

8310-SUBAS-12281

Bogotá, D.C. 26 de septiembre de 2016

Doctora

MARÍA CRISTINA PALAU SALAZAR

Directora Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios

Calle 97 A No. 9A -34

Ciudad.

Asunto: informe de los Comités de Seguimiento al Suministro de Alimentos de los Establecimientos del Orden Nacional: julio y agosto de 2016.

Respetada Doctora Claudia Alejandra,

En cumplimiento de las funciones de la Dirección de Atención y Tratamiento por medio del Grupo de Alimentación en el Seguimiento a la prestación del servicio, me permito informar las novedades reportadas por los establecimientos de reclusión, según la recopilación y análisis de las Actas del Comité de Seguimiento de Suministro de Alimentos -COSAL, órgano encargado de verificar que la alimentación cumpla con las características de calidad correspondiente a los meses de julio y agosto de 2016.

EPMSC ACACIAS:

1. Los carros transportadores de alimentos se encuentran en mal estado.
2. No se cuenta con equipos como freidora y planchas para asar.
3. Se evidencia falta de limpieza en el techo y en la campana extractora.
4. Las canecas para la disposición de los residuos sólidos no cuentan con tapas.
5. El talento humano se encuentra incompleto al no contar con el profesional en nutrición y dietética.
6. No se garantiza el día de descanso al personal manipulador acorde a lo dispuesto contractualmente.

COLONIA AGRICOLA ACACIAS:

1. Se evidencia gramajes del arroz por debajo de lo establecido en la oferta técnica mínima.
2. En el servicio de alimentación de la estructura "Alcaraván" se requiere del procesador de verduras.
3. Las instalaciones son muy antiguas y se encuentra en deterioro, presencia de humedad, goteras en techos. Los pisos y mesones requieren mantenimiento correctivo como también el techo, la red eléctrica y adecuación del cuarto de basuras.
4. Equipos y utensilios como estufas, procesador de verduras y ollas se encuentran en mal estado.

5. Se hace necesario mejorar las condiciones de iluminación y ventilación en los distintos servicios de alimentación.
6. No se cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable, medidores de servicios públicos y trampa de grasas en todos los servicios de alimentación.
7. El concepto emitido por la secretaria de salud en la visita más reciente es "favorable condicionado".

EPMSC CAQUEZA:

1. Se evidencia gramajes de alimentos (ensalada rusa y filete de pescado) por debajo de lo establecido en la oferta técnica mínima.
2. No hay carros transportadores (las vías de acceso al área del rancho a los patios no cuenta con una superficie adecuada y los distribuidores la transportan manualmente).

EPMSC – CHAPARRAL:

Se evidencia gramajes de alimentos (proteico, energético y ensalada) por debajo de lo establecido en la oferta técnica mínima.

EPMSC – CHIQUINQUIRÁ:

En el mes de julio el servicio de alimentación contó con dos internos vinculados como manipuladores de alimentos cuando deberían tener con mínimo tres según lo definido en la oferta técnica mínima.

EPMSC – CHOCONTÁ:

1. Se evidencia gramajes de alimentos (arroz, yuca y carne) por debajo de lo establecido en la oferta técnica mínima.
2. Los requerimientos de los carros transportadores de alimentos y la disposición de equipos no se ajusta a las necesidades del servicio.
3. Condiciones deficientes del aislamiento, del estado general de la infraestructura y de algunos equipos.
4. No se efectúan los registros de control de las temperaturas de los equipos de refrigeración y congelación.
5. No se evidencia adecuada disposición final del aceite usado y de los residuos sólidos.
6. El operador no ha dotado el servicio con los elementos necesarios y no ha instalado el tanque de agua ni la trampa de grasas.
7. La empresa contratista del servicio de alimentación no está al día con el pago a la actividad productiva.
8. Durante el mes de julio no se realizó la entrega de refrigerios para las remisiones de acuerdo a lo definido contractualmente y la materia prima no se encontraba en buenas condiciones.

