

1. DESCRIPCIÓN GENERAL

Objetivo de la Auditoria:	Establecer las actividades necesarias para realizar el seguimiento a la prestación del servicio de salud POS y control al servicio de salud NO POS, prestado a la población privada de la libertad de los establecimientos penitenciarios y carcelarios del orden nacional a cargo del INPEC, incluyendo los menores de tres (3) años que conviven con sus madres en los establecimientos de reclusión. Así mismo, se realizará seguimiento al servicio de alimentación bajo el contrato 420/ 2022 grupo 16.
Alcance de la Auditoria:	Contratos vigentes de Salud y Alimentación en el año 2023, de conformidad con la selección de muestra.
Procedimiento de la Auditoría	Código: BS-PR-002 Versión: 01 Vigencia: 04/10/2021
Auditor Líder	Jefe Oficina de Control Interno
Equipo Auditor:	Luis David de León Ternerá Genesis Paola Álvarez Jiménez
Fecha de la Auditoria	17,18 y 19 de octubre de 2023
Dependencia a cargo del proceso auditado	Dirección de Logística – Subdirección de Suministro de Servicios.
Procesos Auditados	Proceso de Gestión de Suministro de Servicios – (Servicios de salud) – (Servicio alimentación).

2. ANÁLISIS Y EVALUACIÓN DE DATOS

EPMSC ESTABLECIMIENTO DE RECLUSIÓN ESPECIAL BARRANQUILLA

Dirección: Vía 40 #52-332

Director: DR. DAVID ENRIQUE FALS GUERRA

Fecha de la visita: 17,18 y 19 de octubre de 2023

PPL: 344

2.1 CONTRATOS OBJETO DE AUDITORIA

2.2 CONTRATO DE FIDUCIA MERCANTIL No. 059 DE 2023- PRESTACIÓN DE SERVICIO DE SALUD

2.3 Contratos Objeto de Auditoria

2.4 Contrato de Fiducia Mercantil No. 059 DE 2023

Objeto: *Suscribir un contrato de fiducia mercantil para la administración y pagos de los recursos del Fondo Nacional de Salud de las personas privadas de la libertad, destinados a la celebración de contratos derivados y pagos necesarios para la atención integral en salud y la prevención de la enfermedad, la promoción y mantenimiento de la salud de la población privada de la libertad - PPL a cargo del INPEC.*

Contratista FIDUCIARIA CENTRAL SA

Fecha de Suscripción del contrato: 09-02-2023

Fecha suscripción acta de inicio: 13-02-2023

Fecha de terminación: 29-12-2023

Tiempo total de ejecución: 19 meses

Valor inicial: \$8.303.512.821

Valor Total: \$8.303.512.821

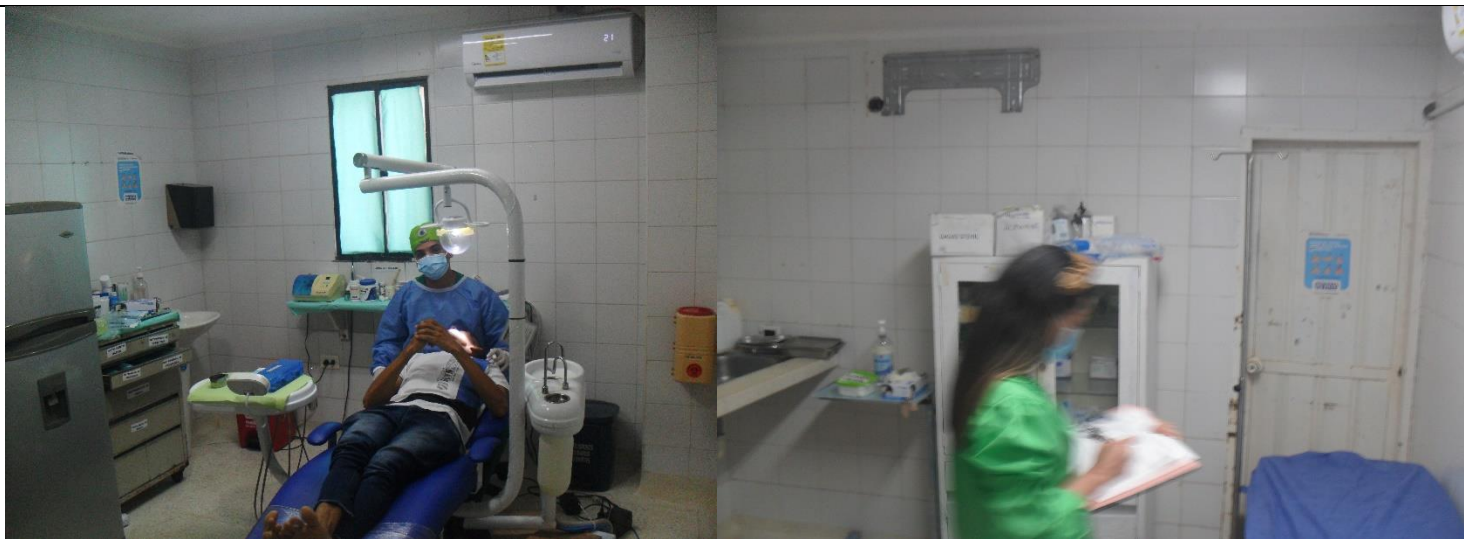
Supervisión: Dirección Logística o por quien delegue el ordenador del gasto.

