



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 1: EPMSC Girardot, CPC Ibagué-Coiba-Picaleña, EPAMSCAS Combita, EPMSCSR Santa Rosa de Viterbo –JYP Mujeres, CPMSC Chiquinquirá, EPMSCTAL Tierralta y ERE Corozal.
Procedimiento de la Auditoría	Código: E1-PR-01 Versión: 01 Vigencia: 07/06/2016
Auditor Líder	Jefe Oficina de Control Interno
Equipo Auditor:	Luz Marina Doria Cavadía – 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	1.1. Proceso de Gestión de Suministro de Servicios – (Servicios 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.

Final



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 auditoria
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. CONTRATOS OBJETO DE AUDITORIA

2.1.1. Orden de operación Mercantil No. 035-2017 /28404189-2017 - Servicio de alimentación

2.1.1.1. Actividad 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 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 12: Complejo Ibaqué, Chaparral, Fusagasugá, Girardot, Melgar, Espinal, Líbano, Fresno, Zipaquirá."

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 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.

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 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."

June



Grupo 6: EPAMSCAS Cómbita, Tunja, Santa Rosa de Viterbo, Chocontá, Bogotá "El Buen Pastor", Sogamoso, Duitama, Ramiriquí."

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 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 13: Bogotá La Modelo, Anexo PS La Modelo, Chiquinquirá, Moniquirá, Gacheta, Leticia, Ubaté, BASEGIM Bogotá, BACOM 01 Facatativá, PONAL Facatativá."

Contratista: CONSORCIO FAMILIMENTOS USPEC - JCH SERVICES S.A.S. NIT. 900.510.560-6 - Fundación Niñez, Mujer y Familia NIT. 824.002.285-0 - Inversiones RAMFOR LTDA. - NIT. 830.061.784-8.
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 15: Montería, Corozal, Sincelejo, Magangué, Tierralta, BACAIM 1 Corozal - Sucre."

Contratista: Estrada Navarro S.A.S.
Valor: \$ 17.666.000.000
Fecha de Inicio: 20/04/2017
Fecha de Terminación: 27/07/2018

lune



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

2.1.1.2. Actividad 2 – Visita de Campo

- **Establecimiento Penitenciario de Mediana Seguridad y Carcelario – EPMSC GIRARDOT**

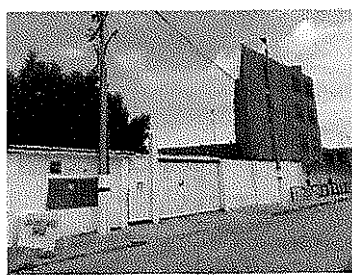


Foto: Tomada de www.inpec.gov.co

Dirección: Calle 38 # 3 – 28 - Barrio Diamante

Directora: M @ German Alberto Trujillo Sánchez

Fecha de la visita: 23 y 24 de mayo de 2018

Parte: 808 internos a mayo 5 de 2018

La visita fue atendida por la administradora de la empresa Unión temporal alimentos MACSOL 2017, responsable del suministro de alimentos en el EPMSC Girardot. 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 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.

Al momento del recorrido se solicitó el pesaje de los alimentos que se encontraban dispuestos para la cena del día (jueves 3 de mayo de 2018), arrojando los siguientes resultados: pasta para 142 internos: 14, 20 kilos; fricase de pechuga: 9.8 kilos; arroz: 26.40 kilos; jugo de tomate de árbol: 43.95 centímetros cúbicos, sopa de sancocho: 56 centímetros cúbicos. La fruta se entrega a la mano y sin porcionarse. Es de anotar que los alimentos se entregan en canastas debidamente embalada, de conformidad con lo solicitado por los internos a través de un representante de patio y aceptado por el contratista y la USPEC.

- ✓ 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.

June



- ✓ 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 cama 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.

fin



- ✓ 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.

• **Complejo Penitenciario y Carcelario de Ibagué – COIBA - PICALÉÑA**



Foto: Tomada de www.inpec.gov.co

Dirección: Carrera 45 Sur No. 134 - 95 Barrio Picaléña Ibagué

Director: Robely Alberto Trujillo Ávila

Fecha de la visita: 4 y 5 de mayo de 2018

Parte: 4.510 internos

La visita fue atendida por el administrador de la empresa Unión temporal alimentos MACSOL 2017 en el Complejo Penitenciario y Carcelario de Ibagué, John Jairo López, la ingeniera de alimentos Diny Marcela Ospina Amaya y la nutricionista Ibeth Rey. Se hizo revisión documental en el área destinada por la empresa para el control administrativo y posteriormente se hizo recorrido por dos (2) de los cinco (5) 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.

Jairo



- ✓ 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 lokers 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 Alta y Mediana Seguridad y Carcelario con Alta Seguridad de COMBITA - EPAMSCAS COMBITA**

fin

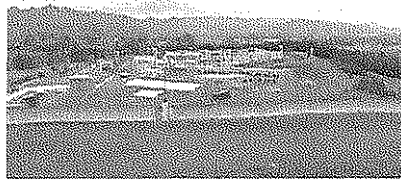


Foto: Tomada de www.inpec.gov.co

Dirección: Kilometro 17 Vía Tunja Paipa

Director: MY (R) Cesar Fernando Caraballo Quiroga

Fecha de la visita: 21 y 22 de mayo de 2018

Parte: 3.405 internos

El lunes 21 de mayo de 2018, se hizo recorrido por las instalaciones del rancho de establecimiento de mediana seguridad (Barne), 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 registro fotográfico.

El martes 22 de mayo de 2018, se hizo visita al establecimiento de alta (Combita), cuya visita fue atendida por Johana Dela Ossa Méndez, de la empresa Proalimentos Liber S.A., quien suministró la información solicitada por la auditoría. De la revisión documental en el área destinada por la empresa para el control administrativo y posterior recorrido por el rancho, se evidenció lo siguiente:

- ✓ El pesaje de tres (3) fiambres del menú del día con los siguientes resultados: Pollo 75/129/115; Mazorca 52/50/39; Arroz 201/182/173. De lo anterior, hay registro fotográfico.
- ✓ 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.

Juve



- ✓ No se evidenciaron actas de entrega de dotación para el personal de preparación, manipulación y distribución de alimentos. Se adquirió compromiso de enviarlo al correo electrónico luz.doria@uspec.gov.co, lo cual se cumplió con 23 registros de entrega de fecha mayo 5 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.
- ✓ Para la prestación del servicio se cuenta con un (1) chef, una (1) nutricionista y un (1) ingeniero de alimentos para el establecimiento de alta y (1) chef, una (1) nutricionista y dos (2) ingenieros de alimentos, uno de los cuales es el administrador, para el establecimiento de mediana seguridad.
- ✓ Para soportar el pago de salarios y prestaciones sociales a los empleados se comprometieron a enviar nómina de abril al correo electrónico luz.doria@uspec.gov.co. Se recibió pago de bonificaciones a rancheros.
- ✓ En diciembre de 2017, la empresa realizó mantenimiento de estufas y calderas.
- ✓ Los pisos de los ranchos de los dos establecimientos se encuentran en mal estado así como la parte hidrosanitaria.
- ✓ El contratista adquiere pan de los proyectos productivos de los internos.
- ✓ La infraestructura de los ranchos se encuentra en mal estado, por lo tanto no es clara la separación entre las áreas de recepción de materia prima, almacenamiento, producción, pre alistamiento, ensamble y distribución de alimentos.
- ✓ La infraestructura del rancho del Barne, 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 (Barne).
- ✓ La iluminación y ventilación de los ranchos de los dos establecimientos es deficiente, aunque el sistema eléctrico funciona normalmente.
- ✓ En el establecimiento de Barne, el abastecimiento de agua es insuficiente. No hay agua permanente.
- ✓ En Combita hay deficiencias en el sistema de evacuación de aguas residuales, en ocasiones ha habido taponamiento.
- ✓ Se cuenta con trampas de grasa en los dos establecimientos, a los que se le hace limpieza cada ocho días.
- ✓ El rancho del Establecimiento de Barne no cuenta con baños, vestieres, lavamanos, shut de basuras ni área para la distribución para el servido de los alimentos. Los vestieres en Cómbita no tienen puertas.
- ✓ El almacenamiento de elementos de aseo, se encuentra en el área administrativa que está ubicado en el rancho de Combita.
- ✓ Se evidenciaron cuartos fríos. Las frutas están en cajas de cartón y de madera, según se explicó para acelerar el madurado de algunos productos.
- ✓ Los mesones son en acero inoxidable.
- ✓ El acta de entrega de fiambra será enviado al correo luz.doria@uspec.gov.co. Se recibió acta donde consta entrega de fiambra entre el 10 y el 12 de mayo de 2018.

