

UNIDAD DE SERVICIOS PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS - USPEC

AUDITORIA PROCESO DE GESTIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS -
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN –EMPSC CARTAGENA

BOGOTÁ D.C., SEPTIEMBRE 2022



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 Auditoria	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 López Prada – Profesional Especializado Luis Arnulfo González Almeciga – Contratista Oficina Control Interno Alexi Mauredy Perdomo Bambague – Profesional Universitario
Fecha de la Auditoria	Inicia septiembre 27 – Finaliza 30 de septiembre 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 358 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 27 al 30 de septiembre (con sus respectivos soportes). Lista de chequeo – Proceso de Alimentación en el establecimiento EPMSC CARTAGENA



(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



**AUDITORIA PROCESO DE GESTIÓN DE SUMINISTRO DE
BIENES Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS -SERVICIO DE
ALIMENTACIÓN EPMS CARTAGENA 2022**

Gestión de Suministro de Bienes y Prestación de Servicios	Formato	BS-FO-005	Informe de Supervisión Servicio de Alimentación de los Establecimientos de Reclusión - Plantas de Producción	3	04-10-2021
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.364 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. 16

Contratista:

SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS
ALEJANDRA VEGA GORDILLO
NIT 900455156-8

Fecha de Suscripción del contrato: 13/12/2021

Fecha suscripción acta de inicio: 31/07/2022

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

Tiempo total de ejecución: 230 días

Valor Inicial: \$ 23.176.793.142

Valor Adicional: \$ 4.990.249.968



Valor total: \$ \$ 28.167.043.110

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 SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS 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 siguientes. A la fecha de la presente auditoria, se encuentra en proceso de revisión las cuentas correspondientes a los meses julio, agosto.

Estado actual: En ejecución

- Previa visita de campo en reunión con Dirección de Infraestructura se informó que el establecimiento de Cartagena se está 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 en el alojamiento de guardia, baterías sanitarias, impermeabilizaciones, carpintería metálica, carpintería en madera entre otros.

2. ESTRUCTURA CENTRO PENITENCIARIO DE MAXIMA SEGURIDAD CPMSC CARTAGENA - BOLIVAR

De acuerdo a Plan Anual de Auditorías probado por el Comité Institucional de coordinación de Control Interno CICI de la USPEC, para la vigencia 2022, desde la Oficina de Control Interno se procedió a realizar visita de verificación al Proceso de Gestión de Suministro de Bienes y Prestación de Servicios (Servicios de salud y alimentación) que se adelanta en el Establecimiento Penitenciario denominado CENTRO PENITENCIARIO DE MAXIMA SEGURIDAD CPMSCS CARTAGENA - BOLIVAR, cuyo operador es SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS- ALEJANDRA VEGA GORDILLO, actividad adelantada los días 20, 21, 22 y 23 de septiembre y que contó con la participación de las funcionarias Diana Giced López, Alexi Maurely Perdomo, al igual que el contratista Luis Arnulfo González.

Para el día 20 de septiembre se procedió a realizar visita de inspección a la estructura del Centro Penitenciario este establecimiento cuenta con 11 patios distribuidos en 7 estructuras, a la fecha de la visita cuenta con 1689 internos. La Auditoria en primera instancia se realizó reunión con el director del Establecimiento Penitenciario, Coronel Fernando Vicente Villamizar Díaz, también se contó con el acompañamiento de Edgar Balseiro Caballo, funcionario de la Subdirección de Atención a Establecimientos de la USPEC, en dicha reunión se dio a conocer por parte de los servidores de la USPEC los fines de la auditoría, igualmente se escuchó las observaciones y situaciones manifestadas por el Director del penal.



Reunión Comisión de Auditoría de Oficina de Control Interno de la USPEC, con el director del Establecimiento Penitenciario Coronel (R) Fernando Vicente Villamizar Díaz.

- El director del Establecimiento manifestó que la USPEC está realizando unas obras de mantenimiento en alojamiento de guardia, impermeabilizaciones en el bloque de guardia, mantenimiento de carpintería metálica y de madera entre otras, las obras a la fecha se encuentran en ejecución, por solicitud del director del establecimiento se requiere dar terminación a las obras en menor brevedad posible, lo anterior teniendo en cuenta que hay filtraciones de agua, afectando la salud de los guardias.



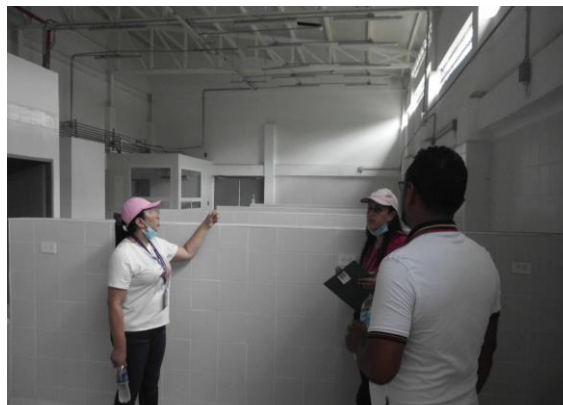
- Igualmente manifestó el director que no se está cumpliendo con los tiempos de entrega de los alimentos, una de las razones es que los alimentos se preparan en una bodega externa al Establecimiento.
- No se cumple con las minutas establecidas en el anexo técnico.



Actividades contratadas por la USPEC que se encuentran ejecución a la fecha de la visita

Se procedió a realizar visita de inspección ocular a la bodega externa adaptada como rancho donde se realiza la preparación de la alimentación para todos PPL del Centro Penitenciario, el cual está ubicado en el Parque Industrial Ternera 1, desde hace aproximadamente 2 años, de acuerdo a lo informado por el mismo Director General y corroborado por el responsable asignado por parte del Operador (Servicios y Suministros CJVN SAS- contratista), pues el rancho que se encuentra dentro del establecimiento penitenciario fue remodelado en su infraestructura pero no ha sido dotado del mobiliario y equipos necesarios para su puesta en funcionamiento, situación que afecta la ejecución del contrato de suministro de alimentación y por ende a la seguridad del penal, en razón a que todos los días en por lo menos 3 ocasiones el vehículo distribuidor de raciones debe ingresar y salir de las instalaciones del penal, situación que no sucedería si las preparaciones de alimentos se adelantara en el rancho ubicado al interior del Centro Penitenciario.

Las obras del rancho fueron realizadas en el marco del Contrato Interadministrativo 216144 celebrado entre USPEC y ENTerritorio, mediante contrato de obra derivado No. 2180727, El contrato se encuentra liquidado y el espacio fue entregado a la dirección del establecimiento el 10 de diciembre de 2020, sin novedad, Sin embargo, actualmente no está en operación, la puesta en funcionamiento no ha sido posible, tal como se muestra en el registro fotográfico, se está pendiente de la dotación por parte de la USPEC y así ponerlo en marcha.