Estado actual: En ejecución

1. TALENTO HUMANO:

El ERON cuenta con el personal idóneo, debido a lo establecido con lo necesario

RECURSO HUMANO	<u>EPMSC LA</u> <u>MODELO</u> <u>BARRANQUILLA</u>			CONTRATADO
	ÁREAS	NÚMERO RECURSO HUMANO	HORAS	
MEDICO	3	4	196	1
ENFERMERA PROFESIONAL	2	2	192	1
AUXILIAR DE ENFERMERÍA	4	5	192	1
ODONTOLOGÍA	1	1	192	1
HIGIENISTA ORAL	1	1	192	1
AUXILIAR DE ODONTOLOGÍA	1	1	192	1



2 INFRAESTRUCTURA:

El ERON cuenta con los espacios requeridos, inicialmente verificamos que se encuentra una celda de aislamiento para los reclusos de nuevo ingreso, en la cual deben permanecer hasta que se verifique si tienen alguna enfermedad infecciosa, se encuentran separados de los consultorios médicos, consultorio odontológico, enfermería, farmacia, consultorio de tele consultas y archivo, este último se encuentra muy deteriorado con humedad y cajas desorganizadas.

Los pisos, paredes se encuentran en buen estado a diferencia de los techos y la luminarias que se encuentran en mal estado y muy deficientes, el laboratorio tiene un funcionamiento de dos días por semana, los días martes y jueves. Y se verifica área de depósito para los desechos sanitarios.



3. DOTACIÓN:

Se verificó que el área de salud cuenta con los elementos de dotación, biomédicos, básica de atención, elementos médicos quirúrgicos como por ejemplo tensiómetros, fonendos, rotulado entre otros. Se informa que en la enfermería se almacenan elementos básicos, puesto que por las horas de la noche la farmacia no tiene funcionamiento, se verifica las hojas de vida de los equipos anteriormente mencionados.



4. MEDICAMENTOS, DISPOSITIVOS MEDICOS DE INSUMO:

Se verifica la entrega de los medicamentos a los PPL conforme el tratamiento médico de cada uno, el PPL se acerca a la ventanilla de la farmacia de sanidad a tomar el medicamento, luego es registrado en la planilla de entrega. Los medicamentos se encuentran conservados y almacenados oportunamente, esta área de farmacia cuenta con el personal indicado verificado por la hoja de vida.



U.T. SALUD INTEGRAL PPL
Código De Habilitación: 090010962/01
Teléfono: 322512004

NIE: 901547695
Dirección: CL 77 457-103
Email: usaudintegralsp@gmail.com

ORDEN FARMACEUTICA

Orden Del Paciente

Apellido:	PEREZ	Edad:	30 años	Sexo:	Masculino
Nombre:	PEREZ	Edad:	30 años	Sexo:	Masculino
Apellido:	PEREZ	Edad:	30 años	Sexo:	Masculino
Nombre:	PEREZ	Edad:	30 años	Sexo:	Masculino
Apellido:	PEREZ	Edad:	30 años	Sexo:	Masculino
Nombre:	PEREZ	Edad:	30 años	Sexo:	Masculino

