

UNIDAD DE SERVICIOS PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS - USPEC

**AUDITORIA PROCESO DE GESTIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS -
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN- COPEC PEDREGAL**

BOGOTÁ D.C., OCTUBRE 2022



USPEC
UNIDAD DE SERVICIOS
PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS



**AUDITORIA PROCESO DE GESTIÓN DE SUMINISTRO DE
BIENES Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS -SERVICIO DE
ALIMENTACIÓN COPEC PEDREGAL**

DESCRIPCIÓN GENERAL	
Objetivo de la Auditoria:	Verificar el cumplimiento del objeto de los contratos de en los establecimientos penitenciarios y carcelarios seleccionados en la muestra.
Alcance de la Auditoria:	Contratos vigentes de, alimentación en el año 2022, de conformidad con la selección de muestra.
Procedimiento de la Auditoría	Código: BS-CA-001 Versión: 03 Vigencia: 14/10/2021
Auditor Líder	Jefe Oficina de Control Interno
Equipo Auditor:	Alexi Mauredy Perdomo Bambague – Profesional Universitario Diana Giced López Prada – profesional Universitario Luis Arnulfo González Alméciga- Contratista OCI
Fecha de la Auditoria	Inicia en octubre 10 – Finaliza 12 de octubre 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	Mesa de trabajo Operador Unión Temporal Servisocial Formato de Supervisión servicio de alimentación de los ERON- CRM y Plantas de Producción de 10 de octubre de 2022 (con sus respectivos soportes). Lista de chequeo – Proceso de Alimentación en el establecimiento COPEC PEGREGAL (Con sus respectivos soportes) - Registro Fotográfico



1. ANÁLISIS Y EVALUACIÓN DE DATOS

GENERALIDADES

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.

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.

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

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

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

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



**AUDITORIA PROCESO DE GESTIÓN DE SUMINISTRO DE
BIENES Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS -SERVICIO DE
ALIMENTACIÓN COPEC PEDREGAL**

			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 COPEC PEDREGAL

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. Contrato de Prestación de Servicios No.372 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. 13, de conformidad a los anexos técnicos y demás documentos precontractuales que hacen parte integral del presente contrato.

Grupo 13: COPED Pedregal, EPMSC Apartadó, CPMSSDO Santo Domingo, EPMSC Yarumal, EPMSC Caucasia, CPAMSPA Itagüi La Paz, EPMSC Sonsón, EPMSC La Ceja, EPMSC Santa Rosa de Osos, EPMSC Andes.

Contratista: UNIÓN TEMPORAL SERVISOCIAL 21/22

JAVIER IGNACIO PULIDO SOLANO

CC 4.197.198-1

FUNDACIÓN COOPERACIÓN COLOMBIA FCC

NIT 830.506.107-3

AGROBRAS SAS

NIT 901.275.031-7

SUMINISTROS Y SERVICIOS TONY POR ACCIONES SIMPLIFICADA - SUMISERVI SAS

NIT 900.130.262-5

Fecha de Suscripción del contrato: 13/12/2021



Fecha Terminación: 15/11/2022

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", se realizó prórroga.

Tiempo total de ejecución: 230 días

Valor Total : \$ 35.992.360.574

Valor inicial: \$ 25.690.953.399

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.

Pagos a la fecha: De acuerdo a la información suministrada por el operador UNION TEMPORAL SERVISOCIAL en auditoria, solo se ha realizado el pago del mes de Junio 2022, está pendiente por parte de la Uspec los pagos de los meses Julio, Agosto y Septiembre:

Estado actual: En ejecución

- ESTRUCTURA CENTRO PENITENCIARIO DE MAXIMA SEGURIDAD COPEC PEDREGAL



De acuerdo a Plan Anual de Auditorias probado por el Comité Institucional de coordinación de Control Interno CICCI 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 Penitenciario y Carcelario Pedregal, cuyo operador es UNIÓN TEMPORAL SERVISOCIAL 21/22, actividad adelantada los días 10, 11 y 12 de octubre y que contó con la participación de las funcionarias Diana Giced López, Alexi Mauredy Perdomo, al igual que el contratista Luis Arnulfo González.

Dentro del proceso auditor, se realizara visita de observación al Rancho del establecimiento y a los procedimientos del proceso del Servicio de Alimentación (alísta, preparación y distribución de alimentos), revisión documental en cumplimiento de los estándares requeridos en los anexos técnicos y entrevistas con los actores líderes del proceso. Para el momento de la visita del El establecimiento penitenciario el 10 de octubre de 2022 contaba con 3600 internos

La Auditoria en primera instancia se realizó reunión con el director del Establecimiento Penitenciario Dr. Juan Diego Giraldo Zapata, esta reunión fue acompañada por el Dr. Carlos Arturo Yepes Sub Director General INPEC - Supervisor Servicio de Alimentación, Margarita María Cadavid encargada de Atención y Tratamiento PPL, Dra. Aura María Pérez –Planeación, Teniente María Elena Aragonés –Teniente de Vigilancia, Dr. Martin Sandoval- Ingeniero Coordinador de Mantenimiento. En reunión con INPEC, ellos manifestaron sus inconformidades con respecto a la prestación del servicio de alimentación y los contratos de obra, a continuación se relacionan algunas:

- Incumplimiento en los tiempos de entrega de la alimentación, poniendo en riesgo la salud de los PPL con dietas Gestantes, lactantes o de Insulina.
- No se cumple con los horarios de ingreso de materia prima al establecimiento, generando problemas de seguridad
- En algunas ocasiones no se ha cumplido el gramaje de los alimentos, según actas de COSAL
- Se presenta mucha rotación de personal por parte del operador del servicio de alimentación, así como la ausencia del total de apoyos del operador en el servicio.
- Se informa que el jugo y la sopa de las dietas se está entregando en bolsa plástica
- Por parte de la USPEC, se están realizando algunas obras, el INPEC manifiesta que a la fecha no se han terminado debido a que los contratistas no se presentan con regularidad a realizar las actividades
- El INPEC y el funcionario representante de las SUBAER informan que se envían informes de la situación del establecimiento a USPEC- Bogotá y no se recibe respuesta.
- El INPEC informa que ha venido colaborando y apoyando al operador en la prestación del servicio de alimentación de manera recurrente, manifiesta que la interventoría ha sido efectiva lo que no ha permitido que el operador tome acciones correctivas y preventivas que con lleven a mejorar la prestación del servicio de alimentación.
- Se requiere trabajo en equipo INPEC- USPEC para el levantamiento de la medida de Cierre realizado por la Secretaria de Salud municipal al Rancho del establecimiento, para lo cual se cuenta con 1 año para corregir la medida interpuesta.