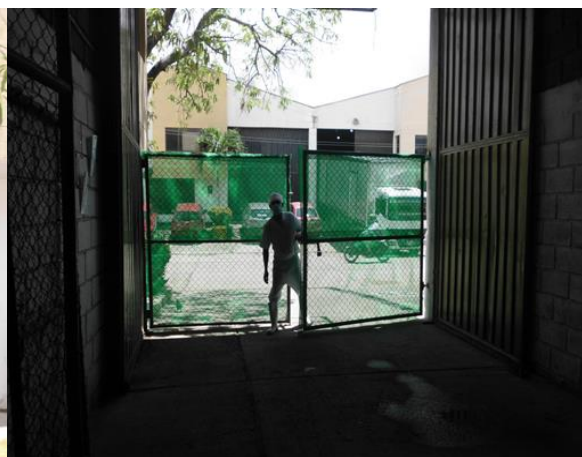
Estado actual de la infraestructura de rancho ubicado al interior del Establecimiento Penitenciario el cual se encuentra remodelado, pero sin dotación

El rancho externo, se encuentra ubicado a 6 cuadras del Establecimiento Penitenciario, en el Parque Industrial Ternerá – Bodega 1, en donde se preparan todas las raciones para los PPL, el traslado de alimentos se realiza en camión del operador y el tiempo de transporte es relativo, sin superar los 30 minutos y depende del estado del tránsito.



Vista de la entrada y ubicación de Centro Comercial e Industrial Terner 1 en Cartagena donde se ubica la bodega de preparación de alimentos.

El rancho funciona en un espacio que cumple en su gran mayoría con las condiciones necesarias que permiten garantizar la salubridad, seguridad, calidad y oportunidad en la preparación de la alimentación, Sin embargo dentro de las observaciones encontradas, se evidencia un techo de cocina caliente no superior a los 3.00 metros, situación que genera el aumento considerable de temperatura cuando están encendidas todas las estufas dispuestas para llevar a cabo las preparaciones y por ende se genera un alto riesgo de accidente por acumulación de gases. (ver siguientes imágenes).



Acceso a las oficinas administrativas y a la bodega donde se preparan los alimentos

La estructura física del rancho actual donde se realizan las preparaciones, permite el flujo de materias primas desde su ingreso por el acceso a la bodega, la ubicación por producto, selección, pesaje, preparación y servido de los alimentos. La bodega donde funciona el rancho cuenta con dos entradas una entrada que dirige a la oficina administrativa y de servicios y una puerta (garaje) que es el ingreso y salida de los alimentos elaborados, sin embargo el flujo del proceso de alimentación se encuentra debidamente organizada e identificada y de acuerdo a los tiempos planeados de ingreso y salida de alimentos no se presenta contaminación cruzada de alimentos, el sitio cuenta con la ubicación de las materias primas en lugares identificados y rotulados en donde se realiza proceso de almacenaje, seleccion y alistamiento de los productos que posteriormente van a ser procesados y convertidos en productos terminados para entregarlos a los PPL del Centro Penitenciario en el desayuno, almuerzo y cena.



El rancho (bodega) cuenta con cuartos y/o áreas para almacenaje de las diferentes materias primas como abarrotes, frutas, verduras, carnes, pollo, huevos, pan entre otros alimentos, igualmente cuenta con baño y lokers para el personal que labora en el rancho, lo mismo que una oficina donde funciona el área administrativa del operador. Todas estas áreas fueron visitadas y revisadas por parte de la Comisión Auditora de la Oficina de Control Interno de la USPEC, en la visita de campo adelantada durante los días 20,21,22 y 23 de septiembre de 2022.



Ubicación y distribución de materia prima en la Bodega.



Los espacios que tiene a su disposición el operador en la bodega externa, adaptada como rancho, 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 servicio de alimentos, permitiendo adicionalmente el cargue y descargue de todos los alimentos a ser entregados en el ERON, por parte del contratista. El cargue al camión distribuidor se lleva a cabo utilizando 2 montacargas uno mecánico y otro manual.



Cargué de alimentación para llevarla desde la bodega hasta el Establecimiento Penitenciario

Como ya se manifestó el rancho del Establecimiento Penitenciario fue intervenido hace aproximadamente 3 años, sin embargo la intervención se realizó a nivel de infraestructura que incluyó arreglo de paredes, techos, baños, cocina, oficinas, pisos, enchapes, instalación de rejillas entre otras; más no lo correspondiente a la dotación del rancho como son marmitas, extractores y tanques para almacenar agua potable, la anterior situación permite identificar la inoperatividad del rancho contribuyendo de esta manera a la identificación de falta de planeación y priorización de necesidades por parte de la USPEC, pues es claro que tal situación impide la prestación de un mejor servicio por parte del operador a los PPL con relación a las temperaturas, tiempos, gramajes y entregas, igualmente se incrementa los costos del servicio, pues debe ser reconocido un valor adicional según lo establecido en el anexo técnico y la cláusula segunda del contrato 364 de 2021, principalmente en lo que hace referencia a los parágrafos tercero al sexto. Hecho que se da por estar preparando fuera del Establecimiento Penitenciario.

También es oportuno señalar que la seguridad del establecimiento se ve seriamente afectada en cada entrada y salida del vehículo distribuidor de alimentación con que cuenta el Operador.

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 casi por completo 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.



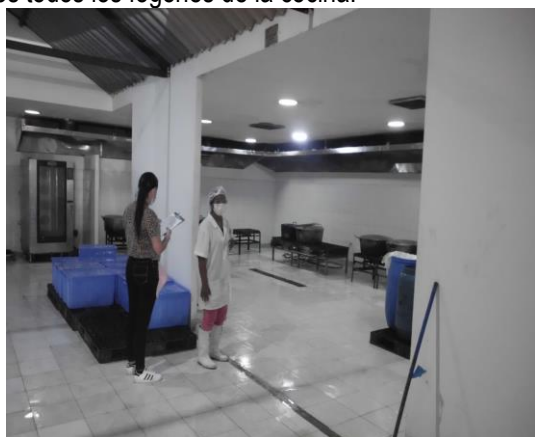
Las instalaciones físicas de la bodega donde funciona el rancho están construidas de manera tal que no es factible que al interior de este generen mayores empozamientos o estancamiento de agua, lo cual facilita la realización del aseo general del mismo.



En cuanto a los techos del rancho es preciso señalar que se encuentran contruidos de manera tal que permiten adelantar de buena forma los procedimientos de limpieza y desinfección, sin embargo el techo de la cocina cuentan con una altura que no supera los 3.00 metros, circunstancia que impide una efectiva circulación de aire y vapores generados, motivo por el cual se hace necesario y prioritario mejorar el nivel de altura de la cocina o ajustar los lugares donde se ubican los recipientes para la cocción de alimentos, lo que permitirá la reducción de temperatura, la acumulación de gases a causa del calor; todo lo anterior mientras se continúe preparando la alimentación en la bodega y no en el rancho del establecimiento penitenciario .



Los sistemas de aireación de la bodega son pocos, pues los extractores se encuentran deteriorados y no funcionan de manera optima, situación que aunada a la no existencia de ventanas, a la falta de aire acondicionado y a la de una única puerta, hace que se generen incrementos considerables de temperatura en todo el espacio, y más aún cuando se encuentran encendidos todos los fogones de la cocina.



Durante la visita no se identificaron roedores u otras plagas en las instalaciones y alrededores del rancho, principalmente porque todos los residuos son almacenados diariamente en canecas plásticas y posteriormente son llevados a un contenedor metálico ubicado en las afueras de la bodega, contenedor que según lo informado por el operador es desocupado en el camión recolector cada 2 días.

