

	PROCESO	SEGUIMIENTO Y EVALUACION A LA GESTION	CÓDIGO	S-SEG-FT-007
			VERSIÓN	01
	FORMATO	INFORME DE AUDITORIA	PÁGINA:	1 de 18
			VIGENTE DESDE	13/11/2014

**AUDITORIA ESPECIAL A LA
ADMINISTRACIÓN DE LOS ALIMENTOS EN LA UNIDAD DE LA RIOJA**

OFICINA DE CONTROL INTERNO

BOGOTA, SEPTIEMBRE DE 2016

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL Instituto para la Protección de la Niñez y la Juventud	PROCESO	SEGUIMIENTO Y EVALUACION A LA GESTION	CÓDIGO	S-SEG-FT-007
			VERSIÓN	01
	FORMATO	INFORME DE AUDITORIA	PÁGINA:	2 de 18
			VIGENTE DESDE	13/11/2014

CONTENIDO

- 1. INTRODUCCIÓN**
- 2. CRITERIOS DE LA AUDITORIA**
- 3. OBJETIVOS**
- 4. ALCANCE**
- 5. EQUIPO DE TRABAJO**
- 6. METODOLOGIA APLICADA**
- 7. CONTEXTO DEL PROCESO A AUDITAR**
- 8. DESARROLLO DE LA AUDITORIA**
 - 8.1. SUPERVISION**
 - 8.2. CONTROLES**
 - 8.3. PROCEDIMIENTOS**
 - 8.4. OBSERVACIONES**
 - 8.5. NO CONFORMIDADES**
- 9. RECOMENDACIONES**
- 10. CONCLUSIONES**

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL Instituto para la Protección de la Niñez y la Juventud	PROCESO	SEGUIMIENTO Y EVALUACION A LA GESTION	CÓDIGO	S-SEG-FT-007
			VERSIÓN	01
	FORMATO	INFORME DE AUDITORIA	PÁGINA:	3 de 18
			VIGENTE DESDE	13/11/2014

AUDITORIA ESPECIAL A LA RECEPCIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LOS ALIMENTOS EN LA UNIDAD DE LA RIOJA

1. INTRODUCCIÓN

El presente informe es el resultado de la auditoría interna especial solicitada por el Señor Director del Instituto, en relación con la revisión del procedimiento en la administración de los alimentos en la Upi de la Rioja, debido irregularidades presentadas sobre los mismo.

2. CRITERIOS DE AUDITORIA

- Resolución No. 375 de 2010, por el cual se asignan obligaciones a los responsables de las Unidades de Protección Integral del IDIPRON.
- Manual de supervisión del IDIPRON
- Procedimiento “ Recepción y almacenamiento de alimentos de las UPIS”
- Procedimiento “Preparación y Distribución de los Alimentos de las UPIS”
- Manual de Funciones (Cargo de Jefe de Cocina, Auxiliar de Cocina, Responsable de Unidad)
- Funciones del Componente de Salud
- Sistema Integrado de Gestión del Instituto

3. OBJETIVO

Realizar la evaluación y seguimiento a la gestión realizada al proceso de manejo, almacenamiento y preparación de los diferentes grupos de alimentos (fruver, proteicos, lácteos), en la unidad de la Rioja.

4. ALCANCE

Realizar seguimiento y evaluación al grado de economía, eficiencia y eficacia a la administración, almacenamiento, control y disposición de los alimentos en la unidad de la Rioja, verificando el funcionamiento de los diferentes procesos involucrados, revisando el cumplimiento de la normatividad

	PROCESO	SEGUIMIENTO Y EVALUACION A LA GESTION	CÓDIGO	S-SEG-FT-007
			VERSIÓN	01
	FORMATO	INFORME DE AUDITORIA	PÁGINA:	4 de 18
			VIGENTE DESDE	13/11/2014

vigente, funciones y obligaciones de los funcionarios que hacen parte del desarrollo de las correspondientes actividades.

5. EQUIPO DE TRABAJO

ROLES EN LA AUDITORIA	NOMBRES	COMPETENCIAS
AUDITOR LIDER	Andrés Ricardo Castillo	Revisión de los aspectos concernientes al Mantenimiento y Sostenibilidad de Procedimientos Internos, Riesgos y Controles.
AUDITORES DE APOYO	Jorge Enrique Rivera	Revisión del aspecto referente a talento humano y aprovisionamiento con respecto a la población real BPM.

6. METODOLOGIA APLICADA

La auditoría se inició con la revisión y análisis al proceso de manejo, distribución y almacenamiento de los diferentes grupos de alimentos (fruiter, proteicos, lácteos), manual de supervisión del Instituto, competencias de los responsables de unidad, funciones de los cargos de los funcionarios que hacen parte del desarrollo de este proceso e instructivos utilizados para el control y administración de los alimentos utilizados por la Unidad de la Rioja.

