

**REPUBLICA DE PANAMÁ
MINISTERIO DE SALUD**

RESOLUCIÓN No. 238
(De 1 de Abril de 2015)

EL MINISTRO DE SALUD
en uso de sus facultades legales,

CONSIDERANDO:

Que la Constitución Política de Panamá en su artículo 109, señala que es función esencial del Estado velar por la salud de la población de la República. El individuo, como parte de la comunidad, tiene derecho a la promoción, protección, conservación, restitución y rehabilitación de la salud y la obligación de conservarla, entendida esta como el completo bienestar físico, mental y social.

Que en el Decreto de Gabinete No. 1 de 15 de enero de 1969 se crea el Ministerio de Salud, se determina su estructura y funciones y se establecen las normas de integración y coordinación de las Instituciones del Sector Salud.

Que la Constitución Política de Panamá en su artículo 28, señala que el sistema penitenciario se funda en principios de seguridad, rehabilitación y defensa social. Prohibiendo la aplicación de medidas que lesionen la integridad física, mental y moral de los detenidos y consigna para los menores de edad un régimen especial de custodia, protección y educación.

Que mediante Ley 55 de 30 de julio de 2003 se reorganiza el Sistema Penitenciario se establecen una serie de derechos y deberes de las personas privadas de libertad, que tienen entre sus derechos, relacionados con la salud, no solo la atención médica sino también el recibir una alimentación balanceada, cuyo valor nutritivo sea suficiente para el mantenimiento de sus salud, que sea de buena calidad, bien preparada, servida y supervisada por el personal técnico especializado en la materia y en caso de sufrir enfermedades crónicas o ha sido sometido a intervenciones quirúrgicas tendrá derecho a recibir una dieta especial.

Que la alimentación es concebida como un derecho fundamental de toda persona, y esta es indispensable para llevar una vida sana y activa.

Que el Estado panameño concede los servicios de producción y suministro de comida para los (las) privados (as) de libertad, sin embargo es necesario incorporar algunos parámetros sanitarios en el proceso de contratación de estos servicios para ofrecer una alimentación segura y adecuada, garantizando el cumplimiento de los requisitos nutricionales de aquella población.

En consecuencia

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: Se adoptan los TERMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACIÓN DE LA PRODUCCIÓN Y SUMINISTRO DE COMIDAS, cuyo texto es del tenor siguiente:

**MINISTERIO DE SALUD
DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD**

**TERMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACIÓN DE LA
PRODUCCIÓN Y SUMINISTRO DE COMIDAS SERVIDAS**

I. INTRODUCCIÓN:

En los centros penitenciarios es necesario ofrecer una alimentación saludable para mantener el estado nutricional de los privados de libertad y otros beneficiarios. Es por ello que la



contratación de un servicio de alimentación para suministrar una alimentación segura y adecuada, es de suma importancia porque es una de las formas de poder garantizar el cumplimiento de los requerimientos nutricionales de esta población.

Los/las privadas de libertad cuentan con reglamentos, deberes y derechos entre los que podemos mencionar como inalienables el derecho de recibir una alimentación balanceada e inocua que contribuya a mantener un buen estado de salud.

II. OBJETIVOS:

El objetivo de la contratación del servicio de alimentación es proporcionar alimentación adecuada a los usuarios de la institución, acorde con el patrón alimentario, ajustados a las necesidades de calorías y nutrientes y con altos estándares de calidad.

III. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO:

Servicio de alimentación interna: aquel servicio de alimentación en el que la comida será preparada por empresa contratista dentro del penal y servida a los privados de libertad en la temperatura adecuada y porciones establecidas. En esta modalidad además de los trabajadores propios de la empresa, los privados pueden apoyar en la preparación, servido y distribución de los alimentos.

Servicio de alimentación externa: aquel servicio de alimentación en el que la comida será preparada por empresa contratista fuera del penal, debidamente transportada hasta los centros penitenciarios para ser servida, en la temperatura adecuada y porciones establecidas; utilizando los mismos envases en que fueron transportada por la empresa para evitar algún tipo de contaminación. En este tipo de servicio los privados de libertad apoyan en el momento de servir y distribución de los alimentos (en los mismos envases en que fueron distribuidos por la empresa), no así en la preparación de los alimentos.

Durante toda la cadena de producción, suministro y distribución, es de carácter obligatorio cumplir con las normas de higiene y manipulación de alimentos, ya sea por la empresa contratista y los proveedores, según lo establecido en el Ministerio de Salud y la Guía básica del servicio de alimentación para las personas privadas de libertad.

