

UNIDAD DE SERVICIOS PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS - USPEC

**AUDITORIA PROCESO DE GESTIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS -
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN – CPAMS VALLEDUPAR**

BOGOTÁ D.C., DICIEMBRE 2022



USPEC

UNIDAD DE SERVICIOS
PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS



DESCRIPCIÓN GENERAL	
Objetivo de la Auditoria:	Verificar el cumplimiento del objeto de los contratos suscritos para el suministro y prestación del servicio de alimentación en los establecimientos penitenciarios y carcelarios seleccionados en la muestra.
Alcance de la Auditoria:	Contratos vigentes de alimentación en el año 2022, de conformidad con la selección de muestra.
Procedimiento de la Auditoría	Código: BS-CA-001 Versión: 03 Vigencia: 14/10/2021
Auditor Líder	Juan Felipe Palacio Guzmán Jefe Oficina de Control Interno
Equipo Auditor:	Diana Giced Lopez Prada – Profesional Especializado Luis Arnulfo González Almeciga – Contratista Oficina Control Interno
Fecha de la Auditoria	Inicia Noviembre 30 – Finaliza 2 de diciembre 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 378 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 en visita del 30 de noviembre al 2 de diciembre (con sus respectivos soportes) Lista de chequeo – Proceso de Alimentación en el establecimiento CPAMS- VALLEDUPAR- CESAR (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 CPAMS- VALLEDUPAR 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



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.378 de 2021

Objeto: Prestación del servicio para el 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 USPEC. -Grupo No. 17

Contratista:

UNIÓN TEMPORAL NUTRIUSPEC 2022. PROALIMENTOS LIBER SAS EN REORGANIZACION NIT 830.042.212-6, INVERSIONES ALIPROR SAS NIT 901.411.707-0

Fecha de Suscripción del contrato: 13/12/2021

Fecha suscripción acta de inicio: 13/12/2021

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: 368 días

Valor Inicial: \$16.907.1147.32\$

Valor Adicional: \$ 6.046.435.354

Valor total: \$ \$ 22.953.550.086



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 NUTRIUSPEC 2022 PROALIMENTOS LIBER SAS EN REORGANIZACION NIT 830.042.212-6, INVERSIONES ALIPROR SAS NIT 901.411.707-0, en la auditoria, se ha realizado el pago hasta el mes de septiembre de 2022, está pendiente por parte de la USPEC los pagos de los meses siguientes. A la fecha de la presente auditoria, revisado el historial de pago en la plataforma SECOP II, no se identifica pago alguno al contratista, esto con fecha de corte 20/12/2022

Estado actual: En ejecución al momento de la auditoría

- Previa visita de campo en reunión con Dirección de Infraestructura de la USPEC, se informó que en el establecimiento La Tramacua de Valledupar se están realizando unas obras de mantenimiento mediante el contrato de No. CTO-405-2021 cuyo objeto es “Mantenimiento general recurrente de la infraestructura física en los establecimientos penitenciarios y



carcelarios a cargo del INPEC- fase 1." Grupo 3 – regional oriente, grupo 5 – regional viejo caldas y grupo 6 regional norte", para el grupo 6 de acuerdo al contrato se realizó la asignación presupuestal:

GRUPO 6 REGIONAL ESTABLECIMIENTO PRESUPUESTO

1 NORTE EPMSC ERE Valledupar \$ 281.931.575
2 NORTE EPAMSCAS Valledupar \$ 280.435.241
3 NORTE EPC Tierralta \$ 283.917.796
4 NORTE EPMSC Riohacha \$ 380.653.456
5 NORTE EPMSC Sincelejo \$ 281.040.714
6 NORTE EPMSC Cartagena \$ 281.850.453
VALOR TOTAL \$ 1.789.829.235

Con el presupuesto asignado se están realizando obras de mantenimiento una garita, cuyo avance de acuerdo a lo informado por la Dirección de Infraestructura de la USPEC, es cercano al 75% a fecha 29 de noviembre de 2022, día en que se llevó a cabo la reunión la Dirección antes citada. Adicionalmente también se informó sobre el contrato 268 de 2022, el cual tiene como objeto "Contratar por precios unitarios fijos sin fórmula de ajuste las actividades necesarias para la operación, el mantenimiento y la atención de emergencias de las plantas de tratamiento de agua potable y/o residual de los ERON a cargo del INPEC", donde se incluyó al Establecimiento Penitenciario denominado "La Tramacua" de Valledupar.-Cesar.

2.1.1.1 Visita de Campo



Panorámica externa del Establecimiento Penitenciario "La Tramacua" en Valledupar- Cesar

El establecimiento penitenciario ubicado en Valledupar – Cesar, a 3 kilómetros del perímetro urbano de Valledupar, vía al Batallón 'La Popa' a 30 de noviembre de 2022, contaba con un total 1500 PPL. La visita inicialmente fue atendida por la Secretaria de la dirección del penal, sin embargo no fue posible realizar la reunión de apertura de la auditoría con el Director General o la Subdirectora, teniendo en cuenta que para el día siguiente es decir el 1 de diciembre se realizaba visita de seguimiento al hacinamiento en las cárceles del país, por parte de la Procuraduría General de la Nación, la Defensoría del Pueblo, la Gobernación del Cesar, la Alcaldía de Valledupar, el Director Nacional del INPEC y el Director General de la USPEC y por ende el director del Complejo Penitenciario de Valledupar, por tal motivo fue imposible llevar a cabo tal reunión de apertura, siendo la Secretaria de la Dirección, quien realizó



el trámite para el ingreso del equipo auditor al Establecimiento Penitenciario y más específicamente al Rancho donde se prepara toda la alimentación para los PPL

El día 1 de diciembre de 2022, nuevamente se intentó realizar la reunión con la Subdirectora del penal CPAMS- Valledupar, pero tampoco fue posible, en razón a que el director y la subdirectora del penal se encontraban ocupados ultimando detalles para atender la visita que dio inicio aproximadamente a las 9:00 a.m., este mismo día 1 de diciembre nos informaron que el director del penal había sido reemplazado el día 30 de noviembre en horas de la tarde noche, situación que imposibilitó realizar la reunión de apertura.

ACTA COSAL DE JUNIO 2022

En acta cosal del mes de junio 2022 se informa que 22 de los establecimientos presentan Alto Riesgo en la prestación del servicio de alimentación, dentro de estos no se encuentra el EPAMS-Valledupar, tal como se puede apreciar en el detalle de la siguiente relación:

REGIONAL CENTRAL 10

COBOG-ERE-JP BOGOTÁ 1
CPAMSEB EL BARNE 1
CPAMSMBOG-ERE BOGOTÁ 1
CPMSBOG - BOGOTÁ 1
CPMSFLO-ERE-RM FLORENCIA 1
CPMSTUN TUNJA 1
CPMSVILL VILLETA 1
EPMSCCAQ CÁQUEZA 1
EPMSCNEI NEIVA 1
PMSLEGU LA ESPERANZA DE GUADUAS 1

REGIONAL NOROESTE 3

COPEDE MEDELLÍN PEDREGAL 1
CPMSAPD APARTADÓ 1
EPMSCYAR YARUMAL 1

REGIONAL NORTE 4

EPMSCCAR CARTAGENA 1
EPMSCEBA EL BANCO 1
EPMSCSIN SINCELEJO 1
EPMSCSM SANTA MARTA 1

REGIONAL OCCIDENTE 1

CPMSMPY POPAYÁN 1

REGIONAL ORIENTE 1

EPMSCPAM PAMPLONA 1

REGIONAL VIEJO CALDAS 3

COIBA-ERE IBAGUÉ 1
EPMSCANS ANSERMA 1

EPAMS VALLEDUPAR



Clasificación INPEC: Establecimiento

Operador de servicio de alimentación: UNIÓN TEMPORAL NUTRIUSPEC 2022, PROALIMENTOS LIBER SAS EN REORGANIZACION NIT 830.042.212-6, INVERSIONES ALIPROR SAS NIT 901.411.707-0

Calificación operador en este ERON: RIESGO MEDIO

A continuación, se presentan los posibles incumplimientos del operador frente a la prestación del servicio de alimentación, los cuales se describen de la siguiente manera :

- Los gramajes de los alimentos servidos a los PPL en ocasiones 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.)
- Actualmente el operador adeuda más de una bonificaciones a los PPL que prestan su servicio en el rancho

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 fallencias:

- Algunas ventanas y aberturas para generar iluminación o aireación del rancho no están en adecuado estado de funcionamiento.
- Es necesario que se adecue el lugar donde se almacenan los residuos sólidos generados en el rancho, lo mismo que donde se almacena los desechos reciclados, para evitar malos olores y dadas las circunstancias la proliferación de plagas.

