



1. DESCRIPCIÓN GENERAL	
Objetivo de la Auditoría:	Verificar el cumplimiento del objeto de los contratos de alimentación para la prestación del servicio en los establecimientos penitenciarios y carcelarios seleccionados en la muestra.
Alcance de la Auditoría:	Cumplimiento de obligaciones contractuales establecidas en las ordenes de operación mercantil Nos. 035 y 036 de 2017, para la prestación del servicio de alimentación a la población privada de la libertad recluida en los Establecimientos de Reclusión del Orden Nacional – ERON, a cargo del INPEC - Grupo 2: EPMS TULUA , EMPSC BUGA , EPMS ARAUCA, ESPMC HONDA, RM PEREIRA, EPMS CALARCA, EMPSC ARMENIA.
Procedimiento de la Auditoría	Código: E1-PR-01 Versión: 01 Vigencia: 07/06/2016
Auditor Líder	Jefe Oficina de Control Interno
Equipo Auditor:	Alexi Mauredy Perdomo Bambague – Profesional Universitario
Fecha de la Auditoría	Inicia en Mayo de 2018 – Finaliza Julio de 2018.
Dependencia a cargo de los procesos auditados	Dirección de Logística – Subdirección de Suministro de Servicios - Alimentación
Procesos Auditados	Gestión de Suministro de Bienes y Prestación de Servicios: Procedimiento: Apoyo al Seguimiento del Servicio de Alimentación
Metodología	Se hizo uso de técnicas de auditoría como la revisión de los contratos suscritos para la prestación del servicio de alimentación en los ERON objeto de muestra; informes de supervisión; visita en campo, interventores; supervisores; normatividad aplicable; que permitieran un análisis integral para las conclusiones de auditoría.
Normatividad aplicable	Constitución Política de Colombia Ley 87 de 1993 Decreto 4150 de 2011 Ley 80 de 1993 Ley 1709 de 2014 Ley 1474 de 2011 Ley 594 de 2000 Decreto 1069 de 2015 Decreto 2245 de 2015 Contratos de prestación del servicio de alimentación. (Ordenes de operación mercantil 035 y 036 de 2017). Procesos, procedimientos, manuales, guías, resoluciones, comunicaciones internas y matriz de riesgo institucional. Normatividad reglamentaria y complementaria, relacionada con el objetivo y alcance de la auditoría.
Anexos	Acta 1529 del 18 de mayo de 2018 – Entrevista a funcionarios de apoyo a la supervisión de los contratos de alimentación. Acta 1830 del 10 de agosto de 2018 – Revisión expediente contractual de las ordenes de operación mercantil 035 y 036 de 2017. Acta 1451 del 26 de mayo de 2018 – Apertura de auditoría



Registro fotográfico de evidencias. (Alimentación).
Lista de chequeo de alimentación

2. ANÁLISIS Y EVALUACIÓN DE DATOS

2.1. ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO Y CARCELARIO DE TULUÁ

2.1.1 Orden de operación Mercantil No. 036-2017 /28404340-2017 - Servicio de alimentación

2.1.1.1 Revisión documental

Orden de operación Mercantil No. 036-2017 /28404340-2017. Objeto: "La prestación del servicio de alimentación mediante el suministro de alimentos a través del sistema de ración para la población privada de la libertad recluida en los establecimientos de reclusión del orden nacional, en los centros de reclusión militar y/o en las estaciones de policía a cargo del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario - INPEC. Grupo 3: Palmira, **Tuluá**, Roldanillo, Pacora, Salamina, Anserma, Calarcá, Riosucio, Policía Belén"

Contratista: UT UNISOCIAL 2017 - NIT. 901.069.922-1

Valor: \$3.173.394.823

Fecha de Inicio: 20/04/2017

Fecha de Terminación: 27/07/2018

Supervisor: Dirección Logística

Se hizo revisión del expediente contractual para identificar las obligaciones del contratista, que fueron consignadas en lista de chequeo para su verificación en campo.

2.1.1.2 Visita de Campo

La visita fue realizada los días 25, 26 y 27 de junio de 2018. Fue atendida por Lina Serna, administradora, Leide Graviña, ingeniera de alimentos y Gloria Velilla. Inicialmente se hizo inspección del rancho y luego revisión documental evidenciando lo siguiente:

- ✓ El pesaje del menú del día se encuentra estandarizado de acuerdo con los gramajes establecidos en la minuta, el desayuno se entrega de 6:00 a 7:00 A.M.; el almuerzo de 11:00 y la cena 3:00 P.M. también se evidenció que se están entregando las dietas especiales mediante constancia de fecha de 21 de Junio 2018
- ✓ La entrega de menaje se realiza cada 6 meses.
- ✓ Se evidenció AZ con los documentos de planes de saneamiento, aseguramiento y control de calidad, de muestreo microbiológico, capacitación, programa de salud ocupacional, plan de atención de emergencias y plan de contingencia. También de ficha técnica de requisición diaria de materias primas.
- ✓ Se evidenció formato de control de entrega de refrigerios para los internos que se desplazan del centro penitenciario.
- ✓ Se evidenció planilla de pago de bonificación a internos vinculados al servicio de alimentación
- ✓ El contratista realizó trabajos menores de mantenimiento al sistema sanitario, trampa de grasa, pisos y mesones, así como pintura del rancho.
- ✓ El contratista adquiere pan de los proyectos productivos de los internos.
- ✓ La infraestructura antigua se encuentra un poco deteriorada: los pisos están en mal estado, se encuentran porosos, en el área del fruter no hay sifones que permitan el desagüe después del lavado, no hay vestier, existe un solo baño el cual es compartido entre los hombres y las mujeres del grupo de alimentación. La instalación de los

tomacorriente quedó mal instalada, ya que el tomacorriente esta para prestar 2 servicios pero no se pueden usar al mismo tiempo porque no funcionan.

- ✓ Se evidenció buenas condiciones de limpieza en el rancho, se hace buena disposición de residuos
- ✓ Las materias primas de los alimentos se encuentran en congeladores ubicados en la bodega de alimentos.
- ✓ Se evidenciaron certificados y exámenes médicos de personas que hacen manipulación de alimentos.
- ✓ Se evidenció copia del acta de capacitación a rancheros de fecha de 24 de mayo de 2018.
- ✓ Las trampas de grasa se limpian semanalmente.
- ✓ El control de plagas se hace trimestral y se revisan fichas técnicas de productos, el último registro de control de plagas de fecha de 16 de abril de 2018.





2.1.1.3 Entrevistas

Se hizo entrevista con Diego Frabianni Nández Vivero, Profesional Universitario y Windy Yolani Vergara Alvarez, contratista, asignados a la Subdirección de Suministro de Servicios, quienes ejercen como apoyo a la supervisión de la prestación del servicio de alimentación en Establecimientos de Reclusión del Orden Nacional, quienes informaron lo siguiente:

- ✓ La sociedad Comisionista de Bolsa COBURSATIL, hizo la cesión de la Orden de Operación Mercantil a Miguel Quijano & CIA S.A., cuyo representante legal es Juan Federico Hollmann. No se anexa copia de la cesión a la OCI.
- ✓ La prestación del servicio de alimentación no cuenta con interventoría.
- ✓ La Sociedad Comisionista tiene la obligación contractual de hacer supervisión a la prestación del servicio, lo cual no se evidencia documentalmente.
- ✓ La supervisión la hace el grupo de contratistas conformado por 12 profesionales en ingeniería de alimentos, ingenieros agroindustrial y nutricionistas, quienes se encargan de hacer revisión documental y dar respuestas a los requerimientos de los entes de control, secretarías de salud, peticiones y quejas de los internos.
- ✓ La supervisión documental se basa en la revisión de acta COSAL, requerimientos de entes de control y secretarías de salud, que entregan información sobre la situación de ranchos, calidad de productos y conformidad con la entrega de alimentos a los internos. Sin embargo, consideran que el acta COSAL no es un documento técnico que certifique la idoneidad de la prestación del servicio en virtud a que el mismo está conformado por funcionarios del INPEC y representantes de los internos que no tienen el conocimiento técnico para establecer la inocuidad de los alimentos. En ella solamente se registra la conformidad de la entrega y recibo de los alimentos.
- ✓ Existe un cronograma de visitas a los Establecimientos de Reclusión del Orden Nacional – ERON a cargo del INPEC, que tiene carácter confidencial, con el propósito de hacer visitas selectivas a los establecimientos para verificar las condiciones de cumplimiento de los contratos de prestación del servicio de alimentación. La selección de los ERON que serán objeto de visita, se basa en las problemáticas que se detecten en las actas COSAL, los requerimientos de entes de control y secretarías de salud y tutelas. Es importante que la supervisión verifique los informes de estas visitas.
- ✓ Cuando se identifican problemas en la prestación del servicio, se hace requerimiento al comitente vendedor para que se pronuncie frente a dicha problemática y si se considera procedente, se suscribe Plan de Mejoramiento. El seguimiento al Plan de Mejoramiento se hace desde la USPEC. No hay nueva visita de verificación para establecer la superación del problema. Cuando las deficiencias se refieren a la infraestructura de los ranchos, se envía memorando interno a la Dirección de Infraestructura, para que el área tome las medidas a que haya lugar.
- ✓ La ingeniera Windy Vergara tiene a su cargo para apoyar la supervisión, 18 ERON. En lo que va corrido del año, ha realizado tres (3) visitas, una vez cada ERON. La carga laboral no se ha medido pero puede ser excesiva, ya que demandaría 1.5 visitas por mes.
- ✓ No se cuentan con un instrumento que les permita consolidar las problemáticas más frecuentes que son detectadas



a través de la revisión documental y/o visitas a los ERON, como tampoco los establecimientos donde se registran inconformidades en la prestación del servicio. Esto no permite hacer evaluaciones transversales de las problemáticas del servicio de alimentación.

