

UNIDAD DE SERVICIOS PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS - USPEC

**AUDITORIA PROCESO DE GESTIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS -
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN – COBOG PICOTA**

BOGOTÁ D.C., JULIO 2022



USPEC
UNIDAD DE SERVICIOS
PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS



DESCRIPCIÓN GENERAL	
Objetivo de la Auditoria:	Verificar el nivel cumplimiento del objeto contractual de los contratos seleccionados en cumplimiento de normas internas y externas aplicables y desarrolladas al proceso de Gestión de Suministro de Bienes y Prestación de Servicios, en relación con el bienestar alimenticio de los PPL.
Alcance de la Auditoria:	Se desarrollará auditoría al cumplimiento de obligaciones contractuales establecidas en contratos celebrados y en ejecución, relacionados con la Prestación de Servicios de alimentación a la Población Privada de la Libertad (PPL) del establecimiento penitenciario COBOG PICOTA a cargo del Instituto Nacional Penitenciario (INPEC), incluida la interventoría de la prestación del servicio.
Procedimiento de la Auditoria	Código: BS-CA-001 Proceso Gestión de Suministro de Bienes y Prestación de Servicios. Versión: 03 Vigencia: 14/10/2021
Auditor Líder	Juan Felipe Palacio Guzmán Jefe Oficina de Control Interno
Equipo Auditor:	Diana Giced López Prada – Profesional Especializado Luis Arnulfo González Alméciga – Contratista Oficina Control Interno Alexi Mauredy Perdomo Bambague – Profesional Universitario
Fecha de la Auditoria	Inicia Julio 18 – Finaliza 19 de Julio 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	Formato de Supervisión servicio de alimentación de los ERON- CRM y Plantas de Producción de 18 y 19 de julio de 2022 con sus respectivos soportes. Lista de chequeo – Proceso de Alimentación en el establecimiento COBOG PICOTA (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.

La 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 COBOG PICOTA 2022**

			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 COBOG PICOTA 2022**

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.360 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. 6, de conformidad a los anexos técnicos y demás documentos precontractuales que hacen parte integral del presente contrato.

Grupo 6: COBOG Bogotá La Picota.

Contratista: UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR USPEC 2022
JESMAR HURTADO Y COMPAÑÍA S EN C
NIT 828.002.090-6
ALIMENTAR CAPITAL SAS
NIT 901.191.678-1

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: 337 días



Valor Total: \$ \$ 29.145.818.807

Valor inicial: \$21.918.878.839

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 fiducia. 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. La supervisión de los contratos es realizada por la Dirección de Logística.

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 diciembre 2021 y enero de 2022, está pendiente por parte de la Uspec los pagos de los meses siguientes. A la fecha de la presente auditoria, se encuentra en proceso de revisión las cuentas correspondientes a los meses de febrero y marzo de 2022

Estado actual: En ejecución

2.1.1.1 Visita de Campo



El establecimiento penitenciario a 21 de julio de 2022, contaba con el siguiente número de PPL

UBICACION	CANT.	UBICACION	CANT.
PABELLON 1	501	PABELLON 15	220
PABELLON 2	516	PABELLON 16	223
PABELLON 3	221	PABELLON 17	180
PABELLON 4	393	PABELLON 18	224
PABELLON 5	513	PABELLON 19	18
PABELLON 6	389	PABELLON 20	227
PABELLON 7	463	PABELLON 21	225
RECEPCIONES		PABELLON 22	227
TOTAL	3197	PABELLON 23	226
		PABELLON 24	28
		PABELLON 25	23
		PABELLON 26	226
		PABELLON 27	225
		PABELLON 28	225
		PABELLON 29	225
		PABELLON 30	143
		PABELLON 31	111
		PABELLON 32	57
		PABELLON 33	0
		PABELLON 34	1
		RECEPC.P.	12
		UTE 1 TIA	47
		TOTAL	3093

NOVEDADES	
HOSPITALES	15
DEFUNCIONES	1
REMISIONES	0
PERMISOS 72 HRS	5
TOTAL NOVEDADES	21

PPL ESCUELAS	
	12

MEDIDAS EXTRAMURALES	
VIG. ELECTRONICA	846
DOMICILIARIAS	5212
TOTAL	6058

PPL INTRA-MUROS	
PPL INTRA-MUROS	7018
PPL EXTRA-MUROS	6058
PPL ESCUELAS	12
PPL NOVEDADES	21
TOTAL COBOG	13109

La visita inicialmente atendida por el Coronel Luis Eduardo Soler, el Dragoneante José Vivas, encargado de alimentación y consúl derechos humanos, también se contó con el acompañamiento de Lorena Valencia, funcionaria de la Subdirección de Atención a Establecimientos de la Uspec, quienes manifestaron las diferentes problemáticas del establecimiento de COBOG- Picota con respecto a la Infraestructura general del establecimiento, Infraestructura de los Ranchos, y en general por la prestación de los servicios prestados por parte de USPEC, manifestando que:

- Las obras iniciadas no se están realizando de manera oportuna (está pendiente la terminación de los cuartos fríos, la instalación de los extractores de aire y vapores, lo mismo que la instalación el techo, mantenimiento de calderas, y el arreglo del racho de la estructura 3)
- Pendiente el mantenimiento de los Ascensores (Los cuales según lo informado por los servidores del INPEC nunca han funcionado, desde su instalación.)
- Que la Uspec nunca socializo el Contrato de Alimentación, por lo cual el INPEC no tiene conocimiento de lo contratado y de las responsabilidades del contratista.
- Que se debe tener en cuenta que COBOG- PICOTA es un establecimiento atípico ya que, cuenta con más de 8000 PPL, cuenta con 3 estructuras y 5 ranchos, lo que para un solo operador es demasiada carga.
- Que La Picota presenta muchos problemas de salubridad e higiene entre otros

ESTRUCTURA No 1

Luego de la reunión se hizo inspección del rancho de la estructura No 01 y revisión documental, tomando como referencia la minuta patrón anexo formato No 4 N-N006. CICLO DE MENÚS PARA MUJERES Y HOMBRES REGIÓN CENTRAL, la cual contiene la siguiente entrega:

- Desayuno: Durazno, Huevos revueltos, pan blanco, chocolate con leche
- Almuerzo: Sopa de Mute, cerdo asado en salsa criolla, arroz blanco, ensalada de cebolla, pepino cohombro y tomate, patacón de plátano verde, jugo de papaya con Limón, galletas duces con relleno



- Comida: Sancocho de pescado, bagre a la plancha, pasta guisada, verduras a la campesina, cebolla cabezona, habichuela, maíz tierno, zanahoria y mayonesa, criollas doradas, limonada.
 - Refrigerio: Néctar de mango, hojaldre horneado
- ✓ El pesaje del menú

En visita al Rancho en horas del almuerzo se informa por parte del administrador que una vez preparados los alimentos, estos son empacados y pesados en fondos. 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.

En rancho los fondos se pesan según lo estipulado en la minuta; para la fecha de visita se observó que no se contaba con la proteína del almuerzo, lo que retrasó el proceso de entrega del almuerzo, por lo tanto, no se pudo revisar el proceso de pesado para establecer el gramaje de los alimentos.



La proteína ingreso al establecimiento a las 12.30 del mediodía, lo que conlleva al incumplimiento de los tiempos de entrega, tal como se evidencia en la foto.



Según información suministrada por el administrador del rancho, una vez los fondos están listos y pesados, se envían a los patios con PPL distribuidores, los cuales son repartidos por los fiscales (Representantes de los Internos) en las respectivas fiambreras, para el día de la visita no se contaba con proteína para el suministro del almuerzo, tampoco existía acta de cambio de menú, el operador no cuenta con un plan de contingencia para prever la entrega de alimentos de manera oportuna. 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	<i>papa: 50; plátano: 68; yuca: 50; arracacha: 50; ñame: 48</i>	40		
Hortalizas o verduras: mínimo 2 tipos	51	45		
vísceras: 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	<i>papa: 56; plátano: 69; yuca: 56; arracacha: 56; ñame: 53</i>	45		
Leguminosa seca	10	10		
vísceras: 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	<i>espinaca: 83,3 ; ahuyama: 58,8</i>	50		
Aceite vegetal	2	2		
vísceras: 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



**AUDITORIA PROCESO DE GESTIÓN DE SUMINISTRO DE
BIENES Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS -SERVICIO DE
ALIMENTACIÓN COBOG PICOTA 2022**

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				
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



El horario de entrega de alimentos, para esta estructura es: Desayuno de 8:00 a 9:00 A.M.; almuerzo 12:30 PM y cena 3:00 a 5:00 P.M. En visita de campo realizada 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.

Otros aspectos revisados en la estructura No.1:

- ✓ La entrega de menaje se realiza cada 6 meses, se evidenció acta de entrega de fecha 22 de junio de 2022
- ✓ Las entregas de fiambreras no presentaron el registro de entrega.
- ✓ Se evidenció AZ con los documentos de planes de saneamiento, aseguramiento y control de calidad, de muestreo microbiológico, capacitación, programa de salud ocupacional, plan de atención de emergencias y plan de contingencia.
- ✓ Se evidencia registro de control de recepción de materias primas de fecha 01 de junio 2022.
- ✓ Se evidenció formato de control de entrega de refrigerios del mes de junio 2022, 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, mayo de 2022)
- ✓ El contratista no ha realizado trabajos menores de mantenimiento a la trampa de grasa, cambio de sifones, pintura de puertas, paredes, instalación de lavamanos de pedal, (se pudo evidenciar in situ que no se han realizado las obras menores a cargo del operador de UT ALIMENTAR USPEC 2022)



- ✓ La infraestructura antigua se encuentra un poco deteriorada: los pisos donde se preparan los alimentos se encuentran en mal estados, en algunas áreas se instaló el piso en cima del otro, no se tuvo en cuenta el cambio de tubería según lo manifestado



por funcionarios del INPEC, pese a que se había advertido, en el área del fruver se encuentra muy sucio y los alimentos no se encuentran en estibas.



- ✓ Se evidenció buenas condiciones de limpieza en el rancho, se hace buena disposición de residuos, excepto el área del fruver, se están llevando registros de control de limpieza y desinfección de equipos y utensilios según planilla de fecha junio 2022
- ✓ Las materias primas de los alimentos perecederos se encuentran en cuartos frío, no se evidencian rotulación
- ✓ Se evidenciaron certificados y exámenes médicos de las personas que hacen manipulación de alimentos.
- ✓ Se evidencia el registro de la entrega de dotación y menaje de fecha junio de 2022
- ✓ Se evidenció copia del acta de capacitación a rancheros de fecha de 14 junio de 2022 en primeros auxilios básicos, capacitación en análisis sensorial de fecha 06 de junio de 2022 y capacitación control y prevención de fuego de fecha 22 de junio 2022.
- ✓ Las trampas de grasa se limpian semanalmente, sin embargo, se encuentra en deterioro.
- ✓ El control de plagas se hace trimestral y se revisan fichas técnicas de productos, el último registro de control de plagas de fecha de 30 de junio de 2022, expedido por SERVIHUNTER
- ✓ Se evidencia registro de lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable de fecha 19 de junio 2022 expedido por SERVIHUNTER.
- ✓ 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 UT ALIMENTAR USPEC 2022, cuenta con 5 tanques para el abastecimiento de agua potable, 3 con capacidad de 2000ML y 2 con capacidad de 1000ML
- ✓ Se cuenta con el espacio para el almacenamiento de materias primas, se encuentra en muy buen estado, los alimentos se encuentran almacenados en un mesón y en estibas.



- ✓ Se está realizando control de producción de alimentos y registro organoléptico del día
- ✓ No se pudo evidenciar las contra muestras congeladas, debido a que según información se encuentran almacenadas fuera del rancho de la estructura No.1.

ACTA COSAL DE FEBRERO 2022

COSAL-ERE-JP BOGOTÁ: Mediante acta cosal de febrero 2022, se informan los posibles incumplimientos del operador asignado, frente algunos requerimientos implícitos en la contratación, para lo cual el INPEC solicita al SUPERVISOR contractual en este caso la USPEC, verificar y corroborar técnicamente en lo descrito.

