

UNIDAD DE SERVICIOS PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS - USPEC

INFORME FINAL AUDITORIA PROCESO DE GESTIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS -SERVICIO DE ALIMENTACIÓN – CPAMSPY POPAYAN

BOGOTÁ D.C., JULIO 2022



USPEC
UNIDAD DE SERVICIOS
PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS



**AUDITORIA PROCESO DE GESTIÓN DE SUMINISTRO DE
BIENES Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS -SERVICIO DE
ALIMENTACIÓN CPAMSPY POPAYAN**

DESCRIPCIÓN GENERAL	
Objetivo de la Auditoria:	Verificar el cumplimiento del objeto de los contratos suscritos para el suministro y prestación del servicio de alimentación en los establecimientos penitenciarios y carcelarios seleccionados en la muestra.
Alcance de la Auditoria:	Contratos vigentes de alimentación en el año 2022, de conformidad con la selección de muestra.
Procedimiento de la Auditoría	Código: BS-CA-001 Versión: 03 Vigencia: 14/10/2021
Auditor Líder	Jefe Oficina de Control Interno
Equipo Auditor:	Alexi Mauredy Perdomo Bambague – Profesional Universitario
Fecha de la Auditoria	Inicia en junio 7 – Finaliza 10 de Junio de 2022
Dependencia a cargo de los procesos auditados	Dirección de Logística – Subdirección de Suministro de Servicios
Procesos Auditados	Proceso de Gestión de Suministro de Bienes y Prestación de Servicios (Servicios de salud y alimentación)
Metodología	Se hizo uso de técnicas de auditoria como la revisión de los contratos suscritos para la prestación del servicio de alimentación en los ERON objeto de muestra, informes de supervisión, visita en campo, interventores, supervisores, normatividad aplicable, que permitieran un análisis integral para las conclusiones de auditoria.
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 Resolución 2674 de 2013 Contratos de prestación del servicio de alimentación No 366 de 2021 Procesos, procedimientos, manuales, guías, resoluciones, comunicaciones internas y matriz de riesgo institucional. Normatividad reglamentaria y complementaria, relacionada con el objetivo y alcance de la auditoria.
Anexos	Acta 019 de 8 de junio de 2022 – Mesa de trabajo del Comité COSAL, funcionarios USPEC, Consorcio UNIÓN TEMPORAL NUTRIVIVE Formato de Supervisión servicio de alimentación de los ERON- CRM y Plantas de Producción de 9 de junio de 2022 (con sus respectivos soportes de 9 de junio de 2022) con sus respectivos soportes. Lista de chequeo – Proceso de Alimentación en el establecimiento CPAMSPY Popayán ERE (Con sus respectivos soportes) - Registro Fotográfico



1. ANÁLISIS Y EVALUACIÓN DE DATOS

GENERALIDADES

1.1 PROCESO DE GESTIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS

El proceso de Gestión de Suministro de bienes y prestación de Servicios, se encuentra descrito en el Sistema de Gestión Institucional – SIGI, como misional. Cuenta con un subproceso de suministro de bienes y un subproceso de suministro de servicios.

1.2 Subproceso de Suministro de Bienes

Subproceso Suministro de Bienes: Gestionar el suministro de bienes requeridos por el cliente, mediante la formulación de políticas y estrategias para la adquisición y la ejecución de los planes, programas y proyectos relacionados con la provisión de bienes que permita el mejoramiento de la gestión penitenciaria y carcelaria.

1.3 Subproceso de Suministro de Servicios (Servicios de alimentación y salud)

Gestionar el suministro de bienes y provisión de servicios requeridos por el cliente, mediante la formulación de políticas y estrategias para la adquisición y la ejecución de los planes, programas y proyectos que permita el mejoramiento de la gestión penitenciaria y carcelaria y en búsqueda de la atención de las necesidades de la población privada de la libertad a cargo del cliente.

El atención al alcance de la presente auditoria, se procederá a relacionar los documentos que hacen parte del proceso de suministro de bienes y prestación de servicios, los cuales se encuentran debidamente aprobados:

Proceso	Tipo documento	Código	Documento	Versión	Fecha de vigencia
Gestión de Suministro de Bienes y Prestación de Servicios	Caracterización de Procesos	BS-CA-001	Gestión de Suministro de Bienes y Prestación de Servicios	3	04-10-2021
Gestión de Suministro de Bienes y Prestación de Servicios	Formato	BS-FO-001	Cuadro Verificación Número de Raciones	3	04-10-2021
Gestión de Suministro de Bienes y Prestación de Servicios	Formato	BS-FO-002	Reporte de Novedades en el Servicio de Salud	5	04-10-2021
Gestión de Suministro de Bienes y Prestación de Servicios	Formato	BS-FO-003	Matriz de seguimiento atención de requerimientos	2	04-10-2021
Gestión de Suministro de Bienes y Prestación de Servicios	Formato	BS-FO-004	Formato Supervisión Servicio de Alimentación de los ERON - CRM y Plantas de Producción	8	04-10-2021
Gestión de Suministro de Bienes y Prestación de Servicios	Formato	BS-FO-005	Informe de Supervisión Servicio de Alimentación de los Establecimientos de	3	04-10-2021



**AUDITORIA PROCESO DE GESTIÓN DE SUMINISTRO DE
BIENES Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS -SERVICIO DE
ALIMENTACIÓN CPAMSPY POPAYAN**