REUNION PPL – OPERADOR - INPEC - USPEC

El día 11 de octubre de 2022, el equipo auditor, realiza reunión con PPL de Derechos Humanos representantes de cada patio y representantes del operador, se abre este espacio de tal forma que se informan los inconformismos y se realizan acuerdos para el mejoramiento del servicio. Dentro de los inconformismos recibidos por parte de los PPL se enuncian:

- Los internos se han quejado de manera reiterativa porque se les ha suministrado el menú de contingencia por más de 1 año, su queja va a que se les suministra mucho pollo y mucho chorizo en la semana, solicitan volver al menú inicial y retirar el menú de contingencia
- No se da cumplimiento a los horarios de entrega de los alimentos en los patios, el operador manifiesta que la mayoría de las veces es debido al daño del ascensor de servicios o a la falta de guardia para el acompañamiento en la entrega.



- Se tiene una alta rotación de personal, cuando los internos solicitan reuniones, el personal que asiste es nuevo y no conoce el proceso, se pierde continuidad en los compromisos adquiridos. En reunión se informa que la Sra. Roxana - Jefe de Cocina el día anterior 11/10/2022. Sin embargo, se informa que es un actuar común en la señora quien ha renunciado en varias oportunidades y ha vuelto a ser contratada.
- El operador realiza cambios de menú, sin previo aviso en acta COSAL y sin aprobación de los representantes de PPL o de la dirección del INPEC.
- Los carros para el cargue de los alimentos por parte de los distribuidores se encuentran en mal estado, así mismo para el pabellón de mujeres los carros de transporte no son aptos debido a que el camino del transporte es un pendiente, y estos deben ser llevados por mujeres.
- Por parte de una representante de mujeres, se da a conocer el inconformismo por la preferencia en la alimentación de los hombres, y los cambios de menú que afectan a las mujeres. Por ejemplo a las mujeres normalmente les realizan cambio de leche por néctar.
- Se informa que el personal distribuidor no cuenta con la dotación para el transporte de alimentos, no cuentan con guantes, batas ni botas.
- Se informa inconformismo por el estado y limpieza del menaje de distribución de alimentos, así como los faltantes de fiambreras utilizadas para las dietas.



El operador recibe las observaciones, y genera acciones de mejora para las que son de su objeto contractual, se realiza acta de compromiso que permita el mejoramiento del servicio de alimentación y el conformismo de los PPL.

Es así que dentro de los compromisos se acuerda:

- Realizar entrega de implementos de aseo para limpieza de utensilios en los patios
- Iniciar producción de alimentación una hora antes al horario actual, así mismo el INPEC realiza cambios de horarios para la asistencia en tiempos de los PPL apoyo del servicio
- Se realizará mantenimiento a carros de transporte y se analizará la opción de cambiar los carros de los pabellones de mujeres.
- Cumplimiento de ingresos en los horarios establecidos de las materias primas, evitando el desabastecimiento
- Los PPL se comprometen, en el evento de cantidades faltantes, permitir la entrega del alimento existente, de tal manera que no se traumatizan los tiempos de entrega. El operador se compromete a entregar el total de los faltantes con celeridad a más tardar en la siguiente entrega.
- Las llaves del ascensor serán entregadas por el INPEC al operador, de tal manera que este no sea un motivo de retrasos en la entrega del alimento.
- Se entregaran Fiambreras nuevas para las dietas, y se generará procedimiento de entrega y devolución de las mismas, para evitar pérdidas o vandalismo

1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTAS



Se procedió a realizar visita de inspección ocular al rancho del Complejo Carcelario y Penitenciario con Alta y Media Seguridad de Medellín - COPED Pedregal, el cual está ubicado en el kilómetro 6 vía al mar, finca La Teresita, en el corregimiento San Cristóbal, Medellín, Antioquia, a la fecha de la visita cuenta con 2219 internos, distribuidos en 3 estructuras debidamente identificadas y separadas así:

Estructura No. 1 – Reclusión de Alta seguridad de Hombres

Estructura No. 2 - Reclusión de Alta seguridad Mujeres

Estructura No. 3 – Reclusión de mediana seguridad Hombres.



El complejo cuenta con 2 ranchos, uno en la estructura No. 1 y otro en la estructura No. 2, en la fecha de la visita los alimentos para las 3 estructuras del Complejo Penitenciario, se elaboran en el rancho de la estructura No. 1, debido a que el de la estructura No. 2 es utilizado por los proyectos productivos del lugar.

Las instalaciones del Rancho, se encuentran en el sótano de la estructura de 7 pisos, y para su ingreso de alimentos se cuenta con 2 ascensores, uno utilizado en los procesos de operación del rancho y el segundo utilizado para los expendios, estos ascensores son operados por la guardia, operan continuamente con descanso en horarios de desayuno, almuerzo y cena del guarda, lo que en oportunidades retrasa la entrega de los alimentos. Se informa que los ascensores se encuentran en continuo mantenimiento debido al alto flujo de trabajo y a la manipulación del mismo.

Este rancho se encuentra con una medida de cierre preventivo por la secretaria de Salud de Medellín desde junio de 2021, sin embargo después de revisar varias posibilidades de atención del servicio de alimentación, por decisión de las partes INPEC-USPEC-OPERADOR se continua utilizando el sitio para poder dar cumplimiento a la entrega de los alimentos en términos oportunos, de calidad y tiempo, y se viene adelantando obras de construcción para dar cumplimiento a las solicitudes de la secretaria.

Se inicia la visita de observación del rancho en acompañamiento de la Sra. Irlenis Ojito, funcionario de la USPEC – SUBABER, El rancho funciona en un espacio amplio, ventilado, con espacios identificados en cumplimiento de una secuencia lógica de procesamiento de alimentos. Cumple en su gran mayoría con las condiciones necesarias que permiten garantizar la salubridad, seguridad, calidad y oportunidad en la preparación de la alimentación. Los espacios que tiene a su disposición el operador, de acuerdo con la visita realizada son aprovechados de buena forma, logrando mantener la secuencia lógica de los procesos de recepción, bodegaje, selección, alistamiento, lavado, cocción y servido de alimentos, permitiendo adicionalmente el cargue y descargue de la materia prima.

El lugar cuenta con las siguientes áreas, debidamente identificadas:

- Área de Cargue y descargue de alimentos



- Área de alistamiento y prealistamiento de alimentos
- Área de Prealistamiento de corte y arreglo de verduras
- Área de almacenaje (Materia prima lista para preparar)
- Producción Preparación Cocina Caliente
- Zona de Parqueo de Canastillas y carros de transporte
- Cava de Refrigeración No. 1 y No. 2
- Cava de Congelación No. 1
- Área de preparación de ensalada
- Área de alistamiento de Carnes
- Área de Conteo de Alimentos preparados.
- Área de alistamiento de Dietas
- Área de preparación de Jugos
- Bodega de Bebidas y refrigerios nocturnos
- Área de lavado de canastillas
- Cafetería personal del Rancho
- Baños y Vestieres para hombres y mujeres
- Oficina Administrativa
- Bodega FRUVER
- Bodega de Abarrotes
- Bodega productos de aseo
- Cuarto de máquinas (2 Calderas – tableros red eléctrica)
- Chut de basuras

Se pudo identificar que existe una secuencia lógica de los procesos previos a la preparación de alimentos al interior del rancho, pues se visualizó un efectivo procedimiento para la selección y alistamiento de productos a ser preparados, como las verduras, las frutas, el lavado de tubérculos y conservación de proteínas, situaciones que permite garantizar una buena calidad de producción eliminando la contaminación cruzada.

