

UNIDAD DE SERVICIOS PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS - USPEC

**AUDITORIA PROCESO DE GESTIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS -
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN – CPMSACS ACACIAS**

BOGOTÁ D.C., AGOSTO 2022



USPEC
UNIDAD DE SERVICIOS
PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS



DESCRIPCIÓN GENERAL	
Objetivo de la Auditoria:	Verificar el nivel cumplimiento del objeto contractual de los contratos seleccionados en cumplimiento de normas internas y externas aplicables y desarrolladas al proceso de Gestión de Suministro de Bienes y Prestación de Servicios, en relación con el bienestar alimenticio de los PPL.
Alcance de la Auditoria:	Se desarrollará auditoria al cumplimiento de obligaciones contractuales establecidas en contratos celebrados y en ejecución, seleccionados como muestra del proceso a auditar, relacionados con la Prestación de Servicios de alimentación a la Población Privada de la Libertad (PPL) a cargo del Instituto Nacional Penitenciario (INPEC), incluida la interventoría de la prestación del servicio
Procedimiento de la Auditoría	Código: BS-CA-001 Proceso Gestión de Suministro de Bienes y Prestación de Servicios Versión: 03 Vigencia: 14/10/2021
Auditor Líder	Juan Felipe Palacio Guzmán Jefe Oficina de Control Interno
Equipo Auditor:	Diana Giced López Prada – Profesional Especializado Luis Arnulfo González Alméciga – Contratista Oficina Control Interno Alexi Mauredy Perdomo Bambague – Profesional Universitario
Fecha de la Auditoria	Inicia Agosto 29 – Finaliza 31 de Agosto 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 utilizan técnicas de auditoria aceptadas, como lo es: 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, entrevistas con interventores, supervisores, revisión 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 de 29,30,31 de agosto de 2022 (con sus respectivos soportes)

Lista de chequeo – Proceso de Alimentación en el establecimiento CPMSACS ACACIAS (Con sus respectivos soportes) - Registro Fotográfico

1. ANÁLISIS Y EVALUACIÓN DE DATOS

GENERALIDADES

1.1 PROCESO DE GESTIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS

El proceso de Gestión de Suministro de bienes y prestación de Servicios, se encuentra descrito en el Sistema de Gestión Institucional – SIGI, como misional. Cuenta con un subproceso de suministro de bienes y un subproceso de suministro de servicios.

1.2 Subproceso de Suministro de Bienes

Subproceso Suministro de Bienes: Gestionar el suministro de bienes requeridos por el cliente, mediante la formulación de políticas y estrategias para la adquisición y la ejecución de los planes, programas y proyectos relacionados con la provisión de bienes que permita el mejoramiento de la gestión penitenciaria y carcelaria.

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

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

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

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



AUDITORIA PROCESO DE GESTIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS -SERVICIO DE ALIMENTACIÓN CPMSAC ACACIAS 2022

			<i>Establecimientos de Reclusión - Plantas de Producción</i>		
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.358 de 2021

Objeto: 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 INPÉC y en los casos que exista por orden judicial personas privadas de la Libertad (exceptuando las PPL en detención domiciliaria), a cargo a la unidad de servicios penitenciarios y carcelarios –USPEC. GRUPO NO. 08)

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

Prorroga: 13/12/2021

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

Tiempo total de ejecución: 230 días

Valor Total: \$ 23.305.026.707

Valor Adicional: \$ 8.716.189.733

Valor total: \$ 32.021.216.440

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. (Nombre de la Interventoría No. De Contrato)

Pagos a la fecha: De acuerdo a la información suministrada por el operador UNIÓN TEMPORAL NUTRIVIVE en auditoria, solo se ha realizado el pago del mes de diciembre 2021 y enero de 2022, está pendiente por parte de la Uspec los pagos de los meses siguientes. A la fecha de la presente auditoria, se encuentra en proceso de revisión las cuentas correspondientes a los meses de febrero y marzo de 2022

Estado actual: En ejecución

2.1.1.1 Visita de Campo

De acuerdo a Plan Anual de Auditorias probado por el Comité Institucional de coordinación de Control Interno CICI de la USPEC, para la vigencia 2022, desde la Oficina de Control Interno se procedió a realizar visita de verificación al Proceso de Gestión de Suministro de Bienes y Prestación de Servicios (Servicios de salud y alimentación) que se adelanta en el Establecimiento Penitenciario denominado CENTRO PENITENCIARIO DE MEDIANA SEGURIDAD CPMSAC- ACACIAS, cuyo operador es la Unión Temporal SUMINISTROS CJVN SAS, actividad adelantada los días 29, 30 y 31 de agosto, por el equipo auditor de la Oficina de Control Interno, conformado por las funcionarias: Diana Giced López, Alexi Mauredy Perdomo, y el contratista Luis Arnulfo González

El establecimiento penitenciario a 29 de agosto de 2022, está compuesto por 17 pabellones de mediana y baja seguridad, segmentados en 3 sectores denominados ALA A (5 pabellones), ALA B (5 pabellones) y ALA C (7 pabellones), con un total de 2854 PPL registrados.



AUDITORIA PROCESO DE GESTIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS -SERVICIO DE ALIMENTACIÓN CPMSAC ACACIAS 2022

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO "INPEC"							
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MEDIANA SEGURIDAD Y CARCELARIO DE ACACIAS							
FECHA: DIA 14 MES 08 AÑO 2022							
PABELLON	FISICO	UTE	SANIDAD	HOSPITAL	PER.72H	REMISION	TOTAL
UNO	257				02		
DOS	252				04-05-06		
TRES	258						
CUATRO	259				05		
CINCO	260						
SEIS	261						
SIETE	262			01			
OCHO	263						
NUEVE	264						
RANCHO A					03		
IIIE	265						
TOTAL AYB	266	267	02	01			268
A-12	269	270	02	01			271
A-18	272						273
A-19	274	275		01			276
A-20	277	278			02		279
A-21	280						281
B-20	282				02		283
B-21	284						285
TOTAL C	286	287		01	02		288
TOTAL GRAL	289	290	02	03	01		291

NOVEDADES DOMICILIARIAS	
DOMICILIARIAS	292
VIG. ELECT. FEM	293
VIG. ELECT. MASC	294
CONTROL. ELECT. FEM	295
CONTROL. ELECT. MASC	296
DET. FEMENINA	297
DET. MASCULINA	298
PRIS. AUT. TRABAJO	299
DET. AUT. TRABAJO	300
ELECTRONICO	301
TOTAL	302

EXISTENCIA ANTERIOR	
ALTAS	303
SUBTOTAL	304
BAJAS	305
EXISTENCIA ACTUAL	306

Se realizó reunión de apertura con la directora encargada del Centro Penitenciario Doctora Karen Agudelo Lugo, también se contó con el acompañamiento de Lorena Valencia, funcionaria de la Subdirección de Atención a Establecimientos de la USPEC, en donde se dio a conocer el objetivo y alcance de la auditoria por parte del equipo Auditor de la Oficina de Control Interno, en la reunión se escuchó las observaciones y situaciones manifestadas por la doctora Agudelo, quien agradeció el apoyo generado desde la Dirección Logística, sin embargo, solicita mayor compromiso por parte del contratista (Operador) con relación al cumplimiento de la calidad de los alimentos, el cumplimiento del gramaje de las raciones de proteína entregadas, y el cumplimiento de los horarios y días de ingreso de los suministros y materias primas. Así mismo solicita mayor compromiso con el servicio de Salud brindado a los PPL en cuanto a medicamentos de pacientes crónicos y continuidad de procesos de cirugías.