- Se incumple con los horarios de entrega de los tiempos de comida establecidos por el ERON.
- El operador no cumplió con el ciclo de menús establecido para el establecimiento.
- Durante la visita semanal no se entregó el refrigerio nocturno y/o este no cumple con la composición establecida.
- En la semana se realizaron cambios en las preparaciones que superaron las permitidas.
- Se suministró alimentos a las PPL incumpliendo con la temperatura adecuada de conservación.
- Se suministró alimentos a las PPL incumpliendo con la temperatura adecuada de conservación.
- Los gramajes de los alimentos servidos a las PPL no coinciden con los establecidos en la minuta patrón.
- Los alimentos suministrados a la PPL en ocasiones no cumplen con las características organolépticas deseadas (calidad, presentación, color, sabor, textura, cocción, etc.)
- Las dietas terapéuticas no cumplen con lo establecido en la contratación (rotulación, ensamble y control diario de dietas).
- El operador no cumple con la contratación de auxiliares establecidas en los anexos técnicos.
- El operador no suministro soportes de pago de ARL. En materia de requisitos higiénicos-sanitarios para la producción adecuada de alimentos y que son de obligatorio cumplimiento por normatividad, se solicita a la USPEC que, en conjunto con su equipo de profesionales, verifique, corrobore y asigne responsabilidades (menor y mayor cuantía cuando se habla de mantenimiento de infraestructura) y de plan de mejora para indicadores de Buenas Prácticas de Manufactura, de competencia del operador de alimentos. Se informan las siguientes posibles falencias: limpias y/o presentan esmalte.
- Las materias primas no son almacenadas de forma adecuada impidiendo que se cumpla con las condiciones higiénicas y facilitando su contaminación.

2. OBSERVACIONES



OBSERVACIONES ESTRUCTURA No 1

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.

Actualmente la estructura No 1 del Rancho tiene pendiente la terminación de la instalación de los cuartos fríos, la instalación de campana extractora y sistema de extractores, e instalación del techo, así como la intervención de la bodega donde se cayó el techo, obras a cargo de la Uspec.



Gramaje de los alimentos

Respecto al cumplimiento del ciclo de menús según lo informado por el administrador se está pesando en fondos, no se pudo evidenciar gramaje, en visita se observó que la proteína llegó a las 12:30 de medio día incumpliendo con los tiempos de entrega establecidos en la minuta del contrato. Según acta del cosal del mes de febrero de 2022 no se está cumpliendo con el gramaje incumplido con lo establecido en el Formato No 4 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 12:30 y cena de 3:00 a 5.00 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 360 de 2021 en la cláusula 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

RECOMENDACIONES ESTRUCTURA No 1

- 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.
- Dar cumplimiento al plan de compras, con el fin de evitar incumplimientos en la entrega de alimentos, de acuerdo a la oferta técnica, anexo 20.

ESTRUCTURA No. 2

ESTRUCTURA No 2

De acuerdo a Plan Anual de Auditorías probado por el Comité Institucional de coordinación de Control Interno CICI de la USPEC, para la vigencia 2022, desde la Oficina de Control Interno se procedió a realizar visita de verificación al Proceso de Gestión de Suministro de Bienes y Prestación de Servicios (Servicios de salud y alimentación) que se adelanta en el Establecimiento Carcelario denominado COBOG- BOGOTA PICOTA, Estructura No. 2 cuyo operador es la Unión Temporal ALIMENTAR – USPEC 2022, actividad adelantada los días 18 y 19 de julio, y que contó con la participación de las funcionarias Alexi Mauredy Perdomo y Diana Giced López, al igual que el contratista Luis Arnulfo González.

Para el día 19 de julio se procedió a realizar visita de inspección a la Estructura 2 del establecimiento, la cual está compuesta por los Pabellones de Alta Seguridad (PAS A y B) y los Establecimientos de Reclusión Especial (ERE 1 Y 2), por razones de tiempo y seguridad se llevó a cabo inspección ocular a la cocina de los PAS, en donde se identificaron y visualizaron los siguientes aspectos:

- ✓ **INFREESTRUCTURA E INSTALACIONES SANITARIAS**



- ✓ La estructura 2 se compone de los Pabellones de Alta Seguridad (PAS A y B), Establecimientos de Reclusión Especial (ERE 1 y ERE 2).
- ✓ La entrada al rancho de acuerdo a lo visualizado e informado, se encuentra al parecer clausurado por la Secretaría Distrital de Salud, por no cumplir con algunos requisitos establecidos por las normas técnicas vigentes que rigen esta materia, sin embargo en razón a la necesidad de cumplir con el suministro de alimentación a toda la ppl de estos pabellones, se debe continuar realizando las preparaciones alimenticias al interior de la cocina de este rancho, desconociendo los sellos colocados por el ente de salud citado anteriormente.



- ✓ Las Instalaciones físicas del rancho (estructura 2) se encuentran en su gran mayoría en condiciones para prestar de servicio, lo que aunado a las buenas prácticas de almacenamiento y bodegaje observadas, con los respectivos espacios permiten desarrollar las diferentes etapas y actividades asociadas al proceso de alimentación al que hace referencia el contrato 360 de 2021, todos los pasos ejecutados tiene una secuencia lógica y coherente, conservando distancias prudenciales entre una y otra actividad ejecutada; se cuenta con neveras y congeladores en donde se almacena y conserva principalmente los productos cárnicos y lácteos, así como también las contra muestras de las raciones que se sirven y que deben permanecer por lo menos 72 horas después de ser entregadas a las PPL.
- ✓ Referente a los techos de la cocina se identifica que cuentan con una altura considerable, igualmente se cuenta con rejillas y ventiladores en las ventanas, los cuales airean el recinto y evitan la acumulación de polvo y suciedad en la cocina. Lo anterior no impide la acumulación progresiva de grasas tanto en las ventanas como en las paredes y el techo. Sin embargo, son insuficientes para el manejo de vapores generados en el rancho.

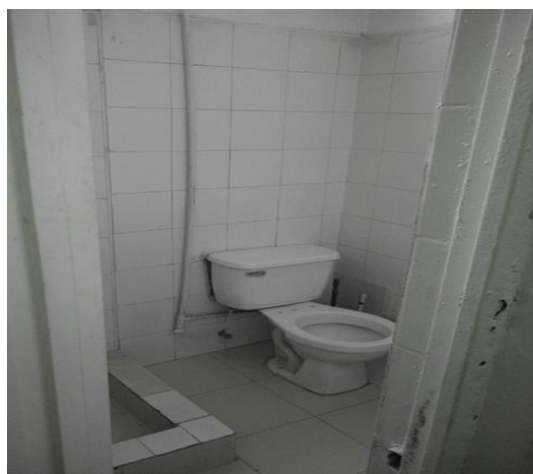
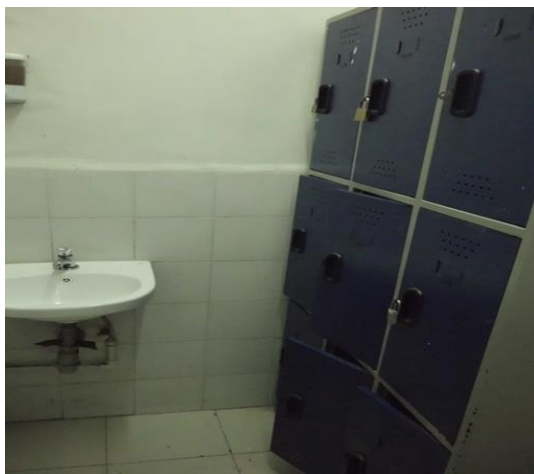




- ✓ Los pisos están contruidos en materiales resistentes y permiten una fácil limpieza y desinfección, sin embargo, el estado de los desagües permite en algunos sectores de la cocina la acumulación de agua. En cuanto a las paredes, se evidenció que son fáciles de limpiar, teniendo terminaciones en media caña redondeada al unirse con el piso, a pesar de ello una pared de la cocina tiene pendiente la instalación de un área de enchape, en cuanto a las puertas son de material resistente (acero inoxidable el cual permite su fácil limpieza e higienización)



- ✓ En cuanto a los espacios para realizar el cambio de vestimenta rutinaria a ropa de trabajo (dotación), no se cuenta con vestier que faciliten esta actividad, por lo cual se debe adelantar en el baño contiguo al Fruver; el rancho si cuenta con lokers para colocar y guardar los objetos personales y la ropa que necesitan ser dejados bajo llave como se identifica en las fotos que se muestran a continuación:

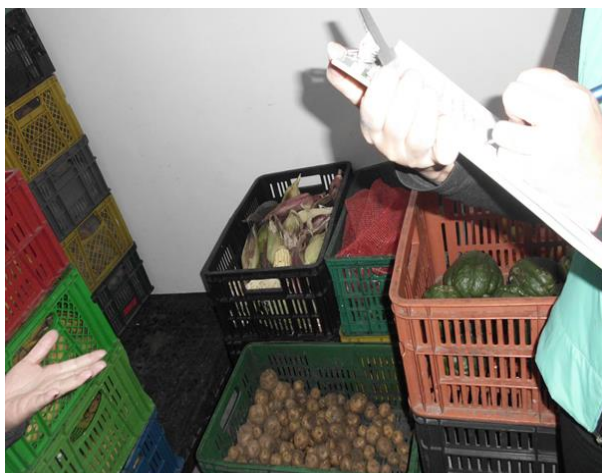


- ✓ Un punto importante a tener en cuenta es que el lugar (cocina) no cuenta con campanas extractoras de olores y vapores; lo mismo que trampas de grasas internas, solo se cuenta con una trampa de grasa externa, situación que en alguna medida afecta el proceso de limpieza y aseo general de la cocina.



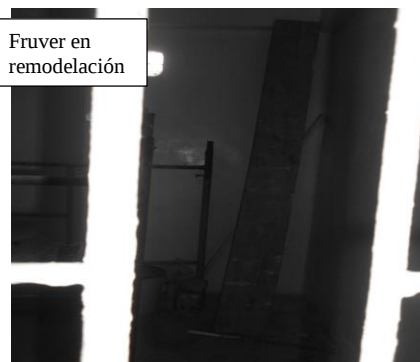
✓ **ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS**

- ✓ En la vista realizada se pudo evidenciar la existencia de un control de materias primas que ingresan al rancho, así como su almacenamiento y manejo al interior de la cocina, garantizándose el orden lógico del proceso de transformación y producción de alimentos al igual que la respectiva cadena de frío para las carnes, lácteos y pulpas.
- ✓ Para el caso de frutas, verduras y tubérculos su almacenaje se realiza en canastillas plásticas ubicadas sobre estibas del mismo material, permitiendo su aislamiento e impidiendo el contacto directo con el piso del rancho, adicionalmente los productos se encontraron debidamente etiquetados y rotulados, en cuanto a la fecha de vencimiento se visualizó en los productos que efectivamente deben cumplir con la citada fecha; el arroz, frijol, garbanzo, lenteja y entre otros granos al igual que el azúcar, los huevos y el aceite y demás productos se encuentran ubicados también sobre estibas plásticas y en estantes metálicos al interior del cuarto identificado como de abarrotes. Todo lo anterior en cumplimiento de Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.





- ✓ El área del fruver para el día de la visita (19 de julio) se encontraba en remodelación, sin embargo este mismo día a la hora de la visita (10:30 am) no se ubicó ningún trabajador realizando las labores de remodelación, tal situación hace que el operador tenga que almacenar los abarrotes en el pasillo y al lado de los cuartos fríos, a pesar de ello estos productos se encontraban depositados sobre estibas plásticas y con buena organización, sin que entorpecieran considerablemente el proceso de preparación de alimentos, tal como se puede apreciar en el registro fotográfico.



✓ EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE

- ✓ Para la estructura 2, la dotación de equipos, utensilios y menaje se encuentran al día y en funcionamiento, sin embargo, se evidencia deterioro por su uso, pues se encuentran fondos, pailas, ollas y cacerolas que ya evidencian necesidad de cambio.

Esta situación genera mal aspecto y minimiza la confiabilidad al momento de realizar las preparaciones, y dificulta el lavado, puesto que al no poderse adelantar un adecuado proceso de lavado de tales utensilios es potencialmente factible que se puedan generar gérmenes y focos de infección por la acumulación de bacterias, circunstancia que puede desencadenar afectaciones de salud a la PPL, del establecimiento carcelario, lo anterior al parecer no ha sido referido por el interventor del contrato. Como se muestra a continuación:



AUDITORIA PROCESO DE GESTIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS -SERVICIO DE ALIMENTACIÓN COBOG PICOTA 2022



Fondos golpeados



Fondos sin manijas

- ✓ Se está realizando control de producción de alimentos y registro organoléptico del día
- ✓ Las diferentes áreas del servicio de alimentación se encuentran en buenas condiciones físicas, sanitarias y con la respectiva señalización permitiendo un buen flujo y secuencia lógica en el proceso desde la recepción de materias primas hasta la entrega de producto terminado, manteniendo buena iluminación y existencia de instalaciones eléctricas en buen estado de funcionamiento.
- ✓ El manejo de residuos sólidos generados en la cocina inicialmente se lleva a cabo internamente en canecas plásticas debidamente identificadas con los colores blanco, negro y verde, las cuales son retiradas de forma diaria o cuando se llenan, a otras 3 canecas de mayor tamaño con las mismas características, ubicadas a la salida de la estructura 2 y estas a su vez diariamente o cuando se llenan son trasladadas al chut de basura ubicado a la salida de la estructura 1, donde el prestador de servicio de recolección de basura hace su retiro con periodicidad diaria mediante camiones compactadores, como se puede ver en las fotos..