En relación con la instalación y funcionamiento de los equipos que se utilizan en el rancho, para realizar los procedimientos de alistamiento y preparación de alimentos, se encuentran ubicados en espacios que permiten realizar su inspección, mantenimiento, limpieza y desinfección de los mismos.

En cuanto a los techos y paredes del rancho es preciso señalar que se encuentran contruidos en material resistente y fácil de limpiar, de manera tal que permiten adelantar de buena forma los procedimientos de limpieza y desinfección, se informa que se realiza limpieza cada vez que se realiza una preparación, así mismo cada 8 días se realiza limpieza general con hipoclorito al 5% y algunos químicos para desinfectar. Se cuenta con uniones redondeadas en piso –pared y pared-techo, en algunos espacios de debe realizar pintura de los espacios como parte del mantenimiento preventivo que debe realizar el operador del servicio.





Los pisos del establecimiento están contruidos en material resistente, y cuentan con pendiente de drenaje para evitar la acumulación de líquidos, sin embargo los sifones de desagüe en algunas partes del rancho son pequeños para el porcentaje de líquidos que debe drenar, así mismo se evidencia desgaste en el piso alrededor de las marmitas, afectación que producen las altas temperaturas. Los sistemas de aireación de la bodega, son suficientes para la operación, se cuenta con extractores robustos en buen estado y funcionando de manera óptima, el sitio no cuenta con ventanas, sin embargo la ventilación es buena, al tener espacios amplios.

El rancho, está dotado de buenas condiciones de iluminación artificial (eléctrica), no así de luz natural, pues no posee ventanas y las claraboyas que posee son pocas y pequeñas, algunas luminarias deben ser reemplazadas por haber cumplido su etapa útil



Existe separación física entre las áreas de recepción de materia prima, almacenamiento y producción, pre alistamiento, ensamble y distribución, cumpliendo con la **Resolución 2674 de 2013, expedida por el Ministerio de Salud y protección Social TÍTULO II**

CONDICIONES BÁSICAS DE HIGIENE EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS Artículo 5°. Buenas Prácticas de Manufactura. Las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos, se ceñirán a los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura contempladas en la presente resolución. **CAPÍTULO I Edificación e Instalaciones 2. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN "2.3. Los diversos ambientes de la edificación deben tener el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos. Estos ambientes deben estar ubicados según la secuencia lógica del proceso, desde la recepción de los insumos hasta el despacho del producto terminado, de tal manera que se eviten retrasos indebidos y la contaminación cruzada. De ser requerido, tales ambientes deben dotarse de las condiciones de temperatura, humedad u otras necesarias para la ejecución higiénica de las operaciones de producción y/o para la conservación del alimento.**

2. ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

Se cuenta con horarios específicos para el ingreso de materias primas e insumos necesarios para llevar a cabo el proceso de alimentación para los PPL, del Complejo Penitenciario, siendo el horario aprobado por el INPEC:

- Lunes (Mañana) – Recibo de FRUVER, Abarrotes y Carnes
- Jueves (Mañana) – Recibo de FRUVER y Carnes

De acuerdo a información entregada por el director del COPEC no se da cumplimiento por parte del operador a estos horarios, sin embargo se permite el ingreso de la materia prima para evitar inconformismos de los internos. Mencionan eventos en los que se ha permitido el ingreso de materia prima después de las 4:00pm, hora de conteo y de máxima seguridad en el complejo.

La Materia prima es recepcionada en la puerta del complejo en donde se realiza un primer filtro de seguridad, una vez ingresa en la zona de descargue se bajan los insumos en presencia de un guarda de seguridad. La zona de descargue es amplia y cumple con los requisitos de espacios y limpieza necesarios. Una vez se descarga la materia prima entra al Área de prealistamiento si es FRUVER y Carnes o a la bodega de abarrotes para su rotulación.

En el Área de alistamiento y prealistamiento de alimentos se realiza el lavado, selección y alistamiento de los productos, se lleva un control de los productos no conformes, a la fecha de la auditoría, se tiene dentro del espacio físico de la misma un lugar donde ubica los productos que se identifican como no conformes, el cual se encuentra marcada y señalizada de acuerdo al proceso realizado

En las cavas de refrigeración y congelación se identifican las planillas de control de temperatura publicadas y diligenciadas, se evidencia el rotulado por colores del producto, se cuenta con estibas de plástico en donde reposan las canastillas de plástico con el producto limpio y seleccionado, listo para prepararse. En el momento de la revisión de observación realizada por el quipo auditor el día 10 de octubre en la cava de congelación se aprecian 64 canastillas de plástico conteniendo pollo (pechuga) y el Tocino porcionado para la preparación del siguiente día.



Las temperaturas revisadas fueron: Cava refrigeración No. 1 – 0.7° C; Cava de refrigeración No. 2 - 8°C, Cava Congelación No. 3 temperatura -11.9°C, se revisan planillas en cumplimiento de las temperaturas.



Los espacios para recepcionar, almacenar y hacer el alistamiento de materias primas, cuentan con buenas dimensiones, la secuencia lógica de todo el proceso se cumple de buena manera, lo que permite agilizar las preparaciones de las diferentes raciones, minimizando el riesgo relacionado con contaminación cruzada.

En la bodega de FRUVER y en abarrotes, todos los productos cuentan con rotulado, el personal encargado de la bodega de abarrotes en quien lleva registro de las entradas y salidas por cada día, se maneja el método PEPS (Primeras en Entrar, Primeras en Salir), rotulado por colores lo que posibilita el consumo ordenado de los productos de acuerdo a su cronología de vencimiento.



En la bodega de FRUVER, se evidencia humedad en la parte superior lateral, esto debido a que cuenta al lado con un cuarto de máquinas del establecimiento (Tableros de energía), el cual tiene conexión por una puerta con el FRUVER y que tiene problemas serios de humedad, lo cual puede afectar en alguna medida el almacenamiento de los productos, en el momento no se ha evidenciado teniendo en cuenta que los productos de FRUVER tienen alta rotación y no permanecen en bodega más de 8 días, sin embargo es un problema que puede afectar la estructura a largo plazo y que se debe revisar.



