UNIDAD DE SERVICIOS PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS - USPEC

# INFORME EJECUTIVO DE AUDITORIA INTERNA PROCESO ALIMENTACIÓN

BOGOTÁ D.C., AGOSTO 2026

VERSIÓN 01

*(Si aplica)*

USPEC

## 1. OBJETIVO:

Evaluar de manera independiente el cumplimiento de las obligaciones técnicas, sanitarias, nutricionales, operativas, documentales y de control asociadas a la prestación del servicio de alimentación en los EPMSC Ocaña, Pereira y Puerto Berrío; contrastar la ejecución de los contratos 199-2025, 194-2025 y 196-2025 con los Estudios Previos, la Oferta Técnica Mínima, los Acuerdos de Nivel de Servicio y la normativa sanitaria; y determinar si los controles del operador, la supervisión/interventoría y los planes de mejoramiento previenen la recurrencia y protegen la continuidad, suficiencia, inocuidad, oportunidad y trazabilidad del servicio.

## 2. ALCANCE:

La auditoría comprendió tres establecimientos: EPMSC Ocaña, EPMSC Pereira y EPMSC Puerto Berrío; contratos y estudios previos; informes de interventoría de mayo y junio de 2026; soportes de menús, gramajes, dietas, saneamiento, equipos, mantenimiento, abastecimiento, personal, calibración y evidencias fotográficas. La evaluación es por muestreo y no implica revisión del 100 % de raciones, operaciones, facturas o actuaciones contractuales.

## 3. RESULTADOS

El presente informe ejecutivo expone de manera sintetizada los aspectos más relevantes identificados por la Oficina de Control Interno. En caso de requerir información ampliada, el detalle de las observaciones o la descripción completa de las fortalezas se invita a consultar la versión íntegra del informe.

| Tipicidad / eje del hallazgo | EPMSC Ocaña<br>Grupo 15 - CTO 199-2025 | EPMSC Pereira<br>Grupo 10 - CTO 194-2025 | EPMSC Puerto Berrío<br>Grupo 12 - CTO 196-2025 |
|---|---|---|---|
| **1. Abastecimiento, inventarios y almacenamiento** | **H1.** Abastecimiento y trazabilidad: falta de proteína disponible para días posteriores y debilidades en proveedores/insumos autorizados. | **H11.** Almacenamiento y prealistamiento: materias primas en zonas de circulación, insumos de limpieza con controles insuficientes y debilidades en el plan de compras. | **H15.** Inventarios: margen limitado de stock para contingencias.<br>**H16.** Espacios reducidos y uso de áreas no diseñadas para almacenamiento de alimentos. |