Posteriormente se realizó la visita por parte de grupo auditor a la unidad de la rioja, con el apoyo de la Responsable del Economato del Instituto y el asesor delegado por parte de la Subdirección Administrativa y Financiera, donde se inspeccionaron documentos y registros, examinando físicamente los recursos tangibles en su sitio de almacenamiento, instructivos utilizados e información suministrada por los funcionarios involucrados en el desarrollo del proceso en mención.

Una vez realizado el trabajo de campo y junto con los insumos utilizados se realizó la etapa de confrontación, análisis y evaluación de la información objeto de la auditoria, a través del informe de resultados de la misma.

7. CONTEXTO DEL PROCESO A AUDITAR

El IDIPRON en el marco del proyecto pedagógico de inclusión social cuyo propósito es la promoción, garantía y goce efectivo de los derechos de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en situación de vulnerabilidad en el Distrito Capital, tiene entre sus estrategias la garantía de derechos de la Juventud en Unidades de Protección Integral, por medio de acciones orientadas a la organización y gestión de la atención en salud, así como de la alimentación de acuerdo con los requerimientos nutricionales de los y

	PROCESO	SEGUIMIENTO Y EVALUACION A LA GESTION	CÓDIGO	S-SEG-FT-007
			VERSIÓN	01
	FORMATO	INFORME DE AUDITORIA	PÁGINA:	5 de 18
			VIGENTE DESDE	13/11/2014

las jóvenes, según sexo, edad, condición física y modalidad de atención, así como el estímulo y formación de adecuados hábitos alimentarios y la vigilancia nutricional de conformidad con la Política Pública de Seguridad alimentaria y nutricional para Bogotá, Distrito Capital.

En tal sentido, la compra de los diferentes alimentos para proporcionar a los proyectos, convenios interadministrativos y dependencias del IDIPRON, se realiza a través de la Bolsa para el Mercado de Compras Públicas previo análisis de las diferentes necesidades del Instituto y el presupuesto asignado para cada proyecto, una vez la negociación este legalizada el Economato realiza los diferentes pedidos de alimentos de acuerdo a las coberturas para cubrir las necesidades en los diferentes proyectos y convenios en el desarrollo de sus actividades.

8. DESARROLLO DE LA AUDITORIA

En la visita a la unidad se realizó una indagación a la auxiliar de cocina con el fin de evidenciar el conocimiento sobre las labores realizadas, la aplicación de los procedimientos establecidos y los mecanismos de evaluación y seguimiento utilizados para la solicitud, recepción, almacenamiento y administración de alimentos, teniendo como resultado falencias en los controles y responsabilidades en el manejo de los alimentos.

8.1. INVENTARIOS

Se realizó inspección a la bodega de la cocina con el fin de revisar el almacenamiento de los abarrotes, donde se observaron excedentes en Aceite, Arroz, Atún, Crema de leche, Queso, Pasta conchas, Lasaña y en algunos productos para la merienda. La auxiliar de cocina realiza las cancelaciones de alimentos al Economato por vía correo electrónico con el fin de disminuir las cantidades que le envían, pero se sigue presentando excedentes en estos productos, se menciona que estos excedentes se justifican por las asistencias de los jóvenes ocasionales que llegan a la unidad, como es el caso de los operativos del Bronx que el Instituto realiza actualmente en la zona, así como las salidas de los Jóvenes que no se tienen en cuenta para la programación de los alimentos.

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL Instituto para la Protección de la Niñez y la Juventud	PROCESO	SEGUIMIENTO Y EVALUACION A LA GESTION	CÓDIGO	S-SEG-FT-007
			VERSIÓN	01
	FORMATO	INFORME DE AUDITORIA	PÁGINA:	6 de 18
			VIGENTE DESDE	13/11/2014

Condiciones de almacenamiento en la bodega de alimentos



Espacio para el almacenamiento de los alimentos



 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL Instituto para la Protección de la Niñez y la Juventud	PROCESO	SEGUIMIENTO Y EVALUACION A LA GESTION	CÓDIGO	S-SEG-FT-007
			VERSIÓN	01
	FORMATO	INFORME DE AUDITORIA	PÁGINA:	7 de 18
			VIGENTE DESDE	13/11/2014

8.2. SISTEMA DE INFORMACION MISIONAL - SIMI

El SIMI como Sistema de Información Misional, está orientado a conformar una base única con toda la información de los beneficiarios NNAJ del Instituto y los procesos asociados para su búsqueda, ingreso, permanencia, egreso y seguimiento, razón por la cual debe estar actualizado con el fin de brindar información confiable y oportuna para la toma de decisiones en atención a la misionalidad de la entidad. Una vez verificada la asistencia de los jóvenes en las planillas establecidas para tal fin y el SIMI, se presentan diferencias en lo que corresponde al mes de Septiembre, lo que evidencia que la información de las asistencias en el SIMI no es confiable dado que no se ingresa la información de manera adecuada, tal como lo señala el cuadro anexo:

DIAS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Asistencia registrada en el SIMI	88	91	95	90	86	91	88	94	93	91	89	84
Asistencia registrada en Planilla de Asistencia	88	93	94	92	87	92	96	95	98	90	89	85

Por otra parte se solicitó la asistencia registrada en el SIMI de los meses junio, julio y agosto con el fin de soportar la asistencia base para la programación de los alimentos, encontrando la siguiente información:

ASISTENCIAS DIARIAS UNIDAD LA RIOJA SIMI VIGENCIA 2016

MESES	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	PROMEDIO
JUNIO	200	179	149	200	142	137	149	129	104	101	94	90	46	122	114	112	110	108	102	101	102	106	101	104	101	98	95	99	98	94	0	112
JULIO	103	96	98	95	98	97	98	100	97	95	89	97	97	98	102	96	86	83	93	99	92	108	105	95	88	96	100	101	104	100	99	97
AGOSTO	85	98	99	98	99	95	92	89	91	95	97	97	92	89	88	80	90	82	86	75	72	62	80	84	88	90	84	83	78	84	82	87

PROGRAMACIÓN DE LA UNIDAD PARA ALIMENTOS

MESES	ASISTENCIA	PERSONAL
JUNIO	75	21
JULIO	120	29
AGOSTO	115	29

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL Instituto para la Protección de la Niñez y la Juventud	PROCESO	SEGUIMIENTO Y EVALUACION A LA GESTION	CÓDIGO	S-SEG-FT-007
			VERSIÓN	01
	FORMATO	INFORME DE AUDITORIA	PÁGINA:	8 de 18
			VIGENTE DESDE	13/11/2014

En el cuadro de asistencias no se refleja el aumento de jóvenes o altas fluctuación debido a los operativos mencionados por el Responsable de la unidad, se observa que la programación de alimentos realizada al Economato de acuerdo a los correos enviados por la UPI de los meses evaluados, fue por encima de lo registrado en el SIMI en los meses Julio y Agosto, mientras que para el mes de Junio fue inferior al promedio de asistencia, evidenciando que las solicitudes de alimentos no se hacen con una población real, generando posibles sobrantes y una inadecuada disposición de los mismos.

8.3. COMPETENCIAS

Jefe de Cocina: En la visita realizada se observó que actualmente en la unidad de la Rioja no se están desarrollando formalmente estas obligaciones ya que fueron asignadas verbalmente tiempo atrás a la señora *Rubiela Guerrero*, quien ocupa el cargo en propiedad de auxiliar de cocina y no tiene asignada la responsabilidad de recepción y control y manejo de los alimentos en la unidad. Vale la pena resaltar que en los procedimientos establecidos relacionados con los alimentos, las personas autorizadas para recibir los alimentos, serán únicamente los jefes de cocina, coordinadores de comedor, o responsable de unidad.

Responsable de Unidad: Teniendo en cuenta que la resolución 375 de 2010 “*Por la cual se asignan obligaciones a los responsables de las Unidades de Protección Integral del Instituto Distrital para la Protección de la Niñez y la juventud – IDIPRON*” dentro de las cuales están:

- Elaborar, desarrollar y hacer seguimiento al Plan de acción operativo anual y al plan de compras de la unidad, teniendo en cuenta la política, normas, procedimientos, lineamientos técnicos que regulan la atención integral del IDIPRON.
- Cumplir, promover y desarrollar en la unidad de protección integral actividades encaminadas al mantenimiento del Sistema Integrado de Gestión del IDIPRON – SIGID (MECI, CALIDAD, PIGA Y SIGA) en todos los sistemas que lo componen, evidenciándolo en los registros correspondientes.
- Reportar la información de los beneficiarios garantizando la calidad, oportunidad, veracidad, integridad, integralidad de los datos registrados en el sistema de información misional, insumo para la toma de decisiones de la Dirección General.
- Coordinar, informar y controlar el inventario de bienes devolutivos, de consumo controlado y de consumo, que le haya sido entregado por el área de Almacén e Inventarios, de acuerdo con la Resolución No. 073 de 2002, **cumpliendo con las normas y el procedimiento establecido y presentar informes que permitan establecer la proporción entre los bienes consumidos y las existencias.**

	PROCESO	SEGUIMIENTO Y EVALUACION A LA GESTION	CÓDIGO	S-SEG-FT-007
			VERSIÓN	01
	FORMATO	INFORME DE AUDITORIA	PÁGINA:	9 de 18
			VIGENTE DESDE	13/11/2014

Así mismo, de acuerdo a la circular 011 de julio de 2014, donde se establecen directrices relacionadas con la administración de los bienes, los responsables de Unidad deben controlar y garantizar el adecuado uso de los recursos de la Entidad (Alimentos, Inventarios, Transporte, Sistemas y SIMI).