Chut de basura

Carro compactador



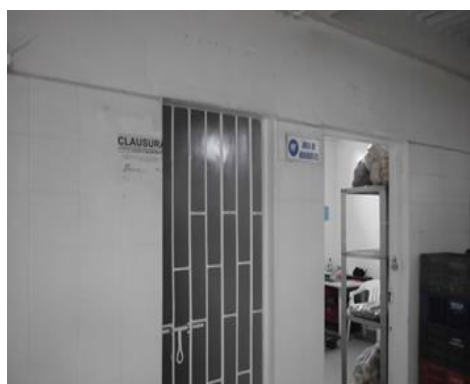
✓ **GRAMAJE, PESAJE Y SERVIDO**

- ✓ En visita al Rancho denominado Pabellón de Alta Seguridad (PAS A y PAS B) en horas de la preparación de almuerzo del día 19 de julio, siendo atendidos por el Chef Jhon Lara, también se informa por parte del administrador Fredy Benites que una vez preparados los alimentos, estos son servidos de manera directa a la PPL. Verificando la minuta del día, se pudo establecer que se está cumpliendo con lo estipulado en la minuta patrón (menú del día 8), para la fecha de la inspección no se identificaron cambios y el acta estaba firmada cumpliendo el Anexo No 20 Oferta técnica en el numeral 3. También se cumple con la entrega de fruta o dulce lo mismos que las dietas.

ALMUERZO	MINUTA No. 8	SERVICIO DEL DIA 19/07/2022 12:00 m
SOPA	SOPA DE MONDONGO	SOPA DE GARBANZO
PROTEICO	PECHUGA EN SALSA CRIOLLA	POLLO
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
HORTALIZAS Y VERDURAS	PEPINO GUISADO	ENSALADA (TOMATE Y CEBOLLA)
TUBERCULO RAIZ O PLATANO	PLATANO MADURO COCIDO	PLATANO MADURO
BEBIDA DE FRUTA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	LIMONADA
POSTRE	FRUTA (CIRUELA- MELON)	FRUTA



- ✓ La proteína, los abarrotes, las frutas y las verduras se encontraban debidamente almacenados y rotulados, como se evidencia en la foto, a pesar de encontrarse el fruver cerrado por mantenimiento.



- ✓ Una vez los alimentos de fondos, las frituras, asaduras, frutas y bebidas están listas, según información suministrada por el Jefe de Operaciones del rancho y el chef Jhon Lara, las raciones son servidas a los PPL, utilizando las ventanas dispuestas en la cocina, permitiendo la entrega de forma directa a los mismos en las respectivas fiambreras, teniendo como referencia el cumplimiento de las cantidades y productos que se muestran a continuación:

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		



vísceras: 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		
vísceras: 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		
vísceras: 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				



**AUDITORIA PROCESO DE GESTIÓN DE SUMINISTRO DE
BIENES Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS -SERVICIO DE
ALIMENTACIÓN COBOG PICOTA 2022**

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				
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



Las raciones son entregadas por las ventanas marcadas con flechas rojas en la foto.

✓ TIEMPOS DE ENTREGA



- ✓ Si bien es cierto en la verificación en sitio tan solo se pudo evidenciar la preparación de los alimentos en la cocina, el reporte del responsable del rancho y del fiscal, los alimentos se están entregando así: Desayuno de 7:00 a 8:00 a.m.; almuerzo 12:30 p.m. y cena 3:00 a 5:00 p.m., con la correspondiente entrega del refrigerio nocturno

También se evidenció que se están entregando las dietas especiales., de acuerdo a los visualizado el día 19 de julio se cumplen los tiempos de entrega de acuerdo al Anexo No 20 Oferta técnica, que corresponde a al siguiente cuadro

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 22 de junio de 2022, a pesar de ello los utensilios y menaje que se utiliza en la cocina presenta un alto grado de deterioro.
- ✓ La entrega de fiambresas cuenta con el respectivo registro.
- ✓ Se evidencia registro de control de recepción de materias primas de fecha 01 de junio 2022.
- ✓ Se evidenció formato de control de entrega de refrigerios del mes de junio 2022, 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 y mayo de 2022)
- ✓ El contratista tiene pendiente la realización de trabajos menores de mantenimiento a la trampa de grasa, cambio de sifones y campana extractora de olores y vapores (se pudo evidenciar in situ que no se han realizado las obras menores a cargo del operador de UT ALIMENTAR USPEC 2022)
- ✓ Se evidenció buenas condiciones de limpieza en el rancho, se hace buena disposición de residuos sólidos y líquidos, se estan llevando registros de control de limpieza y desinfección de equipos y utensilios según planilla de fecha junio 2022
- ✓ Las materias primas de los alimentos perecederos (carnes y lácteos) se encuentran en cuartos fríos, los citados alimentos cuentan con los correspondientes rótulos o etiquetas.
- ✓ Se evidenciaron certificados y exámenes médicos de las personas que hacen manipulación de alimentos.
- ✓ Se evidencia el registro de la entrega de dotación y menaje de fecha junio de 2022
- ✓ Se evidenció copia del acta de capacitación a rancheros de fecha de 14 junio de 2022 en primeros auxilios básicos, capacitación en análisis sensorial de fecha 06 de junio de 2022 y capacitación control y prevención de fuego de fecha 22 de junio 2022.
- ✓ El control de plagas se hace trimestral y se revisan fichas técnicas de productos, el último registro de control de plagas de fecha de 30 de junio de 2022, expedido por SERVIHUNTER
- ✓ Se evidencia registro de lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable de fecha 19 de junio 2022 expedido por SERVIHUNTER.
- ✓ Existe separación física entre las áreas de recepción de materia prima, almacenamiento y producción, pre alistamiento, ensamble y distribución; existen los espacios separados, identificando que el flujo del proceso 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 UT ALIMENTAR USPEC 2022, cuenta con 3 tanques para el abastecimiento de agua potable con capacidad de 2000 MI
- ✓ Se cuenta con el espacio para el almacenamiento de materias primas, se encuentra en muy buen estado, los alimentos se encuentran almacenados en un mesón y en estibas.
- ✓ Se está realizando control de producción de alimentos y registro organoléptico del día
- ✓ No se está dando cumplimiento a lo referido en la Resolución 5109 de 2055 del Ministerio de la Protección Social relacionado con el cumplimiento de las condiciones higiénico sanitarias en la cocina del rancho, situación que identifica los sellos de clausurado a la entrada del mismo.

1. OBSERVACIONES

OBSERVACIONES ESTRUCTURA No 2

Infraestructura del rancho

EL Rancho del establecimiento conforme a la normatividad, Decreto 3075 de 1997 debe cumplir con los parámetros establecidos en la misma, actualmente el rancho cumple con las condiciones para su funcionamiento; ya que, la entrada para el ingreso de materia prima es diferente a la de la salida de alimentos terminados. Actualmente la estructura No 2 del Rancho tiene pendiente la terminación de la remodelación del Fruver, adicionalmente no se cuenta con campanas extractoras de vapores y olores.



Gramaje de los alimentos

Respecto al cumplimiento del ciclo de menús para el servicio de PAS A y B se genera el pasaje de los alimentos en fondos para cada patio, y se realiza la repartición por parte de los PPL distribuidores, con relación a ERE 1 y ERE 2 según lo informado por el administrador, se pesa el alimento en fondos antes del servicio, de tal forma que se garantice el peso total, paso seguido se sirve en fiambresas a cada PPL por medio de ventanas de conexión al patio. En la visita se observó que todas las preparaciones para el almuerzo se encontraban adelantadas y cumpliendo el ciclo o proceso establecido, lo que permite dar aplicación a los tiempos de entrega definidos en la minuta del contrato, sin embargo, no fue posible verificar si en el momento de servir las porciones, estas cumplen con el gramaje establecido en el Formato No 4 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 a las 12:30 p.m. y cena de 3:00 a 5.00 p.m., también se evidencio que se están entregando las dietas especiales. Para el día 19 de julio, fecha en que se realizó la visita al rancho donde se encuentra la denominada estructura 3, se pudo identificar que los tiempos se cumplen de acuerdo al Anexo No 20 Oferta técnica

Personal contratado para la prestación del servicio

En la visita se pudo identificar que, para atender a la PPL, el operador cuenta con 6 personas incluido el chef, de los cuales 1 rota, mano de obra que tiene las siguientes características:

- 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 a la Población privada de la libertad que presta su servicio al operador en la cocina.
- 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 360 de 2021 en la cláusula 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 lo 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.*

2. RECOMENDACIONES

RECOMENDACIONES ESTRUCTURA No 2

- Es importante que se continúen adelantando 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, por parte del interventor y el supervisor del contrato en mención.
- 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.



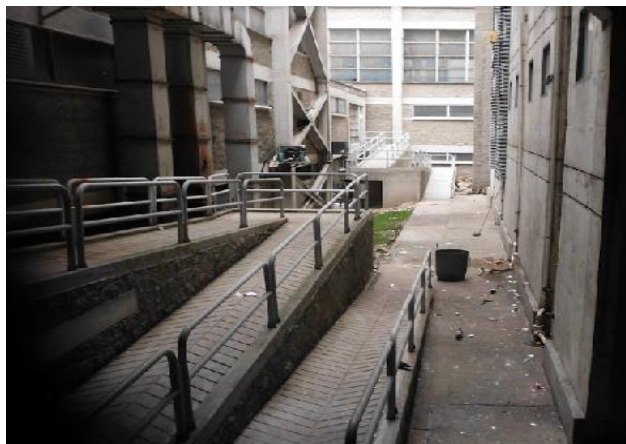
- Contar con un plan de Contingencia para evitar incumplimientos en la entrega de alimentos.
- Generar permanente y efectiva comunicación entre el operador, el interventor y el supervisor del contrato y la dirección general de establecimiento carcelario COBOG- BOGOTA PICOTA, de forma que se pueda mejorar la prestación del servicio de alimentación a toda la PPL, que debe ser cubierta por dicho servicio.
- Garantizar de manera eficiente las medidas, cantidades y gramajes de los alimentos suministrados por el operador a la población privada de la libertad (PPL), en cumplimiento a lo establecido en el Formato No 4 de nutrición "Obligaciones del Operador"

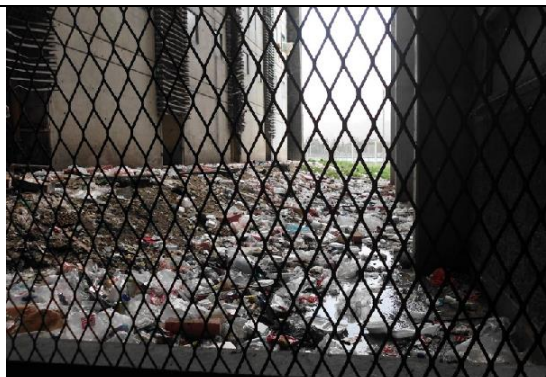
ESTRUCTURA No. 3

INFRAESTRUCTURA No.3

Se realiza visita de campo por parte del equipo auditor los días 18 de Julio de 2022 en horario de 3:00pm a 4:30pm y el 19 de Julio de 2022 en horario de 2:00pm a 4:00pm a la estructura No. 3 denominada E3 ERON. Esta estructura, cuenta con 3050 personas privadas de la libertad (PPL) de acuerdo a revisión de tablero de ingresos revisado, así mismo cuenta con bloques de 8 y 9 pisos, distribuidos en 6 bloques. Siendo los bloques A, B, C, y D bloques de 8 pisos y los bloques E y F contando 9 pisos.

Se ingresa al rancho del complejo, ubicado en el segundo piso del establecimiento, siendo el primer piso, los cuartos de máquinas, espacios de calderas, almacenamiento de ACPM, bodegaje de alimentos, entre otros. Se ingresa por medio de rampla al sitio, se evidencia lugar con bajos niveles de salubridad, debido a basura y desperdicios arrojados por los PPL desde las celdas y roedores y palomas que son atraídos por la comida.



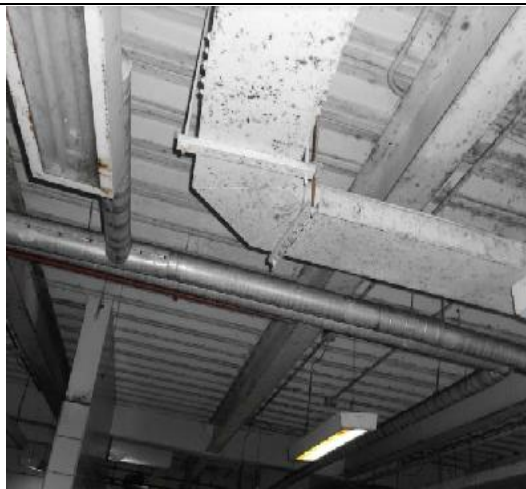


INSTALACIONES FISICA SANITARIAS – INFRAESTRUCTURA

Se evidencia que el complejo se encuentra construido en un humedal y con riesgos constante de inundación y humedad, se evidencia anegación y estancamiento de aguas en el primer piso, inundando el teatro (auditorio), la tubería de desagües, cuartos de máquina de los ascensores, techos desprendidos, entre otros. Los Ascensores se encuentran sin funcionamiento desde la instalación, de acuerdo a información entregada, el servicio de distribución y entrega de la alimentación se realiza en fondos, los cuales son cargados por PPL Distribuidores por las escaleras de las estructuras.