			Reclusión - Plantas de Producción		
Gestión de Suministro de Bienes y Prestación de Servicios	Formato	BS-FO- 006	Plan de Mejora para la Prestación del Servicio de Alimentación	4	04-10-2021
Gestión de Suministro de Bienes y Prestación de Servicios	Formato	BS-FO- 007	Formato Supervisión Servicio de Alimentación de Estaciones de Policía y Unidades de Reacción Inmediata	5	04-10-2021
Gestión de Suministro de Bienes y Prestación de Servicios	Formato	BS-FO- 008	Informe de Supervisión Servicio de Alimentación en Estaciones de Policía y Unidades Tácticas y Unidades de Reacción Inmediata	3	04-10-2021
Gestión de Suministro de Bienes y Prestación de Servicios	Formato	BS-FO- 009	Plan de Mejora para la Prestación del Servicio de Alimentación en Estaciones de Policía y Unidades de Reacción Inmediata	2	04-10-2021
Gestión de Suministro de Bienes y Prestación de Servicios	Formato	BS-FO- 010	Formato Verificación Servicio Alimentación	7	04-10-2021
Gestión de Suministro de Bienes y Prestación de Servicios	Formato	BS-FO- 011	Aval para el Pago del Servicio de Alimentación	8	10-06-2022
Gestión de Suministro de Bienes y Prestación de Servicios	Formato	BS-FO- 012	Entrega de Ranchos	3	04-10-2021
Gestión de Suministro de Bienes y Prestación de Servicios	Formato	BS-FO- 013	Informe Resumen de Supervisión de los Contratos de Suministro de Alimentación	2	04-10-2021
Gestión de Suministro de Bienes y Prestación de Servicios	Formato	BS-FO- 018	Informe de Supervisión a la Interventoría en los Establecimientos de Reclusión-Plantas de Producción	2	04-10-2021
Gestión de Suministro de Bienes y Prestación de Servicios	Formato	BS-FO- 019	Requerimiento por Hallazgo visita de Supervisión a Interventoría	2	04-10-2021
Gestión de Suministro de Bienes y Prestación de Servicios	Formato	BS-FO- 020	Consolidado Servicio de Alimentación en Establecimientos Penitenciarios y Carcelarios	2	04-10-2021
Gestión de Suministro de Bienes y Prestación de Servicios	Formato	BS-FO- 021	Apoyo al Seguimiento del Servicio de Alimentación	2	04-10-2021



AUDITORIA PROCESO DE GESTIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS -SERVICIO DE ALIMENTACIÓN CPAMSPY POPAYAN

Gestión de Suministro de Bienes y Prestación de Servicios	Formato	BS-FO-024	Verificación Prestación de Servicios de Salud PPL-Intramural	2	04-10-2021
Gestión de Suministro de Bienes y Prestación de Servicios	Formato	BS-FO-025	Reporte Comité de Seguimiento por Novedades Presentadas Servicio de Alimentación	1	04-10-2021
Gestión de Suministro de Bienes y Prestación de Servicios	Instructivo	BS-IN-001	Toma de Muestras en el Servicio de Alimentación	2	04-10-2021
Gestión de Suministro de Bienes y Prestación de Servicios	Manual	BS-MA-001	Manual de Manipulación de Alimentos Para Servicios de Alimentación en Establecimientos Penitenciarios y Carcelarios del Orden Nacional	2	04-10-2021
Gestión de Suministro de Bienes y Prestación de Servicios	Procedimiento	BS-PR-001	Verificación de Facturación de Servicio de Alimentación	2	04-10-2021
Gestión de Suministro de Bienes y Prestación de Servicios	Procedimiento	BS-PR-003	Apoyo al Seguimiento del Servicio de Alimentación	1	04-10-2021

CONTRATOS OBJETO DE AUDITORIA

1.1. Contrato de Prestación de Servicios No.366 de 2021

Objeto: En virtud del contrato de prestación de servicios el contratista se obliga por sus propios medios con plena autonomía, a cumplir con la prestación del servicio de suministro de la alimentación a la población privada de la libertad (PPL) a cargo del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario - INPEC, reclusa bajo modalidad intramural en los establecimientos de reclusión de orden nacional (ERON), CPAMSE, estaciones de policía, unidades tácticas a cargo del INPEC y en los casos que exista por orden judicial personas privadas de la libertad (exceptuando las ppl en detención domiciliaria), a cargo a la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios - USPEC. del grupo No. 1, de conformidad a los anexos técnicos y demás documentos precontractuales que hacen parte integral del presente contrato.

Grupo 1: CPMSTUL Tuluá, EPMSC Roldanillo, CPAMSPY Popayán, ERON de Popayán, EPMSC Ipiales, EPMSC Túquerres, EPMSC El Bordo, EPMSC Pasto, EPMSC Tumaco.

Contratista: UNIÓN TEMPORAL NUTRIVIVE

FM ÉLITE SAS

NIT 800.067.956-6

ALISERVICIOS SAS

NIT 900.401.745-4

LUZ MARINA PUERTA VÉLEZ

CC 31.169.783-

Fecha de Suscripción del contrato: 13/12/2021

Fecha suscripción acta de inicio: 31/07/2022



Tiempo inicial de ejecución: “El plazo de ejecución será hasta el 31 de julio de 2022, a partir de la suscripción del acta de inicio, previa aprobación de la garantía única de cumplimiento del contrato y la verificación de los requisitos de perfeccionamiento y legalización”.

