

**SUBDIRECCIÓN DE ATENCIÓN EN SALUD  
GRUPO DE ALIMENTACIÓN**

**ACTA N° 282**

<b>Fecha:</b>	25 DE ABRIL DE 2022
<b>Hora:</b>	9:00 AM
<b>Lugar:</b>	REUNION VIRTUAL
<b>Tema:</b>	SEGUIMIENTO A LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION CUCUTA

**AGENDA:**

- |    |   |
|----|---|
| 1. | Seguimiento a la prestación del servicio de alimentación en el establecimiento de CUCUTA. |
|----|---|

**DESARROLLO DE LA AGENDA:**

Siendo las 9:00 horas del día 25 de abril de 2022, se reunieron por medio de videoconferencia la Dra Clara Ariza Ballesteros – referente regional Oriente, Ds Juan Manuel Ovalles – responsable de atención y tratamiento del establecimiento, Paola Sepúlveda y Adriana Aguirre – interventoría de la USPEC, Luis Guillermo Molina – funcionario de la USPEC, Dra Liliana Socha – coordinadora grupo de alimentación del INPEC, Pilar Andrade y Leydy Muñoz – grupo de alimentación del INPEC.

Inicio la Dra Liliana Socha mencionando el objetivo de la reunión, diciendo que: se retoman las visitas virtuales en los establecimientos que hemos tenido dificultades dentro de la prestación del servicio de alimentación, el establecimiento está dentro del rango de moderado, no está dentro del crítico pero si se han presentado inconvenientes que han sido reiterativos, dentro de la ejecución del contrato anterior y de este.

Posteriormente Leydy Muñoz realizo lectura del informe cosal del mes de febrero de 2022:

Clasificación INPEC: Establecimiento en **RIESGO MODERADO**  
 Operador de servicio de alimentación: **UT SOLUCIONES EN ALIMENTOS**  
 Calificación operador en este ERON: **RIESGO MODERADO**  
 Clasificación del Establecimiento en Infraestructura: **ALTO RIESGO**  
 Producción diaria tres tiempos de comida: **3326 PPL**  
 Producción diaria tres tiempos de comida Estaciones de Policía: **0 PPL**

A continuación, se presentan los posibles incumplimientos del operador asignado, frente algunos requerimientos implícitos en la contratación, para lo cual el INPEC solicita al SUPERVISOR contractual en este caso la USPEC, verificar y corroborar técnicamente en lo descrito.

- En la semana se realizaron cambios en las preparaciones que superaron las permitidas.
- Los gramajes de los alimentos servidos a las PPL no coinciden con los establecidos en la minuta patrón.
- No se cumple con la asistencia del profesional en Seguridad y Salud en el Trabajo.
- El operador no cumple con la contratación de PPL mínima como manipuladores de

## SUBDIRECCIÓN DE ATENCIÓN EN SALUD GRUPO DE ALIMENTACIÓN

### ACTA N° 282

alimentos establecidas en los anexos técnicos.

- El operador no cumple con la contratación de auxiliares establecidas en los anexos técnicos.
- Actualmente el operador adeuda por servicios públicos la suma de: **\$37362200**
- Actualmente el operador adeuda por el suministro de servicios de los programas de resocialización en actividades productivas la suma de: **\$35562890**
- El operador no se encuentra al día con las PPL en el pago de bonificaciones por labores realizadas como manipuladores de alimentos, el valor adeudado es de: **\$57775911**

El Ds Ovalles informó: a la fecha de hoy son constantes los cambios de menú, el operador manifiesta haber enviado la solicitud de cambios a la USPEC, pero nunca lo presentan, se le ha hecho la observación al consorcio reiteradamente, el menú que tenemos no coincide con el del operador, así mismo pasa con los refrigerios, en estos últimos días se han incrementado los cambios de menú lo mismo pasa con el refrigerio, argumentando que la USPEC no les ha pagado, el fruver llega sobre el tiempo, esto ha generado más problemas debido a que si llega tarde los alimentos salen tarde, en este momento el operador está adeudando el mes de marzo en bonificación, servicios, todo, en cuanto a los gramajes en algunos alimentos no está con el gramaje que es, en el mes de marzo ya estuvo la funcionaria de Seguridad y Salud en el Trabajo, no tienen productos es lo que manifiestan, los cambios repetitivos, en la cena no entregan la sopa.

Se le cedió la palabra al Ing. Luis Guillermo Molina, quien informó que se han presentado inconvenientes, en la mayoría de los establecimientos se han presentado cambios.