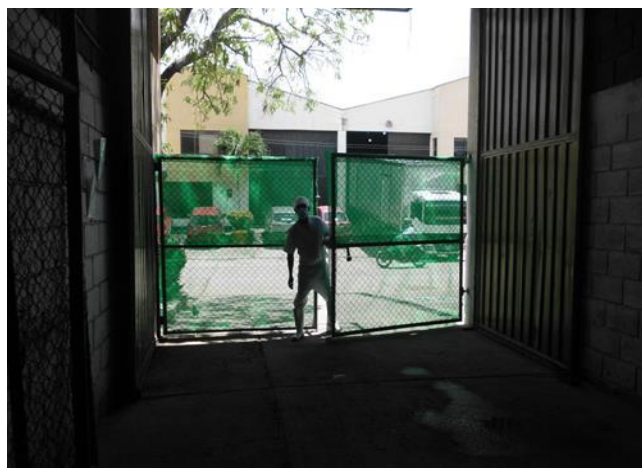


Al no contarse con la suficiente ventilación por la falta de ventanas y extractores, la circulación del aire es poca, lo cual aumenta el riesgo de acumulación de tierra, polvo y grasa en la cocina, dificultándose la limpieza y desinfección del área de cocción que hace parte del rancho. En cuanto a la puerta principal de la bodega es importante aclarar que esta permanece gran parte del día abierta para permitir el ingreso y salida del vehículo repartidor de raciones lo mismo que de los vehículos que realizan el abastecimiento de materias primas, igualmente al estar la puerta abierta se permite la entrada de aire a todo el rancho.

En cuanto tiene que ver con la seguridad de la a la bodega existe una reja de malla para impedir el ingresos de roedore, insectos o cualquier otra plaga esta se encuentra forrada en polisombra de color verde, posteriormente existe una puerta metálica que en parte inferior se encuentra reforzada con una banda caucho, la cual sella casi por completo la posibilidad de ingreso de las plagas citadas anteriormente, garantizándose la salubridad y calidad de las materias primas al igual que de los alimentos seleccionados, procesados y convertidos en producto final para los ppl del Establecimiento Penitenciario, como se puede observar en el siguiente registro fotográfico.



Poca ventilación en la bodega



La bodega cuenta con 2 puertas una de malla y otra metálica .



Los pisos del rancho en un alto porcentaje se encuentran enchapados con baldosa de trabajo pesado, lo cual permite mantener todas las áreas de la bodega (cocina, zona de lavado, preparación de jugos) en buenas condiciones de higiene y aseo.



Los pisos y demás áreas de trabajo cuentan con buenos niveles de pendiente, lo que facilita el drenaje de líquidos y fluidos que allí se generan, como el agua de lavado y hervidoras, en cuanto a las paredes están construidas en materiales que facilitan su limpieza y desinfección, Las uniones Techo-pared y pared-piso cuenta con terminaciones redondeadas lo que facilita la limpieza e impide la acumulación de suciedad, polvo y gérmenes.

La es un área abierta, separada por paredes a mitad de la altura, no cuenta con puertas para separar los diferentes procesos que allí se llevan a cabo, únicamente se tienen dos (2) que dan el acceso al área administrativa y a los baños; En la zona donde funciona el área administrativa, aquí se cuenta con un cuarto de abarros, cuarto de cereales y un baño donde se guardan los elementos de aseo y desinfección, estas puertas a su vez son metálicas y no tiene contacto directo con humedad o vapores, situación que permite su correcta conservación pues se cuenta con aire acondicionado, tal como se muestra en el siguiente registro fotográfico.



La bodega cuenta con baños con 2 sanitarios, 1 ducha, 3 lavamanos y 24 lockers (en regular estado) para ser utilizado por el personal que allí labora, lo que permite tener higiene y salubridad en el personal que manipula los alimentos. Así mismo se cuenta con una Cocina tipo cafetería para el personal.



La Bodega (rancho), está dotada 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, situación que debe ser considerada a futuro en la medida que se continúe preparando la alimentación en este mismo lugar.



Todo el sistema eléctrico del rancho (bodega) al momento de la visita se encontraba en funcionamiento garantizando así los diferentes procedimientos tanto de conservación como de preparación de alimentos, a pesar de ello también se observó la exposición de cables cerca al cuarto frío, situación que genera potencial riesgo de accidente.

El servicio de acueducto en la bodega es suministrado por la empresa Aguas de Cartagena S.A. E.S.P, y cuenta con un tanque de reserva de 2000 litros³, cantidad de agua que en la eventualidad de falta del líquido, no garantizaría el suministro para la preparación de alimentos durante uno (1) o más días.



Poca iluminación natural



Tanque de reserva de 2000 m³

En cuanto al manejo de aguas residuales generadas en el rancho estas son vertidas al sistema de alcantarillado de la ciudad, para su correspondiente proceso de tratamiento, antes de ser vertidas definitivamente en el lugar de disposición final establecido por el prestador del servicio el cual corresponde Aguas de Cartagena S.A. E.S.P.



Instalaciones eléctricas con alto riesgo de accidente y planta de tratamiento de aguas residuales a donde se dispone las aguas de la bodega



Como complemento al servicio de alimentación al establecimiento penitenciario, en el área de producción de la bodega se cuenta con un lavamanos el cual se acciona mecánicamente y es utilizado permanentemente por el personal que allí labora, el cual como ya se dijo anteriormente no son PPL, sino personal particular contratado.



Lavamanos y zona de lavado de productos



3. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTAS

Las diferentes áreas que hacen parte del servicio de alimentación del Centro Penitenciario de Máxima Seguridad CPMSC Cartagena - Bolívar, se encuentran en buenas condiciones higienicosanitarias y cuenta con su respectiva señalización, en cuanto a la temperatura es menester señalar que no se cuenta con aire acondicionado o ventiladores en toda la zona de preparación de alimentos, echo que genera la permanente existencia de altas temperaturas.

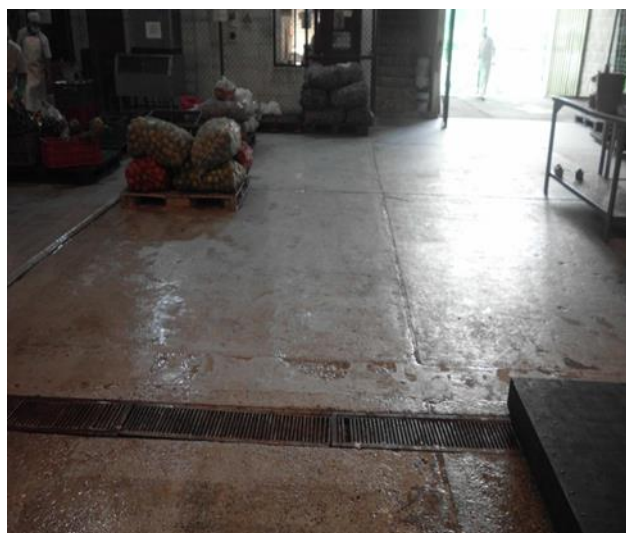


Los espacios para recepcionar, almacenar y hacer el alistamiento de materias primas, cuentan con buenas dimensiones, la secuencia lógica de todo el proceso se cumple de buena manera, lo que permite agilizar las preparaciones de las diferentes raciones. Minimizando el riesgo relacionado con contaminación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



De acuerdo a lo consultado por la comisión Auditora de la Oficina de Control Interno de la USPEC, y teniendo en cuenta lo informado por la administradora de la bodega (rancho), todos los servicios públicos son cancelados de forma oportuna al arrendador, pues de no ser así simplemente no podrían continuar desarrollando las actividades en este sitio.

El estado de las paredes y de los pisos en su gran mayoría es bueno, tanto en la cocina como en la zona de almacenaje y bodegaje, esto seguramente es producto de contar con personal externo al que se le paga su salarios y prestaciones sociales de ley de forma oportuna por parte del Operador.