No se cuenta con sistema de ventilación necesaria para cocinas industriales, no se cuenta ni con extractores ni con campanas por lo cual el sitio es bastante húmedo y maneja altas temperaturas. El techo del sitio no cuenta con cubierta por lo que se encuentra a la vista la tubería, esto dificulta la limpieza del sitio y permite la acumulación de grasas y hongos por humedad.



Con relación a adecuaciones o mantenimientos al momento de la visita, se evidencia en la zona de preparación de comida caliente, el mantenimiento, construcción y adecuación de paredes, pisos y techos, cambio de tuberías, instalación de extractores, este arreglo se está realizando aprovechando la falla en la Caldera de la infraestructura, y los tiempos que se utilizarán para el mantenimiento de la misma (Aproximadamente 20 días), este arreglo de la cocina está siendo realizada directamente por el Operador.

En cuanto a mantenimientos, se informa que en la estructura No. 3 ERON, se cuenta con 2 calderas para el servicio, una averiada hace más de 6 años y la segunda que explotó la semana anterior a la visita de auditoría, por lo cual se encuentra en mantenimiento correctivo por parte del operador, en cumplimiento del 8% de adición que se aprueba a los contratos para arreglos locativos.



INSTALACIONES FISICA SANITARIAS – CONTRATISTA

Se realiza la revisión de la secuencia lógica y razonada de las operaciones del trabajo en cocina bajo el punto de vista higiénico sanitario, y que va desde la recepción de las materias primas, pasando por el procesado de las mismas hasta la entrega al consumidor final, en esta construcción, se maneja la distribución de las raciones alimentarias en Fondos.



Se evidencia que las instalaciones cuentan con la secuencia lógica del proceso de producción de alimentos, se cuenta con una puerta de ingreso de alimentos y una de salida, así mismo se evidencia espacios marcados y separados físicamente, así: Cuarto de lavado de canastillas, Lavado de tubérculos, Cuarto de aseo, bodega de mercado del día (contiene estibas), cuarto frío, Bodega de productos de panadería, Bodega cuarto frío, Cuarto de clasificación de verduras (lavado y arreglo) elaboración de comida caliente (sin extractor) zona de alistamiento de comida en fondos o cajas de icopor y pesaje de los mismos, salida de alimentos preparados.

- Los sifones cuentan con rejillas, a lo largo de las instalaciones, se cuenta con rejillas de desagüe
- Pisos y paredes, en buen estado, limpios de acuerdo al servicio prestado, con bordes redondeados que permite la limpieza
- Cuenta con baños, donde se realiza el cambio de vestimenta rutinaria a ropa de trabajo (dotación), no se cuenta con vestier, ni locker que faciliten esta actividad
- Se evidencian letreros alusivos al lavado de manos y al uso de tapabocas en el área.
- Existe espacio aislado para lavado y desinfección de elementos de aseo, así mismo la ingeniera del servicio nos informa que se realizan preparaciones de limpieza para la desinfección de mesones, pisos y elementos.

ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

Se cuenta con bodega de almacenaje de alimentos del día dentro de la zona del rancho, bodega de almacenamiento de materiales de panadería y en el exterior se cuenta con bodega de almacenamiento de mercado a nivel general.

El almacenamiento de frutas, verduras y tubérculos se realiza en el área de Lavado de tubérculos, se cuenta con canastillas plásticas ubicadas sobre estibas del mismo material, permitiendo su aislamiento e impidiendo el contacto directo con el piso del rancho, en el mismo lugar se realiza la limpieza y alistamiento de los mismos, se informa por parte del operador que, debido a las altas temperaturas y la humedad del sitio, los productos se dañan rápidamente.

Se evidencian planillas de la selección de producto no conforme o sobrantes. Se evidencia buena calidad de los productos y limpieza del sitio de trabajo.

Debido a la cantidad de alimentos que se preparan en un día, no se manejan materia primas re envasadas o reempacadas.

En revisión de la bodega de insumos interna, se evidencia productos debidamente marcados, con semaforización rotulada con colores de acuerdo la fecha de vencimiento. Elementos en estibas plásticas, separadas y organizadas por tipo de producto No se evidencian productos enlatados. Todo lo anterior en cumplimiento de Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.





EQUIPOS UTENCILIOS Y MENAJE

El rancho cuenta con cuarto frio, separado y aislado, se evidencia hoja de control de temperatura en el mismo, se evidencia limpio para el momento de la visita.



Se cuenta con cuarto con neveras, las cuales también registran la temperatura en hoja de papel pegada en cada nevera. Se cuenta con utensilios tales como ollas, cucharones, tapas, que tiene el desgaste natural del trabajo diario, así mismo se cuenta con equipos industriales en funcionamiento que facilitan el trabajo en el rancho. Se evidencian mesones en acero inoxidable, limpios y desinfectados al finalizar la entrega del almuerzo del día 19/07/2022.



Se evidencian utensilios para el gramaje de los alimentos suministrados. Se informa que de la cocina salen los alimentos en fondos, los llevan los PPL distribuidores y los entregan en cada pabellón a la persona designada, cada una de estas personas realiza la distribución al interior del pabellón.



No se realiza revisión de contramuestras en el servicio de alimentación de E3. Se hace entrega de 6837 fiambreras con sus respectivas tapas, vasos y cucharas para los PPL, según acta de entrega del 14 de diciembre de 2021 firmada por las partes INPEC – ALIMENTAR USPEC

CARACTERISTICAS DE ALIMENTOS - MENU, MINUTA, GRAMAJE DE LOS ALIMENTOS, DIETAS TERAPEUTICAS, TIEMPO DE ENTREGA DE ALIMENTOS

Se cuenta con una rotación de menús de acuerdo a la minuta patrón por ciclos de veinte y un (21) menús, los cuales rotan de acuerdo con la siguiente secuencia definida en el mes sin modificación alguna a partir del inicio de operaciones en el servicio:

Rotación de un ciclo durante un mes

	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú
Semana 1	1	2	3	4	5	6	7
Semana 2	8	9	10	11	12	13	14
Semana 3	15	16	17	18	19	20	21
Semana 4	1	2	3				

En la visita realizada se evidencian 2 días de servicio, para 18/07/2022 en ciclo 7 de la minuta y para el 19/07/2022 el ciclo 8 de la minuta. Así:

ALMUERZO	MINUTA No. 7	SERVICIO DIA 18/07/2022 3:00pm
SOPA	SOPA DE MUTE	SOPA DE PASTA
PROTEICO	CERDO ASADO EN SALSA CRIOLLA	POLLO
CEREAL	ARROZ BLANCO	OK
HORTALIZAS Y VERDURAS	ENSALADA DE CEBOLLA, PEPINO COHOMBRO Y TOMATE	ENSALADA (CEBOLLA, TOMATE, LECHUGA)



**AUDITORIA PROCESO DE GESTIÓN DE SUMINISTRO DE
BIENES Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS -SERVICIO DE
ALIMENTACIÓN COBOG PICOTA 2022**

TUBERCULO RAZ O PLATANO	PATACON DE PLATANO VERDE	PLATANO DULCE CON CASCARA
BEBIDA DE FRUTA	JUGO DE PAPAYA CON LIMON	JUGO DE GUAYABA.
POSTRE	GALLETAS DULCES CON RELLENO	OK

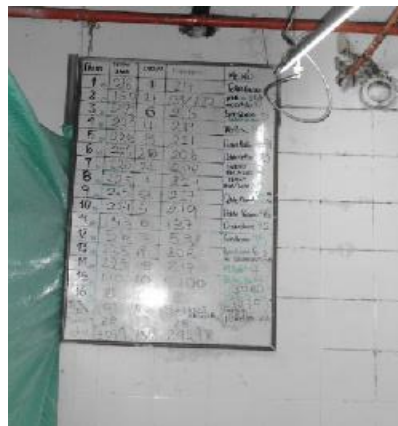
ALMUERZO	MINUTA No. 8	SERVICIO DEL DIA 19/07/2022 12:00 m
SOPA	SOPA DE MONDONGO	SOPA DE FIDEOS
PROTEICO	PECHUGA EN SALSA CRIOLLA	CARNE
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
HORTALIZAS Y VERDURAS	PEPINO GUISADO	ENSALADA (TOMATE Y CEBOLLA)
TUBERCULO RAZ O PLATANO	PLATANO MADURO COCIDO	PAPA AL VAPOR
BEBIDA DE FRUTA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE GUAYABA (Se cambia debido a que la guayaba se madura rápido por el calor del sitio)
POSTRE	GELATINA DE PATA	GELATINA DE PATA

No es posible revisar el proceso de entrega de los alimentos en fondo, en los pabellones, debido a que el servicio el día 18/07/2022 se encontraba retrasado por demora en la entrega de proteína para el almuerzo y el día 19/07/2022 la entrega fue 12:00pm y el ingreso del equipo auditor fue 1:30pm, por lo cual el cumplimiento de los horarios establecidos para el suministro de alimentación es parcial, teniendo en cuenta que los horarios establecidos son los siguientes:

ITEM	TIEMPO DE COMIDA	HORARIO DE ENTREGA O SUMINISTRO MINUTA	HORARIO DE ENTREGA 18/07/2022	HORARIO DE ENTREGA 19/07/2022
1	Desayuno	6 - 8 a.m.		
2	Almuerzo	11 a.m. - 1:30 p.m.	2:30pm a 3:30pm	12:00 a 1:00pm
3	Cena	3 p.m. - 6 p.m.		
4	Refrigerio nocturno	3 p.m. - 6 p.m.		

Con relación a las dietas terapéuticas, se evidencian que la estructura E3, tiene a cargo 150 dietas especiales registradas, información que maneja el Nutricionista en agenda personal, y las cuales se encuentran publicadas en tablero en sitio visible, se cuenta con una sola persona que renuncia a la alimentación debido a su religión.

Dentro del servicio se evidencia el alistamiento de alimentos especiales de 54 almuerzos para PPL Psiquiátricos, empacadas en cajas de icopor, y llevadas por el repartidor asignado para ese pabellón y 28 comidas para la Comunidad Semilla personas con tratamiento de manejo de sustancias psicoactivas.



PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y OTRO CONTRATADO

En el servicio de alimentación del rancho E3, se cuenta con el siguiente personal de apoyo.

- 28 rancheros PPL
- 2 Ingenieros de Alimentos Roció y Mayra
- 1 chef del servicio
- 1 Nutricionista (Elkin Muñoz)

Todo el personal se encuentra con la dotación completa en color blanco (Botas, gorro, tapabocas, petos, guantes, delantales), en buen estado y limpios. Con relación a la dotación de los visitantes, el día 18/07/2022 no se entrega al equipo auditor la dotación necesaria para el ingreso al área de manipulación de alimentos, el día 19/07/2022 se hace entrega a cada integrante del equipo auditor la dotación para el ingreso (Bata, gorro, tapabocas).

Se evidencian registros de seguimiento médico a los manipuladores de alimentos que apoyan el servicio de alimentación del E3, así como los registros de las capacitaciones realizadas para la prestación del servicio en buenas prácticas de manufactura y hábitos de vida saludable.



CONDICIONES DE SANEAMIENTO



El E3, cuenta con espacios separados y señalizados para la limpieza y desinfección de las canastillas y para los elementos de aseo, los alimentos y enseres. Se evidencia limpieza en los espacios y desinfección con elementos que la ingeniera entrega a los PPL de acuerdo a ficha técnica evidenciada.

No es posible verificar la entrega de productos de aseo para la limpieza de fiambreras en cada pabellón.

Con relación al abastecimiento de agua, se evidencia en el exterior de la infraestructura, que se cuenta con un tanque de abastecimiento de agua, el cual garantiza agua para un día de servicio en la infraestructura, el cual de acuerdo a información entregada por el dragoneante Wilson Linares funcionario a cargo de la seguridad y salud de COBOG PICOTA, tiene filtraciones en una pared y se encuentra en mal estado de mantenimiento lo que genera un accidente teniendo en cuenta que al lado del mismo tanque se encuentran la planta eléctrica de zonas exteriores de todo el complejo carcelario.