Recomendación del horario de servida de la alimentación en los centros penitenciarios.

Tiempo de comida	Horario
Desayuno	7:00 a.m
Almuerzo	12:00 a.m
Cena	4:30 p.m

IV. CONDICIONES DEL LOCAL Y EQUIPO:

Las instalaciones del contratista en cuanto a pisos, paredes, techos, ventilación, iluminación, baños, vestidores y comedores del personal que labora en estas instalaciones, igual que la disposición de basura y eliminación de desechos deben cumplir con las normas establecidas por el Ministerio de Salud.

Todo el equipo que pueda entrar en contacto con los alimentos debe ser de un material que no transmitan sustancias toxicas, olores ni sabores y resistente a la corrosión.

En todo caso y de acuerdo a la modalidad del sistema que se adopte deberán cumplirse con todas las normas pertinentes del Ministerio de Salud (Guía básica del servicio del alimentación para las personas privadas de libertad, sección de medidas higiénicas para la manipulación de los alimentos).

V. CALIDAD NUTRICIONAL:



El valor calórico nutricional de la dieta corriente debe ser de 1,600 a 2,200 calorías con una distribución calórica adecuada según sexo y grupo etario (adolescentes y adultos):

Nutrientes	Distribución Calórica
Carbohidratos	50-55%
Proteínas	15 %
Grasas	25-30%

Dieta corriente: es la dieta normal que aporta a los beneficiarios las calorías y nutrientes que necesitan según los menús patrón y cantidades establecidas.

Dietas especiales: incluyen las dietas que pueden ser modificadas en su consistencia, temperatura, volumen, aporte calórico y de nutrientes para adecuarlas a las necesidades especiales de las personas privadas de libertad por indicación médica, debido a patologías específicas como la diabetes, hipertensión, hiperlipidemia, obesidad mórbida, tuberculosis, VIH/SIDA, cáncer y otros.

Recomendaciones Dietas Especiales	
Diabetes, hipertensión, hiperlipidemia, obesidad mórbida, cáncer, tuberculosis, VIH/SIDA	
Generales:	
- Asegurar el consumo diario de 1 taza de vegetales y no menos de 1 porción de fruta al día. - Aderezar con limón y vinagre. - Ofrecer preparaciones con condimentos naturales, evitar aquellas que usan saborizantes artificiales. - Ofrecer preparaciones asadas, al horno, a la parrilla, sancochada, al vapor, evitar las frituras.	
Específicas:	
- Hipertensos: En almuerzo y cena preparaciones bajas en sal. - Diabéticos: Evitar los azúcares, las bebidas, refrescos y cremas sin azúcar, con edulcorantes artificiales o azúcar de dieta. Evitar las salsas con azúcar en sus ingredientes. - Hiperlipidemias y obesidad mórbida: Evitar las preparaciones fritas, las mismas deben ser asadas, al horno, a la parrilla, sancochada, al vapor. Evitar los azúcares y las grasas como la mayonesa, margarina o mantequillas. Evitar el consumo de vísceras. - VIH/SIDA o Tuberculosis: Si se encuentra bajo peso se puede dar el doble de la ración servida.	

Si los alimentos que se le proporciona a los privados con dietas especiales, no logran cubrir sus necesidades y no logran mantener un buen control de la enfermedad, se le puede permitir el ingreso de otros alimentos por parte de los familiares, según plan de alimentación proporcionado por un nutricionista idóneo ya sea del MINGOB o MINSA, bajo orden médica y según los reglamentos establecidos sobre el tipo de alimento permitido que sea ingresado al penal.

VI. PATRÓN ALIMENTARIO DIARIO:

El patrón alimentario debe seguir los lineamientos de la alimentación diaria recomendada para los privados de libertad según **cantidades cruda y servida** por grupo etario y tiempo de comida; el mismo incluye los diferentes grupos de alimentos y las cantidades necesarias para cubrir con los requerimientos nutricionales según sexo y grupo etario (adolescentes y adultos), el cual cubre el 86.5% de los requerimiento de calorías.