Las instalaciones sanitarias se encontraron en funcionamiento y en adecuadas condiciones higiénico sanitarias, igual situación se pudo evidenciar en los baños de la bodega (rancho), los cuales contaban con su respectiva dotación de elementos de higiene personal y buen aspecto lo cual redunda en comodidad y operatividad del personal.

En relación con el espacio donde se almacenan los elementos de limpieza y desinfección este corresponde a un baño ubicado al lado izquierdo de la oficina administrativa.

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 preparación de alimentación, para su posterior disposición en el chut a donde se almacenan para que sean recogidos por la empresa prestadora de servicios de aseo en el Centro Comercial e Industrial Ternera 1.



4. 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 Centro Penitenciario de Máxima Seguridad CPMSC Cartagena - Bolívar, se tiene estipulado así:

- Lunes y jueves – Fruver
- Martes – Abarrotes y Carnes
- Miércoles – Pescado

Sin embargo, al ser una bodega externa, el recibo de materia prima no tiene inconveniente, de acuerdo a lo observado y verificado la materia prima llega en los camiones proveedores contratados por el operador, lo cual hace más fácil la operación del proceso y no afecta en mayor medida la preparación y distribución de los alimentos

Los espacios de la bodega son aprovechados de buena manera, identificando una secuencia lógica de los procesos, minimizando el riesgo por contaminación cruzada, lo anterior aunado al buen estado general de la misma bodega y del compromiso de todo el personal que allí labora.



Teniendo en cuenta el registro de entradas y salidas de materias primas que se utilizan en las preparaciones, se identificó que el método usado es el PEPS (Primeras en Entrar, Primeras en Salir), lo que posibilita el consumo ordenado de los productos de acuerdo a su cronología de vencimiento.

En atención a la revisión efectuada in situ, se pudo establecer que los diferentes productos alimenticios (carnes, productos lácteos, verduras, abarrotes, productos de panadería y contramuestras) son almacenados, rotulados y conservados teniendo en cuenta los ambientes en donde deben ser depositados, es decir en bodegas, cuartos fríos, congeladores, estantes, canastillas y estibas plásticas.



Abarrotes



Tubérculos, frutas y verduras



Contramuestras



Proteína

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, como se puede evidenciar a continuación:



En el proceso de preparación de alimentos se identificó el reenvase de materias primas con su correspondiente rotulado, situación que permite un manejo confiable de los diferentes productos.



En relación con las bebidas de fruta, la comisión de auditoría de la Oficina de Control Interno, verificó que cumplan con las características técnicas establecidas en la normatividad legal vigente sobre la materia, identificando que en las existencias de los días 20, 21 y 22 de septiembre la fruta a utilizar cumplía con las precitadas características técnicas

Guayabas en
cocción para jugo



El operador de la bodega a la fecha de la auditoría, tiene dentro del espacio físico de la misma un lugar donde ubica los productos que se identifican como no conformes, el cual se encuentra debidamente señalado, situación que deberá continuar realizando y ajustado de manera permanente . Adicionalmente es menester señalar que las materias primas y demás productos luego de ser recepcionados son almacenados y ubicados sobre estibas y estantes, de acuerdo a las características de cada uno con su correspondiente rotulación, sin que inicialmente se identifique contaminación cruzada alguna, como se puede apreciar en el registro fotográfico que se muestra a continuación.



Los productos revisados contaban con fecha de caducidad debidamente registrada en los empaques. En la bodega (rancho) del Establecimiento Penitenciario de Máxima Seguridad EPMSC de Cartagena - Bolívar no se manejan productos enlatados, teniendo en cuenta la seguridad que debe preservarse en establecimiento penitenciario.

En el proceso de preparación de alimentos durante los días de la auditoría (20,21,22 y 23 de septiembre), no se evidenció el uso de aditivos alimentarios ni saborizantes artificiales en las raciones suministradas a los PPL, que se encontraron en el penal. 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),



Con relación al almacenamiento de los productos para la entrega de los alimentos preparados para posteriormente ser entregados en el Centro de Reclusión, de acuerdo a lo observado este se realiza por cada uno de los 11 patios con los que cuenta el penal, se embala el alimento conservando su temperatura en fondos plásticos y metálicos, en canastillas plásticas, cajas de cartón y bolsas; cada uno de estos elementos se encuentra debidamente sellado para conservar temperatura y marcado con el número del patio al cual pertenece, y se carga en el camión del operador, vehículo que tiene marcado el sitio específico de cada patio en su interior, evitando confusión y facilitando la entrega al PPL distribuidor en el sitio.



Una vez en el centro de reclusión, el alimento pasa por 2 controles de seguridad de acceso hasta el punto de distribución y entrega a distribuidores para que estos a su vez lo trasladen hacia los pabellones y entreguen allí a cada uno de los internos. Cada distribuidor cuenta con un carro de entrega con fondos (ollas, canastillas, canecas) en las cuales se realiza en envasado y conteo de las raciones. Esta entrega siempre es acompañada por dos representantes del operador, un guarda del INPEC y un vigía representante de los PPL, quienes garantizan la entrega completa de las raciones.



Trascurrido el tiempo de cargue en la bodega, el traslado al establecimiento penitenciario, la revisión por parte de la guardia, descargué y entrega a los delegados, el traslado a los pabellones y entrega definitiva al personal privado de la libertad, la temperatura de los alimentos llegan a sufrir cambios importantes, dicho en otras palabras lo caliente se torna frio (sopa y plato fuerte) y lo frio se torna caliente (jugos y ensaldas), esta última situación se subsana con la entrega de hielo en bolsas entregado a cada delegado, pero no así la disminución de la temperatura de las sopas y bandejas, pues no existe una forma fácil de realizar el calentamiento en estas.



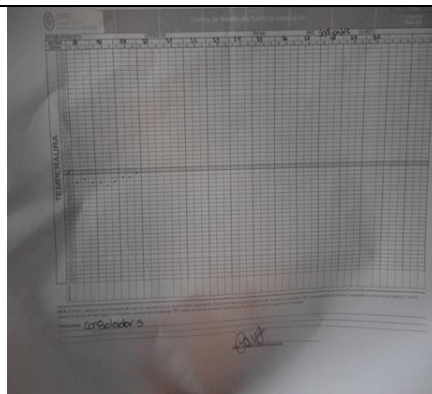
Este proceso de envase de los alimentos en planta de producción, traslado al centro de reclusión y reenvase en el centro para cada patio, genera retrasos en los horarios de entrega de la alimentación en los patios, afecta la temperatura y calidad del alimento y aumenta el riesgo de contaminación de los alimentos en el momento del conteo teniendo en cuenta que este se realiza al aire libre.

5. 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 de la bodega (rancho) en donde se realizan todas las preparaciones que permiten alimentar a la población carcelaria del Establecimiento. Se cuenta con 5 estufas industriales cada una de 3 fogones en donde se prepara el alimento por cada patio.



Frente a la utilización de los cuartos fríos, se pudo identificar que uno de estos se encuentra fuera de servicio, el otro se encontraba en funcionamiento normal, mientras las neveras si se encuentran en perfecta operación y se identifica el registro temperaturas.



Los mesones de la bodega que opera como rancho son utilizados para ejecutar diferentes actividades de alistamiento, corte y porcionado de alimentos, los cuales están elaborados de acero inoxidable facilitando su lavado y desinfección cuando se termina su utilización en cada una de preparaciones llevadas a cabo diariamente, como se muestra a continuación.