J00K - RINGFARINGITIS AGUDA (RESPIRADO COMUN)

Medicamento	Numero	Dosis	Via	Frecuencia	Cantidad	Duracion	Observación
MOX - AZULAMANDOPEN 500	1	500mg	Oral	5 HORAS	12	5 DIAS	Ninguna
MOT - TABLETA	1	500mg	Oral	12 HORAS	10	5 DIAS	Ninguna
MOT - TABLETA	1	500mg	Oral	12 HORAS	10	5 DIAS	Ninguna
MOT - TABLETA	1	500mg	Oral	12 HORAS	10	5 DIAS	Ninguna
MOT - TABLETA	1	500mg	Oral	12 HORAS	10	5 DIAS	Ninguna
MOT - TABLETA	1	500mg	Oral	12 HORAS	10	5 DIAS	Ninguna

FEINER PEREZ

KAREN LORENA RAMOS OLIVEROS

5. HISTORIA CLÍNICAS Y REGISTRO:

Se evidencia listado diario en el área de procedimientos, así como de medicamentos básicos de atención especificando tiempo de atención, paciente y demás datos, el archivo de custodia de las historias clínicas se evidencia desorganizadas y sin archivo cuentan con un sistema de digitación de las historias clínicas llamado salud systems.



6. VALORACIÓN MEDICA PPL:

Se hace la respectiva valoración médica a los nuevos PPL, se les realiza valoración odontológica tomando su carta dental, valoración mental, seguimiento al diagnóstico por medio de un operador de salud mental llamado GDEMAN – EXTERNO – REINICIAR, los PPL cuentan con el servicio de atención extramural, el cual tiene el siguiente procedimiento : pasa a medicina general donde se le da remisión, luego el grupo de jurídica hace la verificación y finalmente se les da traslado, de igual manera estos cuentan con la atención de los diferentes especialistas como por ejemplo: medicina externa, ortopedia, RX, ecografía, dermatología, electros, psicología y tele consultas.



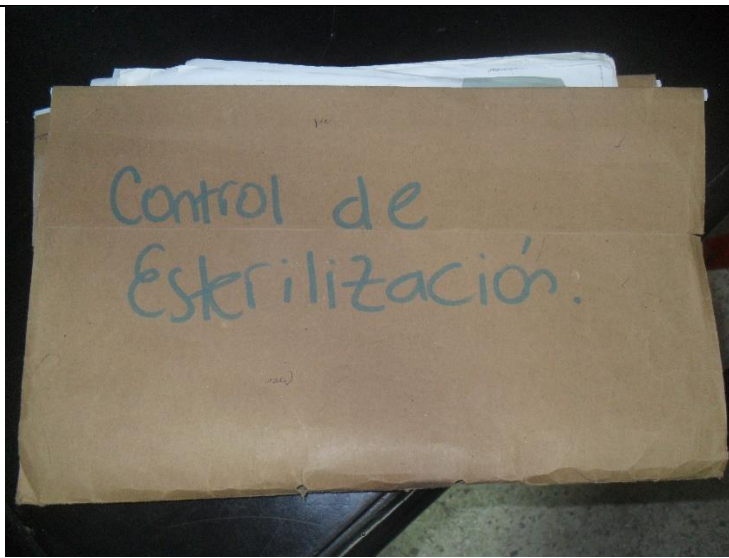
7. ACCIONES DE PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN:

Los PPL cuentan con los diferentes programas de PYP como lo son la detección temprana del cáncer de próstata, enfermedades crónicas (diabetes, hipertensión), planificación familiar, salud oral, programas de VIH- enfermedades de transmisión sexual, tuberculosis, varicela, paroditis entre otras. Estos programas de atención y prevención tienen un seguimiento mensual, actualmente cuentan con dos PPL con diálisis lo que se considera como una enfermedad de alto costo.



8. GENERALIDADES DEL AMBIENTE Y ÁREA DE SALUD

Sanidad cuenta con planta de gestión integral de residuos sólidos, a estos se les da un manejo de residuos hospitalarios de acuerdo con el PEGIR, de igual manera cuentan con un protocolo de limpieza y desinfección de las áreas, este se realiza diario con un informe mensual.



