

UNIDAD DE SERVICIOS PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS - USPEC

**AUDITORIA PROCESO DE GESTIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS -
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN CPMSBEL BELLAVISTA**

BOGOTÁ D.C., OCTUBRE 2022



USPEC
UNIDAD DE SERVICIOS
PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS



**AUDITORIA PROCESO DE GESTIÓN DE SUMINISTRO DE
BIENES Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS -SERVICIO DE
ALIMENTACIÓN CPMSBEL BELLAVISTA**

DESCRIPCIÓN GENERAL	
Objetivo de la Auditoria:	Verificar el cumplimiento del objeto de los contratos de en los establecimientos penitenciarios y carcelarios seleccionados en la muestra.
Alcance de la Auditoria:	Contratos vigentes de, alimentación en el año 2022, de conformidad con la selección de muestra.
Procedimiento de la Auditoría	Código: BS-CA-001 Versión: 03 Vigencia: 14/10/2021
Auditor Líder	Jefe Oficina de Control Interno
Equipo Auditor:	Alexi Mauredy Perdomo Bambague – Profesional Universitario Diana Giced Lopez Prada – profesional Universitario Luis Arnulfo González Alméciga- Contratista OCI
Fecha de la Auditoria	Inicia en octubre 13 – Finaliza 14 de octubre de 2022
Dependencia a cargo de los procesos auditados	Dirección de Logística – Subdirección de Suministro de Servicios
Procesos Auditados	Proceso de Gestión de Suministro de Bienes y prestación de servicios (Servicios de salud y alimentación)
Metodología	Se hizo uso de técnicas de auditoria como la revisión de los contratos suscritos para la prestación del servicio de alimentación en los ERON objeto de muestra; informes de supervisión; visita en campo, interventores; supervisores; normatividad aplicable; que permitieran un análisis integral para las conclusiones de auditoría.
Normatividad aplicable	Constitución Política de Colombia Ley 87 de 1993 Decreto 4150 de 2011 Ley 80 de 1993 Ley 1709 de 2014 Ley 1474 de 2011 Ley 594 de 2000 Decreto 1069 de 2015 Decreto 2245 de 2015 Resolución 2674 de 2013 Contratos de prestación del servicio de alimentación No 366 de 2021 Procesos, procedimientos, manuales, guías, resoluciones, comunicaciones internas y matriz de riesgo institucional. Normatividad reglamentaria y complementaria, relacionada con el objetivo y alcance de la auditoría.
Anexos	Mesa de trabajo con Dirección de INPEC, Operador JHON JAIRO GARCÍA PINZÓN Formato de Supervisión servicio de alimentación de los ERON- CRM y Plantas de Producción de 13 y 14 de octubre de 2022 (con sus respectivos soportes). Lista de chequeo – Proceso de Alimentación en el establecimiento CPMSBEL BELLAVISTA (Con sus respectivos soportes) - Registro Fotográfico, certificaciones, etc.



1. ANÁLISIS Y EVALUACIÓN DE DATOS

1.1. GENERALIDADES DEL PROCESO

1.1.1. 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.

1.1.1.1. 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.

1.1.2. SUBPROCESO DE SUMINISTRO DE SERVICIOS (SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y SALUD)

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

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

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



**AUDITORIA PROCESO DE GESTIÓN DE SUMINISTRO DE
BIENES Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS -SERVICIO DE
ALIMENTACIÓN CPMSBEL BELLAVISTA**

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



**AUDITORIA PROCESO DE GESTIÓN DE SUMINISTRO DE
BIENES Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS -SERVICIO DE
ALIMENTACIÓN CPMSBEL BELLAVISTA**

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

2. CONTRATOS OBJETO DE AUDITORIA

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS NO 257 DE 2022

Objeto: En virtud del contrato el contratista se obliga por sus propios medios con plena autonomía, a cumplir con la 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 en la 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), que conforman el Grupo No. 12, a cargo a la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios - USPEC, de conformidad a los anexos técnicos y demás documentos precontractuales que hacen parte integral del presente contrato.

Grupo 12: CPMSPTR Puerto Triunfo, EPMSB Puerto Berrío, **EPMSB Medellín**, EPMSB Quibdó, EPMSB Bolívar, CMSSFANT Santa Fe de Antioquia, EPMSB Istmina, EPMSB Santa Bárbara, EPMSB Jericó, EPMSB Támesis.

Contratista

JHON JAIRO GARCÍA PINZÓN

Fecha de Suscripción del contrato: 07/07/2022

Fecha Terminación: 09/12/2022, prorrogado a 22/12/2022

Tiempo inicial de ejecución: "QUINTA – PLAZO DE EJECUCIÓN: El plazo para la prestación del servicio de alimentación es de cinco (5) meses y dos (2) días, contados a partir de expedición del registro presupuestal, aprobación de la póliza de garantías y de la firma del Acta de inicio del contrato, y en todo caso hasta el 31 de diciembre de 2022.

Tiempo total de ejecución: 152 días mas 13 días de prórroga es decir 165 días

Valor Total : \$ \$ 17.319.794.271

Valor inicial: \$ \$ 16.698.798.558

Adición: \$620.995.713,21



Forma de pago: ANEXO ESTUDIO DEL SECTOR b) FORMA DE PAGO. *Los pagos correspondientes a la vigencia 2022 de la ejecución del servicio de suministro de alimentos se realizarán de forma mensual en períodos vencidos dentro de los veinte (20) días hábiles posteriores a la radicación en el área financiera por la Dirección Logística de acuerdo a los términos establecidos para la radicación, revisión y aprobación con el respectivo aval de la supervisión 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 “[p]or 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: ESTUDIOS PREVIOS SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA Código: M3-FO-20 Versión: 04 Vigencia: 27 / 08 / 2018 Pagina: 29 de 88 “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.” Para el efecto se tendrán en cuenta las siguientes reglas: 1. La tarifa de cotización a pagar en riesgos laborales se determinará de acuerdo con la actividad económica principal de la entidad o persona natural contratante o del establecimiento de reclusión donde se preste el servicio, debiéndose pagar la tarifa más alta. (Resolución 4020 de 2019). 2. La afiliación, novedades y pago se realizarán a través de la Planilla Integrada de Liquidación de Aportes y Contribuciones - PILA, como trabajador independiente en los términos señalados en el Decreto 1072 de 2015, en concordancia con la Resolución 4020 de 2019. 3. Si la persona privada de la libertad se encuentra afiliada como cotizante al régimen contributivo en salud y al régimen de pensiones y tiene una autorización emitida por el establecimiento de reclusión, el contratista deberá realizar la afiliación al Sistema de Riesgos Laborales como trabajador independiente en la forma señalada en el artículo 2.2.4.2.5.2 y siguientes del Decreto 1072 de 2015 y pagar la cotización correspondiente. El número total de raciones del mes se tomará del Reporte Mensual de Raciones Anexo. 16. ENTREGA RACIONES DE ALIMENTACIÓN A ESTACIONES DE POLICIA O UT O CPAMSE MENSUAL Reporte que será diligenciado con base en el total de raciones entregadas en cada uno de los tiempos de comida (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno) de acuerdo con el parte diario total del Establecimiento, excluyendo aquellos Internos que se encuentren en libertad preparatoria, franquicia preparatoria, permiso de 72 horas, permisos especiales, hospitalizaciones, trabajo extramural, fugas, entre otros. ESTUDIOS PREVIOS SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA Código: M3-FO-20 Versión: 04 Vigencia: 27 / 08 / 2018 Pagina: 30 de 88 NOTA. Dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del acta de inicio el Contratista deberá remitir a la USPEC los documentos necesarios para la creación de terceros en el sistema de información financiera SIIF, de acuerdo con la siguiente clasificación: - PERSONA JURIDICA NACIONAL O EXTRANJERA. Fotocopia de la Cédula de Ciudadanía del Representante Legal - Fotocopia del Certificado de Cámara de Comercio. - Fotocopia Registro Único Tributario (RUT). - Certificación Bancaria. - Formato diligenciado (Datos Básicos Creación Terceros Sistema SIIF Nación II). - PERSONA NATURAL NACIONAL O EXTRANJERA. -Fotocopiadel Documento de identidad que corresponda el cual puede ser Cédula de Ciudadanía, Pasaporte, Registro Civil o Tarjeta de Identidad, según el caso. - Persona natural extranjera fotocopia de la Cédula de Extranjería, licencia u otro documento. - Certificación Bancaria. - Si la persona Natural es un Contratista debe adjuntar Copia Legible deL Registro Único Tributario (RUT). - Formato diligenciado (Datos Básicos Creación Terceros Sistema SIIF Nación II). - CONSORCIOS O UNIONES TEMPORALES. Los documentos indicados a continuación aplican tanto a los participantes de las Uniones Temporales o Consorcios como a los Representantes Legales. - Fotocopia de la Cédula de Ciudadanía - Fotocopia del Certificado de Cámara de Comercio - Fotocopia Registro Único Tributario (RUT). - Certificación Bancaria. - Formulario diligenciado (Datos Básicos Creación Terceros Sistema SIIF Nación II). - Documento de constitución de Consorcios o Uniones Temporales.*