Jene



- ✓ El acta de entrega de menú especial será enviado al correo luz.doria@uspec.gov.co. Se recibió acta del 2 de marzo de 2018, donde se acordó con los representantes de patios el menú especial para los días jueves y viernes santos (29 y 30 de abril de 2018).
- ✓ Se evidencio la entrega del menú especial en los establecimientos de Combita y Barne.
- ✓ Se hizo registro fotográfico del formato de entrega de refrigerios que salen a remisión.
- ✓ Según se informó hay 15 funcionarios para los dos establecimientos.
- ✓ Se hizo registro fotográfico de los certificados médicos y capacitaciones de los manipuladores de alimentos.
- ✓ La desinfección del tanque de almacenamiento de agua se hizo el 8 de febrero de 2018.
- ✓ Se hizo registro fotográfico de las pruebas de PH y Cloro residual del agua y trampas de grasa.
- ✓ El control de plagas se hace trimestral. El último se realizó el 10 de febrero de 2018. Hay registro fotográfico.

• **ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MEDIANA SEGURIDAD Y CARCELARIO – EPMSCSR-VITERBO JYP MUJERES.**



Foto: Tomada de www.inpec.gov.co

Dirección: Vereda El Olivo Kilometro 2 vía Santa Rosa de Viterbo – Cerinza

Directora: Dra. Sofía Imelda Alvarado Bayona

Fecha de la visita: 23 y 24 de mayo de 2018

Parte: 422 internos

El miércoles 23 de mayo de 2018, se hizo recorrido por las instalaciones del rancho de EPMSC Santa Rosa de Viterbo, encontrando las siguientes situaciones:

- ✓ El pesaje de tres (3) fiambreras del menú del día arrojó los siguientes resultados: Arroz 197/188/179 gramos; ensalada 96/49/55 gramos; pollo 82/88/83 gramos. De lo anterior, hay registro fotográfico.
- ✓ 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 23 de mayo se evidenció entrega de minuta del día según programación y entrega de fruta (pera).
- ✓ La entrega de dieta del 23 de mayo de 2018, fue pollo, arroz, yuca cocida y ensalada para 65 internos.
- ✓ El último tamizaje es del 17 de abril de 2018, se hizo a 232 internos. Enviaron registro al correo electrónico de la auditora. Al 14 de agosto de 2018, no se había recibido dicho registro.
- ✓ Se evidenciaron 8 entregas de dotación a rancheros el 18 de abril de 2018.
- ✓ La entrega de menaje se hizo en enero de 2018. Enviaron registro al correo electrónico de la auditora. Al 14 de agosto de 2018, no se había recibido dicho registro.
- ✓ 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.

June



- ✓ 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.
- ✓ Para la prestación del servicio se cuenta con un (1) chef, una (1) administradora y una (1) nutricionista que una vez por semana se desplaza a Ramiriquí.
- ✓ Para soportar el pago de salarios y prestaciones sociales a los empleados se comprometieron a enviar nómina de mayo al correo electrónico luz.doria@uspec.gov.co. Al 14 de agosto de 2018, no se había recibido dicho registro.
- ✓ Se encuentran al día con el pago de bonificación a rancheros a 6 rancheros y 6 manipuladores. Se hizo registro fotográfico.
- ✓ En diciembre de 2017, la empresa realizó pintura del rancho y dotación de electrobomba, tanques de agua y grifos.
- ✓ Se adquiere lechuga, zanahora, remolacha, huevos y pan de los proyectos productivos.
- ✓ Hay medidor de energía. El gas lo compra la empresa en pipetas y el agua se cancela al INPEC por un porcentaje del consumo.
- ✓ Los pisos de los ranchos son resbalosos, hay baldosas en mal 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 prealistamiento no cuenta con rejillas, lo cual representa riesgo tanto para rancheros como para los alimentos.
- ✓ Hay una trampa de grasa en mal estado.
- ✓ Hay cuatro (4) tanques para el almacenamiento de agua.
- ✓ Hay un solo baño para uso de los rancheros en mal estado.
- ✓ No hay lavamanos en el rancho. Los que hay están dañados y fuera de uso.
- ✓ No hay vestieres, lockers.
- ✓ Se evidencio productos de aseo al lado del cuarto frío.
- ✓ Utilizan cajas de cartón y bolsas para el madurado de frutas.
- ✓ El control y registro de temperatura de cuartos fríos no están en lugar visible.
- ✓ Los mesones son en granito.
- ✓ La última entrega de menaje para los internos se hizo en enero de 2018. El acta de entrega será remitida al correo electrónico de la auditora.
- ✓ Se ha entregado menú especial en semana santa y día de la madre.
- ✓ Hay tres (3) funcionarios del contratista. Un chef, una administradora y una nutricionista.
- ✓ Se contaron 30 certificados médicos de rancheros aptos para manipular alimentos. (Dos por ranchero).
- ✓ Se evidencio registro de capacitación en puntos límites críticos del proceso, vigilancia o monitoreo y acciones correctivas del proceso de manipulación de alimentos del 25 de abril de 2018.
- ✓ Los rancheros trabajan en turnos de ocho (8) horas diarias. Hay dos turnos.
- ✓ Se evidencia registro de FUMIGOMEZ del 12 de febrero de 2018, para la limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento de agua.
- ✓ Se evidencia registro de análisis de pH y cloro residual de agua del 23 de mayo de 2018.
- ✓ No hay trampa de grasa. Hay una caja de inspección a la que se hace mantenimiento cada tres días.
- ✓ La disposición de vertimientos (especialmente aceite) se hace en pampinas y la empresa las recoge para su disposición final. Informan hacer poco uso de aceites.
- ✓ 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.

June



- **Centro Penitenciario de Mediana Seguridad – CPMS CHIQUINQUIRÁ**

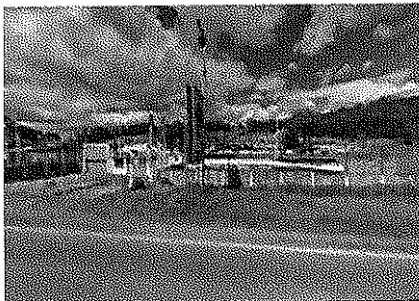


Foto: Tomada de www.inpec.gov.co

Dirección: Calle 11 No. 4-17 - Kilometro 2 vía Bogotá - Chiquinquirá- Boyacá

Director: German Adolfo Marroquín Rincón

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

Parte: 338 internos

La visita del viernes 25 de mayo de 2018 fue atendida por el ingeniero de alimentos del Consorcio Famialimentos, Germán Vargas Murillo, quien precisó que se encontraba reemplazando a la titular designada para el rancho del centro penitenciario. El recorrido del sábado 26 de mayo de 2018 fue atendido por la nutricionista Gleidis Nivia Díaz, Administradora del servicio de alimentación en el CPMS Chiquinquirá.

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 21 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.
- ✓ El 18 de abril de 2018, se hizo entrega de la dotación para el personal que prepara, manipula y entrega alimentos. Se aporta copia del acta.
- ✓ El 13 de abril de 2018, se hizo entrega de menaje. Se aporta copia del acta.
- ✓ 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. En el mes de abril y lo que va corrido de mayo no ha habido remisiones.

