Acta 8776. Este documento se mantendrá archivado y disponible en la Oficina del Supervisor de Alimentos o Encargado.

3. Basado en las evaluaciones diarias del párrafo anterior, semanalmente el Supervisor o Encargado del Servicio de Alimentos del DCR cumplimentará el formulario "Monitoría Interna del Servicio de Alimentos y Dietas" del Acta 8776, donde se anotarán los hallazgos documentados por éste en las evaluaciones para los siete (7) días previos del informe a rendirse. Esta monitoría interna será firmada por el Superintendente del DCR, el gerente de servicios de alimentos de la compañía contratada y el Supervisor o Encargado de Servicios de Alimentos del DCR. El Supervisor o Encargado de Servicios de Alimentos enviará semanalmente este informe de monitoría el lunes siguiente de terminar la semana evaluada al Jefe de la Oficina de Servicios de Alimentos y Nutrición del DCR.

4. El Jefe de la Oficina de Servicios y Alimentos de la Oficina Central del DCR evaluará los hallazgos vertidos en el formulario "Monitoría Interna del Servicio de Alimentos y Dietas" (Anejo) sometidos por los supervisores o encargados de los servicios de alimentos. Dicho Jefe o su

personal designado preparará un informe mensual de los hallazgos el cual será enviado al Gerente General en las oficinas administrativas de la compañía contratada para la acción correctiva de los señalamientos que le correspondan. Este informe será enviado mensualmente. De existir una situación de emergencia o que requiera acción inmediata el Jefe se comunicará con el Gerente General de las oficinas administrativas de la compañía contratada.

5. Si el Jefe de la Oficina de Servicios de Alimentos del DCR encuentra el mismo hallazgo en cuatro (4) semanas consecutivas referirá la deficiencia a la oficina del DCR encargada de supervisar el contrato y al Jefe del Negociado de Instituciones Correccionales para su acción correspondiente.

6. El Jefe de los Servicios de Alimentos y Nutrición del DCR o su personal designado evaluará cada tres (3) meses el servicio de alimentos y dietas para verificar que cumple con las normas establecidas en el contrato y en este Manual. La evaluación se realizará mediante visitas que no requerirán ser previamente anunciadas en las áreas donde la compañía contratada por el DCR almacena, prepara y sirve los alimentos. Para la evaluación, el Jefe de los Servicios de Alimentos y Nutrición del DCR utilizará el formulario

“Informe de Monitoría Operacional” Programa de Servicio de Alimentos y Nutrición. Al finalizar dicha evaluación, el Jefe o su personal designado discutirá los hallazgos con el superintendente de la institución, el Supervisor o Encargado del Servicio de Alimentos del DCR y con el Gerente de la compañía contratada y se ofrecerán recomendaciones. El Jefe de los Servicios de Alimentos y Nutrición del DCR o su personal designado y la persona a cargo por parte de la compañía contratada firmarán dicho Informe de Monitoría Operacional. Copia del Informe de Monitoría Operacional se enviará a la oficina a cargo de monitorear el contrato, al Jefe de la Oficina de Cumplimiento y al Jefe del Negociado de Instituciones Correccionales para su acción correspondiente. Dentro de diez (10) días calendario de la firma del Informe de Monitoría la compañía contratada enviará para su aprobación al DCR su plan de acción correctiva con fechas de cumplimiento para remediar o corregir los hallazgos señalados en dicho informe.

7. La evaluación de los servicios de alimentos a proveerse por la compañía contratada se realizará, entre otras formas, mediante la revisión y análisis de documentos, entrevistas, observaciones e inspecciones anunciadas y no anunciadas. Una vez efectuada cada evaluación se realizará un informe con los resultados obtenidos.

C. Presupuesto

1. La Oficina de Presupuesto del DCR establecerá el presupuesto anual para los servicios de alimentos tomando en consideración el costo de comida por confinado establecido en el contrato de privatización, las necesidades de compra y reparación de equipo, las mejoras a la planta física y otros requerimientos de servicios de alimentos que no están incluidos en el contrato.