Tiempo total de ejecución: 230 días

Valor Total : \$ \$ 30.742.160.043

Valor inicial: \$ 29.092.919.503

Forma de pago: CLAUSULA CUARTA – FORMA DE PAGO: Corresponde a la descrita en el Estudio Previo de la USPEC-LP-026-Numeral 3 **VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO literal J “FORMA DE PAGO DEL CONTRATO.**

j. FORMA DE PAGO DEL CONTRATO. La USPEC, desembolsará a título de anticipo el QUINCE POR CIENTO (15%) del valor correspondiente al presupuesto oficial del grupo adjudicado, con posterioridad a la firma del ACTA DE INICIO y previa aprobación del plan de inversión del anticipo y la constitución de la fiducia establecida para la administración de los recursos entregados a dicho título y la constitución y aprobación del amparo expedido por una compañía de seguros de conformidad con el artículo 2.2.1.2.31.7 del Decreto 1082 de 2015 y el artículo 91 de la Ley 1474 de 2011. El anticipo será amortizado en un porcentaje igual en cada facturación mensual, correspondiente a la efectiva ejecución a satisfacción por el suministro realizado en el periodo respectivo, debiendo quedar amortizado en su totalidad, al momento que se facture el noventa por ciento (90%) de las actividades. La USPEC girará el valor del anticipo a la cuenta bancaria exclusiva de la fiducia que se contrate luego de haberse suscrito el contrato. El valor de la comisión fiduciaria será cubierto directamente por el Contratista. La interventoría o supervisión deberá revisar el ESTUDIOS PREVIOS PARA LICITACIÓN PÚBLICA Código: M3-FO-19 Vigencia: 27 / 08 / 2018 Pagina: 45 de 117 Versión: 04 contrato de mfiducia. Los rendimientos financieros de los contratos de fiducia, deberán ser reintegrados a la USPEC. Los pagos correspondientes a la vigencia 2022 de la ejecución del servicio de suministro de alimentos se realizarán de forma mensual en periodos vencidos dentro de los veinte (20) días hábiles posteriores a la radicación en el área financiera por la Dirección Logística de acuerdo a los términos establecidos para la radicación, revisión y aprobación con el respectivo aval de la supervisión o interventoría de los documentos con los respectivos soportes requeridos para el pago (ver tabla No. 7 entrega de documentación por parte del proveedor), previo a revisión y aprobación del Grupo Central de Cuentas e Impuestos. El pago se hará de acuerdo con el número de raciones que efectivamente haya correspondido a la prestación del servicio de alimentación del mes que se factura, liquidado al valor unitario conforme al precio establecido para cada establecimiento en la adjudicación. El Proveedor vinculará a PPL en la prestación del servicio de alimentación, a través de los convenios o contratos para el trabajo penitenciario reglamentados, el Contratista deberá aplicar la Resolución 4020 del 04 de octubre de 2019 “Por medio de la cual se establecen las especiales condiciones del trabajo penitenciario en la modalidad directa, su remuneración, los parámetros de afiliación al Sistema de Riesgos Laborales y se dictan otras disposiciones” en lo concerniente al pago de ARL a cada PPL, en los términos establecidos en sus Artículos 4 y 6: (...) “Artículo 4. Remuneración del trabajo penitenciario indirecto. La remuneración que perciben las personas privadas de la libertad en razón al trabajo penitenciario indirecto no constituye salario y por lo tanto, no tiene los efectos prestacionales derivados del mismo. El valor de la remuneración del trabajo penitenciario indirecto no podrá ser inferior al equivalente al salario mínimo legal vigente o proporcional al tiempo laborado por periodos inferiores a un mes y no se reconocerán prestaciones sociales.”(...) (...) “Artículo 6. Afiliación, cotización y cobertura en el Sistema de Riesgos Laborales. La entidad o persona natural contratante que suscriba convenios o contratos para la modalidad de trabajo penitenciario indirecto deberá realizar la afiliación del trabajador privado de la libertad vinculados a los mismos y el pago de las respectivas cotizaciones al Sistema General de Riesgos Laborales, de acuerdo con la remuneración que perciba aquél, sin que el Ingreso Base de Cotización pueda ser inferior en ningún caso a un (1) un salario mínimo legal mensual vigente.” (...)”

Supervisión: La Entidad contratará la Interventoría externa para el seguimiento y control de los contratos.

Pagos a la fecha: De acuerdo a la información suministrada por el operador UNIÓN TEMPORAL NUTRIVIVE

en auditoria, solo se ha realizado el pago del mes del mes de enero de 2022, está pendiente por parte de la Uspec los pagos de los meses:

- 50% de Diciembre 2021
- 100% mes de Febrero 2022



Estado actual: En ejecución

2.1.1.1 Visita de Campo

El establecimiento penitenciario a 6 de junio de 2022 contaba con 2448 internos. La visita fue atendida por Yumarly Hernández, Directora de operaciones de NUTRIVIVE, Luis Bolaños, Administrador del Rancho, Nelcy Tatiana Rios, jefe de compras, Paola Andrea Dorado Auxiliar de Procesos, Edison Gil López, Ingeniero de Calidad.