SERVICIO DE ALIMENTACIÓN:

Fecha de la visita: 17,18 y 19 de Octubre de 2023

PPL: 344

CONTRATOS OBJETO DE AUDITORIA

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS NO.420-2022 - PARA EL SUMINISTRO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LA PPL-GRUPO16.

2.3 Contratos Objeto de Auditoria

2.4 Contrato de prestación de servicios No. 420-2022

Objeto: *En virtud del contrato de prestación de servicios el contratista se obliga por sus propios medios con plena autonomía, a cumplir con la prestación del servicio de suministro de la alimentación a la población privada de la libertad a cargo del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario - INPEC, dicha contratación se llevará a cabo por el sistema de precios por ración (desayuno, almuerzo, cena, refrigerio nocturno), con el objeto de cumplir con los fines estatales y legales encomendados a través de los respectivos actos administrativos al Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario - INPEC y la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios - USPEC del Grupo N. 16, de conformidad a los anexos técnicos y demás documentos precontractuales que hacen parte integral del presente contrato.*

Grupo 16: EPMSC Montería, ERE Corozal, EPMSC Sincelejo, EPMSC Magangué, EPMSC Tierralta, EPMSC Cartagena, CMSBA Barranquilla La Modelo, EC de Sabanalarga, EPMSC San Andrés.

Contratista: SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS

Fecha de Suscripción del contrato: 21-12-2022

Fecha suscripción acta de inicio: 23-12-2023

Fecha de terminación: 30-11-2023

Tiempo total de ejecución: 11 meses 7 días

Valor inicial: 26.241.033.851

Valor Total: \$29.267.927.324

Supervisión: Dirección Logística o por quien delegue el ordenador del gasto.

Estado actual: En ejecución

1. TALENTO HUMANO ÁREA DE PRODUCCIÓN:

Practicada la visita al rancho, se pudo constatar el personal humano que labora en el mismo, el cual se describe a continuación:

1. 9 PPL laboran como rancheros.
2. 1 Ingeniero de alimentos está disponible todos los días al frente de la operación.
3. 1 administrador del rancho.

4. 1 nutricionista.
5. 1 jefe de cocina.
6. 1 auxiliar de procesos.
7. 1 almacenista.

Lo anterior nos permite concluir que hay 15 personas a cargo de la operación diaria de producción y distribución de la alimentación de los 344 PPL que en la actualidad se encuentran al interior del establecimiento.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - INFRAESTRUCTURA RANCHO:

Se realiza visita durante los días 17,18 y 19 de octubre de 2023, siendo recibido el equipo auditor por parte de la administradora del rancho YENIS OLIVARES, quien presta su colaboración para el desarrollo efectivo de la diligencia. Una vez en el lugar se encontró lo siguiente:

El rancho está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas, adicionalmente cuenta con una clara separación física entre las áreas de recepción de materia prima, almacenamiento, producción, pre alistamiento y ensamble., por lo tanto se puede establecer que existe una secuencia lógica de las áreas, es decir, desde la recepción de insumos hasta la entrega del producto terminado. Los equipos están ubicados a una distancia que garantiza el acceso a inspección, mantenimiento, limpieza y desinfección. Se observó agua en todo el piso del rancho, según la administradora se debe a un tubo roto de un lavamanos.

La bodega de almacenamiento es proporcional al volumen de insumos requeridos, se observa capacidad de almacenamiento para el volumen de PPL a atender, alimentos separados del piso por estibas, así como de las paredes. Respecto al techo, se observa que no fue construido con material sanitario que permita su limpieza y desinfección, así mismo, se verifica que las ventanas están construidas de manera que evitan la acumulación de polvo y facilitan su limpieza.



En las presentes fotografías se observa el área de recepción y descargue de insumos, adicionalmente se evidencia el interior del rancho, observando piso en baldosas, el cual estaba mojado por fuga en una tubería, el mismo no está construido en material resistente, no poroso, impermeable o no absorbente, se trata de baldosas que no son antideslizantes, de hecho, por poco se cae la administradora del rancho en nuestra presencia.

