

**USPEC**UNIDAD DE SERVICIOS
PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS**INFORME FINAL DE AUDITORÍA**

1. DESCRIPCIÓN GENERAL	
Objetivo de la Auditoría:	Verificar el cumplimiento del proceso Gestión de Suministro de Bienes y Prestación de Servicios, Subproceso Suministro de Servicios, procedimiento Seguimiento Prestación del Servicio de Alimentación en los ERON seleccionados: EPMSC PALOGORDO I GIRÓN, EPMSC IPIALES, EPMSC LA PLATA, EPMSC QUIBDÓ, EPMSC PAZ DE ARIPORO Y EPMSC PITALITO
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 1 EPMSC PALOGORDO I GIRON, EPMSC IPIALES, EPMSC LA PLATA, EPMSC QUIBDÓ, EPMSC PAZ DE ARIPORO Y EPMSC PITALITO.
Procedimiento de la Auditoría	Código: E1-PR-01 Versión: 01 Vigencia: 07/06/2016
Auditor Líder	Jefe Oficina de Control Interno
Equipo Auditor:	IRINA FRAGOZO VILLERO – Profesional Especializada
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; entrevista a Directores de ERON, interventores; supervisores y directores de obra; sondeo con internos; 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). Actas sin número de entrevista realizada a Directores de ERON. Actas de revisión documental Nos. 1820, 1830 y 1831 del 10 de agosto de 2018., de los de expedientes contractuales de prestación de servicios 082, 089, 092, 095, 098, 101, 102 y 104 de 2018. Lista de chequeo de alimentación

2. ANÁLISIS Y EVALUACIÓN DE DATOS

2.1 ORDEN DE OPERACIÓN MERCANTIL NO. 035-2017 /28404189-2017 - SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

2.1.1 Revisión documental

Orden de operación Mercantil No. 035-2017 / 28405959-2017. 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 18: **EPMSC PALOGORDO GIRON**, **EPMSC DE BUCARAMANGA**, **SAN VICENTE DE CUCHURI**, **EPMSC VELEZ** Y **EPMSC MALAGA**

Para el Grupo 18 Girón

Contratista: Unión temporal alimentos MACSOL 2017 - LE & VE Alimentos MACSOL S.A.S. NIT. 900.465.095-1 - Marisol Vela Gómez C.C. 31.195.610-2 / José Macdonell Lenis Gallego C.C. 6.477.265-4

Valor: \$ 29.506.000.000.

Fecha de Inicio: 20/04/2017

Fecha de Terminación: 27/07/2018

Supervisor: Dirección Logística

Estado del contrato: En ejecución a la fecha de visita de auditoría



Se hizo revisión del expediente contractual para identificar las obligaciones del contratista, que fueron consignadas en lista de chequeo para su verificación en campo. El expediente contractual contiene dos carpetas, en las que no se evidencian informes de supervisión y/o seguimientos a la prestación del servicio.

Carpeta 1: Folios de 1 a 110. Contiene documentos previos hasta el contrato

Carpeta 2: Folios 202 a 241. Contiene documentos previos hasta el contrato

Orden de operación Mercantil No. 036-2017 /28404342-2017. 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 8 EPMSC NEIVA, EPMSC LA PLATA, EPMSC GARZON, EPMSC PITALITO, EPMSC FORENCIA, FLORENCIA EP PURIFICACION Y EPMSC GUAMO*

Grupo 8

Contratista: UT ALIMENTODS Y SERVICIOS

Representante Legal: Francisco Javier Sandoval Buitrago -

Valor: \$ 29.506.000.000.

Fecha de Inicio: 20/04/2017

Fecha de Terminación: 27/07/2018

Supervisor: Dirección Logística

Estado del contrato: En ejecución a la fecha de visita de auditoria

Contratista: PROALIMENTOS LIBER S.A.S.

Valor: \$ 26.010.000.000

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. También se evidencio lo siguiente:

Carpeta 1: Folios de 1 a 200. Contiene documentos previos hasta el contrato. En el folio 118 de evidencia informe de ejecución mensual con corte a febrero de 2018, enviado por COOBURSÁTIL, en donde se hace entre otras recomendaciones, hacer mesas de seguimiento mensual con los proveedores del servicio de alimentación, para dirimir hallazgos, incumplimientos, etc.

- ✓ **Orden de operación Mercantil No. 035-2017 /28404189-2017. 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 9: EPMSC IPIALES, EPMSC POPAYAN, POPAYAN RM, EPMSC TUQUERES, EPMSC EL BORDO Y EPMSC TUMACO"*

Contratista: CONSORCIO ALIKARD II

Representante Legal: ADRIANA CAMARGO BELTRAN



Valor: \$22.747.000.000.

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.