Pagos a la fecha: A 20 de diciembre de 2022 y de acuerdo a la información suministrada por el operador JHON JAIRO GARCÍA PINZÓN y más específicamente el administrador del rancho, en el día de la visita no se ha realizado ningún pago al contrato, adicionalmente el contrato fue prorrogado hasta el 22 de diciembre de 2022 y se adicionó en un valor SEISCIENTOS VEINTE MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL SETECIENTOS TRECE PESOS CON VEINTIÚN CENTAVOS M/CTE (\$620.995.713,21), para un valor total de Diecisiete Mil Trescientos Diecinueve Millones Setecientos Noventa y Cuatro Mil Doscientos Setenta y un pesos MCTE \$17.319.794.271. Sin embargo no hay total certeza en relación con los pagos realizados por parte de la USPEC al Operador, pues al revisar la plataforma SECOP II a fecha 22 de diciembre de 2022, no se identifica pago alguno en la citada plataforma. Teniendo en cuenta lo anterior es más que prudente recordar tanto al operador (Contratista), al interventor, como



a la USPEC (Contratante), las obligaciones contraídas por cada una de las partes y las cuales hacen alusión tanto al cobro con el lleno de requisitos mínimos exigidos, como al pago oportuno de dichos cobros como lo establece el contrato 257 de 2022 en su Clausula Cuarta – Forma de Pago- Corresponde a la descrita en el Estudió Previo de la USPEC LP-026. numeral 3 VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO literal J FORMA DE PAGO DEL CONTRATO. Garantizándose en todo momento el cumplimiento del objeto contractual

Estado actual: En ejecución al momento de la visita y termina a fecha 22 de diciembre de 2022.

Supervisión:

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

La supervisión de acuerdo a lo estipulado en el contrato No 257 de 2022, se está realizando de manera efectiva, teniendo en cuenta la cláusula DÉCIMA SEGUNDA – SUPERVISIÓN O INTERVENTORÍA: La Entidad contratará la Interventoría externa para el seguimiento y control de los contratos. La interventoría externa está siendo ejercida a través del contrato 396- 2021, suscrito con Fundación Universidad del Valle 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.

Estado Actual

Prevía visita de campo y como actividades a verificar, se llevó a cabo reunión con los servidores de la Dirección de Infraestructura María Paula Alvarado y el Ingeniero Andrés Felipe González, allí se informó que en el establecimiento de Bellavista se encontraba en ejecución el Contrato 404 de 2021 cuyo objeto es Mantenimiento general recurrente de la infraestructura física en los establecimientos penitenciarios y carcelarios a cargo del INPEC - Fase 1 Grupo 1 – Regional Occidente: CPMSIPI - Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Ipiales, Incluye pabellón de mujeres, CPAMSPAL - Cárcel y Penitenciaría con Alta y Media Seguridad de Palmira, CPAMSPY ERE - Cárcel y Penitenciaría con Alta y Media Seguridad de Popayán, EPMSC Tumaco, EPMSC Buenaventura, EPMSC Reclusión Mujeres Pasto, CPMSEBO - Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de El Bordo, EPMSC Cali, COJAM - Complejo Carcelario y Penitenciario con Alta y Media Seguridad de Jamundí, CPMSTUL - Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Tuluá; Grupo 4 – Regional Noroeste: EP Puerto Triunfo - El Pesebre, COPED - Complejo Pedregal, EPMSC Medellín (Bellavista), EPMSC Quibdó, EPMSC Puerto Berrío, EPMSC Istmina. El contratista es CONSORCIO MTTO ERON 2021 JJC INGENIERIA Y CONSTRUCCIONES SAS NIT 901.434.488-1 ÁLVARO EDUARDO GAITÁN CARDENAS CC 19.289.121-3 LUIS EDUARDO SALDAÑA RODRÍGUEZ CC 79.230.764-2, quienes están realizando obras de mantenimiento general recurrente de la infraestructura física del establecimiento Penitenciario de Bellavista, principalmente en lo que corresponde a baterías de baños y mantenimientos eléctricos.

Adicionalmente se encontraba en ejecución el contrato de obra # 388 de 2021 cuyo objeto es: En virtud del contrato el Consorcio MF 2021., se obliga por sus propios medios con plena autonomía, a cumplir con la “contratar el servicio de mantenimiento preventivo - correctivo para la operación de calderas, aires acondicionados y lavanderías ubicadas en los establecimientos de reclusión de orden nacional. el servicio comprende actividades de diagnóstico, informes técnicos, mantenimientos preventivos y correctivos y reportes de actividades ejecutadas”, de acuerdo con las especificaciones y exigencias aceptadas desde la etapa precontractual que hacen parte integral del presente contrato. Complejo Carcelario y Penitenciario Metropolitano Bogotá (Picota), EPMS Garagoa, EPAMS CAS Cómbita, EPMSC Florencia (Cunday), EP Florencia de Heliconias, EPC Yopal, EPMSC CMS Fusagasugá, EPC La Esperanza de Guaduas, EPMSC Neiva, EPMSC La Plata, EPMSC Pitalito, EPMSC Acacias, EPMSC ERE Cali, EPMSC Buga, EPMSC Buenaventura, EPMSC Tuluá, EPMSC ERE Valledupar, EPAMS CAS Valledupar, Complejo Metropolitano Cúcuta, **EPMSC Medellín (Bellavista)**, EPMSC Cauca, EPMSC Puerto Berrío, EPMSC Apartadó, EP Puerto Triunfo - El Pesebre, COPED Pedregal, RM



Manizales, EPAMS PC ERE La Dorada y Complejo COIBA Ibagué. El contratista es CONSORCIO MF 2021 MIA GRUPO EMPRESARIAL SAS NIT 901.415.289-1, JAIME FALS MARTINEZ ARQUITECTURA E INGENIERIA SAS NIT 802.023.626-9

3. VISITA DE CAMPO



Foto de la entrada principal del Establecimiento Penitenciario EPMSB Medellín - Bellavista

El establecimiento penitenciario ubicado en el Barrio Las Vegas, del municipio de Bello (Antioquia), a 13 de octubre de 2022, fecha de visita de auditoría, contaba con un total de 2217 internos. La visita fue atendida inicialmente por el Subdirector Celiano Rivera Bermúdez (E), Amaury Godin Arquitecto del INPEC, Dg Roberth Acuña Lizcano, Dg Wilson Medina, Dg Nicolás Arcila Sánchez y la Sra Aura Olga Gómez Álzate (USPEC).



Fotos de la reunión sostenida con el director encargado y los demás funcionarios del INPEC

En la reunión los funcionarios del INPEC manifestaron sus inquietudes respecto a la prestación del servicio de alimentación y los contratos de obra; a continuación se relacionan algunas de estas:

- No se ha realizado la dotación de equipo de cocina para asados y fritos, lo que ha conllevado a que se presenten muchas quejas por parte de los internos del penal, en razón a la poca variación en la preparación de alimentos suministrados.
- El rancho tiene problemas de humedad, hay problemas con el cumplimiento de obras de mantenimiento que se viene ejecutando.