✓ **ESTRUCTURA CENTRO PENITENCIARIO DE MEDIANA SEGURIDAD CPAMS VALLEDUPAR CESAR**

De acuerdo a Plan Anual de Auditorias 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 Penitenciario denominado CENTRO PENITENCIARIO Y CARCELARIO DE MAXIMA SEGURIDAD CPAMS- LA TRAMACUA - VALLEDUPAR,, cuyo operador UNIÓN TEMPORAL NUTRIUSPEC 2022 PROALIMENTOS LIBER SAS EN REORGANIZACION NIT 830.042.212-6, INVERSIONES ALIPROR SAS NIT 901.411.707-0, actividad adelantada los días 30 de noviembre, 1 y 2 de diciembre de 2022, y que contó con la participación de la funcionaria y Diana Giced López, al igual que el contratista Luis Arnulfo González.

Para el día 30 de noviembre se procedió a realizar visita de inspección a la estructura del Centro Penitenciario, a la fecha de la visita se cuenta con 1500PPL, en 12 patios distribuidos así:

Patio No. 1 Rancheros, Panadería

Patio Nos. 6 y 12 Máxima Seguridad

Patio No. 11 Transitorio (Patio pendiente de poner en funcionamiento, por falta de adecuaciones USPEC)

Patio Nos. 5, 7, 4 y 8 Alta Seguridad

Patio Nos. 3, 9, 2 y 10 Mediana Seguridad

En primera instancia se realizó inspección ocular al rancho al cual se accede pasando por 3 filtros de seguridad, como se puede apreciar en el siguiente registro fotográfico:



A la entrada del rancho se puede apreciar un acceso que da al sitio donde se encuentra la caldera y la maquina pelapapas, también se aprecia los contenedores en donde se almacena los residuos sólidos y desechos orgánicos, además de un horno antiguo que no presta ningún tipo de servicio, y que por el contrario si ocupa un espacio importante que podría ser adecuado y utilizado de mejor manera.



Contenedores de residuos sólidos, orgánicos y horno para ser dado de baja

En recorrido realizado se evidencia antes de ingresar al Rancho, lado lateral derecho, se identifica un espacio amplio donde se encuentran 4 lavadoras industriales las cuales ya no prestan ningún servicio pues se encuentran totalmente deterioradas y en desuso, como se puede ver en las fotos que se muestran a continuación:





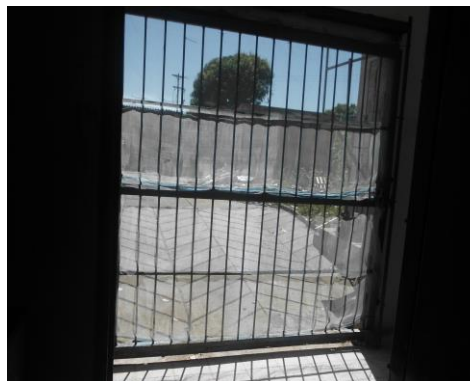
Los anteriores equipos de manera pronta deberán ser removidos de este lugar (dar de baja) y considerar la posibilidad de adecuar este sitio para ampliar los espacios del rancho, así optimizar el lugar para bien del establecimiento penitenciario y de la población privada de la libertad que allí se encuentra reclusa.

1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – INFRAESTRUCTURA

La estructura del rancho en cuanto a espacio físico, permite el flujo de materias primas desde su ingreso por el embarcadero a las bodegas, pasando por la selección, pesaje, preparación y servido de los alimentos. Es oportuno señalar que la entrada de las materias primas al rancho tiene su acceso por un lugar diferente al que se tiene habilitado para la salida de los alimentos ya preparados para ser distribuidos a los ppl del Establecimiento Penitenciario y Carcelario de Alta y Mediana Seguridad (CPAMS de Valledupar), lo cual garantiza la baja posibilidad de generarse focos de insalubridad y contaminación cruzada.



Zona de descargue de materias primas



El rancho cuenta con espacios amplios y ventilados debidamente marcados y tiene cuartos y/o bodegas para almacenaje de las diferentes materias primas como abarrotes, frutas, verduras, carnes, pollo, huevos, pan entre otros alimentos, con seguridad en donde únicamente del operador tiene acceso. Dentro de los espacios con los que cuenta están:

- ✓ Bodega de Fruver
- ✓ Bodega de Abarrotes con Espacio Producto No conforme
- ✓ Cuarto de Refrigeración
- ✓ Bodega de productos de Aseo y Químicos
- ✓ Área de Preparación de Jugos
- ✓ Bodega de Tubérculos
- ✓ Baño para el personal operador que labora en el rancho (Se informa que los PPL rancheros tienen su hospedaje en el segundo piso del rancho, por lo que no utilizan el baño asignado en el primer piso)
- ✓ Zona de Lavado de menaje y utensilios
- ✓ Zona Preparación Cocina Caliente
- ✓ Zona alistamiento de Dietas
- ✓ Zona de parqueo de Carros de Transporte
- ✓ No se cuenta con Oficina Administrativa, esta se encuentra en espacio compartido con bodega de Fruver.



Cuartos de almacenamiento o bodegaje de materias primas (congelación, abarrotes, huevos y Fruver).

Se identificó la existencia de 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 la proteína, las verduras, las futas y el lavado de tubérculos, situación que controla el riesgo de reprocesos y contaminación cruzada, en razón a que se llevan a cabo de forma separada y con la debida antelación para ir incorporándolos al proceso de cocción o preparación según corresponda, como se pudo evidenciar en la preparación de la proteína, la ensalada el jugo y los tubérculos.





Alistamiento de proteína, ensalada, jugo y tubérculos



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 sin mayores inconvenientes.

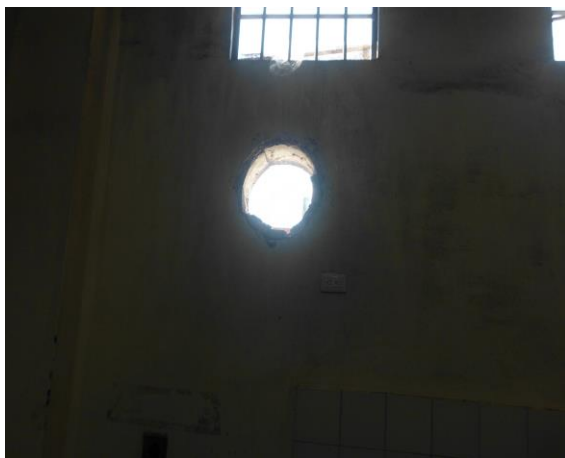
- ✓ Las instalaciones físicas del rancho están construidas de manera tal que no permiten que al interior de este generen empozamientos o estancamiento de agua, lo cual facilita la realización del aseo general de forma periódica (diaria al finalizar cada preparación).
- ✓ Los espacios al interior del rancho son generosos, ventilados y permiten una correcta ubicación e instalación de los equipos necesarios para cumplir con el servicio ofertado por parte del contratista.
- ✓ En cuanto a los techos del rancho es preciso señalar que se encuentran contruidos de manera tal que permiten adelantar de buena manera los procedimientos de limpieza y desinfección, adicionalmente cuentan con una altura importante que facilitan la adecuada circulación de aire y vapores generados en la cocina, reduciendo la posibilidad de acumulación de calor y CO₂.
- ✓ En la sección de cocción de alimentación caliente se identificó el no funcionamiento de un ventilador extractor.





Techos de la cocina, calderas e instalaciones donde se ubican las marmits

- ✓ Las ventanas y demás aberturas construidas en el rancho permiten la circulación del aire, lo cual minimiza el riesgo de acumulación de tierra, polvo y grasa, facilitando igualmente la limpieza y desinfección de toda el área que hace parte del rancho. También se pudo evidenciar que se encuentran accesos redondos donde se ubican ventiladores y extractores que posibilitan la circulación de aire desde afuera hacia adentro y viceversa. Se observó que hace falta un (1) ventilador, el espacio no tiene malla o aneo, lo cual posibilita el ingreso de insectos y plagas que pueden afectar la salubridad de los alimentos que se almacena y preparan en el rancho.
- ✓ Los pisos del rancho se encuentran enchapados con baldosas de tráfico pesado, sin embargo, en el área de marmitas, frituras y asaduras se identificó la existencia de piso deteriorado y con corrosión y oxidación de las rejillas donde se recogen las aguas de las hervidoras y de lavado de pisos y utensilios, adicionalmente las paredes en algunos sectores del rancho presentan un alto grado de deterioro y humedad.