- ✓ No se cuentan con indicadores de gestión para el mejoramiento del servicio.
- ✓ La documentación contractual y el archivo es manejado en la Subdirección de Suministro de Servicios.
- ✓ Como riesgos en la prestación del servicio de alimentación señalaron los temas de seguridad que maneja el INPEC, que en ocasiones impiden la entrega de los alimentos en los tiempos establecidos, los recorridos que se manejan en determinados establecimientos para la entrega de los alimentos, especialmente en climas cálidos que influyen con la conservación de los alimentos; el alto número de tutelas, requerimientos y quejas que deben ser atendidos, lo cual afecta el normal seguimiento a la prestación del servicio.

2.1.1.4 Conclusiones

- ✓ La prestación del servicio de alimentación cumple con los requerimientos establecidos por la USPEC, se tiene estandarizado el pesaje del menú del día de acuerdo con los gramajes establecidos en la minuta.
- ✓ Deficiencias en la infraestructura del rancho: pisos, desagües, no hay vestier, instalación de los tomacorriente defectuosa.
- ✓ El área del rancho de la nueva construcción cumple con todos los requerimientos establecidos en la normatividad vigente
- ✓ El Rancho antiguo requiere de mantenimiento y adecuaciones
- ✓ Se requieren indicadores de gestión y análisis de problemáticas del servicio de alimentación.

2.2. ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO Y CARCELARIO DE BUGA

2.2.1 Orden de operación Mercantil No. 036-2017 /28404340-2017 - Servicio de alimentación

2.2.1.1 Revisión documental

Orden de operación Mercantil No. 036-2017 /28406335-2017. Objeto: "La prestación del servicio de alimentación mediante el suministro de alimentos a través del sistema de ración para la población privada de la libertad recluida en los establecimientos de reclusión del orden nacional, en los centros de reclusión militar y/o en las estaciones de policía a cargo del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario - INPEC. Grupo 3: Pereira RM, Pereira EPMSC, Manizales RM, Manizales EPMSC, Armenia RM, Armenia EPMSC, Armenia Estación de Policía, **Buga EPMSC**, Aguadas EMPSC "

Contratista: UT UNISOCIAL 2017 - NIT. 901.069.922-1

Valor: \$5.661.466.286

Fecha de Inicio: 20/04/2017

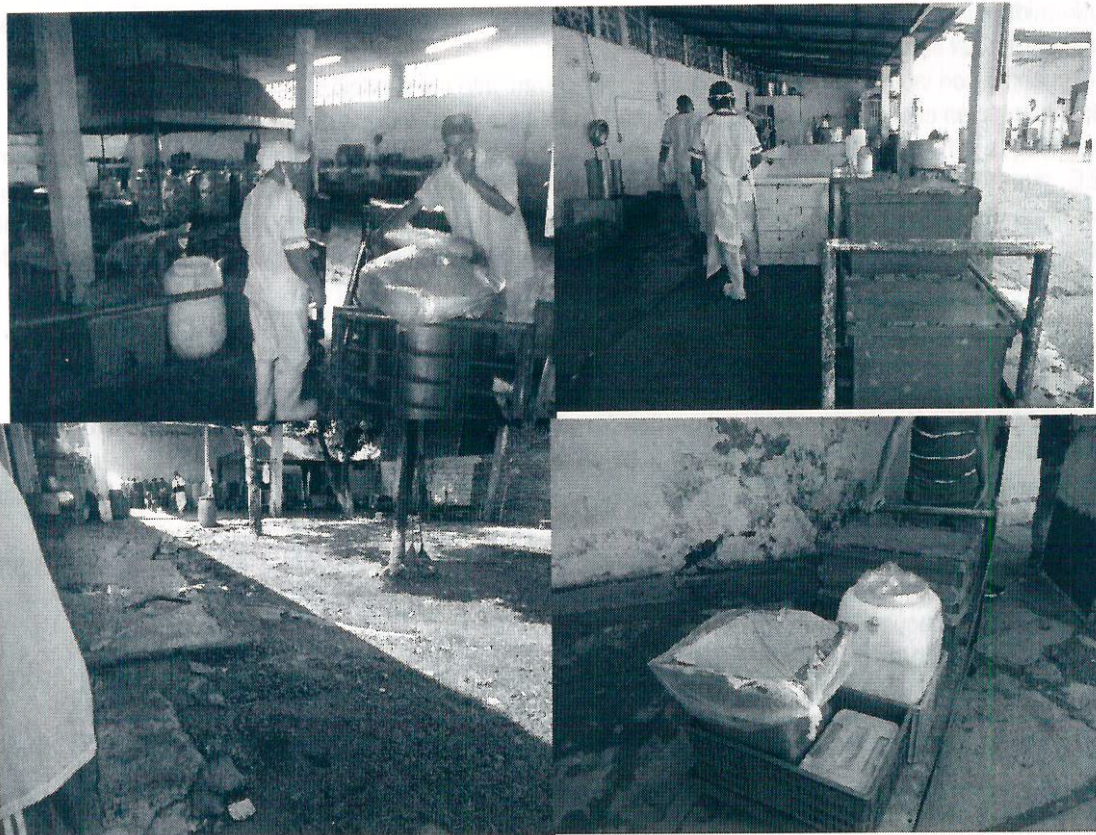
Fecha de Terminación: 27/07/2018

Supervisor: Dirección Logística

Se hizo revisión del expediente contractual para identificar las obligaciones del contratista, las cuales fueron consignadas en lista de chequeo para su verificación en campo.

2.2.1.2 Visita de Campo

La visita se realizó los días 27, 28 y 29 de junio y fue atendida por Victoria Herrera Osorio, Administradora del Rancho. Inicialmente se hizo inspección del rancho y luego revisión documental, evidenciando lo siguiente:



- ✓ El pesaje del menú del día se encuentra estandarizado de acuerdo con los gramajes establecidos en la minuta, el desayuno se entrega de 6:00 am.; el almuerzo de 10:30 y la cena 2:30 a 3:00 P.M. También se evidenció que se están entregando las dietas especiales
- ✓ La entrega de menaje se realiza en los términos establecidos
- ✓ La dotación del personal de cocina está conforme al requerido: color blanco, impermeable y calzado cerrado, para el caso botas
- ✓ Se evidenció AZ con los documentos de planes de saneamiento, aseguramiento y control de calidad, de muestreo microbiológico, capacitación, programa de salud ocupacional, plan de atención de emergencias y plan de contingencia. También de ficha técnica de requisición diaria de materias primas.
- ✓ Se entrega refrigerios y se tiene control conjuntamente con el comandante de vigilancia para los internos que se desplazan del centro penitenciario.
- ✓ Se cumple con la entrega de dietas para pacientes que son remitidos por médico general y por la nutricionista, previa valoración
- ✓ Se evidenció planilla de pago de bonificación a internos vinculados al servicio de alimentación
- ✓ Los pagos de los servicios públicos se hacen de acuerdo con el INPEC, según consumo.
- ✓ El establecimiento no cuenta con área de distribución de alimentos, son transportados a los patios y allá los sirven
- ✓ Se cuenta con 3 tanques de almacenamiento con capacidad de 4000 litros para ser distribuidos para todo el establecimiento por medio de electrobomba.

2.2.1.3 Conclusiones



- ✓ No fue posible realizar entrevistas con el Director del Establecimiento
- ✓ La prestación del servicio de alimentación cumple con los requerimientos establecidos por la USPEC.
- ✓ Se evidenciaron deficiencias en la infraestructura del rancho antiguo, la cuales se deben comunicar a la Dirección de Infraestructura.
- ✓ Se requieren indicadores de gestión y análisis de problemáticas del servicio de alimentación.

2.3 ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO Y CARCELARIO DE ARAUCA

2.3.1. Orden de operación Mercantil No. 036-2017 /28404341-2017 - Servicio de alimentación

Contratista: Unidad Temporal Alimentos América

Valor: \$2.133.263.522

Fecha de Inicio: 20/04/2017

Fecha de Terminación: 27/07/2018

Supervisor: Dirección Logística

Se hizo revisión del expediente contractual para identificar las obligaciones del contratista, que fueron consignadas en lista de chequeo para su verificación en campo.

2.3.1.1. Revisión documental

Orden de operación Mercantil No. 036-2017 /28404341-2017. Objeto: "La prestación del servicio de alimentación mediante el suministro de alimentos a través del sistema de ración para la población privada de la libertad recluida en los establecimientos de reclusión del orden nacional, en los centros de reclusión militar y/o en las estaciones de policía a cargo del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario - INPEC. Grupo 19: Complejo Metropolitano de Cúcuta, Ocaña, Aguachica, Socorro, Pamplona, Arauca EPMSC".