El menaje ofrecido en la Oferta Técnica Mínima (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, muy a pesar de darse por cumplida tal obligación se evidenció que algunas de estas fiambreras ya se encuentran deterioradas y en regular estado. Se pudo verificar la utilización de fiambreras desde el sitio con las dietas preparadas..





6. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO

La producción de los alimentos para los PPL, por parte del operador de acuerdo a lo observado en visita, lo informado por el director del Penal y corroborado por la administradora de la bodega (rancho), es buena y cumple con la calidad requerida, en gran parte de los días de la semana se presta de manera oportuna y acorde a horarios establecidos en el anexo técnico, sin embargo, han existido situaciones en donde los horarios no son cumplidos por el contratista, hecho que genera inconvenientes por el descontento de los PPL acarreando problemas de seguridad al interior

El proceso de pre- alistamiento y preparación de las materias primas es realizado en las instalaciones de la bodega habilitada actualmente como rancho en el Centro Comercial e Industrial Ternera 1, y viene cumpliendo con las condiciones de limpieza, higiene y desinfección que se exige normativamente, 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 trabajadores de la cocina y a las demás personas que prestan el servicio de preparación, los cuales utilizan la dotación exigida para llevar a cabo estos trabajos.

Los alimentos terminados son servidos en fondos plásticos y metálicos, lo mismo que en canastillas plásticas, cajas de cartón y bolsas plásticas, los cuales inicialmente son embarcados por los trabajadores de la cocina, el conductor y el ayudante del camión transportador, para posteriormente dirigirse al penal y allí repartir toda la alimentación a los delegados de cada patio de acuerdo a la cantidad de PPL; 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.

En visita realizada el día 21 de septiembre se pudo identificar que las dietas son servidas en desechables o fiambreras de plásticos, bolsas plásticas y en cajas de cartón según el producto para ser entregado, para esta fecha se debían entregar 128 dietas.

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.



Servido de dietas y raciones para nuevos ppl

También se pudo apreciar en la misma visita que las contramuestras de las raciones entregadas son guardadas en las neveras y/o congeladores, previo al rotulado respectivo, visualizando que se cumple con las cantidades, los rangos de temperatura y los tiempos de conservación definidos en el contrato y sus documentos anexos.



Rotulación y almacenamiento de contramuestras

Para el día jueves 22 de septiembre los PPL, inicialmente (6:30 a.m.) no recibieron el desayuno en razón según el operador y el director del penal, a que el chocolate no era lo suficiente consistente (espeso), teniendo en cuenta el color de esta bebida. Situación que se corrigió por parte del operador, regresado el producto a planta de producción y colocando más chocolate en pastilla y leche, lo anterior generó retrasos para la entrega del desayuno que se realizó sobre las 8:30a.m y por ende retrasos en las demás raciones del día puesto que se debió detener la producción de almuerzo para subsanar el proceso del chocolate, afectando también la preparación de la cena y los tiempos definidos para la entrega



7. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPEUTICAS Y OFERTA ADICIONAL.

Como ya se ha citado en algunos numerales anteriores el cumplimiento de la minuta patrón por parte del Operador, se cumple pero no en su totalidad, pues se cambian los componentes del menú de forma frecuente sin tener en cuenta lo establecido en las Oferta Técnica Mínima y los anexos respectivos, situación que de acuerdo a lo conversado con el director del penal y los delegados de los PPL, generalmente son aceptados los cambios en razón a la complejidad y demora al no darse tal aval, lo que afecta a la totalidad de los PPL



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 con el aval de la interventoría y del delegado de los PPL

El día 20 de septiembre, se verifica la minuta menú No. 8 correspondiente al día, así:

MENU CENA	ENTREGADO
Arroz Blanco Cerdo Guisado Plátano Maduro Ensalada (Pepino, cebolla, tomate, zanahoria) Jugo de guayaba	Se realiza cambio de plátano por papa salada

El día 21 de septiembre, se verifica la minuta menú No. 9 correspondiente al día, así:

MENU DESAYUNO	ENTREGADO
Fruta – Naranja Queso costeño Arepas asadas Café con leche	Cumple 100%

MENU ALMUERZO	ENTREGADO
Sopa de frijol rojo Arroz Blanco Cerdo salsa criolla Yuca cocida Ensalada (Pepino, tomate, zanahoria) Jugo de corozo Postre – Panelita de leche	Se reemplaza el frijol rojo por Sopa de frijol cabeza negra Se reemplaza el cerdo por carne en goulash Se reemplaza la yuca por plátano cocido Se reemplaza el jugo de corozo por jugo de guayaba

El día 22 de septiembre, se verifica la minuta menú No. 10 correspondiente al día, así:

MENU ALMUERZO	ENTREGADO
Sopa de Verduras Arroz Blanco Cerdo Papa al vapor Ensalada (Pepino, tomate, cebolla) Jugo de piña Postre – Panelita de coco	cumple 100%

De acuerdo a los gramajes, el operador tiene implementados los formatos para registro de producción en donde se colocan datos como cantidades, unidades y peso entre otros por cada patio (se tiene en cuenta número de internos por patio y peso de ración por cada interno), siendo este de ayuda en el momento del alistamiento de los fondos.



El operador cuenta con utensilios robustos de pesaje, tal medición se realiza por los preparadores de alimentos en revisión con el chef, la nutricionista y en días aleatorios por el interventor del contrato. En cada recipiente bien sea metálico, plástico, icopor o cartón, se realiza el llenado generalmente con peso adicional de cada producto, para prever situaciones como derrames al cargar y descargar o la no notificación por parte del penal de ingreso de nuevos PPL al establecimiento.



Pesaje y medición productos antes de ser embarcados en el camión transportador.

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 el día 20 de septiembre

Peso de acuerdo a minuta	GRAMAJES EVIDENCIADOS
110 gr. (CERDO GUIADO)	Patio No. 5 • Cerdo 74 gr. • Cerdo 81 gr. Patio No. 7 • Cerdo 92 gr. • Cerdo 90 gr.

Se muestra los valores de los pesajes realizados el día 22 de septiembre

Peso de acuerdo a minuta	GRAMAJES EVIDENCIADOS
110 gr. (CERDO GUIADO)	Patio No. 1-A • Cerdo 74 gr. • Cerdo 90 gr. Patio No. 6 -B • Cerdo 92 gr. • Cerdo 66 gr.



Se evidencia que la porción no da cumplimiento, situación que debe ser corregida y ajustada en cada comida ofrecida, siendo una falencia constante en el menú y se considera como incumplimiento y por ende debe corresponder a descuento, tal como lo determina la clausula **xxx** del contrato.

La comisión de auditoría pudo corroborar que los gramajes ofertados frente a los servidos, difieren en bajo porcentaje frente a lo identificado en el anexo técnico 20, principalmente en cuanto a la proteína, de acuerdo a la verificación adelantada (pesaje) tal como se muestra en las siguientes fotografías.



Pesaje de proteína al momento de empacar en las canastillas para trasladarlas al establecimiento penitenciario



Personal que manipula alimentos utilizando la dotación correspondiente

8.1. OTRO PERSONAL

El número de PPL registrado el día 20 de septiembre en el establecimiento penitenciario y carcelario fue de 1.689 PPL , para la distribución de la comida al interior de los pabellones, existen 18 repartidores (PPL designados), los cuales también deben cumplir con las normas de higiene de salubridad exigidas. Se evidencia que se cuenta con la dotación respectiva y la realización de pagos al día hasta julio 2022, estando pendiente el pago de agosto por ser pago mes vencido.