Ventanas, pisos, paredes y rejillas con cierto grado de deterioro en diversas partes del rancho

- ✓ Los pisos y demás áreas de trabajo cuentan con pendientes que facilitan el fácil drenaje de líquidos y fluidos que allí se generan, como el agua de lavado y herviduras que se desperdician al momento de cocinar, en cuanto a las paredes están construidas en materiales que facilitan su limpieza y desinfección, sus terminaciones al momento de unirse con el piso son de forma redondeada lo que impide la acumulación de suciedad, con los inconvenientes antes mencionados de pinturas deterioradas .
- ✓ Las puertas del servicio de alimentación son metálicas (acero inoxidable y lámina), a pesar de ello algunas ya se encuentran oxidadas, pandeadas y corroídas situación a tener en cuenta para llevar a cabo el mantenimiento o reemplazo de dichas puertas, adicionalmente existen algunos espacios considerables entre el piso y puertas, sin burletes/guardapolvo lo que puede permitir el ingreso de plagas que atenten contra la salubridad de la comida que se prepara en el rancho.
- ✓ El personal manipulador de alimentos (ppl) tiene a su servicio baños y vestier en el alojamiento que se encuentra ubicado en el segundo piso del rancho. En el rancho se ubican tan solo un baño para hombres y que también lo utilizan las mujeres, baño que de acuerdo a lo normatividad sanitaria no cumple con todas las condiciones para su normal funcionamiento y no se cuenta con espacio para vestier y locker, dicho baño es utilizado por el personal externo contratado por el Operador, personal asociado al servicio de alimentación.





- ✓ El rancho está dotado de buenas condiciones de iluminación tanto natural como artificial (eléctrica), facilitando así la adecuada realización de las diferentes actividades relacionadas con el alistamiento, lavado, cocción, preparación y servido de los alimentos a los PPL, en la cocina se identifica la existencia de los 2 tipos de luz antes citados, es decir la natural y la artificial (eléctrica), como se puede apreciar en el siguiente registro fotográfico.



- ✓ Todo el sistema eléctrico del rancho al momento de la visita se encontraba en funcionamiento garantizando así los diferentes procedimientos tanto de conservación como de preparación de alimentos, situación que beneficia a todas las partes intervinientes en el proceso relacionado con el servicio se suministró de alimentación a los PPL del Establecimiento Penitenciario.

Como complemento al servicio de alimentación al establecimiento penitenciario, en el área de producción se cuenta con un lavamanos el cual se acciona mecánicamente y es utilizado por el personal, para el día 30 de noviembre este se encontraba en mantenimiento.



2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTAS

- ✓ Las diferentes áreas que hacen parte del servicio de alimentación del CPAMS de Valledupar, se encuentran en buenas condiciones higienicosanitarias y cuenta con buena y respectiva señalización, a excepción del lugar donde se encuentran los depósitos temporales de residuos sólidos.
- ✓ Los espacios para recepcionar, almacenar y hacer el alistamiento de materias primas, cuentan con buenas dimensiones, permitiendo identificar la secuencia lógica de todo el proceso de preparación, cocción y entrega de alimentación.
- ✓ Todas las instalaciones eléctricas del rancho se encuentran en aparente buen estado de funcionamiento, lo mismo que buena parte de las lámparas que permiten la iluminación del rancho, sin embargo en el cuarto donde se adecuó la oficina administrativa y donde también se almacena una parte del Fruver, las bombillas utilizadas son antiguas siendo poco eficientes en su función de iluminación, situación que se evidencia con mayor impacto en las horas de la noche y madrugada cuando no se cuenta con luz solar.
- ✓ De acuerdo a lo informado por el administrador del rancho, los servicios de acueducto y alcantarillado lo mismo que el de energía eléctrica se encuentran al día en cuanto a su pago, de la misma manera se identificó que el pago de dichos servicios públicos los realiza directamente el INPEC y el operador asume el 10% de valor total facturado de dichos servicio en cada periodo.
- ✓ De acuerdo a lo inspeccionado por la comisión de auditoría que visitó el establecimiento, se pudo verificar que los pisos (de la cocina) son limpiados y lavados después de cada servicio, lo que garantiza una adecuada asepsia en el rancho, lo cual contribuye de manera directa al suministro de calidad en el servicio de alimentación.
- ✓ El estado de las paredes en su gran mayoría es bueno, sin embargo, algunas de las citadas paredes al parecer no son objeto de limpieza y lavado periódico, situación que se puede ver principalmente en los cuartos donde se almacena las verduras y tubérculos como la papa.



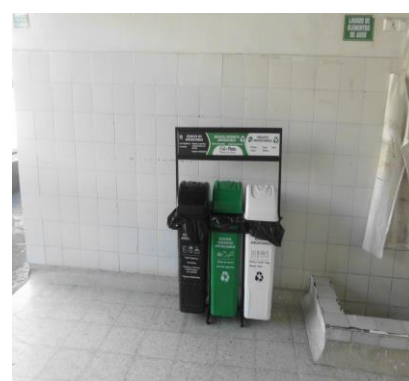
Zona de depósito de residuos sólidos, iluminación baja en un cuarto fruver (Oficina Administrativa), cuarto de tubérculos y otros espacios con paredes deterioradas

- ✓ Las instalaciones sanitarias, en general se encontraron en buen funcionamiento y en adecuadas condiciones higiénico sanitarias, situación que no se pudo evidenciar en el baño del rancho, el cual no contaba con toda su dotación de elementos de higiene personal y buen aspecto, lo cual redundaba en comodidad del personal que lo utiliza.
- ✓ En relación con el espacio donde se almacenan los elementos de limpieza y desinfección este cuenta con ventilación, tienen su correspondiente señalización y su respectiva seguridad.



Instalaciones sanitarias (desagües y rejillas) en funcionamiento, los depósitos de alimento sobre estibas, organizados y rotulados

- ✓ Al interior del rancho se cuenta con espacio exclusivo para la limpieza y lavado de utensilios y menaje, también se cuenta con canecas internas para el almacenaje temporal de residuos sólidos generados en el proceso de alimentación, para su posterior disposición en el shut externo, donde se almacenan para que sean recogidos por la empresa prestadora del servicios de aseo en el Complejo Penitenciario y por las organizaciones recicladoras habilitadas y autorizadas para hacerlo.



3. ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

El almacenamiento de las materias primas e insumos necesarios para llevar a cabo el proceso de alimentación para los PPL, del Complejo Penitenciario de Alta y Mediana Seguridad de Valledupar, de acuerdo a lo observado y verificado por la comisión de Auditoría de la Oficina de Control Interno de la USPEC, en la visita llevada a cabo los días 30 de noviembre, 1 y 2 de diciembre de 2022, son ingresadas en camiones de los que dispone el operador de manera periódica, cumpliendo casi siempre los horarios de abastecimiento definidos por el INPEC, lo anterior teniendo en cuenta lo manifestado por el administrador del rancho, situación que no pudo ser corroborada con funcionarios del INPEC, pues como a se manifestó anteriormente, durante la visita no fue posible sostener ninguna reunión con el director o subdirector del penal.

Respecto al ingreso de materias primas al penal, es importante manifestar que de acuerdo a lo expuesto por el administrador del rancho, el acceso se torna complejo y toma mucho tiempo pues los 3 filtros de seguridad con que cuenta el Complejo penitenciario deben ser cumplidos estrictamente, situación que implica que se realice por los menos 2 veces el descargue y cargue de productos (bultos, cajas y canastillas), por lo cual existe una alta rotación (cambio) de los trabajadores que realizan esta actividad, debido a las lesiones o dolencias presentadas en razón a la repetición de movimientos soportando pesos de consideración; sin embargo esta actividad no pudo ser observada por el grupo auditor durante los días de la visita de auditoría.