En reunión también se solicita celeridad en la ejecución de las obras iniciadas en el rancho del ala A y B, las cuales presentan un avance aproximado del 40%, y será entregado el 15 de octubre, según lo reportado por Dirección de Infraestructura de la USPEC, en visita in situ se pudo evidenciar que el porcentaje de avance a la fecha de la auditoria puede estar por debajo del 40%, situación que seguramente no que permita la entrega en la fecha estimada, a no ser que se lleve a cabo un plan de trabajo intensificado.

Se realiza también reunión con los líderes de Derechos Humanos (representantes de los PPL), funcionarios INPEC y personal representantes del operador, con el fin de conocer de cerca las necesidades que tienen los internos con relación a la prestación del de Servicio de Alimentación, y revisar las posibles soluciones brindadas por el operados, después de exponer las inconformidades por parte de los PPL, se llegaron a acuerdos con referencia a:



- Mejorar los Tiempos de entrega
- Cumplimiento de gramaje en proteína
- Cumplimiento de horarios en el ingreso de materia prima
- Mantenimiento de los carros de transporte interno de alimentos
- Revisión de dietas para el cumplimiento con la entrega de las frutas
- Por parte de la USPEC es necesario avanzar en el contrato de obra del Rancho No 308 de 2021, para cumplir con el cronograma fijado.

Posterior a esta reunión se procedió a realizar la correspondiente visita de inspección ocular al rancho donde se realiza la preparación de la alimentación para el 100% de los PPL del centro penitenciario, teniendo en cuenta que el otro rancho se encuentra en construcción y adecuación.

1. ESTRUCTURA CENTRO PENITENCIARIO DE MEDIANA SEGURIDAD CPMSACS ACACIAS - META

La estructura cuenta con 2 ranchos de preparación de alimentos, a la fecha de la auditoria se está interviniendo el rancho del ala A y B mediante contrato de obra No 308 de 2021, el cual tiene por objeto realizar el mantenimiento general de rancho, de acuerdo con las especificaciones y exigencias aceptadas desde la etapa precontractual, evidenciando el avance reflejado en el siguiente registro fotográfico.



Se realiza la auditoria al rancho del ala C, en el cual están preparando los alimentos para el total de los PPL del establecimiento, de acuerdo a lista de chequeo elaborada como papel de trabajo. En los siguientes apartes se realizará análisis por cada ítem revisado en auditoria.

1.1. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS – INFRAESTRUCTURA

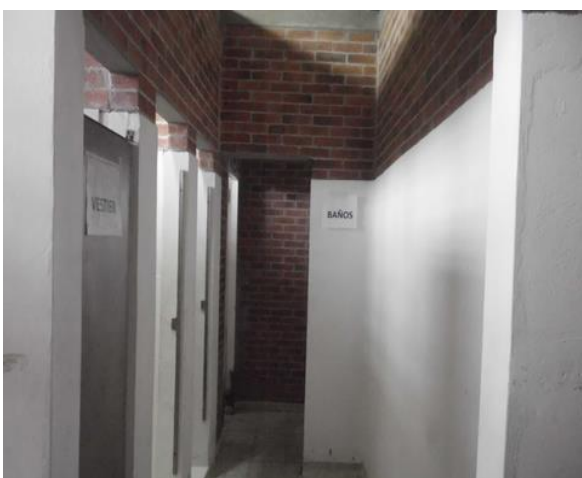


- ✓ La estructura del rancho en cuanto a espacio físico es generosa y permite el flujo de materias primas desde su ingreso por el embarcadero a las bodegas, pasando por la selección, pesaje, preparación y servido de los alimentos. Es oportuno señalar que la entrada de las materias primas al rancho tiene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

Dentro de los espacios del Rancho se cuenta:

- Baños y Vestier
- Preselección de Materia prima
- Bodega de selección
- Bodega de productos de aseo
- Bodega de Fruver
- Cuarto de limpieza antes del ingreso
- Almacén de insumos
- Cuarto de neveras
- Cuarto de prealastamiento de tubérculos
- Cuarto de lavado de menaje
- Espacio de ensamble de dietas
- Cuarto preparación de jugos
- Bodega de abarrotes
- Cuarto frio (fuera de servicio)
- Espacio de alistamiento de carnes
- Espacio producción caliente
- Oficina Administrativa
- Espacio de basuras

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.



A pesar de contar con suficientes espacios físicos, se pudo identificar que al interior del proceso de preparación de los alimentos, no existe una secuencia lógica de los procesos previos a la preparación de alimentos al interior del rancho, pues no se visualizó un efectivo procedimiento para la selección y posterior alistamiento de productos a ser preparados, es el caso del alistamiento de las verduras, selección de las futas y el lavado de tubérculos, los cuales debido a su localización, genera situaciones de contaminación cruzada y



reprocesos, en razón a que estas labores se llevan a cabo al momento de estar preparando en la cocina y no con la debida antelación, como se pudo evidenciar en la preparación de la ensalada y el jugo.



- ✓ 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.
- ✓ 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, 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.
- ✓ En cuanto a los techos del rancho es preciso señalar que se encuentran contruidos de manera tal que permiten adelantar de buena manera los procedimientos de limpieza y desinfección, adicionalmente cuentan con una altura importante que facilitan la adecuada circulación de aire y vapores generados en la cocina, reduciendo la posibilidad de acumulación de calor y CO2.



- ✓ Las ventanas y demás aberturas construidas en el rancho permiten la circulación del aire, lo cual minimiza el riesgo de acumulación de tierra, polvo y grasa, facilitando igualmente la limpieza y desinfección de toda el área que hace parte del rancho. También se pudo evidenciar que se encuentran colocadas en las ventanas mallas o angeos que posibilitan la circulación de aire desde afuera hacia adentro



y viceversa, impidiendo el ingreso de insectos y plagas que puedan afectar la salubridad de los alimentos que se almacena y preparan en el rancho.