2. El Jefe de los Servicios de Alimentos y Nutrición del DCR informará al personal de esta oficina las necesidades de las instituciones para el establecimiento de las prioridades en la asignación del presupuesto.

D. Inspección y Compra de Alimentos

1. Las compras de alimentos serán realizadas por la compañía contratada para ofrecer el servicio de alimentos de acuerdo al menú aprobado por el DCR.

2. La compañía contratada tiene que asegurarse de que los productos que se adquieran de plantas procesadoras fuera de los Estados Unidos cuenten con la certificación oficial que emiten las agencias reguladoras federales y estatales, incluyendo y sin limitarse a USDA, Departamento de Salud de Puerto Rico y Departamento de Agricultura de Puerto Rico, de forma que los productos que adquiera estén aptos

para el consumo humano y cumplan con los requisitos establecidos por dichas entidades. Las certificaciones correspondientes estarán disponibles para cuando sean requeridas por el DCR.

3. Todos los productos que se compren para el servicio de alimentos deben cumplir con los estándares de calidad establecidos para éstos por las agencias reguladoras federales y estatales, incluyendo y sin limitarse al, USDA, Departamento de Salud de Puerto Rico y Departamento de Agricultura de Puerto Rico.

4. El Supervisor o el Encargado de servicios de alimentos inspeccionará semanalmente los almacenes y neveras para verificar las condiciones y fechas de expiración de los alimentos comprados por la compañía y desglosará los hallazgos en un documento adjunto al informe semanal que envía al Jefe de Servicios de Alimentos del DCR. El formulario a usarse está titulado "Notificación de Condición de Productos Alimenticios en los Almacenes, Neveras y Congeladores". De presentarse alguna duda, solicitará a la compañía contratada la certificación emitida por las agencias reguladoras federales y estatales pertinentes. Adicionalmente, si el Supervisor o el Encargado de servicios de alimentos encuentra algún hallazgo desfavorable durante

la inspección, le entregará al gerente de operaciones de la compañía contratada copia del formulario debidamente completado.

E. Solicitud y Compra de Equipo para las Cocinas y para el Servicio de Alimentos

1. Las compras de equipos necesarios para los servicios de alimentos se realizarán siguiendo las cláusulas del contrato entre el DCR y la compañía contratada para el servicio de alimento.
2. En aquellos casos que el DCR sea responsable de la compra de equipo se seguirán los procedimientos establecidos a continuación:
 - a. Las solicitudes de compra de equipo para las cocinas serán originadas por el supervisor de servicios de alimentos de la institución o por petición de la compañía contratada y aprobadas por el superintendente.
 - b. Estas solicitudes estarán de acuerdo con las especificaciones aprobadas por la Oficina de Servicios de Alimentos y Nutrición del DCR. En caso de solicitarse otro equipo, el supervisor o encargado escribirán las debidas especificaciones.

- c. El supervisor o encargado de los servicios de alimentos del DCR enviará las solicitudes a la oficina de presupuesto del DCR con la debida justificación.
- d. La oficina de presupuesto del DCR verificará la disponibilidad de fondos y enviará una copia de la solicitud a la Oficina de Servicios de Alimentos y Nutrición del DCR donde se evaluarán las especificaciones y la necesidad del equipo.
- e. La Oficina de Servicios de Alimentos y Nutrición del DCR devolverá la solicitud con las recomendaciones a la Oficina de Presupuesto donde se emitirá la orden de aprobación o de negación de la misma.
- f. En la Oficina de Compras del DCR se harán los trámites correspondientes para la compra del equipo aprobado. Si el costo del equipo excede de \$75,000 deberá cumplirse con el procedimiento de subasta formal.

F. Recibo de Alimentos

- 1. La compañía contratada cumplirá con las normas establecidas en el Código de Alimentos Federal ("Food Code") vigente para el recibo de alimentos y por cualquier otra normativa del DCR.

2. La institución correccional recibirá los alimentos de la compañía contratada en los horarios establecidos por el superintendente de cada institución correccional.