2.3.1.2. Visita de Campo

La visita se realizó los días 01 y 02 de junio de 2018 y fue atendida por Sandra Patricia Oconod, Administradora del Rancho y el Director del establecimiento quien acompañó todo el recorrido. Inicialmente se hizo inspección del rancho y luego revisión documental evidenciando lo siguiente:

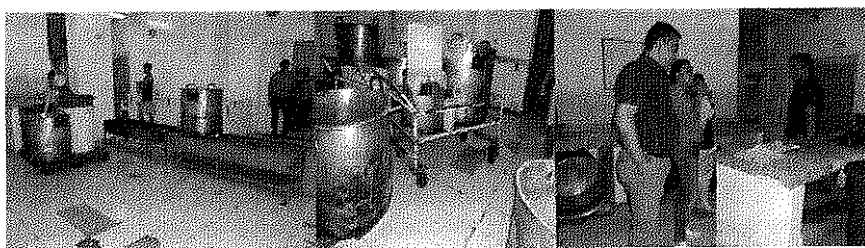
El Rancho del establecimiento conforme a la normatividad, Decreto 3075 de 1997 debe cumplir con los parámetros establecidos en la misma, actualmente el rancho no cumple con las condiciones para su funcionamiento porque dentro del área del rancho existe un alojamiento de internos y un patio de ropas y no existe una secuencia lógica para la producción ya que para el almacenamiento de alimentos perecederos se debe atravesar el área de producción, exponiendo los alimentos de consumo a una contaminación cruzada, además se encuentran deteriorados los pisos y mesones.

De conformidad con Decreto 3075 de 1997, Art. 8 los establecimientos destinados a la fabricación, el procesamiento, envase, almacenamiento y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:

CONDICIONES BÁSICAS DE HIGIENE EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS ARTICULO 7o. BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. Las actividades de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos se ceñirán a los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura estipuladas en el título II del presente decreto. **CAPITULO I. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES ARTICULO 8o.** Los establecimientos destinados a



la fabricación, el procesamiento, envase, almacenamiento y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación: **LOCALIZACIÓN Y ACCESOS.** a. Estar ubicados en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento. b. Su funcionamiento no deberá poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad. c. Sus accesos y alrededores se mantendrán limpios, libres de acumulación de basuras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento. **DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN.** d. La edificación debe estar diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción, e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos. e. La edificación debe poseer una adecuada separación física y / o funcional de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción susceptibles de ser contaminadas por otras operaciones o medios de contaminación presentes en las áreas adyacentes. f. Los diversos locales o ambientes de la edificación deben tener el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos. Estos ambientes deben estar ubicados según la secuencia lógica del proceso, desde la recepción de los insumos hasta el despacho del producto terminado, de tal manera que se eviten retrasos indebidos y la contaminación cruzada. De ser requerido, tales ambientes deben dotarse de las condiciones de temperatura, humedad u otras necesarias para la ejecución higiénica de las operaciones de producción y/o para la conservación del alimento. g. La edificación y sus instalaciones deben estar construidas de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y desinfectación según lo establecido en el plan de saneamiento del establecimiento. h. El tamaño de los almacenes o depósitos debe estar en proporción a los volúmenes de insumos y de productos terminados manejados por el establecimiento, disponiendo además de espacios libres para la circulación del personal, el traslado de materiales o productos y para realizar la limpieza y el mantenimiento de las reas respectivas. i. Sus reas deberán estar separadas de cualquier tipo de vivienda y no podrán ser utilizadas como dormitorio. j. No se permite la presencia de animales en los establecimientos objeto del presente decreto.



- ✓ El pesaje del menú del día se encuentra estandarizado de acuerdo con los gramajes establecidos en la minuta, el desayuno se entrega de 6:30 am.; el almuerzo de 10:30 y la cena 2:30 a 3:00 P.M. También se evidenció que se están entregando las dietas especiales para 64 internos, la fruta o dulce se entrega con el desayuno.
- ✓ La entrega de menaje se realiza en los términos establecidos en manual de operación.
- ✓ La dotación del personal de cocina está conforme al requerido, color blanco, impermeable, y calzado cerrado.
- ✓ Se conservan muestras de los alimentos del día por 72 horas.
- ✓ Se realiza mantenimiento correctivo y preventivo de menor y mayor cuantía.
- ✓ Se cuenta con proyecto productivo, para el caso del establecimiento se cuenta con panadería.
- ✓ Se evidenció AZ con los documentos de planes de saneamiento, aseguramiento y control de calidad, de muestreo microbiológico, capacitación, programa de salud ocupacional, plan de atención de emergencias y plan de contingencia. También de ficha técnica de requisición diaria de materias primas.
- ✓ Se entrega refrigerios para los internos que se desplazan del centro penitenciario.
- ✓ Se cumple con la entrega de dietas para pacientes que son remitidos por médico general y por la nutricionista, previa valoración.
- ✓ Se evidenció planilla de pago de bonificación a internos vinculados al servicio de alimentación.



- ✓ Los pagos de los servicios públicos fueron acordados con el INPEC, según consumo.
- ✓ El establecimiento no cuenta con área de distribución de alimentos, son transportados a los patios y allá los sirven los internos.
- ✓ Se cuenta con tanques de almacenamiento de agua con capacidad de 500 litros, para uso exclusivo del servicio de alimentación y cuenta con la capacidad para atender un día de producción.
- ✓ Se realizan muestras de examen microbiológico y calidad de agua.
- ✓ El contratista realizó trabajos menores de mantenimiento al sistema sanitario, trampa de grasa, pisos y mesones, así como pintura del rancho.
- ✓ Las instalaciones eléctricas no son suficientes, se requieren nuevas y cambiarse algunos
- ✓ Se evidenció buenas condiciones de limpieza en el rancho, se hace buena disposición de residuos.
- ✓ Las materias primas de los alimentos se encuentran almacenadas y separadas entre ellas (perecederos , no perecederos y carnes)
- ✓ Se evidenciaron certificados y exámenes médicos de los internos que hacen manipulación de alimentos.
- ✓ Se evidenció copia del acta de capacitación a rancheros
- ✓ Las trampas de grasa se limpian diariamente
- ✓ No se cuenta con todo el personal ofertado estipulado en la oferta técnica mínima. De acuerdo con la entrevista la Administradora del Rancho desde el mes de mayo de 2018 no se ha contratado el Ingeniero de producción
- ✓ La limpieza y desinfección de los tanques de almacenamiento lo realiza el INPEC
- ✓ El control de plagas se realiza de acuerdo con la periodicidad exigida por la USPEC, la última fumigación se realizó el 30 de abril de 2018

2.3.1.3. Entrevistas

En entrevista con Sandra Patricia Oconod Administradora del Rancho EPMSC Arauca, manifiesta que se presenta el riesgo de una contaminación cruzada debido que la infraestructura no cumple con la normatividad, Decreto 3075 de 1997, ARTICULO 8o. *"Los establecimientos destinados a la fabricación, el procesamiento, envase, almacenamiento y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales (...)"*

2.3.1.4. Conclusiones

Infraestructura del rancho

El Rancho del establecimiento conforme a la normatividad, Decreto 3075 de 1997 debe cumplir con los parámetros establecidos en la misma, actualmente el rancho no cumple con las condiciones para su funcionamiento porque dentro del área del rancho existe un alojamiento de internos y un patio de ropas y no existe una secuencia lógica para la producción ya que para almacenamiento de alimentos perecederos debe atravesar el área de producción exponiendo los alimentos de consumo a una contaminación cruzada, además se encuentra deteriorados los pisos y mesones.

Gramaje de los alimentos

Respecto al cumplimiento del ciclo de menús y minutas, en visita se evidenció que se está dando cumplimiento conforme a la minuta patrón y la ficha técnica de negociación Numeral 8 *"Obligaciones del comitente Vendedor"*

Personal contratado para la prestación del servicio

El personal contratado cumple de acuerdo con el anexo No. 11 Estándar de Talento Humano de la Ficha Técnica de Producto, el personal manipulador de alimentos cuenta con la dotación para la respectiva operación, se evidencia el pago de



bonificaciones, capacitaciones. Se cuenta con los exámenes médicos de valoración y certificado médico de los Rancheros que son aptos para manipular alimentos. No obstante, la administradora del rancho manifiesta que no se ha contratado ingeniero de producción desde el mes de mayo de 2018.

Supervisión

La supervisión será designada por el ente comprador según se estipula en la ficha de negociación numeral 9. **OBLIGACIONES DEL COMITÉ COMPRADOR** "Informar oportunamente al comitente vendedor, sobre quién será la persona natural o jurídica designada por el comitente comprador, encargada de ejecutar la Interventoría y/o supervisión a la negociación. El INTERVENTOR y/o SUPERVISOR deberá realizar el seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico de la negociación verificando además la correcta ejecución del objeto contratado"

Y numeral 11. **INTERVENTORÍA Y/O SUPERVISIÓN** "La Supervisión de la negociación será ejercida por la Dirección de Logística a través de la Subdirección de Suministro de Servicios de la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios - USPEC o por quien delegue el ordenador del gasto, y/o la Interventoría, de conformidad con lo establecido en la Ley 80 de 1993 y 1474 de 2011 o normas que lo complementen modifiquen o adicionen.

Por su conducto se tramitarán todos los asuntos relativos al desarrollo de la negociación. Todas las decisiones y órdenes derivadas del seguimiento y control deberán ser dadas al comitente vendedor por escrito, en igual forma se deberá dirigir el comitente vendedor al Supervisor o por quien delegue la Dirección General para todos los asuntos relacionados con la negociación.

En el momento de realizar la Supervisión y/o Interventoría en cualquier establecimiento, se verificarán los diferentes aspectos obligatorios contenidos en el Anexo Técnico y el Manual de Manipulación de Alimentos para Servicios de Alimentación en Establecimientos Penitenciarios y Carcelarios del Orden Nacional.

La vigilancia, control, supervisión y/o interventoría de la negociación que se derive de la adjudicación de las operaciones, se apoyarán en el Comité de Seguimiento al Suministro de la Alimentación - COSAL, reglamentado en el artículo 1° de la Resolución 003764 del 21 de noviembre de 2013 (normatividad interna del INPEC)".