- ✓ **Orden de operación Mercantil No. 035-2017 /28406499-2017. 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 reclusa 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 5 ACACIAS COLONIA AGRICOLA, EPMSC VILLAVICENCIO, EPMSC GRANADA, EPMSC PAZ DE ARIPORO CAMIS ACACIAS, EPMSC DE YOPAL BAS 16 YOPAL BAS 07 APIAY META

Contratista: UT ALIMENTOS Y SERVICIOS

Representante Legal: FRANCISCO JAVIER SANDOVAL BUITRAGO

Valor: \$ 17.666.000.000

Fecha de Inicio: 20/04/2017

Fecha de Terminación: 27/07/2018

Supervisor: Dirección Logística

Estado del contrato: En ejecución a la fecha de visita de auditoria.

Se hizo revisión del expediente contractual para identificar las obligaciones del contratista, que fueron consignadas en lista de chequeo para su verificación en campo. El expediente contractual contiene dos carpetas, en las que no se evidencian informes de supervisión y/o seguimientos a la prestación del servicio

- ✓ **Orden de operación Mercantil No. 035-2017 /28406499-2017. 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 reclusa 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 10 MEDELLIN BELLAVISTA, EPMSC BOLIVAR -ANT, EPMSC SANTA FE DE ANTIOQUIA, EPMSC ITSMINA, EPMSC SANTA BARBARA, EPMSC JERICO, EPMSC TAMESIS Y TITIRIBI

Contratista: FABIO DOBLADO BARRETO

Representante Legal: FABIO DOBLADO BARRETO

Valor: \$ 17.666.000.000

Fecha de Inicio: 20/04/2017

Fecha de Terminación: 27/07/2018

Supervisor: Dirección Logística

Estado del contrato: En ejecución a la fecha de visita de auditoria.



2.1.2 Visita de Campo

Establecimiento Penitenciario de Mediana Seguridad y Carcelario – EPMSC PALOGORDO GIRON



Dirección: KM 14 Vía Zapatoca Vereda Palo gordo (Girón Santander)

Director: DR. JORGE ALBERTPO TRUJILLO

Fecha de la visita: 25 y 26 de junio de 2018

Parte: 1.824 internos a junio 26 de 2018 capacidad de 1.622

La visita fue realizada el 26 de junio de 2018 atendida por la administradora de la empresa Unión temporal alimentos MACSOL 2017, responsable del suministro de alimentos en el EPMSC DE GIRON PALOGORDO. Se hizo revisión documental en el área destinada por la empresa para el control administrativo y posteriormente se hizo recorrido por el rancho, donde se evidenció lo siguiente:

- ✓ Se realiza el recorrido por el área del Rancho evidenciándose la existencia de los espacios para la preparación de los alimentos en la que se revisó lo siguiente:
- ✓ El gramaje de los alimentos se entrega cuando el alimento ha sido preparado, esto es, una vez listo para su consumo, así: Carne: 60 gramos; pollo: 60 gramos; arroz: 180 gramos; papa cocinada: 90 gramos; papa frita: 60 gramos; plátano cocinado: 90 gramos; plátano frito: 60 gramos; la fruta se entrega por unidad.
- ✓ Los alimentos se encuentran debidamente almacenados y rotulados de acuerdo a la norma técnica
- ✓ Se evidenció que el personal de manipulación y la parte administrativa cumplen con la establecido en la Ficha Técnica de Negociación