De acuerdo con lo anterior, se indagó al Responsable de la Unidad sobre el conocimiento del procedimiento para la recepción de alimentos y las funciones que formalmente tiene el cargo de auxiliar de cocina, el cual mencionó que la programación de los alimentos la realiza de acuerdo a lo que la auxiliar de cocina le informa ya que él *desconoce cómo se calculan los alimentos* para atender a la población de la unidad, por otra parte menciona que esta programación se realiza bajo **promedios de asistencias** y no de acuerdo a la población real, por cuanto la asistencia puede variar. De la misma manera desconoce el procedimiento para el almacenamiento y control de los bienes de consumo razón por la cual no se ha implementado el Kardex para la administración de los alimentos.

8.4. CONTROLES

Buenas prácticas de Manufactura

Con respecto al cumplimiento en BPM en el área de cocina, se realizó recorrido a las diferentes áreas de la unidad, donde se evidencian publicaciones de instructivos, tales como, las tablas de dosificación hipoclorito de sodio 5.25% y Timsen, normas básicas de higiene personal, uso equipo de protección personal, pasos para decepcionar alimentos, pausas activas, pasos para limpiar y desinfectar menaje después de cada uso, lavado de manos, pasos para limpiar y desinfectar las frutas y las verduras.

Por otra parte se evidencia el diligenciamiento de los formatos Registro Diario de Temperatura de Alimentos Preparados y Evaluación Sensorial, Control en Recepción de Alimentos y Control Diario de Temperatura de Equipos de Refrigeración, de acuerdo al procedimiento para recepción de alimentos. Así mismo, el área de recepción de materias primas se encuentra en óptimas condiciones de orden y limpieza, el personal de la cocina cumple con los exámenes médicos relacionados con la manipulación de alimentos, dotación y elementos de protección personal (EPP).

Teniendo en cuenta el Decreto 3075 (BPM) con relación al almacenamiento, distribución, transporte y comercialización de los alimentos, se inspeccionaron los equipos necesarios para garantizar la calidad y el peso de alimentos como son las básculas, termómetros, canastillas plásticas y estibas. Desde el punto de vista de la calibración no se evidencia un procedimiento que mencione como se debe realizar esta calibración con el fin de que se garantice el peso y la temperatura adecuada de los alimentos que se encuentran en la unidad.

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL Instituto para la Protección de la Niñez y la Juventud	PROCESO	SEGUIMIENTO Y EVALUACION A LA GESTION	CÓDIGO	S-SEG-FT-007
			VERSIÓN	01
	FORMATO	INFORME DE AUDITORIA	PÁGINA:	10 de 18
			VIGENTE DESDE	13/11/2014

Control en Recepción de Alimentos

El formato Control en recepción de alimentos M-RDE-FT-144, tiene como propósito el registrar la fecha de ingreso, cantidad y las características de calidad de los alimentos que ingresan a la Unidad, frente a las remisiones enviadas por los diferentes proveedores.

Se inspecciona el área de cocina con el fin de revisar el procedimiento de recepción de alimentos, observando la entrega de Tamales por parte de la empresa ECOALIMENTOS, donde no se registró la entrega en el formato que formalmente está establecido en el procedimiento “*Recepción y almacenamiento de la UPIS*”. Por otra parte, una vez revisados y comparados los registros de los meses de **julio y agosto** del ingreso de proteicos y lácteos con las remisiones de entrega del proveedor, se observa diferencias en las cantidades registradas en los productos como queso, pernil, pierna y bagre en rodaja. Tal como se observa en los siguientes cuadros:

GRUPO : CARNE					
JULIO	MIAGRO S.A. - AD CIALTA SAS OPERACIÓN No. 26247219				
PRFCTRA	FCHA_PRFCTRA	NOMBRE_PRODUCTO	CANTIDAD	REGISTRO	OBSERVACION
431078	08/07/2016 00:00	CHORIZO ANTIOQUEÑO x1000g	16	Se reporta en el Formato Control en Recepción de Alimentos 16000 pqt. Debe reportarse 16000 gramos.	La unidad de medida no debe ser paquetes, se debe especificar la unidad de medida en su caso (Gramos)
431078	08/07/2016 00:00	MORCILLA x 100g	15	Se reporta en el Formato Control en Recepción de Alimentos 15000 pqt. Debe reportarse 1500 gramos.	La unidad de medida no debe ser paquetes, se debe especificar la unidad de medida en su caso (Gramos)
431512	12/07/2011 00:00	CARNES ASAR PORC.	14,36	Se reporta en el Formato Control en Recepción de Alimentos 16.160 Kg.	Faltante de 1,8 Kgs.
431512	12/07/2011 00:00	CARNES ASAR PORC.	48,89	No se tiene ingreso en el Formato Control en Recepción de Alimentos	Faltante de 48,89 Kgs.
GRUPO : POLLO					
JULIO	MIAGRO S.A. - AD SERVICIOS Y SUMINISTROS DE COLOMBIA LTDA - OPERACIÓN N°. 26214391				
REM	FECHA	NOMBRE_PRODUCTO	KILOS	REGISTRO	OBSERVACION
R046	11-jul	PIERNA	34,0	Se registra en el Formato Control en Recepción de Alimentos 40 Kgs.	Faltante de 6 Kgs.
R046	11-jul	PECHUGA	28,5	Se registra en el Formato Control en Recepción de Alimentos 21 Kgs.	Faltante de 7,5 Kgs.
GRUPO : LACTEOS					
JULIO	COMIAGRO CONT 1016/2016 SERVICIOS Y SUMINISTROS - OPERACIÓN N°. 26214956				
PRFCTRA	FCHA_PRFCTRA	NOMBRE_PRODUCTO	CANT	REGISTRO	OBSERVACION
38	18/07/2016	AVENA INDUSTRIALIZADA X 200ML	260	Se registra en el Formato Control en Recepción de Alimentos doblemente.	Se hace doble registro
38	18/07/2016	QUESO CAMPESINO SEMIDESCREMADO X 2.5KL	3	Se registra en el Formato Control en Recepción de Alimentos 2,05 Kgs.	Faltante de 0,95 Kgs.

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL Instituto para la Protección de la Niñez y la Juventud	PROCESO	SEGUIMIENTO Y EVALUACION A LA GESTION	CÓDIGO	S-SEG-FT-007
			VERSIÓN	01
	FORMATO	INFORME DE AUDITORIA	PÁGINA:	11 de 18
			VIGENTE DESDE	13/11/2014

GRUPO : CARNE

AGOSTO MIAGRO S.A. - AD CIALTA SAS OPERACIÓN N°. 26247219					
PRFCTRA	FCHA_PRFCTRA	NOMBRE_PRODUCTO	CANTIDAD	REGISTRO	OBSERVACION
434470	09/08/2016 04:33	CARNES ASAR PORC.	27,1	Se reporta en el Formato Control en Recepción de Alimentos 3 pqt.	La unidad de medida no debe ser paquetes, se debe especificar la unidad de medida en su caso (Kilogramos)
434816	12/08/2016 04:33	SALCHICHA 50gramos x 20unidades	3	Se reporta en el Formato Control en Recepción de Alimentos 3000 pqt.	La unidad de medida no debe ser paquetes, se debe especificar la unidad de medida en su caso (Kilogramos)
435433	19/08/2016 04:33	SALCHICHA 50gramos x 20unidades	9	Se reporta en el Formato Control en Recepción de Alimentos 9000 pqt.	La unidad de medida no debe ser paquetes, se debe especificar la unidad de medida en su caso (Kilogramos)

GRUPO : POLLO

AGOSTO MIAGRO S.A. - AD SERVICIOS Y SUMINISTROS DE COLOMBIA LTDA - OPERACIÓN N°. 26214391					
REM	FECHA	NOMBRE_PRODUCTO	KILOS	REGISTRO	OBSERVACION
R140	03-ago	PERNIL	58	Se registra en el Formato Control en Recepción de Alimentos 56 Kgs.	Faltante de 2 Kgs.
R152	05-ago	PIERNA	28,5	Se registra en el Formato Control en Recepción de Alimentos 188 Unds.	La unidad de medida no debe ser unidades, se debe especificar la unidad de medida en su caso (Kilogramos)
R152	05-ago	PECHUGA	39	Se registra en el Formato Control en Recepción de Alimentos 59 Unds.	La unidad de medida no debe ser unidades, se debe especificar la unidad de medida en su caso (Kilogramos)
R171	10-ago	PIERNA	28,5	Se registra en el Formato Control en Recepción de Alimentos 25,5 Kgs.	Faltante de 3 Kgs.

GRUPO : PESCADO

AGOSTO MIAGRO S.A. - AD DISTRICORAL - OPERACIÓN N°. 26214387					
PRFCTRA	FCHA_PRFCTRA	NOMBRE_PRODUCTO	CANTIDAD	REGISTRO	OBSERVACION
379	31-ago	Bagre en Rodaja x 200 g	28,50	Se registra en el Formato Control en Recepción de Alimentos 15,062 Kgs.	Faltante de 13,438 Kgs.