El día de la visita, algunos de los alimentos no se encontraban rotulados, debido a que acababa de descargar los insumos y estaban en proceso de selección y alistamiento. En general se cuenta con espacio suficiente para el almacenamiento de las materias primas, así mismo se evidencian insumos suficientes para prestar el servicio de alimentación para 8 días.

Se realiza la revisión de las fechas de vencimiento de algunos productos así:

- Leche saborizada (Vence enero 2023)
- Arroz Federal arroba (vence 28/03/2022)
- Chocolate marca libertad (vence enero 2023)

No se cuenta con alimentos enlatados, se evidencia que las materias primas de los alimentos no perecederos que se encuentran en congeladores ubicados en la bodega de alimentos, algunos están pendientes de rotular.

Se cuenta con cuarto de máquinas en el que se tienen a disposición 2 calderas, de las cuales una no se encuentra en servicio por falta de encendido del tablero principal, lo que no permite accionarla. Es necesario realizar el mantenimiento de la misma de tal manera que funcione y se pueda intercalar con la otra caldera para no sobre cargar una sola.



• EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE

En relación con los equipos, utensilios y menaje ofrecidos por el operador en la Oferta Técnica Mínima, los mismos cumplen con los requerimientos y se encuentran en operación al interior del rancho, se cuenta con 6 marmitas y 4 planchas en Cocina Caliente de preparación de alimentos, se evidencian recipientes y utensilios en buen estado.



Se informa por parte del operador que el menaje ofrecido en la Oferta Técnica Mínima (OTM), se encuentra debidamente entregado por parte del contratista y recibido por parte del INPEC de acuerdo al acta de entrega de fecha 05 de enero de 2022 y 23 de febrero de 2022, esta reposición de menaje se realiza cada seis (6) meses de acuerdo a lo estipulado.



Se cuenta con 2 Cuartos fríos (cavas) de refrigeración y un cuarto frío de congelación, funcionando y con los respectivos controles de temperatura, así mismo se evidencia la construcción y ensamble de un nuevo cuarto de refrigeración en el rancho, actividad que se viene realizando y se encuentra en un 50% de avance.

De acuerdo a información entregada por el INPEC y lo observado en proceso de auditoria se evidencia la entrega de sopas y bebidas liquidas en bolsas plásticas para los PPL de dietas, el operador indica que se han realizado la entrega de fiambreras para dietas pero estas no retornan, se pierden o son vandalizadas, por lo cual mientras se realiza la compra de nuevas fiambreras se está haciendo de esta forma de contingencia la entrega de los alimentos, se informa por parte del operador que se realizó el 23 de diciembre de 2021, según acta firmada por funcionario del comité comprador por parte del operador y funcionario designado por parte del INPEC. Por parte del equipo auditor se solicita comprar recipientes para dicha entrega y generar procedimiento de entregas de menaje a distribuidores en patios con mayor responsabilidad, de tal manera que se entreguen y recojan las fiambreras en cada momento (desayuno, almuerzo y cena).



Se informa por parte del operador del servicio, que existe déficit de canastillas plásticas, para la entrega de los alimentos, debido a que se pierden en los patios, puesto que son retenidas para ser usadas como camas o asientos-

- **CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO**

La producción de los alimentos para los PPL, por parte del operador de acuerdo a lo informado por el director del Complejo en reunión ha mejorado considerablemente con relación al anterior operador del servicio, se cumple con la calidad requerida



en los productos, lo que ha disminuido las quejas, sin embargo el inconveniente reiterado es el incumplimiento en los tiempos de entrega de los alimentos, puesto que en gran parte de los días de la semana se presta de manera inoportuna

Tiempos de Entrega

De acuerdo a lo observado en visita de auditoria, los alimentos se están entregando incumpliendo los tiempos de entrega del acuerdo referente al Anexo No 20 Oferta técnica, puesto que los horarios de entrega en el patio según anexo son: Desayuno se entrega de 8:00 a 9:00 A.M.; el almuerzo de 12 a 12:30 M y la cena 3:00 a 4.00 P.M. también se evidencio que se están entregando fuera de los tiempos las dietas especiales, lo que pone en riesgo la salud de los PPL.

ITEM	TIEMPO DE COMIDA	HORARIO SEGÚN ANEXO	HORARIO DE ENTREGA
1	Desayuno	8:00 a 9:00 A.M	6 - 8 a.m.
2	Almuerzo	12 a 12:30 M	11 a.m. - 1:30 p.m.
3	Cena	3:00 a 4.00 P.M	3 p.m. - 6 p.m.
4	Refrigerio nocturno	3:00 a 4.00 P.M	3 p.m. - 6 p.m.

Los alimentos terminados son servidos en el Área de Conteo, en este lugar se tiene marcado en la pared el sitio donde se van a disponer los fondos plásticos con los alimentos por cada patio. Se cuenta con marcado Números para los patios de los hombres y letras para el marcado de los patios de las mujeres.

Se dispone de 2 personas en el servido y pesaje de cada fondo de acuerdo a listado de gramajes publicado en la pared del sitio. Es así que la persona sirve, pesa, sella el recipiente y coloca en la letra o número correspondiente. Una vez está listo el total de los productos a entregar, una persona representante del operador realizan el conteo de los productos y se realiza la entrega para salir al reparto. Una vez es entregado el total de alimentos se realiza la entrega a los PPL distribuidores: es así que para la estructura No.1 se realiza la entrega a los PPL distribuidores por pisos haciendo uso del ascensor.

Para la estructura No. 2 y 3, se realiza el cargue en el camión transportador y este realiza la entrega en sitio estipulado para tal fin a los PPL en cada una de las estructuras; quienes a su vez después de recibir y efectuar el conteo de las cantidades entregadas, se dirigen al interior de cada pabellón y realizan la entrega.

Se evidencian contramuestras de alimentos entregados y guardadas debidamente rotuladas, con fecha de inicio y fin de refrigeración, dentro de las neveras, se realiza la revisión de Contramuestra de refrigerio nocturno del día 11/10/2022 leche achocolatada y pan blanco y se revisa desayuno del día 12/10/2022 correspondiente al menú No. 9 Huevo cocido, arepa blanca grande y avena. Visualizando que se cumple con las cantidades, los rangos de temperatura y los tiempos de conservación definidos en el contrato y sus documentos anexos. Se evidencia las contra muestras congeladas (7°C – 18° C, las muestras se encuentran debidamente rotuladas





Adicionalmente se evidencia que en empaque desechable se entregan los alimentos individualizados para los nuevos PPL ingresados que informan en el día y para los que salen del penal a cumplir citas médicas o cualquier otra diligencia

• **CARACTERISTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPEUTICAS Y OFERTA ADICIONAL.**

Inicialmente se hizo inspección del rancho y revisión documental, tomando como referencia la minuta patrón anexo formato No 4 N-N022 – Hombres, N- 023 Mujeres, N- 028 Dietas. CICLO DE MENÚS PARA MUJERES – HOMBRES – DIETAS REGIÓN NOROESTE, la cual contiene la siguiente entrega:

Con relación a los menús ofrecidos de acuerdo a visita realizada se puede evidenciar que se da cumplimiento intermitente a la minuta patrón entregada, siendo reemplazados algunos productos y componentes de la misma, en varias oportunidades se realiza el cambio sin el aval de la interventoría y del delegado de los PPL.

