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 nutricion y dietetica.
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 secretaría 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.

EPAMSCAS COMBITA:

1. No se varía la fruta suministrada.
2. En la estructura "Barne" no se está entregando los refrigerios de las remisiones según lo definido en la oferta técnica mínima.
3. Se requieren canecas para la disposición de residuos sólidos.
4. Es deficiente la ventilación en el área de proceso de carne en el servicio de alimentación de la estructura de "alta seguridad"
5. Los botiquines no están dotados con los elementos necesarios.
6. No cuenta con el talento humano requerido según la oferta técnica mínima al no contar con el profesional en nutrición y dietética.
7. En ocasiones las labores de los internos manipuladores de alimentos supera las ocho horas diarias acorde a lo dispuesto en el Código Sustantivo del Trabajo.
8. En el mes de julio las cantidades de alimentos suministrados (plátano y proteína) no se ajusta a lo estipulado en la oferta técnica mínima y no se realizó el seguimiento al suministro de dietas.

COMEB:

1. El operador no se ajusta al suministro del ciclo de menús, gramajes de las raciones e intercambios definidos en el proceso licitatorio.
2. Los alimentos suelen entregarse en horarios diferentes a los establecidos por el establecimiento.
3. Las características organolépticas de las preparaciones no son acordes con las mismas.
4. Los carros transportadores de alimentos requieren de mantenimiento y no son suficientes.
5. Se requiere realizar mantenimiento y mejorar el aislamiento de la infraestructura de la estructura 1 y 3.
6. La disponibilidad de equipos no se ajusta a las necesidades del servicio y algunos de los existentes como marmitas, estufas y canecas para el reparto se encuentran en mal estado.
7. No se evidencia que el contratista entregue a los internos los elementos para la limpieza y desinfección de las fiambreras.
8. En el servicio de alimentación de la estructura 1 el aseo no es el adecuado en pisos, paredes y los utensilios no conservan los mínimos requerimientos de higiene.
9. Algunos extractores de olores no funcionan.
10. Se ha evidenciado materia prima en mal estado (presencia de moho).
11. El operador no ha instalado la totalidad de los medidores de servicios públicos.
12. Durante el mes de agosto la empresa contratista del servicio de alimentación no efectúo la capacitación al personal manipulador de alimentos ni el pago de la bonificación.
13. El número de internos vinculados como manipuladores de alimentos no se ajusta a lo definido en la oferta técnica mínima.
14. Durante el mes de julio el operador no entregaba diariamente la bebida adicional, no disponía de los elementos de protección personal ni con el talento humano requerido.

15. El concepto emitido por la secretaría de salud es "desfavorable".

En visita realizada por funcionario de esta Dirección el día 18 de agosto de 2016 al servicio de alimentación del PAS en el COMEB se evidencia:

1. La fruta suministrada como valor agregado es manzana nacional y no corresponde a lo ofertado por el operador que es mango.
2. El área del antepecho de la zona de distribución requiere mantenimiento al evidenciarse espacios sin baldosas y parte de un angeo se ha desprendido afectando la hermeticidad de la infraestructura.
3. Las contra-muestras no se ajusta a lo definido en el Manual de Manipulación de Alimentos Para Servicios de Alimentación en Establecimientos Penitenciarios y Carcelarios del Orden Nacional al no estar completas o por falta de gramaje.
4. Deficientes condiciones de aseo, especialmente se requiere mantener limpio un angeo que acumula grasa y esta se deshace por el calor de las estufas generando suciedad en las paredes y contaminación de los alimentos que se están preparando.
5. Se hace necesario hacer mantenimiento de una de las estufas que presenta escape de gas, una llave del lava-platos, al flotador del tanque de almacenamiento de agua y reponer bombillas que no están funcionando.
6. No se está realizando la clasificación de residuos sólidos
7. El operador no ha instalado la trampa de grasas ni el medidor de energía eléctrica.
8. El concepto más reciente emitido por la Secretaría Distrital de Salud es "pendiente"
9. No se evidencia supervisión permanente por parte de algún funcionario del operador.
10. Un representante de los internos y los manipuladores manifestaron que el operador no les suministra especias para sazonar las preparaciones.
11. Este servicio cuenta con dos internos manipuladores de alimentos, uno de ellos estaba de descanso y el que estaba laborando se apoyaba en las actividades de producción, reparto y limpieza de otros tres internos que realizan estas funciones voluntariamente.

EPMSC FLORENCIA CUNDUY:

1. El operador no realiza actividades de supervisión correspondientes a las actividades de producción.
2. La última entrega de dotación al personal manipulador de alimentos se efectuó el 28-12-2015 y no al cumplirse los seis meses de acuerdo a lo estipulado en la oferta técnica mínima.
3. En el mes de julio se evidenció gramajes de alimentos (proteico, plátano y papa) por debajo de lo establecido en la oferta técnica mínima y deficiencias en el aislamiento de la infraestructura del servicio de alimentación.
4. El operador realizó el muestreo de ambientes, agua, superficies, preparaciones y materia prima a los cuatro meses del anterior y no a los tres de acuerdo a lo definido en la oferta técnica mínima.

5. El COSAL manifiesta que la empresa encargada del suministro de alimentos a la PPL realiza el pago de la bonificación al personal manipulador fuera de los tiempos definidos contractualmente.

EP FLORENCIA HELICONIAS:

1. El suministro de alimentos no se ajusta al horario definido por el establecimiento.
2. El operador no ha instalado la trampa de grasas.
3. En el mes de julio la empresa encargada del suministro de alimentos a la PPL presentó deficiencias en lo referente al suministro del ciclo de menús y características organolépticas de las preparaciones.