Las paredes del rancho también son de baldosa, se encuentran en buen estado, las uniones de pared-piso y pared-pared son de forma redondeada, lo cual impide la acumulación de suciedad y facilita la limpieza y desinfección de las mismas. Las puertas del servicio de alimentación son metálicas, se encuentran pintadas de blanco y son de fácil limpieza, sin embargo no son herméticas. Se verificaron aspectos como la iluminación y ventilación, evidenciando que las luminarias se encuentran protegidas y están funcionando, así mismo, el sistema eléctrico se encuentra funcionando. El rancho cuenta con servicios sanitarios para hombres y mujeres, lavamanos en buen estado de funcionamiento.

3. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- CONTRATISTA:

Se pudo verificar que existe una secuencia lógica en el proceso de recepción de materias primas hasta la entrega del producto terminado, no se evidencia contaminación cruzada. Con relación a las lámparas, se encuentran funcionando y protegidas para evitar roturas, las instalaciones eléctricas se encuentran en buen estado, los medidores de servicios públicos están calibrados, son compartidos con el establecimiento. Los sistemas de evacuación de aguas residuales se encuentran protegidos con tapas removibles (sifones o rejillas), el piso es de baldosa, no cumple con las condiciones antideslizantes, las paredes se encuentran en buen estado de mantenimiento, limpieza y desinfección, igualmente el techo. El sistema de ventilación en el servicio de alimentación se encuentra funcionando, cuenta con malla contra insectos, limpia y en buen estado, las puertas se encuentran en buen estado, sin embargo, las aberturas entre el piso y la puerta no se encuentran protegidas para evitar el ingreso de plagas.

Los baños se encuentran en buen estado, en condiciones higiénico sanitarias adecuadas, se observan letreros que indican lavado de manos, espacio libre de humo, cigarrillo o tabaco, adicionalmente se verifica la existencia de un área para almacenamiento de elementos de aseo, identificado y que no genera foco de contaminación, el contratista garantiza un área exclusiva para la limpieza y desinfección de utensilios y menaje.



Áreas señalizadas con sus respectivos letreros.

4. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS:

Se observa que se cumplen con las distancias perimetrales en el almacenamiento de los elementos, se lleva control de entrada y salida, se utiliza el método PEPS (Primero en entrar, primero en salir), los productos se encuentran rotulados por colores. Todas las materias primas son conservadas en recipientes y canastillas que se encuentran ubicadas sobre estibas que están en buenas condiciones físicas y de higiene, se evita la contaminación cruzada, adicionalmente se cumple con el etiquetado y rotulado de los productos.



Almacenamiento de alimentos, se utilizan estibas.

Por otra parte, se pudo verificar que existen fichas técnicas de materias primas y registros sobre la calidad al momento de la recepción, también pudimos observar fechas de vencimiento de los alimentos, no se utilizan alimentos enlatados ni aditivos alimentarios y saborizantes artificiales en las preparaciones incluidas en la minuta patrón. Las bebidas de fruta cumplen con las características técnicas establecidas en la normatividad vigente, también pudimos constatar la existencia de un área exclusiva para el mantenimiento temporal de alimentos o materia primas clasificadas como productos NO conformes, se encuentra señalizada.



En el desarrollo de la auditoría no se advirtieron alimentos con algún tipo de contaminación biológica, química o física, ni descompuestos o con mal olor, así mismo, indagamos con el personal de USPEC que permanece en el establecimiento y no se han registrado quejas ni alteraciones en la PPL con ocasión al servicio de alimentación, se cumple con el plan de compras de acuerdo con el promedio del parte diario y conforme a las cantidades establecidas en la minuta patrón.

5. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE:

El servicio cuenta con los equipos mínimos requeridos según la oferta técnica mínima para el proceso de producción en el servicio de alimentación, son resistentes a la corrosión, no recubiertos con pinturas o materiales desprendibles, fáciles de desarmar, limpiar y desinfectar. Se observa que la gramera no está en funcionamiento, se trató de utilizar y no funcionó. Los cuartos fríos y/o neveras se encuentran funcionando y limpios, se lleva control y registro de temperatura en lugar visible.

Los mesones son resistentes a la corrosión, no están recubiertos con pintura o materiales desprendibles, de fácil limpieza y desinfección. Respecto a las fiambreras, conforme a la información suministrada por los contratistas, se hizo entrega de 619 el 8 de febrero del presente año.

6. CODICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO:

Continuando con el proceso de auditoría, corresponde en esta etapa de la diligencia la verificación del proceso y de los productos elaborados, razón por la cual se verifica el proceso de pre – alistamiento y preparación de materias primas, evidenciando que se realizan en buenas condiciones de limpieza y desinfección. La gramera con la cuentan en este momento se encuentra dañada, el hielo utilizado en el servicio de alimentación se almacena en adecuadas condiciones, se observó lavado de neveras, adicionalmente se pudo establecer que se cuenta con utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de cada uno de los componentes suministrados.

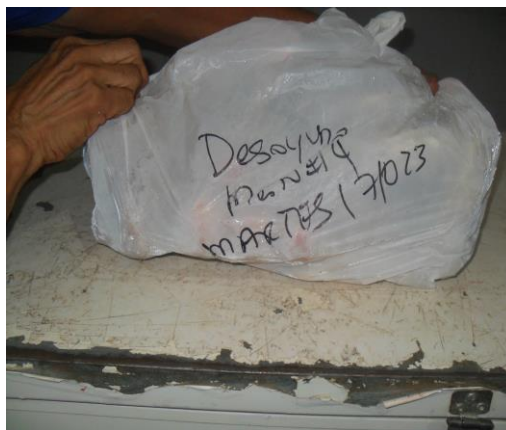
El contratista garantiza el servido del producto terminado y las dietas, en condiciones adecuadas de higiene, Se observo la producción y servida de los alimentos, así como de las dietas, las cuales se encontraban debidamente rotuladas, indicando el nombre, patio del PPL y tipo de dieta.



Se observó la preparación de los alimentos y la servida de los mismos, almuerzo corresponde a la minuta patrón del día, también se evidencian las dietas en utensilios plásticos o fiambreras, debidamente rotuladas con el nombre, patio y dieta del respectivo PPL.



Fiambrera rotulada - dietas



Contramuestra desayuno 17-10-2023

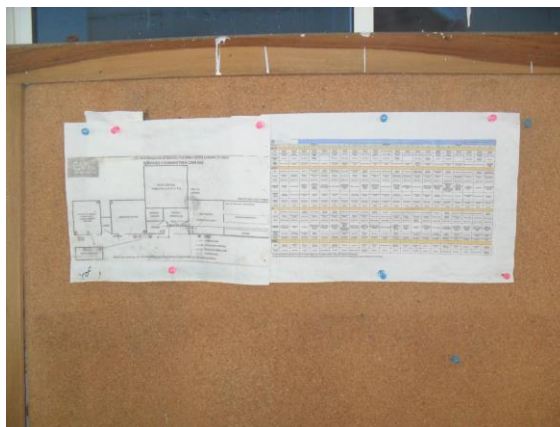


Contramuestra desayuno 17-10-2023

Las contramuestras se almacenan en congelación durante 72 horas, llevándose el registro respectivo de las mismas

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

En este estado de la diligencia se procede a verificar el cumplimiento y rotación del ciclo de menús de conformidad con la minuta patrón



Minuta patrón

El almuerzo del día 17 de octubre conforme a la minuta patrón estaba compuesto por: Arroz blanco, pollo asado, papa cocida, ensalada y jugo de frutos amarillos, lo cual se preparó conforme a lo establecido en la misma, no obstante, no se pudo realizar pesajes por porción, toda vez que la gramera se encontraba dañada. A pesar de la dificultad de la gramera, se observó de buen tamaño gran parte de la proteína, el arroz se veía y olía bien, así como en general todo el producto preparado y servido.

Se hizo observación respecto algunas porciones de proteínas que se veían pequeñas, frente a lo cual manifestó la ingeniera que se complementarían con un poco más. En términos generales, los alimentos gozaban de buen olor, color y textura. Con relación a los intercambios, manifiesta la ingeniera que no son comunes, puesto que tratan de cumplir con la minuta, sin embargo, en caso de ser necesario se informa a la USPEC a través de los funcionarios que permanecen en el ERON.