G. Almacenaje de Alimentos

1. El personal de la compañía contratada tendrá la responsabilidad de almacenar y distribuir los alimentos en cada institución correccional y será responsable de seguir las normas establecidas en el Código de Alimentos Federal ("Food Code") vigente, y cualquier otra normativa del DCR.
2. Los alimentos serán almacenados por la compañía contratada en las instituciones correccionales en las temperaturas requeridas por el Código de Alimentos Federal ("Food Code") vigente y las leyes locales aplicables.
3. La compañía contratada estará a cargo del almacén de alimentos en cada institución correccional y será responsable de vigilar y llevar a cabo inspecciones y registrar diariamente las temperaturas de las neveras, congeladores y almacén de alimentos secos, así como la limpieza de éstos. La compañía utilizará el formulario titulado "Registro de Temperatura" del Acta 8776. Este registro estará disponible al DCR para inspección de ésta en cualquier momento.

4. El almacenaje de alimentos se hará separadamente al almacenaje de materiales, detergentes o equipos. El DCR designará las áreas de almacenaje. No se almacenarán alimentos en cuartos de baño, vestidores, cuartos de máquinas, gabinetes de detergentes, bajo líneas de tuberías sanitarias o con filtraciones, bajo escaleras u otros lugares que puedan ser fuentes de contaminación.
5. No se utilizarán paletas de madera para almacenar alimentos en las neveras o congeladores.
6. Los alimentos se almacenarán en lugares con temperatura adecuada, y la ubicación de los productos será según dispone el Código de Alimentos Federal ("Food Code").
7. La compañía contratada será responsable de verificar las fechas de caducidad de los alimentos en los almacenes y neveras del DCR, además de asegurar que éstos estén aptos para el consumo humano.
8. Del DCR percatarse, con duda razonable, que un alimento provisto por la compañía contratada para servirse en una institución correccional está adulterado o que no es apto para el consumo, deberá informarlo inmediatamente al supervisor de alimentos o encargado de la institución correccional para que este active y siga el protocolo y los procedimientos establecidos por el Departamento de Salud de Puerto Rico.

H. Inventarios de Alimentos y Materiales en los Almacenes

1. En cada almacén de alimentos de cada institución correccional, la compañía contratada mantendrá un inventario de alimentos no perecederos para ser utilizados en caso de emergencia. Los alimentos a mantener serán los necesarios para servir el menú establecido y aprobado por el DCR para este propósito y se mantendrá una rotación de estos alimentos de forma que no caduquen sus fechas de expiración. La compañía contratada calculará para que dicho menú pueda servir a la población de la institución correccional para un periodo de no menos de una (1) semana completa. Para lograr una rotación efectiva de los alimentos en el inventario para emergencias que mantendrá la compañía contratada, ésta los incluirá en el menú cíclico regular utilizando el formulario "Menu Substitution Log". Una vez utilizados estos alimentos, la compañía contratada procederá a reemplazar los alimentos así utilizados.
2. La compañía contratada proveerá al DCR trimestralmente un inventario de todos los alimentos no perecederos, productos desechables y materiales de limpiezas disponibles para emergencias.

3. El supervisor o encargado del servicio de alimentos del DCR revisará en sus monitorías semanales la disponibilidad de los alimentos no perecederos en los almacenes y registrará en dichos informes sus hallazgos.

I. Planificación de Menú y Servicio de Comida

1. Menú cíclico regular
 - a. La compañía contratada desarrollará un ciclo de menús siguiendo las normas del Concilio Nacional de Investigaciones de la Junta de Alimentos y Nutrición de la Academia Nacional de Ciencias, así como el valor nutricional de los alimentos. La compañía contratada evaluará las recomendaciones del DCR para la elaboración o modificación del menú cíclico regular tomando en consideración el precio del plato original. Dichas recomendaciones deben ser sometidas por el DCR con 60 días de anticipación a la elaboración o modificación del menú cíclico regular. La compañía contratada tiene discreción para buscar alternativas para cualquier menú especial.
 - b. El ciclo de menús será desarrollado y firmado por un nutricionista-dietista calificado bajo las Leyes de Puerto Rico y tendrá adherida la estampilla del Colegio de Nutricionistas y Dietistas de Puerto Rico