- La Dirección del Establecimiento Penitenciario, solicita que el prestador de servicio de alimentación llegue a un acuerdo y se adquiera lo generado en los proyectos productivos del establecimiento (panadería, granja (hortalizas, legumbres, etc) y arepería) ya que con esto se apoya la resocialización de los PPL del penal, pues a la fecha esto no sucede y el operador compra todos estos productos externamente.
- Se tiene alquilado un transformador eléctrico, sin embargo a la fecha no se ha pagado el valor del arriendo.
- Se encuentra pendiente el arreglo de una de las calderas del rancho.
- El operador se demora bastante para pagarle a los PPL colaboradores.
- Las obras iniciadas no tiene continuidad.
- El interventor del contrato de alimentación no se comunica con la Dirección del penal.

4. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS – INFRAESTRUCTURA EPMSC BELLAVISTA – BELLO ANTIOQUIA

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 Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Bello - CPMSBEL Bellavista.

El Rancho del establecimiento conforme a la normatividad, Decreto 3075 de 1997, cumple con la gran mayoría de las características necesarias para funcionar como tal, sin embargo en el ingreso al establecimiento se evidencia humedad en segundo piso de alojamientos de PPL rancheros, por filtración de agua en los baños, la cual afecta gran parte del primer piso y por ende algunas bodegas del Rancho. Por lo que es una situación de Alerta que se debe tener en cuenta de forma inmediata, por las afectaciones que actualmente está generando y que a futuro puede generar en todo el proceso de producción alimentaria del Centro Penitenciario, puesto que afecta techos, paredes y pisos del rancho, por lo anterior tanto del operador como de la USPEC, deberán acordar la realización de trabajos mayores y menores según corresponda a cada uno



La estructura cuenta con puerta de ingreso de materias primas y puerta de salida de producto terminado, por lo que no se genera contaminación cruzada. En relación a los espacios son amplios y manejan una secuencia lógica para el proceso de alimentación, sin embargo, dentro de los espacios con los que cuenta el rancho, este no cuenta con espacio para instalación de estufas, hornos, planchas o fritadoras, necesarios para realizar fritos y asados en el servicio, hecho que perjudica notoriamente a la población carcelaria del establecimiento pues todas las preparaciones del menú son sudadas o guisadas.



Así como tampoco se evidencian cuartos de pre alistamiento de materia prima, ni selección de material, este proceso se realiza directamente en las bodegas de almacenamiento.

El establecimiento cuenta con los siguientes espacios:

- Bodega de almacenamiento FRUVER, Tubérculos y Remesas (misma bodega, con espacios separados por pared)
- Producción Comida Caliente
- Área de Preparación de Dietas
- Área de alistamiento de Carnes
- Área Preparación de Ensaladas
- Área de preparación de jugos
- Cuarto Frio Refrigeración
- Cuarto Frio Congelación
- Área de Neveras (contramuestras, lácteos, quesos)
- Zona de Entrega a distribuidores
- Oficina Administrativa
- Área de productos químicos y de aseo.
- Área de lavado de utensilios

El rancho cuenta con cuartos para la preselección de materias primas y bodegas para almacenaje de las diferentes materias primas como abarrotes, frutas, verduras, carnes, pollo, huevos, pan entre otros alimentos, igualmente se cuenta con vestier y baño para el personal que labora en el rancho.

Las instalaciones físicas del rancho están construidas de manera tal que no permiten que al interior de este generen mayores empozamientos o estancamiento de agua, cuenta con desagües amplios y con el nivel esperado, lo cual facilita la realización del aseo general.

Como ya se citó anteriormente los espacios al interior del rancho son bastante generosos y permiten una correcta ubicación e instalación de los equipos necesarios para cumplir con el servicio ofertado por parte del contratista, cuentan con una altura importante que facilitan la adecuada circulación de aire y vapores generados en la cocina, teniendo en consideración que se tienen 8 marmitas en constante funcionamiento, reduciendo la posibilidad de acumulación de calor y CO2. El techo de la salida del rancho, sitio de distribución de alimentación en carros de transporte, es alto y tiene un espacio por donde ingresan las palomas, el operador, realizó mantenimiento al área, sin embargo de acuerdo a información entregada por los PPL distribuidores, aún queda un espacio por sellar.

En cuanto a los techos y pisos del rancho es preciso señalar que no se cuenta con uniones redondeadas entre piso-pared y techo-pared, por lo cual no se facilita los procedimientos de limpieza y desinfección. Así mismo en algunos espacios el material del techo no es liso por lo que se puede generar incubación de hongos que pueden afectar el servicio.

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.

Los PPL Rancheros y distribuidores, cuentan con sus celdas de alojamiento y baños en el segundo piso del rancho, sin embargo, dentro de las instalaciones del mismo, no se evidencia baños ni vestieres, para el personal administrativo, por lo que ellos deben utilizar los baños de los PPL.

De acuerdo a solicitud realizada por el Operador, y a lo observado por equipo auditor es necesario la intervención de las áreas donde residen los PPL, puesto que se cuenta con filtraciones de agua de los baños, hacia el primer piso, que afectan las bodegas de



almacenamiento del servicio de alimentación, el equipo auditor evidencia que aunque se realizan labores de limpieza y pintura en las zonas afectadas, esta no es la solución a la humedad evidenciada.



El anterior registro fotográfico identifica lo importante que es para la estructura del rancho, llevar a cabo los mantenimientos y adecuaciones tanto a la humedad que se encuentra en el acceso trasero del rancho, es decir por donde entran las materias primas, lo que ocasionó el cierre de la bodega donde se almacenaban los abarrotes, igualmente realizar la aplicación de la pintura epoxica en los lugares donde se identifica humedad o necesidad de la misma.

5. ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

De acuerdo a lo evidenciado por el equipo auditor, la materia prima ingresa por entrada lateral del Centro Penitenciario, aquí se cuenta con revisión de la materia prima por parte de la guardia del establecimiento y esta revisión es monitoreada por 3 cámaras de vigilancia,

El horario de ingreso de materia primas Fruver, Abarrotes, proteínas, etc. autorizado en el establecimiento, de acuerdo a lo manifestado por la Directora del penal, es Lunes y Viernes de 7:00 am a 3:00 pm, de no cumplir el horario, se debe realizar solicitud directamente en la Dirección para autorización. Según lo informado por la guardia, los horarios de ingreso son cumplidos por el operador.

Se cuenta con 3 carros de transporte para el traslado de la materia prima desde el filtro de revisión hasta la bodega del rancho, este traslado es realizado por los internos y con seguimiento del operador, para evitar hurtos o pérdidas, teniendo en cuenta la distancia que se debe recorrer con la materia prima. Actualmente las materias primas e insumos son almacenados de forma organizada y en bodegas independientes, dependiendo del tipo de insumo, pues se cuenta con cuartos fríos, tanto de congelación como de refrigeración, bodega para almacenar productos no perecederos, bodega para concentrar frutas y verduras, bodega para almacenar huevos, pan y arepas, entre otros productos. Adicionalmente y como complemento a lo anterior todos los productos cuenta con su respectiva rotulación identificada con colores.

Se realiza de manera ordenada, en estibas plásticas, se evidencia el registro de entradas y salidas alimentos, utilizando el método PEPS (Primeras en Entrar, Primeras en Salir), contando con rotulación por colores en cada producto, lo que posibilita el consumo de los productos de acuerdo a su cronología de vencimiento



Las materias primas que necesitan ser refrigerados y congelados se encuentran en cuartos fríos y congeladores ubicados en la bodega (Almacén), rotulados y señalizados, los demás alimentos se encuentran almacenados debidamente y con su respectiva rotulación, como se visualiza en el siguiente registro fotográfico.



El existe separación física entre las áreas de recepción de materia prima, almacenamiento y producción, pre alistamiento, ensamble y distribución, cumpliendo con la **Resolución 2674 de 2013, expedida por el Ministerio de Salud y protección Social TÍTULO II CONDICIONES BÁSICAS DE HIGIENE EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS** Artículo 5°. Buenas Prácticas de Manufactura. Las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos, se ceñirán a los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura contempladas en la presente resolución. CAPÍTULO I Edificación e Instalaciones **2. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN** “2.3. Los diversos ambientes de la edificación deben tener el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos. Estos ambientes deben estar ubicados según la secuencia lógica del proceso, desde la recepción de los insumos hasta el despacho del producto terminado, de tal manera que se eviten retrasos indebidos y la contaminación cruzada. De ser requerido, tales ambientes deben dotarse de las condiciones de temperatura, humedad u otras necesarias para la ejecución higiénica de las operaciones de producción y/o para la conservación del alimento.

6. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE

Para la prestación del servicio de suministro de alimentación a los PPL, del Establecimiento Penitenciario y Carcelario, cuenta con gran parte de los equipos (caldera, marmitas 8), los utensilios (fondos) y menaje (canastas y depósitos plásticos); Sin embargo y



como ya se manifestó anteriormente no se cuenta con planchas u hornos para preparar asaduras y frituras, adicionalmente no se cuenta con gas natural o propano para realizar preparaciones diferentes. Frente a la utilización de los cuartos fríos y neveras se pudo identificar que se encuentran en buen estado para el servicio y se identifica el registro temperaturas

La entrega de menaje se realiza cada 6 meses, por tal motivo las fiambreras de polietileno de alta densidad, los vasos plásticos y las cucharas del mismo material fueron entregadas por el Operador al Director del penal en fecha 11 de julio de 2022, mediante acta respectiva así: 2704 para PPL y total entregados 2839, la cual se anexa

Se cuenta con caldera en normal funcionamiento, sin embargo se informa por parte del operador, que la misma requiere mantenimientos constantes, y que según información de los técnicos de mantenimiento, la Caldera ya cumplió su vida útil, y es necesario realizar la reposición, antes que deje de funcionar.



Hay 8 marmitas funcionando y se cuenta con acta de entrega de menaje

ACTA DE ENTREGA DE MENAJE		FORMA FIDELITARI
JHON JAIR GARCIA PINZON NIT. 70.619.089-6		FECHA: 11 DE JULIO DEL 2022
ESTABLECIMIENTO: CPMS BELLO BELLAVISTA		FECHA: 11 DE JULIO DEL 2022
OPERACIÓN: 157-2002		VERSION: 1
TOTAL PPL: 2704		Page: 1 de 1
EN DEL TOTAL DE PPL: 135		MENAJE ENTREGADO: 2839
OBJETIVO: Realizar la entrega de menaje para la PPL ubicada en los Establecimientos adscritos al Grupo 12, de acuerdo a los parámetros establecidos en la Ficha Técnica de Negociación (FTN), Documento de Condiciones Especiales (DCE) y demás anexos.		
DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD		
Teniendo en cuenta las obligaciones establecidas en la Ficha Técnica de Negociación, Documento de Condiciones Especiales y demás anexos que hacen parte de la Operación de suministro de alimentos, la Empresa Jhon Jairo García Pinzón, realiza la entrega de menaje a la PPL, relacionada anteriormente, en las siguientes condiciones:		
MENAJE PARA LA PERSONA PRIVADA DE LA LIBERTAD		
Usando los ítems para el suministro y consumo de los alimentos de cada PPL, relacionados a continuación:		
1. Fiambrera de polietileno de alta densidad rectangular con mínimo cuatro (4) compartimentos adscritos para alimentos sólidos y/o líquidos (250 cc).		
2. Vaso con capacidad de 270 cc (6 onzas) con características similares a la de la fiambrera.		
3. Cuchara plástica.		
DESCRIPCIÓN DEL MENAJE	CANTIDAD ENTREGADA	
Fiambrera de polietileno de alta densidad	2839	
Vaso plástico con capacidad mínimo de 270 cc	2839	
Cucharas plásticas	2839	
Nombre y Firma Director (a) del establecimiento		Nombre y Firma JHON JAIR GARCIA PINZON NIT. 70.619.089-6

7. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO

El proceso de pre- alistamiento y preparación de las materias primas es realizado en las instalaciones del rancho y viene cumpliendo en buena medida 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 cubija a todos los trabajadores que prestan el servicio de preparación alimenticia en el penal, 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, su peso va de acuerdo a la cantidad de ppl en cada patio; estos fondos son servidos por personal de la cocina y entregado a los Repartidores. Estos los ubican en los carros transportadores, y posteriormente se dirigen a realizar la entrega en los patios, allí se entrega los Fondos y Canastillas a los delegados del patio, 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 definitiva. Para el transporte de los alimentos a los patios se cuenta con 18 carros de transporte (carretas) en buen estado general.

El operador tiene implementados los formatos para registro de producción, donde se describe información como: cantidades, unidades, peso entre otros, por cada patio.



En los días de visita de auditoría, se evidencia el cumplimiento a los horarios de producción y entrega de los alimentos por parte del operador, en los horarios que la Dirección del INPEC estipulo, sin embargo, la comisión auditoria, recomienda revisar estos horarios, teniendo en cuenta que los alimentos deben ser guardados por los internos, hasta el momento de su consumo, en condiciones que pueden alterar las propiedades de los alimentos.



8. CARACTERISTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTOS DE MENUS, GRAMAJES, DIETAS TERAPEUTICAS Y OFERTA ADICIONAL.

Inicialmente se hizo inspección del rancho y revisión documental, tomando como referencia la minuta patrón anexo formato No 4 N-022 – Hombres, N- 023 Mujeres, N- 028 Dietas. CICLO DE MENÚS PARA MUJERES – HOMBRES – DIETAS REGIÓN NOROESTE, se validaron las contramuestras del desayuno y almuerzo, debido a los horarios de entrega, puesto que son entregadas de forma anticipada es decir aproximadamente a las 6:30 a.m. y 9:30 a.m. respectivamente. Se evidencia las contra muestras congeladas (7°C – 18° C), las muestras se encuentran debidamente rotuladas y cuentan con el gramaje de 200gr. Por cada elemento de la ración.

Revisión del día 13 de Octubre, se verifica la minuta No. 10 correspondiente al día, así:

Menú No. 10 DESAYUNO	Menú entregado
Bebida café con leche Cereal mogolla integral Fruta banano Proteico queso costeño	Entregado 100%

Menú No. 10 ALMUERZO	Menú entregado
Sopa de verduras Arroz blanco Ensalada de cebolla, cilantro, tomate y zanahoria Cerdo en salsa criolla Platano maduro cocido Mini brownie	Entregado 100%



Menú No. 10 CENA - REFRIGERIO	Menú entregado
Sopa de tornillos Arroz blanco Ensalada tomate lechuga y zanahoria Cerdo en salsa criolla Papa cocida Naranjada Refrigerio Nocturno Roscón con bocadillo Avena UHT	Se realiza cambio de Néctar de jugo, por avena UTH

Revisión del día 14 de Octubre, se verifica la minuta No. 11 correspondiente al día, así:

Menú No. 11 DESAYUNO	Menú entregado
Bebida Chocolate Pan Blanco Fruta Naranja Proteico Huevos revueltos	Entregado 100%

Menú No. 11 ALMUERZO	Menú entregado
Sopa de Sancocho Arroz blanco Guiso de ahuyama Hígado Encebollado Plátano maduro cocido Jugo Tomate de Árbol Panelita	Se cambia hígado encebollado por Cerdo en salsa criolla Se cambia Guiso de ahuyama, por ensalada de pepino

Menú No. 11 CENA	Menú entregado
Sopa de Frijol Arroz blanco Ensalada Carrusel (Repollo, zanahoria, pepino, tomate) Pollo en salsa Yuca cocida Limonada	Se realiza cambio de yuca cocida por papa cocida

Se informa que los Menús de Días Especiales son concertados con INPEC, Representantes de los Internos y el Operador, se evidencio acta con representantes e internos para concertar el menú especial día de las Mercedes, de fecha 21 de septiembre de 2022



Se evidencia que las 115 dietas, son servidas desde el área de servicio en fiambreras marcadas y rotuladas con información de la dieta, y son entregadas a cada distribuidor por patio. Se realiza la revisión Dieta hipocalórica día 13 de Octubre, se verifica la minuta No. 10 correspondiente al día, así:

Menú No. 10 ALMUERZO	Menú entregado
Sopa de Pasta Arroz blanco Ensalada de cebolla, pepino y tomate Cerdo cocido Avena Fruta	Entregado 100%

Con relación a los gramajes se identificó que en el rancho los fondos se pesan según lo estipulado en la minuta para de allí llevarlos a los patios y entregarle a los delegados designados por los PPL, quienes a su vez les sirven a cada uno de los PPL de cada patio las dietas si son ensambladas en el rancho.