| Tipicidad / eje del hallazgo | EPMSC Ocaña Grupo 15 - CTO 199-2025 | EPMSC Pereira Grupo 10 - CTO 194-2025 | EPMSC Puerto Berrío Grupo 12 - CTO 196-2025 |
|---|---|---|---|
| **2. Gramajes y estandarización del porcionamiento** | **Sin hallazgo específico de** gramaje; existen riesgos conexos en equipos, dietas y control operativo. | **H7.** Gramajes: faltantes cuantificados Mermas de 15,7 % en cerdo y 5,8 % en res, además de alta dispersión entre porciones. | **H13.** Porcionamiento: muestras de res por debajo del gramaje de referencia y una muestra de pollo frito con desviación material; alta dispersión. |
| **3. Equipos, mantenimiento, metrología e infraestructura** | **H2.** Equipos mínimos: procesador fuera de servicio, carros deteriorados y dotación inferior a la requerida. | **H8.** Deficiencias locativas, drenajes y mantenimiento. **H9.** Cava fuera de servicio, carros/utensilios deteriorados y debilidades de mantenimiento y trazabilidad metrológica. | **H14.** Equipos y metrología: gramera y básculas descalibradas, fallas en refrigeración y deterioro de carros. **H16.** Segregación física insuficiente de áreas. |
| **4. Saneamiento, inocuidad y control de plagas** | **H5.** Saneamiento: acumulación de agua, hollín, grasa, residuos y debilidades en manejo de químicos, residuos y registros. | **H11.** Condiciones de almacenamiento y manejo de insumos que incrementan el riesgo de contaminación cruzada. | **H17.** Control de plagas: presencia puntual de vector en área crítica; mejora posterior requiere validación de sostenibilidad. |
| **5. Distribución, cadena térmica y conservación** | **H3.** Distribución en recipientes no isotérmicos para queso, avena y sopa, sin garantía de conservación de temperatura. | **H10.** Descongelación mediante inmersión, recipientes no isotérmicos y temperaturas fuera de rangos de seguridad. | **No se configuró hallazgo** independiente de distribución; existen riesgos relacionados con la operatividad de refrigeración y equipos del H14. |
| **6. Dietas terapéuticas y personal manipulador** | **H4.** Dietas: diferencias entre bases, 18 de 21 dietas con derivación incumplida y ausencia de nutricionista durante la visita. | **H12.** Personal manipulador: certificados médicos con pruebas pendientes y sin concepto expreso de aptitud para manipular alimentos. | **No se configuró hallazgo** específico en esta tipicidad para Puerto Berrío dentro de la muestra auditada. |
| **7. SST, extracción, ventilación y seguridad** | **H6.** Campana extractora fuera de servicio, calor elevado, ventilación insuficiente y faltantes de elementos de seguridad. | **Sin hallazgo** específico de SST/ventilación en la muestra de Pereira incluida en el informe. | **H18.** Extracción/ventilación insuficiente frente a la carga térmica; altas temperaturas observadas y corroboradas por interventoría. |
| **8. Gestión contractual: ANS y planes de mejora** | **H19 transversal.** La trazabilidad del incumplimiento hasta su cierre/descuento no es completa y persisten ambigüedades para graduar porcentajes de ANS. | **H19 transversal.** La trazabilidad del incumplimiento hasta su cierre/descuento no es completa y persisten ambigüedades para graduar porcentajes de ANS. | **H19 transversal.** La trazabilidad del incumplimiento hasta su cierre/descuento no es completa y persisten ambigüedades para graduar porcentajes de ANS. |

## 4. CONCLUSIONES GENERALES

De manera ejecutiva, los resultados de la auditoría permiten concluir:

1. Se identificaron 19 hallazgos: 6 en Ocaña, 6 en Pereira, 6 en Puerto Berrío y 1 transversal sobre ANS y planes de mejora.
2. Los riesgos se concentran en abastecimiento y almacenamiento, gramajes, equipos e infraestructura, saneamiento e inocuidad, cadena térmica y condiciones de SST.
3. Ocaña presenta mayor exposición en abastecimiento, dietas terapéuticas, saneamiento, equipos mínimos y extracción/ventilación; varias situaciones muestran recurrencia.
4. Pereira presenta evidencia cuantitativa directa de incumplimientos de gramaje, junto con deficiencias locativas, de mantenimiento, cadena de frío, almacenamiento y soportes sanitarios del personal.
5. Puerto Berrío concentra riesgos en porcionamiento y confiabilidad metrológica, equipos, inventarios, segregación de áreas, control de plagas y extracción de calor.
6. La gestión de ANS mejoró frente al proceso anterior, pero aún requiere trazabilidad integral y criterios objetivos para graduar descuentos y demostrar cierres efectivos y sostenibles.

| Elaboró | Revisó: | Aprobó: |
|---|---|---|
| Nombre:<br>Lady Marcela Meléndez Díaz<br> | Nombre:<br>Germán H. Gaitán R.<br> | Nombre:<br>Germán H. Gaitán R.<br> |
| Cargo:<br>Profesional Universitario Grado 09 | Cargo:<br>Jefe de Oficina de Control Interno | Cargo:<br>Jefe de Oficina de Control Interno |
| Dependencia:<br>OCI | Dependencia:<br>OCI | Dependencia:<br>OCI |