Lucio



- ✓ En el rancho al momento de la auditoría se encontraban un (1) ingeniero de alimentos que estaba reemplazando a la Administradora por el día viernes 25 de mayo de 2018; el sábado 26 de mayo de 2018, se encontraba la nutricionista, que es la administradora general, quien informó que para la prestación del servicio hay un administrador general y un ingeniero de alimentos que va dos veces por semana y una nutricionista que además atiende una vez a la semana al establecimiento de Monquirá.
- ✓ 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 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 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.
- ✓ En el área de producción de alimentos se evidenció un lavamanos, donde hay agua ocasionalmente.
- ✓ Se evidenció buenas condiciones de limpieza en el rancho, se hace buena disposición de residuos sólidos con separación adecuada en la fuente.
- ✓ Existen celdas al lado del rancho.
- ✓ 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 de fecha 1 de mayo de 2018.
- ✓ Se contaron tres rancheros (manipuladores) y tres transportadores de alimentos. Se informó que en total son doce rancheros vinculados, que hacen turnos de ocho (8) horas).
- ✓ Se hace desinfección del tanque de agua cada seis (6) meses. Se aporta copia del último control, de fecha 22 de marzo de 2018.
- ✓ Las trampas de grasa se limpian 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.

• **ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MEDIANA SEGURIDAD Y CARCELARIO-EPMSCTAL**
TIERRALTA-CORDOBA

Juno

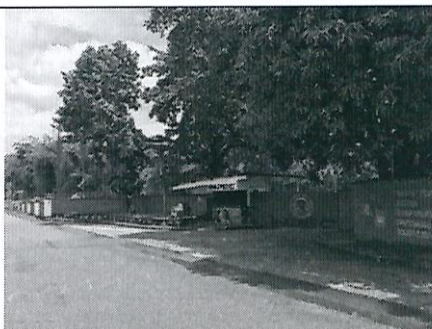


Foto: Tomada de www.inpec.gov.co

Dirección: Kilometro 23 Vía Urra – Vereda Santa Ana

Director: Yaquelin Indira Wild Petro

Fecha de la visita: Junio 5, 6 y 7 de 2018

Parte: 894 internos al 7 de junio de 2018.

El martes 6 de junio de 2018, se hizo prueba de recorrido en el rancho y entrevista con el administrador del servicio, quien entregó la siguiente información:

- ✓ 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 almuerzo del miércoles 6 de junio de 2018, era arroz, papa, ensalada y huevo (2 huevos por persona). 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. Hubo cambio de menú, porque no llegó la proteína. Se retoma la entrega del dulce el 6 de junio de 2018. Se evidencian cajas de bocadillo de guayaba, bocadillos combinados y marmelos en el almacén. Hay registro fotográfico.
- ✓ 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.
- ✓ Se informa que el último se entregó en mayo de 2017. Se enviará copia al correo luz.doria@uspec.gov.co, el acta con recibo por los internos. Al 10 de agosto de 2018, la información no había sido enviada a la auditoría.
- ✓ 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.

Jane



- ✓ Se evidencia formato con entrega de 60 refrigerios a internos que salieron en remisión el 28 de mayo de 2018.
- ✓ Hay un administrador, un ingeniero de alimentos y un auxiliar de cocina, para cumplir con la prestación del servicio de alimentación.
- ✓ No se evidencia pagos por nómina. Se solicita nómina de los últimos cuatro meses (4), los cuales se comprometen a enviar al correo luz.doria@uspec.gov.co. Por información del INPEC, no hay pagos al día al personal administrativo, razón por la cual estudian la posibilidad de restringir el ingreso de los funcionarios al rancho, hasta tanto se demuestren dichos pagos y estén al día con la seguridad social. Lo anterior debido a que representa un riesgo para la institución, por el tipo de población a la que se presta el servicio. Al 10 de agosto de 2018, la información no había sido enviada a la auditoría.
- ✓ Se evidencian pagos en formato. Se hace registro fotográfico. Se habló con tres rancheros de manera informal, quienes manifestaron que están al día.
- ✓ Se hizo techo y pintura. No se evidencian arreglos en el rancho. La infraestructura se observa en pésimas condiciones. Hay contratistas de FONADE, que están a la espera del alojamiento para iniciar intervención del rancho en techo, paredes, pisos, puertas, instalaciones hidráulicas.
- ✓ No hay proyectos productivos en el establecimiento que sirvan para abastecimiento del rancho.
- ✓ El pago de los servicios públicos (luz, agua y aseo) se paga por un porcentaje definido con el establecimiento y el gas, se compra por cilindros.
- ✓ Al lado del rancho se ubica un pozo séptico del establecimiento que representa riesgo por contaminación.
- ✓ Aunque hay espacios para el alistamiento, almacenamiento, las instalaciones del rancho en general se observan en pésimas condiciones. El ensamble y distribución se hace directamente en los pabellones, por acuerdo con el INPEC y los PPL.
- ✓ Existe una distancia de cerca de 800 metros entre el rancho y dos pabellones.
- ✓ Los pisos, paredes, techo se evidencian en pésimas condiciones. En general la infraestructura esta en pésimas condiciones.
- ✓ Hay tres tanques de agua para suministrar la preparación de los alimentos, cuando hay cortes del servicio.
- ✓ Hay dos trampas de grasa.
- ✓ Hay Tres tanques de agua. (mil y dos mil litros).
- ✓ No hay servicios sanitarios, lavamanos en lo posible accionados mecánicamente, vestieres aislados, separados por sexo, en buen estado y funcionamiento.
- ✓ A la salida del rancho hay un espacio físico para el depósito temporal de los residuos sólidos.
- ✓ El área de distribución se hace en los pabellones y al aire libre
- ✓ Las instalaciones eléctricas se encuentran en mal estado. No hay baños.
- ✓ Hay un espacio para almacenar elementos de aseo.
- ✓ Hay cuartos fríos, con poca iluminación. Las instalaciones están en mal estado. Sin embargo se evidencian productos en estibas y canastillas.
- ✓ En los cuartos fríos y/o neveras no se ubica el control y registro de temperatura en un lugar visible. Informan que las condiciones del rancho no lo permiten, por lo tanto se llevan en carpetas.
- ✓ Se evidencia registro de entrega de fiambresas con firma de internos. Oficio del 26 de abril de 2018, con recibo de 100 fiambresas, 100 vasos y 100 cucharas.
- ✓ Se evidencia entrega del menú especial de semana santa.
- ✓ Se evidencia acta 088 del 5 de marzo de 2018, donde se aprueba el menú especial por integrantes del Comité de Alimentación, para la PPL que sale en remisión.

June



- ✓ Se evidencia falta de un chef, nutricionista. La nutricionista se encuentra incapacitada hace dos meses aproximadamente. En la actualidad no cuentan con esta profesional.
- ✓ Se hizo entrega de gorro, tapaboca a la auditora.
- ✓ La dotación de los rancheros se observan en regulares condiciones.
- ✓ Se evidenciaron siete certificados médicos de los rancheros.
- ✓ Se evidencian registros de capacitación.
- ✓ Hay nueve internos manipuladores, que trabajan 8 horas diarias, con un día de descanso a la semana. Los transportadores trabajan 4 horas diarias.
- ✓ El último registro de limpieza y desinfección del tanque de agua es del 4 de mayo de 2018.
- ✓ Se evidencia el último análisis de pH y Cloro Residual en diferentes puntos de agua dentro del servicio de alimentación del 5 de junio de 2018. Hay registro fotográfico.
- ✓ Hay dos trampas de grasa. Una de 1.5 metros 2 y de 3.5 metros², que recibe mantenimiento cada dos meses.
- ✓ La recolección, clasificación, manejo y disposición final de vertimientos (residuos líquidos) en especial aceite utilizado se maneja con el programa PIGA. Se recopila y se entrega al PIGA, que lo entregan finalmente al carro del aseo, que hace la disposición final.
- ✓ El último control de plagas se hizo el 27 de marzo de 2018. Se enviará copia al correo electrónico luz.doria@gmail.com. Al 10 de agosto de 2018, la información no había sido enviada a la auditoría.