Con relación al manejo y disposición de residuos sólidos, se cuenta con espacio temporal, separado y señalizado para realizar la disposición de los residuos sólidos y los productos no conformes o sobrantes, así mismo se informa al equipo auditor las prácticas de reciclaje que se llevan a cabo.

No es posible evidenciar las trampas de grasa del servicio, sin embargo, se llevan registros de la limpieza de las mismas. Con relación a los residuos peligrosos, se informa que se manejan de acuerdo al PIGA del establecimiento. Así mismo la disposición final de los vertimientos se cuenta con registro de la entrega de los aceites a las empresas que generan tratamiento especial a los mismos.

El control de plagas se realiza mensualmente de acuerdo a programación, se evidencia certificado de control de plagas (insectos y roedores) No. 01424 de 16/06/2022 de la empresa SERVIHUNTER, así mismo para el día 19/07/2022 se evidencia el ingreso del personal de la empresa quienes llegaban a realizar el servicio del mes de julio.

TRANSPORTE DE ALIMENTOS

Los alimentos son transportados en el interior de COBOG PICOTA en 2 vehículos de transporte de alimentos, debidamente identificados, uno de ellos adecuado para garantizar el transporte de productos sensibles a la temperatura, contienen canastillas para cargue de elementos, vehículos a cargo del operador del servicio.

Para esta estructura, se cuenta con un sitio de almacenamiento – Bodega – exclusiva para los alimentos, debidamente asegurado y con ingreso exclusivo del personal del servicio de alimentación.

Los vehículos de transporte destinados deben cumplir con la documentación requerida por la normatividad vigente aplicable emitida por el ente de control. Así:

REQUISITOS	PLACA TZR-344	PLACA KSR-292
Concepto sanitario de la Dirección Territorial de Salud	Concepto Favorable	Concepto Favorable
Certificado de manipulación del transportista y del auxiliar	Cumple	Cumple
Tarjeta de Propiedad del Vehículo	Cumple	Cumple



- Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT).

Vigente hasta 03/06/2022

No se pudo revisar

- Certificado de Revisión Técnico-mecánica y de gases (Si aplica)

Vigente hasta 27/07/2022

No se pudo revisar

3. OBSERVACIONES

OBSERVACIONES ESTRUCTURA No. 3

Infraestructura del rancho

El Rancho del establecimiento conforme a la normatividad, Decreto 3075 de 1997 debe cumplir con los parámetros establecidos en la normatividad, para la estructura No. 3 se evidencia que no se cuenta con sistema de ventilación necesaria para cocinas industriales, no se cuenta ni con extractores ni con campanas por lo cual el sitio es bastante húmedo y maneja altas temperaturas. Así mismo, se debe consignar, que el rancho se encuentra en contingencia toda vez que, al momento de la visita de auditoria se encuentra en construcción la zona de preparación de comida caliente.

Gramaje de los alimentos

Respecto al cumplimiento del gramaje de los alimentos, ninguno de los 2 días de visita de auditoria fue posible evidenciar el reparto de los alimentos en pabellones y patios, debido a los horarios de servicio del almuerzo, según lo informado por el administrador del rancho se pesa en fondos los alimentos de acuerdo al número de PPL en cada pabellón, se maneja cuadro matriz donde se evidencia la cantidad de PPL y el peso por cada fondo, una vez pesados, los distribuidores entregan en cada piso (1 al 9 piso) los alimentos; pero no es posible evidenciar por parte del equipo auditor la repartición particular, generando incertidumbre en el cumplimiento de los gramajes por cada PPL.

Tiempo de entrega de alimentos y menús

Los tiempos de entrega y los menús entregados se garantizan de manera intermitente, de tal manera que en visita se observó que la proteína del día 18/07/2022 llegó a las 12:30 pm lo que generó retrasos e incumplimiento de los tiempos de entrega establecidos, sin embargo, el día 19/07/2022, no existió ningún retraso y los alimentos fueron entregados en los tiempos establecidos.

Mantenimiento de equipos

Se cuenta con 2 calderas para el servicio de alimentación de E3 en COBOG PICOTA, para la fecha de la visita, ninguna se encontraba en servicio, debido a daños en su sistema operativo, lo cual genera inconvenientes y traumatismos para el servicio de alimentación, de acuerdo a información suministrada una de las calderas, se encuentra en mantenimiento correctivo por parte del operador, en cumplimiento del 8% de adición que se aprueba a los contratos para arreglos locativos.



Así mismo se evidencia que la Infraestructura No. 3, cuenta con ascensores por bloque, los cuales se encuentran anegados y sin posibilidad de funcionamiento, por lo cual es necesario cargar por PPL distribuidores los Fondos de alimentos por los 9 pisos de la construcción, generando contaminación y desperdicio de los mismos por las escaleras y pasillos del complejo.

Vehículos Operador

Se evidencia que al momento de la visita el vehículo de PLACA TZR-344, cuenta con SOAT vencido puesto que su vigencia era hasta 03/06/2022, incumpliendo las responsabilidades del operador con relación al transporte de los alimentos.

4. RECOMENDACIONES

RECOMENDACIONES ESTRUCTURA No. 3

- Es necesario realizar la instalación de sistema de ventilación necesaria para cocinas industriales, puesto que este rancho en el que se preparan 3050 raciones diarias no cuenta ni con extractores ni con campanas por lo cual el sitio es bastante húmedo y maneja altas temperaturas.
- Se recomienda realizar el mantenimiento y puesta en funcionamiento de las 2 calderas con las que cuenta el servicio, de tal manera que se trabajen alternas, disminuyendo el desgaste y para tener una de contingencia para eventos adversos.
- Es necesario contar con stock de mínimo 2 días de alimentos para la prestación del servicio, puesto que para el día 18/07/2022 se encontraba retrasado el servicio por demora en la entrega de proteína para el almuerzo que llegó a las 12:30pm
- Se recomienda tomar acciones necesarias para garantizar el cumplimiento de los horarios establecidos para el suministro de alimentación.
- Los planes de mantenimientos incluidos en el servicio de mantenimiento general por parte de la USPEC deben mantener la frecuencia estipulada por el proveedor y se planifiquen presupuestalmente de modo que, se ejecuten según el calendario de mantenimientos respectivo.

4. HALLAZGOS ENCONTRADOS

HALLAZGOS ESTRUCTURA No 1

1. Infraestructura del Rancho no permite cumplir con la secuencia lógica del proceso.
2. No se está cumpliendo con los gramajes de la minuta, de acuerdo al acta cosal de febrero de 2022
3. No se cumple con los tiempos de entrega.
4. Debilidades en la supervisión e interventoría, tanto en la entrega de alimentos como en la ejecución de las obras intervenidas por parte de la USPEC.

HALLAZGOS ESTRUCTURA No 2

1. La infraestructura del rancho no cuenta con extractores de aire o campana, se encuentra en construcción la zona de almacenamiento de víveres.
2. No se está cumpliendo con los gramajes de la minuta, de acuerdo al acta cosal de febrero de 2022
3. No se cumple con los tiempos de entrega.



4. Debilidades en la supervisión e interventoría, tanto en la entrega de alimentos como en la ejecución de las obras intervenidas por parte de la USPEC.
5. Deficiencias en la calidad y mantenimiento de los utensilios y menaje suministrados por el operador (fondos, ollas, cacerolas, entre otros), Unión Temporal Alimentar Uspec 2022.

HALLAZGOS ESTRUCTURA No 3

1. Incumplimiento en la infraestructura del rancho, puesto que no cuenta con extractores de aire o campanas para cocinas industriales, lo que hace que sea un espacio húmedo y de altas temperaturas, así mismo, el área de cocina caliente se encuentra en construcción lo que genero el traslado de la cocina al sitio de preparación de alimentos frio por contingencia.
2. Cumplimiento parcial de los tiempos de entrega y menú de las raciones, esto teniendo en cuenta que el día 18/07/2022 el almuerzo fue entregado después de las 3:00 pm, y que se realizan cambios a los menús No. 7 y No. 8 con relación a las ensaladas y jugos del almuerzo entregado.
3. Debilidades en la supervisión e interventoría, tanto en la entrega y distribución de alimentos en cumplimiento de menús y horarios, como en la supervisión de las obras intervenidas por parte de la USPEC y mantenimientos realizados a los equipos.
4. Falta de seguimiento al plan de mantenimiento, lo que trajo como consecuencia el deterioro y daño de las calderas de la estructura No. 3, afectando el servicio de alimentación.
5. Se evidencia problemas de salubridad e higiene alrededor de la estructura, debido a deficiente manejo de basuras y desperdicios de comida arrojados por los PPL desde las celdas, lo que atrae roedores y palomas.

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. El rancho se encuentra en construcción, por lo que se habilitan espacios por contingencia Son insuficientes o inexistentes los sistemas de ventilación del rancho	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. <u>Respuesta Dirección Logística</u> De manera atenta y como primera medida se considera oportuno manifestar que en virtud de las obligaciones y deberes legales que le asisten a la USPEC, en especial las previstas en los artículos 20 y subsiguientes del Decreto 4150 de 2011, atinentes



**AUDITORIA PROCESO DE GESTIÓN DE SUMINISTRO DE
BIENES Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS -SERVICIO DE
ALIMENTACIÓN COBOG PICOTA 2022**

a la provisión del servicio de alimentación, la Dirección de Logística ha venido realizado las gestiones de contratación y supervisión del proceso de alimentación con base en las reglas establecidas en el Estatuto General de Contratación, las reformas introducidas por ley 1709 de 2014 y las demás normas técnicas que rigen la materia, frente a la gestión y apoyo en la prestación de los servicios requeridos para el adecuado funcionamiento de los Establecimientos Penitenciarios y Carcelarios a cargo del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario – INPEC.

Dicho lo anterior, y teniendo en cuenta la complejidad de la operación de suministro del servicio de alimentación debido a sus amplios componentes técnicos, a su alta incidencia presupuestal, y a las repercusiones que tiene su ejecución oportuna y de calidad en materia de protección de los derechos fundamentales de las Personas Privadas de la Libertad, resulta necesario aplicar, según lo establecido en el artículo 83 de la Ley 1474 de 2011, una “vigilancia permanente, mediante la vinculación de una interventoría encargada de su seguimiento técnico, el control financiero, contable y jurídico, sobre las obligaciones contraídas por los operadores encargados de la provisión”.

En razón a lo anterior, se adelantó el proceso de selección mediante un contrato interadministrativo de Interventoría con la Fundación Universidad del Valle, según lo establecido en la Ley 1150 de 2007 y en el numeral 1° del artículo 2° de la Ley 80 de 1993, teniendo en cuenta la participación de entidades públicas equivalente al 65,5% de su composición, quien remitió oferta técnica, económica y metodológica en la cual se certifica que cuenta con la experiencia requerida en ejecución de proyectos sociales y de interventoría, y con la capacidad administrativa exigida por la USPEC para la ejecución de la intervención.

Por consiguiente, se suscribió Contrato Interadministrativo de Interventoría el cual fue aprobado por el Comité de Contratación de conformidad con lo previsto en el numeral 1° del artículo 3° de la Resolución No. 001038 de 2018, para satisfacer la necesidad del objeto “Interventoría técnica, administrativa, financiera, contable y jurídica sobre la prestación del servicio de alimentación por el sistema de ración, para la población privada de la libertad (PPL) a cargo del instituto nacional penitenciario y carcelario (INPEC), interna en la modalidad intramural en los establecimientos de reclusión de orden nacional (ERON), centros de reclusión militar, estaciones de policía, unidades tácticas a cargo del INPEC y demás centros de reclusión (exceptuando las PPL en detención domiciliaria) cuyo suministro corresponda a la unidad de servicios penitenciarios y carcelarios – USPEC”.

De esta manera, la Dirección de Logística mediante la contratación de la interventoría busca garantizar y proteger los derechos de la población privada de la libertad, aplicando la metodología y condiciones técnicas establecidas por la Unidad, así como los procedimientos, protocolos, herramientas, formatos, instrumentos, entre otros vigentes que se tengan establecidos en cada uno de los establecimientos carcelarios



**AUDITORIA PROCESO DE GESTIÓN DE SUMINISTRO DE
BIENES Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS -SERVICIO DE
ALIMENTACIÓN COBOG PICOTA 2022**

a nivel nacional, realizando el acompañamiento y la debida retroalimentación de los procesos de suministro de alimentación por el sistema de ración con cada uno de los operadores.

Hecha la observación anterior y en virtud al presente hallazgo, es pertinente manifestar a la Oficina de Control Interno que la infraestructura de los ranchos de los establecimientos de reclusión es una función propia de la Dirección de Infraestructura de la USPEC, dependencia encargada de evaluar de manera periódica las condiciones de las instalaciones físicas de los establecimientos de reclusión y demás infraestructura y emitir dictámenes técnicos, gestionando la contratación y seguimiento a la ejecución de las obras de construcción, equipamiento y mantenimiento, de los ERON, incluyendo los servicio de alimentación, por tanto, la Dirección de Logística no cuenta con la competencia para adecuar los ambientes de las edificaciones de los establecimientos de reclusión, ni de realizar obras e intervenciones en las instalaciones que permitan garantizar el tamaño de los espacios.