Se tiene estipulado ingresos de materia prima en horario de 8:00am a 11:00am y 2:00pm a 4:00pm, en días así:



- Frutas y verduras: Lunes y Viernes (Deben pasar 3 filtros de seguridad, incluyendo maquinas transportadora)
- Proteínas: Viernes (Pasa 1 filtro de seguridad, por conservación de temperatura)
- Abarrotes: Día No. 1 y No. 16 del mes. (Deben pasar 3 filtros de seguridad, incluyendo maquinas transportadora)

Dentro de lo evidenciado en el sitio se informa que:

- ✓ El operador lleva un registro de entradas y salidas alimentos, utilizando el método PEPS (Primeras en Entrar, Primeras en Salir), lo que posibilita el consumo de los productos de acuerdo a su cronología de vencimiento.
- ✓ Los diferentes productos son almacenados y conservados teniendo en cuenta los ambientes en donde deben ser depositados. (bodegas, cuartos fríos, congeladores, estantes, canastillas y estibas).
- ✓ Las materias primas cuentan con la correspondiente ficha técnica sobre la calidad al momento de su recepción, lo que permite establecer si se procede con la aceptación o el rechazo de cada producto (identificación de productos no conformes). Los productos revisados contaban con amplia fecha de caducidad a vencerse.
- ✓ En el rancho del CPAMS de Valledupar - Cesar, no maneja productos enlatados, teniendo en cuenta la seguridad que debe preservarse en dicho establecimiento.
- ✓ En el proceso de preparación de alimentos durante los días de la auditoria, no se evidenció el uso de aditivos alimentarios ni saborizantes artificiales en las raciones suministradas a los PPL, sin embargo se utilizan implementos naturales como ajo, apio y cebollas. En cuanto a las bebidas de fruta ofrecidas a los PPL, cumplen con las características establecidas por la normatividad legal vigente (Oferta Técnica Mínima – OTM)
- ✓ En la visita de auditoría se pudo identificar la existencia de materias primas en bodega, productos perecederos para por lo menos 2 días y de productos no perecederos para no menos de 8 días, lo anterior teniendo en cuenta la cantidad de ppl, registrados en el penal.
- ✓ El operador del rancho tiene dentro del espacio físico del mismo un lugar donde ubica los productos que se identifican como no conformes, el cual se encuentra debidamente señalizado. Adicionalmente es menester señalar que los productos luego de ser recepcionados son almacenados y ubicados sobre estibas o/y estantes, de acuerdo a las características de cada uno y con su correspondiente rotulación, sin que se identifique contaminación cruzada.





4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE

- ✓ En lo relacionado con los equipos y utensilios ofrecidos por el operador en la OTM, los mismos cumplen con los requerimientos y exigencias solicitadas y se encuentran en operación al interior del rancho en donde se realizan todas las preparaciones que permiten alimentar a la población carcelaria del Complejo. También se pudo verificar la utilización de fondos, canastillas y cajas de hiepor para trasladar los alimentos del rancho a los patios donde son distribuidos por los fiscales de cada uno de estos a los demás ppl, que se encuentran reclusos en los mismos.
- ✓ Frente a la utilización de los cuartos fríos, se pudo identificar que estos se encuentran en funcionamiento, igualmente las neveras están en perfecta operación y se identifica el registro temperaturas publicados en las entradas y diligenciados a la fecha.
- ✓ El menaje ofrecido en la OTM se encuentra debidamente entregado por parte del contratista y recibido por parte del INPEC, este menaje a su vez fue entregado a los PPL, de acuerdo al acta respectiva





5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO

El proceso de pre- alistamiento y preparación de las materias primas es realizado en las instalaciones del rancho del Complejo Penitenciario, cumpliendo en buena medida con las condiciones de limpieza, higiene y desinfección a que hace referencia el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013, expedida por el Ministerio de Salud, entre otras normas, lo anterior teniendo en cuenta que existen buenas condiciones de bodegaje almacenamiento, selección y lavado, aunado a la vigencia de la certificación de manipulación de alimentos que cubre a todos los PPL y a las demás personas que prestan su servicio de preparación alimenticia en el penal y la utilización de la dotación exigida para llevar a cabo estos trabajos.

La producción de los alimentos para los ppl, por parte del operador de acuerdo a lo observado e informado por el administrador del rancho, en buena parte de los días de la semana se presta de manera oportuna y con los menús exigidos o acordados, sin que eventualmente se presenten retrasos y cambios de última hora en algún producto del menú.

Los alimentos terminados son servidos en fondos y canastillas plásticas y son llevados en carros transportadores robustos, construidos para tal efecto a los patios, siendo entregados por los distribuidores a los PPL designados y quienes realizan el reparto definitivo a los diferentes patios, en las fiambreras, lo anterior teniendo en cuenta las temperaturas referidas en el anexo técnico que hace parte de la Oferta Técnica Mínima.

Tiempos de Entrega

De acuerdo a lo observado en visita de auditoria, los alimentos se están entregando cumpliendo 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. Así mismo se realiza la entrega de las dietas especiales.

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

Los alimentos terminados son servidos en el Área de cocción y cada PPL distribuidor va revisando, contando y cargando su carro de transporte Se cuenta con marcado de los fondos para cada patio.

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

El cumplimiento de la minuta patrón por parte del operador, se da en la mayoría de los días, cualquier cambio es concertado, teniendo en cuenta lo establecido en la Oferta Técnica Mínima y los anexos respectivos, situación que de acuerdo a lo conversado con el administrador, no es tan frecuente, situación que se soporta en el cumplimiento general de los diferentes menús como se pudo apreciar con el menú 16 del día 30 de noviembre y el menú 17 del día 1 de diciembre, los cuales se cumplieron en su totalidad, tanto en los productos ofrecidos como los gramajes y pesos consagrado en la Oferta Técnica Mínima (OTM) y sus anexos correspondientes (anexos N-N000, N-N001 y 4).

Para el menú del día 30 de noviembre de 2022, se verifica salida de fondos del rancho a las 12:10pm, con la minuta menú No. 16 correspondiente al día, así:



MENU ALMUERZO	ENTREGADO
Sopa de Frijol Cereal arroz con ajo Pescado Frito Tubérculo yuca al vapor Ensalada Remolacha y Zanahoria, con mayonesa Bebida Agua de panela con limón Postre galletas dulces con relleno	Pendiente de Entrega Postre galletas dulces con relleno

Para el menú del día 1 de diciembre, se verifica salida de fiambreras del rancho a las 12:00pm, se verifica la minuta menú No. 17 correspondiente al día, así:

MENU ALMUERZO	ENTREGADO
Sopa de Lentejas Cereal arroz con frijolitos Muslo apanado Ensalada de cebolla y tomate Espagueti Bebida de fruta Guayaba	Cumplimiento 100%

MENU CENA	ENTREGADO
Sopa de Peto Dulce Cereal arroz con fideos Bofe Frito Ensalada de cebolla y tomate Guineo cocido Bebida de fruta Mora	Cumplimiento 100%

La comisión de auditora de la Oficina de Control Interno de la USPEC- pudo corroborar que los gramajes ofertados frente a los servidos, cumplen en un alto porcentaje con el peso a que hace alusión el anexo técnico respectivo, pues de las muestras tomadas para verificar dichos gramajes, aproximadamente el 95% superan los mínimos exigidos, principalmente en cuanto a la proteína y el arroz se refiere, pues la verificación adelantada (pesaje) los días 30 de noviembre y 1 de diciembre arrojó los siguientes resultados:

Pesaje del día 30 de noviembre, minuta menú No. 16, se verifica pesaje antes de salida a reparto así:

ALIMENTO	PESO ACUERDO A MINUTA	PESO ENTREGADO
Mojarra frita	63 gr.	• 102 gr. • 85 gr. • 94 gr. • 90 gr.

Pesaje del día 1 de diciembre, minuta menú No. 17, para Dietas se verifica pesaje antes de salida a reparto así:

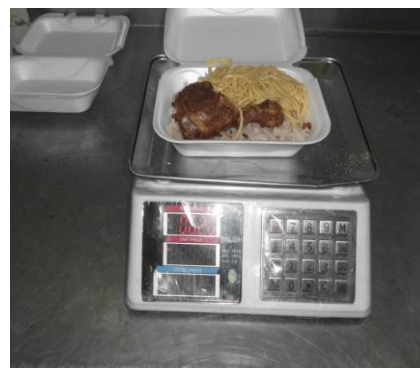


**AUDITORIA PROCESO DE GESTIÓN DE SUMINISTRO DE
BIENES Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS -SERVICIO DE
ALIMENTACIÓN CPAMS- VALLEDUPAR 2022**

ALIMENTO	PESO ACUERDO A MINUTA	PESO ENTREGADO
Pechuga Asada	76 gr.	• 98 gr. • 120 gr. • 94 gr.