• **ESTABLECIMIENTO DE RECLUSIÓN ESPECIAL- ERE COROZAL**



Foto: Tomada de www.inpec.gov.co

Dirección: Carrera 26 N° 31 – 59 – Corozal - Sucre
Director: Inspector Heberth de Jesús Cavadia Beltrán
Fecha de la visita: Junio 8 y 9 de 2018
Parte: 63 internos

El viernes 8 de junio de 2018, se hizo prueba de recorrido en el rancho y entrevista con el administrador del servicio, quien entregó la siguiente información:

- ✓ Se hizo pesaje de tres fiambreras con los siguientes resultados: Arroz 246/184/230 gramos; pollo desmechado 105/127/126 gramos; ensalada 60/61/68 gramos; papa 137/139/112 gramos; sopa 358/.
- ✓ El desayuno se entrega a las 6:20 a.m.; el almuerzo a las 11:00 a.m. y la cena a las 3:00 p.m.
- ✓ El almuerzo del viernes 8 de junio de 2018, era arroz, papa con mayonesa, ensalada y pollo desmechado, jugo de tomate de árbol. La dieta era con pechuga a la plancha. Para la fecha se verifico que el menú del día corresponde a la minuta.

June



- ✓ El 8 de junio se entregó de postre masmelo. Un día se entrega fruta y al otro el dulce.
- ✓ La dieta es la misma del menú, baja en sal, grasas.
- ✓ Por inicio de obras en el rancho, el contratista se encontraba adecuando espacio fuera del establecimiento para la preparación de los alimentos y algunos elementos de oficina. Por lo tanto la documentación que no se suministre será enviada al correo electrónico de la auditora. (Datos antropométricos – Tamizaje).
- ✓ Se evidencia entrega de dotación a un interno con fecha 19 de abril de 2018. Se habló con dos rancheros de manera informal, quienes manifestaron que recibieron dotación.
- ✓ Se evidencia constancia suscrita por el Director de establecimiento de la entrega de 60 menajes, de acuerdo con el parte del día 3 de mayo de 2018 y tres más que corresponde al 5% para reposición.
- ✓ 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 formato con entrega de refrigerios a internos que salieron en remisión en marzo de 2018.
- ✓ Hay un administrador. Es el único personal del consorcio, quien cuenta con la colaboración de dos rancheros.
- ✓ Para verificar pago de salarios y prestaciones sociales se solicita nómina del mes de mayo, los cuales se comprometen a enviar al correo luz.doria@uspec.gov.co, lo mismo que constancia de pago de bonificación de internos. A 15 de agosto de 2018, la información no había sido remitida al correo.
- ✓ Se habló con dos rancheros de manera informal, quienes manifestaron que está pendiente el pago de mayo, que se hace dentro de los primeros días del mes siguiente.
- ✓ Se hizo instalación de dos extractores, pintura y se subsanó humedad. El rancho será intervenido con el contrato 177 de 2017. El 8 de junio se desocupo para inicio de obras.
- ✓ No hay proyectos productivos en el establecimiento que sirvan para abastecimiento del rancho.
- ✓ Se instalaron medidores de agua y energía. Se hizo registro fotográfico.
- ✓ El servicio de alimentos está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.
- ✓ La infraestructura no permite cumplir con la separación física entre las áreas de recepción de materia prima, almacenamiento, producción, pre alistamiento, ensamble y distribución. Sin embargo, se están realizando adecuaciones. Actualmente los alimentos se están elaborando por fuera del establecimiento. Se visitó el lugar y se están adecuando los espacios para el prealistamiento, cocción de alimentos. Se evidencio buena asepsia.
- ✓ El rancho será intervenido con el contrato 177 de 2017. El 8 de junio se desocupo para inicio de obras.
- ✓ Hay un tanque de agua subterráneo para suministrar la preparación de los alimentos, cuando hay cortes del servicio.
- ✓ Hay una trampa de grasa portátil, a la que se hace mantenimiento semanal.
- ✓ Hay un pozo subterráneo.
- ✓ No hay servicios sanitarios, lavamanos, vestieres. El espacio y la infraestructura no permiten contar con estos servicios.
- ✓ No hay espacio para el manejo y disposición de residuos sólidos. Los residuos sólidos se manejan en un pequeño espacio del rancho y se sacan tres veces al día.
- ✓ El área de distribución es higiénico.
- ✓ Hay neveras en buen estado, donde se guardan alimentos como frutas, verduras y carnes.
- ✓ El área del rancho es pequeño. En el momento se cuenta con un espacio para guardar la materia prima.
- ✓ Se evidenciaron neveras en buen estado. Se hace mantenimiento semanal.

fin



- ✓ Se evidencia control y registro de temperatura.
- ✓ Se evidencio constancia de recibo suscrita por el Director del establecimiento con entrega de 60 fiambreras.
- ✓ El menú típico es el mote de queso y se entrega cada 18 días.
- ✓ El menú especial es sancocho de pescado con filete guisado. Se entrega en semana santa, en junio se entregara el correspondiente al día de las mercedes y día del padre.
- ✓ Hay un administrador, y una nutricionista que asiste una vez a la semana.
- ✓ Se hizo entrega de gorro, tapaboca a la auditora para la prueba de recorrido.
- ✓ Los rancheros utilizan bata, botas, delantales y gorros.
- ✓ Se evidencian certificados médicos de tres internos. Se hizo registro fotográfico.
- ✓ Se evidencian registros de capacitación de plan de saneamiento, limpieza y desinfección, control de plaga y manejo de desechos sólidos del 18 al 20 de abril de 2018 y prevención de contaminación cruzada del 22 de marzo de 2018. Se hizo registro fotográfico.
- ✓ Hay tres internos manipuladores, que trabajan 8 horas diarias, con un día de descanso a la semana.
- ✓ El último registro de limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento de agua es del 22 de marzo de 2018. (Acta COSAL).
- ✓ Se evidencia el registro del mes de mayo de 2018 de análisis de pH y Cloro Residual en diferentes puntos de agua dentro del servicio de alimentación. Hay registro fotográfico.
- ✓ Se hace recolección, clasificación, manejo y disposición final de vertimientos (residuos líquidos) en especial aceite utilizado a través del PIGA.
- ✓ El último control de plagas se hizo el 30 de abril de 2018. Se enviará copia al correo electrónico luz.doria@gmail.com. Al 15 de agosto de 2018, la información no había sido remitida.
- ✓ Los resultados microbiológicos CONFORMES. (Ausencia de microorganismos patógenos) de materias primas, agua potable, manipuladores, superficies, ambiente y producto terminado serán enviados al correo electrónico luz.doria@uspec.gov.co. Al 15 de agosto de 2018, la información no había sido remitida.
- ✓ Se hizo sondeo con 25 internos a quienes se les pregunto si estaban satisfechos con el servicio de alimentación, manifestando conformidad.

2.1.1.3. Actividad 3 – Entrevistas

- **Mayor ® Germán Alberto Trujillo – Director EPMSC Girardot**

El director del establecimiento de Girardot, informó que el servicio de alimentación se presta sin inconvenientes.

- **Mayor Cesar Caraballo – EPAMSCAS Combita**

El Director del EPAMSCAS Combita, Mayor Cesar Caraballo, informó que en alimentación hay deficiencias en la infraestructura y de las dos calderas del rancho del pabellón de alta, una está dañada y fuera de servicio y la otra no tiene la capacidad para atender el servicio de alimentación de los internos, lo cual afecta la prestación del servicio.