No obstante, desde la Dirección de Logística se han propiciado reuniones con la Dirección de Infraestructura con el objetivo de informar los requerimientos técnicos para garantizar una producción de alimentos con calidad e inocuidad, en las que desde los profesionales de infraestructura se ha informado que en el marco de la ejecución del contrato 388 de 2021 que tiene como objeto contractual: *"CONTRATAR EL SERVICIO DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO - CORRECTIVO PARA LA OPERACIÓN DE CALDERAS, AIRES ACONDICIONADOS Y LAVANDERÍAS UBICADAS EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE RECLUSIÓN DE ORDEN NACIONAL. EL SERVICIO COMPRENDE ACTIVIDADES DE DIAGNÓSTICO, INFORMES TÉCNICOS, MANTENIMIENTOS PREVENTIVOS Y CORRECTIVOS Y REPORTES DE ACTIVIDADES EJECUTADAS"* se han realizado intervenciones en el rancho de la estructura No. 3 para superar las novedades presentadas en las calderas y el sistema de ductos de vapor.

Adicionalmente, se ha informado que en el rancho de la estructura No. 1, los equipos de inyección y extracción de aire y la instalación de dos (2) cuartos fríos (refrigeración y congelación) se instalaron en el marco del Contrato de Obra 314 de 2021 que tiene como objeto: *"ADECUACIÓN DEL RANCHO DE COMIDAS UBICADO EN LA ESTRUCTURA I DEL COMPLEJO METROPOLITANO DE BOGOTÁ – LA PICOTA (COMEB)"* con el cual se dará cumplimiento a los requerimientos exigidos por la secretaria de salud, una vez se realice la entrega a satisfacción por parte del INPEC.

A su vez, con el objetivo de superar los temas de cuarto fríos en el rancho de la estructura No. 3, se adjudicó al Proveedor TERMEC LIMITADA el Contrato de obra 253 de 2022 con fecha de aprobación 25 de mayo de 2022, cuyo objeto es *"CONSTRUCCIÓN DE UN CUARTO FRÍO DE CONGELACIÓN Y REPARACIONES LOCATIVAS EN EL RANCHO DE LA ESTRUCTURA III – PARA EL ESTABLECIMIENTO COBOG – LA PICOTA"* con el fin de instalar un nuevo cuarto de congelación, proceso que se encuentra actualmente en ejecución.

Conforme a lo anteriormente expuesto, se evidencia que desde la Dirección Logística se ha realizado la gestión pertinente con la Dirección de infraestructura, para que desde su competencia se realicen las intervenciones necesarias para optimizar la



**AUDITORIA PROCESO DE GESTIÓN DE SUMINISTRO DE
BIENES Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS -SERVICIO DE
ALIMENTACIÓN COBOG PICOTA 2022**

prestación del servicio de alimentación, adicionalmente, se solicita de manera respetuosa a la Oficina de Control Interno tener en cuenta que el servicio de alimentación en los establecimientos carcelarios es de alta complejidad y que se trabaja conjunta entre las áreas y arduamente para cumplir y mantener en las mejores condiciones los servicios de alimentación de los establecimientos, cumpliendo con las condiciones de inocuidad y calidad de los alimentos suministrados a la PPL, salvaguardando sus derechos fundamentales y protección constitucional. Así mismo, se resalta que la edificación de la estructura No. 1 no fue diseñada originalmente para albergar a población privada de libertad, este edificio con el pasar del tiempo y uso ha sido objeto de constantes adecuaciones para cumplir con las condiciones necesarias de un complejo penitenciario; sin embargo, esta dirección recibe las instalaciones que han sido adecuadas o construidas por la Dirección de Infraestructura.

De otro lado, la Dirección de Logística en cumplimiento de sus obligaciones ha buscado alternativas para que el servicio de alimentación se preste de manera ininterrumpida y en las condiciones técnicas pactadas en la oferta técnica mínima, propendiendo siempre por la mejora continua, en ese sentido el contratista que actualmente presta el servicio en el complejo carcelario COBOG La Picota, la UT Alimentar USPEC 2021, presentó un plan de intervenciones en el marco de lo establecido contractualmente para atender eventos de contingencia con el fin de adelantar intervenciones asociados al servicio de alimentación, que permitan la recuperación y mantenimiento de los espacios locativos del rancho, por esto, se ha aprobado por parte de la Dirección de Logística un incremento en el valor unitario de la ración correspondiente al 8% mediante oficio N° E-2022-003303 (aplicado para la estructura No. 3) con el fin de implementar los mantenimientos locativos de menor complejidad y algunas reparaciones de mayor complejidad (intervenciones en pisos, techos y otros), atendiendo al gasto probado e inherente a la prestación del servicio que se deriva de situaciones de mantenimientos indispensables, de fuerza mayor o de casos fortuitos que impactan en la oportuna y adecuada realización de prestación, inclusive, hechos en los que se identifica la presencia de elementos antihigiénicos en las instalaciones de los ranchos donde se abastece el servicio, no previstos a pesar del cumplimiento de las medidas sanitarias exigidas y no atribuibles al operador contratado.

En este sentido, se prevé mediante cronograma los mantenimientos de la estructura No. 3 mientras que de manera simultánea se finalizan intervenciones en la estructura No. 1 a fin de que esta pueda contar con la capacidad de producción al 100%, normalizando así, la capacidad instalada de cada uno de los servicios de alimentación.

A continuación, se relaciona estado actual de los servicios de alimentación de las estructuras del establecimiento COBOG:

Rancho del establecimiento N° 1. Desde el 26 de octubre de 2021 se encuentra en funcionamiento, produciendo en un porcentaje equivalente al 50% de su capacidad instalada aproximadamente, ya que en este momento la Dirección de Infraestructura se encuentra desarrollando actividades de adecuación físicas, tendientes a subsanar los hallazgos determinados por la Secretaría de Salud Distrital mediante acta



MH06E504038, que versan sobre las condiciones sanitarias de instalaciones y procesos de alimentación, que generaron la clausura temporal total del servicio, desde el 7 de julio de 2020, hasta el 26 de octubre de 2021.

La producción actualmente de este rancho cubre el 60% de las raciones correspondientes a la estructura No. 1, esto corresponde a 1.560 raciones de las 2.600 requeridas. Para la puesta en marcha del rancho, produciendo al 100% las raciones requeridas para toda la estructura, es necesario realizar una ampliación en la capacidad de extracción de la campana en la zona de la cocina caliente, para que se pueda garantizar la adecuada circulación y extracción de los gases y vapores propios de la producción de la alimentación, acción que se adelanta mediante Contrato No. 253 de 2022. Así mismo, la Dirección de Infraestructura ya se encuentra en un 90 % de avance en la construcción de dos cuartos fríos, a través del contrato No. 314 del 2021, uno de congelación y otro de refrigeración, con el objetivo de realizar la producción total de raciones de esta estructura desde el interior de este rancho.

Rancho estructura N° 2- PAS. El rancho de la Estructura N° 2 correspondiente al Pabellón de Alta Seguridad, es una edificación que actualmente cuenta con los mismos ambientes y espacios con los que fue diseñada desde su construcción. Es decir, que las instalaciones físicas requieren de intervenciones locativas y de infraestructura robustas y de mayor cuantía, que no están a cargo del contratista del servicio de alimentación. Esta situación deberá ser priorizada por la dirección del establecimiento, contemplando así la capacidad que tiene cada estructura y la proyección de PPL que ocupará las instalaciones, con el fin de que se proyecte la solicitud obra, para que en el plan de priorización se pueda tener en cuenta en los presupuestos en las siguientes vigencias, estas actividades están asumidas por la DINFRA.

La UT Alimentar USPEC se encuentra actualmente realizando las obras locativas menores y adecuaciones de los espacios para optimizar el proceso de suministro de alimentación, dadas las condiciones de espacio con las que cuenta el rancho de PAS de la Estructura N° 2, a su vez, dado que, actualmente se encuentra en obra los servicios de alimentación de las estructuras No. 1 y No. 3, no es viable que de manera simultánea se realicen intervenciones en otra estructura del ERON hasta que se logre finalizar las obras que están en curso, lo anterior, con el objetivo de no seguir cargando los ranchos que están en operación con mayor cantidad de raciones a producir.

Rancho ERON, estructura N° 3. Mediante oficio N° E-2022-003303 se aprobó al contratista de alimentos UT Alimentar USPEC un incremento del 8 % al valor de la ración a partir del mes de junio de 2022, con el fin de que se pueda realizar la recuperación de las diferentes áreas del rancho debido a la sobre carga operativa a la que se ha visto sometido el servicio de alimentación, propendiendo por contar con mejores espacios locativos que cumplan con la norma sanitaria vigente. La inversión que se espera que realice el proveedor de alimentos es aproximada a los trescientos millones de pesos, hasta el 15 de noviembre de 2022, fecha hasta donde está aprobada la contingencia. El seguimiento y control de esta contingencia se encuentra a cargo de la interventoría Fundación Universidad del Valle en el marco del contrato



**AUDITORIA PROCESO DE GESTIÓN DE SUMINISTRO DE
BIENES Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS -SERVICIO DE
ALIMENTACIÓN COBOG PICOTA 2022**

interadministrativo 396 de 2021, verificando el cronograma presentado por la UT Alimentar USPEC para los mantenimientos a realizar.

En lo que respecta a las obligaciones contractuales como interventoría, se requirió a la Fundación Universidad del Valle, para que diera cuenta de las acciones tomadas en el establecimiento COBOG LA PICOTA, respecto a lo cual informó:

(...) El rancho PENAL ESTRUCTURA 1 ha venido aumentando progresivamente la producción de los componentes de la ración para el parte respectivo, ya que dese el año pasado éste no por temas de infraestructura no producía el 100% de la producción de sus raciones. A partir de julio del año en curso se viene preparando el 100% de la producción en cada rancho respectivamente, con la contingencia del daño de la caldera en el rancho ESTRUCTURA 3 ERON, rancho que apoyaba la producción de PENAL. A la fecha cada uno de los 6 ranchos elabora el 100% de su producción de acuerdo con el parte respectivo.

Es importante mencionar que la totalidad de hallazgos identificados durante las visitas del interventor son objeto de seguimiento en las verificaciones de campo, se remiten y se encuentran en proceso de requerimiento y notificación de los descuentos a lugar, aplicación de acciones administrativas os descuentos establecidos de conformidad a lo estipulado en el Estudio Previo de la USPEC-LP-026-2021, literal J:

DESCUENTOS NOTIFICADOS - GRUPO 6 - UT ALIMENTAR USPEC 2022						
CORTES MENSUALES POR NO CUMPLIMIENTO DE NIVELES DE ACUERDO DE SERVICIO						
CONTRATO	REGIONAL	MES	FECHA	CODIGO CONSECUTIVO	PROCESO	VALOR
CT 360 -2022	CENTRAL	FEBRERO	18/04/2022	FUV.GPP.GNR.1086.2022	PD-0013-2022	\$ 173,009,187
CT 360 -2022	CENTRAL	MARZO	18/08/2022	FUV.GPP.GNR.1927.2022	PD-0037-2022	\$ 214,667,388
CT 360 -2022	CENTRAL	ABRIL	20/08/2022	FUV.GPP.GNR.1947.2022	PD-0040-2022	\$ 339,555,529
CT 360 -2022	CENTRAL	MAYO	04/08/2022	FUV.GPP.GNR.2787.2022	PD-0083-2022	\$ 255,139,738
CT 360 -2022	CENTRAL	JUNIO	04/08/2022	FUV.GPP.GNR.2793.2022	PD-0070-2022	\$ 241,690,550

Cabe señalar que, con los descuentos aplicados, se salvaguarda a la entidad de cometer un detrimento patrimonial, toda vez, que no se cancela al contratista los servicios que no se presten o se presten de manera deficiente.

Así las cosas, se demuestra que no hay debilidades en cuanto la supervisión e interventoría y tampoco falta de seguimiento, debido a que como se ha probado existe la gestión requerida desde la Dirección Logística para la adecuada prestación del servicio de alimentación a la PPL, que de manera conjunta con la Interventoría y los contratistas del servicio de alimentación ha brindado un servicio con los estándares de calidad nutricional, en la cantidad adecuada y la oportunidad establecida contractualmente. Por todo lo anteriormente expuesto, se solicita respetuosamente a la Oficina de Control Interno desestimar la observación.

Respuesta Equipo Auditor.