EPMSC DUITAMA:

El servicio de alimentación cuenta con cinco internos vinculados como manipuladores de alimentos cuando se requiere al menos seis, según lo establecido en la oferta técnica mínima.

EPMSC FUSAGASUGA:

1. Inadecuado estado de las instalaciones físicas.
2. No se está realizando el registro de entrega de dietas.
3. El operador no está al día con el pago a la actividad productiva.
4. El talento humano mínimo requerido no se ajusta a lo definido en la oferta técnica al faltar el profesional en nutrición y dietética.

EPMSC GACHETA:

1. No se está efectuando una correcta disposición de residuos sólidos.
2. El COSAL manifiesta que la empresa encargada del suministro de alimentos a la PPL realiza tardíamente el pago de la bonificación al personal manipulador.
3. El operador no ha realizado la entrega de dotación a los manipuladores cumplido los seis meses como corresponde.
4. La última fumigación se realizó el 23-05-2016 y no a los tres meses como esta estipulado en la oferta técnica mínima.

EPMSC VILLAVICENCIO:

1. Los carros transportadores y el piso del servicio de alimentación se encuentran en mal estado.
2. Se requiere mejorar las condiciones de aislamiento de la infraestructura.
3. El operador no ha efectuado los análisis del muestreo de ambientes, agua, superficies, preparaciones y materia prima en la periodicidad definida en la oferta técnica mínima.

EPMSC VILLETA:

1. Las cantidades suministradas no se ajusta a lo definido en la oferta técnica mínima (proteico, arroz y tubérculo).

2. No se dispone de los equipos mínimos requeridos al faltar el pela-papa, la licuadora industrial, entre otros.
3. Las instalaciones físicas del servicio de alimentación requiere de mantenimiento.
4. El operador no informa sobre la disposición final del aceite usado de acuerdo a lo determinado en el Manual de Manipulación de Alimentos Para Servicios de Alimentación en Establecimientos Penitenciarios y Carcelarios del Orden Nacional.
5. No se ha dotado con el guante metálico.
6. No se efectuó la capacitación mensual al personal manipulador de alimentos ni los muestreos microbiológicos de materia prima, preparaciones, ambiente, agua y superficies.
7. El operador no ha realizado la entrega de dotación a los manipuladores cumplido los seis meses como corresponde.
8. No se está al día con el pago a la actividad productiva.
9. El concepto emitido por la secretaría de salud en la visita más reciente es "favorable con requerimientos".

En visita realizada por funcionaria de esta Dirección se evidencia:

1. Las dietas no cumplen con las especificaciones del manual de dietas desarrollado por la USPEC.
2. Los internos con patologías como diabetes o bajo peso no se les suministran refrigerios.
3. A todas las dietas se les cambia la carne por huevo o queso sin ninguna indicación.
4. No se cuenta con una gramera para verificar las cantidades entregadas de alimento, con lo cual no se puede garantizar la cantidad por interno.
5. El tamaño de las raciones suministradas no se ajusta a lo definido en la oferta técnica mínima (alimento proteico, arroz y tubérculo).
6. Se compran 10 kilos de carne para 106 internos que resulta insuficiente de acuerdo al menú patrón.
7. No se dispone de los equipos mínimos requeridos al faltar el pela-papa, la licuadora industrial, entre otros.
8. El operador no informa sobre la disposición final del aceite usado de acuerdo a lo determinado en el Manual de Manipulación de Alimentos Para Servicios de Alimentación en Establecimientos Penitenciarios y Carcelarios del Orden Nacional.
9. No se ha dotado con el guante metálico.
10. No se efectuó la capacitación al personal manipulador de alimentos ni los muestreos microbiológicos de materia prima, preparaciones, ambiente, agua y superficies.
11. La nevera de cárnicos se encuentra en mal estado.
12. Los cuartos fríos no tienen control de temperatura.
13. Se cambia los menús con frecuencia por la falta de materias primas disponibles. A las 12:30 del día de la visita no se contaba con insumos suficientes para la preparación de la comida de los internos.

14. La estufa presenta fuga de gas, aunque se ha reportado por el establecimiento varias veces no se han arreglado los equipos.
15. El menaje entregado para el 2016 no cumple con las especificaciones técnicas en calidad ni volumen, con lo cual se están utilizado suministrado en el 2015.
16. Los manipuladores no cuentan con exámenes médicos.
17. El servicio de alimentación es administrado por una familia con formación empírica en el manejo de alimentos.
18. Se utiliza manteca en lugar de aceite para fritar alimentos.

EPMSC GRANADA:

1. En el mes de agosto registra como la última fecha del pago bonificación al personal manipulador de alimentos el 30-07-2016 cuando este debe realizarse mensualmente.
2. En el mes de julio el COSAL reporta que el operador incumple en lo referente al ciclo de menús.
3. El concepto emitido por la secretaría de salud en la visita más reciente es "favorable condicionado".