- **Dra. Sofia Imelda Alvarado Bayona – Directora EPMSCSR-VITERBO JYP MUJERES.**

La Directora del EPMSC de Santa Rosa de Viterbo informó lo siguiente: Ocasionalmente no se hace entrega de los gramajes contratados, especialmente las porciones de proteínas (carnes, pollo) están por debajo del gramaje

fin



contratado. Suministra video como evidencia. Las fiambreras que se entregaron en el mes de enero de 2018, corresponden a la dotación del inicio del contrato (2017). Está pendiente la segunda entrega. En el mes de mayo la presencia de la nutricionista no ha sido constante y se desconocen los motivos de su inasistencia. Se aporta acta COSAL de la semana 1 a 5 de abril de 2018 en cinco (5) folios.

- **Representantes de Comité de derechos humanos por patio**

Los representantes de Derechos Humanos de cada patio, manifestaron su inconformidad en la prestación del servicio de alimentación, en calidad y peso. El gramaje del queso no cumple, la fruta es pequeña y de mala calidad. Hace dos (2) meses se quitó la avena de la dieta y se suministra una dieta para todos sin tener en cuenta el diagnóstico de cada interno. Hacen cambios de la bebida adicional por ejemplo una bebida caliente, la cambian por jugo, sin tener en cuenta el clima frío en que se encuentran.

El representante del patio 1 manifiesta que la calidad de la alimentación no es buena. Se le solicita concretar su afirmación y dice que el arroz es mazacotudo y crudo. El representante del patio 2, dice que el gramaje ha bajado, la comida sin sal y porciones muy pequeñas de la proteína. El representante del patio 3 señala que la comida no es que sea de mala calidad sino que es mal preparada, el gramaje no cumple, el arroz llega sin sal y crudo, la yuca dura, el jugo a veces sin dulce y otra muy dulce. El gramaje del queso de la dieta no cumple. Se suministra dieta a todos por igual, sin tener en cuenta el diagnóstico de cada interno. El representante del patio 4 dice que el 22 de mayo de 2018 se devolvió la cena por gramaje y mala preparación. Se hace cambio de proteína sin que se informe a la dirección y/o internos.

- **Dr. Germán Marroquín – Director CPMS de Chiquinquirá – Mayo 26 de 2018.**

Sugiere que en la planeación contractual (estudios previos) tener en cuenta como criterio técnico el factor clima para determinar el gramaje.

- **Mayor (R) Edgar Román Herrera Fetecua – Subdirector CPMS Chiquinquirá – Mayo 25 de 2018.**

"La insuficiente planeación de la USPEC en la escogencia del contratista, debe tener aspectos tan importantes como la capacidad instalada tanto del establecimiento como del contratista, porque al momento de producirse el empalme el contratista saliente se lleva el menaje y elementos para la preparación y bodegaje (refrigeradores, estufas). Así mismo la USPEC debe verificar in situ las líneas de abastecimiento para que no genere inconvenientes tanto en la calidad como en el ingreso de estos alimentos (fruter), que sean en el mismo horario que el establecimiento tiene para el ingreso de materias primas para el desarrollo de cualquier actividad que se cumpla con la PPL. Se precisa que para el próximo contrato se tenga en cuenta si el cambio de fiambarrera es semestral o anual, debido a la sentencia de tutela 762 de 2015 que obliga al INPEC a suministrar el mínimo vital nuevo por cada ingreso de PPL, es decir no se pueden entregar reciclados ni usados".

- **Distinguido Marco Antonio Chica Lugo – Jefe de Planeación EPMSCTAL TIERRALTA-CORDOBA**

La visita del lunes 5 de junio de 2018 fue atendida por la Subdirectora y el distinguido del establecimiento de Tierralta, quienes en entrevista informaron lo siguiente: Actualmente hay incumplimiento en el menú del día (varias veces a la semana e incluso en el día). El administrador de la empresa Estrada Navarro S.A.S., prestadora del

Jane



servicio ha manifestado que no les están cumpliendo con el suministro, que lo ha llevado a realizar cambios de última hora para cumplir con la entrega de los alimentos del día. Esta situación ha quedado registrada en las diferentes actas COSAL que son remitidas mensualmente a la USPEC, sin que haya habido pronunciamiento al respecto. Aportan copia del acta COSAL del mes de mayo, donde se evidencian varios incumplimientos así:

No.	NO CUMPLIMIENTOS según acta COSAL del mes de mayo de 2018	
1	Entrega de valor nutricional agregado: fruta o postre según anexos	NC
2	Entrega del gramaje de postres y frutas según anexo	NC
3	El servicio de alimentación se encuentra protegido de posibles fuentes de contaminación, como angeos, cortinas etc. Y están en buen estado.	NC
4	Mantenimiento de menor cuantía que requiere las instalaciones	NC
5	Mantenimiento de menor cuantía que requiere las instalaciones	NC
6	Se encuentran limpias las instalaciones (pisos, paredes, techos, ventanas, etc), y los equipos (estufas, hornos, ollas, cuartos fríos	NC
7	Se cuentan con canecas identificadas, con bolsa y tapas para la recolección de los residuos sólidos. El programa implementado por el operador se encuentra articulado con el PIGA del establecimiento.	NC
8	El operador entrega la dotación a los manipuladores de alimentos según anexo (obligatorio al ingreso de labores y cada seis meses)	NC
9	El operador entrega los elementos de protección (guante metálico, guantes de carmaza, chaqueta para cuarto frío en caso de requerirse)	NC

También informan que este año no se han entregado las fiambreras a la PPL y se incumple con la entrega de los adicionales como la fruta y el dulce (postre). La nutricionista no hace presencia en el establecimiento desde el mes de marzo de 2018. Los arreglos de menor cuantía como grifos de lavamanos, tomacorrientes del rancho no son asumidos por el contratista de alimentación. No cuentan con herramientas adecuadas para la preparación de los alimentos de 894 internos, como estufas, ollas, filtros de agua. La dotación de los internos del rancho no se ha entregado este año, el suministro de alimentos se hace al detal, lo que afecta los tiempos de entrega de los alimentos y la seguridad del establecimiento. La infraestructura del rancho está en malas condiciones, la higiene y asepsia del rancho no es buena. No existe en el establecimiento Planta de Tratamiento de Agua Potable – PTAP ni Planta de Tratamiento de Aguas Residuales – PTAR. Cerca al rancho hay un pozo séptico que en ocasiones emana malos olores. El rancho no tiene agua permanente. Los carros transportadores de alimentos están en mal estado y el trayecto hasta el punto de suministro es largo y empinado lo que genera riesgo de contaminación y que los alimentos se rieguen.

• **Dra. Yaquelin Wild Petro – Directora EPMSCTAL TIERRALTA-CORDOBA**

En entrevista con la directora del EPMSCT, el miércoles 7 de junio de 2018, señala que la calidad de las botas que se suministra a los rancheros es deficiente lo mismo que los uniformes. Informa que dos contratistas de la empresa de alimentos Estrada Navarro encargados del ingreso de alimentos fueron sancionados por infringir las normas de seguridad del penal. Reitera que las problemáticas detectadas en el servicio de alimentación han quedado documentadas en las actas COSAL, sin que se tomen medidas para subsanarlas y/o corregirlas. Se aporta copia simple de los siguientes documentos:

Seuro



- ✓ Acta No. 324-04-2018 del 24 de abril de 2018, correspondiente a reunión con población privada de la libertad, quienes manifiesta inconformidad por incumplimiento del menú. (3 folios).
- ✓ Documento de verificación de instalaciones, equipos y menaje para ejecutar el servicio de alimentación del 23 de abril de 2018. (4 folios).
- ✓ Oficio sin número dirigido a la directora del EMPSC Tierralta, suscrito por el comandante del rancho, del 23 de abril donde reporta novedad por inconformidad de la PPL del patio 1, por cambio de menú. (1 folio).
- ✓ Oficio sin número dirigido a la directora del EMPSC Tierralta, suscrito por el comandante del rancho, del 24 de abril donde reporta novedad por inconformidad de la PPL del patio 1, por cambio de menú. (1 folio).
- ✓ Oficio dirigido al administrador del servicio de alimentación del establecimiento, suscrito por la directora, del 26 de marzo de 2018, donde solicita proveer gramera y uso de dotación por parte de los rancheros. (1 folio).
- ✓ Constancia expedida por la Directora del EPMSCTierralta, certificando mejoras en carros transportadores, utensilios de cocina, estufas y arreglos de menor cuantía, del 21 de febrero de 2018.
- ✓ Oficio TRRA-ADM-0179, del 30 de enero de 2018 dirigido a la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios, suscrito por el administrador del rancho del EPMSCTierralta, solicitando arreglos de techo, pisos y paredes del rancho. No se evidencia radicado. (1 folio).
- ✓ Oficio 324-EPMSCTALT-AYT-284 del 14 de septiembre de 2017, suscrito por la Directora del EPMSCTierralta, dirigido a la empresa Estrada Navarro S.A.S., informando hallazgos detectados en la prestación del servicio de alimentación, entre ellos falta de supervisión y seguimiento a los procesos de entrega y preparación de alimentos.
- ✓ Comunicación dirigida a la Procuraduría Regional de Montería, suscrita por PPL del EPMSCTierralta denunciando irregularidades en la prestación del servicio de alimentación. (12 folios).
- ✓ Acta No. 324-2017 del 11 de septiembre de 2017, correspondiente a reunión con rancheros, quienes manifiesta inconformidad por incumplimiento en pagos por el servicio prestado y entrega de dotación, entre otros. (3 folios).
- ✓ Comunicación del 24 de agosto de 2017, dirigida al INPEC regional Norte, suscrita por la responsable de atención y tratamiento del EPMSCTierralta, informando falencias en la infraestructura, entre otros temas, en el rancho. (2 Folios).

- La entrevista con la Dirección del establecimiento no fue posible, por cuanto el titular se encontraba en vacaciones y la encargada se encontraba atendiendo asuntos de última hora en el establecimiento de Sincelejo de donde es titular.
- **Juan Carlos Fuentes – Fiscal de Alimentos en representación de los internos.**

El fiscal de alimentos, en representación de la PPL, manifestó que hace un mes aproximadamente no les dan postre y la fruta que reciben es la del desayuno; el suministro de productos alimenticios es diario, esto es, al detal, se compra en el mercado colocando en riesgo la cadena de frío de los alimentos. Dice que no se cumple la dieta especial.

- **Apoyo a la supervisión**

Se hizo entrevista con Diego Frabianni Ñañez Vivero, Profesional Universitario y Windy Yolani Vergara Alvarez, contratista, asignados a la Subdirección de Suministro de Servicios, quienes ejercen como apoyo a la supervisión

J. C. Fuentes



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.

Juan



2.1.1.4. Actividad 4 – Verificación pagos SIIF Nación II

La oficina de Control Interno verificó en el aplicativo SIIF Nación II, los pagos realizados por la entidad en la vigencia 2018, por concepto de prestación del servicio de alimentación en el establecimiento penitenciario y carcelario de Tierralta Córdoba, encontrando lo siguiente:

Orden de pago	Fecha de pago	Estado	Valor bruto pagado	Concepto de pago
56163618	2018-03-07 08:04:14	Pagada	1,007,932,052.01	Suministro de alimentación internos mes de enero 2018, EPMSC Montería, Sincelejo, Tierra alta, Corozal, Magangué, CR Bacaim Corozal.
72701518	2018-03-21 06:33:32	Pagada	917,587,359.12	Suministro alimentación internos mes de febrero 2018 EPMSC Tierra alta, Sincelejo, Corozal Magangué, Montería - operación 28406499
142588318	2018-05-23 07:07:05	Pagada	167,935,907.59	Suministro alimentación internos EPMSC Tierralta, marzo 2018, factura 4971, Operación 28406499.
169421418	2018-06-08 07:40:41	Pagada	976,328,764.18	Suministro alimentación a los privados de la libertad de la EPMSC Montería, Tierralta, Corozal, Sincelejo, Magangué, operación 28406499
204362718	2018-07-09 09:17:53	Pagada	1,048,950,717.65	Suministro de alimentación del mes de mayo 2018 de la EPMSC Montería, Tierra alta, Magangué, Sincelejo, Corozal - operación 28406499

2.1.1.5. Conclusiones

2.1.1.5.1. Infraestructura de ranchos (cocinas).

El rancho del establecimiento de Girardot, adolece de un espacio físico para el depósito temporal de residuos sólidos y requiere mantenimiento a las paredes para que cumpla con las especificaciones definidas en el contrato, mantenimiento a la campana extractora que se encuentra fuera de servicio; mantenimiento de la trampa de grasa que se encuentra en regular estado y adecuar vestier en el área del rancho.

Hay que anotar, que el contrato de obra 178 de 2018, que se encuentra en ejecución, contempla obras de adecuación de la infraestructura del rancho.

Las instalaciones de cuatro de los cinco ranchos del Complejo Penitenciario y Carcelario de Ibagué – COIBA – PICALÉÑA, no cuentan con 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. El sistema eléctrico de los dos ranchos visitados presenta deficiencias, en ocasiones ha habido sobrecargas y se han quemado varios equipos. No hay vestier, ni lokers para el personal administrativo.

En general, los ranchos del Complejo Penitenciario y Carcelario de Ibagué – COIBA – PICALÉÑA, requieren mejoramiento 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.

Las instalaciones del rancho de Combita y Barne, se encuentran en mal estado (pisos, parte eléctrica, ventilación). En la cocina de Barne se observó desaseo y desorden al momento del servido de la cena. No hay agua permanente en Barne y en Combita el servicio es deficiente, en ocasiones ha habido taponamiento. En Barne no hay lavamos, no hay Shut de basuras, no hay área de distribución para el servido de los alimentos. Los vestieres en el establecimiento de Combita no tienen puerta, en Barne no hay.

Aunque hay dos calderas en el establecimiento de Combita, solo una está en funcionamiento y es de baja capacidad. Se generó alerta por cuanto en cualquier momento, por el alto número de internos que deben ser atendidos, puede quedar fuera de servicio. Los pisos de los ranchos de los dos establecimientos se encuentran en mal estado así como la parte hidrosanitaria.

En virtud a que la infraestructura de los ranchos se encuentra en mal estado, no es clara la separación entre las áreas de recepción de materia prima, almacenamiento, producción, pre alistamiento, ensamble y distribución de alimentos. La infraestructura del rancho del Barne, 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 (Barne).

En el establecimiento de Barne, el abastecimiento de agua es insuficiente. No hay agua permanente. En Combita hay deficiencias en el sistema de evacuación de aguas residuales, en ocasiones ha habido taponamiento.

El almacenamiento de elementos de aseo, se encuentra en el área administrativa que está ubicado en el rancho de Combita, porque no se cuenta con un espacio para dicho almacenamiento.

En general, el rancho de los establecimientos de Combita y Barne, que conforman el EPAMSCAS Combita, requiere mejoramiento 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

El rancho del establecimiento de Santa Rosa de Viterbo, tiene la infraestructura en malas condiciones, los pisos son resbalosos, hay baldosas en mal estado; las tomas eléctricas están adaptadas de forma artesanal; las instalaciones eléctricas están en mal estado; el sifón del área de prealistamiento no cuenta con rejillas, lo cual representa riesgo tanto para rancheros como para los alimentos; hay una trampa de grasa en mal estado; el baño para uso de los rancheros está en mal estado; no hay lavamanos en el rancho, los que hay están dañados y fuera de uso; no hay vestieres, lockers, por lo que requiere 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.

Seuro



El rancho del establecimiento de Chiquinquirá, se encuentra en buenas condiciones, con algunos arreglos que requiere como la 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.

El rancho del establecimiento de Tierralta, se observa en pésimas condiciones, sin embargo, en las fechas de visita se encontraba personal del contrato de FONADE-USPEC, quienes iniciarían intervención del rancho en techo, paredes, pisos, puertas, instalaciones hidráulicas, entre otros.