Se lleva control de las dietas terapéuticas y el mismo es firmado por los PPL, se suministran las frutas y postres conforme a la minuta, en algunas ocasiones según informa la ingeniera, se hace difícil conseguir la fruta establecida en la minuta y se reemplaza por otra que tenga similares valores nutricionales, también informa la ingeniera que para las fechas especiales se suministra menú que previamente es concertado con la PPL.

8. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS:

Practicada la visita al establecimiento, se pudo constatar la presencia de 9 manipuladores (PPL), 1 ingeniera de alimentos, 1 administrador, 1 nutricionista, 1 jefe de cocina, 1 auxiliar de procesos y 1 almacenista, por otra parte, se pudo establecer que el contratista entrega a los visitantes (bata, gorro y tapabocas) y no se permite el ingreso a personal ajeno sin la debida autorización.

En el momento de la auditoría se observó a los manipuladores con su respectiva dotación (zapatos, gorro, tapabocas, peto, guantes y delantal), de buena presentación y de color claro. De igual forma no se evidenció incumplimiento en cuanto a hábitos de higiene personal por parte de los manipuladores, se constató que tenían el cabello recogido, sin joyas u accesorios, también se revisó la documentación en la que consta que se llevan los registros de control de salud de los manipuladores, así como los respectivos certificados médicos que los avalan para manipular alimentos, no se evidenciaron manipuladores con infecciones dérmicas a la vista.

Adicionalmente, en la revisión de la documentación se evidenció control sobre las horas laboradas por los manipuladores, los cuales, conforme a lo consignado, dan cuenta que no laboran más de 8 horas diarias, así mismo, el personal de producción, despachador y repartidor cuenta con certificado de manipulación de alimentos.

9. CONDICIONES DE SANEAMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:

El contratista garantiza la limpieza y desinfección de las áreas, los equipos, alimentos, frutas y verduras, menaje (fiambreras, vasos y cucharas) e insumos con los que cuenta el servicio de alimentación, los insumos utilizados para la limpieza y desinfección se encuentran rotulados y organizados, también cuentan con su respectiva ficha técnica.

10. ABASTECIMIENTO DE AGUA:

Se evidencia que el contratista garantiza el suficiente abastecimiento de agua para las actividades propias del servicio, se cuenta con tanque de almacenamiento de agua protegido y exclusivo para el servicio de alimentación, se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo conforme a la documentación revisada, también se realiza diariamente los análisis de PH según los registros.

11. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS:

Para el manejo de estos residuos se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica, adicionalmente existe un espacio físico definido para la recolección temporal de los residuos sólidos, ubicado, señalizado y protegido, en buen estado de mantenimiento. Conforme lo manifiesta la ingeniera, los residuos sólidos son retirados por lo menos 3 veces al día del área donde se procesan los alimentos. Se encuentra publicado el plano de rutas de recolección y evacuación de residuos sólidos (Publicado en cartelera justo al lado de la minuta patrón), de igual forma el programa de manejo de residuos sólidos se encuentra articulado con el PIGA, el rancho cuenta con trampas de grasa que garantizan la disposición de residuos líquidos, se evidencia que a una de las trampas le hace falta una rejilla.



Trampa de grasa

Se realiza la recolección, clasificación, manejo y disposición final de vertimientos (residuos líquidos) en especial el aceite utilizado. Existen actas que dan cuenta de la recolección de los aceites por parte de una empresa externa, también se realiza manejo y disposición de residuos peligrosos, lo cual se articula con el PIGA.

12. CONTROL DE PLAGAS (ARTRPOPODOS, ROEDORES, AVES):

Con respecto a este componente de la auditoría, se constató que el contratista gestiona limpieza a los alrededores del servicio de alimentación, de igual manera se realiza control de plagas conforme a la periodicidad exigida por la USPEC y conforme a lo aprobado por el supervisor del contrato. Dentro de la documentación revisada se encuentra el registro de control de plagas, no se observó evidencia de presencia de daño causado por plagas, también se evidenció el plano de ubicación de cebos, el cual está publicado en una de las paredes de ingreso al rancho.

13. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS:

Al ingresar al establecimiento pudimos observar uno de los vehículos que se encontraba descargando insumos alimenticios, por ende, pudimos corroborar que se encontraba en buenas condiciones físicas y de higiene, cuenta con el respectivo letrero de transporte de alimentos, a su vez, el contratista manifiesta que los vehículos cuentan con soat y tecnomecánica.