EP LA ESPERANZA DE GUADUAS:

1. El operador supera el número de intercambios permitidos a la semana.
2. No se ha publicado el ciclo de menús en los patios del establecimiento.
3. Se evidencia gramajes de alimentos (yuca) por debajo de lo establecido en la oferta técnica mínima.
4. Los horarios de suministro de alimentos no son acorde a lo establecido por el establecimiento.
5. Alimentos con inadecuadas condiciones de presentación, sopa sin sabor, jugo sin dulce, en ocasiones la ensalada llega dañada a los patios.
6. La bebida adicional no es entregada todos los días y la preparación de esta no es variada.
7. La fruta del desayuno no la entregan, hay días que pasan hasta tres desayunos sin recibirla y cuando se suministra suele estar dañada.
8. No entregan la fruta para los refrigerios de las remisiones, en ocasiones dan el jugo de caja con un paquete de galletas.
9. No se suministra la dotación completa (bata) al personal visitante que ingresa al servicio de alimentación.
10. Malas condiciones de los carros transportadores de alimentos.
11. Hace falta una licuadora industrial, una licuadora doméstica y una gramera.
12. Se necesita arreglo de los enchapes de paredes, pisos de los servicios de alimentación de las estructuras de mínima y mediana seguridad.
13. Las estufas y paredes tienen grasa y el techo tiene presencia de telarañas.
14. Se encuentran equipos y menaje en mal estado.
15. Algunas lámparas no funcionan y otras no cuentan con la protección que se requiere.
16. Se ha evidenciado frutas y verduras en mal estado (con presencia de moho).

17. La empresa contratista no entregó la dotación completa para todos los manipuladores de alimentos, suministraron camisetas y botas, los pantalones no son de la talla correspondiente de cada interno y en algunos casos solo entregaron una dotación y no dos como está estipulado en la oferta técnica mínima. También está pendiente la dotación de los guantes de carnaza.
18. No hay materia prima suficiente, por lo que debe cambiarse el menú varias veces.
19. No se cuenta con botiquín.
20. El operador no ha instalado la totalidad de los medidores de servicios públicos, no está al día con el pago de gas y de actividades productivas (panadería) ni ha efectuado el pago de la bonificación del mes de junio a los manipuladores de alimentos.
21. La última fumigación se realizó el 26-05-2016 y no a los tres meses como está estipulado en la oferta técnica mínima.
22. Según el anexo técnico les hace falta la contratación de un/a nutricionista medio tiempo y el chef no cumple con los requerimientos determinados por la USPEC.

1. La jornada laboral y de descanso de los internos no se ajusta a lo definido contractualmente.
2. No se evidencia actividades de supervisión por parte del operador.
3. El concepto emitido por la secretaría de salud en la visita más reciente es "favorable con requerimientos".

EPMSC GUATEQUE :

1. El operador no ha instalado la trampa de grasas con base a lo establecido en la oferta técnica mínima.
2. La última fumigación se realizó el 21-04-2016 y no a los tres meses como está estipulado en la oferta técnica mínima.

EPMSC LA PLATA:

1. Se evidencia gramajes de alimentos por debajo de lo establecido en la oferta técnica mínima (yuca y plátano).
2. El contratista no ha instalado el tanque de almacenamiento de agua ni la trampa de grasas.
3. En el mes de julio el operador no efectuó el pago de la bonificación al personal manipulador de alimentos.

EPMSC MELGAR:

En el reporte COSAL del mes de julio se reporta:

1. Gramajes de alimentos (arroz, tubérculo, yuca, plátano y proteico) por debajo de lo establecido en la oferta técnica mínima.
2. El techo del servicio de alimentación se encuentra en mal estado.
3. No se ha instalado la trampa de grasas.

4. El lavado del tanque de almacenamiento de agua potable no se ha efectuado según lo dispuesto en el Manual de Manipulación de Alimentos Para Servicios de Alimentación en Establecimientos Penitenciarios y Carcelarios del Orden Nacional.
5. No se efectúo la capacitación mensual al personal manipulador de alimentos.
6. No se lleva a cabo el registro del suministro de dietas a los internos.

EPMSC MONIQUIRA:

1. Se evidencia gramajes de alimentos (ensalada, proteico, papa y yuca) por debajo de lo establecido en la oferta técnica mínima.
2. El concepto emitido por la secretaría de salud en la visita más reciente es "favorable condicionado".

EPMSC NEIVA:

1. En el mes de julio el operador no realizó la capacitación mensual al personal manipulador de alimentos.
2. Cuenta con 16 internos vinculados como manipuladores de alimentos cuando deberían contar con mínimo 17 de acuerdo a lo definido en la oferta técnica mínima.

EPMSC RAMIRIQUI:

1. Se requiere reparar el techo al presentar una abertura.
2. No se ha instalado la trampa de grasas.

RM BOGOTÁ:

En el reporte del mes de julio:

1. Componentes del menú ofrecido no se ajusta a lo definido en la oferta técnica mínima al suministrase rabadilla de pollo y néctar de fruta industrializado como jugo en los tiempos de comida del almuerzo y la cena.
2. Se evidencia gramajes de alimentos (huevo y pollo) por debajo de lo establecido en la oferta técnica mínima.
3. El operador no garantiza la limpieza y desinfección de las fiambreras.
4. No se lleva a cabo adecuada disposición de residuos sólidos.
5. Falta dotación de botas y batas para el personal manipulador de alimentos.
6. Se reportaron novedades en materia de las características organolépticas de las preparaciones, horarios del reparto, bebida adicional, variedad de la fruta, refrigerios para las remisiones y condiciones de la infraestructura.
7. El operador no se encuentra al día con el pago a la actividad productiva de panadería.
8. No se cuenta con el talento humano requerido al faltar un ingeniero de alimentos.
9. El personal manipulador de alimentos labora más de las ocho horas diarias.