Preparación de raciones normales las cuales se entregan en fondos y canastillas y las dietas las cuales se llevan en fiambreras

Se revisó los gramajes de la ración de proteína entregada en la cena del día 13 de Octubre, se evidencia el cumplimiento intermitente, del mismo, de acuerdo a información del operador, el Fondo lleva el peso total de la proteína, el tamaño de las raciones varia, debido a que se parte o corta en la cocción, por lo que en patio sirven 2 raciones cuando se ve pequeña.

PROTEINA	GRAMAJE SEGÚN ANEXO TECNICO	GRAMAJE ENTREGADO
Cerdo cocido	90 gr.	• 75 gr. • 87 gr. • 117 gr. • 115 gr.

Se realiza la revisión de gramajes de las dietas del día 13 de Octubre, se verifica la minuta No. 10 correspondiente al día, se da cumplimiento a las raciones de proteína y sopas, se evidencia una desviación en la ración de avena entregada, como se refleja en la siguiente tabla:



PROTEINA	GRAMAJE SEGÚN ANEXO TECNICO	GRAMAJE ENTREGADO
Cerdo cocido	90 gr.	• 146 gr. • 138 gr.
Sopa de Pasta	240 gr.	• 322 gr. • 348 gr.
Avena	250 gr.	• 250 gr. • 238 gr.

7.1. TIEMPOS DE ENTREGA

Los alimentos se están entregando muy temprano, sobrepasando los horarios estipulados por el anexo técnico No. 20, y de acuerdo a horarios definidos por la Dirección del establecimiento, así: Desayuno se entrega a las 7:00 a.m., el almuerzo a las 9.30 a.m. y la cena 12:30 p.m., también se evidenció que se están entregando las dietas especiales, en los mismos horarios sugeridos por la dirección. Es así que se evidencia que Se cumple parcialmente los tiempos de entrega de acuerdo al Anexo No 20 de la Oferta técnica, pero se cumple con los horarios definidos por la dirección del Centro de reclusión.

ALIMENTO	HORARIO ENTREGA ANEXO TECNICO	HORARIO DE ENTREGA IN SITU
Desayuno	6 - 8 a.m.	6 - 8 a.m.
Almuerzo	11 a.m. - 1:30 a.m.	9:30 a.m. - 11:00 a.m.
Cena	3 p.m. - 6 p.m.	11 a.m. - 1:30 a.m.
Refrigerio nocturno	3 p.m. - 6 p.m.	11 a.m. - 1:30 a.m.

Fuente: anexo técnico No 20 Oferta técnica

Se evidenció formato de control de entrega de refrigerios para los internos que se desplazan fuera del centro penitenciario o que están en tránsito por el Establecimiento

9. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y OTROS

El personal contratado cumple con el 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, la realización de capacitaciones. se cuenta con los exámenes médicos de valoración y certificado médico de los rancheros que son aptos para manipular alimentos.

El personal contratado por el operador cumple con lo ofertado en anexo técnico y es el siguiente:

1. Administrador - Edwin Agamez
2. Nutricionistas: Elkin Guerrero
1. Almacenista: Kely Laverde
2. Auxiliares externos
1. Seguridad y salud en el trabajo – no de tiempo completo
1. Nutricionista—Stella Cepulveda
2. Chef- Jorge Torres
3. Interventora-- Julibeth Daza



USPEC
UNIDAD DE SERVICIOS
PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS

AUDITORIA PROCESO DE GESTIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS -SERVICIO DE ALIMENTACIÓN CPMSBEL BELLAVISTA

36 PPL, distribuidos en 3 turnos

16 PPL distribuidores: 3 para patios grandes y 6 para patios pequeños

El personal de producción, despachador y repartidor cuenta con el certificado vigente de manipulación de alimentos, todo el personal cuenta con capacitación en manipulación de alimentos.

Se evidenció planilla de pago de bonificación a internos vinculados al servicio de alimentación, la bonificación se encuentra cancelada hasta el mes de agosto 2022, es decir 2 meses desde que inició el contrato.

INPEC

ACTA N° 01
REUNIÓN CON REPRESENTANTES E INTERNOS MENÚ ESPECIAL DÍA DE LAS MERCEDES

Fecha: 21 de Septiembre de 2022
Hora: 11:00 am
Lugar: CPMS BELLO

AGENDA

- CONCERTACIÓN MENÚ ESPECIAL DÍA DE LAS MERCEDES
- DESARROLLO DE LA AGENDA:
 - Se realizó reunión con los integrantes del COSAL con el propósito de solicitar cambios de los componentes del menú número 18 ante la USPEC durante el día 30 de Septiembre de 2022, con el objetivo de entregar el menú especial para conmemorar el Día de las Mercedes, conforme lo establece el artículo 6, Racional para días festivos de la Ordenanza 17 de 2019.
 - De acuerdo a esto, se realizó un análisis del menú actual, de los cuales se solicitan cambios en todos los componentes de los tiempos de comida: Almuerzo y Cena.
- ESPERAR RESPUESTA POR PARTE DE LA USPEC DE LOS CAMBIOS SOLICITADOS Y ENTREGA DEL MENÚ ESPECIAL DÍA DE LAS MERCEDES

COMPROMISOS:

PRÓXIMA REUNIÓN: Cuando se requiera

ASISTENTES:

ÁREA O DEPENDENCIA	NOMBRES Y APELLIDOS	FIRMA
DIRECTOR DEL ESTABLECIMIENTO CPMS BELLO	JUAN CARLOS RIVERA	[Firma]
COMANDO DE VIGILANCIA	INTEL CORTESANO	[Firma]
ÁREA ATENCIÓN Y TRATAMIENTO	JUAN PABLO FORERO	[Firma]
CONSEJO DEH	DO ROSA LÓPEZ	[Firma]
REPRESENTANTE DE DDH	WILLIAM GONZÁLEZ	[Firma]
REPRESENTANTE DE DDH	CARLOS CASTAÑO	[Firma]
ADMINISTRADOR SERVICIO DE ALIMENTOS	GEORGE AGUIRRE	[Firma]

Verificación y Control de Asistencia a Capacitaciones

Código: FO-CPM-001
08/12/2020
VERSIÓN: 1

TEMAS DE CAPACITACIÓN: MANEJO Y CONTROL DEL AGUA
SISTEMAS PLUMBERIA Y MANEJO DE AGUA
DEPENDENCIA: CPMS BELLO BELLAVISTA, FECHA: 6 de octubre de 2022
CIUDAD: BELLO
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO DE: MITOPOLODIA CHARLA MAGISTRAL
RECURSOS: CPMS BELLO BELLAVISTA
DURACIÓN DE LA CAPACITACIÓN: 1 HORA

NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	N° DOCUMENTO DE IDENTIDAD N° T.O. N° T.R.	FIRMA O HUELLA	RESULTADO DE LA EVALUACIÓN
ALIXTE VELÁZQUEZ GABRIEL ANGEL	AUX. MANIPULADOR	38085	[Firma]	
RAMIRO VARGAS JHON JAIRO	AUX. MANIPULADOR	351625	[Firma]	
ARIELA CALLE JUAN AUSTIN	AUX. MANIPULADOR	1.128.476.491	[Firma]	
BEDONIA ALVAREZ JONATHAN	AUX. MANIPULADOR	1128417587	[Firma]	
BETANCOUR MARIN LENNER JOHAN	AUX. MANIPULADOR	1.035.702.028	[Firma]	
BUTRAGO SALAS JHONAN ALEXIS	AUX. MANIPULADOR		[Firma]	
DAVID RENGIFO JORGE ALBERTO	AUX. MANIPULADOR	15286344	[Firma]	
GÁLLEGO YOHAN SEBASTIÁN	AUX. MANIPULADOR	1026146094	[Firma]	
GARCIA ALCAZAR LUIS CARLOS	AUX. MANIPULADOR	1133654008	[Firma]	
GÓMEZ CARDONA WILSON ANTONIO	AUX. MANIPULADOR	15117235	[Firma]	
GONZALEZ QUIRCE CARLOS ANDRÉS	AUX. MANIPULADOR	305894	[Firma]	
HERNANDEZ GOMEZ DIEGO	AUX. MANIPULADOR	304351	[Firma]	
HIGUITA HERNANDEZ JHON ALEXIS	AUX. MANIPULADOR	304714	[Firma]	
JIMENEZ VALENCIA VICTOR ALEXIS	AUX. MANIPULADOR	305762	[Firma]	
JURADO MONTAÑA ANDRÉS FELIPE	AUX. MANIPULADOR	1040760215	[Firma]	
LÓPEZ ARIAS NESTOR FABIO	AUX. MANIPULADOR	73090420	[Firma]	
MEJIA MUÑOZ YESSON ANDRÉS	AUX. MANIPULADOR	1148209861	[Firma]	
MEJIA QUINTERO WILDER	AUX. MANIPULADOR	1000083121	[Firma]	
MEJIA GUSTAVO DE JESUS	AUX. MANIPULADOR	15501286	[Firma]	
MENA WHATS JHON DAVID	AUX. MANIPULADOR	1040055896	[Firma]	
MONTAÑA HERRERA HERMES	AUX. MANIPULADOR	3071036	[Firma]	
NORRIGA PEREZ ALBERT JOSE	AUX. MANIPULADOR	305862	[Firma]	

JHON JAIRO GARCIA PINZÓN NIT. 70.518.059-9

Se visualiza documento de capacitaciones adelantadas en los siguientes puntos: Manejo y control de agua de fecha 6 de octubre de 2022, Generalidades del Plan de Saneamiento, programa de limpieza y desinfección, programas de disposición de residuos sólidos y líquidos, programa de control de plagas, programa de abastecimiento o suministro de agua potable.

Estandarización de gramajes y porciones servidas con la utilización de elementos de estandarización, de fecha 15 de septiembre de 2022

También se verificó la presencia de los delegados de la interventoría del contrato 257 de 2022, en el rancho acompañando el proceso de alimentación, tomando nota de preparaciones y haciendo observaciones sobre las mismas, esta actividad se pudo verificar durante los 2 días de la visita de auditoría adelantada por la Oficina de Control Interno de la USPEC, en donde se hizo presente la trabajadora de la firma interventora Yulibeth Daza.

10. CONDICIONES DE SANEAMIENTO, LIMPIEZA Y DESIFECCIÓN.

De acuerdo con las visitas realizadas al Rancho, los días 13 y 14 de octubre, en donde se adelanta todo el proceso de preparación de alimentación para los ppl, se pudo evidenciar las buenas prácticas de limpieza por parte del contratista a 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 cuarto debidamente identificado y con la rotulación de los productos que allí son almacenados.



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

El contratista realizó trabajos menores de mantenimiento al sistema sanitario, trampa de grasa, sifones, así como instalación de cuarto de descongelación (se pudo evidenciar in situ las mejoras realizadas por el operador). Se evidencio solicitud y orden de trabajo para mantenimiento de fecha 11 y 12 de octubre 2022.

Formulario de mantenimiento de fecha 19-10-22. El documento contiene una tabla de mantenimiento con las siguientes columnas: DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD, FECHA, RESPONSABLE, y ESTADO. Se detallan actividades como 'Mantenimiento de carretas transportadoras: pintura y instalación de mandos y grasas' y 'Mantenimiento de sifones y trampas de grasa'. Se incluye una sección de 'MATERIAS PRIMAS' con una lista de materiales: Pintura Rojo de óxido, Anandela, Grasas plásticas, Tintes, y Brocha. El formulario está firmado por Edwin Cuervo y José Comblat, con la firma de Nestor en la sección de 'MATERIAS PRIMAS'.

Formulario de mantenimiento de fecha 21-10-22. El documento contiene una tabla de mantenimiento con las siguientes columnas: DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD, FECHA, RESPONSABLE, y ESTADO. Se detallan actividades como 'Mantenimiento de sifones y trampas de grasa' y 'Mantenimiento de sifones y trampas de grasa'. Se incluye una sección de 'MATERIAS PRIMAS' con una lista de materiales: Agua a Beber, Pintura Blanca Acrylic, Lija, Desengrasante - Detergente, y Mopchito. El formulario está firmado por Edwin Cuervo y José Comblat, con la firma de Nestor en la sección de 'MATERIAS PRIMAS'.

- ✓ El diagnóstico y el informe de mantenimiento de trampas de grasas de fecha 19 de septiembre de 2022, expedido por Fumigación Colombiana en Salud Pública.

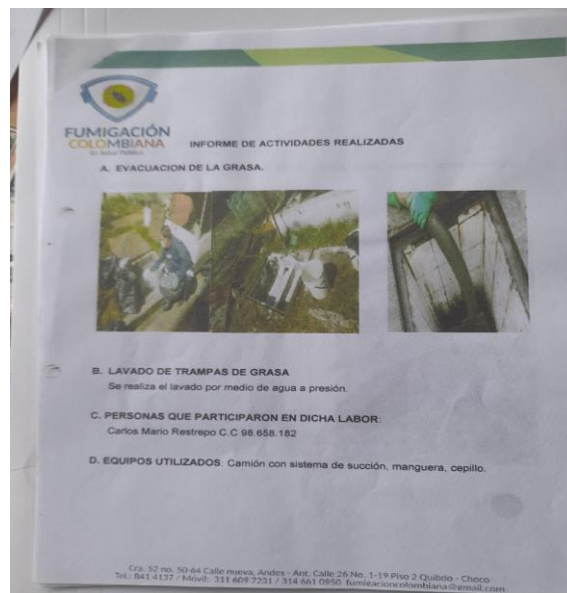
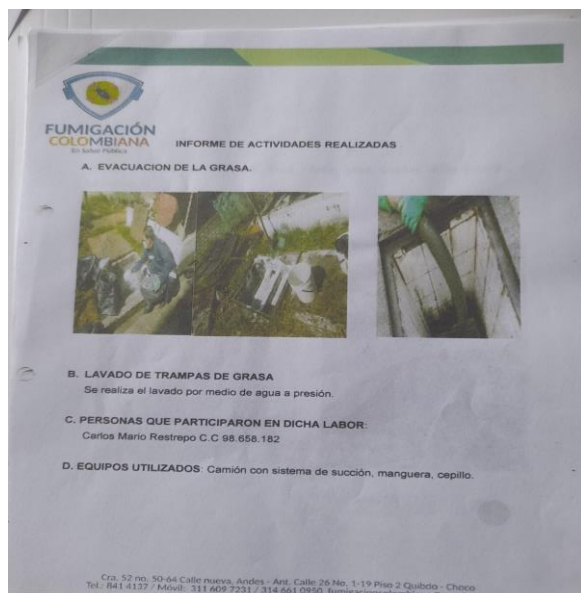
ABASTECIMIENTO DE AGUA, MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS

El operador del Rancho donde se realiza la preparación de la alimentación para todos los ppl del Establecimiento Penitenciario Bellavista en Bello- Antioquia, informó al equipo auditor de la Oficina de Control Interno de la USPEC, que llevó a cabo la visita a dicho establecimiento, que si bien es cierto se cuenta con 2 tanques de reserva o almacenamiento de agua potable para adelantar todas las actividades asociadas al alistamiento, lavado y preparación de alimentos, el grupo auditor pudo corroborar lo expresado por el Administrador del Rancho e identificó la existencia de dichos tanques almacenamiento de 2100 litros³, como complemento a tal situación se informó por parte del administrador del rancho que en caso de alguna contingencia por falta de agua se contrata la prestación del servicio con carrotanque ante las Empresas Públicas de Medellín- EPM.

[illegible]

La entidad prestadora del servicio de acueducto y alcantarillado del Establecimiento Penitenciario EPMSC- Bellavista, es Empresas Públicas de Medellín (EPM). Se pudo verificar la existencia de registro de Control de agua potable de los meses de agosto y septiembre 2022. Así mismo se verificó la constancia de lavado de tanques de almacenamiento de agua potable, por la empresa Extinfumi Seguridad y Salud, de fecha 29 de septiembre de 2022.