- ✓ Los pisos del rancho en un alto porcentaje se encuentran enchapados con baldosín de buena resistencia (tráfico pesado), sin embargo, en el área de marmitas se identificó desgaste y deterioro de piso (corroído y con porosidad), generándose focos de insalubridad y potencial contaminación de los alimentos que allí se preparan a diario.



Los pisos y demás áreas de trabajo cuentan con pendientes que facilitan la evacuación y drenaje de líquidos y fluidos que allí se generan, como el agua de lavado y herviduras que se desperdician al momento de cocinar, en cuanto a las paredes están construidas en materiales que facilitan su limpieza y desinfección, sus terminaciones al momento de unirse con el piso son de forma redondeada lo que impide la acumulación de suciedad.

- ✓ Las puertas del servicio de alimentación son metálicas (acero inoxidable y lámina), a pesar de ello algunas ya se encuentran oxidadas y corroídas situación a tener muy en cuenta para llevar a cabo el mantenimiento o reemplazo de dichas puertas.



- ✓ El personal manipulador de alimentos tiene a su servicio el correspondiente vestier y baño, para la utilización por parte del personal que presta su servicio en el rancho. Lo cual garantiza la debida higiene y aseo en el área de producción.



- ✓ 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.
- ✓ Todo el sistema eléctrico del rancho al momento de la visita se encontraba en funcionamiento garantizando así los diferentes procedimientos tanto de conservación como de preparación de alimentos.
- ✓ El suministro de agua se encuentra garantizado en el rancho pues cuenta con 6 tanques de almacenamiento ubicados en la parte superior del rancho, cada uno con una capacidad de 2000 litros cúbicos, adicionalmente se cuenta con otros 3 tanques que se encuentran situados en el piso de la parte trasera del rancho en donde al parecer se almacena agua para abastecer al rancho en actividades asociadas al lavado de alimentos, equipos de la cocina, vehículos distribuidores y otros elementos que periódicamente deben ser objeto de limpieza, de los 3 últimos tanques referidos, de acuerdo a lo comentado por el administrador del rancho uno contiene agua potable, hecho que no es del todo claro pues no cuenta con tapa y por ende es susceptible de fácil contaminación, bien sea por aguas lluvias o por acumulación de materiales contaminantes (tierra, polvo y desechos de aves entre otros).



- ✓ En cuanto al manejo de aguas residuales generadas en el rancho, se evidencia que unas son vertidas en rejillas instaladas en los sitios en donde se lavan los alimentos, vehículos repartidores y demás elementos que deben ser sometidos a limpieza y lavado, las demás aguas residuales van conectadas a la trampa de grasa instalada a las afueras del rancho, para que de allí se trasladen a la PTAR del Establecimiento Penitenciario.





Como complemento al servicio de alimentación del establecimiento penitenciario, al ingresar al área de producción se cuenta con un lavamanos, que se acciona mecánicamente con el pie, cuenta con jabón antibacterial y toallas de secado, este es utilizado por todo el personal que allí labora, de acuerdo a los protocolos del lugar.



Se cuenta con cuarto administrativo, dentro del establecimiento, el cual cuenta con puerta que brinda seguridad a la documentación manejada y permite el control de la producción de los alimentos por parte del personal del consorcio.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTAS

- ✓ Las diferentes áreas que hacen parte del servicio de alimentación del Centro Penitenciario de Mediana Seguridad de Acacias CPMSAS-ACACIAS, se encuentran en buenas condiciones higienicosanitarias y cuenta con buena y respectiva señalización.
- ✓ Como ya se mencionó anteriormente en el rancho de establecimiento penitenciario, los espacios para recepcionar, almacenar y hacer el alistamiento de materias primas, cuentan con buenas dimensiones, muy a pesar de tal situación, la secuencia lógica de todo el proceso presenta falencias que pueden llegar a desencadenar en una contaminación cruzada, prueba de ello es lo que ocurre con el alistamiento de verduras, el lavado de papa y otros tubérculos.
- ✓ Todas las instalaciones eléctricas del rancho se encuentran en aparente buen estado de funcionamiento, lo mismo que las lámparas que permiten la iluminación del rancho, lo que permiten adelantar las labores de preparación de alimentos principalmente en horas tempranas de la mañana, cuando no se cuenta con luz solar.
- ✓ De acuerdo a lo informado por el administrador del rancho los medidores tanto del servicio de acueducto como de energía eléctrica se encuentran calibrados y certificados por los prestadores de dichos servicios, los servicios públicos se encuentran a cargo del operador de la siguiente forma: 20% del valor del cobro de los servicios de agua y energía, y el 100% del costo del gas. Se identificó que el pago de dichos servicios públicos se encuentra al día.
- ✓ De acuerdo a lo inspeccionado por la comisión de auditoría que visitó el establecimiento penitenciario, se pudo verificar que los pisos (de la cocina) son limpiados y lavados después de cada servicio, lo que garantiza una adecuada asepsia en el rancho.
- ✓ El estado de las paredes en su gran mayoría es bueno, sin embargo, algunas paredes, evidencian mayor deterioro, y falta de limpieza o lavado periódico, situación que se puede ver principalmente en los cuartos de almacenamiento de verduras y tubérculos, de acuerdo a información entregada por el operador, se requiere pintar estas paredes con pintura lavable, pero no ha sido posible por qué se debe hacer en horario nocturno o un espacio provisional para almacenaje.



- ✓ Las instalaciones sanitarias se encontraron en buen funcionamiento y en adecuadas condiciones higiénico sanitarias, igual situación se pudo evidenciar en los baños del rancho, los cuales contaban con su respectiva dotación de elementos de higiene personal y buen aspecto lo cual redunda en comodidad a personal.
- ✓ El espacio de almacenamiento de elementos de limpieza y desinfección cuenta con ventilación, tienen su correspondiente señalización y su respectiva seguridad.



Al interior del rancho se cuenta con espacio exclusivo para la limpieza y lavado de utensilios y menaje, también se cuenta con canecas internas para el almacenaje temporal de residuos sólidos generados en el proceso de alimentación, para su posterior disposición en el shut donde se almacenan para que sean retirados por la empresa prestadora del servicio de aseo en el Establecimiento Penitenciario.



3. ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

- ✓ El horario de ingreso de materia primas autorizado en el establecimiento, de acuerdo a lo manifestado por la Directora del penal, y corroborado por el delegado del operador señor Mario Narvaez, es los días martes, miércoles y viernes, sin embargo a este horario no se le ha dado cumplimiento, el operador alude inconvenientes en el transporte desde Bogotá o diferentes destinos e inconvenientes con la cantidad de materias primas a adquirir.
- ✓ El ingreso de los alimentos se realiza por medio de camiones propios del operador de manera periódica, mismos camiones que realizan la función de entrega de los fondos en la entrada de los pabellones ALA A, B y C.
- ✓ El almacenamiento de las materias primas e insumos necesarios para llevar a cabo el proceso de alimentación para los PPL, de acuerdo a lo observado por el equipo auditor de la Oficina de Control Interno de la USPEC, 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.



- ✓ Teniendo en cuenta 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 y conservados teniendo en cuenta los ambientes en donde deben ser depositados, es decir en bodegas, cuartos fríos, congeladores, estantes, canastillas y estibas plásticas.



- ✓ 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.
- ✓ En el proceso de preparación de alimentos se identificó el reenviase de materias primas con su correspondiente rotulado, situación que permite un manejo confiable de los diferentes productos.
- ✓ Los productos revisados no contaban con fecha de caducidad próxima a vencerse.
- ✓ En el rancho del Establecimiento Penitenciario de Mediana Seguridad de Acacias Meta, no maneja productos enlatados, teniendo en cuenta la seguridad que debe preservarse en dicho establecimiento.
- ✓ En el proceso de preparación de alimentos durante los días de la auditoria, no se evidenció el uso de aditivos alimentarios ni saborizantes artificiales en las raciones suministradas a los PPL, 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)
- ✓ Si bien es cierto que el día 29 de agosto, fecha en la que se revisó con mayor reparo y detenimiento la materia prima existente en bodegas y cuartos fríos, de acuerdo a lo manifestado por la Directora del Penal, periódicamente se presenta desabastecimiento o falta de un determinado producto para cumplir con las cantidades necesarias que deben ser suministradas a los PPL y que hacen parte del menú a entregar, situación que genera constantes cambios de menú y por ende reclamo por parte de los delegados de cada uno de los pabellones.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE

- ✓ En lo relacionado con los equipos y utensilios ofrecidos por el operador en la OTM, los mismos cumplen con los requerimientos y se encuentran en operación al interior del rancho en donde se realizan todas las preparaciones que permiten alimentar a la población carcelaria del Establecimiento. A pesar de ello algunos son susceptibles de cambio en el corto plazo.
- ✓ Frente a la utilización de los cuartos fríos, se pudo identificar que uno de estos se encuentra fuera de servicio, mientras las neveras si se encuentran en perfecta operación y se identifica el registro temperaturas.





- ✓ Los mesones del rancho que son utilizados para ejecutar diferentes actividades de alistamiento, corte y porcionado de alimentos son de acero inoxidable y permiten facilitar su lavado y desinfección cuando se termina su utilización en cada una de preparaciones llevadas a cabo diariamente.
- ✓ Se verifica la utilización de las fiambreras para el servido de los alimentos ya preparados, en donde se incluyen las dietas. De acuerdo a información entregada, las fiambreras son marcadas para cada patio y se manejan fiambreras entregadas en la vigencia anterior y en esta, sin embargo se tiene déficit de fiambreras en uno de los patios, esto debido alta rotación y uso de las fiambreras (3 veces al día), el mal uso de los PPL, la pérdida de las mismas.
- ✓ El menaje ofrecido en la OTM se encuentra debidamente entregado por parte del contratista y recibido por parte del INPEC (color azul), este menaje a su vez fue entregado a los PPL, de acuerdo al acta de respectiva..



5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO

- ✓ El proceso de pre- alistamiento y preparación de las materias primas es realizado en las instalaciones del rancho habilitado actualmente en el Establecimiento Penitenciario, cumpliendo con las condiciones de limpieza, higiene y desinfección, lo anterior teniendo en cuenta que existen buenas condiciones de bodegaje, almacenamiento, selección y lavado, aunado a la vigencia de la certificación de manipulación de alimentos que cubre a todos los PPL y a las demás personas que prestan su servicio de preparación alimenticia en el penal y la utilización de la dotación exigida para llevar a cabo estos trabajos.
- ✓ Los alimentos terminados son servidos por los mismos PPL (rancheros), en las fiambreras a excepción de la sopa la cual es trasladada en fondos y servida directamente en los pabellones, evitando el desperdicio y garantizando en cierta medida la cantidad de alimentos para cada PPL.



- ✓ En relación con las bebidas de fruta, requeridas por el menú, en donde se incluyen las pulpas y la fruta propiamente dicha, el equipo auditor de la Oficina de Control Interno, verificó el cumplimiento de las características técnicas establecidas en la normatividad legal vigente sobre la materia, identificando que, las existencias de la fruta a utilizar de los días 29 y 30 de agosto, cumplían con las precitadas características técnicas, pero también pudo establecer que algunas frutas (bananos) son de tamaños pequeños y algunos de estos se encontraban en mal estado, respecto a las naranjas y los limones utilizados estos si contaban con buen aspecto, tamaño y color.



- ✓ El operador del rancho que a la fecha de la auditoría se encontraba en funcionamiento, tiene dentro del espacio físico, un lugar donde ubica los productos que se identifican como no conformes, sin embargo este, no se encuentra señalizado, situación que deberá ser revaluado y ajustado. Adicionalmente es menester señalar que los productos luego de ser recepcionados son almacenados y ubicados sobre estibas o estantes, de acuerdo a sus características de cada uno con su correspondiente rotulación, sin que inicialmente se identifique contaminación cruzada.



- ✓ El operador tiene implementados los formatos para registro de producción, donde se describe información como: cantidades, unidades, peso entre otros, en complemento a lo anterior el operador cuenta con los utensilios que permiten el pesaje de los alimentos a ser entregados a cada PPL, sin embargo en la visita de inspección se verificó que estos no se utilizan y por el contrario para servir a las fiambreras se utiliza un pocillo de plástico para el arroz y servido de cantidades con la mano para el caso de tubérculos, como se puede ver en las siguientes fotos:



- ✓ En los días de visita de auditoría, se da cumplimiento a los horarios de producción y entrega de los alimentos para los PPL, por parte del operador. De acuerdo a información dada por la Directora del Penal y corroborado por el administrador del rancho, en buena parte de los días de la semana se presta de manera oportuna y acorde a los horarios establecidos en el anexo técnico, pero han existido situaciones en donde los horarios no son cumplidos por el contratista, lo mismo ocurre con los menús del día, por lo cual se ha llegado a correr la entrega de la comida hasta a las 10:00 pm, generando malestar y descontento en la población carcelaria.
- ✓ También es prudente señalar el hecho que a la fecha de la visita de inspección realizada por la Comisión Auditoria se pudo evidenciar la existencia de pendientes de entregar a los PPL, en lo relacionado con frutas y refrigerios, situación que fue expuesta por los delegados de cada pabellón que estuvieron presentes en la reunión adelantada el día 30 de agosto y de la cual fueron partícipes los representantes designados por parte del contratista y la Comisión de Auditoria de la Oficina de Control Interno de la USPEC.
- ✓ Las dietas que son servidas en el Establecimiento Penitenciario se envasan en las fiambreras plásticas y para los casos especiales en cajas desechables (icopor), como pudo evidenciar la comisión auditora en su visita del día 29 de agosto. De igual manera se pudo identificar que las contramuestras de las raciones entregadas son guardadas en las neveras y/o congeladores, previo al rotulado



respectivo, visualizando que cumplen con las cantidades, los rangos de temperatura y los tiempos de conservación definidos en el contrato y sus documentos anexos.