EPMSC TUNJA:

1. Paredes y mesones en mal estado.
2. El operador no ha instalado la totalidad de medidores de servicios públicos.

3. El concepto emitido por la secretaría de salud en la visita más reciente es "favorable con requerimientos".

EPMSC UBATE:

1. Se evidencia gramajes de alimentos (ensalada) por debajo de lo establecido en la oferta técnica mínima.
2. El operador en el mes de agosto no realizó el pago de la bonificación al personal manipulador de alimentos.
3. No se ha realizado la entrega de dotación a los manipuladores cumplido los seis meses como corresponde.
4. Los análisis de muestreo microbiológico de materia prima, preparaciones, ambiente, agua y superficies y fumigación se realizaron en el mes de enero y no en la periodicidad establecida en la oferta técnica mínima (cada cuatro meses para los muestreos y tres meses para la fumigación).

EPC YOPAL:

1. No se ha efectuado la entrega de dotación al personal manipulador de alimentos nuevo de acuerdo a lo definido en la oferta técnica mínima.
2. No se han realizado los exámenes médicos y de laboratorio pertinentes al nuevo personal manipulador de alimentos.
3. El operador no ha entregado la totalidad del menaje para los internos.
4. El concepto emitido por la Secretaría de Salud en la visita más reciente es "favorable con requerimientos".

EPMSC GARZON:

De acuerdo al reporte del mes de julio, el operador no ha instalado la totalidad de medidores de servicios públicos y no ha realizado la entrega oficial del menaje a los internos.

CRM FACATATIVA:

El operador en el mes de julio no realizó el pago de la bonificación al personal manipulador de alimentos.

PLANTA DE PRODUCCIÓN Y DISTRIBUCIÓN EN ESTACIONES Y URI DE BOGOTÁ:

En visita realizada por funcionario de esta Dirección el 28 de julio de 2016 a la planta de producción de raciones para estaciones de policía y a los puntos de entrega de bunker de la fiscalía y estación de Engativá se observó:

1. El ciclo de menús que se aplica no corresponde al estipulado en el proceso licitatorio. No cuenta con aprobación de cambios de menús por parte de la USPEC para la actual vigencia contractual.
2. El suministro de la comida no se ajusta a lo acordado en la reunión llevada a cabo el pasado 13 de mayo entre representantes de las URI, USPEC, INPEC y

SERVIALIMENTAR puesto que la entrega se está realizado entre las 5:00 pm y 6:00 pm, salvo el punto de entrega de Engativá en donde la llegada a este fue a las 6:14 pm.

3. No fue posible la verificación de gramajes ya que el operador no contaba con una gramera en buen estado.

En la visita llevada a cabo el día 22 de agosto de 2016 a la planta de producción y a los puntos de entrega de URI de Kennedy y Tunjuelito se evidenció:

1. El ciclo de menús que se aplica no corresponde al estipulado en el proceso licitatorio. No cuenta con aprobación de cambios de menús por parte de la USPEC para la actual vigencia contractual.
2. Se evidencia una freidora que no está siendo utilizada y podría llegar a ser útil como lo observado durante la visita ya que estaba programado dentro del menú el plátano frito, ante lo cual el operador debe definir su utilidad o retiro para evitar contar con elementos en desuso dentro del servicio de alimentación.
3. Las perillas de la estufa requiere mantenimiento como también las agarraderas de las tapas del samovar.
4. En la verificación de gramajes, se presenta sub-adecuación en una de las muestras de la proteína del almuerzo.
5. Se evidencia fallas en la programación del menú del almuerzo debido a que lo preparado como verdura y tubérculo no alcanzó para el número de raciones requeridas y emplearon parte de las preparaciones de la cena para cubrir el faltante.
6. En el almacenamiento de materia prima debe reforzarse el proceso de "primeras entradas, primeras salidas".
7. El suministro de la cena no se ajusta a lo acordado en la reunión llevada a cabo el pasado 13 de mayo entre representantes de las URI, USPEC, INPEC y SERVIALIMENTAR puesto que la entrega se está realizado entre las 5:00 pm y 6:00 pm según lo informa el operador.

El 36% de los establecimientos de la regional que reportaron las actas COSAL de los dos meses objeto del presente informe presentaron reincidencia de incumplimiento al revisar la evaluación de los siguientes criterios: ciclo de menús, gramajes, características organolépticas de las preparaciones, entrega de refrigerio para las remisiones, condiciones de aislamiento de la infraestructura, disposición de contra-muestras, condiciones de limpieza, estado de los equipos, calidad de la materia prima, instalación de tanque de almacenamiento de agua potable, pago de bonificación a internos manipuladores de alimentos y pago a actividades productivas.

REGIONAL ORIENTE:

EPMS SAN GIL:

1. Se evidencia gramajes de alimentos (arroz, ensalada, tubérculo y proteico) por debajo de lo establecido en la oferta técnica mínima.
2. El operador no está al día con el pago a la actividad productiva.

COCUC:

1. Inadecuadas condiciones de los carros transportadores de alimentos, aislamiento de la infraestructura (instalación de angeos) y estado de las paredes, pisos y techo en áreas de producción, cuartos fríos, áreas de pre-alistamiento de la estructura Norte.
2. Los registros de control de las temperaturas de los equipos de refrigeración y congelación se encuentran desactualizados.
3. El operador no dispone de las contra-muestras tal como se encuentra estipulado en el Manual de Manipulación de Alimentos Para Servicios de Alimentación en Establecimientos Penitenciarios y Carcelarios del Orden Nacional.
4. Las canecas para la disposición de residuos sólidos no cuentan con bolsa, no están identificadas y no se realiza la clasificación de desechos.
5. Algunas lámparas no cuentan con protección y otras no funcionan.
6. Materia prima almacenada sin rotulación.
7. El operador no ha instalado la totalidad de medidores de servicios públicos.
8. En la última semana de evaluación del mes de julio se evidencia que el operador no varía la fruta suministrada.