Con Relación a las Dietas se informa que se preparan 110 dietas (80 hombres – 30 mujeres) evidencia que las dietas son servidas en fiambreras marcadas con nombre de PPL y menú de dieta y estas son entregadas en cada grupo de alimentos por cada patio. En este proceso se tiene inconveniente con el retorno de las fiambreras, ya sea por limpieza o por la pérdida o daño de la misma por lo que han tenido que recurrir a servir los alimentos líquidos en bolsas como contingencia.

Para el menú de Hombres el día 10 de octubre, se verifica salida de fondos del rancho a las 1:10pm, con la minuta menú No. 7 correspondiente al día, así:

MENU ALMUERZO	ENTREGADO
Sopa de conchitas Cereal arroz blanco Bagre a la criolla Tubérculo yuca dorada Ensalada de cebolla, pepino cohombro y tomate Postre galletas dulces con relleno Bebida de fruta jugo de fruta	Se realiza cambio de bagre por cerdo Se realiza cambio de yuca dorada por yuca guisada Se realiza cambio de galleta dulce por bocadillo

Para el menú de Dietas (diabética) - Hombres el día 10 de octubre, se verifica salida de fiambreras del rancho a las 12:30pm, se verifica la minuta menú No. 7 correspondiente al día, así:

MENU ALMUERZO	ENTREGADO
Sopa de conchitas Tubérculo yuca dorada Cereal arroz blanco Cerdo asado en salsa agridulce Ensalada de cebolla, pepino cohombro y tomate Bebida de fruta jugo de tomate sin azúcar Fruta banano	Cumplimiento 100% Adicionalmente se entrega avena preparada a las personas de dietas que no quieran jugo.

Para el menú de Mujeres el día 12 de octubre, se verifica salida de fondos del rancho a las 12:50pm de la minuta menú No. 9 correspondiente al día, así:



MENU ALMUERZO	ENTREGADO
Sopa de colicero Arroz blanco Hortalizas y verduras Ensalada de aguacate, cebolla y tomate Tubérculo, papa guisada Proteico cerdo asado en salsa agri dulce Jugo de fruta Postre masmelos	Se realiza cambio de sopa de colicero por sopa de verduras Se realiza cambio de cerdo asado por chicharrón

Para el menú de Dietas (diabética) - Hombres el día 12 de octubre, se verifica salida de fiambreras del rancho a las 12:25 pm se verifica la minuta menú No. 9 correspondiente al día, así:

MENU DESAYUNO	ENTREGADO
Bebida colada de fécula de maíz con leche Cereal arepa asada Fruta manzana Proteico caldo de papa con huevo	Se realiza cambio de caldo de papa por huevo cocido.

Se evidencia que en todos los menús revisados, que se presentan cambios en comparación con minuta patrón, en relación con elementos que lo conforman, es necesario recordar que 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. En visita se evidencia que se realizaron cambios en la proteína, no se cuenta con actas de aprobación de cambios

EL PESAJE DEL MENÚ

En visita al Rancho en horas del almuerzo se evidencia que una vez preparados los alimentos, estos son empacados y pesados en fondos tal como se puede observar en la foto No 1, verificando la minuta del día, Se realizaron cambios de proteína no se evidencio acta, incumpliendo el Anexo No 20 Oferta técnica en el numeral.

En rancho los fondos se pesan según lo estipulado en la minuta, para el caso de la proteína se realiza conteo uno a uno entre el PPL preparador y la persona de la operación encargada de realizar la entrega en patio, una vez los fondos llegan a los patios estos contados nuevamente por los fiscales (Representantes de los Internos) sin embargo, una vez se hace el reparto in sitio, los representantes de PPL manifiestan que no se entregan las unidades correspondientes y que el operador en ocasiones no subsana lo que queda pendiente de entregar, lo que indica que algunos de los internos en ocasiones se están quedando sin proteína.



De acuerdo a anexo tecnico, se debe dar cumplimiento al gramaje a servir en cada momento de alimentacion a cada interno de acuerdo a su genero y condicion asi:

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



**AUDITORIA PROCESO DE GESTIÓN DE SUMINISTRO DE
BIENES Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS -SERVICIO DE
ALIMENTACIÓN COPEC PEDREGAL**

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

El equipo auditor realiza la revisión del gramaje de las porciones de la proteína, que aunque también se entrega en fondo cumpliendo con el gramaje total del peso requerido por patio, al momento de servir a cada PPL debe cumplir con el gramaje individual que se solicita en la oferta técnica Mínima (OTM) y sus anexos correspondientes (anexos N-N000, N-N001 y 4), se muestra los valores de los pesajes realizados.

Pesaje del día 10 de octubre, minuta menú No. 7, para el Patio "F" hombres con 209 PPL se verifica pesaje antes de salida a reparto así:

ALIMENTO	PESO ACUERDO A MINUTA	PESO EN FONDO	PESO INDIVIDUAL
Arroz Blanco	35.94 Kilos	40.70 Kilos	N/A
Yuca en salsa criolla	21.24 Kilos	23.70 Kilos	N/A
Cerdo Salsa Criolla	19.2 Kilos	22.15 Kilos	• 107 gr.



**AUDITORIA PROCESO DE GESTIÓN DE SUMINISTRO DE
BIENES Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS -SERVICIO DE
ALIMENTACIÓN COPEC PEDREGAL**

- 92 gr.
- 94 gr.

Pesaje del día 12 de octubre, minuta menú No. 9, para el Patio "A" hombres con 203 PPL se verifica pesaje antes de salida a reparto así:

ALIMENTO	PESO ACUERDO A MINUTA	PESO EN FONDO	PESO INDIVIDUAL
Arroz Blanco	34.80 Kilos	40.05 Kilos	N/A
Papa cocida	20.60 Kilos	21.00 Kilos	N/A
Cerdo Salsa Criolla	18.67 Kilos	20.60 Kilos	• 79 gr. • 90 gr. • 77 gr. • 88 gr.

El pesaje en fondos se realiza en canastillas que tienen un peso de 2.1 kilos, estas canastillas son entregadas al PPL distribuidor y este debe devolverlas, sin embargo no son devueltas y se pierden constantemente.





Las Dietas salen servidas en fiambreras desde el rancho, por lo tanto se realiza el pesaje de alimentos componente de dietas, del día 12 de octubre, minuta menú No. 9 patio de mujeres.