- ✓ Se evidenció deficiencia en la infraestructura del Rancho
- ✓ No existe un área para el depósito de residuos orgánicos
- ✓ El desayuno se entrega de 6:30 a 7:00 A.M.; el almuerzo de 10:00 a 11:00 A.M. y la cena de 2:00 a 2:30 P.M.
- ✓ Hay un ciclo de 18 menús. Para la entrega de dietas especiales, la nutricionista realiza valoración de acuerdo con los resultados de la interconsulta emitida por el área de sanidad (valoración médica), a partir de lo cual define el ingreso del interno al programa de dietas.
- ✓ En julio de 2017, se realizó tamizaje (toma de datos antropométricos) a 344 internos que corresponde al 40% del total de internos a la fecha (854). La próxima toma de datos antropométricos se tiene prevista para el mes de mayo de 2018.
- ✓ El 10 de abril de 2018, se hizo entrega de la dotación para el personal que prepara, manipula y entrega alimentos. Se evidenciaron actas y formatos firmado por internos y el director.
- ✓ El 18 de abril de 2018, se hizo entrega de menaje (813 más el 5%, para un total de 854 fiambreras, vasos y cucharas), según acta No. 0239 del 18 de abril de 2018.
- ✓ 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 evidenció formato de control de entrega de refrigerios para los internos que se desplazan del centro penitenciario. Si el desplazamiento es local se entrega un refrigerio y si es nacional, se entregan dos refrigerios.
- ✓ En el rancho al momento de la auditoría se encontraban un (1) administrador; un (1) ingeniero de alimentos; un (1) chef y dos (2) auxiliares de procesos. La nutricionista va una (1) vez por semana, según lo informado.
- ✓ Se evidenció planilla de pago de bonificación a internos vinculados al servicio de alimentación. Se hizo registro fotográfico. También se hizo consulta verbal con tres rancheros (internos), quienes manifestaron conformidad con los pagos y trato en el rancho.
- ✓ El contratista realizó trabajos menores de adecuación de bodega de víveres, pintura de rancho, cambio de pisos, cuarto frío, cuarto de congelación, anejo en puertas, iluminación y ventilación del rancho, instalación de medidores de agua y luz y cambio de enchapes.
- ✓ El contratista adquiere pan y arepa de los proyectos productivos de los internos.
- ✓ Hay clara separación entre las áreas de recepción de materia prima, almacenamiento, producción, pre alistamiento, ensamble y distribución de alimentos. El área administrativa se encuentra ubicada en la bodega de almacenamiento de productos.
- ✓ Las paredes del rancho no cumplen con las especificaciones del contrato.
- ✓ Se instalaron guarda escobas y trampas de roedores en las puertas.
- ✓ La campa extractora se encuentra fuera de servicio.
- ✓ Hay dos tanques de mil (1.000) litros de agua, que abastecen el rancho en caso de cortes del servicio.
- ✓ Se evidenció una trampa de grasa en regular estado.
- ✓ Hay un lavamanos en el área del rancho con accionamiento manual.
- ✓ La disposición de residuos sólidos se hace de forma artesanal, esto es, se transporta hasta un carro dispuesto para ello y luego es trasladada en horas de la tarde al destino final.
- ✓ El sistema eléctrico está en buen estado.
- ✓ No hay vestier en el área del rancho, hay 6 lockers para el personal administrativo.
- ✓ Hay un cuarto frío de congelación y uno de refrigeración, donde se evidenciaron productos en buen estado de conservación y con registro de temperatura visibles.



- ✓ Los mesones son en acero inoxidable.
- ✓ Se evidenciaron 12 certificados y exámenes médicos de personas que hacen manipulación de alimentos; formato con firma de 12 rancheros, un (1) chef y dos (2) auxiliares que participaron en capacitación de manipulación de alimentos.
- ✓ Para la recolección, clasificación, manejo y disposición de vertimientos (residuos líquidos – aceite), se disponen bidones que luego son entregados a la empresa Biogras para su disposición final.
- ✓ El control de plagas se hace trimestral y se revisan fichas técnicas de productos. Se entregó a la auditoría copia del cronograma.

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO Y CARCELARIO – EPC IPIALES



Foto: Tomada de www.inpec.gov.co

Dirección: Carrera 8 No. 1-49 Sector las Animas

Director: Mayor (RA) LUIS ALFONSO BERMUDEZ MORA

Fecha de la visita: 11 de julio de 2018

En la visita programada **ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO Y CARCELARIO EPC IPIALES**, que con corte al **11 de julio de 2018**, se evidenciaron las situaciones que se describen a continuación:

La visita fue atendida por el administrador de la empresa UT ALIMENTOS Y SERVICIOS EPMSC DE IPIALES, Se hizo revisión documental en el área destinada por la empresa para el control administrativo y posteriormente se hizo recorrido por los ranchos, donde se preparan los alimentos, donde se evidenció lo siguiente:

- ✓ El gramaje de los alimentos se entrega cuando está listo para su consumo, así: Carne: 60 gramos para hombres y 50 gramos para mujeres; arroz: 180 gramos hombre y 160 mujeres; ensalada: 40 gramos; sopa y jugo 270 centímetros cúbicos hombres y 240 centímetros cúbicos mujeres; energético 60 hombres y 50 mujeres; la fruta se entrega por unidad.
- ✓ El desayuno se entrega de 6:00 a 7:00 A.M.; el almuerzo de 10:00 a 11:00 A.M. y la cena de 2:00 a 2:30 P.M. a los pabellones de hombres y 6:00 a 7:00 A.M.; el almuerzo de 9:30 a 10:30 A.M. y la cena de 2:00 a 2:30 P.M en pabellón de mujeres.
- ✓ Para la entrega de dietas especiales, la nutricionista realiza valoración de acuerdo con los resultados de la interconsulta emitida por el área de sanidad (valoración médica), a partir de lo cual define el ingreso del interno al programa de dietas. Se aporta acta de entrega de dietas en cinco (5) folios).