En la visita de auditoria se evidenciaron algunas situaciones que deben ser analizadas por expertos en la materia como la existencia de un pozo séptico al lado del rancho que podría generar riesgo por contaminación cruzada. Aunque hay espacios para el alistamiento y almacenamiento de los alimentos, por las malas condiciones de las instalaciones del rancho, no garantizan conservación y buen estado de las provisiones; la distancia de cerca de 800 metros entre el rancho y dos pabellones, dejan en riesgo de contaminación los alimentos listos para consumo de la PPL; los pisos, paredes, techo se evidencian en condiciones deplorables. En el rancho no hay servicios sanitarios, lavamanos, vestieres aislados; 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 del rancho del establecimiento de Tierralta, 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.

El rancho del establecimiento de Corozal, no permite cumplir con la separación física entre las áreas de recepción de materia prima, almacenamiento, producción, pre alistamiento, ensamble y distribución. Sin embargo, se están realizando adecuaciones. El rancho será intervenido con el contrato 177 de 2017. El 8 de junio se desocupo para inicio de obras. No hay servicios sanitarios, lavamanos, vestieres. El espacio y la infraestructura no permiten contar con estos servicios. No hay espacio para el manejo y disposición de residuos sólidos.

En general se evidenció que el espacio es pequeño, por lo que se requiere adecuación 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.

2.1.1.5.2. Personal contratado para la prestación del servicio en ERON – Anexo 11

El EPMSC Girardot cuenta con 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

De acuerdo con el anexo 11 del contrato, los establecimientos con número de internos entre 801 y 1.000, deben contar con el siguiente personal contratado:

Jesse



- ✓ Un (1) ingeniero de alimentos
- ✓ Un (1) administrador
- ✓ Una (1) nutricionista
- ✓ Un (1) jefe de cocina
- ✓ Nueve (9) internos
- ✓ Dos (2) auxiliares de proceso

El EPMSC Girardot tenía a 30 de junio de 2018, 808 internos. De la información recopilada y lo evidenciado en la visita de auditoria, se concluye que la empresa prestadora del servicio ha contratado el personal establecido en el contrato.

El Complejo Penitenciario y Carcelario de Ibagué – COIBA – PICALÉÑA, tiene el siguiente personal para atender 3.405 internos:

- ✓ 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

De acuerdo con el anexo 11 del contrato, los establecimientos con número de internos entre 3.000 y 4.000, deben contar con el siguiente personal contratado:

- ✓ Tres (3) ingenieros de alimentos
- ✓ Un (1) administrador
- ✓ Dos (2) nutricionista
- ✓ Un (1) jefe de cocina - falta uno
- ✓ Ocho (8) auxiliares de procesos
- ✓ Un (1) Almacenista.
- ✓ Treinta y Dos (32) internos

De la información recopilada por la auditoria, lo evidenciado en la visita de auditoria y la revisión documental del contrato, se concluye que la empresa prestadora del servicio no ha contratado el siguiente personal:

- ✓ Una (1) nutricionista
- ✓ Un (1) jefe de cocina
- ✓ Un (1) Almacenista.

El EPAMSCAS Combita, tiene el siguiente personal para atender 3.405 internos:

- ✓ Dos (2) Chef. Uno para el establecimiento de mediana y otro para el de alta seguridad.
- ✓ Dos (2) nutricionistas. Uno para el establecimiento de mediana y otro para el de alta seguridad

Leve



- ✓ Tres (3) ingenieros de alimentos. Dos para el establecimiento de mediana, uno de los cuales es el administrador y uno para el de alta seguridad.

De acuerdo con el anexo 11 del contrato, los establecimientos con número de internos entre 3.000 y 4.000, deben contratar el siguiente personal:

- ✓ Tres (3) ingenieros de alimentos
- ✓ Un (1) administrador
- ✓ Dos (2) nutricionista
- ✓ Un (1) jefe de cocina
- ✓ Ocho (8) auxiliares de procesos
- ✓ Un (1) Almacenista.
- ✓ Treinta y Dos (32) internos

De la información recopilada y lo evidenciado en la visita de auditoria, se concluye que la empresa prestadora del servicio no ha contratado una (1) nutricionista, un (1) almacenista y los Ocho (8) auxiliares de procesos, como tampoco al administrador, ya que esta labor es ejercida por uno de los ingenieros de alimentos.

Los alimentos son preparados, ensamblados y distribuidos por el personal de internos contratado, apoyados en el menú del día y los alimentos que entrega el administrador y/o ingeniero de alimentos.

EI EPMSCSR-VITERBO JYP MUJERES, tiene un (1) chef, una (1) administradora y una (1) nutricionista que una vez por semana.

De acuerdo con el anexo 11 del contrato, los establecimientos con número de internos entre 401 y 600, deben contratar el siguiente personal:

- ✓ Un (1) ingeniero de alimentos
- ✓ Un (1) administrador
- ✓ Una (1) nutricionista
- ✓ Un (1) jefe de cocina
- ✓ Seis (6) internos

De la información recopilada y lo evidenciado en la visita de auditoria, se concluye que la empresa prestadora del servicio no ha contratado el ingeniero de alimentos. La nutricionista, al parecer presta servicios a varios establecimientos, sin embargo por lo informado por la directora del centro penitenciario, hace varios días no hace presencia. En el ejercicio de auditoria en campo no se comprobó la presencia de la profesional.

EI CP de Chiquinquirá tiene un administrador, una nutricionista que va una vez por semana y un ingeniero de alimentos que va dos veces por semana. El apoyo a las labores de cocina está a cargo de tres (3) internos que realizan labores de manipulación de alimentos y tres (3) transportadores, que se encargan de llevar los alimentos hasta los patios.

June



De acuerdo con el anexo 11 del contrato, los establecimientos con número de internos entre 301 y 400, deben contratar el siguiente personal:

- ✓ Un (1) ingeniero de alimentos
- ✓ Un (1) administrador
- ✓ Una (1) nutricionista
- ✓ Un (1) jefe de cocina
- ✓ Cuatro (4) internos

De la información recopilada por la auditora y lo evidenciado en la visita, se concluye que la empresa prestadora del servicio no ha contratado el jefe de cocina. Los alimentos son preparados, ensamblados y distribuidos por el personal de internos contratado, apoyados en el menú del día y los alimentos que entrega el administrador y/o ingeniero de alimentos.

El EPMSCTAL Tierralta-Córdoba tiene un administrador, un ingeniero de alimentos y un auxiliar de cocina, para cumplir con la prestación del servicio de alimentación. El apoyo a las labores de cocina está a cargo de nueve internos, que trabajan 8 horas diarias, con un día de descanso a la semana. Los transportadores trabajan 4 horas diarias.

De acuerdo con el anexo 11 del contrato, los establecimientos con número de internos entre 801 y 1.000, deben contratar el siguiente personal:

- ✓ Un (1) ingeniero de alimentos
- ✓ Un (1) administrador
- ✓ Una (1) nutricionista
- ✓ Un (1) jefe de cocina
- ✓ Nueve (9) internos
- ✓ Dos (2) auxiliares de proceso/auxiliar administrativo

De la información recopilada y lo evidenciado en la visita de auditoría, se concluye que la empresa prestadora del servicio no ha contratado el jefe de cocina y un auxiliar de proceso, como tampoco ha reemplazado a la nutricionista, que se encuentra incapacitada desde marzo de 2018. Los alimentos son preparados, ensamblados y distribuidos por el personal de internos contratado, apoyados en el menú del día y los alimentos que entrega el administrador y/o ingeniero de alimentos.

El ERE Corozal, cuenta con el personal requerido en el anexo 11.

2.1.1.5.3. Gramaje de los alimentos – Anexo 14

En el EPAMSCAS Combita, el servicio de alimentación a la PPL es prestado por la empresa Proalimentos Liber, sobre la cual existen indicios de posible incumplimiento en el gramaje de los alimentos, especialmente en proteínas y ensaladas. El día de la visita (22 de mayo de 2018), se hizo pesaje de una (1) fiambra del menú del día de la cena, con el siguiente resultado: Carne: 40 gramos; papa: 85 gramos; ensalada: 20 gramos; arroz: 135 gramos,

Leiva



cuyos valores están por debajo del peso contratado en el anexo 14 del contrato. En la entrega de dietas, se evidenciaron 30 registros de inconformidad con los alimentos de la dieta a los internos del patio 1.