ALIMENTO	PESO PORCION DE ACUERDO A MINUTA	PESO INDIVIDUAL
Sopa de verdura	240 gr.	• 392 gr. • 417 gr.
Cerdo Salsa Criolla	80 gr.	• 80 gr. • 81 gr.
Arroz Blanco	160 gr.	• 245 gr • 371 gr.
Avena Preparada	250 gr.	• 537 gr. • 376 gr.

Se evidencia que la porción da cumplimiento al gramaje considerado en la minuta, tanto individual como por fondo, sin embargo algunas porciones de proteína se parten en la cocción y al momento de ser servida se deben entregar 2 porciones.

- **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

El operador cuenta con el personal ofertado en la Oferta Técnica Mínima, en cuanto a la cantidad, manteniendo un administrador del rancho quien para la fecha de la visita era la señora Roxana y quien presenta renuncia el día 11 de octubre de 2022. El personal de operación del rancho es de 49 personas dentro de las que se encuentran:

- 1 Administrador de Rancho (Renuncia 11/010/2022)
- 2 ingenieros de alimentos – Hernán Ramírez y Alexandra Morales
- 1 Tecnóloga de Alimentos –Yeny Peñalosa
- 1 Auxiliar administrativo - Devis Hernández Rico
- 1 Profesional de Calidad Shadai Ozuna



- 1 conductor – bodeguero
- 2 Almacenistas
- 4 Personas de apoyo al proceso (repartidores en patio)
- 37 PPL auxiliares de cocina y repartidores (hombres y mujeres)



De acuerdo a lo observado en la visita, se concluye que todos los trabajadores del operador que laboran en la bodega (rancho), cuentan con su respectiva dotación acorde con lo referidos en la Oferta Técnica, Mínima (OTM) y sus respectivos anexos, así mismo se encuentran al día en el pago de salarios, también se encuentran capacitados en manipulación de alimentos y tiene su respectiva certificación vigente, además se da cumplimiento a los exámenes requeridos para manipular alimentos.

El personal de producción, despachador y repartidor cuenta con el certificado de manipulación de alimentos por parte de Laboratorio Clínico Dra. Claudia Viviana Correa. El contratista no cumple con todo el personal ofertado, según lo estipulado en la Oferta Técnica Mínima, en visita se evidencio que no se contaba con chef y nutricionista. Se evidenció planilla de pago de bonificación a internos vinculados al servicio de alimentación, la bonificación se encuentra cancelada hasta el mes de agosto 2022.

8.1. OTRO PERSONAL

El personal contratado cumple de acuerdo Estándar de Talento Humano de la Ficha Técnica de Producto, aunque se encuentra incumpliendo con la contratación del Chef y de la nutricionista, el operador informa que existe alta rotación de personal que no permite una continuidad en el personal.

Según lo estipulado en la Oferta Técnica Mínima, en visita se evidencio que no se contaba con chef y nutricionista 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 a lo estipulado en el contrato No 366 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.

- **CONDICIONES DE SANEAMIENTO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

De acuerdo con los días del proceso de auditoria (10 al 12 de octubre) en el rancho del establecimiento donde se adelanta todo el proceso de preparación de alimentación para los PPL, se pudo evidenciar las buenas prácticas de limpieza por parte del contratista a los espacios, pisos, paredes, alimentos, utensilios y demás, durante el proceso y al terminar cada día de operación, se evidencia planilla de Control de Limpieza y desinfección de equipos y utensilios del mes de octubre, en donde se diligencia las actividades de limpieza diariamente.

Así mismo se realiza la aplicación de diferentes productos de acuerdo a Planilla de control de preparaciones de detergentes y desinfectantes del mes de Octubre, entregada como evidencia del control realizado. Los insumos utilizados para realizar la limpieza del rancho se encuentran ubicados en un cuarto debidamente identificado y con la rotulación de los productos que allí son almacenados.

Se evidenció copia del acta de capacitación a rancheros en manipulación de alimentos, higiene, limpieza y desinfección

El personal del operador, presenta a su vez certificado - constancia de desinsectación por medio del método de aspersión y termo nebulización en las instalaciones del rancho, por la empresa EXTINFUMI SEGURIDAD Y SALUD, de fecha 29 de septiembre de 2022.

Aunque la infraestructura del rancho se encuentra en un estado aceptable, como observación y en pro de tener una mejor limpieza y desinfección, el equipo auditor, observa que se requiere realizar procesos de mantenimiento y pintura en áreas que se encuentran deterioradas por el paso de las canastillas al interior y al exterior del área, así mismo instalar las rejillas faltantes para realizar el desagüe después de limpieza y desinfección de la zona de comida caliente, así como se hace necesaria la intervención por parte de la USPEC para realizar proceso de mantenimiento en la bodega donde se almacena los alimento perecederos puesto que presenta humedad y filtración de aguas lluvias

Se informa que el contratista realizó trabajos menores de mantenimiento al sistema sanitario, trampa de grasa, sifones, así como instalación de cuarto de descongelación (se pudo evidenciar in situ las mejoras realizadas por el operador).



- **ABASTECIMIENTO DE AGUA**

La Dirección del Establecimiento Penitenciario – COPED-PEDREGAL, al igual que el operador del rancho pueden garantizar el suministro de agua potable para las labores de preparación de alimentos a los PPL, durante máximo 1 día, lo anterior de acuerdo a lo verificado por la comisión de Auditoria de la Oficina de Control Interno de la USPEC, pues cuenta con 2 tanques de almacenamiento de 500 litros cúbicos cada uno, adquiridos por el operador y los cuales se encuentran ubicados en el tejado del rancho.

Se evidencio constancia de lavado de tanques de almacenamiento de agua, por la empresa EXTINGUMI SEGURIDAD Y SALUD, de fecha 29 de septiembre de 2022. Así mismo se realiza control diario de muestras de agua potable y control diario de cloro residual.

9.2. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS

Se evidenció buenas condiciones de limpieza en el rancho, se hace buena disposición de residuos. Al interior del rancho se cuenta con canecas en donde se depositan los desechos generados en el proceso, diariamente son dispuestos en el chut de basuras temporales del establecimiento que está afuera de la zona de cargue, aquí se cuenta con espacio para el reciclaje por parte del PIGA. El operador cuenta con planilla de recolección de basuras de Empresas Públicas de Medellín quienes recogen a diario.





En relación con el control de plagas, el operador del rancho suministró el certificado de la realización de la campaña de fumigación correspondiente por la empresa EXTINGUMI SEGURIDAD Y SALUD, de fecha 29 de septiembre de 2022, así mismo presentan como soporte de revisión interna Planilla de inspección control y prevención de plagas de octubre, la cual se realiza semanalmente, siendo reflejadas las revisiones realizadas en la semana del 03 al 08 de octubre de 2022.