- ✓ Se hizo entrega de la dotación para el personal que prepara, manipula y entrega alimentos. Se evidenciaron actas y formatos firmado por internos y el director. Hay registro fotográfico.
- ✓ Se hizo entrega de menaje a los internos. Se aporta acta de entrega.
- ✓ 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 evidenció formato de control de entrega de refrigerios para los internos que se desplazan del centro penitenciario. Si el desplazamiento es local se entrega un refrigerio y si es nacional, se entregan dos refrigerios.
- ✓ El personal destinado para la atención del servicio de alimentación está conformado por un (1) administrador; un (1) auditor interno, tres (3) ingenieros de alimentos; dos (2) chef; diecinueve (19) auxiliares de procesos; una (1) nutricionista que va una (1) vez por semana, según lo informado.
- ✓ Se evidenció planilla de pago de bonificación a internos vinculados al servicio de alimentación. Se hizo registro fotográfico. También se hizo consulta verbal con cuatro (9) rancheros (internos), quienes manifestaron conformidad con los pagos y trato en el rancho.
- ✓ El contratista adquiere pan de los proyectos productivos de los internos.
- ✓ Hay clara separación de entre las áreas de recepción de materia prima, almacenamiento, producción, pre alistamiento, ensamble y distribución de alimentos. El área administrativa se encuentra ubicada en la bodega de almacenamiento de productos.
- ✓ Se instalaron medidores de gas, luz y agua para cada una de los ranchos.
- ✓ Solamente el rancho del bloque uno (1) tiene servicio de agua permanente. Para los bloques 2, 3, 4 y 5, se suministra agua a las 6:00 a.m. y 2:30 p.m.
- ✓ Hay dos (2) tanques de mil (1.000) y dos mil (2.000) litros de agua, que abastecen los ranchos.
- ✓ Hay un lavamanos en el área del rancho con accionamiento manual.
- ✓ El sistema eléctrico presenta deficiencias. En ocasiones ha habido sobrecargas y se han quemado varios equipos.
- ✓ La disposición de residuos sólidos se hace diariamente.
- ✓ No hay vestier en el área del rancho, ni lockers para el personal administrativo.
- ✓ Hay cuarto frio de congelación y de refrigeración, donde se evidenciaron productos en buen estado de conservación y con registro de temperatura visibles.
- ✓ Se aporta copia del menú típico que se entrega en semana santa, día de las madres, día del padre, día de las mercedes y diciembre 24 y 31.
- ✓ Se aportaron copias selectivas de los certificados y exámenes médicos de los manipuladores de alimentos.
- ✓ Se aportan copias de los formatos diligenciados para soportar las actividades no mayor de 8 horas y 48 semanales realizadas por los manipuladores de alimentos.
- ✓ Las trampas de grasas se limpian y desinfectas a diario en el bloque uno (1) y día de por medio en la Reclusión de Mujeres.

Establecimiento Penitenciario de Mediana Seguridad y Carcelario EPMSC LA PLATA

Dirección: Kilometro 1 VIA NEIVA

Director: HENRY PERDOMO SALAZAR

Fecha de la visita: 10 de julio de 2018 de 2018



En la visita al **Establecimiento Penitenciario de Mediana Seguridad y Carcelario EPMSC DE LA PLATA HUILA** que, con corte al **10 de julio de 2018**, se evidenciaron las situaciones que se describen a continuación:



Foto: Tomada de www.inpec.gov.co

Se realizó el recorrido por las instalaciones del rancho de EPMSC LA PLATA encontrando las siguientes situaciones:

- ✓ Se evidenció desaseo al momento del servido de los alimentos. Se hizo pesaje de una fiambra con los siguientes resultados: Carne: 40 gramos; papa: 85 gramos; ensalada: 20 gramos; arroz: 135 gramos. Se recibió queja de los rancheros por retrasos en los pagos del último mes, así como por el gramaje de los alimentos, falta de dotación completa y calidad de los alimentos.
- ✓ Hay retrasos en el cumplimiento del horario establecido para la entrega de alimentos, como consecuencia del mal estado de las calderas. Solo una de estas calderas está en funcionamiento y es de baja capacidad. Se genera alerta por cuanto en cualquier momento, por el alto número de internos que deben ser atendidos, puede quedar fuera de servicio.
- ✓ Se evidenció cumplimiento en la minuta del 22 de mayo de 2018. La fruta se proporciona entera. Se están suministrando 236 dietas. En los registros de entrega se evidencia que en el patio 1 del establecimiento de alta hay 30 registros de inconformidad con la entrega de las dietas y 3 conforme; en el patio 2 de evidencian 32 registros conforme.
- ✓ Para la entrega de dietas especiales, la nutricionista realiza valoración de acuerdo con los resultados de la interconsulta emitida por el área de sanidad (valoración médica), a partir de lo cual define el ingreso del interno al programa de dietas.
- ✓ Se evidencian actas de entrega de menaje a los internos.
- ✓ No se evidenciaron actas de entrega de dotación para el personal de preparación, manipulación y distribución de alimentos.
- ✓ 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 evidenció formato de control de entrega de refrigerios para los internos que se desplazan del centro penitenciario.
- ✓ La infraestructura del rancho, no es la adecuada para para el proceso de secuencia lógica de recepción de insumos hasta el servicio y entrega del producto terminado.