INPEC		PARTE GENERAL	
GUARDIA INTERNA		DIA 07 MES JUNIO AÑO 2022	
SITUACION JURIDICA	SINDICADOS	NOVEDADES	
CONDENADOS	SUPERVISIVOS	REMISIONES NACIONALES	
CONDICION	PARAMILITARES	DEFUNCIONES	
SOCIALES		HOSPITALIZADOS	
RESUMEN		REMISIONES LOCALES	
EXISTENCIA ANTERIOR	2446	PERMISO 72 HORAS	
ALTAS	01	GUARDADO: 60 PM MEDIO	
SUBTOTAL	2447	RET PER 72 HORA: 01	
BAJA		OTRAS PM: 59	
TOTAL RESUMEN		TOTAL NOVEDADES	
2447		59	
TOTAL ALTA	OT L MEDIANA	TOTAL FISICO	TOTAL NOVEDADES
			GEN'RAL

Inicialmente se hizo inspección del rancho y revisión documental, tomando como referencia la minuta patrón anexo formato No 4 N-0006. CICLO DE MENÚS PARA MUJERES Y HOMBRES REGIÓN OCCIDENTE, la cual contiene la siguiente entrega:

- Desayuno: Durazno, Huevos revueltos, pan blanco, chocolate con elche
 - Almuerzo: Crema de ahuyama, carne sudada, arroz blanco, pepino guisado, puré de papa, jugo de tomate de árbol, chocolatina
 - Comida: Sancocho, Pechuga en salsa criolla, arroz blanco, ensalada de lechuga tomate y zanahoria, chips de plátano verde, limonada de panela.
 - Refrigerio: Avena UHT, mantecada
- ✓ El pesaje del menú

En visita al Rancho en horas del almuerzo se evidencia que una vez preparados los alimentos, estos son empacados y pesados en fondos tal como se puede observar en la foto No 1. Verificando la minuta del día, se pudo establecer que no se está cumpliendo con lo estipulado en la minuta patrón, se realizaron cambios y el acta no estaba firmada incumpliendo el Anexo No 20 Oferta técnica en el numeral **3. CAMBIO DE MENÚ**

Para realizar un cambio permanente de menú o de algún componente de la ración, se deberá desarrollar una concertación entre el contratista y representantes de la PPL, en el marco del Comité de Seguimiento de Suministro a la Alimentación COSAL. Los cambios acordados deberán ser firmados y avalados por el director del establecimiento. Una vez realizado el trámite anterior, el contratista deberá analizar la viabilidad técnica y financiera a los cambios. A partir de la concertación realizada el contratista dispondrá de un tiempo máximo de 5 días hábiles para realizar el trámite ante la USPEC. Avenida Calle 26 N o. 69-76 - Bogotá. Colombia Edificio Elemento Torre 4 - Pisos 12, 13, 14 Teléfono: (57) (1) 4864130 www.uspec.gov.co

El contratista deberá enviar la siguiente documentación en medio magnético a la dirección logística de la USPEC:

- Concepto de viabilidad económica de los cambios



- Formato en Excel con el análisis nutricional del ciclo completo (firmado por el profesional en nutrición)
- Formato en Excel con el menú, tiempo de comida, preparación del ciclo que se acuerda cambiar; así como la propuesta de cambio.
- Corrección del ciclo de menú, señalando los tiempos de comida o preparaciones con los cambios solicitados.
- Formato solicitud de cambio de menús del INPEC con las firmas de los representantes de la PPL, operador y firma del director (a) del establecimiento.

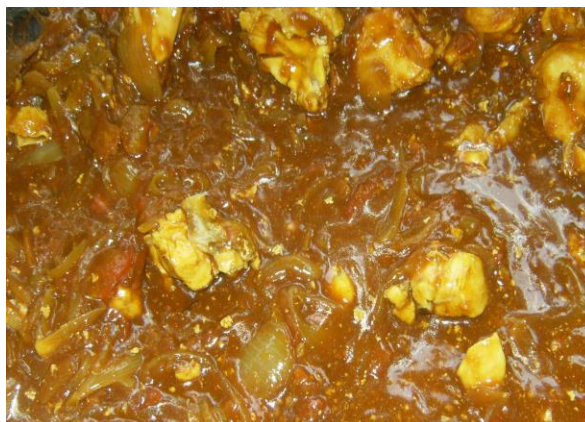
Desde la USPEC el equipo técnico dispondrá de cinco (5) días hábiles, una vez recibida la totalidad de la información, para revisar y emitir los conceptos respectivos. En caso de requerir ajustes por parte del contratista éste dispondrá de 48 horas máximo para subsanar y continuar el proceso de aprobación por parte de la USPEC.

La aprobación definitiva será emitida por la USPEC al Contratista, con copia al director del establecimiento.

Nota 1: Cada cuatro (4) meses, el contratista deberá concertar con los representantes de la PPL cambios al menú vigente. En caso tal, de no presentarse la solicitud de cambios por parte de la PPL, el contratista debe allegar a la USPEC la constancia en el acta generada durante el comité COSAL, firmado por el director (a) del establecimiento. Se pueden realizar modificaciones a las preparaciones que no sean organolépticamente aceptadas por la PPL, con la adición de condimentos naturales, adobos y similares, sin alterar su aporte nutricional, inocuidad o influenciar en el estado de conservación de estos.