El equipo auditor, evidencia presencia de palomas en la zona de cargue y descargue que se encuentra ubicada en la parte posterior del rancho, aunque es un espacio en constante limpieza por parte de PPL y personal de la operación, es difícil su limpieza puesto que en este sitio los PPL arrojan desperdicios y basura desde los pisos superiores.

- **CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS**

Los alimentos ya preparados son transportados y distribuidos así:

Estructura No. 1: (Hombre) Distribuida al interior de los pabellones mediante la utilización de carros metálicos, que llevan los fondos identificados, por patio. Se realiza el transporte por medio de ascensor de transporte utilizado para realizar la entrega en los pisos de la estructura. Dos personas designadas por el operador, realizan la entrega al distribuidor de cada patio en presencia de guardia del establecimiento.

Estructura No. 2 (mujeres) Se realiza el cargue de los fondos identificados por cada pabellón en el camión del operador, se realiza la entrega en sitio de descargue de la estructura, (alejada de la entrada de los pabellones). No se realiza acompañamiento por personal del operador en la entrega de los alimentos, a diferencia del conductor, quien únicamente realiza el cargue y descargue de fondos y canastillas, sin responsabilidad en las entregas o conteos. El equipo asesor acompaña el día 11 de octubre de 2022, la entrega de la Cena a las 4:10pm. Evidenciando: Los fondos se ponen en sitios específicos por parte del conductor, donde tienen estipulados los patios, sin embargo no se encuentra marcado ni señalizado.





Estructura No. 3 (hombres). Se realiza por fondos en el camión del operador. Es una estructura más pequeña, y en piso plano, se realiza la entrega de la misma forma que se realiza en estructura No. 2

Desplazamiento y Nuevos: Se evidenció formato de control de entrega de refrigerios para los internos que se desplazan del centro penitenciario a diligencias fuera del mismo. Así mismo se cuenta con planilla de entrega de refrigerios a PPL nuevos.

- Cada PPL distribuidor, llega acompañada del guarda de su pabellón hasta la zona de recepción de los fondos
- Se entregan guantes a los PPL para realizar en sitio el conteo de los alimentos
- Las dietas vienen en fiambreras marcadas, identificadas y separadas por patio. Se revisan 3 dietas diferentes del Patio No. 20
- Los fondos no son bien lavados y no vienen identificados o marcados con tipo de alimento (sopa – jugo), lo que genera que los alimentos se contaminen y dañen y pierdan sus propiedad y sabores. Caso específico cuando sirven sopa en fondos que en la mañana llevaron agua de panela con limón.
- Los carros de transporte son “carretilla zorra” algunos en mal estado, que no permiten un cague fácil y seguro hasta el patio. Más aun cuando los PPL distribuidores son mujeres. Estos carros para esta estructura no cumplen con la robustez y forma necesaria para el cargue de los alimentos. por lo que es necesario cambiarlos por carros canasta que permita un fácil transporte.
- No se tiene procedimiento de entrega y recibido de los alimentos, así como no se cuenta con procedimiento de retorno de fondos, fiambreras ni canastillas, lo que ha generado perdida y vandalismo de los mismos.



- No se cumple con horario de entrega, teniendo en cuenta que el camión llega a realizar la entrega de los fondos a las 4:15pm y debe entregarse antes de las 4:00pm en los patios a los PPL.



- **SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**

Se evidenció AZ con los documentos de planes de saneamiento, aseguramiento y control de calidad, de muestreo microbiológico, capacitación, programa de salud ocupacional, plan de atención de emergencias y plan de contingencia. También de ficha técnica de requisición diaria de materias primas.

- **PROYECTOS PRODUCTIVOS**

En las visitas realizadas al Establecimiento COPED – PEDREGAL, se pudo establecer que uno de los fuertes al interior del penal son los proyectos productivos, el equipo auditor hace recorrido por los proyectos productivos, no se recibe información específica de los proyectos debido a que el Guarda encargado no se encontraba en el momento de la visita. Los proyectos visitados fueron:

- **CASI-RICO:** Proyecto productivo a cargo de las Mujeres de la Estructura No. 2, laboran 15 PPL, Proyecto de elaboración de comidas rápidas y fritos, como lo son salchipapa, hamburguesas, perros calientes, alitas, entre otros, este proyecto productivo tiene sus instalaciones en el Rancho de la Estructura No. 2, el cual se encuentra en óptimas condiciones debido a que no ha sido utilizado como rancho desde su construcción. Este proyecto se encuentra dotado de (3) Batidoras, 1 Horno, 1 fritadora, 2 asadores de pollo, 1 pelapapas industrial y 1 mezcladora grande. El proyecto vende a los expendios y sábados, domingos, festivos y días especiales elabora almuerzos y cenas por pedido.
- **PANADERIA:** Este proyecto productivo también tiene sus instalaciones en el Rancho de la Estructura No. 2, proyecto ejecutado por 3 PPL aunque tiene cupo para 6 PPL. Se elaboran Pan, tortas, pasteles, y demás productos de panadería para el expendio. Las instalaciones donde se encuentra se encuentra delimitadas dentro de las instalaciones del rancho, debido a que es compartida con los otros proyectos. No se realiza consumo del producto por parte del operador.
- **AREPERIA:** Este proyecto productivo también tiene sus instalaciones en el Rancho de la Estructura No. 2, proyecto ejecutado por 3 PPL Se elabora arepa amarilla y arepa blanca en 2 tamaños, para expendio y para venta sábados y domingos. No se realiza consumo del producto por parte del operador.
- **TALLER ASISEA:** Maquila de confección de prendas de vestir femeninas - Marca ASISEA, - Puntadas de libertad- este proyecto incorpora 82 PPL (50 mujeres y 32 hombres) el taller se encuentra en el centro penitenciario, se realiza proceso de resocialización a los PPL, se cuenta con personal de la empresa haciendo el control de máquinas, implementos y materias



primas. Se informa por parte del operador, que las instalaciones tienen problemas de iluminación que no ha sido posible solucionar por parte de ellos, por lo que solicitan apoyo del COPEC- PEDREGAL y USPEC para realizar los arreglos pertinentes y continuar con el proyecto productivo.



1. OBSERVACIONES

Infraestructura del rancho

EL Rancho del establecimiento conforme a la normatividad, Decreto 3075 de 1997 debe cumplir con los parámetros establecidos en la misma, actualmente el rancho cumple parcialmente con las condiciones para su funcionamiento, requiere pintura, instalación de rejillas amplias que permitan realizar el desagüe después de limpieza y desinfección, la bodega donde se almacena los alimentos perecederos presenta humedad y filtración de aguas lluvias se hace necesaria la intervención por parte de la USPEC

Cumplimiento de minuta y gramajes de los alimentos

Respecto al cumplimiento del ciclo de menús y minutas, en visita realizada se evidencio que se está cumpliendo con los gramajes exigidos, sin embargo el menú es cambiado en algún componente. En reunión con INPEC y representantes de Derechos Humanos PPL, ellos manifestaron que en ocasiones en el momento del reparto falta proteína, incumpléndose el anexo No 4 Formatos de nutrición "Obligaciones del Operador".