- ✓ Los pisos, las paredes, las uniones entre paredes y pisos y las puertas no cumplen los estándares definidos en el contrato para la prestación del servicio de alimentación. El único piso que cumple las características de resistencia, impermeabilización, no poroso, no absorbentes, entre otros es donde están ubicadas las marmitas del establecimiento de mediana seguridad
- ✓ La iluminación y ventilación de los ranchos de los dos establecimientos es deficiente, aunque el sistema eléctrico funciona normalmente.
- ✓ Temporalmente se está realizando la preparación en el pasillo y el lavado de los utensilios en la lavandería ya que el rancho se encuentra en mantenimiento de obras

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MEDIANA SEGURIDAD Y CARCELARIO – EPMSC DE QUIBDÓ



Foto: Tomada de www.inpec.gov.co

Dirección: Calle 26 No. 8-35 Barrio la Alameda Reyes

Director: Dr. HOSMANN CURY PARRA

Fecha de la visita: 02 de mayo de 2018

En la visita al **EPMSC DE QUIBDÓ**, que con corte al **02 de mayo de 2018**, se evidenciaron las situaciones que se describen a continuación

Se realizó el recorrido por las instalaciones del rancho de EPMSC DE QUIBDÓ encontrando las siguientes situaciones:

- ✓ El desayuno se entrega a las 6:00 A.M.; el almuerzo a las 9:30 A.M. y la comida a la 1:30 P.M.
- ✓ El 02 de mayo se evidenció entrega de minuta del día según programación y entrega de fruta (pera).
- ✓ La entrega de dieta del 02 de mayo de 2018, fue carne, arroz, papa cocida y ensalada
- ✓ Se evidenciaron la entrega de dotación a rancheros
- ✓ La entrega de menaje se hizo en enero de 2018. Enviaron registro al correo de la auditora
- ✓ 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 hizo registro fotográfico.
- ✓ Se evidenció formato de control de entrega de refrigerios para los internos que se desplazan del centro penitenciario. El último fue en marzo de 2018. Hay registro fotográfico de planilla.
- ✓ Los pisos de los ranchos están en regular estado.



- ✓ La infraestructura del rancho está en malas condiciones, sin embargo se evidencia buen estado de higiene.
- ✓ Las tomas eléctricas están adaptadas de forma artesanal. Las instalaciones eléctricas están en mal estado.
- ✓ El sifón del área de prealastamiento no cuenta con rejillas, lo cual representa riesgo tanto para rancheros como para los alimentos.
- ✓ El control de plagas se hace cada tres meses con FUMIGOMEZ. El último se hizo el 14 de febrero de 2018.
- ✓ Se evidenciaron registros o reportes de análisis de resultados microbiológicos. Se hizo registro fotográfico.

➤ **ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE PAZ DE ARIPORO YOPAL**



Foto: Tomada de www.inpec.gov.co

Dirección: Calle 10 No. 6-69 Barrio Camilo Torres Paz de Ariporo

Director: Dra. LEDIS ISABEL USCATEGUI

Fecha de la visita: 03 y 04 de junio de 2018

En la visita al **Centro Penitenciario de Paz de Ariporo**, que con corte a la fecha de junio de 2018, se evidenciaron las situaciones que se describen a continuación:

Se hizo revisión documental en el área destinada por la empresa para el control administrativo y posteriormente se hizo recorrido por el rancho, donde se evidenció lo siguiente:

- ✓ El pesaje de cuatro (4) fiambreras del menú del día destinado para los internos con dieta especial, arrojó los siguientes resultados: Ensalada 65 (doble porción)/ 39/41/39; Pescado 63/66/53/56; Arroz 182/183/194/182, Plátano en dos fiambreras 25/42 y Sopa 311/308/262/258. De lo anterior, hay registro fotográfico.
- ✓ El desayuno se entrega de 6:30 a 7:00 A.M.; el almuerzo de 10:00 a 11:00 A.M. y la cena de 2:00 a 2:30 P.M.
- ✓ Se evidenció cumplimiento en la minuta del 25 y 26 de mayo de 2018. Se están entregando dietas. Para la entrega de dietas especiales, la nutricionista realiza valoración de acuerdo con los resultados de la interconsulta emitida por el área de sanidad (valoración médica), a partir de lo cual define el ingreso del interno al programa de dietas.
- ✓ Se realizó recorrido por el rancho verificando los espacios para la preparación de los alimentos.