ALIMENTACIÓN DIARIA RECOMENDADA PARA LOS PRIVADO DE LIBERTAD
CANTIDADES EN PESO NETO CRUDO POR GRUPO ETARIO Y TIEMPO DE COMIDA

TIPO DE ALIMENTO	Adolescente Hombre	Adolescente Mujer	Hombre Adulto	Mujer Adulta
DESAYUNO				
Pan o	112 gr	56 gr	112 gr	112 gr
Tortilla o bollo o cereales,	152 gr o	76 gr	152 gr	152 gr

Verduras o plátano o papa	72.5 gr	36.3 gr	72.5 gr	72.5 gr
Leche o bebida con leche ¹	125 o 250 ml	125 o 250 ml	125 o 250 ml	125 o 250 ml
Huevo/jamón/queso	50 gr	50 gr	50 gr	50 gr
Frutas ²	100 gr	100 gr	100 gr	100 gr
Azúcar añadido ³	9 gr	9 gr	9 gr	9 gr
Grasas añadido ⁵	5 ml	5 ml	5 ml	5 ml
ALMUERZO				
Arroz o pastas o verdura	45-90 gr	45-90 gr	56.25-112.5 gr	45-90 gr
Menestras o verdura o plátano ³	22.68 o 77.1 gr	22.68 o 77.1 gr	34.02 o 77.1 gr	22.68 o 77.1 gr
Pollo o pavo				
Pescado o tuna o sardina	85 gr	56.6 gr	85 gr	56.6 gr
Carne de res o puerco liso				
Vegetales ⁴	122.5 gr	122.5 gr	122.5 gr	122.5 gr
Azúcar ⁵	9 gr	9 gr	9 gr	9 gr
Grasas añadida para aderezo ⁵	5 ml	5 ml	5 ml	5 ml
CENA				
Arroz o pastas o verdura	45-90 gr	45-90 gr	56.25-112.5 gr	45-90 gr
Menestras o verdura o plátano ³	22.68 gr	22.68 gr	34.02 gr	22.68 gr
Pollo o pavo				
Pescado o tuna o sardina	56.6 gr	56.6 gr	85 gr	56.6 gr
Carne de res o puerco liso				
Vegetales ⁴	0.27 lb	0.27 lb	0.27 lb	0.27 lb
Azúcar ⁵	9 gr	9 gr	0.02 ml	9 gr
Grasas añadida para aderezo ⁵	5 ml	5 ml	5 ml	5 ml
Calorías totales al día	1931	1654	2208	1790
Proteínas totales al día	82 gr	69 gr	95 gr	73 gr

Observaciones de cantidades por peso neto crudo por grupo etario y tiempo de comida:

¹ Asegurar que la leche o bebida láctea se ofrezca como mínimo 4 veces a la semana. Bebida con leche se refiere a preparaciones con leche añadida como chocolates, avena, cremas, las cuales deben contener como mínimo 120 ml de leche o 15 a 20 gr de leche en polvo. Se puede remplazar o variar la leche o bebida láctea por café o té.

² Frutas de época, según reglamento del Ministerio de Gobierno. Se puede remplazar la fruta por jugos de frutas de 250 ml.

³ Cuando se preparan menú con sopas las mismas deben incluir como mínimo 50 a 70 gr de verduras (yuca o ñame u otoo o papa o plátano o maíz) en el líquido. De líquido de sopa debe ser de 240 a 480 ml de líquido. Si el menú tiene arroz con tajada se podría añadir 22 gr adicionales de arroz a cada servida.

⁴ Los vegetales pueden ser crudos o cocidos de época aderezados con limón o vinagre o mayonesa, entre otros. Se puede incluir en las sopas la zanahoria o chayote.

⁵ No se debe pasar al día de 30 gr de azúcar para el café o té o refrescos de bebidas instantáneas y no más de 15 ml de grasas en forma de mantequilla o margarina o mayonesa en las preparaciones. Las preparaciones fritas no más de 3 veces a la semana.