Pesaje del día 1 de diciembre, minuta menú No. 17, para Pabellones Especiales se verifica pesaje antes de salida a reparto así:

ALIMENTO	PESO ACUERDO A MINUTA	PESO ENTREGADO
Pollo Frito	76 gr.	• 136 gr. • 76 gr. • 150 gr.
Arroz con frijolitos	160 gr.	• 294 gr. • 336 gr. • 302 gr.



Ejercicio de pesaje de diferentes componentes de las raciones durante los días 30 de noviembre y 1 de diciembre de 2022

En relación con las bebidas de fruta estas se preparan para cada ración diaria en la que se debe entregar y generalmente la fruta previo al proceso de licuado se le realiza la cocción, como ocurre con la guayaba y el lulo, otras frutas son peladas como la papaya, como se ilustra en el registro fotográfico.



En el complejo penitenciario, se atienden 216 dietas, están van servidas en cajas de icopor y son rotuladas una a una con nombre, tipo de dieta y patios, estas son preparadas y servidas por una única persona de acuerdo a la relación existente en tablero publicado en la cocina del rancho donde se registran patio a patio las cantidades, de la misma manera estas dietas son entregadas por un único distribuidor quien visita cada patio y entrega las dietas a cada persona.



GENERAL	NORMAL	DIETA	DIETA	PAU	CPAM	R2	Q	H
15	194	154	32	18	28	15	2	2
9	191	138	21	13	26	16	1	2
34	198	115	21	13	26	16	1	2
8	194	194	25	15	21	10	1	2
3	146	146	31	4	6	5	1	2
12	141	141	34	4	6	5	1	2
12	143	143	35	21	33	76	24	2
10	142	142	25	21	33	76	24	2
11	138	138	25	26	4	18	16	3
12	1	1	2	2	3	1	7	3
6	15	15	3	2	2	2	4	3
7	29	25	4	-	-	-	-	-
Siempre								
Total: 1444								

Identificación de dietas de acuerdo al cuadro, las cuales son llevadas a los patios en el carro debidamente acondicionado

De igual manera en esa misma visita se puede identificar que las contramuestras de las raciones entregadas son guardadas en las neveras y/o congeladores destinados para tal efecto, previo al rotulado respectivo, visualizando que cumplen con las cantidades, los rangos de temperatura y los tiempos de conservación definidos en el contrato y sus documentos anexos.

Por último es oportuno mencionar que todo el personal que se encontró durante los días 30 de noviembre, 1 y 2 de diciembre y que es el encargado de preparar, porcionar, así como el que hace las entregas, cuentan con los respectivos certificados de manipulación vigente lo mismo que con la dotación la cual incluye, overol, guantes, gorro, botas y delantal según corresponda.



Almacenaje de contramuestras en neveras y ppl utilizando la dotación entregada

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

El operador cuenta con el personal ofertado en la Oferta Técnica Mínima, en cuanto a la cantidad y cargo:

- 1 administrador del rancho,
- 1 chef
- 1 Ingeniero de alimentos
- 1 nutricionista
- 1 Auxiliar de proceso
- 1 técnico de mantenimiento general
- 1 Conductor de camión
- 16 internos (PPL)

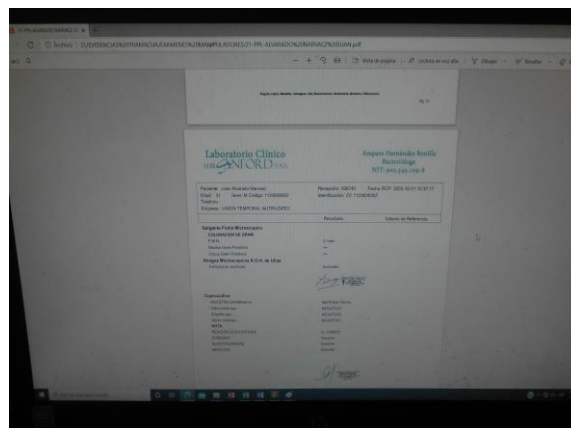
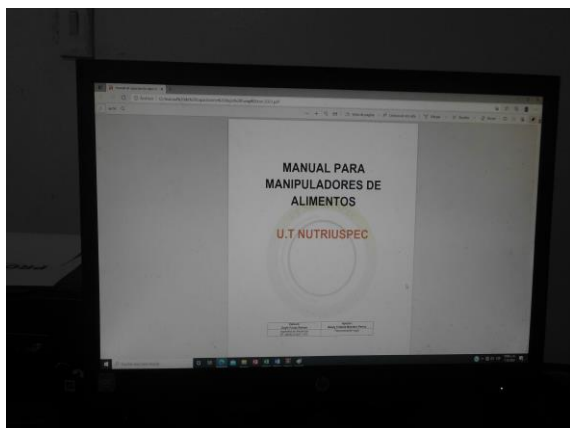
El horario que manejan los internos de acuerdo a lo manifestado por algunos de estos son muy extensos, trabajando hasta 12 horas al día, y con 2 días de descanso a la semana, situación que es desmentida por el operador del rancho, quien manifestó al equipo auditor que si bien es cierto en algunas ocasiones se solicita la presencia de los colaboradores internos, tal situación se da por razones como exagerada socialización con los compañeros principalmente en las horas de la madrugada (4:00 a.m. a 6:00 a.m.) horario en donde más de 1 se dedica a charlar con sus compañeros, generando retrasos en el alistamiento de materias primas para el almuerzo y la cena. Sin embargo el administrador del rancho fue partidario de realizar un acercamiento entre las partes para mejorar este aspecto y mejorar los tiempos de descanso de cada ppl, que presta sus servicios.

De acuerdo a lo observado en la visita, se concluye que todos los trabajadores del operador que laboran en el rancho, cuentan con su respectiva dotación acorde con lo referidos en la Oferta. Técnica, Mínima (OTM) y sus respectivos anexos, también se encuentran capacitados en manipulación de alimentos y tiene su respectiva certificación vigente, además de lo antes referido al interior del rancho,

El personal de producción, despachador y repartidor cuenta con el certificado de manipulación de alimentos se cuenta con el respectivo lavamanos para llevar a cabo el lavado de manos tantas veces como los rancheros lo requieran, situación que garantiza la higiene y salubridad de los alimentos manipulados.

[illegible]

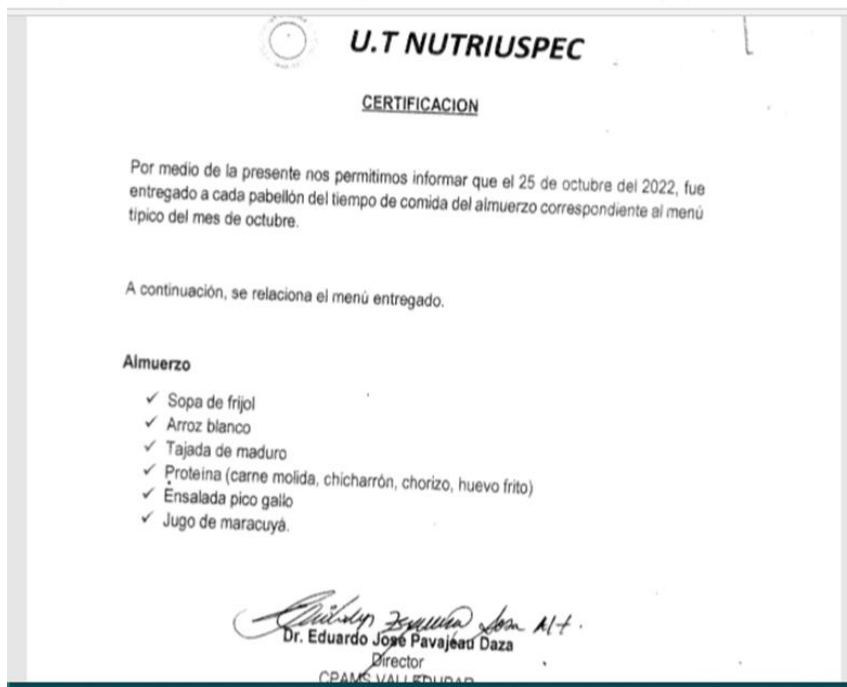
Planilla de registro de capacitación en manipulación de alimentos y dotación PPL



Manual y pruebas de laboratorio para manipular alimentos por parte del personal vinculado por el operador del rancho.