EPMSC OCAÑA:

Se evidencia gramajes de alimentos (huevo, proteico y tubérculo del almuerzo) por debajo de lo establecido en la oferta técnica mínima.

EPMSC VELEZ:

1. Los carros transportadores de alimentos y las ollas se encuentran en mal estado.
2. El operador no ha instalado la trampa de grasas y no está al día con el pago a la actividad productiva.
3. Durante el mes de agosto el profesional en nutrición y dietética no asistió al servicio de alimentación.
4. No se realiza el registro de suministro de dietas.
5. El concepto emitido por la Secretaría de Salud en la visita más reciente es "favorable con requerimientos".

EPMSC-ERE-JP BUCARAMANGA:

1. Se evidencia gramajes de alimentos (yuca y proteico) por debajo de lo establecido en la oferta técnica mínima.
2. Inadecuado estado de las instalaciones físicas.

3. Cuenta con 22 internos vinculados como manipuladores de alimentos cuando deberían contar con mínimo 32 de acuerdo a lo definido en la oferta técnica mínima.
4. El concepto emitido por la secretaría de salud en la visita más reciente es "pendiente".

EPMSC SOCORRO:
En el mes de julio se evidencia gramajes de alimentos (pierna de pollo) por debajo de lo establecido en la oferta técnica mínima.

EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI:

1. Cuenta con dos internos vinculados como manipuladores de alimentos cuando deberían contar con mínimo tres de acuerdo a lo definido en la oferta técnica mínima.
2. El concepto emitido por la Secretaría de Salud en la visita más reciente es "favorable condicionado".

EPMSC BARRANCABERMEJA:

1. El operador no realizó el muestreo de preparaciones y materia prima cumplido los tres meses con respecto a los últimos realizados.
2. El concepto emitido por la Secretaría de Salud en la visita más reciente es "favorable condicionado".

EP MALAGA:

1. El tamaño de las raciones servidas no se ajusta a lo definido en la oferta técnica mínima (alimento proteico).
2. La última fumigación se realizó el 27-05-2016 y no a los tres meses como está estipulado en la oferta técnica mínima.

EPAMS GIRON:

1. Las instalaciones requieren mantenimiento al encontrarse en mal estado el piso y el baldosín.
2. El operador no está al día con el pago a actividades productivas y del gas.
3. El concepto emitido por la secretaría de salud en la visita más reciente es "favorable con requerimientos".

EPMSC ARAUCA:

1. En el mes de agosto el operador no realizó la capacitación mensual y pago de la bonificación al personal manipulador de alimentos.
2. La entrega de dotación a los manipuladores de alimentos no se ha realizado de acuerdo a lo dispuesto en la oferta técnica mínima.
3. El operador realizó el muestreo de ambientes, agua y superficies en el mes de marzo y no a los tres meses según lo definido contractualmente.
4. El COSAL informa que están "pendientes" los exámenes médicos del personal manipulador de alimentos.

El 64% de los establecimientos de la regional que reportaron las actas COSAL de los dos meses objeto del presente informe presentaron reincidencia de incumplimiento al revisar la evaluación de los siguientes criterios: ciclo de menús, gramajes, características organolépticas de las preparaciones, entrega de refrigerio para las remisiones, condiciones de aislamiento de la infraestructura, disposición de contra-muestras, condiciones de limpieza, estado de los equipos, calidad de la materia prima, instalación de tanque de almacenamiento de agua potable, pago de bonificación a internos manipuladores de alimentos y pago a actividades productivas.

REGIONAL NORTE:

EPAMSCAS VALLEDUPAR:

1. En el mes de agosto no se registra que el operador haya efectuado el pago de la bonificación a los manipuladores de alimentos.
2. La fumigación no se realizó a los tres meses con respecto a la última de acuerdo a lo estipulado en la oferta técnica mínima.
3. Informa el COSAL que los internos se han negado recibir las fiambreras por las características de estas.

EPMSC ERE VALLEDUPAR:

1. Con base al reporte del mes de julio, el operador cuenta con 15 internos vinculados como manipuladores de alimentos cuando deberían ser 17 de acuerdo a lo definido en la oferta técnica mínima.
2. El concepto emitido por la Secretaría de Salud en la visita más reciente es "favorable con requerimientos".

ERE COROZAL:

1. La fumigación no se realizó a los tres meses con respecto a la última de acuerdo a lo estipulado en la oferta técnica mínima.
2. No cuenta con internos vinculados como manipuladores de alimentos cuando deberían contar con mínimo tres de acuerdo a lo definido en la oferta técnica mínima.

EPMSC - ERE BARRANQUILLA (EL BOSQUE):

Los tiempos para la realización de la entrega de dotación al personal manipulador de alimentos y el muestreo de ambientes, agua, superficies, preparaciones y materia prima fue superior a lo definido en la oferta técnica mínima.

EC - ERE SABANALARGA:

1. Los tiempos para la realización de la entrega de dotación al personal manipulador de alimentos y el muestreo de ambientes, agua, superficies, preparaciones y materia prima fue superior a lo definido en la oferta técnica mínima.
2. La fumigación no se realizó a los tres meses con respecto a la última efectuada.
3. El concepto emitido por la Secretaría de Salud en la visita más reciente es "favorable con requerimientos".

EPMSC SANTA MARTA:

1. Los carros transportadores se encuentran en mal estado y de higiene.
2. Inoportunidad en el pago de bonificación a los internos que manipulan alimentos al efectuarse esta solo hasta el mes de abril.
3. En el mes de julio se evidencia gramajes de alimentos (muslo de pollo) por debajo de lo establecido en la oferta técnica mínima, no se realizó la capacitación mensual al personal manipulador y no se contó con el profesional en nutrición y dietética.
4. El concepto emitido por la secretaría de salud en la visita más reciente es "favorable condicionado".