- ✓ Se evidenció formato de control de entrega de refrigerios para los internos que se desplazan del centro penitenciario. En el mes de abril y lo que va corrido de mayo no ha habido remisiones.
- ✓ Se evidenció planilla de pago de bonificación a internos vinculados al servicio de alimentación. Se hizo registro fotográfico. También se hizo consulta verbal con tres rancheros (internos), quienes manifestaron conformidad con los pagos y trato en el rancho.
- ✓ La separación entre las áreas de recepción de materia prima, almacenamiento, producción, pre alistamiento, ensamble y distribución de alimentos, se cumple en lo básico. El área administrativa se encuentra ubicada en la bodega de almacenamiento de productos.
- ✓ La infraestructura del rancho se encuentra en general en buenas condiciones, incluido el sistema eléctrico, ventilación, pisos, paredes, uniones entre paredes, evacuación de aguas residuales, trampa de grasa. Aunque se observa desgaste en los mesones.
- ✓ Se evidenció buenas condiciones de limpieza en el rancho, se hace buena disposición de residuos sólidos con separación adecuada en la fuente.
- ✓ Las materias primas de los alimentos se encuentran en congeladores ubicados en la bodega de alimentos.
- ✓ Los mesones del área de prealistamiento de los alimentos es en acero inoxidable. Los mesones del rancho son en granito, y se observan un poco desgastados.
- ✓ Se evidenciaron certificados y exámenes médicos de personas que hacen manipulación de alimentos. Se hizo registro fotográfico.
- ✓ Se evidenció copia del acta de capacitación a rancheros
- ✓ Se contaron tres rancheros (manipuladores) y tres transportadores de alimentos. Se informó que en total
- ✓ Las trampas de grasa se limpiar semanalmente.
- ✓ Hay poco uso de aceite, se usa el horno para omitir procesos de fritura.
- ✓ El control de plagas se hace trimestral y se revisan fichas técnicas de productos. Se aporta copia del último control, de fecha 30 de abril de 2018.
- ✓ Le secretaria ha solicitado que se amplien los espacios ya que son muy reducidos
- ✓ Los gramajes están de acuerdo a lo establecido en la ficha técnica

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MEDIANA SEGURIDAD Y CARCELARIO DE PITALITO

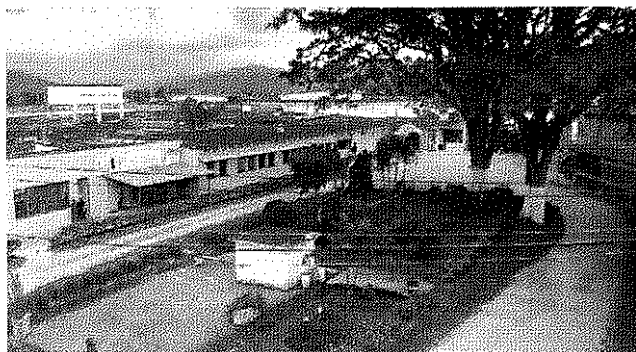


Foto: Tomada de www.inpec.gov.co

Dirección: Calle 19 Sur No. 6-180

Director: DR. ALVARO CAMILO ANDRES GÓMEZ VARGAS

Fecha de la visita: 11 de julio de 2018



En la visita al **Establecimiento Penitenciario de Mediana Seguridad y Carcelario-EPMSC DE PITALITO-**, que con corte al **11 de julio de 2018**, se evidenciaron las situaciones que se describen a continuación:

- ✓ El desayuno se entrega a las 6:00 A.M.; el almuerzo a las 9:30 A.M. y la cena a las 2:30 P.M. Por acuerdo con el INPEC, y debido a la distancia entre el rancho y los pabellones, se definió el suministro media hora antes de lo establecido en el contrato.
- ✓ El Menú del día establecía para el Almuerzo: Sopa de Plátano, Chorizo, Arroz con fideos, ensalada, papa con mayonesa y cilantro. Hubo cambio de menú, porque no llegó la proteína. Hubo variación en la proteína y la presentación de la papa. Hay registro fotográfico.
- ✓ Menú: Desayuno: Fruta entera, huevo cocido, pan del día y café con leche. Almuerzo: Sopa de Plátano, Chorizo, Arroz con fideos, ensalada, papa con mayonesa y cilantro.
- ✓ La dieta es la misma del menú, baja en sal. No hay seguimiento y control por cuanto la nutricionista no asiste al establecimiento desde el mes de marzo de 2018.
- ✓ En julio de 2017, se realizó tamizaje (toma de datos antropométricos) a 320 internos que corresponde al 40% del total de internos a la fecha. La próxima toma de datos antropométricos se tiene prevista para el mes de junio de 2018.
- ✓ Se evidencia registro de entrega a seis (6) rancheros con fecha 30 de septiembre de 2017. Hay dos (2) formatos sin diligenciar. Está pendiente entrega del mes de mayo de 2018. Se habló con dos rancheros de manera informal, quienes manifestaron que recibieron dotación.