	PROCESO	SEGUIMIENTO Y EVALUACION A LA GESTION	CÓDIGO	S-SEG-FT-007
			VERSIÓN	01
	FORMATO	INFORME DE AUDITORIA	PÁGINA:	12 de 18
			VIGENTE DESDE	13/11/2014

GRUPO : LACTEOS					
AGOSTO	COMIAGRO CONT 1016/2016		SERVICIOS Y SUMINISTROS - OPERACIÓN N°. 26214956		
PRFCTRA	FCHA_PRFCTRA	NOMBRE_PRODUCTO	CANT	REGISTRO	OBSERVACION
98	01/08/2016	QUESO DOBLE CREMA X 2.5KL	5	Se registra en el Formato Control en Recepción de Alimentos 2 Unds.	Faltante de 3 Uds. Especificar en el Formato Control en Recepción de Alimentos unidad de medida en este caso (Kilogramo)
99	03/08/2016	QUESO CAMPESINO SEMIDECREMA X 2.5KL	15	Se registra en el Formato Control en Recepción de Alimentos 1 Und.	Faltante de 14 Uds. Especificar en el Formato Control en Recepción de Alimentos unidad de medida en este caso (Kilogramo)
99	03/08/2016	QUESO DOBLE CREMA X 2.5KL	2,5	Se registra en el Formato Control en Recepción de Alimentos 6 Unds.	Faltante de 5 Uds. Especificar en el Formato Control en Recepción de Alimentos unidad de medida en este caso (Kilogramo)
130	10/08/2016	QUESO CAMPESINO SEMIDECREMA X 2.5KL	15	Se registra en el Formato Control en Recepción de Alimentos 6 Unds.	Faltante de 9 Uds. Especificar en el Formato Control en Recepción de Alimentos unidad de medida en este caso (Kilogramo)
130	10/08/2016	QUESO DOBLE CREMA X 2.5KL	12,5	Se registra en el Formato Control en Recepción de Alimentos 5 Unds.	Faltante de 7,5 Uds. Especificar en el Formato Control en Recepción de Alimentos unidad de medida en este caso (Kilogramo)
130	10/08/2016	QUESO DOBLECREMA TAJADO X 2.5KL	10	Se registra en el Formato Control en Recepción de Alimentos 4 Unds.	Faltante de 6 Uds. Especificar en el Formato Control en Recepción de Alimentos unidad de medida en este caso (Kilogramo)
156	16/08/2016	QUESO DOBLE CREMA X 2.5KL	5	Se registra en el Formato Control en Recepción de Alimentos 2 Bloques	Faltante de 3 Uds. Especificar en el Formato Control en Recepción de Alimentos unidad de medida en este caso (Kilogramo)
156	16/08/2016	QUESO DOBLECREMA TAJADO X 2.5KL	2,5	Se registra en el Formato Control en Recepción de Alimentos 2 Bloque.	Faltante de 1 Uds. Especificar en el Formato Control en Recepción de Alimentos unidad de medida en este caso (Kilogramo)
164	18/08/2016	QUESO DOBLE CREMA X 2.5KL	10	Se registra en el Formato Control en Recepción de Alimentos 4 Unds.	Faltante de 6 Uds. Especificar en el Formato Control en Recepción de Alimentos unidad de medida en este caso (Kilogramo)
194	22/08/2016	QUESO DOBLE CREMA X 2.5KL	5	Se registra en el Formato Control en Recepción de Alimentos 2 Unds.	Faltante de 3 Uds. Especificar en el Formato Control en Recepción de Alimentos unidad de medida en este caso (Kilogramo)
220	29/08/2016	QUESO DOBLE CREMA X 2.5KL	5	Se registra en el Formato Control en Recepción de Alimentos 2 Unds.	Faltante de 3 Uds. Especificar en el Formato Control en Recepción de Alimentos unidad de medida en este caso (Kilogramo)
231	31/08/2016	QUESO DOBLE CREMA X 2.5KL	2,5	Se registra en el Formato Control en Recepción de Alimentos 1 Und.	Faltante de 3 Uds. Especificar en el Formato Control en Recepción de Alimentos unidad de medida en este caso (Kilogramo)

Como resultado del análisis se puede concluir:

1. En algunos casos se utilizaron diferentes unidades para medir la cantidad recibida o entrega, como ejemplo, mientras que el proveedor entrego 5 kilogramos de queso registrado en la planilla de entrega, en el formato utilizado por la unidad se registra 5 paquetes, generando confusión y diferentes interpretaciones a la hora de efectuar el respectivo control.

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL Instituto para la Protección de la Niñez y la Juventud	PROCESO	SEGUIMIENTO Y EVALUACION A LA GESTION	CÓDIGO	S-SEG-FT-007
			VERSIÓN	01
	FORMATO	INFORME DE AUDITORIA	PÁGINA:	13 de 18
			VIGENTE DESDE	13/11/2014

2. Se observa diferencias de las cantidades registradas con respecto a las remisiones de entrega por parte del proveedor.