Se conoció el reporte de resultados de análisis Fisicoquímico de Agua Potable No 51002 de fecha 14 de septiembre de 2022, los resultados se encuentran dentro de los parámetros establecidos



Los residuos sólidos son manejados inicialmente en canecas plásticas ubicadas en el sector de alistamientos de materias primas y posteriormente es decir diariamente son trasladados al shut de basuras externo para que sean retirados por la empresa prestadora



del servicio de aseo (EPM); En relación con el vertimiento de aguas residuales estas primero son procesadas en la trampa de grasas ubicada en la parte externa del rancho y de allí se vierte al sistema de alcantarillado del municipio.



Aguas que van a la trampa de grasas y canecas para disposición de residuos sólidos

Se evidenció buenas condiciones de limpieza en el rancho, se hace buena disposición de residuos sólidos y líquidos

11.2. CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES Y AVES).

En la visita de auditoría realizada por el equipo auditor de la Oficina de Control Interno de la USPEC los días 13 y 14 de octubre DE 2022, tanto externamente como internamente no se identificó la presencia de roedores, la presencia de palomas si se evidenció en las afueras del rancho, lo cual es una constante de todos los establecimientos penitenciarios visitados por la OCI de la USPEC, pues se genera la proliferación de estas aves principalmente como consecuencia de la presencia de residuos alimenticios arrojados por los reclusos.

Para combatir la presencia de plagas el operador puso a disposición del equipo auditor los resultados de los controles que realiza de forma periódica en el rancho y sus alrededores identificando el certificado de manejo integrado de plagas, de fecha 28 de julio de 2022, expedido por Fumigación Colombiana en Salud Pública

CERTIFICADO DE MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS
Profesionales en el manejo integrado de plagas en salud pública

DIA	MES	AÑO	REGISTRO N°
28	07	2022	

ESTABLECIMIENTO: *EPMSC* REPRESENTANTE: *Jorge Jairo Garcia* CONTROL DE: *Plagas y Roedores*
DIRECCIÓN: *Señal* CIUDAD: *Medellin* TELÉFONO: *3037567643*
Resolución de: *Comunidad* Industria de: *Industria*

ESPECIFICACIÓN	MINERAL	PRODUCTO APLICADO	VALOR	FECHA APLICACIÓN
<i>Control Plagas</i>	<i>Spinetor</i>			<i>7/07/22</i>
<i>Control Roedores</i>				<i>7/07/22</i>

PLAGAS ENCONTRADAS:

ADVERTENCIA
El uso y la correcta separación de las botellas y la higiene de las aplicaciones contribuye al control efectivo de las plagas.
En el momento de la aplicación evite la presencia de las mujeres embarazadas personas con dolencias, alérgicas y mascotas.
Retirar los alimentos y utensilios de cocina.
No trabajar durante 32 horas después de la aplicación.
Estos productos son de uso de salud pública categoría toxicológica III (moderada y baja toxicidad). Los aplicados son categoría toxicológica I, altamente tóxico. En caso de intoxicación acudir a un médico.
Después de 21 días de la fumigación, se verán los resultados satisfactorios (cucarachas, hormigas) con garantía de 3 meses de acuerdo a las condiciones climáticas y sanitarias.
Para el control de Roedores los resultados se verán en 3 a 5 días en adelante con garantía de 60 días de acuerdo a las condiciones climáticas y sanitarias.
En caso de ver presencia de plagas los primeros 30 días favor comunicarse con la parte técnica, tel: 3146610950

Gracias por adquirir nuestros servicios

Operador: *Santos Pineda* Representante: *[Firma]*
Oficina Principal: Av. 42 No. 42-43, 4to. Piso, Torre Norte, Calle 44A No. 44A-45, Torre Sur, en el barrio Florero, Nueva, sede Turbop, Antioquia calle 107 No. 13-43 Urb. Al Estío, Santa Quiteria, Calle 25A No. 1-13 Pto. 2, Tel: 8414137, Móvil: 311 6087331 - fumigacioncolombiana@gmail.com



12. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

En la visita realizada se pudo evidenciar la utilización de implementos de seguridad por parte del personal que presta sus servicios en el rancho, como dotación con overol de 2 piezas, guantes, gorros, botas de caucho, guantes con recubrimiento de acero para quienes porcionan la proteína y peto, tal como se muestra en las fotos



13. PROYECTOS PRODUCTIVOS

En las visitas realizadas al Establecimiento Penitenciario y Carcelario EPMSC Bellavista de Bello – Antioquia, se pudo establecer que se cuenta con 3 proyectos productivos, los cuales corresponden a panadería, arepería y legumbres.

13.2. PANADERIA

Las instalaciones físicas en donde funciona la panadería es un espacio relativamente pequeño donde trabajan 18 panaderos y 2 de curso (practicantes), en donde se producen aproximadamente de 5000 a 7000 panes diarios, para el rancho y los demás venderlos en los expendios del penal, en la panadería existen 3 hornos 2 funcionan y el tercero se encuentra dañado, hay 5 amasadoras de las cuales 4 funcionan y una está dañada, igualmente cuentan con 3 batidoras las cuales funcionan.

13.3. AREPERIA

Este proyecto productivo fue visitado el día 14 de octubre de 2022, en compañía de la Dragoneante Piedrahita, quien es la responsable de este proyecto allí se pudo identificar la existencia del espacio, los equipos y materia prima. Laboran 11 personas en este proyecto, se realiza la producción de 5400 arepas para el fin de semana, sin embargo este mismo día no se realizó producción, solo se pudo evidenciar el maíz en remojo, el molino y todas las planchas de asado. Se cuenta con 3 Estufas a gas de 3 quemadores, hornos de asado.

Se evidencia falta de extractores, teniendo en cuenta las altas temperaturas que se manejan, lámparas de luz con baja iluminación y sin recubrimiento que permite contaminación de polvo y animales,

13.4. LEGUMBRES

Este proyecto de acuerdo a lo conversado el día de la presentación de la Auditoría ante el Director (e), se encuentra en operación y funcionando de manera permanente, pues producen hortalizas, tomate, cebolla y zanahoria entre otras legumbres, cosechando

producto casi diariamente, sin embargo a la fecha de la auditoría realizada por la Oficina de Control Interno de la USPEC, es el que más inconvenientes tiene pues el Operador del rancho desde hace una semana atrás optó por no adquirir estos productos, situación que se ventiló en la reunión del día 14 de octubre y donde el delegado del contratista se comprometió a reevaluar la situación de forma que se logre nuevamente la compra de estos productos del proyecto productivo.

13.5. GALLETERIA

Las instalaciones físicas en donde funciona la galletería, es un espacio pequeño donde trabajan 2 PPL, cuentan con equipos en buen estado de uso y mantenimiento, los equipos con los que cuentan han sido donados por diferentes entes, se elaboran galletas, tortas, postres, pasteles, liberales, etc los cuales se comercializa para el expendio los fines de semana.

Para la visita de la Auditoria, aunque se cuenta con una amplia gama de productos que se pueden adquirir para el consumo del rancho, el Operador no venía realizando la compra de los insumos de los proyectos productivos, puesto que los precios de los mismos se habían incrementado de manera considerable, por lo que no es rentable para el operador.

14. CIERRE DE AUDITORIA

El día 14 de octubre, en mesa de trabajo con los funcionarios del INPEC, USPEC, el delegado del contratista - Jhon Jairo García Pinzón y representantes de los PPL, se informó por parte de la USPEC, como fue el desarrollo de la Auditoria y las principales observaciones detectadas frente a la prestación del servicio de alimentación al interior del penal.

Por otra parte en esta reunión el la Directora - encargado para este día por parte del INPEC, en el Establecimiento Penitenciario objeto de la visita, solicita que los productos elaborados y producidos en proyectos productivos sean adquiridos por el Contratista pues a la fecha no se viene realizando, en respuesta a la solicitud, el delegado del operador se comprometió revisar el tema y posiblemente a comprar lo producido por los PPL y a acordar los precios de dichos productos teniendo en cuenta los precios del mercado.