Teniendo en cuenta todo lo evidenciado en cuanto a la alimentación de la PPL me permito pronunciarme en cuanto a las obligaciones de cada una de la entidades que participan en el proceso:

RESPECTO AL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y LAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

Desde que entró en funcionamiento la Unidad en el 2012, ha asumido la prestación del servicio de alimentación a la población privada de la libertad en los establecimientos del INPEC. dicha obligación fue refrendada recientemente por el artículo 48 de la Ley 1709 de 2014, que modificó el artículo 67 de la Ley 65 de 1993, Código Penitenciario y Carcelario, según el cual *"La Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios (USPEC) tendrá a su cargo la alimentación de las personas privadas de la libertad"*.

✓ Apoyo a la supervisión

Se hizo entrevista con Diego Frabianni Ñañez Vivero, Profesional Universitario y Windy Yolani Vergara Álvarez, 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. Enviará 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 hace.



- ✓ 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.
- ✓ 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.
- ✓ No 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.
- ✓ No 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.

2.1.3 Conclusiones

2.1.3.1 Infraestructura de ranchos (cocinas).

En la visita de auditoria se evidenciaron algunas situaciones que deben ser analizadas por expertos en la materia en cuanto a la infraestructura física como los pisos, paredes, techo se evidencian en condiciones deplorables, aunque se evidenció en algunos ranchos que se encuentra en obras de mantenimiento, y con esa obras la distribución de los alimentos se hace en los pabellones y al aire libre; las instalaciones eléctricas se encuentran en



mal estado; los cuartos fríos tienen poca iluminación. En los cuartos fríos y/o neveras no se ubica el control y registro de temperatura en un lugar visible, porque las condiciones de infraestructura del rancho no lo permiten, por lo tanto se llevan en carpetas.

En síntesis, la infraestructura de los ranchos de los establecimientos requiere intervención y adecuación de espacios de acuerdo con lo dispuesto en el Manual de Manipulación de Alimentos para Servicios de Alimentación en Establecimientos Penitenciarios y Carcelarios del Orden Nacional - Código: M4-S2-MA-01 Versión: 01 Vigencia: 17/07/2014 y la Sentencia T-762 de 2015.

2.1.3.2 Supervisión

Del análisis de la información recopilada por la auditoría en los ERON visitados, se concluye que la supervisión en la prestación del servicio de alimentación en los Establecimientos de Reclusión del Orden Nacional a cargo del INPEC, es deficiente. Dicha supervisión la realiza un grupo de profesionales que hace apoyo al supervisor, sin embargo, ésta se limita a revisión documental y atender los múltiples requerimientos de los entes de control, entes judiciales y hasta de la población interna, lo cual afecta el ejercicio efectivo y eficiente de supervisión.

La falta de seguimiento en sitio, no permite evidenciar las circunstancias identificadas por la auditoría en los ERON visitados, como falta de personal, mal estado de la infraestructura de ranchos, de elementos y utensilios de cocina, cambios frecuentes de menú, pago de nómina, bajo gramaje en los alimentos servidos, entre otros.

También llama la atención de la auditoría el hecho de que los posibles incumplimientos son consignados en actas COSAL, documento que sirve de soporte para el pago de facturas al prestador del servicio, de conformidad con lo establecido en el numeral 5 – Forma de Pago de la *Ficha técnica de negociación compra de bienes, productos y/o servicios de características técnicas uniformes y de común utilización*, que establecen como soporte para el pago de facturas la entrega del original o copia del acta del Comité de Seguimiento al Suministro de la Alimentación – COSAL del respectivo establecimiento, debidamente firmada por sus integrantes.

El acta COSAL, también es fuente de información para la supervisión del servicio de alimentación, según lo manifestado en entrevista por el apoyo a la supervisión del contrato de alimentación, Diego Yañez, quien afirmó que dicho documento hace parte de la supervisión documental.

3. OBSERVACIONES

3.1. 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.
3.2. Diseñar y/o elaborar instrumentos de consolidación de inconformidades en la prestación del servicio de alimentación a la PPL	Hay indicios que la Subdirección de Suministro de Servicios no cuenta 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 de alimentación. Contar con dicho instrumento, permitirá identificar las problemáticas en los ERON y servirá como insumo para la toma de decisiones.
3.3. Revisar el acta COSAL, como instrumento que certifica la prestación del servicio de alimentación	De la entrevista a profesionales que hacen apoyo a la supervisión de contratos de alimentación y la revisión documental, se concluye que en el acta COSAL como documento que certifica el cumplimiento de las obligaciones contractuales del servicio de alimentación, requiere del concepto técnico del profesional experto en inocuidad de los alimentos, para que se convierta documento técnico e idóneo para certificar la óptima prestación del servicio.
3.4. 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: <i>“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 en sitio de los alimentos, con el objeto de verificar las condiciones y obligaciones propias de la negociación”.</i> <i>“21. 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”.</i> 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.
3.5. 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.

4. RECOMENDACIONES

Se recomienda a la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios y al líder del proceso Logística:

- ✓ 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.