Por otra parte se encontraron falencias en el control y recepción de los alimentos ya que no se registran las firmas en la planilla “Control en recepción de Alimentos” código M-RDE-FT-144 por parte del responsable de la unidad como medida de control en características de calidad y gramaje recibido, así como mal diligenciamiento en las mismas.

RECIBIDO POR: Roberto Guerrero CARGO: Revisor FIRMA: [Firma]

CARGO: Upe Socine FIRMA: [Firma]

DEPENDENCIA: UPI ALDJA

INSTITUCIÓN DE DEBERES: CONTROL EN RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

FECHA DE INGRESO: 2016

Si: Bueno R: Regular M: Malo N/A: No aplica

AÑO: 2016

DD	MM	ALIMENTO	CANTIDAD (L, Kg, etc)	CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD					FECHA DE VENCIMIENTO		No DE LOTE o FECHA DE PRODUCCIÓN	OBSERVACIONES		
				COLOR	OLOR	TEXTURA	EMPAQUE	TRANSPORTE	TEMPERATURA °C	DD			MM	AA
22	7	Harina	115 un	B	B	B	B	B	-2°	8	9	16	204	
22	8	Leche pasteurizada	85 un	B	B	B	B	B	-3°	14	10	16	2295	
22	8	Leche esterilizada	115 un	B	B	B	B	B	-3°	14	10	16	2094	
22	8	Papas	9 un	B	B	B	B	B	-2°	6	10	16	1896	
23	8	Carne molida	13,00 kg	B	B	B	B	B	0°	1	9	16	3038	
23	8	Carne seca	33,00 kg	B	B	B	B	B	0°	16	9	16	3038	
23	8	Pulverizada	14,10 kg	B	B	B	B	B	0°	17	9	16	4109	
23	8	Salchichas	5,20 kg	B	B	B	B	B	0°	17	9	16	4109	
24	8	Harina	75 un	B	B	B	B	B	-2°	8	9	16	2295	
24	8	Papitas	15,60 kg	B	B	B	B	B	0°	18	11	17	392602	
26	8	Molida	10,00 kg	B	B	B	B	B	-2°	4	9	16	3041	
26	8	Harina	6,00 kg	B	B	B	B	B	-2°	14	9	16	4205	
26	8	Carne molida	4,00 kg	B	B	B	B	B	-2°	18	9	16	3046	
26	8	Carne seca	4,00 kg	B	B	B	B	B	-2°	24	9	16	412	



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL
Instituto para la Protección de la
Niñez y la Juventud

PROCESO

SEGUIMIENTO Y EVALUACION A
LA GESTION

CÓDIGO

S-SEG-FT-007

VERSIÓN

01

FORMATO

INFORME DE AUDITORIA

PÁGINA:

14 de 18

VIGENTE DESDE

13/11/2014

RECIBIDO POR:
CARGO:
FIRMA:

Roberto S
SEPC COCINA

REVISADO POR:
CARGO:
FIRMA:

SEPC COCINA

FECHA DE INGRESO		ALIMENTO	CANTIDAD (L. Kg. g.)	CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD					FECHA DE VENCIMIENTO			No DE LOTE y FECHA DE PRODUCCION	OBSERVACIONES	
DD	MM			COLOR	OLOR	TEXTURA	EMPAQUE	TRANSPORTE	TEMPERATURA °C	DD	MM			AA
22	07	1010	155 Kg	B	B	B	B	B						
22	07	Manzanilla	27 Kg	B	B	B	B	B						
22	07	Manzano	20 Kg	B	B	B	B	B						
22	07	Manzanilla gata	20 Kg	B	B	B	B	B						
22	07	Manzanilla	32 Kg	B	B	B	B	B						
22	07	Manzanilla	182 Kg	B	B	B	B	B						
22	07	Manzanilla	8 Kg	B	B	B	B	B						
22	07	Manzanilla	160 Kg	B	B	B	B	B						
22	07	Papa criolla	10 Kg	B	B	B	B	B						
22	07	Papa	95 Kg	B	B	B	B	B						
22	07	Papaya	75 Kg	B	B	B	B	B						
22	07	Papaya	05 Kg	B	B	B	B	B						
22	07	Pimentón	1 Kg	B	B	B	B	B						
22	07	Plátano	155 Kg	B	B	B	B	B						
22	07	Plátano	425 Kg	B	B	B	B	B						
22	07	Plátano	45 Kg	B	B	B	B	B						
22	07	Plátano	49,5 Kg	B	B	B	B	B						