Para el ingreso de personal diferente a los rancheros, chef, ingeniero de alimentos, nutricionista, auxiliar de procesos y administrador entre otros, deben cumplir con los protocolos de salubridad, como son el porte mínimo de tapabocas gorro y bata, dotación que es suministrada por el contratista.

Tal como lo refieren las obligaciones del contrato, el operador coordina con los PPL, la entrega de menus especiales para fechas Especiales (día del Padre, día de las Mercedes, navidad entre otros), situación que para la presente vigencia se ha venido cumpliendo y se cuenta con las respectivas certificaciones.



8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

De acuerdo con las 3 visitas realizadas al rancho, donde a la fecha de la auditoria (30 de noviembre a 2 de diciembre) 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 las bodegas, alimentos, utensilios, pisos durante y al terminar cada día de operación, en donde se ejecuta la aplicación de los diferentes productos (desengrasantes, jabones y agua aplicada de acuerdo a la necesidad) según corresponda, lo mismo que el barrido y trapeado de pisos, por último 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.





Los mesones del rancho son de acero inoxidable, utilizados para ejecutar diferentes actividades de alistamiento, corte, porcionado y servida de alimentos, lo cual facilita su lavado y desinfección cuando se termina su utilización en cada una de las preparaciones llevadas a cabo diariamente, como se puede evidenciar en la foto.



Mesones utilizados para corte y porcionado de proteína, lo mismo que en servida de raciones para dietas

9. ABASTECIMIENTO DE AGUA

El suministro de agua potable se encuentra garantizado en el rancho, se cuenta con un tanque de almacenamiento construido en la parte alta del penal, en seguida del campo de fútbol, fabricado en mampostería y revestimiento en pañete de cemento y arena, el cual tiene las siguientes dimensiones: 3 metros de profundidad, 10 metros de largo y 8 metros de ancho, lo cual equivale a una capacidad aproximada de 240 m³, almacenamiento que para todo el establecimiento tentativamente alcanzaría para un día; De acuerdo a lo informado por el responsable del manejo del agua potable por parte del INPEC cuando se restringe por alguna circunstancia, se prioriza el rancho y se suspende el suministro a los diferentes patios, si el desabastecimiento de agua persiste por tiempo prolongado el INPEC tramita con el cuerpo de bomberos de Valledupar, el abastecimiento del líquido mediante carro tanques.



Acceso al tanque de almacenamiento de agua, panorámica de la parte superior del tanque y vista del tanque y cuarto de máquinas cubierto por mucha vegetación.

Como se puede apreciar en la segunda y tercera foto, el tanque de almacenamiento necesita de mantenimiento en cuanto al entorno, pues se encuentra lleno de vegetación y maleza que pueden afectar tanto la calidad del agua allí depositada como la construcción propiamente dicha del mismo tanque y el cuarto de máquinas.



En cuanto al manejo de aguas residuales generadas en el rancho y demás patios del penal están son conducidas a la Planta de Tratamiento de Aguas Residuales – PTAR - que se encuentra al interior del penal y que es operada por el mismo INPEC, en esta planta son tratadas y vertidas al cuerpo de agua que atraviesa el penal. Sin embargo el grupo Auditor de la Oficina de Control Interno de la USPEC no pudo obtener de parte de la empresa ASA -Agua y Saneamiento Ambiental SAS- Ingeniero Carlos López, responsable de operar la Planta, el permiso de vertimientos otorgado por la Corporación Autónoma Regional del Cesar – Corpocesar, todo lo anterior en cumplimiento de la Resolución 631 de 2015, el Decreto 3930 de 2010 y el Decreto 4728 de 2010, por el cual se modifica parcialmente el Decreto 3930. Situación que debe ser subsanada si es que se tiene dicho permiso o tramitarlo de manera inmediata para que sea otorgado pues de no tenerse dicho permiso el Establecimiento Penitenciario a futuro puede ser objeto de sanción por incumplimiento normativo.



En las 5 fotos se ilustra el ingreso de aguas residuales, el tratamiento de las mismas y la descarga de agua ya tratada al cuerpo de agua natural

La dirección del Complejo Penitenciario – CPAMS- VALLEDUPAR- CESAR, al igual que el contratista y operador del rancho pueden garantizar el suministro de agua potable para las labores de preparación de alimentos a los ppl, durante no menos de 2 días, lo anterior de acuerdo a lo verificado por la comisión de Auditoría de la Oficina de Control Interno de la USPEC, pues cuenta con 1 tanque de almacenamiento de 240 m^3 , el cual se encuentra ubicado en una de las partes alta del penal.

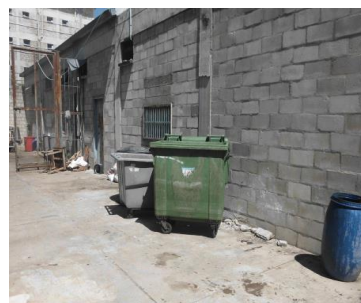
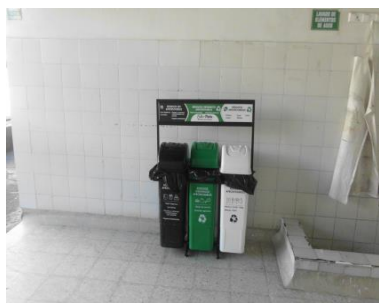
En la revisión documental se pudo evidenciar todos los días se realiza prueba a al gua que se utiliza para consumo humano en el rancho, adicionalmente se pudo verificar a existencia de la Planta de Tratamiento de Agua Potable - PTAP, la cual se encuentra ubicada a la entrada del Complejo Penitenciario y desde allí se bombea agua al tanque de almacenamiento



10. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS

Al interior del rancho se cuentan con canecas en donde se depositan todos los desechos generados en este, desechos que diariamente son dispuestos en los depósitos de basuras, que se encuentra a las afueras del rancho en donde se evidencia, un lugar a cielo abierto, con desorden en el patio y generación de malos olores, en donde se separan los residuos para el reciclaje. A este lugar ingresa el operador del servicio de aseo para hacer la recolección definitiva para hacer el traslado hacia el relleno sanitario habilitado para tales fines, igualmente ingresa la organización de reciclaje autorizada para hacer la recolección de dicho material en el penal.

En relación con las trampas de grasa estas se encuentra contiguas al rancho en el mismo patio en donde se hace la disposición diaria de los residuos sólidos, tales trampas al momento de la visita presentaban acumulación de residuos grasos, sin embargo se encontraban en relativo funcionamiento normal.



En relación con el control de plagas, el operador del rancho suministró el certificado de la realización de la campaña de fumigación y desratización correspondiente, siendo la última la ejecutada el día 6 de septiembre de 2022, por parte de la empresa FUMIPLAGAS, tal como se muestra en la siguiente certificación



FU IPLAGAS CERTIFICADO No. 18057812-0

RAZÓN SOCIAL: **UT NUTRIUSPEC**
DIRECCIÓN: **RANCHO CARCEL ALTA SEGURIDAD TRAMACUA** TEL: **3205735285**
FECHA DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO: **6 DE SEPTIEMBRE 2022**

TRABAJO REALIZADO: **FUMIGACIÓN** DERIVACIÓN: **DEBRATIZACIÓN**
OTROS: **INSECTICIDA UTILIZADO SULFAC EC 50- K-OTRINA SC 50 AMBOS CON COMPISIÓN**
VALIDO: **DELTAMETRINA Y GRUPO QUIMICO PIETROIDE**

ESTIMADO CLIENTE: Nuestro control se hace de acuerdo con el artículo 1843 de 1991 del ministerio de salud y por eso puede presentarlo a los promotores de saneamiento cuando le exigen Certificado de control de plagas, pedido en los acuerdos departamentales y municipales para expedir EL CERTIFICADO DE SANIDAD PARA ESTABLECIMIENTOS.

PRECAUCIONES

1. No hacer contacto físico con la superficie tratada.
2. Si se ingiere alimento sólido o líquido en contaminado DESTRUYALO.
3. Lavar con abundante agua y jabón los utensilios de cocina, después de la aplicación.
4. Recoger las plagas muertas para evitar que los animales distribuyan en los corrales.