Es oportuno mencionar que todo el personal que se encontró durante los días 29 y 30 de agosto, en el servicio de producción de alimentos, en el servido y los repartidores cuentan con los respectivos certificados de manipulación de alimentos vigente lo mismo que con la dotación de color blanco la cual incluye, overol, guantes, gorro y botas.



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

Con relación a los menús entregados los días de la visita, se evidencia el día 29 de agosto, se verifica la minuta No. 7, la cual correspondiente al día, así:

Menú No. 7	Menú entregado
- Almuerzo - Sopa de Cazuela de alverjas - Cerdo asado - Arroz blanco - Ensalada (cebolla, pepino cohombro y tomate)	- Sopa de Cazuela de alverjas - Cerdo asado - Arroz blanco - Ensalada (cebolla, pepino cohombro y tomate)



Jugo de Guayaba Galletas duces con relleno	
- Cena - Pasta Guisada - Pescado Frito – Cachama - Arroz Blanco - Ensalada (cebolla, tomate, pepino) - Limonada de panela.	- Cena - Pasta Guisada - Pescado Frito – Cachama - Arroz Blanco - Ensalada (cebolla, tomate, pepino) - Limonada de panela.

En visita realizada el día 30 de agosto, se verifica la minuta No. 8 correspondiente al día, así:

Menú No. 8	Menú entregado
- Almuerzo - Sancocho de mondongo - Pechuga salsa criolla - Arroz Blanco - Pepino en ensalada - Plátano maduro - Jugo de curuba - Gelatina de pata.	- Almuerzo - Sancocho carne - Pechuga salsa criolla - Arroz Blanco - Pepino en ensalada - Plátano maduro - Jugo de curuba - Gelatina de pata.

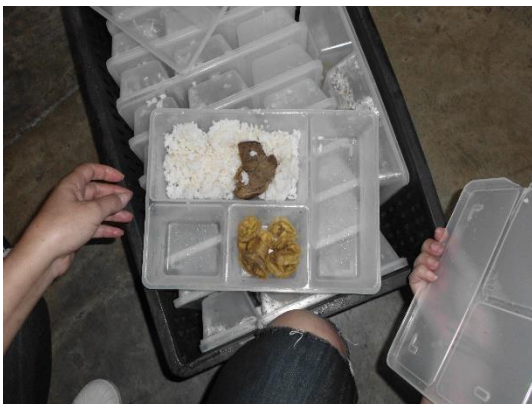
Como ya se ha citado en los numerales anteriores el cumplimiento de la minuta patrón por parte del Operador, se da parcialmente, se cambian los componentes del menú de forma frecuente sin tener en cuenta lo establecido en las Oferta Técnica Mínima y los anexos respectivos, situación que de acuerdo a lo conversado con la directora del penal y los delegados de los PPL, generalmente son aceptados los cambios en razón a la complejidad de consecución de algunos productos en las cantidades requeridas, a inconvenientes con las vías de acceso al establecimiento y a la demora en la aceptación por parte de la USPEC de los cambios solicitados, como lo pudo evidenciar la comisión de auditoría de la Oficina de Control Interno de la USPEC.

Con relación a los gramajes de los alimentos, se pudo corroborar a partir de la revisión de fiambreras al azar, que estos no generan cumplimiento, de acuerdo a lo consagrado en la Oferta Técnica Mínima (OTM) y sus anexos correspondientes (anexos N-N000, N-N001 y 4), dentro del a revisión realizada por el equipo auditor, se evidencia incumplimiento en el gramaje principalmente en cuanto a la proteína, se realiza revisión del arroz siendo este de gramaje superior, se muestra los valores de los pesajes realizados:

PECHUGA A LA PLANCHA – 110gr. (minuta de dietas)	ARROZ BLANCO – 160gr. (minuta del día)	PECHUGA A LA PLANCHA – 110gr. (minuta del día)
Día de Revisión: 29/08/2022	Día de Revisión : 30/08/2022	Día de Revisión: 30/08/2022
1. 34gr. 2. 16gr.	3. 200gr. 4. 164gr. 5. 237gr.	1. 34gr. 2. 41gr. 3. 31gr.



En el establecimiento, se realiza la entrega de 236 dietas, se cuenta con el listado de las mismas publicadas en tablero de la pared a la vista. La entrega de las diferentes dietas es realizada por parte del operador de servicios de alimentación en fiambreras debidamente marcadas con especificaciones de la dieta, sin embargo, se evidencia el bajo gramaje en la proteína de las mismas, y la entrega incompleta de las dietas con relación a frutas y complementos, yendo en contravía de las especificaciones e indicaciones dadas por los profesionales de las áreas de la salud. Así mismo, algunas de las dietas corresponden a la convicción religiosa o la étnica, las cuales no siempre son cumplidas en su totalidad, tal como se muestra en el siguiente registro fotográfico.



De acuerdo a información entregada por los PPL en reunión realizada, se informa que no se da cumplimiento con la entrega de “Mañoco”, alimento solicitado de acuerdo a su cultura por la población indígena recluido en el penal.

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

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

El operador cuenta con el personal ofertado en la Oferta Técnica Mínima, en cuanto a la cantidad, manteniendo un administrador del rancho, un chef, un ingeniero de alimentos y los rancheros a quienes a fecha 30 de agosto se les adeuda los meses de julio y agosto por parte del operador, ahora bien, a los rancheros se les paga por 8 horas de trabajo al día.

De acuerdo a lo observado en la visita, se concluye que todos los trabajadores del operador que laboran en el rancho, cuentan con su respectiva dotación acorde con lo referidos en la Oferta Técnica, Mínima (OTM) y sus respectivos anexos, también se encuentran capacitados en manipulación de alimentos y tiene su respectiva certificación vigente, además de lo antes referido al interior del rancho (C), se cuenta con el respectivo lavamanos para llevar a cabo el lavado de manos tantas veces como los rancheros lo requieran, situación que garantiza la higiene y salubridad de los alimentos manipulados.