EPMSC CARTAGENA:

1. Se evidencia gramajes de alimentos (pierna de pollo) por debajo de lo establecido en la oferta técnica mínima.
2. Los carros transportadores y el piso del servicio de alimentos no se encuentran en buen estado.
3. Inadecuadas condiciones de limpieza de las estufas.
4. Las ollas y otros utensilios presentan deterioro.
5. Las canecas para la disposición de residuos sólidos no cuentan con tapa.
6. Existen deficiencias en la iluminación y ventilación.
7. Cuenta con 18 internos vinculados como manipuladores de alimentos cuando deberían contar con mínimo 20 de acuerdo a lo definido en la oferta técnica mínima.
8. No se garantiza la jornada de descanso de los internos manipuladores de alimentos según lo estipulado contractualmente.
9. El concepto emitido por la Secretaría de Salud en la visita más reciente es "favorable condicionado".

BACAIM1 COROZAL:

1. La fumigación no se realizó a los tres meses con respecto a la última de acuerdo a lo estipulado en la oferta técnica mínima.
2. No registra número de internos vinculados a las actividades de manipulación de alimentos cuando debería contar con al menos tres internos.

EPMSC EL BANCO:

1. La fumigación no se realizó a los tres meses con respecto a la última de acuerdo a lo estipulado en la oferta técnica mínima.
2. En el mes de julio se evidencia gramajes de alimentos (tubérculo) por debajo de lo establecido en la oferta técnica mínima y el número de internos vinculados a labores de manipulación fue inferior a lo establecido en la oferta técnica mínima.

El 18% de los establecimientos de la regional que reportaron las actas COSAL de los dos meses objeto del presente informe presentaron reincidencia de incumplimiento al revisar la evaluación de los siguientes criterios: ciclo de menús, gramajes, características organolépticas de las preparaciones, entrega de refrigerio para las remisiones, condiciones de aislamiento de la infraestructura, disposición de contra-muestras, condiciones de limpieza, estado de los equipos, calidad de la materia prima, instalación de tanque de almacenamiento de agua potable, pago de bonificación a internos manipuladores de alimentos y pago a actividades productivas.

REGIONAL OCCIDENTE:

EPAMSCAS POPAYAN

1. Aplica cambios de menú sin aprobación de la USPEC
2. No cumple con los horarios de distribución de alimentos
3. Baja calidad de alimentos y preparaciones
4. No suministra bebida adicional en su lugar suministra arroz con leche una vez a la semana
5. Carros transportadores en pésimo estado
6. Pisos del servicio de alta seguridad en mal estado
7. Inadecuadas condiciones de limpieza y desinfección
8. No cumple con especificaciones técnicas de manejo de contra-muestras
9. No evidencia la destinación del aceite
10. Inadecuado manejo de residuos
11. No garantiza mecanismos de ventilación
12. En verificación de materia prima se encontró para el mes de marzo, fruta y verdura en mal estado
13. No cuenta con tanque exclusivo de agua
14. No cuenta con trampa de grasa
15. Concepto de visita secretaría de salud condicionado
16. No se garantiza supervisión permanente de los procesos

EPMSC TUQUERRES, EPMSC SILVIA, EPMSC EL BORDO, EPMSC MOCOA:
No cuentan con trampa de grasa

EPMSC TULUA:
No cuenta con tanque de agua independiente

EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO
1. Las instalaciones se encuentran en mal estado, los pisos agrietados, el contratista no ha realizado mantenimiento básico.
2. No cuenta con adecuada iluminación, pasillo de ingreso.
3. No ha instalado medidores de servicios públicos.
4. No cuenta con trampa de grasa.

EPMSC BUGA:
1. No garantiza aislamiento del servicio
2. Las instalaciones se encuentran en mal estado, el contratista no ha realizado mantenimiento básico
Tiene concepto condicionado por parte de la Secretaría de Salud

EPCAMS PALMIRA:
1. Mala calidad de las preparaciones y materia prima
2. Las instalaciones se encuentran en mal estado, el contratista no ha realizado mantenimiento básico

EPMSC CALI:
2. Las instalaciones se encuentran en mal estado, el contratista no ha realizado mantenimiento básico

EPMSC ROLDANILLO:
1. No cuenta con tanque de agua independiente

EPMSC BUENAVENTURA:
Actualmente en contingencia por mejoras locativas, se realiza preparación de alimentos en inadecuadas condiciones, no se garantizan las Buenas Prácticas de Manufactura -BPM
1. No garantiza aislamiento del servicio
2. Instalaciones en mal estado, no se realizan mejoras menores
3. Inadecuadas condiciones de limpieza y desinfección
4. No garantiza iluminación, no cuenta con mecanismos de ventilación

RM POPAYAN:
1. No ha realizado mejora de locaciones (pintura de paredes y puertas deteriorada)
2. No cuenta con Nutricionista
3. No cuenta con tanque de agua
4. No cuenta con trampa de grasa
5. Realiza cambios de menú sin aprobación

No ha instalado medidores de servicios públicos

EPMSC CARTAGO
1. No garantiza aislamiento del servicio
2. Las instalaciones se encuentran en mal estado, el contratista no ha realizado mantenimiento básico
3. No cuenta con adecuados mecanismos de ventilación

Porcentajes reiterados de incumplimiento regional occidente: 5% no cumplen con aplicación de menús, no cumplen con horarios, no entrega bebida adicional, no garantizan calidad organoléptica, desarticulación con el PIGA, mal manejo de residuos, mala calidad de materia prima, no cumple con la totalidad de personal estipulado, no garantiza la cantidad de equipos, no entrega elementos de protección, no garantiza supervisión permanente; 9% no garantizan iluminación y ventilación, no realiza procesos de limpieza y desinfección, no han instalado medidores de servicios públicos; 14% no garantiza aislamiento del servicio; 18% no cuentan con tanque de agua independiente; y 36 % inadecuadas condiciones de infraestructura y no cuenta con trampa de grasa.