La Ingeniera Paola Sepulveda tomo la palabra mencionado: efectivamente lo que estaban manifestando del tema de los menús en todas nuestras visitas hemos evidenciado, que el operador está realizando un sin número de intercambios al menú, por lo tanto no se ve reflejado el menú que tiene autorizado la USPEC, esa es una variable que en la mayoría de nuestras visitas, que hasta la fecha han sido 32, se está afectando, igualmente cuando el tiempo de comida evaluado es la cena, también se afecta haciendo la anotación de que el componente sopa no se está entregando, el operador manifiesta que la sopa no tiene aceptación para los reclusos, sin embargo nosotros garantes del cumplimiento del menú siempre dejamos la observación en las actas, les decimos que la USPEC tiene un departamento de nutrición donde cualquier cambio debe ir soportado y que no altere el valor nutricional, ellos lo estudian para determinado establecimiento según las necesidades propias, sin embargo la sustitución de la sopa nunca se ha proyectado con una aprobación por parte de la USPEC, en los demás tiempos de comida hemos evidenciado un sin número de intercambios, dentro de nuestros formatos, la no entrega de un componente del menú es causal de descuento, todos estos descuentos se le han indicado al operador.

El Ds Ovalles manifestó que le ha requerido en varias ocasiones el acta para solicitud del cambio de la sopa pero hasta el momento no la presentan, el operador refiere que la sopa la suministra en el almuerzo con mayor cantidad reemplazando la de la cena.

## SUBDIRECCIÓN DE ATENCIÓN EN SALUD GRUPO DE ALIMENTACIÓN

### ACTA N° 282

Se le cede la palabra al Ing Luis Guillermo quien menciona que se reunirá con el operador y la interventoría para saber si han hecho socialización del cambio de menú, poder subsanar estos inconvenientes.

La Dra Liliana Socha pregunto al Ing Luis Guillermo acerca de los abonos, puesto que afecta la frecuencia con la que compran las materias primas, ellos siguen dentro de los operadores a los que no se les ha podido hacer los pagos? Para lo que el Ing Luis Guillermo contestó si, ahorita tenemos una serie de novedades con todos los contratistas desde el mes de diciembre, los anticipos todavía no han salido completamente, lo que hemos hecho con otros grupos es la aprobación del cambio de menú, que no sean tan frecuentes y con la debida solicitud y aprobación por parte del director del establecimiento, la Dra Liliana continuo solicitando el plan de mejoramiento para saber en qué términos se dará cumplimiento a todos estos hallazgos, el Ingeniero Luis Guillermo respondió que los enviará junto con las aprobaciones de menú que realice el operador.

Continuo Leydy Muñoz leyendo los incumplimientos reportados en el informe cosal del mes de febrero:

En materia de requisitos higiénicos-sanitarios para la producción adecuada de alimentos y que son de obligatorio cumplimiento por normatividad, se solicita a la USPEC que en conjunto con su equipo de profesionales, verifique, corrobore y asigne responsabilidades (menor y mayor cuantía cuando se habla de mantenimiento de infraestructura) y de plan de mejora para indicadores de Buenas Prácticas de Manufactura, de competencia del operador de alimentos.

Se informan las siguientes posibles falencias:

- Las paredes no son lisas, presentan grietas, rugosidades, asperezas.
- En las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos no hay uniones entre paredes, pisos y techo, y/o no son redondeadas (mediacañas).
- Los techos no evitan la acumulación de polvo y suciedad, al igual permiten el ingreso de plagas.
- Los techos no están contruidos en material impermeable, resistente, liso, y su acceso impiden las labores de limpieza, desinfección y desinsectación
- Las ventanas no cuentan con una malla que evite el ingreso de plagas en adecuadas condiciones.
- La ventilación no es capaz de prevenir la condensación del vapor, la acumulación de polvo y no facilita la remoción del calor.
- Los extractores se encuentran en regular estado de mantenimiento, al igual éste es de difícil limpieza.
- Las lámparas se encuentran en regular estado de mantenimiento.
- Las unidades sanitarias no funcionan y/o no se mantienen limpias y dotadas.
- El operador no cuenta con los equipos necesarios para desarrollar las actividades propias del servicio. Rancho norte. falta equipos como marmas y freidoras por la cantidad de ppl.
- No se cuenta con los certificados médicos de los manipuladores, en los cuales consta la

## SUBDIRECCIÓN DE ATENCIÓN EN SALUD GRUPO DE ALIMENTACIÓN

### ACTA N° 282

aptitud de éstos para manipular alimentos.

- El servicio no tiene implementadas las medidas necesarias para la disposición adecuada y el retiro oportuno de los residuos sólidos.
- No se cuenta con los recipientes para la disposición temporal de los residuos sólidos en adecuadas condiciones y/o identificados.