Se evidencian deficiencias en la supervisión al no detectar o informar sobre anomalías en el servicio identificadas en las condiciones de infraestructura del rancho, personal, documentación y distribución de alimentos.

2.4. ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO Y CARCELARIO HONDA

2.4.1. Orden de operación Mercantil No. 036-2017 /28404339-2017- Servicio de alimentación

Contratista: Consorcio Distrialimentos

Valor: \$1.309.560.133

Fecha de Inicio: 20/04/2017

Fecha de Terminación: 27/07/2018

Supervisor: Dirección Logística

Se hizo revisión del expediente contractual para identificar las obligaciones del contratista, que fueron consignadas en lista de chequeo para su verificación en campo.

2.4.1.1. Revisión documental

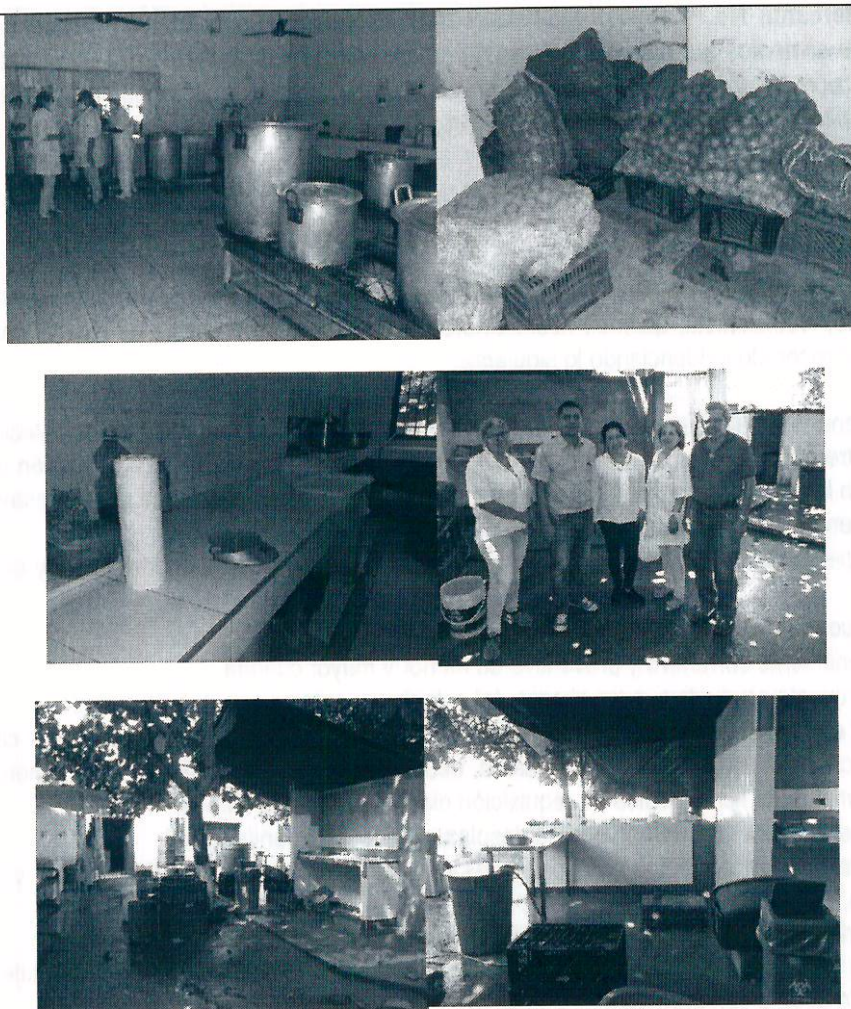


Orden de operación Mercantil No. 036-2017 /28404339-2017. Objeto: " La prestación del servicio de alimentación mediante el suministro de alimentos a través del sistema de ración para la población privada de la libertad recluida en los establecimientos de reclusión del orden nacional, en los centros de reclusión militar y/o en las estaciones de policía a cargo del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario - INPEC. Grupo 7: Guaduas, **Honda**, Puerto Boyacá, La Dorada, Villeta, Puerto Triunfo, Puerto Berrio, Armero Guayabal"

2.4.1.2. Visita de Campo

La visita se hizo los días 21, 22 y 23 de mayo de 2018 y fue atendida por Rubén Valenzuela, ingeniero de alimentos, y Yolanda Camargo Moreno, Nutricionista, quienes acompañaron el recorrido; inicialmente se realizó revisión documental y luego se procedió hacer el recorrido evidenciando lo siguiente:

- ✓ El pesaje del menú del día se encuentra estandarizado de acuerdo con los gramajes establecidos en la minuta, el desayuno se entrega de 6:00 am.; el almuerzo de 10:00 y la cena 2:30 a 3:00 P.M. También se evidenció que se están entregando las dietas especiales para 31 internos, la fruta o dulce se entrega con el desayuno.
- ✓ La entrega de menaje se realiza en los términos establecidos.
- ✓ La dotación del personal de cocina está conforme al requerido, color blanco, impermeable y calzado cerrado, para el caso botas.
- ✓ Se conservan muestras de los alimentos del día por 72 horas.
- ✓ Se realiza mantenimiento correctivo y preventivo de menor y mayor cuantía.
- ✓ Se cuenta con proyecto productivo, para el caso del establecimiento se cuenta con panadería.
- ✓ Se evidenció AZ con los documentos de planes de saneamiento, aseguramiento y control de calidad, de muestreo microbiológico, capacitación, programa de salud ocupacional, plan de atención de emergencias y plan de contingencia. También de ficha técnica de requisición diaria de materias primas.
- ✓ Se entrega refrigerios para los internos que se desplazan del centro penitenciario.
- ✓ Se cumple con la entrega de dietas para pacientes que son remitidos por médico general y por la nutricionista, previa valoración.
- ✓ Se evidenció planilla de pago de bonificación a internos vinculados al servicio de alimentación.
- ✓ Los pagos de los servicios públicos se hacen de acuerdo con el INPEC, se acordó un porcentaje.
- ✓ El establecimiento cuenta con área de distribución de alimentos.
- ✓ Se cuenta con tanques de almacenamiento de agua, para uso exclusivo del servicio de alimentación y cuenta con la capacidad para atender un día de producción.
- ✓ Se realizan muestras de examen microbiológico y calidad de agua según resultado de muestra de 20 de marzo de 2018, expedido por Laboratorio Unisalud SAS.
- ✓ El contratista realizó trabajos menores de mantenimiento al sistema sanitario, trampa de grasa, pisos y mesones, así como pintura del rancho.
- ✓ Se evidenció buenas condiciones de limpieza en el rancho, se hace buena disposición de residuos.
- ✓ Las materias primas de los alimentos se encuentran almacenadas y separadas entre ellas (perecederos , no perecederos y carnes)
- ✓ Hay deterioro en los mesones
- ✓ Se evidenciaron certificados y exámenes médicos de los internos que hacen manipulación de alimentos.
- ✓ Se evidenció copia del acta de capacitación a rancheros
- ✓ Las trampas de grasa se limpian diariamente
- ✓ La limpieza y desinfección de los tanques de almacenamiento lo realiza el INPEC
- ✓ El control de plagas se realiza de acuerdo con la periodicidad exigida por la USPEC, la última fumigación se realizó el 21 de abril de 2018



2.4.1.3. Entrevistas

La visita fue atendida por Rubén Valenzuela ingeniero de alimentos y Yolanda Camargo Moreno del Rancho EPMSO Honda, en visita se evidenció que se están realizando intervenciones en el Rancho; en entrevista se informa que las adecuaciones se requerían y eran necesarias para su respectiva operación y funcionamiento.

2.4.1.4. Conclusiones

Infraestructura del rancho

El Rancho del establecimiento conforme a la normatividad, Decreto 3075 de 1997 debe cumplir con los parámetros establecidos en la misma, actualmente el rancho cumple con las condiciones para su funcionamiento. De acuerdo con el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos de fecha 28 de Noviembre del 2017, el concepto es favorable.



Gramaje de los alimentos

Respecto al cumplimiento del ciclo de menús y minutas, en visita se evidenció que se está dando cumplimiento conforme a la minuta patrón y la ficha técnica de negociación Numeral 8 "*Obligaciones del comitente Vendedor*"

Personal contratado para la prestación del servicio

El personal contratado cumple de acuerdo con el anexo No. 11 Estándar de Talento Humano de la Ficha Técnica de Producto, el personal manipulador de alimentos cuenta con la dotación para la respectiva operación, se evidencia el pago de bonificaciones, capacitaciones. Se cuenta con los exámenes médicos de valoración y certificado médico de los Rancheros que son aptos para manipular alimentos.

Supervisión

La supervisión será designada por el ente comprador según se estipula en la ficha de negociación numeral **9. OBLIGACIONES DEL COMITÉ COMPRADOR** "*Informar oportunamente al comitente vendedor, sobre quién será la persona natural o jurídica designada por el comitente comprador, encargada de ejecutar la Interventoría y/o supervisión a la negociación. El INTERVENTOR y/o SUPERVISOR deberá realizar el seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico de la negociación verificando además la correcta ejecución del objeto contratado*"

Y numeral **11. INTERVENTORÍA Y/O SUPERVISIÓN** "*La Supervisión de la negociación será ejercida por la Dirección de Logística a través de la Subdirección de Suministro de Servicios de la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios - USPEC o por quien delegue el ordenador del gasto, y/o la Interventoría, de conformidad con lo establecido en la Ley 80 de 1993 y 1474 de 2011 o normas que lo complementen modifiquen o adicionen.*

Por su conducto se tramitarán todos los asuntos relativos al desarrollo de la negociación. Todas las decisiones y órdenes derivadas del seguimiento y control deberán ser dadas al comitente vendedor por escrito, en igual forma se deberá dirigir el comitente vendedor al Supervisor o por quien delegue la Dirección General para todos los asuntos relacionados con la negociación.