PPL designados para recepcionar las raciones alimentarias para cada pabellón



9. CONDICIONES DE SANEAMIENTO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

De acuerdo con las visitas realizadas a la bodega improvisada como rancho, se pudo evidenciar las buenas prácticas de limpieza por parte del contratista a los espacios como cuartos, alimentos, utensilios y pisos durante cada preparación 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 ultimo los insumos utilizados para realizar la limpieza del rancho se encuentran ubicados en un espacio - baño debidamente identificado y con la rotulación de los productos que allí son almacenados



9.1. ABASTECIMIENTO DE AGUA

El operador de la bodega externa donde se realiza la preparación de la alimentación, informó al equipo auditor de la Oficina de Control Interno de la USPEC, que si bien es cierto solo cuenta con un tanque de reserva o almacenamiento de agua potable para adelantar todas las actividades asociadas al alistamiento, lavado y preparación de alimentos, hasta la fecha nunca han tenido inconvenientes con el suministro del líquido, el grupo auditor pudo corroborar lo expresado por la Administradora de la bodega e identificó la existencia de tan solo un tanque de almacenamiento de 2000 litros³, por lo anterior la Oficina de Control Interno, reitera la necesidad e intensión de que sea habilitado el rancho que se encuentra al interior del establecimiento penitenciario. Para que desde la Dirección del mismo establecimiento se pueda garantizar la existencia de agua potable y la reserva necesaria para cubrir eventuales desabastecimientos por parte de la empresa prestadora del servicio de acueducto en la penitenciaría – La Ternera.



Tanque de almacenamiento



En la revisión documental se pudo evidenciar que el tanque de almacenamiento de agua potable es lavado de manera periódica y se cuenta con la certificación respectiva expedida por el laboratorio que adelanta dicha actividad.

9.2. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS

Al interior de la bodega adaptada como rancho se cuenta con canecas en donde se depositan todos los desechos generados en los procesos de selección, lavado y alistamiento de materias primas, desechos que diariamente son dispuestos en el shut de basuras, situado en el exterior de la bodega, en donde ingresa el carro recolector de basuras dos veces a la semana y hace la recolección para su disposición final, en el relleno sanitario de la jurisdicción.



Almacenaje inicial de residuos sólidos orgánicos al interior del área de producción

En relación con la trampa de grasas de la bodega esta se encuentra a las afueras de la misma, sin embargo no fue factible verificar de manera visual su funcionamiento, en razón a que la tapa es en hormigón fundido y su peso considerable, siendo imposible movilizarla, por parte del personal que atendió la visita, por lo anterior se verificó que todos los líquidos y demás materiales que son vertidos por los desagües existentes en la bodega funcionan de buena forma, sin detectar estancamientos o empozamientos de los precipitados líquidos. Como complemento a la presente observación se pudo evidenciar la certificación de fecha 1 de agosto de 2022, expedida por la firma Andinas de Servicios en donde se refiere el retiro de 9 m3, de agua residual de la trampa de grasa.



Desagües y trampas de grasa en buen funcionamiento

En relación con el control de plagas, el operador de la bodega (rancho) suministró el certificado de la realización de la campaña de fumigación correspondiente, siendo la última la ejecutada el día 25 de agosto de 2022, en donde además se recomienda adelantar la próxima campaña de fumigación en 90 días, tal como se muestra en las imágenes.



Por último, en relación con la existencia de plagas, no se evidenció la existencia de las mismas en los alrededores ni en la bodega en donde se viene realizando el proceso de alistamiento, cocción y servido de alimentos, a pesar de ello si se evidencio la existencia de palomas que proliferan los alrededores de la bodega.

10. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

Los alimentos ya preparados son transportados al interior del Centro Penitenciario, durante por lo menos 3 veces al día, mediante la utilización de un camión tipo furgón, propiedad del contratista – operador, situación que si bien hasta el momento no ha generado mayores inconvenientes, si se identifica cambios importantes de temperatura que pueden llegar a perjudicar los alimentos entregados en el establecimiento, lo anterior como consecuencia de estarse realizando el proceso de alistamiento, preparación y cocción de alimentos fuera del penal, hecho que se viene dando desde 2018, como ya se ha manifestado anteriormente.

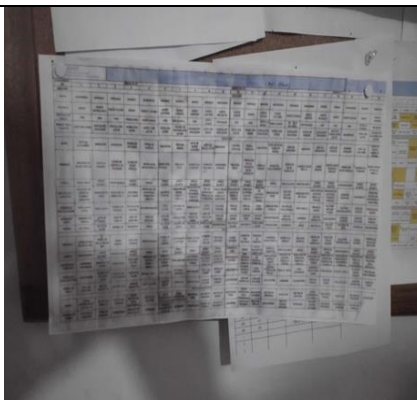


Camión transportador de alimentos de la bodega (rancho) al interior del penal, recorrido que se da mínimo 3 veces al día

11. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD – VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

De acuerdo con la visita realizada, 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 se identificó el control de plagas del rancho habilitado, también se verificó la existencia de los diferentes 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 de 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. Adicional a lo anterior se identificó el no funcionamiento de un cuarto frio, situación que hasta la fecha no ha impedido adelantar los procesos de preparación de alimentos con normalidad.

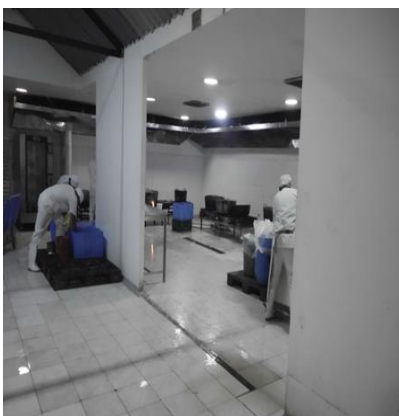
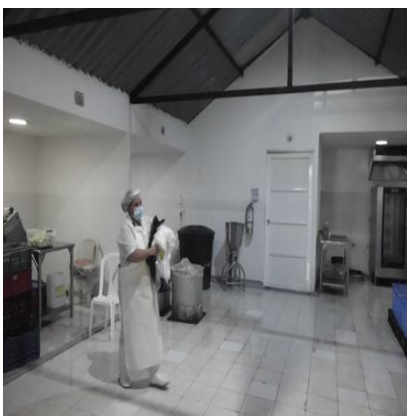


Minuta de menús publicados y cuarto frío fuera de servicio

12. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

La seguridad y salud en el trabajo en la bodega adaptada como rancho es fundamental y prioritario como lo pudo evidenciar la comisión de auditoría pues cuenta con el reglamento de higiene y seguridad industrial, el cual se encuentra publicado a la vista de todos los trabajadores, situación que potencia su aplicación en cada uno de dichos trabajadores, situación que cobra mayor relevancia si se tiene en cuenta que para la realización de los diferentes procesos asociados a la producción y suministro de alimentación, se deben manipular equipos y elementos que al ser utilizados, necesitan que sus operadores cumplan con las normas asociadas al Sistema de Seguridad y Salud en el trabajo (SSST), en este orden de ideas se pudo evidenciar en el uso de la dotación por parte de los trabajadores que prestan su servicio y 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 existente en las diferentes áreas de trabajo. Se revisan listados de asistencia a capacitaciones de Transporte y distribución de alimentos, higiene y presentación personal, es de resaltar que el operador en su planta de producción de alimentos no cuenta con PPL a su servicio puesto que se encuentra fuera del establecimiento penitenciario.