Fotos de la reunión del día 14 de octubre con la directora (e) del penal, los responsables de los proyectos productivos y el equipo auditor de la OCI - USPEC

OBSERVACIONES

Infraestructura del rancho



El Rancho del establecimiento conforme a la normatividad, Decreto 3075 de 1997 debe cumplir con los parámetros establecidos en la misma, es necesario realizar mantenimiento a la humedad presentada en el rancho, intervención de las áreas donde residen los PPL, puesto que se cuenta con filtraciones de agua de los baños, hacia el primer piso, que afectan las bodegas de almacenamiento del servicio de alimentación, labor que deberá ser asumida por la USPEC.

Así mismo es necesario contar dentro de las instalaciones del rancho con baños y vestieres, para el personal administrativo, por cuanto que ellos deben utilizar los baños de los PPL.

En cuanto a los techos y pisos del rancho es preciso señalar que en algunos espacios no se cuenta con uniones redondeadas entre piso-pared y techo-pared, por lo cual no se facilita los procedimientos de limpieza y desinfección

Gramaje de los alimentos

Respecto al cumplimiento del ciclo de menús según lo informado por el administrador se está pesando en fondos, y se entrega el peso total de acuerdo a los PPL por patio, al revisar cada ración no cumple, debido a que se parte o porciona, en visita se pudo establecer que algunas raciones de proteína no cumplen con el gramaje, incumplido con lo establecido en el Formato No 4 de nutrición "Obligaciones del Operador.

Tiempo de entrega de alimentos

Los alimentos se están entregando muy temprano, sobrepasando los horarios estipulados por el anexo técnico No. 20, y de acuerdo a horarios definidos por la Dirección del establecimiento, así: Desayuno se entrega a las 7:00 a.m., el almuerzo a las 9.30 a.m. y la cena 12:30 p.m., sin embargo, la comisión auditoria, recomienda revisar estos horarios, teniendo en cuenta que los alimentos deben ser guardados por los internos, hasta el momento de su consumo, en condiciones que pueden alterar las propiedades de los alimentos.

Menaje y Utensilios

Se hace necesario realizar diagnóstico de utilidad de la Caldera del Rancho, analizar si es técnicamente justificable realizar la reposición de la caldera, teniendo en cuenta la vida útil de la misma, de acuerdo a información entregada, se realizan constantes mantenimientos por el deterioro de las partes.

Es necesario, ver la posibilidad de realizar la dotación e instalación de estufas, hornos, planchas o fritadoras, para realizar fritos y asados en el servicio de alimentación del establecimiento, hecho que perjudica notoriamente a la población carcelaria del establecimiento pues todas las preparaciones del menú son sudadas o guisadas

Supervisión

La supervisión de acuerdo con lo estipulado en el Contrato No 358 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. 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.

RECOMENDACIONES

- Establecer controles efectivos al proceso de suministro de servicios – prestación del servicio de alimentación y/o reformular los existentes a fin de garantizar la eficiencia y efectividad del objeto misional.
- Formular indicadores de gestión del servicio de alimentación, para hacer más eficiente la gestión, ya que actualmente no cuentan con dichos indicadores de gestión para el mejoramiento del servicio, según lo manifestado por el funcionario de apoyo a la supervisión entrevistado.
- Realizar labores de mantenimiento en el techo del sitio de distribución de alimentación, es alto y tiene un espacio por donde ingresan las palomas, el operador, realizó mantenimiento al área, sin embargo de acuerdo a información entregada por los PPL distribuidores, aún queda un espacio por sellar
- Coordinar entre la dirección del penal y el operador, los precios estandarizados de compra de los productos generados en los proyectos productivos para el consumo al interior como proveedores del Operador del Rancho
- Los alimentos se están entregando muy temprano, sobrepasando los horarios estipulados por el anexo técnico No. 20, y de acuerdo a horarios definidos por la Dirección del establecimiento, así: Desayuno se entrega a las 7:00 a.m., el almuerzo a las 9.30 a.m. y la cena 12:30 p.m., sin embargo, la comisión auditoria, recomienda revisar estos horarios, teniendo en cuenta que los alimentos deben ser guardados por los internos, hasta el momento de su consumo, en condiciones que pueden alterar las propiedades de los alimentos

15. HALLAZGOS ENCONTRADOS

1. La Infraestructura del Rancho requiere adecuaciones y mantenimiento en el área de bodegaje y almacenamiento en cuanto a la identificación y arreglo de las filtraciones de agua de los baños del alojamiento de los PPL ubicado en el segundo piso, del rancho y la adecuación de espacios para baños y vestieres del personal administrativo.
2. Adecuación de espacio en el rancho para ubicar los equipos necesarios preparar asaduras y frituras, con los cuales a la fecha no cuenta y por lo que no se da cumplimiento al menú debido a que todos los procesos son cocidos o guisados.
3. Debilidades en la supervisión e interventoría, correspondiente a la ejecución de obras de mantenimiento del operador y de la USPEC, y control de gramajes.

No. Hallazgo	Causa	Descripción del hallazgo
1. Falta de mantenimiento y adecuación de la Infraestructura física del Rancho.	El Rancho en algunos espacios presenta humedad y	1. Infraestructura del Rancho, se cuenta con filtraciones de agua de los baños, hacia el primer piso, que afectan las bodegas de almacenamiento del servicio de alimentación, labor que deberá ser asumida por la USPEC., así mismo es necesario contar dentro de las instalaciones del rancho con baños y vestieres, para el personal administrativo, por cuanto que ellos deben utilizar los baños de



AUDITORIA PROCESO DE GESTIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS -SERVICIO DE ALIMENTACIÓN CPMSBEL BELLAVISTA

	filtración de agua. Falta de espacios para asados y fritos Falta de vestieres y baños para personal administrativo.	los PPL, 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°. <i>Buenas Prácticas de Manufactura. Las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos, se ceñirán a los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura contempladas en la presente resolución. CAPÍTULO I Edificación e Instalaciones 2. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN “2.3. Los diversos ambientes de la edificación deben tener el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos. Estos ambientes deben estar ubicados según la secuencia lógica del proceso, desde la recepción de los insumos hasta el despacho del producto terminado, de tal manera que se eviten retrasos indebidos y la contaminación cruzada. De ser requerido, tales ambientes deben dotarse de las condiciones de temperatura, humedad u otras necesarias para la ejecución higiénica de las operaciones de producción y/o para la conservación del alimento.</i>
2 Incumpliendo minuta del contrato	Falta de dotación de equipo para fritos y asados	En rancho se evidencia que no existe el equipo para realizar fritos y asados, incumpléndose la minuta patrón, presentándose quejas de manera continua según los manifestado por los representantes de los PPL <u>Se incumple el anexo No 4 Formatos de nutrición.</u>
3 Debilidades en la supervisión e interventoría del contrato de alimentación.	Debilidades en el ejercicio de la supervisión por parte de la USPEC, de conformidad con el artículo 84 de la Ley 1474 de 2011	Se evidencia debilidades en el ejercicio de supervisión e interventoría con relación a la generación de acciones de mejora que permita adoptar acciones para evitar incumplimientos por parte del prestador del servicio de alimentación con relación al gramaje de los alimentos, apoyo a los proyectos productivos al interior del establecimiento y también en el seguimiento a los mantenimientos realizados a la infraestructura por parte del operador. Así como a la generación de alertas a las acciones que debe realizar la USPEC con relación al cumplimiento de estándares para la prestación del servicio. La supervisión de los contratos estatales debe estar 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.

Vo.Bo. 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 CPMSBEL BELLAVISTA**

Alexi Mauredy Perdomo Bambague
Auditora Interna

Diana Giced Lopez Prada
Auditora Interna

Luis Arnulfo González Almaciga
Auditor Interno – Contratista

Elaboró: Alexi Mauredy Perdomo Bambague – Profesional Universitario

Diana Giced Lopez Prada – Profesional Especializado

Luis Arnulfo González Almaciga – Contratista

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

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

Ubicación archivo físico: Programa de Auditorías Control Interno