Tiempo de entrega de alimentos

Los alimentos se están entregando en horarios por fuera del establecido en el Anexo No. 20 de la oferta técnica, puesto que entregan el Desayuno en horario de 6:00 am a 8:00 am; el almuerzo de 11:00am a 1:30pm y la cena de 3:00 pm a 6.00 pm también se



evidencio que se están entregando fuera de tiempos las dietas especiales. Se incumplen los tiempos de entrega de acuerdo al Anexo No 20 Oferta técnica. Así mismo se incumplen los horarios establecidos por el establecimiento de reclusión COPEC- PEDREGAL para el ingreso de la materia prima e insumos.

Equipos, utensilios y menaje

Los alimentos líquidos como Sopas, Jugos, avenas, entre otros de dietas se están entregando en bolsas plásticas, debido a la continua pérdida y vandalización de las fiambreras entregadas en el marco del contrato. Así mismo los carros de transporte de la Estructura No. 2 se encuentran en regular estado y no cumplen con las necesidades para el cargue seguro de los fondos. Por lo cual se incumple con la oferta Técnica del contrato.

Personal a Cargo

En visita realizada los días 10, 11 y 12 de octubre el contratista no cumple con el personal ofertado, según lo estipulado en la Oferta Técnica Mínima, en visita se evidencio que no se contaba con la contratación del Chef y nutricionista, incumpliendo la oferta técnica del contrato.

2. RECOMENDACIONES

- Establecer controles efectivos al proceso de suministro de servicios – prestación del servicio de alimentación y/o reformular los existentes a fin de garantizar la eficiencia y efectividad del objeto misional.
- Formular indicadores de gestión del servicio de alimentación, para mejorar a partir de datos la gestión, ya que actualmente no cuentan con dichos indicadores que permitan medir el servicio, según lo manifestado por el funcionario de apoyo a la supervisión entrevistado.
- Se hace necesario realizar mantenimiento o realizar la reposición de las calderas de manera urgente, a la fecha solo 1 de ellas presta el servicio.
- Es necesario agilizar el ensamble del nuevo cuarto de refrigeración en el rancho, actividad que se viene realizando y se encuentra en un 50% de avance.
- Realizar procesos de mantenimiento y pintura en áreas que se encuentran deterioradas y solicitar arreglos mayores necesarios por parte de la USPEC.
- No se tiene claro el procedimiento de entrega y recibido de los alimentos por parte de PPL distribuidores, así como no se cuenta con procedimiento de retorno de fondos, fiambreras ni canastillas, lo que ha generado pérdida y vandalismo de los mismos
- Los carros de transporte son “carretilla zorra” algunos en mal estado, que no permiten un cague fácil y seguro hasta el patio. Se recomienda realizar cambio por unos más robustos
- Los fondos no se encuentran identificados o marcados con tipo de alimento (sopa – jugo) y por patio y estructura, lo que no genera responsabilidad de cuidado y limpieza por parte de los PPL distribuidores de cada patio.
- Por parte del operador no se realiza consumo de los productos elaborados en los proyectos productivos, se aconseja generar acuerdos de consumo con el establecimiento de estos productos, como apoyo a la resocialización.

3. HALLAZGOS ENCONTRADOS



1. Infraestructura del Rancho requiere pintura, instalación de rejillas y realizar adecuaciones de mantenimiento en el área de almacenamiento de productos perecederos (verduras, tubérculos, frutas)
2. No se está cumpliendo con los menús de la minuta
3. No se cumple con los tiempos de entrega en patio de los alimentos a los PPL
4. Debilidades en la supervisión e interventoría

No. Hallazgo	Causa	Descripción del hallazgo
1. Falta de mantenimiento y adecuación de la Infraestructura física del Rancho.	El Rancho en algunos espacios presenta humedad y filtración de agua	1. Infraestructura del Rancho no cuenta con rejillas amplias para el desagüe, presencia de moho, falta de pintura piso deteriorado en el área de cocción <u>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>
2 incumpliendo con los menús y gramajes de la minuta	Debilidades en la supervisión e interventoría.	En rancho los fondos se pesan según lo estipulado en la minuta sin embargo para el caso de la proteína una vez se hace el reparto en sitio no se está cumpliendo ya que según los manifestado por los representantes de los PPL en el momento de servir hace falta proteína. Así mismo se realiza cambio del menú del día es cambiado en algún componente. <u>Se incumple el anexo No 4 Formatos de nutrición.</u>
3- Incumpliendo en los tiempos de entrega en patio a PPL y cronograma de ingreso de materia prima e insumos	Debilidades en la supervisión e interventoría Falta de personal de apoyo en el rancho	<u>Se incumplen los tiempos de entrega de los alimentos de acuerdo al Anexo No 20 Oferta técnica</u> , puesto que en visita realizada informan que entregan el Desayuno en horario de 6:00 am a 8:00 am; el almuerzo de 11:00am a 1:30pm y la cena de 3:00 pm a 6.00 pm, afectando también entregas de los tiempos de entrega de las dietas especiales. De acuerdo a información entregada por el establecimiento COPEC- PEDREGAL para el ingreso de la materia prima e insumos también se incumple el horario.
4. Debilidades en la supervisión e interventoría	Desconocimiento de responsabilidades en el ejercicio de la supervisión.	Debilidades en el ejercicio de supervisión e interventoría Esta situación incide directamente en los incumplimientos por parte del operador, con relación al Personal Ofertado en Operación y a los Equipos, utensilios y menaje; se denotan debilidades en la supervisión de la ejecución del contrato de alimentación, que de hacerse con el rigor que exige la Ley, permitiría adoptar las acciones inmediatas para evitar incumplimientos por parte del prestador del servicio de alimentación.



USPEC
UNIDAD DE SERVICIOS
PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS

**AUDITORIA PROCESO DE GESTIÓN DE SUMINISTRO DE
BIENES Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS -SERVICIO DE
ALIMENTACIÓN COPEC PEDREGAL**

Desconocimiento
del contrato y sus
Anexos Técnicos

La Ley 1474 de 2011 o Estatuto Anticorrupción, en el capítulo VII, artículos 83 *... 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".*

Juan Felipe Palacio Guzmán
Jefe Oficina de Control Interno

Alexi Mauredy Perdomo Bambague
Auditora Interna

Luis Arnulfo González Alméciga
Auditor Interna

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: <\\srvfileserver\Diana Lopez\Documentos\2022\2 - AUDITORIA ALIMENTACION 2022>

Ubicación archivo físico: Carpeta Auditoría Prestación Servicio de Alimentación