- Sopa 240gr *188=45.120gr
- Arroz 172 gr *188=32.336 gr
- Proteínas 68.2 gr*188=12.821gr
- Ensalada 80 gr *18=1.440gr
- Pure de Papa 100gr *188=18.800
- Postre 10gr *188=1.880gr
- Jugo 240gr *188=45.120gr

En rancho los fondos se pesan según lo estipulado en la minuta; sin embargo, para el caso de la proteína una vez se hace el reparto en sitio no se está cumpliendo ya que el gramaje por proteína es diferente y no se cuenta con el número de proteínas por pabellón, lo que indica que algunos de los internos en ocasiones se están quedando sin la proteína.



Una vez los fondos llegan a los patios estos son repartidos por los fiscales (Representantes de los Internos) en las respectivas fiambreras, en ese momento ellos proceden a verificar que todo llegue completo y es en ese momento donde ellos manifiestan que la proteína no cumple con el gramaje estipulado. Se procede a verificar; y efectivamente, si bien el gramaje pesado en bolsa donde fue empacado cumple con el gramaje, cada porción de proteína no, de hecho no se contaba con el número de proteínas que debían entregarse en cada pabellón a los internos, el pesaje de proteína estaba por debajo de los 50gr y otros pesaban más de los 60gr. Se incumple el anexo No 4 Formatos de Nutrición.



ALMUERZO				
GRUPO DE ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	PORCIÓN SERVIDA (gramos)	MEDIDA CASERA
Sopas/Mazamorra/Crema				
Opción 1: sopas de leguminosas			240	1 taza
Leguminosa seca	50	50		
Tubérculo	papa: 25 o hartón: 31	20		
Aceite vegetal	1-2	1-2		
Opción 2: sopas de cereal				
Cereal	20	20		
Fondo				
Tubérculo, raíz o plátano	papa: 50; plátano: 68; yuca: 50; arracacha: 50; ñame: 48	40		
Hortalizas o verduras: mínimo 2 tipos	51	45		
visceras: hígado, corazón o mollejas	10	10		
Opción 3: sopa de verduras (mínimo 3 tipos de verdura)				
Hortalizas o verduras	69	60		
Tubérculo, raíz o plátano	papa: 56; plátano: 69; yuca: 56; arracacha: 56; ñame: 53	45		
Leguminosa seca	10	10		
visceras: hígado, corazón o mollejas	10	10		
Opción 4: Mazamorra				
Maíz blanco, trillado	30	30		
Panela	10	10		
Leche	16	16		
Opción 5: Crema de verduras				
Hortalizas o verduras	espinaca: 83,3 ; ahuyama: 58,8	50		
Aceite vegetal	2	2		



**AUDITORIA PROCESO DE GESTIÓN DE SUMINISTRO DE
BIENES Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS -SERVICIO DE
ALIMENTACIÓN CPAMSPY POPAYAN**

visceras: hígado, corazón o mollejas	10	10		
Carnes				
Carnes de res magra (centro de pierna)	100	100	68 asado / 64 horneado / 59 fritura / 63 hervido	1 porción mediana
Carnes de res magra (cadera)	100	100	77 asado / 63 horneado / 68 fritura / 62 hervido	1 porción mediana
Carnes de res magra (bola)	100	100	69 asado / 62 horneado / 61 fritura / 57 hervido	1 porción mediana
Carnes de res magra (bota)	100	100	71 asado / 69 horneado / 63 fritura / 62 hervido	1 porción mediana
Carnes de res magra (colita de cadera)	100	100	65 asado / 62 horneado / 63 fritura / 63 hervido	1 porción mediana
Sobrebarriga de res	100	100	56 fritura / 55 hervido	1 porción mediana
Pechuga de pollo, sin piel y hueso	90	90	70,2 cocido / 59,4 dorado / 75,6 frito	1 porción mediana
Pierna de pollo, con piel y hueso	144	86	77,4 cocido / 67,08 dorado / 76,54 frito	1 porción mediana
Muslo de pollo, con piel y hueso	144	86	71,38 cocido / 58,48 dorado / 73,1 frito	1 porción mediana
Carne de cerdo	100	100	80	1 porción mediana
Pescado (mojarra, bagre, tilapia, típicos, otros)	100	92	80 (sin hueso)	1 porción mediana
filete de pescado sin hueso	90	90	72	1 porción mediana
Cereales				
Arroz	70	70	160	1 pocillo grande
Raíces/tubérculos/Plátanos				
Papa Común cruda	100	80	77,6 cocido / 76,8 dorado / 72,8 frito	1 unidad pequeña
Papa Criolla	80	80	76,8 cocido / 75,2 dorado / 70,4 frito	2 unidades pequeñas
Yuca, cruda	87.5	70	74,2 cocido / 63,7 dorado / 62,3 frito	1 astilla
Plátano hartón verde	109	70	63,7 cocido / 63,7 dorado / 67,9 frito	1 trozo pequeño
Plátano hartón maduro	116	70	72,8 cocido / 65,1 dorado / 67,2 frito	1 trozo/1 tajada
Arracacha	87	80	79,2 cocido / 68 dorado / 66,4 frito	1 trozo
Ñame	87	80	83,2 cocido / 69,6 dorado / 64,8 frito	1 trozo
Hortalizas y verduras				
Ensaladas	65	60	60	1 porción mediana
Verduras Cocidas	70	65	60	1 porción mediana
Jugo de Fruta				