Si dentro de los 24 horas siguientes a esta aplicación se observa algún tipo de intoxicación, ir inmediatamente al hospital o centro de salud más cercano.

RECEPCIONADO POR: *[Firma]*
TECNICO OPERATIVO

LA EMPRESA
[Firma]
Carrera 19B1 # 6-04 barrio Arizona / Teléfono: 5704274 / Celular: 3012393501

Por último, en relación con la existencia de plagas, no se evidenció la presencia de las mismas en los alrededores ni en el rancho mismo en donde se viene realizando el proceso de alistamiento, cocción y servido de alimentos.

11. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

Los alimentos ya preparados son transportados y distribuidos al interior de los pabellones mediante la utilización de carros operados manualmente los cuales se encuentran debidamente adaptados para facilitar el traslado de los alimentos por los diferentes patios del penal, se encuentran en buen estado de mantenimiento y están funcionales. Como se puede ver en la siguiente fotografía.



12. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD – VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

De acuerdo con la visita realizada al rancho y a sus instalaciones, se pudo corroborar la existencia y funcionamiento de los diferentes programas tendientes al adecuado funcionamiento del suministro de alimentación por parte del operador, fue así como no se identificaron plagas ni al interior, ni al exterior del rancho habilitado para la preparación de alimentos. También se verificó la existencia y diligenciamiento de los formatos de registro, como por ejemplo para el control de ingreso de materias primas, registro y conservación de contramuestras, disposición de residuos sólidos, prueba de laboratorio a agua potable y control de plagas entre otros.

El operador mantiene publicado el ciclo de menús en lugar visible, de la misma manera se identifica los niveles de temperatura de los congeladores y cuartos fríos donde se almacenan las materias primas como proteínas y lácteos. Tal como lo establecen los anexos



técnicos y el mismo contrato, el operador adquiere para consumo los productos que generan los diferentes proyectos productivos que se están ejecutando al interior del penal, como lo es la panadería y lácteos.



Publicación se ciclos de menús y adquisición de productos de panadería del proyecto productivo

13. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

La seguridad y salud en el trabajo en el rancho es fundamental e importante pues allí se cuentan con equipos y elementos que al ser utilizados manipulados necesitan que los operadores cumplan con las normas mínimas asociadas al Sistema de Seguridad y Salud en el trabajo (SSST), por este motivo se pudo evidenciar en el uso de la dotación por parte de los ppl que laboran en el rancho, los cuales cuentan con overol de 2 piezas, guantes, botas, tapabocas, gorro y delantal o peto. Adicionalmente de manera periódica son capacitados para fortalecer sus destrezas y minimizar los riesgos existentes en las diferentes áreas de trabajo.

En relación al pago de bonificaciones a los PPL, de acuerdo a lo informado por los mismos rancheros y corroborado por el operador, se pudo establecer que para la fecha de la auditoría (30 de noviembre al 2 de diciembre), el ultimo pago realizado a los rancheros fue el correspondiente al mes de septiembre, lo cual quiere decir que se estaba adeudando 2 meses a los ppl trabajadores en el rancho. De acuerdo a la información suministrada por el Operador y firmada por la Dirección del penal a 5 de enero de 2023, el operador se encontraba con pagos a fecha 30 de noviembre de 2022, como se aprecia en las 2 certificaciones que se muestran a continuación

INPEC
INSTITUTO NACIONAL
PENITENCIARIO

VERIFICACIÓN AL CUMPLIMIENTO DE LAS
OBLIGACIONES ADMINISTRATIVAS DE LOS
OPERADORES DE ALIMENTACIÓN

El Subdirector del establecimiento¹ CARCEL Y PENITENCIARIA DE ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE VALLEDUPAR de la Regional² NORTE

Informa que:

El Operador de Alimentación³ UNION TEMPORAL AUTOTRUSPEC con NIT⁴ 901.947.774-8 se encuentra al día para el mes⁵ 01 al 30 NOVIEMBRE del año⁶ 2022 por todos los conceptos relacionados a continuación:

CONCEPTO ⁷	VALOR PAGADO ⁸	FECHA DE PAGO ⁹	CONCEPTOS DE PLANEACIÓN DE FACTURACIÓN DE FACTURACIÓN DE FACTURACIÓN
BONIFICACIONES ¹⁰	21.839.351	29/12/2022	09/11/2022
PROYECTOS PRODUCTIVOS ¹¹	2.426.895	29/12/2022	09/11/2022
PAGO MENSUAL DE ARL - PPL ¹²	15.442.995	29/12/2022	09/11/2022
SERVICIOS PUNALES ¹³	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ¹⁴	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ¹⁵	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ¹⁶	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ¹⁷	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ¹⁸	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ¹⁹	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ²⁰	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ²¹	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ²²	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ²³	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ²⁴	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ²⁵	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ²⁶	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ²⁷	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ²⁸	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ²⁹	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ³⁰	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ³¹	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ³²	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ³³	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ³⁴	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ³⁵	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ³⁶	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ³⁷	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ³⁸	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ³⁹	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ⁴⁰	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ⁴¹	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ⁴²	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ⁴³	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ⁴⁴	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ⁴⁵	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ⁴⁶	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ⁴⁷	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ⁴⁸	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ⁴⁹	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ⁵⁰	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ⁵¹	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ⁵²	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ⁵³	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ⁵⁴	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ⁵⁵	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ⁵⁶	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ⁵⁷	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ⁵⁸	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ⁵⁹	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ⁶⁰	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ⁶¹	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ⁶²	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ⁶³	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ⁶⁴	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ⁶⁵	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ⁶⁶	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ⁶⁷	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ⁶⁸	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ⁶⁹	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ⁷⁰	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ⁷¹	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ⁷²	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ⁷³	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ⁷⁴	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ⁷⁵	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ⁷⁶	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ⁷⁷	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ⁷⁸	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ⁷⁹	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ⁸⁰	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ⁸¹	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ⁸²	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ⁸³	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ⁸⁴	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ⁸⁵	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ⁸⁶	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ⁸⁷	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ⁸⁸	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ⁸⁹	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ⁹⁰	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ⁹¹	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ⁹²	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ⁹³	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ⁹⁴	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ⁹⁵	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ⁹⁶	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ⁹⁷	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ⁹⁸	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ⁹⁹	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022
ALIMENTACIÓN ¹⁰⁰	1.600.000	22/12/2022	09/11/2022

La anterior información se firma al¹⁰ 05/01/2023

SOLO SE AUTORIZA LA FIRMA DE ESTE DOCUMENTO EN LA RESERVACIÓN MENSUAL DEL COMITÉ COGSA, PREVIAMENTE VERIFICACIÓN Y AUTORIZACIÓN DEL COMITÉ COGSA Y ENTREGADO AL OPERADOR DE ALIMENTACIÓN.

Salto de Hoja 07-05, PRE 2019749 Ed. 1/2022
05/01/2023 09:09:00 am

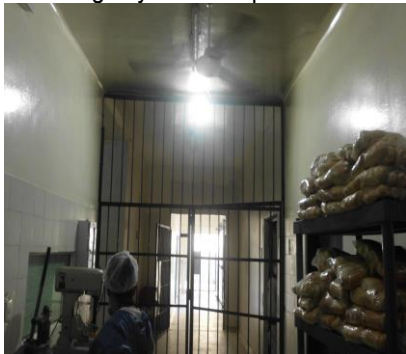
Página 1 de 1
05/01/2023 09:09:00 am



14. PROYECTOS PRODUCTIVOS

En las visitas realizadas al Complejo Penitenciario y Carcelario de Alta y Mediana Seguridad CPAMS VALLEDUPAR – CESAR, se pudo establecer que el proyecto productivo de la panadería es fundamental pues no solo suministra el pan y otros productos asociados a esta actividad sino que también permite a los ppl que prestan su servicios a dicho proyecto productivo la obtención de rebaja en el tiempo de condena y por consiguiente aporta a la resocialización de los mismos. El proyecto productivo de panadería cuenta con un total de 8 ppl, estando al frente de dicho proyecto el interno Wilmar Alfonso Quintana. El quipo utilizado para la producción que requiere el operador es el siguiente:

- ✓ 1 Batidora para torta
- ✓ 2 Batidoras para pan
- ✓ 1 Porcionador
- ✓ 1 cilindradora
- ✓ 1 Horno a gas y eléctrico para 18 latas



Acceso a la panadería, horno eléctrico y a gas, batidora

Se pudo evidenciar en los días de la visita que al interior del sitio donde funciona dicho proyecto también se encuentran los equipos que corresponden al proyecto Productivo de Comidas Rápidas, el cual de acuerdo a lo informado por el responsable de la panadería no se encuentra en funcionamiento desde hace aproximadamente un mes, por falta de insumos, el equipo que se encuentra es el siguiente:

- 1 Pelapapa
- 3 Estufas de 4 fogones cada una
- 1 Cortapapa
- 2 Calderos





Equipos del proyecto productivo de comidas rápidas que a la fecha de la visita no estaba siendo utilizado

La existencia de este equipo sin que sea utilizado puede generar la aparición de plagas (ratas y cucarachas) que afecten la producción de la panadería y por ende la alimentación en general de todo el Complejo Penitenciario.