Los vehículos mantienen los alimentos en condiciones de refrigeración, cuentan con regulador de temperatura permanente, de fácil lectura y registro, ubicado en lugar visible, los alimentos se transportan en canastillas que impiden que los alimentos tengan contacto directo con el piso. Según informa la ingeniera, el personal que transporta los alimentos también cuenta con certificado de manipulación de alimentos.

14. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD – VERIFICACIÓN DOCUMENTAL:

Encontrándose la diligencia en este estado, se procede a la revisión documental en las instalaciones de la oficina de la administradora Ing. YENIS OLIVERA, quien presta su colaboración y pone a disposición las carpetas donde reposa toda la documentación relacionada con la operación del servicio, así las cosas, se observan registros actualizados de, programa de limpieza y desinfección, programa de disposición de residuos sólidos y líquidos, así como de control de plagas.

Se observan registros de mantenimientos preventivos y correctivos de equipos, así como los de calibración de los equipos de medición, no se halla evidencia documental de programa de trazabilidad, existen registros de control de proveedores de materias primas, cronograma de auditoría de proveedores, registro de visita de proveedores y fichas técnicas de materias primas, también hay evidencia de resultados microbiológicos conformes (ausencia de microorganismos patógenos), de materias primas, agua potable, manipuladores, superficies, ambiente y producto terminado.

Adicionalmente se observa registro de protocolo de contra muestras, así como del programa de capacitación, se evidencia certificados de capacitación de los 9 manipuladores que en la actualidad laboran en el rancho, también hay plan de contingencia, plan de emergencia del establecimiento, sin embargo, la versión de este último es del año 2018.

El contratista publica los ciclos de menús en una de las paredes de acceso al rancho, no se adquieren productos alimenticios elaborados por proyectos productivos, toda vez que en la actualidad no hay ningún proyecto productivo de alimentos en el establecimiento.

15. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO:

Al interior del rancho se pueden ver equipos e implementos de seguridad, en buen estado y bien ubicados, tal es el caso de los (extintores), hay un botiquín en la oficina de la administración del rancho. La última dotación de los rancheros fue el 2 de agosto del presente año conforme al acta de entrega, también hay evidencia documental sobre inspecciones de salud ocupacional y seguridad industrial, registro de no conformidades y capacitación en salud ocupacional, siendo la última el 21 de septiembre del presente año.

16. ESTADO FINANCIERO DEL CONTRATO:

Con relación a los pagos de remuneración y/o bonificación a los PPL que laboran en el rancho, se evidenció que estaban al día hasta el mes de septiembre, lo cual quiere decir que van al día, toda vez que la visita se practica hoy 17 de octubre de 2023. No hay proyectos productivos, por lo cual no hay lugar a expedir paz y salvo, por otra parte, se evidencia pago de los servicios públicos, el contratista manifiesta que se encuentran legalizados los anticipos del contrato y que las cuentas de cobro se encuentran al día, así como los respectivos pagos realizados por la USPEC.

9. OBSERVACIONES

A pesar de que el área de sanidad cumple con mucho de los requisitos, se evidencia deterioro de la parte de infraestructura, los techos se encuentran en mal estado y no cuenta con la iluminación necesaria debido a que las luminarias se encuentran dañadas. Con relación al servicio de alimentación, es necesario que se corrija la fuga de agua al interior del rancho, igualmente se debe concertar con el INPEC y la USPEC la posibilidad de realizar el cambio del piso, toda vez que las baldosas no son antideslizantes y se pueden generar accidentes potencialmente graves puesto que se manipulan elementos cortopunzantes, así mismo, se debe realizar el arreglo o reposición de la gramera, puesto que no estaba en funcionamiento.

10. RECOMENDACIONES

Ejercer mayor comunicación entre los contratistas y las direcciones encargadas de la supervisión de los servicios de salud y alimentación, de tal suerte que se propenda por la continua prestación de los mismos, bajo condiciones de calidad y oportunidad.

11. HALLAZGOS ENCONTRADOS: N/A

Elaborado Por:



GÉNESIS ÁLVAREZ JIMÉNEZ
Auditor Interno



LUIS DAVID DE LEÓN TERNERA
Auditor Interno