**AUDITORIA PROCESO DE GESTIÓN DE SUMINISTRO DE
BIENES Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS -SERVICIO DE
ALIMENTACIÓN CPAMSPY POPAYAN**

Fruta	60	60	250	1 vaso grande
Pulpa	60	60	250	1 vaso grande
Postres				
Postres	10	10	10	Remitirse a la lista de intercambio
Azúcares				
Azúcar	10 grs (para frutas con baja acidez); 12 grs (para frutas ácidas)	10 grs (para frutas con baja acidez); 12 grs (para frutas ácidas)	10 grs (para frutas con baja acidez); 12 grs (para frutas ácidas)	1 cucharada colmada / 1 1/2 cucharada
Grasas				
Aceite vegetal	5-10	5-10	5-10	1 cucharadita/ 1 cucharada

✓ Tiempos de Entrega

Los alimentos se están entregando así: Desayuno de 8:00 a 9:00 A.M.; almuerzo de 12 a 12:30 y cena 3:00 a 4.00 P.M.

También se evidenció que se están entregando las dietas especiales. Se incumplen los tiempos de entrega de acuerdo al Anexo No 20 Oferta técnica

ITEM	TIEMPO DE COMIDA	HORARIO DE ENTREGA O SUMINISTRO
1	Desayuno	6 - 8 a.m.
2	Almuerzo	11 a.m. - 1:30 p.m.
3	Cena	3 p.m. - 6 p.m.
4	Refrigerio nocturno	3 p.m. - 6 p.m.

- ✓ La entrega de menaje se realiza cada 6 meses , se evidenció acta de entrega de fecha 05 de enero de 2022 y 23 de febrero de 2022
- ✓ La entrega de fiambresas se realizó el 23 de diciembre de 2021, según acta firmada por funcionario del comité de compras por parte del operador y funcionario designado por parte del INPEC
- ✓ Se evidenció AZ con los documentos de planes de saneamiento, aseguramiento y control de calidad, de muestreo microbiológico, capacitación, programa de salud ocupacional, plan de atención de emergencias y plan de contingencia. También de ficha técnica de requisición diaria de materias primas.
- ✓ Se evidenció formato de control de entrega de refrigerios para los internos que se desplazan del centro penitenciario.
- ✓ Se evidenció planilla de pago de bonificación a internos vinculados al servicio de alimentación (meses de enero, febrero , marzo , abril de 2022)
- ✓ El contratista realizó trabajos menores de mantenimiento al sistema sanitario, trampa de grasa, sifones, pintura paredes, pintura de puertas, instalación de lavamanos de pedal , así como pintura del rancho (se pudo evidenciar in situ las mejoras realizadas por el operador de NUTRIVIVE de fecha 3 y 8 de junio 2022).



- ✓ La infraestructura antigua se encuentra un poco deteriorada: los pisos están en buen estado en las áreas comunes, en el área del fruver cuenta con sifones que permitan el desagüe después del lavado; sin embargo, el piso se encuentra en mal estado, no hay vestier, existe un solo baño el cual es compartido entre los hombres y las mujeres del grupo de alimentación



- ✓ Se evidenció buenas condiciones de limpieza en el rancho, se hace buena disposición de residuos
- ✓ Las materias primas de los alimentos se encuentran en congeladores ubicados en la bodega de alimentos, debidamente rotulados
- ✓ Se evidenciaron certificados y exámenes médicos de las personas que hacen manipulación de alimentos.
- ✓ Se evidenció copia del acta de capacitación a rancheros de fecha de 22 mayo de 2022
- ✓ Las trampas de grasa se limpian semanalmente, se evidencia oficio de solicitud dirigido a Acueducto y Alcantarillado de Popayán S.A –EPS, para alquilar carro Vactor para limpieza y mantenimiento del pozo séptico de fecha 6 de junio de 2022, posteriormente se realiza desinfección utilizando hipoclorito 4CC / L de agua.
- ✓ El control de plagas se hace trimestral y se revisan fichas técnicas de productos, el último registro de control de plagas de fecha de 26 de abril de 2022 , expedido por FUMIGACIONES LA UNICA
- ✓ Existe separación física entre las áreas de recepción de materia prima, almacenamiento y producción, pre alistamiento, ensamble y distribución; si bien, existen los espacios separados el flujo del proceso no se cumple de acuerdo a la **Resolución 2674 de 2013, expedida por el Ministerio de Salud y protección Social TÍTULO II CONDICIONES BÁSICAS DE HIGIENE EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS Artículo 5°. Buenas Prácticas de Manufactura. Las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos, se ceñirán a los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura contempladas en la presente resolución. CAPÍTULO I Edificación e**



Instalaciones 2. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN "2.3. Los diversos ambientes de la edificación deben tener el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos. Estos ambientes deben estar ubicados según la secuencia lógica del proceso, desde la recepción de los insumos hasta el despacho del producto terminado, de tal manera que se eviten retrasos indebidos y la contaminación cruzada. De ser requerido, tales ambientes deben dotarse de las condiciones de temperatura, humedad u otras necesarias para la ejecución higiénica de las operaciones de producción y/o para la conservación del alimento.