En el establecimiento de Santa Rosa de Viterbo, el pesaje realizado por la auditoría el día de la visita, cumplía con los estándares del anexo 14. Sin embargo, revisadas las quejas de los internos y evidencias suministradas por la Directora del establecimiento carcelario, el servicio de alimentación a la PPL prestado por la empresa Proalimentos Líber, registra serios indicios de posibles incumplimientos en el gramaje, especialmente en proteínas y ensaladas.

2.1.1.5.4. Entrega de menaje a PPL

En el establecimiento de Santa Rosa de Viterbo, aunque se informó de la entrega de fiambreras a la PPL en enero de 2018, la directora del establecimiento manifiesta que las fiambreras entregadas en el mes de enero de 2018, corresponden a la dotación del inicio del contrato (2017), como quedó en acta COSAL, por lo tanto está pendiente la segunda entrega.

En virtud a que no existe evidencia de la entrega de fiambreras a la PPL de Santa Rosa de Viterbo, se dejará como observación para que la supervisión del contrato revise el cumplimiento de esta obligación contractual y proceda a tomar las medidas a que haya lugar.

2.1.1.5.5. Entrega de dotación a rancheros

En el establecimiento de Tierralta – Córdoba, se acreditó el último suministro de la dotación para el personal de preparación, manipulación y distribución de alimentos, el 30 de septiembre de 2017, con la entrega a seis (6) rancheros, quedando pendiente la entrega de dotación a tres internos.

Lo anterior, corrobora lo afirmado por la directora y el Jefe de Planeación del establecimiento de Tierralta, que la dotación de los internos del rancho para 2018, no se ha suministrado; lo consignado en Acta COSAL del mes de mayo de 2018 que documenta como no conformidad la entrega de dotación y/o entrega de uniformes usados, manchados, botas en mal estado, entre otros y lo observado por la auditoría en relación con las regulares condiciones de los atuendos que lucían los internos del rancho los días de visita al centro penitenciario.

2.1.1.5.6. Entrega de menaje a PPL

En el establecimiento de Tierralta – Córdoba, el administrador del rancho informó que el último menaje se entregó en mayo de 2017 y se comprometió a enviar copia del acta con recibo por los internos, al correo luz.doria@uspec.gov.co, documento que no fue allegado. En acta COSAL del mes de mayo de 2018, se evidencia que la última entrega de menaje se hizo el 24 de mayo de 2017.

De acuerdo con la información suministrada por el Jefe de Planeación del establecimiento, este año no ha sido entregado el menaje a PPL. En la visita de auditoría se evidenció registro de entrega de fiambreras con firma de internos, que corresponderían a la obligación de entregar el 5% adicional del menaje. Oficio del 26 de abril de 2018. Se evidencia posible incumplimiento de esta obligación contractual.

June



2.1.1.5.7. Pago a funcionarios del Consorcio prestador del servicio

Por información del INPEC, en el establecimiento de Tierralta –Córdoba no hay pagos al día con el personal administrativo de la empresa que suministra el servicio de alimentación, razón por la cual estudian la posibilidad de restringir el ingreso de estos empleados al rancho, hasta tanto se demuestren dichos pagos y estén al día con la seguridad social. Lo anterior debido a que representa un riesgo para la institución, por el tipo de población a la que se presta el servicio. En atención a que no se evidenciaron pagos a los empleados de la Empresa Estrada Navarro S.A.S que prestan servicios en el Establecimiento, se solicitó nómina de los últimos cuatro meses (4), quedando el compromiso de enviarlos al correo luz.doria@uspec.gov.co, los cuales a la fecha no fueron allegados.

Si bien, los contratos suscritos para la prestación del servicio de alimentación contemplan la cláusula de indemnidad, no deja de representar riesgo para la entidad su vinculación a una posible reclamación, lo cual generaría desgaste administrativo.

2.1.1.5.8. No cumplimiento de obligaciones contractuales documentadas en Acta COSAL

En el establecimiento de Tierralta – Córdoba, el acta COSAL del mes de mayo de 2018, registra varias no conformidades relacionadas con posibles incumplimientos contractuales, como entrega de dotación a rancheros, entrega de menaje a PPL en la vigencia 2018, cambios de menú, no entrega de valor nutricional agregado como fruta o postre según anexos; no entrega del gramaje de postres y frutas según anexo; ausencia de protección del servicio de alimentación de posibles fuentes de contaminación, como angeos, cortinas etc; instalaciones de cocina en mal estado (pisos, paredes, techos, ventanas, etc), y de los equipos de cocina (estufas, hornos, ollas, cuartos fríos); entre otros.

De acuerdo con la entrevista realizada al Jefe de Planeación del centro penitenciario de Tierralta, hay incumplimiento en el menú del día (varias veces a la semana e incluso en el día). Esta situación, así como otros incumplimientos, han quedado registrados en diferentes actas COSAL que son remitidas mensualmente a la USPEC, sin que haya habido pronunciamiento de la USPEC al respecto y si por el contrario, se autoricen pagos del servicio.

2.1.1.5.9. 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 in situ, 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.

1. OBSERVACIONES

1.1. 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.

1.2. 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.

1.3. 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.

1.4. Analizar el alcance de los numerales 18 y 21 de la cláusula décima tercera de los contratos de comisión mercantil No. 035 y

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:



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.

“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”.

“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”.

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.

1.5. 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.

2. 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.

Jesse



- 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.

3. HALLAZGOS ENCONTRADOS

No. Hallazgo	Causa	Descripción del hallazgo
5.1. Expediente contractual incompleto	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. -Falta de claridad frente a las competencias de las áreas en la gestión documental.	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, 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	Posibles causas: -Desconocimiento de las responsabilidades del supervisor, frente al Sistema de Control Interno.	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.

Juno



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 15: Montería, Corozal, Sincelejo, Magangué, Tierralta, BACAIM 1 Corozal - Sucre".	-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.	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 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”.
5.3. Pago de facturas sin tener en cuenta las no conformidades del Acta COSAL del Establecimiento de Tierralta – Córdoba.	Posibles causas: -Desconocimiento de las responsabilidades del líder del proceso de gestión de suministro de servicios, área financiera, supervisor y apoyo a la supervisión frente al Sistema de Control Interno.	Las evidencias aportadas por el Establecimiento de Tierralta – Córdoba, que consigna en el acta COSAL del mes de mayo de 2018, posibles incumplimientos al contrato de prestación de servicios de alimentación, no fueron tenidas en cuenta para el pago del servicio. El acta COSAL, es el 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

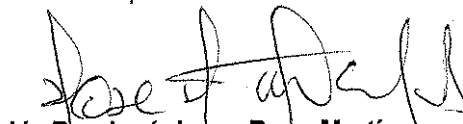
Lucy



	-Desconocimiento de las normas y procedimientos internos de pagos. - Deficiente gestión de riesgos. -Deficiente monitoreo y aplicación de controles.	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. Verificado el reporte de órdenes de pago de pago de SIIF Nación, se validó el pago del mes de mayo de 2018, mediante orden de pago No. 204362718 del 9 de junio de 2018, por valor de \$1.048.950.717.65, por la prestación del servicio de alimentación en los establecimientos penitenciarios de Montería, Tierralta, Corozal, BACAIM 1 Corozal, Sincelejo y Magangué.
--	--	---

Elaborado Por: Luz Marina Doria Cavadía – Profesional Especializado - Oficina de Control Interno


Luz Marina Doria Cavadía
Auditora Interna


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

Elaboró: Luz Marina Doria Cavadía – Profesional Especializada

Revisó: José Jorge Roca Martínez – Jefe Oficina de Control Interno

Ruta: \\192.168.70.20\luz 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 Auditorías Control Interno