Para el ingreso de personal diferente a los rancheros, chef, ingeniero de alimentos, administrador entre otros, este debe portar como mínimo tapabocas y sombrero, dotación que es suministrado por el contratista.

El operador del rancho realiza el control a la elaboración y distribución de dietas en el Establecimiento Carcelario, sin embargo en la visita de la comisión de auditoría de la Oficina de Control Interno de la Uspec, no se identificó el cumplimiento de los menús establecidos en la OTM, más aún cuando el día 30 de agosto, al finalizar la reunión que se sostuvo con los PPL, se pudo ver a la hora de la cena, la entrega de una dieta con solo queso, hecho que genera incertidumbre al respecto, sin que se haya obtenido una respuesta clara por parte del contratista del porqué de tal situación.

7.1. OTRO PERSONAL

El número de PPL registrado el día 29 de agosto en el establecimiento carcelario fue de 2.639, el operador del rancho contaba con 1 ingeniero de alimentos, 1 administrador, 1 nutricionista y 1 jefe de cocina.

Por parte del operador se informa que existe una continua rotación de los rancheros por diferentes razones, lo que ocasiona reprocesos, y gastos adicionales en la operación, dado en las capacitaciones, exámenes de ingreso y afiliaciones que se deben realizar a cada interno apoyo de rancho o distribuidor.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

De acuerdo con las 2 visitas realizadas al rancho C, donde a la fecha de la auditoria (29 al 31 de agosto) se adelanta todo el proceso de preparación de alimentación para los PPL, se pudo evidenciar las buenas prácticas de limpieza por parte del contratista a las bodegas, alimentos, utensilios y pisos durante y al terminar cada día proceso de operación, en donde se ejecuta la aplicación de los diferentes productos (desengrasantes, jabones y agua aplicada de acuerdo a la necesidad con hidrolavadora) según corresponda, lo mismos 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.



8.1. ABASTECIMIENTO DE AGUA

La Dirección del Establecimiento Penitenciario – CPMSAC- ACACIAS, al igual que el contratista y operador del rancho pueden garantizar el suministro de agua potable para las labores de preparación de alimentos a los ppl, durante mínimo 2 días, lo anterior de acuerdo a lo verificado por la comisión de Auditoria de la Oficina de Control Interno de la USPEC, pues cuenta con 6 tanques de almacenamiento de 2000 litros cúbicos cada uno, los cuales se encuentran ubicados en el tejado del rancho, adicionalmente cuenta con 3 tanques más, 2 de la misma capacidad y uno de 1000 litros cúbicos, estos se encuentran en el piso y cerca al embarcadero de los camiones distribuidores de alimentación.



En la revisión documental se pudo evidenciar que los tanques de almacenamiento de agua potable son lavados de manera periódica y se cuenta con la certificación respectiva expedida por el laboratorio "Fumigaciones Guadalupe del Llano" donde aparece la última fecha de lavado el día 23 de julio de 2022 y la próxima fecha de lavado será el 23 de noviembre de 2022. Como se muestra a continuación.

Fumigaciones Guadalupe Del Llano
SUBSISTEMAS, REACTIVOS Y SERVICIOS

PROCESO: GESTIÓN DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO: TÉCNICO PARA EL CONTROL DE LAS CONDICIONES SANITARIAS DE LOS TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE
Código: F-B5-LY-003
Versión: 0
Fecha: 23-Julio-2022
Página: 1 de 2

INSTRUCTIVO PARA EL LAVADO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA CON PERSONAL TÉCNICO DE LA EMPRESA

FORMATO:
CERTIFICADO DE CUMPLIMIENTO AL INSTRUCTIVO DE LAVADO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA CON PERSONAL TÉCNICO DE LA EMPRESA

El Área de Gestión Ambiental CERTIFICA que la subdirección de plantas físicas de las SDIS presenta al área el FORMATO PARA LA ELABORACIÓN DE INFORMES DE LAVADO DE TANQUES y dio cumplimiento al INSTRUCTIVO PARA EL LAVADO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN con su respectiva LISTA DE CHEQUEO bajo las firmas del coordinador del predio y del responsable a cargo del lavado. El lavado, limpieza y desinfección se realizó a:

SUBDIRECCIÓN O LOCALIDAD:	ACACIAS-META
NOMBRE DEL PREDIO:	SERVICIO Y SUMINISTROS CIVIL S.A.S-RANCHO CARCEL
DIRECCIÓN:	ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO Y CARCELARIO DE MEDIANA SEGURIDAD DE ACACIAS
PROCESO:	LAVADO Y DESINFECCIÓN
PRODUCTO UTILIZADO:	HIPOCLORITO al 50% y DESENGRASANTE
APLICACIÓN:	BIOLOGICO
N° DE TANQUES Y VOLUMEN:	TANQUE ELEVADO DE (5) 2.000 LTS (3) 1.000 LTS
TIPO DE MATERIAL:	PVC XX Fibrocemento Otro

Fumigaciones Guadalupe Del Llano
SUBSISTEMAS, REACTIVOS Y SERVICIOS

PROCEDIMIENTO REALIZADO:
Responsable: Plantas Físicas

VIGENCIA

FECHA DEL LAVADO	FECHA DEL PRÓXIMO LAVADO
23-Julio-2022	23-Nov-2022

PRIMA

Luis Gonzalo Cubillos Lara
Luis Gonzalo Cubillos Lara
Coordinador (a) del Área de Gestión Ambiental

ELABORO	REVISO	APROBO
NOMBRE Luis Gonzalo Cubillos Lara		
CARGO TÉCNICO	Ing. Encargado	