El Ds Ovalles informó que el servicio de alimentación de rancho norte ya no funciona desde hace un mes y 10 días que empezó a funcionar el servicio de alimentación de rancho sur, había sido intervenido pero que no se había dado el uso porque faltaban algunos elementos, a mediados de marzo inicio el uso, por lo tanto el rancho norte que no cumplía con muchas de todas estas novedades, el rancho sur sin embargo presentan algunas novedades que quedarán plasmadas en el acta cosal de este mes, como el techo sigue siendo alto, que no permite la limpieza, sigue el incumplimiento en cuanto a los certificados médicos de los manipuladores no los han realizado, Cúcuta cuenta en este momento con dos ranchos, el de hombres que es el nuevo y que se puso en funcionamiento, ya se le solicitó al consorcio que por favor hicieran la solicitud ante la Secretaría de Salud para solicitar una nueva visita, puesto que la última que se tiene es del año 2020, mientras que el rancho de mujeres se realizó en diciembre del año 2021, al rancho sur fue intervenido se le realizó lo que estaba dentro del contrato, en este momento a la espera de que intervención le va a realizar la USPEC al rancho que no se está usando, al día de hoy está el rancho sur que es el de hombres nuevo con un mes de funcionamiento y rancho de mujeres que le realiza la alimentación a una parte de hombres para un total de 1200 PPL, el rancho nuevo le cocina a solo norte, la mujeres le siguen cocinando a los hombres y ahí tenemos problemas de seguridad, problemas de desplazamientos largos.

La Ing Paola Sepulveda continuó diciendo que a mediados de marzo y debido al sin número de hallazgos en infraestructura de la estructura norte eran considerables, estaban en un punto muy crítico, se pasó el funcionamiento a la estructura sur en esta se lograron disminuir muchos de los hallazgos, hay otros que persisten como el tema de angeos, el tema de los techos con acumulación de polvo, obstrucción de la red hidrosanitaria, la unión entre pared y piso no es con media caña y en la de mujeres en cuanto a infraestructura también evidenciamos como no hay lavamanos de accionamiento mecánico, las ventanas se encuentran sucias sin angeo, problemas de acumulación de polvo y suciedades en techo, si es importante revisar la posibilidad de las adecuaciones en la estructura norte porque es importante que cada estructura tenga su respectivo servicio porque en el traslado de los alimentos es un poco complicado.

El Ds Ovalles añadió donde está el rancho sur de hombres para el desplazamiento de la comida hasta la estructura norte hay aproximadamente 500 metros, es el desplazamiento que deben realizar los manipuladores de alimentos para la entrega, con carros que pesan 150-200kg entonces estamos teniendo problemas de seguridad y salud en el trabajo, tienen que realizar una fuerza mayor porque hay una pendiente.

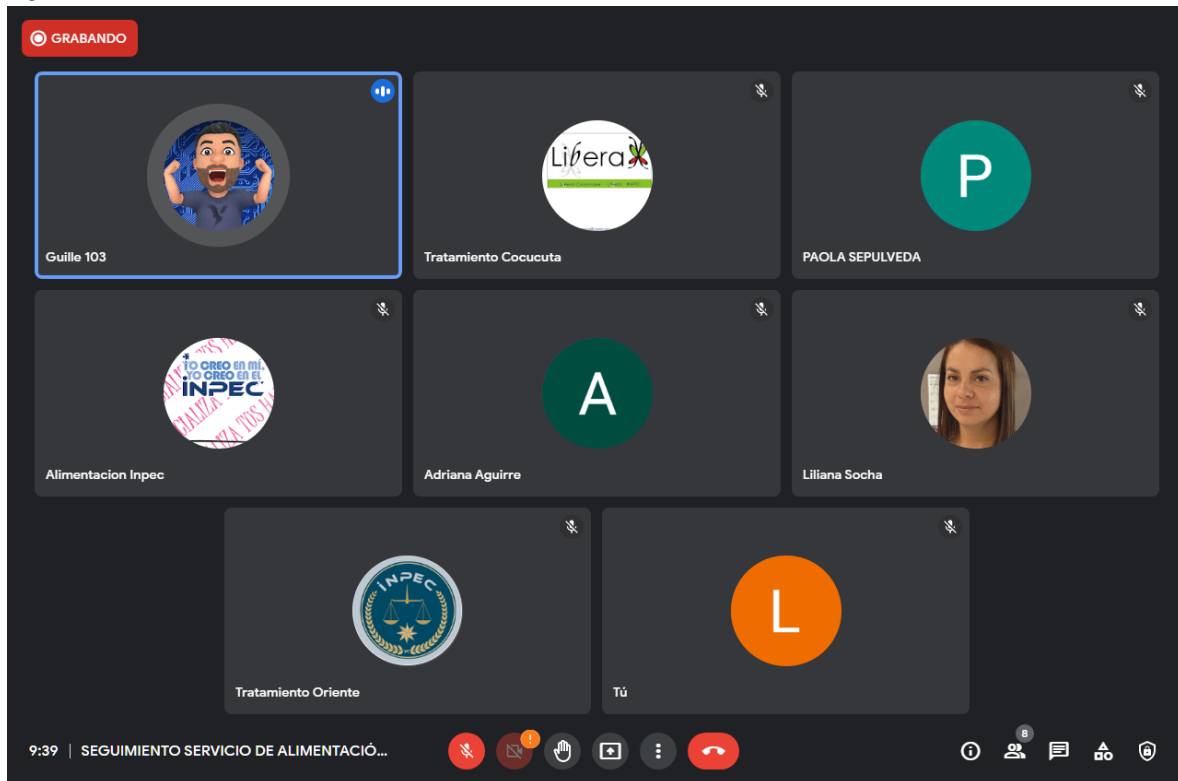
El Ing Luis Guillermo manifestó que se debe evaluar con el operador y el establecimiento la producción de los alimentos por contingencia desde un lugar externo, así mismo verificara con infraestructura si está proyectada alguna intervención al servicio de alimentación norte y