En el momento de realizar la Supervisión y/o Interventoría en cualquier establecimiento, se verificarán los diferentes aspectos obligatorios contenidos en el Anexo Técnico y el Manual de Manipulación de Alimentos para Servicios de Alimentación en Establecimientos Penitenciarios y Carcelarios del Orden Nacional.

La vigilancia, control, supervisión y/o interventoría de la negociación que se derive de la adjudicación de las operaciones, se apoyarán en el Comité de Seguimiento al Suministro de la Alimentación - COSAL, reglamentado en el artículo 1° de la Resolución 003764 del 21 de noviembre de 2013 (normatividad interna del INPEC)".

2.5. RECLUSIÓN DE MUJERES PEREIRA

2.5.1 Orden De Operación Mercantil NO. 036-2017 /28406335-2017 - SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

Contratista: Proalimentos Liber SAS

Valor: \$ 5.301.253.968

Fecha de Inicio: 20/04/2017

Fecha de Terminación: 27/07/2018

Supervisor: Dirección Logística



Orden de operación Mercantil No. 036-2017 /28406335-2017. Objeto: *La prestación del servicio de alimentación mediante el suministro de alimentos a través del sistema de ración para la población privada de la libertad recluida en los establecimientos de reclusión del orden nacional, en los centros de reclusión militar y/o en las estaciones de policía a cargo del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario - INPEC. Grupo 7: RM Pereira, Epmc Pereira, Rm Manizales, Epmc Manizales, RM Armenia".*

2.5.1.1 Revisión documental

Se hizo revisión del expediente contractual para identificar las obligaciones del contratista, que fueron consignadas en lista de chequeo para su verificación en campo.

2.5.1.2 Visita de Campo

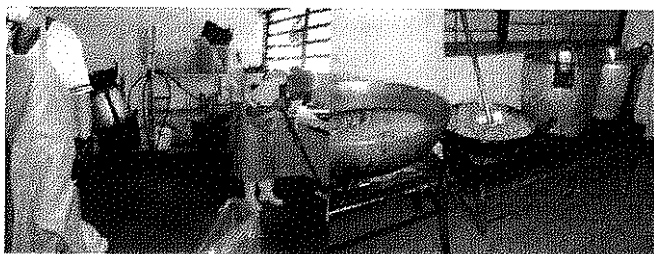
El establecimiento fue visitado por la auditoría los días 28 y 29 de mayo de 2018 y fue atendida por la Administradora del Rancho, Gloria Carmenza Gómez Barco, con la asistencia de la directora del establecimiento durante la entrevista. Se realizó el recorrido y se hizo inspección del rancho y revisión documental evidenciando lo siguiente:

- ✓ El Rancho del establecimiento conforme a la normatividad, Decreto 3075 de 1997 debe cumplir con los parámetros establecidos en la misma, actualmente se está construyendo, teniendo en cuenta la normatividad vigente.
- ✓ El pesaje del menú del día se encuentra estandarizado de acuerdo con los gramajes establecidos en la minuta, el desayuno se entrega de 7:00 am.; el almuerzo de 11:00 y la cena 4:00 P.M. También se evidenció que se están entregando las dietas especiales, fruta o dulce se entrega con el desayuno.
- ✓ La entrega de menaje se realiza en los términos establecidos en la Ficha técnica del Producto, Numeral 15 Equipo y Menaje para el servicio de Alimentación
- ✓ La dotación del personal de cocina está conforme al requerido, color blanco, impermeable y calzado cerrado.
- ✓ Se conservan muestras de los alimentos del día por 72 horas
- ✓ Se realiza mantenimiento correctivo y preventivo de menor y mayor cuantía
- ✓ Se cuenta con proyecto productivo, para el caso del establecimiento se cuenta con panadería
- ✓ Se evidenció AZ con los documentos de planes de saneamiento, aseguramiento y control de calidad, de muestreo microbiológico, capacitación, programa de salud ocupacional, plan de atención de emergencias y plan de contingencia. También de ficha técnica de requisición diaria de materias primas.
- ✓ Se entrega refrigerios para los internos que se desplazan del centro penitenciario.
- ✓ Se cumple con la entrega de dietas para pacientes que son remitidos por médico general y por la nutricionista, previa valoración
- ✓ La Directora del establecimiento manifestó que la administradora del rancho tiene exceso de carga laboral por falta de la contratación de la nutricionista, ya que ha tenido asumir funciones que no le corresponden.
- ✓ Se evidenció planilla de pago de bonificación a internos vinculados al servicio de alimentación
- ✓ Los pagos de los servicios públicos se paga de acuerdo con el INPEC.
- ✓ El establecimiento cuenta con área de distribución de alimentos.
- ✓ Se cuenta con tanques de almacenamiento de agua para uso exclusivo del servicio de alimentación y se cuenta con la capacidad para atender un día de producción.
- ✓ Se realizan muestras de examen microbiológico y calidad de agua según resultado de muestra de 22 de Diciembre de 2017, expedido por Laboratorio ASBIOQUIM LTDA, mediante el cual se informa que la muestra de agua de suministro cumple con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos según especificaciones del Ministerio de Salud y con la Ficha técnica del Producto, Numeral 17.2.2 Programa de Muestreo Microbiológico: Los análisis fisicoquímicos del agua potable serán realizados una (1) vez cada seis (6) meses durante la ejecución de la negociación. "Los análisis fisicoquímicos del agua potable serán realizados una (1) vez cada seis (6) meses



durante la ejecución de la negociación".

- ✓ El contratista realizó trabajos menores de mantenimiento al sistema sanitario, trampa de grasa, pisos y mesones, así como pintura del rancho.
- ✓ Se evidenció buenas condiciones de limpieza en el rancho, se hace buena disposición de residuos
- ✓ Las materias primas de los alimentos se encuentran almacenadas y separadas entre ellas (perecederos , no perecederos y carnes)
- ✓ Hay deterioro en los mesones
- ✓ Se evidenciaron certificados y exámenes médicos de los internos que hacen manipulación de alimentos.
- ✓ Se evidenció copia del acta de capacitación a rancheros
- ✓ Las trampas de grasa se limpian diariamente
- ✓ No se cuenta con todo el personal ofertado estipulado en la oferta técnica mínima, de acuerdo con la entrevista la Administradora del Rancho manifiesta que desde hace tres meses no se cuenta con nutricionista, incumpliendo el ANEXO No. 11 ESTÁNDAR DE TALENTO HUMANO de la Ficha técnica de Negociación, en la cual se determina que de 301 a 400 internos el personal requerido es: 1 ingeniero de alimentos, 1 administrador de rancho, 1 nutricionista, 1 jefe de cocina, 4 internos.
- ✓ La limpieza y desinfección de los tanques de almacenamiento lo realiza el INPEC.
- ✓ El control de plagas se realiza de acuerdo con la periodicidad exigida por la USPEC, la última fumigación se realizó el 21 de abril de 2018



2.5.1.3 Entrevistas

La visita fue atendida por la administradora del rancho, Gloria Carmenza Gómez Barco y la directora del establecimiento, quienes informaron en reunión que la administradora del Rancho tiene exceso de carga laboral por falta de la contratación de la nutricionista ya que ha tenido asumir funciones que no le corresponden, de igual manera informaron que han logrado poner de acuerdo con la entrega del menú especial.

2.5.1.4 Conclusiones

Infraestructura del rancho



El rancho del establecimiento conforme a la normatividad, Decreto 3075 de 1997 debe cumplir con los parámetros establecidos en la misma **"CAPITULO I. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES ARTICULO 8o.** Los establecimientos destinados a la fabricación, el procesamiento, envase, almacenamiento y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación: **LOCALIZACIÓN Y ACCESO, DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN.** Se observa deterioro en los mesones, lo cual debe ser reportado para su atención.

Gramaje de los alimentos

Respecto al cumplimiento del ciclo de menús y minutas, en visita se evidenció que se está dando cumplimiento conforme a la minuta patrón y la ficha técnica de negociación Numeral 8 **"Obligaciones del comitente Vendedor"**. Se está realizando la entrega del menú especial y de dietas.

Personal contratado para la prestación del servicio

El personal para manipulación de alimentos cuenta con la dotación para la respectiva operación, se evidencia el pago de bonificaciones y capacitaciones. Se cuenta con los exámenes médicos de valoración y certificado médico de los rancheros que son aptos para manipular alimentos. Se evidenció que no se cuenta con todo el personal ofertado estipulado en la oferta técnica mínima, de acuerdo con la entrevista la Administradora del Rancho manifiesta que desde hace tres meses no se cuenta con nutricionista, incumpliendo el ANEXO No. 11 ESTÁNDAR DE TALENTO HUMANO de la Ficha técnica de Negociación, en la cual se determina que de 301 a 400 internos el personal requerido es: 1 ingeniero de alimentos, 1 administrador de rancho, 1 nutricionista, 1 jefe de cocina, 4 internos.