ALIMENTACIÓN DIARIA RECOMENDADA PARA LOS PRIVADAS DE LIBERTAD
CANTIDADES DE SERVIDA POR GRUPO ETARIO Y TIEMPO DE COMIDA

TIPO DE ALIMENTO	Adolescente Hombre	Adolescente Mujer	Hombre Adulto	Mujer Adulta
DESAYUNO				
Pan o tortilla o bollo o cereales, verduras o plátano o papa	4 rebanadas o 2 unidad o 2 tazas	2 rebanadas o 1 unidad o 1 taza	4 rebanadas o 2 unidades o 2 taza	4 rebanadas o 2 unidad o 2 taza
Lácteos (leche, yogurt)	1 vaso	1 vasos	1 vasos	1 vasos
Huevo/jamón	1 unidad	1 unidad	1 unidad	1 unidad
Frutas	1 porciones	1 porciones	1 porción	1 porción
Azúcar añadido	2 cdtas	2 cdtas	2 cdtas	2 cdtas
Grasas añadido	1 cdtas	1 cdtas	1 cdtas	1 cdtas
ALMUERZO				
Arroz o pastas o verdura	1 tazas (2 cucharones)	1 tazas (2 cucharones)	1 1/4 tazas (3 cucharones)	1 taza (2 cucharones)
Menestras o verdura o plátano	1/3 taza (1 cucharones)	1/3 tazas (1 cucharón)	1/2 taza (2 cucharones)	1/2 taza (2 cucharones)
Pollo o pavo				
Pescado o tuna o sardina	3 onzas (1 presa)	2 onzas (1 presa pequeñas)	3 onzas (1 presa)	2 onzas (1 presa pequeña)
Carne de res o puerco liso				
Vegetales	1/2 taza	1/2 taza	1/2 taza	1/2 taza
Azúcar	2 cdtas	2 cdtas	2 cdtas	2 cdtas
Grasas añadida para aderezo	1 cdtas	1 cdtas	1 cdtas	1 cdtas
CENA				
Arroz o pastas o verdura	1 tazas (2 cucharones)	1 tazas (2 cucharones)	1 1/4 tazas (3 cucharones)	1 taza (2 cucharones)
Menestras o verdura o plátano	1/3 taza (1 cucharones)	1/3 tazas (1 cucharón)	1/2 taza (2 cucharones)	1/2 taza (2 cucharones)
Pollo o pavo				
Pescado o tuna o sardina	2 onzas (1 presa pequeña)	2 onzas (1 presa pequeñas)	3 onzas (1 presa)	2 onzas (1 presa pequeña)
Carne de res o puerco liso				
Vegetales	1/2 taza	1/2 taza	1/2 taza	1/2 taza
Azúcar	2 cdtas	2 cdtas	2 cdtas	2 cdtas



Grasas añadida para aderezo	1 cdtas	1 cdtas	1 cdtas	1 cdtas
VCT calorías	1931	1654	2208	1790
Proteínas	82 gr	69 gr	95 gr	73 gr

VII. CICLO DE MENU:

Definición: Enunciado de las preparaciones a servir en las tres tiempos de comida.

El contratista debe presentar 30 minutas diferentes y variadas subdivididas en dos grupos de 15 días cada una; los grupos de minutas de 15 días se cambiarán cada 2 meses. Existen preparaciones que podrán repetirse por ser de consumo frecuente, pero con acompañamientos diferentes. Ejemplo arroz.

Al elaborar los menús deben considerar las recomendaciones por grupo de alimentos presentadas en la “Guía básica del servicio del alimentación para las personas privadas de libertad, sección de servicios de alimentación y tipo de dietas”.

VIII. PRODUCCIÓN:

El cumplimiento en la producción de los alimentos según los menú establecidos es un aspecto de gran importancia y debe ser supervisado estrictamente por el nutricionista de la empresa contratista, el del Ministerio de Gobierno o del Ministerio de Salud.

Servicio de alimentación interna: el control del tiempo de producción y de servida adecuadas (porciones según peso neto crudo de algunos alimentos o cantidades servidas por grupo de alimentos, la temperatura, embalaje y los menús del día y los menú de seguridad) debe ser supervisado por el nutricionista de la empresa y el administrador del servicio de alimentación del penal y monitoreada por el nutricionista del MINSA y del Ministerio de Gobierno dos veces al mes.

Servicios de alimentación externo: el control del tiempo de producción y de servida adecuadas (porciones según peso neto crudo de algunos alimentos o cantidades servidas por grupo de alimentos, la temperatura, embalaje y los menús del día y los menú de seguridad) por el administrador del servicio de alimentación y/o nutricionista de la empresa y monitoreada por el nutricionista del MINSA o del Ministerio de Gobierno, dos veces al mes.

El nutricionista del MINSA o MINGOB debe utilizar el formulario de monitoreo de supervisión de porciones y menú establecidos (hay que elaborarlo).

Todo servicio de alimentación donde se preparen los alimentos para los privados de libertad debe mantener accesible todos registro de los formularios solicitados en la guía de alimentación para los privados de libertad en cuanto a la correcta manipulación de los alimentos, especialmente del almacenamiento y producción de las preparaciones de alto riesgo epidemiológico como por ejemplo el pollo, la carne molida, el pescado y productos perecederos como lácteos, mayonesa y aderezos, como control interno del servicio de alimentación y las supervisiones correspondientes por el personal de DEPA o nutricionista o el personal de salud asignado para las supervisiones.