**SUBDIRECCIÓN DE ATENCIÓN EN SALUD  
GRUPO DE ALIMENTACIÓN**

**ACTA N° 282**

dependiendo del presupuesto.

No siendo otro el motivo de la reunión se da por terminada siendo las 9:50 am del 25 de abril de 2022.



**SUBDIRECCIÓN DE ATENCIÓN EN SALUD  
GRUPO DE ALIMENTACIÓN**

**ACTA N° 282**



**SUBDIRECCIÓN DE ATENCIÓN EN SALUD  
GRUPO DE ALIMENTACIÓN**

**ACTA N° 282**



**SUBDIRECCIÓN DE ATENCIÓN EN SALUD  
GRUPO DE ALIMENTACIÓN**

**ACTA N° 282**



**COMPROMISOS:**

<b>COMPROMISO</b>	<b>RESPONSABLE Y FECHA</b>
Realizar mesa de trabajo con el operador del servicio de alimentación, presentándole las novedades de informe cosal e inventoría, posteriormente remitir al grupo de alimentación el plan de trabajo del operador para subsanar las novedades identificadas, así como las novedades de mínima cuantía.	Ing. Luis Guillermo Molina – USPEC, 2 de mayo de 2022.
Determinar por medio de la inventoría la capacidad técnica de los servicios de alimentación, para la producción de alimentos, y poder solicitar o no al operador un plan de contingencia.	Interventoría regional Oriente, 6 de mayo de 2022.
Requerir al operador para que envíe la solicitud de ampliación del plan ocupacional, al establecimiento.	Ing. Luis Guillermo Molina – USPEC, 2 de mayo de 2022

**ASISTENTES:**

<b>DEPENDENCIA</b>	<b>NOMBRES Y APELLIDOS</b>	<b>FIRMA</b>	<b>CORREO ELECTRONICO</b>
DIRAT-SUBASGRUAL	LILIANA SOCHA GRACIA		alimentacion@inpec.gov.co
REGIONAL ORIENTE	CLARA ARIZA BALLESTEROS		Tratamiento.orient@inpec.gov.co
ATENCION Y TRATAMIENTO ESTABLECIMIEN	DS. OVALES ARENAS JUAN MANUEL		Tratamiento.cocucuta@inpec.gov.co



**SUBDIRECCIÓN DE ATENCIÓN EN SALUD  
GRUPO DE ALIMENTACIÓN**

**ACTA N° 282**

TO COCUC			
DIRAT-SUBAS-GRUAL	LEYDY IESMID MUÑOZ DÍAZ		Leydy.munoz@inpec.gov.co
DIRAT-SUBAS-GRUAL	PILAR ANRADE		
USPEC	LUIS GUILLERMO MOLINA		Luis.molina@uspec.gov.co
INTERVENTORIA USPEC	PAOLA SEPULVEDA		
INTERVENTORIA USPEC	ADRIANA AGUIRRE		

**Revisó:** Liliana Socha – Coordinadora Grupo de Alimentación – GRUAL  
**Elaboró:** Leydy Muñoz Diaz – Profesional Especializado– GRUAL