REGIONAL NOROESTE

EPMSC SONSON:
1. No ha instalado medidor de agua

EPMSC CAUCASIA:
1. No realiza entrega de manzana y pera del valor nutricional agregado
2. Inadecuado manejo de residuos
3. Materia prima de mala calidad
4. Carros en mal estado
5. inadecuado manejo de residuos

EPMSC LA CEJA
1. No cuenta con adecuado aislamiento del servicio
2. No cuenta con los equipos mínimos contratados
3. No ha realizado mejoras menores de locaciones
4. Las áreas y equipos se encuentran en inadecuadas condiciones de limpieza y desinfección
5. las instalaciones se encuentran en mal estado
6. No ha realizado entrega de menaje
7. Concepto sanitario condicionado
8. No cuenta con trampa de grasa
9. Inadecuado manejo de residuos
10. No cuenta con adecuada ventilación e iluminación
11. No entrega elementos de protección

12. Incumple con pago oportuno de bonificación a internos
13. No cuenta con trampa de grasa

EPMSC ANDES:
1. No entrego menaje completo
2. Concepto sanitario desfavorable, pisos agrietados, no cuenta con lava traperos, los techos no son de fácil limpieza, riesgo de cierre sanitario
3. Adeuda servicio de gas

EPMSC YARUMAL:
1. No garantiza aislamiento del servicio
2. No cuenta con los equipos mínimos contratados
3. No ha realizado mejoras menores de las locaciones
4. Las áreas y equipos se encuentran en inadecuadas condiciones de limpieza y desinfección
5. No cumple con las condiciones técnicas de entrega de aceite, se está desechando por los sifones
6. No cuenta con adecuados mecanismos de ventilación e iluminación
7. Reporta mal manejo de residuos, no cuenta con canecas rotuladas, con tapas y bolsas
8. No garantiza buena calidad de la materia prima
9. No ha entregado dotación a los manipuladores
10. No ha entregado menaje
11. Concepto sanitario condicionado
12. No entrega elementos de aseo de fiambreras

EPAMS ITAGUI –LA PAZ-:
1. Carros transportadores en pésimas condiciones de funcionamiento, limpieza y desinfección
2. No garantiza aislamiento del servicio
3. No cuenta con los equipos mínimos contratados, como aspecto critico no cuenta con cuartos fríos
5. No garantiza procesos de limpieza y desinfección
6. No realiza entrega de elementos de aseo para fiambreras
7. Mal manejo de residuos, no cuenta con canecas con tapa, rótulos ni bolsas.
8. No garantiza adecuada ventilación e iluminación
9. Materia prima de mala calidad
10. No cuenta con tanque de agua independiente
11. Le hace falta vincular un interno acorde al parte
12. concepto sanitario condicionado
13. No ha instalado trampa de grasa
14. No cuenta con el personal completo

Irregularidades en el funcionamiento del servicio de alimentos por producción de monóxido de carbono debido a la incorrecta instalación del sistema de gas, generando efectos nocivos para el personal administrativo, de guardia y población interna,

situación que ha sido reportada en reiteradas oportunidades por parte de la dirección del establecimiento a su instancia.

EPMSC SANTO DOMINGO:
1. No ha instalado trampa de grasa
2. Reporte de ETA el 09 de agosto de 2016.

EPMSC JERICO:
1. Equipos incompletos y en pésimo estado, critico no garantiza conservación en frio
2. No cuenta con tanque de agua
3. No cuenta con trampa de grasa
4. Mala calidad de las preparaciones y la materia prima
5. Mala calidad de dotación entregada a manipuladores

EPMSC BOLIVAR DE ANTIOQUIA
1. No entrega elementos de protección
2. No ha dotado los estipulados
3. Estufas en mal estado, falta freidora y procesador
4. No garantiza procesos de limpieza y desinfección

EPMSC PUERTO BERRIO:
1. No cuenta con carros transportadores
2. No cuenta con tanque de agua independiente
3. Concepto sanitario condicionado

EPMSC SANTA ROSA DE OSOS:
1. No garantiza aislamiento del servicio (techo en pésimo estado)
2. No ha realizado mejoras menores de locaciones
3. No garantiza ventilación e iluminación
4. No ha entregado dotación a manipuladores
5. No ha instalado trampa de grasa
6. No ha realizado pago de gas
7. No garantiza cantidades estipuladas
8. No garantiza entrega de néctar en refrigerios
9. No garantiza condiciones técnicas de carros transportadores
10. No cuenta con tanque de agua independiente

EPMSC PUERTO TRIUNFO:
1. No cumple horarios
2. No garantiza calidad de los alimentos
3. No garantiza entrega de valor agregado
3. No cuenta con carros, utiliza los de lavandería

4. No cuenta con equipos mínimos contratados, como aspecto crítico no garantiza cuartos fríos
6. No garantiza suministro y calidad de utensilios
7. No cuenta con tanque de agua independiente
8. Medidores de servicios públicos sin calibrar y sin certificar
9. No se encuentra al día con el pago de gas
10. Personal incompleto, falta jefe de cocina y auxiliar de procesos