Supervisión

La supervisión será designada por el ente comprador según se estipula en la ficha de negociación numeral 9. **OBLIGACIONES DEL COMITÉ COMPRADOR** *"Informar oportunamente al comitente vendedor, sobre quién será la persona natural o jurídica designada por el comitente comprador, encargada de ejecutar la Interventoría y/o supervisión a la negociación. El INTERVENTOR y/o SUPERVISOR deberá realizar el seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico de la negociación verificando además la correcta ejecución del objeto contratado"*

Y numeral 11. **INTERVENTORÍA Y/O SUPERVISIÓN** *"La Supervisión de la negociación será ejercida por la Dirección de Logística a través de la Subdirección de Suministro de Servicios de la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios - USPEC o por quien delegue el ordenador del gasto, y/o la Interventoría, de conformidad con lo establecido en la Ley 80 de 1993 y 1474 de 2011 o normas que lo complementen modifiquen o adicionen."*

Por su conducto se tramitarán todos los asuntos relativos al desarrollo de la negociación. Todas las decisiones y órdenes derivadas del seguimiento y control deberán ser dadas al comitente vendedor por escrito, en igual forma se deberá dirigir el comitente vendedor al Supervisor o por quien delegue la Dirección General para todos los asuntos relacionados con la negociación.

En el momento de realizar la Supervisión y/o Interventoría en cualquier establecimiento, se verificarán los diferentes aspectos obligatorios contenidos en el Anexo Técnico y el Manual de Manipulación de Alimentos para Servicios de Alimentación en Establecimientos Penitenciarios y Carcelarios del Orden Nacional.

La vigilancia, control, supervisión y/o interventoría de la negociación que se derive de la adjudicación de las operaciones, se apoyarán en el Comité de Seguimiento al Suministro de la Alimentación - COSAL, reglamentado en el artículo 1° de la Resolución 003764 del 21 de noviembre de 2013 (normatividad interna del INPEC)".



Se presenta debilidades en la supervisión al no advertir y subsanar el incumplimiento del ANEXO No. 11 ESTÁNDAR DE TALENTO HUMANO de la Ficha técnica de Negociación, en la cual se determina que de 301 a 400 internos el personal requerido es: 1 ingeniero de alimentos, 1 administrador de rancho, 1 nutricionista, 1 jefe de cocina, 4 internos, ya que no se cuenta con nutricionista desde hace tres meses.

2.6. ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO Y CARCELARIO DE CALARCÁ

2.6.1 Orden De Operación Mercantil No. 036-2017 /28404340-2017- SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

Contratista: UT Unisocial 2017

Valor: \$ 4.129.695.600

Fecha de Inicio: 20/04/2017

Fecha de Terminación: 27/07/2018

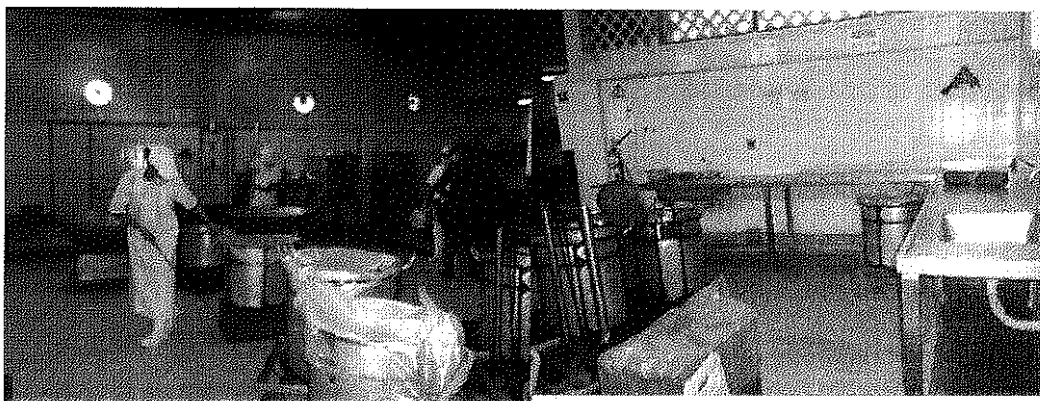
Supervisor: Dirección Logística

Se hizo revisión del expediente contractual para identificar las obligaciones del contratista, que fueron consignadas en lista de chequeo para su verificación en campo.

2.6.1.1. Revisión documental

Orden de operación Mercantil No. 036-2017 /28404340-2017. La prestación del servicio de alimentación mediante el suministro de alimentos a través del sistema de ración para la población privada de la libertad recluida en los establecimientos de reclusión del orden nacional, en los centros de reclusión militar y/o en las estaciones de policía a cargo del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario - INPEC. Grupo 3: Palmira, Tulua, Roldanillo, Pacora, Salamina, Anserma, Calarcá, Riosucio, Policía Belen Aures.,

2.6.1.2. Visita de Campo



La visita se realizó los días 30 y 31 de mayo de 2018 y fue atendida por Mónica Alexandra Valencia, Administradora del Rancho, Cristian Carrillo Rueda, Nutricionista, Jenifer Sánchez, ingeniera de producción. Se realizó el recorrido y se hizo inspección del rancho y revisión documental evidenciando lo siguiente:

- ✓ El pesaje del menú del día se encuentra estandarizado de acuerdo con los gramajes establecidos en la minuta, el



desayuno se entrega de 6:00 am.; el almuerzo de 10:00 y la cena 3:00 P.M. También se evidenció que se están entregando las dietas especiales, fruta o dulce se entrega con el desayuno.

- ✓ La entrega de menaje se realiza en los términos establecidos
- ✓ La dotación del personal de cocina está conforme al requerido, color blanco, impermeable, y calzado cerrado para el caso botas, se realiza cada 6 meses
- ✓ Se conservan muestras de los alimentos del día por 72 horas
- ✓ Se realiza mantenimiento correctivo y preventivo de menor y mayor cuantía
- ✓ se cuenta con proyecto productivo, para el caso del establecimiento se cuenta con panadería
- ✓ Se evidenció AZ con los documentos de planes de saneamiento, aseguramiento y control de calidad, de muestreo microbiológico, capacitación, programa de salud ocupacional, plan de atención de emergencias y plan de contingencia. También de ficha técnica de requisición diaria de materias primas, Los cuales fueron enviados a la Dirección mediante oficio de fecha 14 de Junio 2017.
- ✓ Se entrega refrigerios para los internos que se desplazan del centro penitenciario.
- ✓ Se cumple con la entrega de dietas para pacientes que son remitidos por médico general y por la nutricionista, previa valoración, para el caso del establecimiento.
- ✓ La directora informa en reunión que la administradora del Rancho tiene exceso de carga laboral por falta de la contratación de la nutricionista ya que ha tenido asumir funciones que no le corresponden.
- ✓ Se evidenció planilla de pago de bonificación a internos vinculados al servicio de alimentación
- ✓ Los pagos de los servicios públicos se paga de acuerdo con el INPEC, se acordó un porcentaje.
- ✓ El establecimiento cuenta con área de distribución de alimentos.
- ✓ Se cuenta con tanques de almacenamiento de agua, para uso exclusivo del servicio de alimentación y cuenta con la capacidad para atender un día de producción
- ✓ Se realizan muestras de examen microbiológico y calidad de agua según resultado de muestra de 22 de Diciembre de 2017,
- ✓ El contratista realizó trabajos menores de mantenimiento al sistema sanitario, trampa de grasa, pisos y mesones, así como pintura del rancho.
- ✓ Se evidenció buenas condiciones de limpieza en el rancho, se hace buena disposición de residuos
- ✓ Las materias primas de los alimentos se encuentran almacenadas y separadas entre ellas (perecederos , no perecederos y carnes)
- ✓ Los mesones son en acero inoxidable
- ✓ Se evidenciaron certificados y exámenes médicos de los internos que hacen manipulación de alimentos.
- ✓ Se evidenció copia del acta de capacitación a rancheros de fecha de 15 de mayo de 2018
- ✓ Las trampas de grasa se limpian diariamente
- ✓ La limpieza y desinfección de los tanques de almacenamiento lo realiza el INPEC
- ✓ El control de plagas se realiza de acuerdo con la periodicidad exigida por la USPEC, según certificado de JUANCONTROL de fecha 21 de mayo de 2018.

2.6.1.3. Entrevistas

La visita fue atendida por Administradora del Rancho Mónica Alexandra Valencia Administradora del Rancho, Cristian Carrillo Rueda Nutricionista, Jennifer Sánchez ingeniera de producción, quienes informaron que se hace necesario realizar mejoramiento y adecuación al rancho en pisos y techos

2.6.1.4. Conclusiones

Infraestructura del rancho



EL Rancho del establecimiento es conforme a la normatividad, Decreto 3075 de 1997, aunque se hace necesario realizar mejoramiento y adecuación al rancho en pisos y techos. Actualmente se están construyendo nuevas instalaciones.

Gramaje de los alimentos

Respecto al cumplimiento del ciclo de menús y minutas, en visita se evidenció que se está dando cumplimiento conforme a la minuta patrón y la ficha técnica de negociación Numeral 8 "*Obligaciones del comitente Vendedor*" se está realizando la entrega de dietas.