**AUDITORIA PROCESO DE GESTIÓN DE SUMINISTRO DE
BIENES Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS -SERVICIO DE
ALIMENTACIÓN COBOG PICOTA 2022**

		Si bien es cierto que se están adelantando actividades en infraestructura en procura de la mejora del servicio de alimentación, El hallazgo continúa, toda vez que es necesario dar cumplimiento a 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.
2. Incumplimiento con los gramajes de la minuta	Debilidades en la supervisión e interventoría. Falta de seguimiento a la Distribución de los alimentos a cada PPL.	En rancho los fondos se pesan según lo estipulado en la minuta; sin embargo, en la distribución en patio, no se cumple ni en cantidades, ni en unidades, de acuerdo al acta cosal de febrero de 2022. <u>Se incumple el anexo No 4 Formatos de nutrición.</u> Respuesta: En relación con este hallazgo, es importante mencionar a la Oficina de Control Interno que de conformidad con el Anexo 20. Oferta Técnica Mínima el cual hace parte integral del contrato No. 360 de 2021, se establece lo siguiente: El servicio comprende todas las actividades enfocadas en la prestación del servicio de alimentación, mediante el suministro de alimentos por el sistema ración, para la población privada de la libertad- PPL- reclusa en los establecimientos penitenciarios y de reclusión del orden nacional (ERON), Cárcel y Penitenciaría de Alta y Mediana Seguridad para Miembros de la Fuerza Pública (CPAMSE), Estaciones de Policía , Unidades Tácticas Militares (UT), y cualquier otro establecimiento que albergue PPL a cargo del Instituto Nacional Penitenciario-INPEC (EXCEPTUANDO LAS PPL EN DETENCIÓN DOMICILIARIA) con cargo a la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios-USPEC. La ración está conformada por cuatro (04) tiempos de comida: desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno. Tiene por objeto cubrir las necesidades nutricionales de la PPL, bajo estándares de calidad conforme con los requerimientos técnicos mínimos establecidos en el presente documento, en la normatividad legal vigente y en el Manual de Manipulación de Alimentos para el Servicio de Alimentación en Establecimientos Penitenciarios y Carcelarios del Orden Nacional. Se estableció una Minuta Patrón, diferenciada por sexo, con la cual se proporcionará el 100 % en el porcentaje de cubrimiento de energía y el nivel de ingesta promedio diario estimado de Calcio para el grupo etario adultos, de acuerdo con lo establecido en la resolución 3803 de 2016. A partir de esta minuta patrón, se determinará un ciclo de 21 menús que conformarán la Ración Estándar, la cual se utilizará como punto de corte para derivar las dietas, ración para condiciones especiales y ración para gestantes y lactantes. Así las cosas, como se menciona en el hallazgo, es obligación del contratista del servicio de alimentación realizar el suministro con los gramajes estipulados en la minuta, en fondos y entregarla a las personas privadas de la libertad que se encargan de la distribución en los patios. La labor de verificación de la interventoría se realiza en las áreas de entrega del producto terminado, adelantando el pesaje correspondiente de los fondos conforme se establece en el protocolo del contrato.



En este sentido, se debe señalar que la distribución final en patios no puede ser supervisada por esta dirección ni por la interventoría debido a que en los patios el INPEC no garantiza la seguridad para el personal civil que tendría que ingresar a verificar la entrega, situación que se ha expuesto en múltiples espacios al INPEC. Adicionalmente, el proveedor del servicio entrega utensilios para el reparto de la alimentación que tienen medidas estándar para que en el momento de la distribución se pueda garantizar el gramaje correspondiente a cada persona privada de la libertad. Esta situación ya ha sido expresada en diferentes mesas de trabajo con los representantes de los derechos humanos de los patios sin que haya una solución a corto plazo, dado que, se depende de las garantías de seguridad de cada establecimiento penitenciario.

A su vez, se destaca que en cumplimiento de las funciones de interventoría, la Fundación Universidad del Valle realiza visitas periódicas en las que se registran las condiciones de la prestación del servicio y de encontrar incumplimiento en los Acuerdos de Niveles de Servicio se realiza notificación de estos al contratista para la implementación de planes de mejoramiento o aplicación de descuentos; en virtud del contrato interadministrativo No. 396 de 2021 suscrito entre la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios USPEC y la Fundación Universitaria del Valle, se solicitó a la interventoría el seguimiento de lo manifestado, cuya respuesta se relaciona a continuación:

“GRAMAJES DE LAS PORCIONES DE LOS COMPONENTES DE LA RACIÓN

Se ha evidenciado en algunas visitas que en ocasiones se presentan desviaciones de incumplimiento de gramaje (ensalada, tubérculo, proteico). Esta verificación es realizada bajo la aplicación del protocolo de plan de muestreo, Anexo 12, entregados todos por la entidad USPEC.

Hasta la fecha durante las verificaciones de campo, se han evidenciado en 33 visitas estas desviaciones de gramaje en las porciones de alguno de los componentes de la ración, principalmente en el tiempo de la comida del almuerzo. (El alcance de la interventoría va hasta la verificación de los alimentos listos para distribución.)”

Así las cosas, una vez más se demuestra que no existen debilidades en cuanto a la gestión, operación y suministro de bienes que se requieren para la adecuada prestación del servicio de alimentación a la PPL, toda vez que se ha evidenciado la constante intervención de la Dirección de Logística, que de manera conjunta con la Interventoría y los contratistas del servicio de alimentación para brindar un servicio con los estándares de calidad nutricional, en la cantidad adecuada y la oportunidad establecida contractualmente. Por todo lo anteriormente expuesto, se solicita respetuosamente a la Oficina de Control Interno desestimar la observación.

Por último, Se considerada valioso el trabajo que adelanta el Comité de Seguimiento a las Condiciones del Servicio de Alimentación-COSAL, en el que se evidencia la relevancia de la participación en el proceso de la USPEC, pues se trata de una labor compleja que requiere de una revisión mancomunada y del apoyo interinstitucional de la entidades competentes, siguiendo los estándares y lineamientos que la Unidad



**AUDITORIA PROCESO DE GESTIÓN DE SUMINISTRO DE
BIENES Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS -SERVICIO DE
ALIMENTACIÓN COBOG PICOTA 2022**

tiene establecidos para el suministro de alimentación, en concordancia con las funciones asignadas al Comité de Seguimiento a las Condiciones del Servicio de Alimentación-COSAL en la Resolución No. 006349 del 19 de diciembre de 2016. Que en su inciso 2 señala *"Verificar que las cantidades o gramajes de los alimentos suministrados, estén conforme con las descritas en los menús patrón. Para toma de muestras en el servicio de alimentación, deberá aplicarse el procedimiento establecido por la USPEC"*(subraya fuera de texto)

Las actas del COSAL al ser un seguimiento realizado en campo representa un instrumento útil para el mejoramiento constante en la prestación del servicio, la identificación de las fallas en las que incurren los proveedores, y la atención de las necesidades reales de los internos.

Sin embargo, desde el punto de vista legal y técnico, la instancia del COSAL contiene aún, algunas limitantes que impiden extender sus alcances y efectos más de allá de su labor de seguimiento. En relación con el primer enfoque, porque el COSAL no tiene un rango legal o reglamentario que lo defina como una instancia vinculante y definitoria de los elementos de la prestación del servicio, lo cual restringe sin lugar a duda la obligatoriedad y oponibilidad de sus actas.

De igual manera, en lo concerniente a la óptica técnica, y sin desconocer los aportes que el Comité realiza para el mejoramiento del servicio, es innegable que este no se encuentra conformado por personal técnico en la materia, es decir, el personal que realiza en campo la verificación no está compuesto por ingenieros de alimentos, nutricionistas, o ingenieros industriales, entre otros profesionales especializados, que otorgan el recurso técnico a la supervisión, lo cual afecta necesariamente su posible peso y fuerza vinculante como fundamento para la determinación del suministro, la generación de incumplimientos o descuentos durante el suministro.

En ese orden, como se indicó anteriormente, las actas del COSAL son documentos en los que no participa la USPEC, razón por la cual no se encuentran reguladas y delimitadas dentro de sus procesos internos, y constituyen un motivo legal adicional por el cual está limitada su obligatoriedad dentro de los procesos de contratación, razón por la cual, en los procesos de supervisión y pago; básicamente, para la USPEC resulta de imposible constatación lo allí incluido.

Respuesta Equipo Auditor:

Se desestima el hallazgo, teniendo en cuenta que el contratista realiza la entrega de los alimentos en fondos y estos a su vez son entregados a las personas privadas de la libertad que se encargan de la distribución en los patios, actividad que no es posible ser supervisada ni por el contratista, ni por la interventoría debido a que en los patios el INPEC no garantiza la seguridad para el personal civil de acuerdo a información entregada. Sin embargo, el quipo auditor hace la recomendación de realizar el pesaje de los Fondos en acompañamiento de un representante del INPEC y los PPL Distribuidores y realizar el registro en planilla o minuta elaborada para tal fin, de tal manera que se garantice la entrega de los gramajes en cada fondo. Así mismo se



		aconseja generar acercamientos para ser partícipes o invitados del comité COSAL, de tal forma que sea posible tener intervención técnica y profesional desde el proveedor para la toma en beneficio de los PPL del establecimiento.
3. Incumplimiento en los tiempos de entrega.	Debilidades en la supervisión e interventoría. Falta de stock de alimentos en bodega. Retrasos por contingencia de espacios de producción en los ranchos	Incumplimiento del Anexo No 20 Oferta técnica del contrato, teniendo en cuenta que se informa que los alimentos se están entregando así. Desayuno de 8:00 a 9:00 A.M.; almuerzo de 12:30 y cena de 3:00 a 5.00 P.M., sin embargo, Se incumplen los tiempos de entrega de acuerdo a visita realizada el 18/07/2022 el servicio de almuerzo fue entregado a las 3:00pm, retrasando la entrega de la comida y del refrigerio nocturno. También se evidenció que se están entregando las dietas especiales, por fuera del horario. Respuesta Dirección Logística : Nuevamente se considera pertinente reseñar que el servicio de alimentación en los establecimientos carcelarios es complejo y que se trabaja conjunta y arduamente para cumplir y mantener en las mejores condiciones los servicios de alimentación de los establecimientos, para así cumplir con las condiciones de inocuidad y calidad de los alimentos suministrados a la PPL, salvaguardando sus derechos fundamentales y protección constitucional y de manera particular el COBOG La Picota, es un complejo penitenciario y carcelario que alberga siete estructuras en su interior, siendo un caso especial al nivel nacional; por lo que en ocasiones el cumplimiento en los tiempos se ven afectados por diversas situaciones externas a la operación; situaciones tales como requisas, contada de PPL (fuga de presos), entre otras que obligan a la aplicación de protocolos de seguridad por parte del establecimiento, que como consecuencia generan retrasos en los horarios del suministro de la alimentación. No obstante, lo mencionado en el seguimiento continuo que se realiza por la Interventoría FUV en el marco del contrato 396 de 2021 y de acuerdo con lo establecido contractualmente realiza los descuentos respectivos, por lo que en relación con horarios de entrega de los alimentos informa lo siguiente: “HORARIOS DE ENTREGA DE LOS TIEMPOS DE COMIDA <i>En cuanto al seguimiento del cumplimiento de los horarios durante las verificaciones de campo por parte de la interventoría, se evidencio que en el EROB COBOG BOGOTA LA PICOTA se han venido presentando casos de entrega tardía en los diferentes tiempos de comida, en los diferentes ranchos, principalmente por la llegada retrasada de las materias primas para su elaboración, evidenciando continua falencia de una buena y efectiva planeación y programación de compras de las provisiones, acorde con el parte del establecimiento y el correspondiente menú del ciclo”.</i> Así entonces, no existen debilidades en la supervisión e interventoría toda vez que se realizan las acciones respectivas, existe control y seguimiento, así como constante intervención de la Dirección de Logística que, de manera conjunta con la Interventoría y los contratistas del servicio de alimentación para brindar un servicio con los estándares de calidad nutricional, en la cantidad adecuada y la oportunidad



		establecida contractualmente. Por todo lo anteriormente expuesto, se solicita respetuosamente a la Oficina de Control Interno desestimar la observación. Respuesta Equipo Auditor. El hallazgo se mantiene, teniendo en cuenta que a los horarios de entrega no se da cumplimiento de acuerdo a lo evidenciado in situ y a lo corroborado en la respuesta dada por la dirección Logística: <i>“durante las verificaciones de campo por parte de la interventoría, se evidencio que en el ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA se han vienen presentando casos de entrega tardía en los diferentes tiempos de comida, en los diferentes ranchos, principalmente por la llegada retrasada de las materias primas para su elaboración, evidenciando continua falencia de una buena y efectiva planeación y programación de compras de las provisiones, acorde con el parte del establecimiento y el correspondiente menú del ciclo.”</i>
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. Desconocimiento de las responsabilidades. Alta rotación de personal. Falta de procesos de Inducción en el puesto de trabajo.	Debilidades en el ejercicio de supervisión e interventoría, situación que incide directamente en los incumplimientos por parte del operador y en los retrasos en los pagos realizados al operador. Se denotan debilidades en la supervisión ejercida a la ejecución de los contratos de alimentación, así como la generación de acciones de mejora 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 y el cumplimiento en la ejecución de pagos y desembolsos por parte de la USPEC 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. Respuesta Dirección Logística



**AUDITORIA PROCESO DE GESTIÓN DE SUMINISTRO DE
BIENES Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS -SERVICIO DE
ALIMENTACIÓN COBOG PICOTA 2022**

En primer lugar, es necesario precisar que con base en lo determinado en el Anexo No. 23 del Proceso de Selección No. LP-026 de 2021 mediante el cual se adjudicó el contrato 360 de 2021, se fijó en la forma de pago un Anticipo del 15% del valor del presupuesto oficial adjudicado, bajo este contexto, se destaca que la USPEC desembolsó a la FIDUCIARIA CENTRAL, la cual fue seleccionada por el contratista UT NUTRIUSPEC 2022, la totalidad de recursos por concepto de anticipo para el contrato señalado, por tanto, la entidad ya adelantó desde el mes de febrero de 2022 el primer pago fijado contractualmente.