Por último es menester señalar que el paso para ir del alojamiento de los PPL que prestan sus servicio a la panadería necesariamente se debe realizar atravesando la cocina del rancho, situación a tener en cuenta puesto que tal hecho puede generar inconvenientes relacionados con una potencial contaminación cruzada y con la perdida de alimentos o utensilios de la cocina, de la misma manera de acuerdo a lo manifestado por el operador del rancho en ocasiones los guardias deben desplazarse hasta las instalaciones de la panadería y por ende deben también cruzar por los pasillos de la cocina, peor aun cuando dicho desplazamiento se realiza en compañía de los guardias caninos.

Teniendo en cuenta lo anteriormente mencionado es importante que desde la dirección del Complejo penitenciario y dadas las circunstancias desde la USPEC, se estudie la posibilidad de adecuar una entrada que pueda permitir a los ppl de la panadería no hacer el tránsito por las instalaciones de la cocina sino llegar directamente desde el alojamiento del segundo piso donde ellos se encuentran a las instalaciones de la panadería.

13 OBSERVACIONES

Infraestructura del rancho

- ✓ El rancho cumple en gran porcentaje con las características de infraestructura necesarias para su operación, sin embargo se presentan algunos inconvenientes en las paredes, techos y pisos de algunas bodegas (tubérculos), único baño y faltantes de elementos de aireación e iluminación. Adicionalmente el espacio donde se almacena los residuos sólidos y el espacio de los carros transportadores se encuentran afectados por un horno antiguo y unos equipos de lavandería obsoletos, que muy posiblemente se deben dar de baja y de esta forma liberar espacio.
- ✓ Es necesario estudiar la posibilidad de dar de baja el horno externo y las máquinas de lavandería, de tal manera que se puedan aprovechar estos espacios, para contar con lugar independiente para la oficina administrativa y un shut de basuras de acuerdo a la normatividad vigente.
- ✓ Es necesario generar una entrada separada del Rancho con el proyecto productivo de Panadería, de tal manera que se pueda restringir el tránsito continuo de personal no autorizado por las instalaciones de la cocina sin el cumplimiento de los elementos mínimos de protección, así mismo evitar contaminación cruzada

Gramaje y Tiempo de entrega de los alimentos

Respecto al cumplimiento del ciclo de menús en visita se pudo verificar que se cumple casi en su totalidad con los gramajes de acuerdo con lo establecido en el Formato No 4 de nutrición "Obligaciones del Operador". Los alimentos se están entregando así: Desayuno se entrega de 8:00 a 9:00 A.M.; almuerzo 12:00 m a 1:30p.m., 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, además según lo manifestado por el Administrador del rancho, se incumplen los horarios de ingreso de materia prima.

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 evidenció el pago de bonificación inicialmente hasta el mes de septiembre y posterior a la visita se verificó que se encuentra paga hasta el 30 de noviembre de 2022.



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

Supervisión

Aunque a la fecha del informe, se había realizado el pago de las bonificaciones, se evidencia debilidades en la supervisión e interventoría en relación al pago de bonificaciones a los ppl, de acuerdo a lo informado se pudo establecer que para la fecha de la auditoría (30 de noviembre al 2 de diciembre), el último pago realizado a los rancheros fue el correspondiente al mes de septiembre, lo cual quiere decir que se estaba adeudando 2 meses. La supervisión de acuerdo con lo estipulado en el Contrato No 378 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.*

14.HALLAZGOS ENCONTRADOS

- El INPEC por medio de la empresa ASA -Agua y Saneamiento Ambiental SAS, opera su propia PTAR, la cual a la fecha de la visita (del 30 de noviembre al 2 de diciembre de 2022) se encuentra en adecuado funcionamiento y generando los indicadores que se encuentran dentro de los límites fijados por norma. Sin embargo al solicitar el permiso de vertimientos necesario para hacer las descargas al cuerpo de agua donde se realiza actualmente este no fue presentado ni fue remitido antes de terminar el presente informe, por lo cual se estima que no existe
- Infraestructura del Rancho no cuenta con un lugar independiente para la oficina administrativa, el área de almacenamiento de residuos sólidos (shut de basuras no cumple con la normatividad vigente. Así mismo es necesario realizar mantenimientos preventivos de pintura en paredes, instalación de rejillas, mantenimientos de puertas, elementos de aireación e iluminación y realizar adecuaciones en el área de almacenamiento de productos perecederos (tubérculos) y baño del servicio.
- Debilidades en la supervisión e interventoría en relación al pago de bonificaciones a los ppl, de acuerdo a lo informado se pudo establecer que para la fecha de la auditoría (30 de noviembre al 2 de diciembre), el último pago realizado a los rancheros fue el correspondiente al mes de septiembre, lo cual quiere decir que se estaba adeudando 2 meses.

No. Hallazgo	Causa	Descripción del hallazgo
1. No se cuenta con permiso de vertimientos de aguas tratadas en la PTAR a cuerpo de agua	No se ha tramitado el permiso de vertimientos de aguas tratadas a cuerpo de agua, ante la	A la fecha de la auditoría, No se cuenta con permiso de vertimientos necesario para hacer las descargas al cuerpo de agua. El INPEC por medio de la empresa ASA -Agua y Saneamiento Ambiental SAS, opera su propia PTAR, la cual a la fecha de la visita (del 30 de noviembre al 2 de diciembre de 2022) se encuentra en adecuado funcionamiento y generando los indicadores que se encuentran dentro de los límites fijados por norma. Lo anterior en cumplimiento de la Resolución 631 de 2015, el Decreto 3930 de 2010 y el Decreto 4728 de 2010,



**AUDITORIA PROCESO DE GESTIÓN DE SUMINISTRO DE
BIENES Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS -SERVICIO DE
ALIMENTACIÓN CPAMS- VALLEDUPAR 2022**

	Corporación Autónoma del Cesar	por el cual se modifica parcialmente el Decreto 3930. Situación que debe ser subsanada.
2. Falta de mantenimiento, adecuación y espacios en la Infraestructura física del Rancho.	Espacios reducidos Falta de mantenimientos preventivos Falta de generación de bajas en equipos obsoletos.	Infraestructura del Rancho no cuenta con un lugar independiente para la oficina administrativa, el área de almacenamiento de residuos sólidos (shut de basuras) no cumple con la normatividad vigente. Así mismo es necesario realizar mantenimientos preventivos de pintura en paredes, instalación de rejillas, mantenimientos de puertas, elementos de aireación e iluminación y realizar adecuaciones en el área de almacenamiento de productos perecederos (tubérculos) y baño del servicio. <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.</u> <u>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>
3. Debilidades en la supervisión e interventoría	Desconocimiento de responsabilidades en el ejercicio de la supervisión. Desconocimiento del contrato y sus Anexos Técnicos	Debilidades en el ejercicio de supervisión e interventoría esta situación incide directamente en los incumplimientos por parte del operador con el pago de las bonificaciones a los ppl, de acuerdo a lo informado por los mismos rancheros y corroborado por el operador, se pudo establecer que para la fecha de la auditoría (30 de noviembre al 2 de diciembre), el último pago realizado a los rancheros fue el correspondiente al mes de septiembre, lo cual quiere decir que se estaba adeudando 2 meses, es necesario adoptar las acciones inmediatas para evitar incumplimientos por parte del prestador del servicio de alimentación. <u>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.</u> 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



USPEC
UNIDAD DE SERVICIOS
PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS

**AUDITORIA PROCESO DE GESTIÓN DE SUMINISTRO DE
BIENES Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS -SERVICIO DE
ALIMENTACIÓN CPAMS- VALLEDUPAR 2022**

Luis Arnulfo González Alméciga
Auditor Interna

Diana Giced Lopez Prada
Auditora Interna

Elaboró: 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