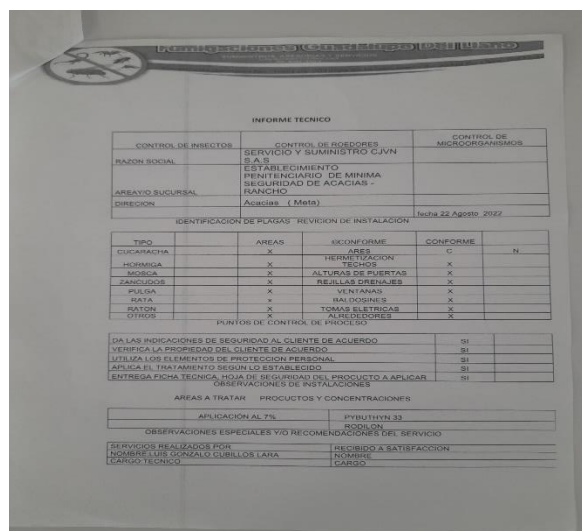
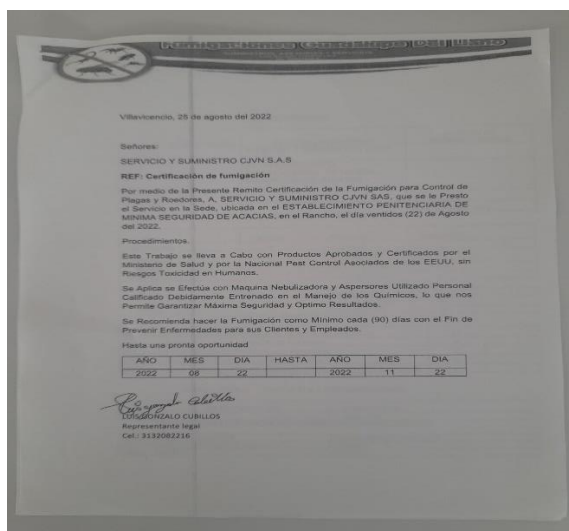
8.2. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS

Al interior del rancho se cuentan con canecas en donde se depositan los desechos generados en este, los cuales diariamente son dispuestos en el shut de basuras del establecimiento, a donde ingresa el carro recolector de basuras de forma periódica y hace la recolección de los residuos para su disposición final, en el relleno sanitario de la jurisdicción.

En relación con la trampa de grasa esta se encuentra contigua a los tanques de almacenamiento de agua, situada en el piso de la parte exterior del rancho, al día de la visita se encontraba funcionando de acuerdo a lo observado visualmente desde la parte superior de la misma, pues no fue posible visualizar el funcionamiento en razón al peso de la tapa de la trampa, así como por las lluvias que predominaron durante los 2 días de la auditoría, como complemento a esta aseveración se tiene que durante el mismo tiempo (2 días), el rancho no presentó inundaciones o estancamiento duraderos de aguas generadas en la cocina durante el proceso de producción alimentaria y 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.



En relación con el control de plagas, el operador del 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, es decir el 25 de noviembre, tal como se muestra en las siguientes imágenes.





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

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

Los alimentos ya preparados son transportados y distribuidos al interior de los pabellones mediante la utilización de carros plásticos y metálicos en donde se embarcan las fiambreras y los fondos con las sopas y bebidas que son servidas a los ppl. Los desplazamientos son cortos lo que facilita la rápida entrega de los alimentos conservándose las temperaturas de calor y frío estipuladas en los anexos técnicos del contrato

10. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

La seguridad y salud en el trabajo en el rancho es importante pues allí se cuentan equipos y elementos que permiten estar ajustados a las normas asociadas al Sistema de Seguridad y Salud en el trabajo (SSST), muestra de ello se pudo evidenciar en el uso de la dotación por parte de los PPL que laboran en el rancho, puesto que cuentan con overol, guantes, botas, tapabocas y gorro, adicionalmente de manera periódica son capacitados para fortalecer sus destrezas y minimizar los riesgos existente en las diferentes áreas de trabajo.



11. PROYECTOS PRODUCTIVOS

En las visitas realizadas al Establecimiento Penitenciario y Carcelario de Mediana Seguridad CPMSACS ACACIAS – META, se pudo establecer que uno de los fuertes al interior del penal son los proyectos productivos, de los cuales se destacan:

11.1. PANADERÍA Y BISCOCHERIA

- ✓ Este proyecto productivo es tal vez el de mayor relevancia, cuenta con muy buenas instalaciones físicas y a su vez posee una excelente dotación de equipos, se pudo observar la existencia de hornos, cortadoras, batidoras y latas, situación que permite la producción diaria de pan dulce y pan de sal, producción que es vendida al operador para que sea suministrado a los ppl, como parte desayuno o el refrigerio nocturno, también tienen producción para los expendios al interior del establecimiento, estas 2 prácticas de venta, le permiten a la Dirección del Establecimiento obtener recursos para reinvertir en el mismo proyecto productivo, permitiendo a su vez propender por la resocialización de la población privada de la libertad (ppl), que lleva a cabo la labor panificadora al interior del penal.



11.2. LACTEOS

- ✓ Revisado este proyecto productivo se pudo establecer que al igual al de panadería y bizcochería, cuenta con excelentes instalaciones físicas en donde se encuentra diferente equipamiento que permiten desarrollar actividades de procesamiento de producto lácteo (leche) la cual es llevada desde el Establecimiento Penitenciario "La Colonia", para obtener nuevos productos como yogurt de varios sabores, cumis natural, quesos, cuajadas y mantequillas, estos productos también son comercializados con operador del rancho, los expendios y en la tienda ubicada al ingreso del penal.
- ✓ Esta actividad también permite el aprovechamiento de las materias primas producidas en el Penal "La Colonia" y a su vez fortalece el proceso de resocialización de los ppl, en la medida que adquieren nuevas destrezas para ser aplicadas al momento volver a la libertad.



- ✓ Además de los dos anteriores proyectos productivos, el establecimiento carcelario tiene en funcionamiento los siguientes proyectos productivos:
- Ebanistería
 - Asadero de Pollos y carnes
 - Telares



ACTA COSAL DE JUNIO 2022

En acta cosal del mes de junio 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:

JUNIO

CPMSACS - RM ACACIAS

Clasificación INPEC: Establecimiento en MODERADO RIESGO

Operador de servicio de alimentación: SUMINISTROS CJVN SAS

Producción diaria tres tiempos de comida: 2653 PPL

Producción diaria tres tiempos de comida Estaciones de Policia: 17 PPL

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:



- Se incumple con los horarios de entrega de los tiempos de comida establecidos por el ERON.
- En la semana se realizaron cambios en las preparaciones que superaron las permitidas.
- Los gramajes de los alimentos servidos a las PPL no coinciden con los establecidos en la minuta patrón.
- El operador no cumple con la cantidad de Nutricionistas a contratar y/o este profesional no cumple con la asistencia exigida por contratación.
- El operador no cumple con el Jefe de cocina y/o este profesional no cumple con la asistencia exigida por contratación.
- El operador no cumple con la contratación de auxiliares establecidas en los anexos técnicos.
- Actualmente el operador adeuda por el suministro de servicios de los programas de resocialización en actividades productivas la suma de: \$104.415.850
- El operador no se encuentra al día con las PPL en el pago de bonificaciones por labores realizadas como manipuladores de alimentos, el valor adeudado es de: \$53.151.077

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.

1. OBSERVACIONES

Infraestructura del rancho

El Rancho del establecimiento conforme a la normatividad, Decreto 3075 de 1997 debe cumplir con los parámetros establecidos en la misma, actualmente el rancho está siendo intervenido mediante contrato de obra No 308 de 2021 por la USPEC, con un avance aproximado del 40%.