En segundo lugar, la Cláusula cuarta de los contratos fija la Forma de pago, la cual corresponde a la descrita en el estudio previo de la LP-026-Numeral 3 VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO, literal J FORMA DE PAGO DEL CONTRATO, que establece:

“Los pagos en la ejecución del servicio de suministro de alimentos se realizarán de forma mensual en períodos 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 y/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.”

Tabla No. 7 Entrega de documentación por parte del proveedor

ERON	CPAMSE	UT	ESTACIÓN DE
Factura Original y copia	Factura Original y	Factura Original y	Factura Original y
Nota Crédito según lo establecido en los Acuerdos de Niveles de Servicio para el procedimiento de aplicación de descuentos. (Cuando se ha surtido el	Nota Crédito según lo establecido en los Acuerdos de Niveles de Servicio para el	Nota Crédito según lo establecido en los Acuerdos de Niveles de Servicio para el procedimiento de	Nota Crédito según lo establecido en los Acuerdos de Niveles de Servicio para el
SOPORTES			
Reporte Mensual de Raciones en el formato establecido por el INPEC firmado en original por el director del Establecimiento	Entrega Raciones de Alimentación a Estaciones de Policía o UT o CPAMSE Mensual	Entrega Raciones de Alimentación a Estaciones de Policía o UT o CPAMSE Mensual	Entrega Raciones de Alimentación a Estaciones de Policía o UT o CPAMSE Mensual o diario (Anexo 16)



**AUDITORIA PROCESO DE GESTIÓN DE SUMINISTRO DE
BIENES Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS -SERVICIO DE
ALIMENTACIÓN COBOG PICOTA 2022**

		<table><tr><td>Paz y Salvo estipulado por el INPEC formato PMASP01F05V01 firmado en original por el director del ERON o por quien este delegue en el que se relacionen: servicios públicos, Bonificaciones a los PPL, proyectos</td><td>Paz y Salvo Mensualestipulado por el INPEC formato PMASP01F05V01 firmado en original por el director del ERON en el que se relacionen: servicios públicos, Bonificaciones a los PPL</td><td>Paz y Salvo estipulado por el INPEC formato PMASP01F05V01 firmado en original por el director del ERON en el que se relacionen: servicios públicos, Bonificaciones a los PPL, proyectos productivos y</td><td>Paz y Salvo estipulado por el INPEC formato PMASP01F05V01 firmado en original por el director del ERON en el que se relacionen: servicios públicos, Bonificaciones a los PPL, proyectos productivos y ARL</td></tr><tr><td>Certificación expedida por el revisor fiscal en donde acredite el pago de nómina, pago a proveedores, aportes a la Seguridad Social integral y Parafiscales de todo su personal. En caso de ser consorcio o unión temporal, certificación expedida por el contador y representante</td><td>Certificación expedida por el revisor fiscal en donde acredite el pago de nómina, pago a proveedores, aportes a la Seguridad Social integral y Parafiscales de</td><td>Certificación expedida por el revisor fiscal en donde acredite el pago de nómina, pago a proveedores, aportes a la Seguridad Social integral y Parafiscales de todo su</td><td>Certificación expedida por el revisor fiscal en donde acredite el pago de nómina, pago a proveedores, aportes a la Seguridad Social integral y Parafiscales de toda su persona. En caso de ser consorcio o unión</td></tr></table>	Paz y Salvo estipulado por el INPEC formato PMASP01F05V01 firmado en original por el director del ERON o por quien este delegue en el que se relacionen: servicios públicos, Bonificaciones a los PPL, proyectos	Paz y Salvo Mensualestipulado por el INPEC formato PMASP01F05V01 firmado en original por el director del ERON en el que se relacionen: servicios públicos, Bonificaciones a los PPL	Paz y Salvo estipulado por el INPEC formato PMASP01F05V01 firmado en original por el director del ERON en el que se relacionen: servicios públicos, Bonificaciones a los PPL, proyectos productivos y	Paz y Salvo estipulado por el INPEC formato PMASP01F05V01 firmado en original por el director del ERON en el que se relacionen: servicios públicos, Bonificaciones a los PPL, proyectos productivos y ARL	Certificación expedida por el revisor fiscal en donde acredite el pago de nómina, pago a proveedores, aportes a la Seguridad Social integral y Parafiscales de todo su personal. En caso de ser consorcio o unión temporal, certificación expedida por el contador y representante	Certificación expedida por el revisor fiscal en donde acredite el pago de nómina, pago a proveedores, aportes a la Seguridad Social integral y Parafiscales de	Certificación expedida por el revisor fiscal en donde acredite el pago de nómina, pago a proveedores, aportes a la Seguridad Social integral y Parafiscales de todo su	Certificación expedida por el revisor fiscal en donde acredite el pago de nómina, pago a proveedores, aportes a la Seguridad Social integral y Parafiscales de toda su persona. En caso de ser consorcio o unión
Paz y Salvo estipulado por el INPEC formato PMASP01F05V01 firmado en original por el director del ERON o por quien este delegue en el que se relacionen: servicios públicos, Bonificaciones a los PPL, proyectos	Paz y Salvo Mensualestipulado por el INPEC formato PMASP01F05V01 firmado en original por el director del ERON en el que se relacionen: servicios públicos, Bonificaciones a los PPL	Paz y Salvo estipulado por el INPEC formato PMASP01F05V01 firmado en original por el director del ERON en el que se relacionen: servicios públicos, Bonificaciones a los PPL, proyectos productivos y	Paz y Salvo estipulado por el INPEC formato PMASP01F05V01 firmado en original por el director del ERON en el que se relacionen: servicios públicos, Bonificaciones a los PPL, proyectos productivos y ARL							
Certificación expedida por el revisor fiscal en donde acredite el pago de nómina, pago a proveedores, aportes a la Seguridad Social integral y Parafiscales de todo su personal. En caso de ser consorcio o unión temporal, certificación expedida por el contador y representante	Certificación expedida por el revisor fiscal en donde acredite el pago de nómina, pago a proveedores, aportes a la Seguridad Social integral y Parafiscales de	Certificación expedida por el revisor fiscal en donde acredite el pago de nómina, pago a proveedores, aportes a la Seguridad Social integral y Parafiscales de todo su	Certificación expedida por el revisor fiscal en donde acredite el pago de nómina, pago a proveedores, aportes a la Seguridad Social integral y Parafiscales de toda su persona. En caso de ser consorcio o unión							
Con el objetivo de realizar la verificación de los requisitos anteriormente descritos, la USPEC adelantó la contratación de la Fundación Universidad del Valle como interventoría técnica, administrativa, jurídica y financiera mediante el Contrato Interadministrativo 396 de 2021, la cual está encargada de realizar la validación y certificación de cumplimiento del contrato 360 de 2021, autorizando los desembolsos respectivos (pago de facturas) ante la supervisión del contrato a partir de enero de 2022. Es decir, que el periodo de diciembre de 2021 está a cargo de la Dirección de Logística de la USPEC. De acuerdo con lo anterior, se destaca que es responsabilidad del contratista, UT Alimentar USPEC 2022 cumplir con la totalidad de requisitos y soportes pactados en el contrato para que así la interventoría pueda aprobar los pagos y radicar ante la USPEC para adelantar el trámite correspondiente, y así cumplir con los plazos pactados contractualmente. En este entendido, la Dirección de Logística y la Fundación Universidad del Valle han insistido a los operadores la importancia de subsanar inmediatamente la documentación para llevar a cabo la gestión de las facturas radicadas y se ha dejado constancia de estas solicitudes de manera permanente mediante correos electrónicos al contratista. Adicionalmente, la entidad con el fin de agilizar los pagos de los contratos de alimentación, que conlleven a mantener la prestación del servicio de alimentación a las personas privadas de la libertad, realiza mesas de trabajo con el contratista y la interventoría, en las cuales se generaran compromisos de todas las partes, para reducir los plazos de radicación, subsanación y revisión, haciendo más eficiente los pagos y garantizar el flujo de caja del contrato. Conforme a lo anterior, a continuación, se detallan los pagos que se han realizado al operador UT ALIMENTAR USPEC 2022, durante la ejecución contrato No. 360 de										



AUDITORIA PROCESO DE GESTIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS -SERVICIO DE ALIMENTACIÓN COBOG PICOTA 2022

2021, evidenciando que a la fecha todo lo que se ha radicado a la entidad certificado por la interventoría se encuentra tramitado y pagado.

GRUPO 6 - UT ALIMENTAR USPEC 2022 - CTO 360 DE 2021					
PERIODO	FECHA RADICACIÓN	VALOR TOTAL	AMORTIZACIÓN	VALOR PAGADO	FECHA DE PAGO
ANTICIPO		\$ 3,287,831,825.85	N/A	\$ 3,287,831,825.85	03/02/2022
DICIEMBRE 2021	10/5/2022	\$ 1,264,391,708.00	\$ 684,164,126.00	\$ 580,227,582.00	27-30/6/22
ENERO 2022	13/6/2022	\$ 2,213,860,699.80	\$ -	\$ 2,213,860,699.80	21/6/2022
FEBRERO 2022	16/6/2022	\$ 1,984,711,186.70	\$ -	\$ 1,984,711,186.70	24/6/22 8/7/22
MARZO 2022	16/7/2022	\$ 2,220,342,639.20	\$ 657,566,365.20	\$ 1,562,776,274.20	8/8/2022
ABRIL 2022	24/8/2022	\$ 2,164,235,888.70	\$ 657,566,365.20	\$ 1,506,669,523.50	31/8/2022
MAYO 2022	24/8/2022	\$ 2,269,446,742.10	\$ 657,566,365.20	\$ 1,611,880,376.90	31/8/2022
JUNIO 2022	SIN RADICAR	\$ 2,261,935,653.00	PROCESO DE REVISION DE INTERVENTORÍA SIN RADICAR A LA USPEC		
JULIO	SIN RADICAR A LA INTERVENTORÍA POR PARTE DEL CONTRATISTA				

De esta manera presentamos nuestra oposición a los hallazgos presentados por la Oficina de Control Interno, en desarrollo de la AUDITORIA PROCESO DE GESTIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS -SERVICIO DE ALIMENTACIÓN – COBOG PICOTA, con el fin de que su despacho acoja nuestras explicaciones y defensa, desestimando las mismas.

Respuesta Equipo Auditor.

El hallazgo se mantiene, teniendo en cuenta que a la fecha de la auditoria, el último pago realizado al contratista era la cuenta de cobro del mes de febrero 2022, estando en estudio marzo, lo que puede generar un riesgo en la prestación del servicio de alimentación en COBOG PICOTA, debido al flujo de caja del contratista y la adquisición de insumos, así mismo este retraso en el proceso de pago afecta la programación, ejecución y control del PAC de la entidad, por lo que se hace necesario realizar actividades de mejoramiento, de tal forma que se quede al día los pagos por prestación del servicio y se genere control a los pagos una vez vence el mes.



USPEC
UNIDAD DE SERVICIOS
PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS

**AUDITORIA PROCESO DE GESTIÓN DE SUMINISTRO DE
BIENES Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS -SERVICIO DE
ALIMENTACIÓN COBOG PICOTA 2022**

Juan Felipe Palacio Guzmán
Jefe Oficina de Control Interno

Alexi Mauredy Perdomo Bambague
Auditora Interna

Luis Arnulfo González Alméciga
Auditor Interno

Diana Giced Lopez Prada
Auditora Interna

Elaboró: Alexi Mauredy Perdomo Bambague – Profesional Universitario

Diana Giced Lopez Prada – Profesional Especializado

Luis Arnulfo González Alméciga – Contratista Oficina Control Interno

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 COBOG Picota