Personal contratado para la prestación del servicio

El personal contratado cuenta con la dotación para la respectiva operación, se evidencia el pago de bonificaciones y capacitaciones. Se cuenta con los exámenes médicos de valoración y certificado médico de los Rancheros que son aptos para manipular alimentos. En entrevista, la Directora del establecimiento manifestó que no se cuenta con nutricionista, cuyas funciones han recaído en la administradora del rancho. Se incumple el anexo No. 11 Estándar de Talento Humano de la Ficha Técnica de Producto que establece el número de personas y perfiles que se deben contratar según el número de PPL

2.6.1.4.1. Supervisión

La supervisión será designada por el ente comprador según se estipula en la ficha de negociación numeral 9. **OBLIGACIONES DEL COMITÉ COMPRADOR** "*Informar oportunamente al comitente vendedor, sobre quién será la persona natural o jurídica designada por el comitente comprador, encargada de ejecutar la Interventoría y/o supervisión a la negociación. El INTERVENTOR y/o SUPERVISOR deberá realizar el seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico de la negociación verificando además la correcta ejecución del objeto contratado*"

A la fecha de la auditoría no se había reportado el incumplimiento del anexo No. 11 Estándar de Talento Humano de la Ficha Técnica de Producto que establece el número de personas y perfiles que se deben contratar según el número de PPL

2.7. ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO Y CARCELARIO ARMENIA

2.7.1 Orden de operación mercantil No. 036-2017 /28406335-2017 - Servicio De Alimentación

Contratista: Pro alimentos Líber SAS

Valor: \$ 916.770.567

Fecha de Inicio: 20/04/2017

Fecha de Terminación: 27/07/2018

Supervisor: Dirección Logística

Se hizo revisión del expediente contractual para identificar las obligaciones del contratista, que fueron consignadas en lista de chequeo para su verificación en campo.

2.7.1.1. Revisión documental

Orden de operación Mercantil No. 036-2017 /28406335-2017. Objeto: "*La prestación del servicio de alimentación mediante el suministro de alimentos a través del sistema de ración para la población privada de la libertad recluida en los establecimientos de reclusión del orden nacional, en los centros de reclusión militar y/o en las estaciones de policía a cargo*"



del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario - INPEC. Grupo 4: Pereira, RM EPMSC , Manizales RM EMPS, Armenia RM EMPSC, Buga EPMSC, Aguadas EPMSC

2.7.1.2. Visita de Campo

Se hizo revisión del expediente contractual para identificar las obligaciones del contratista, que fueron consignadas en lista de chequeo para su verificación en campo. La vista fue realizada los días 15, 16 y 17 de junio y fue atendida por Edson Augusto Jaimes, Administradora del Rancho, Margarita Maria Morales, ingeniera de producción. Se realizó el recorrido, se hizo inspección del rancho y revisión documental, evidenciando lo siguiente:

- ✓ El pesaje del menú del día se encuentra estandarizado de acuerdo con los gramajes establecidos en la minuta, el desayuno se entrega de 6:30 am.; el almuerzo de 11:00 y la cena 3:30 P.M. Se evidenció que se están entregando las dietas especiales, fruta o dulce se entrega con el desayuno.
- ✓ La entrega de menaje se realiza en los términos establecidos
- ✓ La dotación del personal de cocina está conforme al requerido, color blanco, impermeable y calzado cerrado, para el caso botas. La entrega de dotación se realiza cada 6 meses
- ✓ Se conservan muestras de los alimentos del día por 72 horas
- ✓ Se realiza mantenimiento correctivo y preventivo de menor y mayor cuantía
- ✓ Se cuenta con proyecto productivo, para el caso del establecimiento se cuenta con panadería
- ✓ Se evidenció AZ con los documentos de planes de saneamiento, aseguramiento y control de calidad, de muestreo microbiológico, capacitación, programa de salud ocupacional, plan de atención de emergencias y plan de contingencia, se evidencia registro de planilla de 27 de marzo de 2018
- ✓ Se entrega refrigerios para los internos que se desplazan del centro penitenciario, se evidencia planilla de 29 de mayo de 2018
- ✓ Se cumple con la entrega de dietas para pacientes que son remitidos por médico general y por la nutricionista, previa valoración, se evidencia planilla mayo de 2018
- ✓ Se evidenció planilla de pago de bonificación a internos vinculados al servicio de alimentación, se evidencia planilla y registro de firmas pago del 1 al 30 de abril de 2018
- ✓ Los pagos de los servicios públicos se paga conjuntamente con el INPEC, por porcentaje según consumo.
- ✓ El establecimiento cuenta con área de distribución de alimentos.
- ✓ Se cuenta con tanques de almacenamiento de agua , para uso exclusivo del servicio de alimentación y cuenta con la capacidad para atender un día de producción
- ✓ Se realizan muestras de examen microbiológico y calidad de agua.
- ✓ Se está entregando el menú especial, se evidencia acta de socialización menú especial día del padre de fecha de 31 de mayo de 2018
- ✓ El contratista realizó trabajos menores de mantenimiento al sistema sanitario, trampa de grasa, pisos y mesones, así como pintura del rancho.
- ✓ Se evidenció buenas condiciones de limpieza en el rancho, se hace buena disposición de residuos
- ✓ Las materias primas de los alimentos se encuentran almacenadas y separadas entre ellas (perecederos , no perecederos y carnes)
- ✓ Los mesones son en acero inoxidable
- ✓ Se evidenciaron certificados y exámenes médicos de los internos que hacen manipulación de alimentos.
- ✓ Se evidenció copia del acta de capacitación a rancheros
- ✓ Las trampas de grasa se limpiar diariamente
- ✓ Se cuenta con todo el personal ofertado estipulado en la oferta técnica mínima,
- ✓ La limpieza y desinfección de los tanques de almacenamiento lo realiza el INPEC
- ✓ El control de plagas se realiza de acuerdo con la periodicidad exigida por la USPEC, certificado de control de



plagas de fecha 17 de mayo de 2018

2.7.1.3. Entrevistas

La visita fue atendida por Administradora del Rancho Edson Augusto Jaimes, Margarita Maria Morales ingeniera de producción, quienes informaron que se hace necesario realizar mejoramiento y adecuación al rancho en pisos y techos, de igual manera se les informó que de acuerdo con el acta No 11 de abril de 2018 el Rancho se encuentra dentro de las obras a intervenir.

2.7.1.4. Conclusiones

Infraestructura del rancho

El Rancho del establecimiento se encuentra conforme a la normatividad, Decreto 3075 de 1997. Se encuentra priorizado dentro de las áreas a intervenir según contrato de obra vigente.

Gramaje de los alimentos

Respecto al cumplimiento del ciclo de menús y minutas, en visita se evidenció que se está dando cumplimiento conforme a la minuta patrón y la ficha técnica de negociación Numeral 8 "Obligaciones del comitente Vendedor" se está realizando la entrega de dietas.

Personal contratado para la prestación del servicio

El personal contratado cumple de acuerdo con el anexo No. 11 Estándar de Talento Humano de la Ficha Técnica de Producto, el personal manipulador de alimentos cuenta con la dotación para la respectiva operación, se evidencia el pago de bonificaciones, capacitaciones. Se cuenta con los exámenes médicos de valoración y certificado médico de los Rancheros que son aptos para manipular alimentos.

Supervisión

La supervisión será designada por el ente comprador según se estipula en la ficha de negociación numeral 9. **OBLIGACIONES DEL COMITÉ COMPRADOR** "Informar oportunamente al comitente vendedor, sobre quién será la persona natural o jurídica designada por el comitente comprador, encargada de ejecutar la Interventoría y/o supervisión a la negociación. El INTERVENTOR y/o SUPERVISOR deberá realizar el seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico de la negociación verificando además la correcta ejecución del objeto contratado"

Y numeral 11. **INTERVENTORÍA Y/O SUPERVISIÓN** "La Supervisión de la negociación será ejercida por la Dirección de Logística a través de la Subdirección de Suministro de Servicios de la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios - USPEC o por quien delegue el ordenador del gasto, y/o la Interventoría, de conformidad con lo establecido en la Ley 80 de 1993 y 1474 de 2011 o normas que lo complementen modifiquen o adicionen.

1. OBSERVACIONES

EPMSC TULUÁ, EMPSC BUGA, EPMS ARAUCA, ESPMC HONDA, RM PEREIRA, EPMS CALARCÁ, EMPSC ARMENIA.

- En las visitas se pudo evidenciar que las áreas de alimentación antiguas requieren mejoramiento de pisos, desagües e instalación de algunos toma corrientes, no hay vestier
- En las instalaciones nuevas del área de alimentación no se evidencian manuales de operación para los equipos



que permitan su respectivo y correcto funcionamiento

- No controles al proceso de suministro de servicios – Servicio de alimentación: Fortalecer controles al proceso de suministro de servicios – Servicio de alimentación: La entidad tiene identificado como riesgo del subproceso de alimentación, el *"Incumplimiento de los criterios definidos para la prestación del servicio de alimentación"* y el *"Incumplimiento de las visitas de control al servicio de alimentación en los Establecimientos de Reclusión"*. Para evitar la ocurrencia del riesgo establece ejercer control a los *"informes de supervisión y verificación de criterios del servicio de alimentación"* y hacer *"Seguimiento al cronograma de visitas"*. Se observa que dichos controles requieren ser fortalecidos para evitar la ocurrencia de los riesgos identificados.
- Analizar el alcance de los numerales 18 y 21 de la cláusula décima tercera de los contratos de comisión mercantil No. 035 y 036 de 2017 – Obligaciones específicas de la Sociedad Comisionista de Bolsa – SCB, para determinar la obligación del Comisionista de bolsa de hacer visitas técnicas a los ERON a fin de identificar posibles incumplimientos del contrato, a solicitud del supervisor del contrato: Los contrato de comisión mercantil No. 035 y 036 de 2017 – en la cláusula Décima Tercera - Obligaciones específicas de la Sociedad Comisionista de Bolsa – SCB, establecen en los numerales 18 y 21 *"18. Realizar a solicitud del supervisor y/o interventor a través de los profesionales contratados en la ejecución de la negociación, visitas técnicas a los centros de prestación del servicio destinados a la recepción, alistamiento, ensamble y/o almacenamiento y preparación in situ de los alimentos, con el objeto de verificar las condiciones y obligaciones propias de la negociación". Realizar el correspondiente seguimiento para alertar en forma oportuna a la Entidad sobre posibles incumplimientos en cada una de las operaciones que se desarrollen en virtud del presente contrato de comisión"*.
- El análisis jurídico de estas obligaciones de la Bolsa Mercantil, para determinar la obligación del Comisionista de bolsa de hacer visitas técnicas a los ERON a fin de identificar posibles incumplimientos del contrato, a solicitud del supervisor del contrato, resulta necesario y útil para la correcta ejecución de dicho contrato.
- Identificar riesgos reales en el proceso de suministro de alimentación: Los funcionarios que apoyan la supervisión del contrato de alimentación consideran importante tener en cuenta como riesgos en la prestación del servicio de alimentación, los temas de seguridad que maneja el INPEC, que en ocasiones impiden la entrega de los alimentos en los tiempos establecidos, los recorridos que se manejan en determinados establecimientos para la entrega de los alimentos, especialmente en climas cálidos que influyen en la conservación de los alimentos; el alto número de tutelas, requerimientos y quejas que deben ser atendidos, lo cual afecta el normal seguimiento a la prestación del servicio.
- La sugerencia del equipo de la supervisión, no solo es pertinente sino necesaria, en virtud a que los riesgos señalados, están afectando la prestación del servicio de alimentación, lo cual fue constatado por la auditoría