5. HALLAZGOS ENCONTRADOS

No. Hallazgo	Causa	Descripción del hallazgo
5.1.Expediente contractual incompleto contratos 035 y 036 de 2017	Posibles causas: -Desconocimiento de las responsabilidades del líder del proceso, frente al Sistema de Control Interno. -Desconocimiento de las normas y procedimientos internos de archivo. - Deficiente gestión de riesgos. -Deficiente monitoreo de controles.	En la revisión de los expedientes contractuales 035 y 036 de 2017 y prestación de servicios profesionales para apoyo a la supervisión del servicio de alimentación, se evidencia falta de foliación, ausencia de informes de supervisión, interventoría y/o seguimientos, entre otros. Lo anterior contraviene lo ordenado por el Manual de Contratación de la USPEC Código: M3-MA-01 Versión: 03 Vigencia: 10/11/2014, que señala: <i>"6.1.14. EXPEDIENTE CONTRACTUAL Los documentos generados con ocasión de la actividad contractual se archivarán en carpetas cuyos folios deberán numerarse en forma consecutiva y contendrán todos los documentos de las etapas precontractual,</i>



	-Falta de claridad frente a las competencias de las áreas en la gestión documental.	<i>contractual y post contractual que se generen, en todo caso los expedientes deberán estar en custodia en la Dirección de Gestión Contractual y en las dependencias ordenadoras, para los efectos a que haya lugar. (...).</i> La conformación de los expedientes contractuales también deberán ajustarse a lo ordenado en la resolución interna 000645 del 2 de agosto de 2017, en lo que corresponda; el Instructivo Criterios de Organización de archivos de gestión – Código A1-S6-IN-01- Versión 01 con vigencia 11/07/2015 y el procedimiento Control de Registros – Código A1-S6-PR-03- Versión 01 – Vigencia 13/03/18, en concordancia con los artículos 10 y 11 de la Ley 594 de 2000 – Ley General de Archivo que establecen la obligatoriedad de la creación y conformación de archivos públicos.
5.2. Deficiencias en la supervisión de la orden de operación mercantil de Bolsa No. 035 de 2017, que tiene por 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 reclusa 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	Posibles causas: -Desconocimiento de las responsabilidades del supervisor, frente al Sistema de Control Interno. -Desconocimiento de las funciones de supervisión y apoyo a la supervisión. - Deficiente gestión de riesgos. -Deficiente monitoreo de controles. -Deficiente programación de visitas. -Desarticulación de las diferentes alternativas de supervisión. -Comunicación deficiente con los operadores y con la entidad para la toma de decisiones. -Debilidades en la identificación de riesgos reales.	La supervisión que realiza la Subdirección de Suministro de Servicios a la prestación del servicio de alimentación es documental, esto es, 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. En la visita de auditoria se pudo evidenciar que el servicio de alimentación en cinco (5) de los siete (7) ERON visitados, no cuentan con la totalidad del personal estipulado en el anexo 11 del contrato, de acuerdo al número de internos que recibe el servicio, además de otros posibles incumplimientos como no entrega de menaje a PPL, dotación a rancheros, cambio de menú del día y entrega de adicionales, entre otros. Las anteriores circunstancias deben ser advertidas, documentadas e informadas a la entidad por la supervisión del contrato, para que se tomen las medidas contractuales y/o legales que correspondan, lo cual, a la fecha no ha ocurrido por falta de supervisión en sitio. El Manual de Supervisión e interventoría de la USPEC - Código: M3-MA-02 - Versión: 02 -Vigencia: 25/04/2016 y el artículo 83 de la Ley 1474 de 2011, señalan en materia de supervisión: Ley 1474 de 2011 – “Artículo 83. Supervisión e interventoría contractual. Con el fin de proteger la moralidad administrativa, de prevenir la ocurrencia de actos de corrupción y de tutelar la transparencia de la actividad contractual, las entidades públicas



Carcelario - INPEC. En cada uno de los grupos 8,9,10,18 auditados		están obligadas a vigilar permanentemente la correcta ejecución del objeto contratado a través de un supervisor o un interventor, según corresponda. La supervisión consistirá en el seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable, y jurídico que sobre el cumplimiento del objeto del contrato, es ejercida por la misma entidad estatal cuando no requieren conocimientos especializados. Para la supervisión, la Entidad estatal podrá contratar personal de apoyo, a través de los contratos de prestación de servicios que sean requeridos”.
--	--	--

Irina Fragozo Villero
Auditora

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

Elaboró: Irina Fragozo Villero– Profesional Especializada
Revisó: José Jorge Roca Martínez – Jefe Oficina de Control Interno
Ruta: \\192.168.70.20\uz doria\Documents\CONTROL INTERNO\Informes 2018\Auditorias 2018\Dinfra y Dilog\Informes finales de Salud, alimentacion e infra\Alimentación\Informe final de Alimentacion.docx
Ubicación archivo físico: Comunicaciones internas – Programa de Auditorias Control Interno