- ✓ El operador de **NUTRIVE**, adquirió 2 taques para el abastecimiento de agua potable, está pendiente su instalación.
- ✓ Se cuenta con el espacio para el almacenamiento de materias primas, se encuentra en muy buen estado, los alimentos se encuentran almacenados en estibas
- ✓



- ✓ Se está realizando control de producción de alimentos, se evidencia registro de fecha 7 de junio de 2022
- ✓ Se evidencia las contramuestras congeladas (7°C – 18° C, las muestras se encuentran debidamente rotuladas

ACTA No. 019 (08 de junio de 2022) DE COMITÉ DE ACUERDOS

En mesa de trabajo del Comité Cosal -Funcionarios USPEC – Consorcio NUTRIVIVE el día 8 de junio de 2022, se trataron temas referentes al incumplimiento de la prestación de servicios de alimentación UT NUTRIVIVE, mediante la cual se concluyó y se acordó lo siguiente:

- 1- El Director del CPAMSPY manifiesta que desde la Dirección General del INPEC se recibió oficio solicitando que los alimentos sean empacados en fiambra desde el rancho y así mitigar las constantes novedades en el peso de los alimentos.
- 2- Reorganizar la entrega de los alimentos a los PPL colocando un funcionario del consorcio como control.
- 3- Igualmente se reitera al operador que los días de permiso para el ingreso de materias primas, son los días martes, jueves y viernes.

- 4- Por parte de la funcionaria auditora de la USPEC, se solicita que la proteína sea pesada de forma individual de manera que se cumpla con el peso y el número de unidades.
- 5- El operador propone que la entrega de los alimentos a la PPL que se encuentran en la cárcel Laura Valencia se realice desde la reclusión de mujeres.
- 6- Director del CPAMSPY, solicita que se acelere el arreglo del rancho; además, solicita que se revise el estado de la tubería antes de colocar el piso.



2. OBSERVACIONES

Infraestructura del rancho

EL Rancho del establecimiento conforme a la normatividad, Decreto 3075 de 1997 debe cumplir con los parámetros establecidos en la misma, actualmente el rancho no cumple con las condiciones para su funcionamiento; ya que, la entrada de ingreso de materia prima es la misma para salida de alimentos terminados, lo cual puede ocasionar una contaminación cruzada.

Gramaje de los alimentos

Respecto al cumplimiento del ciclo de menús y minutas, en visita se evidenció que no se está dando el pesaje de proteínas; por cuanto, algunas porciones estaban por debajo de los 50gr y otros pesaban más de los 60gr. Se incumple el anexo No 4 Formatos de nutrición "Obligaciones del Operador"

Tiempo de entrega de alimentos



Los alimentos se están entregando así: Desayuno se entrega de 8:00 a 9:00 A.M.; almuerzo de 12 a 12:30 y cena de 3:00 a 4.00 P.M. también se evidencio que se están entregando las dietas especiales. Se incumplen los tiempos de entrega de acuerdo al Anexo No 20 Oferta técnica

Personal contratado para la prestación del servicio

El personal contratado cumple de acuerdo al Estándar de Talento Humano de la Ficha Técnica de Producto.

El personal manipulador de alimentos cuenta con la dotación para la respectiva operación.

Se evidencia el pago de bonificaciones, capacitaciones.

Se cuenta con los exámenes médicos de valoración y certificado médico de los rancheros que son aptos para manipular alimentos.

Supervisión

La supervisión de acuerdo con lo estipulado en el Contrato No 366 de 2021 en la clausula DÉCIMA SEGUNDA – SUPERVISIÓN O INTERVENTORIA: *La Entidad contratará la Interventoría externa para el seguimiento y control de los contratos. En todo caso, la Supervisión de la contratación a cargo del Contratante será ejercida por el despacho de la Dirección de Logística conforme a la Resolución N° 000759 de 25 de octubre de 2019 o por quien delegue el ordenador del gasto. En ambos casos, se actuará de conformidad con lo establecido en la Ley 80 de 1993, la Ley 1474 de 2011 o normas que lo complementen, modifiquen o adicionen. La interventoría deberá realizar el seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico de la contratación, verificando además la correcta ejecución del objeto contratado, una vez se adjudique el Contrato de Interventoría y sea comunicado por parte del Contratante a los contratistas. En ausencia de este, dicha obligación será asumida por la supervisión. PARÁGRAFO PRIMERO: Para esos efectos, el supervisor estará sujeto a los dispuesto en el numeral 1 del artículo 4 y el numeral 1 del artículo 26 de la Ley 80 de 1993, la Ley No. 1150 de 2007, la Ley No. 734 de 2002 y los artículos 83 y 84 de la Ley No. 1474 de 2011.*

3. RECOMENDACIONES

- Establecer controles efectivos al proceso de suministro de servicios – prestación del servicio de alimentación y/o reformular los existentes a fin de garantizar la eficiencia y efectividad del objeto misional.
- Formular indicadores de gestión del servicio de alimentación, para hacerla más eficiente; ya que, actualmente no cuenta con dichos indicadores de gestión para el mejoramiento del servicio, según lo manifestado por el funcionario de apoyo a la supervisión entrevistado.
- Formular las acciones de mejora y adoptar las medidas necesarias para corregir los hechos y situaciones evidenciados en el ejercicio auditor, las cuales quedan consignadas en el presente documento, en especial en el acápite de observaciones y hallazgos, en procura de obtener más y mejores resultados en la gestión de la entidad.

4. HALLAZGOS ENCONTRADOS

1. Infraestructura del Rancho no permite cumplir con la secuencia lógica del proceso.
2. No se está cumpliendo con los gramajes de la minuta.
3. No se cumple con los tiempos de entrega.
4. Debilidades en la supervisión e interventoría.