Gramaje de los alimentos

Respecto al cumplimiento del ciclo de menús según lo informado por el administrador se está pesando en fondos, sin embargo, en visita se pudo establecer que no se está cumpliendo con el gramaje de proteína, incumplido con lo establecido en el Formato No 4 de nutrición "Obligaciones del Operador.

Tiempo de entrega de alimentos

Los alimentos se están entregando así: Desayuno se entrega de 8:00 a 9:00 A.M.; almuerzo 12:30 y cena de 3:00 a 5:00 P.M. también se evidencio que se están entregando las dietas especiales. Se incumplen los tiempos de entrega de acuerdo al Anexo No 20 Oferta técnica, además según lo manifestado por la Directora (E) se incumplen los horarios de ingreso de materia prima.

Personal contratado para la prestación del servicio

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

Supervisión

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

2. RECOMENDACIONES

1. Dar cumplimiento a los compromisos adquiridos en reunión realizada entre los representantes PPL, Operador, INPEC y Equipo Auditor OCI- USPEC.
2. Realizar reubicación de espacios de alistamiento de verduras y el lavado de papa y otros tubérculos, de tal forma que la secuencia lógica del proceso evite la contaminación cruzada de los alimentos preparados.
3. Realizar por parte del operador los mantenimientos menores que requiera el rancho (pintura, arreglos, limpieza) y mantenimiento a los implementos y elementos de la prestación del servicio de alimentación.
4. Revisar la viabilidad de dar cumplimiento con la entrega de "Mañoco", alimento solicitado de acuerdo a su cultura por la población indígena recluido en el penal.
5. Se requiere celeridad por parte del Contratista de Infraestructura en la ejecución de las obras iniciadas en el rancho del ala A y B, esto teniendo en cuenta que la sobrecarga de trabajo del Rancho C está generando desgaste y deterioro en el área de marmitas de los extractores y del piso.

3. HALLAZGOS

1. Infraestructura del Rancho ala A y B presenta un avance aproximado del 40%, según lo manifestado por la Dirección de Infraestructura
2. No se está cumpliendo con los gramajes de la minuta, de acuerdo a lo evidenciado en os pesajes realizados en proceso auditor y al acta cosal de junio de 2022.
3. No se cumple con los tiempos de entrega de acuerdo a acta cosal de junio de 2022
4. Debilidades en la supervisión e interventoría, tanto en la entrega de alimentos, cumplimiento de pagos realizados, como en la ejecución de las obras intervenidas por parte de la USPEC.
5. No se está cumplimiento con el cronograma de ingreso de materia prima permitido por el INPEC

No. Hallazgo	Causa	Descripción del hallazgo
1. Bajo porcentaje de ejecución en la adecuación y mantenimiento del Rancho- Contrato de Obra 308 de 2021	Debilidades en la supervisión e interventoría. Deficiencias en la planeación contractual Generación de imprevistos en la ejecución del contrato	En revisión realizada in situ a la adecuación y mantenimiento del rancho del ala A y B del establecimiento penitenciario de Acacias, se observa un 40% de avances en infraestructura, correspondiente a los adelantos realizados de acuerdo al contrato de obra No. 308 de 2021, sin embargo, es evidente el retraso en las actividades, teniendo en cuenta que la fecha presupuestada para la entrega es el 15 de octubre de 2022, lo que presenta una sobrecarga de trabajo en el rancho del ala C por contingencia y debilidades en el ejercicio de supervisión e interventoría, incumpliendo La Ley 1474 de 2011 o Estatuto Anticorrupción, en el capítulo VII, artículos 83 y siguientes, que reza "...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".



**AUDITORIA PROCESO DE GESTIÓN DE SUMINISTRO DE
BIENES Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS -SERVICIO DE
ALIMENTACIÓN CPMSAC ACACIAS 2022**

2. Incumplimiento de la minuta patrón por parte del Operador	Debilidades en la supervisión e interventoría. Falta de seguimiento a la Distribución de los alimentos a cada PPL.	De acuerdo a acta cosal de junio de 2022 y en verificación en situ realizada a partir de la revisión de fiambreras al azar por el equipo auditor, sobre el proceso de alimentación, se evidencia que se realizan cambios en los alimentos componentes de la minuta patrón, así mismo los gramajes estipulados no se dan cumplimiento en relación con la proteína, lo cual incumple la Oferta Técnica Mínima y el anexo No 4 Formatos de nutrición.
3. Incumplimiento en los tiempos de ingreso de materia prima y entrega de los alimentos.	Debilidades en la supervisión e interventoría. Falta de stock de alimentos en bodega. Retrasos por contingencia de espacios de producción en los ranchos	Se evidencia el incumplimiento al Anexo No. 20 de la oferta técnica, en acta cosal de junio 2022, en reunión con funcionarios del INPEC y representantes de PPL'S realizada el 30 de agosto de 2022, así como durante el proceso de auditoria realizado in situ puesto que el 29 de agosto se evidencia la entrega de los alimentos a XXXXXXXX, y el día 30 de agosto la entrega se realiza XXXXXX, esto teniendo en cuenta que la Oferta técnica tiene aprobados como horarios de entrega de alimentación así: Desayuno de 8:00 a 9:00 A.M.; almuerzo de 12:30 y cena de 3:00 a 5.00 P.M. Así mismo el horario de ingreso de materia primas autorizado en el establecimiento, de acuerdo a lo manifestado por la Directora del penal, y corroborado por el delegado del operador señor Marlio Narvaez, es los días martes, miércoles y viernes, sin embargo, a este horario no se le da cumplimiento, el operador alude inconvenientes en el transporte desde Bogotá y otros destinos e inconvenientes con la cantidad de materias primas a adquirir.
4. 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	De acuerdo a la información suministrada por el operador UNIÓN TEMPORAL NUTRIVIVE en auditoria, solo se ha realizado el pago del mes de diciembre 2021 y enero de 2022, está pendiente por parte de la USPEC los pagos de los meses siguientes. A la fecha de la presente auditoria, se encuentra en proceso de revisión las cuentas correspondientes a los meses de febrero y marzo de 2022, lo que genera incumplimientos por parte del operador con relación al abastecimiento de materias primas, pagos a realizar a terceros y cumplimiento de requisitos para próximos desembolsos por parte de la USPEC. Lo que 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 y generar los pagos de acuerdo al servicio prestado. 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..

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 CPMSAC ACACIAS 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: \\CONTROL INTERNO\Informes 2022\Auditorias 2022\Informe Alimentacion.docx

Ubicación archivo físico: Carpeta Auditoría Prestación Servicio de Alimentación COBOG Picota