Porcentajes reiterados de incumplimiento, regional noroeste: 10% calidad organoléptica, no garantiza calidad de materia prima, no garantiza cantidad y calidad de utensilios y dotación de manipuladores, no cuentan con tanque de agua independiente, no garantiza personal, no han instalado medidores de servicios públicos; 19% no cuentan con cantidad y especificaciones técnicas carros transportadores, no cuenta con trampa de grasa, no garantiza aislamiento del servicio; 5% horarios, no garantiza limpieza y desinfección, valor nutricional agregado, variedad en la entrega de fruta, entrega de refrigerios, desarticulación con el PIGA, no entrega elementos de protección, pago de gas, pago de actividades productivas; 14% mal manejo de residuos, mala calidad de materia prima, inadecuadas condiciones de infraestructura; 62% no garantizan iluminación y ventilación; 24% no garantiza cantidad de equipos.

VIEJO CALDAS

EPMSC FRESNO:

1. No cuenta con adecuada ventilación e iluminación
2. No realiza mejores mejoras a la infraestructura
3. No garantiza aislamiento del servicio
4. Los pisos, paredes, techos, mesones del servicio de alimentos, se encuentran en mal estado; hechos reportados por el COSAL del establecimiento de Fresno, durante la vigencia 2016. Es importante comunicarle que esta situación implica riesgo inminente de cierre sanitario por parte de la secretaría de salud.

RM MANIZALES:

1. No garantiza procesos de limpieza y desinfección
2. No cuenta con adecuada ventilación e iluminación
3. No cuenta con tanque ni medidores de servicio público
4. Adeuda pagos a la actividad productiva
5. Carros transportadores en mal estado

EPMSC LIBANO

1. No garantiza calidad de los alimentos

EPMSC ANSERMA:

1. Instalaciones en mal estado, contratista no realiza mejoras básicas

EPMSC HONDA:
1. No ha instalado medidores de servicios públicos
2. No cuenta con trampa de grasa

EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, EPMSC PEREIRA:
No cuenta con trampa de grasa

EPMSC RIOSUCIO
Concepto condicionado Secretaría de salud por cambio de mesón.

COIBA:
1. No cuenta con carros transportadores acorde a especificaciones técnicas
2. No entrega elementos de protección
3. No garantiza el total de equipos mínimo contratado, falta procesador, licuadora en RM falta licuadora dietas
4. El tanque de agua no cuenta con buen soporte en riesgo de ocasionar accidentes
5. No cuenta con trampa de grasa

EPMSC PENSILVANIA:
1. No entrega pera en el valor nutricional agregado
2. Carros en mal estado
3. No garantiza cantidad y calidad de los equipos, horno, pelapapa, plancha freidora en mal estado
4. No realiza capacitación mensual, última en enero 2016

RM PEREIRA:
1. No garantiza condiciones de limpieza y desinfección
2. Materia prima en mal estado
3. No cuenta con tanque de agua
4. Trampa de grasa en mal estado
5. Pisos en mal estado, paredes y techo presentan humedad, los mesones porosos.
6. No entrega elementos de aseo para limpieza de fiambreras

EPMSC MANIZALES
1. No garantiza calidad de los alimentos
2. No garantiza variedad de entrega bebida adicional, solo entrega agua de panela
3. No garantiza conservación en frio, licuadora en malo estado
4. Ollas en mal estado, canastillas utilizadas para materia prima y alimento terminado
5. No garantiza adecuado manejo de residuos
6. No realiza exámenes de laboratorio y médicos al personal manipulador de reemplazo
7. Adeuda ocho millones setecientos sesenta mil ciento sesenta pesos (8,760,160) a panadería
8. No garantiza supervisión permanente

Porcentajes reiterados de incumplimiento, regional viejo caldas: 9% calidad organoléptica, no garantiza cantidad de equipos, adeudan actividades productivas, no cuenta con trampa de grasa; 5% no garantiza variedad bebida adicional, no garantiza aislamiento del servicio, no garantiza calidad de materia prima, no garantizan iluminación y ventilación, no garantiza limpieza y desinfección, no garantiza manejo de residuos, no entrega elementos de protección, no realiza exámenes y laboratorios, no garantiza personal, no garantiza supervisión; 14% no cuentan con tanque de agua independiente, no han instalado medidores de servicios públicos, adeudan actividades productivas; 18% no cuentan con cantidad y especificaciones técnicas carros transportadores, no cuenta con trampa de grasa, no garantiza limpieza y desinfección, valor nutricional agregado, variedad en la entrega de fruta, entrega de refrigerios, desarticulación con el PIGA, no entrega elementos de protección, pago de gas, pago de actividades productivas;

De manera respetuosa le comunico mi preocupación frente a los reportes consolidados presentados por esta Dirección a su instancia sobre las irregularidades registradas de manera reiterada por parte de los COSAL en muchos de los Establecimientos ya que no se evidencia acciones en pro de subsanar los hallazgos; por lo que solicito su valiosa intervención por competencia en aras de entregar a la población privada de la libertad a cargo del INPEC una alimentación de calidad nutricional en condiciones sobre los cuales se fundamenta la contratación del servicio de alimentación.

Cordialmente,

ROSELIN MARTINEZ ROSALES
Directora de Atención y Tratamiento

CC: alimentacion@inpec.gov.co

Revisó: Ernesto Beltrán/Liliana Sotha
Elaboro: Pedro Enrique Ducuara Mora/Pilar Vargas
Fecha de Elaboración 09/2016
Escritorio/informescosal2016