No. Hallazgo	Causa	Descripción del hallazgo
1. Infraestructura del Rancho no permite cumplir con la secuencia lógica	El Rancho cuenta con una sola puerta habilitada para el ingreso de materia prima y producto terminado	Existe separación física entre las áreas de recepción de materia prima, almacenamiento y producción, pre alistamiento, ensamble y distribución, si bien existen los espacios separados el flujo del proceso no se cumple de acuerdo a la Resolución 2674 de 2013, expedida por el Ministerio de Salud y protección Social TÍTULO II CONDICIONES BÁSICAS DE HIGIENE EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS Artículo 5°. Buenas Prácticas de Manufactura. Las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos, se ceñirán a los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura contempladas en la presente resolución. CAPÍTULO I Edificación e Instalaciones 2. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN “2.3. Los diversos ambientes de la edificación deben tener el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos. Estos ambientes deben estar ubicados según la secuencia lógica del proceso, desde la recepción de los insumos hasta el despacho del producto terminado, de tal manera que se eviten retrasos indebidos y la contaminación cruzada. De ser requerido, tales ambientes deben dotarse de las condiciones de temperatura, humedad u otras necesarias para la ejecución higiénica de las operaciones de producción y/o para la conservación del alimento.
2. Incumplimiento con los gramajes de la minuta	Debilidades en la supervisión e interventoría.	En rancho los fondos se pesan según lo estipulado en la minuta; sin embargo, para el caso de la proteína una vez se hace el reparto en sitio no se está cumpliendo ya que el gramaje por proteína es diferente y no se cuenta con el número de proteínas por pabellón, lo que indica que algunos de los internos en ocasiones se están quedando sin la proteína. Una vez los fondos llegan a los patios estos son repartidos por los fiscales (Representantes de los Internos) en las respectivas fiambreras, en ese momento los PPL proceden a verificar que todo llegue completo y es cuando manifiestan que la proteína no cumple con el gramaje estipulado, se procede a verificar, y efectivamente si bien el gramaje pesado en bolsa donde fue empacado cumple con el gramaje, cada porción de proteína no, de hecho no se contaba con el número de proteínas que debían entregarse en cada pabellón a los internos, el pasaje de proteína estaba por debajo de los 50gr y otros pesaban más de los 60gr. <u>Se incumple el anexo No 4 Formatos de nutrición.</u>
3. Incumplimiento en los tiempos de entrega.	Debilidades en la supervisión e interventoría	Los alimentos se están entregando así. Desayuno de 8:00 a 9:00 A.M.; almuerzo de 12 a 12:30 y cena de 3:00 a 4.00 P.M. También se evidenció que se están entregando las dietas especiales. <u>Se incumplen los tiempos de entrega de acuerdo al Anexo No 20 Oferta técnica</u>



**AUDITORIA PROCESO DE GESTIÓN DE SUMINISTRO DE
BIENES Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS -SERVICIO DE
ALIMENTACIÓN CPAMSPY POPAYAN**

4. Debilidades en la supervisión e interventoría	Debilidades en el ejercicio de la supervisión por parte de la USPEC, de conformidad con el artículo 84 de la Ley 1474 de 2011	Debilidades en el ejercicio de supervisión e interventoría Esta situación incide directamente en los incumplimientos por parte del operador. Se denotan debilidades en la supervisión de la entidad en la ejecución de los contratos de alimentación, que de hacerse con el rigor que exige la ley, permitiría adoptar las acciones inmediatas para evitar incumplimientos por parte del prestador del servicio de alimentación. La supervisión de los contratos estatales cobra especial importancia por su incidencia directa en el cumplimiento y resultado final tanto del negocio jurídico como de los objetivos y metas institucionales. Una debida, organizada y planeada actividad de supervisión, orientada a controlar la ejecución del contrato dentro de los tiempos establecidos, con las cantidades y calidades acordadas, garantiza el cumplimiento del objeto contratado y por ende la entrega de los productos. La Ley 1474 de 2011 o Estatuto Anticorrupción, en el capítulo VII, artículos 83 y siguientes, con el fin de proteger la moralidad administrativa, de prevenir actos de corrupción y garantizar la transparencia de la actividad contractual, establece la obligatoriedad de las entidades del sector público de vigilar la correcta ejecución del objeto contratado a través de un supervisor y/o interventor. La misma ley define la supervisión como “...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”, y determina amplias facultades para el correcto desempeño de sus valores a la vez que establece deberes, como el de mantener informada a la entidad contratante de hechos o circunstancias de corrupción, comisión de hechos punibles, incumplimientos y en general todas aquellas circunstancias que puedan poner en riesgo el cumplimiento del contrato.
--	---	--

Alexi Mauredy Perdomo Bambague
Auditora Interna

Juan Felipe Palacio Guzmán
Jefe Oficina de Control Interno

Elaboró: Alexi Mauredy Perdomo Bambague – Profesional Universitario

Revisó: Juan Felipe Palacio Guzmán – Jefe Oficina de Control Interno

Ruta: \\CONTROL INTERNO\Informes 2022\Auditorias 2022\Informe Alimentacion.docx

Ubicación archivo físico: Carpeta Auditoría Prestación Servicio de Alimentación CPAMSPY Popayán