EPMSC BUGA

- La infraestructura del Rancho se encuentra deteriorada en sus pisos, paredes y techos En vista de inspección se evidencia que la infraestructura del área del rancho se encuentra deteriorada en sus pisos techo, no existe flujo en el proceso de producción exponiendo el producto terminado a una contaminación cruzada, La infraestructura no cumple tal como se indica en el Decreto de 1375 de 1997 ARTICULO 9o. **CONDICIONES ESPECIFICAS DE LAS ÁREAS DE ELABORACIÓN.** Las áreas de elaboración deben cumplir además los siguientes requisitos de diseño y construcción: **PISOS Y DRENAJES** a. Los pisos deben estar contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario. b. El piso de las reas húmedas de elaboración debe tener una pendiente mínima de 2% y al menos un drenaje de 10 cm de diámetro por cada 40 m2 de rea servida; mientras que en las áreas de baja humedad ambiental y en los almacenes, la pendiente mínima Serra del 1% hacia los drenajes, se requiere de al menos un drenaje por cada 90 m2 de rea servida. Los pisos de las cavas de refrigeración deben tener pendiente hacia drenajes ubicados preferiblemente en su parte exterior. c. El sistema de tuberías y drenajes para la conducción y recolección de las



aguas residuales, debe tener la capacidad y la pendiente requeridas para permitir una salida rápida y efectiva de los volúmenes máximos generados por la industria. Los drenajes de piso deben tener la debida protección con rejillas y, si se requieren trampas adecuadas para grasas y sólidos, estarán diseñadas de forma que permitan su limpieza. PAREDES d. En las áreas de elaboración y envasado, las paredes deben ser de materiales resistentes, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además, según el tipo de proceso hasta una altura adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con material cerámico o similar o con pinturas plásticas de colores claros que reúnan los requisitos antes indicados. e. Las uniones entre las paredes y entre estas y los pisos y entre las paredes y los techos, deben estar selladas y tener forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza. TECHOS f. Los techos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de mohos y hongos, el desprendimiento superficial y además facilitar la limpieza y el mantenimiento. g. En lo posible, no se debe permitir el uso de techos falsos o dobles techos, a menos que se construyan con materiales impermeables, resistentes, de fácil limpieza y con accesibilidad a la cámara superior para realizar la limpieza y desinfección.

EPMSC ARAUCA

- El Rancho del establecimiento conforme a la normatividad, Decreto 3075 de 1997 debe cumplir con los parámetros establecidos en la misma, actualmente el rancho no cumple con las condiciones para su funcionamiento primero porque dentro del área del rancho existe un alojamiento de internos y un patio de ropas y no existe una secuencia lógica para la producción ya que para almacenamiento de alimentos perecederos debe atravesar el área de producción exponiendo los alimentos de consumo a una contaminación cruzada, además se encuentra deteriorada pisos, mesones.

EPMSC TULUA, EMPSC BUGA, EPMS ARAUCA, ESPMC HONDA, RM PEREIRA, EPMSC CALARCA, EMPSC ARMENIA.

- Deficiencias en la supervisión del contrato de alimentación

GENERALES

- Es preciso analizar si el acta COSAL es un documento técnico que verdaderamente certifique la idoneidad de la prestación del servicio en virtud a que el mismo es diligenciado por funcionarios del INPEC y representantes de los internos que no tienen el conocimiento técnico para establecer la inocuidad, salubridad y seguridad de los alimentos. En ella solamente se registra la conformidad de la entrega y recibo de los alimentos.
- Es importante que la supervisión verifique los informes derivados de las visitas a los Establecimientos de Reclusión, que tiene carácter confidencial, sobre las condiciones de cumplimiento de los contratos de prestación del servicio de alimentación y así evidenciar si se subsanan las problemáticas que se detecten en las actas COSAL, los requerimientos de entes de control, secretarías de salud y tutelas.
- Es necesario consolidar la información sobre la problemáticas más frecuentes que son detectadas a través de la revisión documental y/o visitas a los ERON, para hacer evaluaciones transversales y análisis de tendencias en el del servicio de alimentación, que permite su mejora progresiva y evitar los riesgos que se puedan materializar, como contaminación e intoxicaciones, interrupción del servicio o problemas contractuales con los operadores.

2. RECOMENDACIONES



- Establecer controles efectivos al proceso de suministro de servicios – prestación del servicio de alimentación y/o reformular los existentes a fin de garantizar la eficiencia y efectividad del objeto misional.
- Fortalecer los equipos de apoyo para la supervisión del contrato de prestación de servicios de alimentación, con el fin de hacer más efectiva su labor, en virtud a que se encontró que un solo contratista tiene a su cargo 18 ERON, para hacer seguimiento y apoyo.
- Formular indicadores de gestión del servicio de alimentación, para hacer más eficiente la gestión, ya que actualmente no cuentan con dichos indicadores de gestión para el mejoramiento del servicio, según lo manifestado por el funcionario de apoyo a la supervisión entrevistado.
- Formular las acciones de mejora y adoptar las medidas necesarias para corregir los hechos y situaciones evidenciados en el ejercicio auditor, las cuales quedan consignadas en el presente documento, en especial en el acápite de observaciones y hallazgos, en procura de obtener más y mejores resultados en la gestión de la entidad.
- Verificar las condiciones de infraestructura de los ranchos en general, que permita validar el cumplimiento del Decreto 3075 de 1997, Art. 8 sobre los espacios destinados a la fabricación, el procesamiento, envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

3. HALLAZGOS ENCONTRADOS

No. Hallazgo	Causa	Descripción del hallazgo
No. 1. Deficiencias en la supervisión del Ficha de Negociación Orden De Operación Mercantil No. 036-2017 /28406335-2017 - Servicio De Alimentación	Posibles causas - Deficiencias en los controles definidos en le procedimiento o desconocimiento de los mismos - Inadecuada gestión de riesgos. - Desarticulación con profesionales de la Subdirección de Atención a Establecimientos, para apoyar la supervisión. - Personal insuficiente de apoyo a la supervisión.	La supervisión no ha detectado ni informado, sobre deficiencias e incumplimientos en los siguientes temas: Infraestructura. - Rancho Tuluá: La infraestructura antigua se encuentra un poco deteriorada: los pisos están en mal estado, se encuentran porosos, en el área del fruter no hay sifones que permitan el desagüe después del lavado, no hay vestier, existe un solo baño el cual es compartido entre los hombres y las mujeres del grupo de alimentación. - Rancho Buga y Arauca: no cuenta con área de distribución de alimentos. Deterioros en las instalaciones antiguas que siguen en uso. - Rancho Arauca: dentro del área del rancho existe un alojamiento de internos y un patio de ropas y no existe una secuencia lógica para la producción ya que para el almacenamiento de alimentos perecederos se debe atravesar el área de producción, exponiendo los alimentos de consumo a una contaminación cruzada, además se encuentran deteriorados los pisos y mesones. Instalaciones eléctricas insuficientes. - RM Pereira. Deterior evidente en mesones - Calarcá: mejora de piso y techos. Personal Contratado por los Operadores del servicio: - Arauca: no cuenta con ingeniero de producción



USPEC Unidad de Servicios
Penitenciarios y Carcelarios

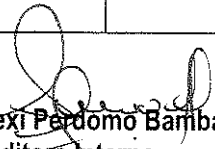
INFORME FINAL DE AUDITORÍA

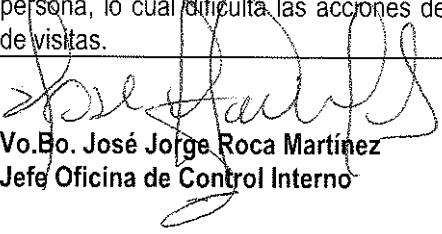
- RM Pereira: no se cuenta con nutricionista
- Calarcá: no se cuenta con nutricionista

Mejora del servicio

- No se llevan indicadores de gestión para medir el servicio de alimentación. Los planes de mejoramiento no se allegaron, no hay análisis de problemáticas ni gestión de riesgos.

Personal de apoyo a la supervisión: Se observó sobrecarga de trabajo en el equipo de apoyo a la supervisión: hasta a 18 establecimiento por persona, lo cual dificulta las acciones de seguimiento y la priorización de visitas.


Alexi Pádomo Baribague
Auditora Interna


Vo.Bo. José Jorge Roca Martínez
Jefe Oficina de Control Interno