En relación al pago de salarios y prestaciones sociales de acuerdo a lo informado por el contratista y verificado por la comisión de Auditoría de la oficina de Control Interno de la USPEC, se encuentra al día, y a la fecha no se paga bonificación, pues no se cuenta con apoyo de PPL en el área de procesamiento de alimentos.



13. PROYECTOS PRODUCTIVOS

En las visitas realizadas al Establecimiento Penitenciario y Carcelario de Alta Seguridad “La Ternera” de Cartagena, se pudo establecer que se cuentan con 1 proyecto productivo, el cual corresponde al de panadería, en las instalaciones físicas en donde funciona la panadería se identificó una humedad causada por la existencia de una teja rota, según lo informado por los PPL que allí prestan su servicio, teja que fue cambiada la semana anterior a la visita de la comisión auditora de la Oficina Control Interno de la USPEC.



Instalaciones de la panadería



El proyecto productivo cuenta con amplias instalaciones físicas, se encuentra dotada con equipos (2 hornos eléctricos, 1 horno manual, cortadora, batidoras, latas y estanterías, situación que permite la producción diaria de pan y eventualmente repostería (tortas), producción que es vendida al operador para que sea suministrado a los PPL, o para ser llevado a los expendios internos. En el momento de la visita no se encontraba en operación puesto que no se contaba con materia prima. Tal situación de acuerdo a lo manifestado por los PPL que prestan su servicio en este proyecto productivo se ha dado desde hace aproximadamente una semana y obedece al elevado precio de la harina. En este proyecto se encuentran 7 PPL que se encargan de realizar la producción diaria.

Se cuenta con equipos de panadería deteriorada, sin funcionamiento y que se acumulan en el patio de la misma, como chatarra, es necesario hacer el trámite pertinente dar de baja.



14. ANEXOS

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, entre ellos EPMSC Cartagena, tal como se detalla en 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

COPED 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

EPMSC CARTAGENA

Clasificación INPEC: Establecimiento en ALTO RIESGO

Operador de servicio de alimentación: SUMINISTROS CJVN SAS

Calificación operador en este ERON: ALTO RIESGO



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:

- El operador no cumplió con el ciclo de menús establecido para el establecimiento.
- Durante la visita semanal no se entregó el refrigerio nocturno y/o este no cumple con la composición establecida.
- Los gramajes de los alimentos servidos a las PPL no coinciden con los establecidos en a minuta patrón.
- Los alimentos suministrados a la PPL en ocasiones no cumplen con las características organolépticas deseadas (calidad, presentación, color, sabor, textura, cocción, etc.)
- Las dietas terapéuticas no cumplen con lo establecido en la contratación (rotulación ensamble y control diario de dietas).
- El operador no cumple con la contratación de PPL mínima como manipuladores de alimentos establecidas en los anexos técnicos.
- El operador no cumple con la contratación de auxiliares establecidas en los anexos técnicos.
- Actualmente el operador adeuda por servicios públicos la suma de: Valor no reportado por el ERON
- El operador no ha suministrado oportunamente la dotación adecuada a las PPL para la manipulación de alimentos.

En materia de requisitos higiénicos-sanitarios para la producción adecuada de alimentos y que son de obligatorio cumplimiento por normatividad, se solicita a la USPEC que, en conjunto con su equipo de profesionales, verifique, corrobore y asigne responsabilidades (menor y mayor cuantía cuando se habla de mantenimiento de infraestructura) y de plan de mejora para indicadores de Buenas Prácticas de Manufactura, de competencia del operador de alimentos. Se informan las siguientes posibles falencias:

- Las ventanas y aberturas no están en adecuado estado de funcionamiento.
- Las superficies desprenden residuos o cuerpos extraños que pueden adherirse al alimento y afectar su inocuidad.
- No se implementan medidas preventivas y correctivas ante la presencia de enfermedad o lesión de los PPL.
- Se observan en el servicio PPL con posibles lesiones, o presencia de enfermedades o sus síntomas.
- No se cuenta con los certificados médicos de los manipuladores, en los cuales consta la aptitud de éstos para manipular alimentos.
- No se cuenta con resultados de laboratorio clínico u otros que sean necesarios para establecer la aptitud del manipulador.
- Se observan malas prácticas higiénicas en las PPL.
- Algunos manipuladores no mantienen las uñas cortas, no están limpias y/o presentan esmalte.
- Se observan acciones de comer, beber, fumar o escupir en las áreas de alimentos.
- La actividad de servir o empacar los alimentos no se realiza con utensilios de material sanitario adecuado.
- El operador no provee la dotación y vestimenta de trabajo al personal manipulador acorde con la actividad.
- El calzado no es cerrado, y su material no es resistente.
- El manipulador no mantiene el cabello totalmente cubierto y no usa adecuadamente el tapabocas.
- El manipulador de alimentos no se cambia de vestimenta cuando llega al servicio y/o cuando sale de este.
- Se observa PPL con elementos que pueden caer al alimento o contaminarlos (manillas, aretes, relojes u otros accesorios).
- Se observa el no uso de guantes para manipular los alimentos.
- Los manipuladores de alimentos no se lavan con agua y jabón continuamente durante el servicio.
- No se presenta el plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos.
- No se presentan como evidencias las actas de las sesiones de acuerdo con la programación del plan de capacitación a PPL manipuladores.
- No se evidencia el cumplimiento del plan con los registros de asistencia y evaluación de cada uno de los participantes.
- Las materias primas no son almacenadas de forma adecuada impidiendo que se cumpla con las condiciones higiénicas y facilitando su contaminación.
- La materia prima se almacena en sitios que no aseguran su protección de la contaminación y alteración.
- En el servicio se evidencia la presencia de plagas o daños ocasionados por éstas.

SOLICITUDES ADICIONALES



En el marco de la auditoria, se realizaron solicitudes adicionales por parte de los PPL y de la Dirección del Establecimiento, es así que se deja en el informe de auditoria para que se realice el traslado al área pertinente, siendo también un compromiso del Equipo Auditor dar a conocer estas solicitudes:

- **Solicitud No. 1 – PPL patio No. 2**

Se solicita el arreglo de las baterías sanitarias del patio No. 2, y la posibilidad de construir una ducha adicional en el mismo patio, esto teniendo en cuenta que actualmente se cuenta con 3 sanitarios (1 fuera de servicio), 2 duchas, 2 lavaderos, para el servicio de 188 PPL que se encuentran en el mismo.

- **Solicitud No. 2 – Mantenimiento oficina Atención Sanidad**

Se solicita el arreglo de filtraciones de agua en el área, lo que genera humedad en todo el lugar, afectando ampliamente la infraestructura de la zona de archivo. Así mismo se requiere la recuperación del espacio de procedimientos menores, que a la fecha se encuentra utilizada como bodega y que también presenta humedad.

3. OBSERVACIONES

Infraestructura del rancho

La USPEC realizó adecuación y mantenimiento al rancho del establecimiento conforme a la normatividad vigente Decreto 3075 de 1997, cumpliendo con los parámetros establecidos en la misma, actualmente el rancho tiene pendiente la dotación que le permita su respectivo funcionamiento. Lo anterior ha conllevado a que el operador haya tenido que alquilar una bodega y adecuarla.

Existen obras civiles en ejecución a la fecha de la Auditoría, como lo son las impermeabilizaciones de techos de los alojamientos, construcción de batería sanitaria para los guardines y mantenimiento de carpintería metálica (Portón principal segundo filtro de entrada al penal).