IX. PROTECCIÓN DE ALIMENTOS EN LAS INSTALCIONES DEL CONTRATISTA

Se cumplirá con el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura y de Procedimientos de Saneamiento en los Servicios de Alimentación, aprobado por el Ministerio de Salud mediante Resolución N° 090 del 12 de marzo de 2002.

- Prácticas de higiene personal:
 - Control de enfermedades.
 - Higiene personal
 - Uniforme
 - Lavado de manos
 - Visitantes



- Capacitación de los empleados
- Edificios y facilidades:
 - Terreno y alrededores.
 - Diseño.
 - Áreas del servicio de alimentación.
 - Producción.
 - Pisos, paredes y techo.
 - Ventilación.
 - Iluminación.
 - Baños y vestidores.
 - Disposición de basura y desechos sólidos.
 - Eliminación de desechos líquidos.
- Equipo y utensilios.
- Controles en la producción y en los procesos:
 - Menús de seguridad el contratista debe reservar en refrigeración muestras rotuladas de las preparaciones del menú del día, por un término de 48 horas con el objeto de ser analizados en caso de sospechar de alguna enfermedad transmitida por alimentos.
 - Control microbiológico.
- Capacitación.
- Seguridad del Agua.
- Condición y aseo de todas las superficies de contacto con alimentos.
- Prevención de la contaminación cruzada.
- Mantenimiento de las áreas para higiene personal (lavamanos, servicios sanitarios, etc).
- Protección de los alimentos contra sustancias adulterantes.
- Rotulación, almacenamiento y uso de sustancias tóxicas en forma adecuada.
- Control de las condiciones de salud de los empleados.
- Exclusión de plagas.

X. RECURSOS HUMANOS:

El manejo de todo servicio de alimentación para colectividades involucra una serie de actividades relacionadas con el recibo, almacenamiento, producción y distribución de alimentos perecederos y no perecederos.

Para producir una alimentación inocua y evitar así las enfermedades transmitidas por alimentos es necesario que todo el personal que labora en el mismo cuente con la formación adecuada para realizar sus tareas satisfactoriamente.

Este personal debe contar con su carné para manipulador de alimentos, otorgado o aprobado por el Ministerio de Salud, la empresa contratista debe darle continuidad y seguimiento a esta capacitación.

En caso de que los privados de libertad sean los que deban preparar los alimentos dentro del penal, será competencia del funcionario de la región de salud correspondiente, brindar esta capacitación.

XI. SUPERVISIÓN Y EVALUACIÓN TÉCNICA:

El nutricionista de la empresa contratista es el responsable de la supervisión y evaluación de las actividades que se llevan a cabo desde el recibo, producción y distribución de los alimentos.

Los nutricionistas contratados por el Ministerio de Salud y MINGOB para los centros penales debe supervisar y evaluar el cumplimiento de los términos de referencia de esta contratación y establecidos en la guía de alimentación para los privados de libertad,



como también de todos los formularios de buenas prácticas de manufacturas y limpieza y desinfección, en conjunto con DEPA de la región de salud, remitiendo informes periódicos y enviar copia a todos los involucrados (MINGOB, administrador del centro penitenciario, empresa proveedora y MINSA regional) utilizando los formularios ya establecidos en la guía de alimentación para los privados de libertad, para que se tomen las medidas correctivas pertinentes.

Cada servicio de alimentación debe hacer los correctivos necesarios según informes de cada supervisión y evaluación en los centros penales o en la empresa contratista.

Se podrá cancelar el contrato a la empresa proveedora, luego del constante incumplimiento de todo lo establecido en estos términos de referencia.

ARTÍCULO SEGUNDO: Estos términos de referencia deben entenderse como requerimientos mínimos y obligatorios de cualquier proceso de contratación pública que implique la contratación de la producción y suministros de comidas para la población de privados y privadas de libertad, sean adolescentes o adultos, hombres o mujeres, por tanto deberán ser incorporados en los respectivos pliegos de cargos.

ARTÍCULO TERCERO: La presente resolución empezará a regir a partir de su promulgación.

PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE


DR. FRANCISCO JAVIER TERRIENTES
Ministro de Salud



ES FIEL COPIA DE SU ORIGINAL


SECRETARÍA GENERAL
Ministerio de Salud