Minuta patrón de alimentos

No se está cumpliendo con la minuta, no se están llevando las actas de cambios de menú.

Seguridad del Establecimiento Penitenciario

Diariamente se realiza por lo menos 3 ingresos y 3 salidas del vehículo transportador de alimentos de la bodega al establecimiento, afectando la seguridad

Proyectos productivos

El proyecto productivo de la panadería a la fecha de la auditoría no se encontraba en funcionamiento por falta de materia prima (harina de trigo)

Gramaje de los alimentos



Respecto al cumplimiento del ciclo de menús en visita se pudo verificar que no se cumple con los gramajes de la proteína de acuerdo con lo establecido en el Formato No 4 de nutrición "Obligaciones del Operador.

Tiempo de entrega de alimentos

Los alimentos se están entregando así: Desayuno se entrega de 7:00 a 9:00 A.M.; almuerzo 12:30 y cena de 3:00 a 5.00 P.M, sin embargo el día 22 de septiembre no se dio cumplimiento a los horarios por situación presentada con el chocolate del desayuno. También se evidencio que se están entregando las dietas especiales en empaque individual. Se incumplen los tiempos de entrega de acuerdo al Anexo No 20 Oferta técnica.

Se debe tener en cuenta que se debe realizar desplazamiento desde la bodega de producción al establecimiento, que si bien en distancia no es lejos, en tiempos por dificultados del tránsito si genera retrasos en la entrega.

Personal contratado para la prestación del servicio

- El personal contratado cumple de acuerdo al Estándar de Talento Humano de la Ficha Técnica de Producto.
- El personal manipulador de alimentos cuenta con la dotación para la respectiva operación.
- Se evidencia el pago de bonificaciones, capacitaciones, pendiente los pagos mes de agosto 2022
- Se cuenta con los exámenes médicos de valoración y certificado médico de los trabajadores que son aptos para manipular alimentos.

Supervisión

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

4. HALLAZGOS ENCONTRADOS

HALLAZGOS

1. Infraestructura del rancho dentro del EPMSC Cartagena se encuentra nuevo, en buenas y adecuadas condiciones para su funcionamiento, sin embargo no cuenta con la dotación respectiva, por lo cual a la fecha no se encuentra en operación
2. No se cumple con los tiempos de entrega.
3. Debilidades en la supervisión e interventoría, tanto en la entrega de alimentos como en la ejecución de las obras intervenidas por parte de la USPEC.
4. Los gramajes de la proteína no se cumple en su totalidad, de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico 20. Formato 4



No. Hallazgo	Causa	Descripción del hallazgo
1. El Rancho no se encuentra dotado, lo que ha con lleva a realizar gastos adicionales ya que el operador de la prestación del servicio a la fecha tuvo que arrendar una bodega y adecuarla	Deficiencias en la planeación	Debilidades en el ejercicio de planeación situación que incide directamente en la operación de la prestación del servicio de alimentación, la falta de dotación del rancho implica costos adicionales que debe asumir la entidad, tal como se estipula en la cláusula TERCERA – VALOR DEL CONTRATO- PARAGRAFO SEGUNDO (“...Se precisa que, la entidad tiene programadas acciones de intervención en algunos establecimientos durante la ejecución de la prestación del servicio, que implican en algunos casos la imposibilidad de utilizar las instalaciones de prestación del servicio, para lo cual se debe dar aplicación a lo establecido en el Documento de Condiciones Especiales. <i>La USPEC reconocerá, con base en su estudio de costos un incremento sobre el precio unitario de la ración informado por el Contratista, por establecimiento referido en la contingencia (Documento de Condiciones Especiales) que antecede del 8 % sobre los cuales requieran reubicación del servicio de alimentación fuera de las instalaciones del ERON (en el evento de reubicarse en otra área dentro del ERON, no se reconocerá este porcentaje, ni tampoco cuando se reubique en otras instalaciones a cargo del INPEC que no implique el pago de arriendo o transporte). Sin perjuicio...”), Incumpliendo la Ley 80, ARTÍCULO 26. DEL PRINCIPIO DE RESPONSABILIDAD. 1o. Los servidores públicos están obligados a buscar el cumplimiento de los fines de la contratación, a vigilar la correcta ejecución del objeto contratado y a proteger los derechos de la entidad, del contratista y de los terceros que puedan verse afectados por la ejecución del contrato.</i>
2. Incumplimiento en los tiempos de entrega.	Debilidades en la supervisión e interventoría. Retrasos por contingencia- Rancho está ubicado por fuera del ERON.	Los alimentos se están entregando así. Desayuno de 8:00 a 9:00 A.M.; almuerzo de 12:30 y cena de 3:00 a 5.00 P.M., sin embargo, de acuerdo a lo evidenciado el 22/09/2022, acta cosal y reunión con funcionarios del INPEC, se presentan retrasos en la entrega de la comida. Se incumplen los tiempos de entrega de acuerdo al Anexo No 20 Oferta técnica
3. Debilidades en la supervisión e interventoría	Debilidades en el ejercicio de la supervisión por	Debilidades en el ejercicio de supervisión e interventoría, situación que incide directamente en los incumplimientos por parte del operador. Se denotan debilidades en la supervisión de la entidad con relación a la ejecución de los



	parte de la USPEC, de conformidad con el artículo 84 de la Ley 1474 de 2011	contratos de alimentación, así como la generación de acciones de mejora que de hacerse con el rigor que exige la ley, permitiría adoptar las acciones inmediatas para evitar incumplimientos por parte del prestador del servicio de alimentación. La supervisión de los contratos estatales cobra especial importancia por su incidencia directa en el cumplimiento y resultado final tanto del negocio jurídico como de los objetivos y metas institucionales. Una debida, organizada y planeada actividad de supervisión, orientada a controlar la ejecución del contrato dentro de los tiempos establecidos, con las cantidades y calidades acordadas, garantiza el cumplimiento del objeto contratado y por ende la entrega de los productos. La Ley 1474 de 2011 o Estatuto Anticorrupción, en el capítulo VII, artículos 83 y siguientes, con el fin de proteger la moralidad administrativa, de prevenir actos de corrupción y garantizar la transparencia de la actividad contractual, establece la obligatoriedad de las entidades del sector público de vigilar la correcta ejecución del objeto contratado a través de un supervisor y/o interventor. La misma ley define la supervisión como “...el seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable, y jurídico que sobre el cumplimiento del objeto del contrato, es ejercida por la misma entidad estatal cuando no requieren conocimientos especializados”, y determina amplias facultades para el correcto desempeño de sus valores a la vez que establece deberes, como el de mantener informada a la entidad contratante de hechos o circunstancias de corrupción, comisión de hechos punibles, incumplimientos y en general todas aquellas circunstancias que puedan poner en riesgo el cumplimiento del contrato.
4. Los gramajes de la proteína no se cumple en su totalidad, de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico 20	Al porcionar la proteína, no se tiene cuenta el peso que debe cumplir cada unidad para ser entregada a los ppl	Se incumplen los gramajes de acuerdo a la Oferta Técnica Mínima (OTM) y sus anexos correspondientes (anexos N-N000, N-N001 y 4), de acuerdo a lo evidenciado en los pesajes realizados por la Comisión Auditora de la Oficina de Control Interno de la USPEC, donde ninguna porción de proteína seleccionada y suministrada cumple con el mínimo exigido

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 EPMSC CARTAGENA 2022**

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