DEPENDENCIA: Reto

B: Bueno R: Regular M: Malo NA: No aplica

AÑO: 2015

CÓDIGO
M-RDE-FT-144
VERSIÓN
01
PÁGINA
1 de 1
VIGENTE DESDE
25/08/2015

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL Instituto para la Protección de la Niñez y la Juventud	PROCESO	SEGUIMIENTO Y EVALUACION A LA GESTION	CÓDIGO	S-SEG-FT-007
			VERSIÓN	01
	FORMATO	INFORME DE AUDITORIA	PÁGINA:	15 de 18
			VIGENTE DESDE	13/11/2014

Kardex

Se constituye en una herramienta de control que permite llevar el registro de entrada y salida de los elementos producto del sistema de almacenamiento de un proceso en particular. Actualmente la unidad NO ha implementado este control para ningún grupo de alimentos, lo que dificulta la respectiva revisión y seguimiento para el análisis de su comportamiento, la toma de decisión y detectar posibles sobrantes o faltantes de los bienes.

Visitas de Inspección

Como parte de visitas de inspección, para seguimiento y control al proceso de alimentos en las Upis, el área de Salud la cual depende de la Subdirección Técnica de Métodos Educativos y Operativos, dentro de sus funciones realiza actividades en cuanto a enfermería, odontología, fonoaudiología, Psicología, terapia ocupacional, estética, valoración y seguimiento nutricional a los NNAJ, establecen las *Minutas Patrón y los Ciclos de Menús* del Instituto, donde se describen medidas, cantidades y frecuencias de consumo de acuerdo a la normatividad vigente en temas de alimentación y nutrición.

Así mismo cuentan con un grupo de ingenieras de alimentos las cuales realizan visitas mensualmente a las unidades con el fin de vigilar el cumplimiento de la normatividad en BPM (*Buenas Prácticas de manufactura - Decreto 3075 de 2007*) en **prácticas generales de higiene** en la manipulación, preparación, almacenamiento y transporte de alimentos, razón por la cual este grupo no tiene como responsabilidad el seguimiento y control a los gramajes de servido ni a las cantidades recibidas, almacenadas y programadas de los alimentos.

8.5. PROCEDIMIENTOS

El procedimiento consiste en el seguimiento de una serie de pasos bien definidos que permiten y facilitan la realización de una tarea de manera correcta y que facilita el cumplimiento de los objetivos de cada uno de los procesos, revisado el proceso de alimentos se observó que se encuentran establecidos procedimientos como son el de *Acompañamiento Buenas Prácticas de Manufacturas (BPM)*, *Recepción y Almacenamiento de alimentos en la Upis* y el de *Preparación y Distribución de Alimentos en las Upis*. En cuanto al procedimiento de *Recepción y Almacenamiento de alimentos en la Upis*, no se evidencia un control por parte del Responsable de unidad que permita la buena administración y disposición de los alimentos.

Por otra parte se evidencio que el Economato lugar donde se realizan las actividades de programación de pedidos a los proveedores, almacenamiento y distribución de los alimentos para los NNAJ a las Unidades, realiza estas solicitudes y programaciones “**de acuerdo a los promedios de asistencia**” enviados por los responsables de las unidades mensualmente. Dada la importancia del economato en cuanto a todo lo relacionado al proceso de alimentos y ante la Bolsa Mercantil Colombiana, **No cuenta**

	PROCESO	SEGUIMIENTO Y EVALUACION A LA GESTION	CÓDIGO	S-SEG-FT-007
			VERSIÓN	01
	FORMATO	INFORME DE AUDITORIA	PÁGINA:	16 de 18
			VIGENTE DESDE	13/11/2014

con procedimientos establecidos por el Instituto, donde se pueda dimensionar todas las actividades y las responsabilidades que se realizan.

De acuerdo a lo anterior se evidencia una ausencia de procedimientos que de alcance a todo el proceso de alimentos y a la normatividad que la regula, desde su adquisición hasta su disposición final, hay que mencionar además que existen debilidades en los controles y responsables de las diferentes actividades relacionadas con el proceso con el fin de asegurar el buen uso de recursos.

8.6. OBSERVACIONES

8.6.1 La programación mensual de alimentos se realiza actualmente bajo promedios de asistencia de las unidades, lo que no permite tener un dato real para el envío de los mismos, por otra parte no se tienen planeadas las salidas de los NNAJ a la hora de esta programación, lo que conlleva a que las unidades y demás proyectos del Instituto tengan faltantes o excedentes de alimentos.

8.6.2 Las funciones del JEFE DE COCINA no están asignados formalmente, lo que no permite ejercer el ejercicio de autoridad y responsabilidad frente al bajo rendimiento o la irresponsabilidad de los funcionarios en la administración de los alimentos, lo que afecta directamente a la optimización de los recursos.

8.7. NO CONFORMIDADES

8.7.1 Existen debilidades en la función de Supervisión en la administración de los alimentos, en la medida en que no hay control ni seguimiento que garantice la administración y disposición de los mismos, lo que generaría bajo nivel de eficiencia en la ejecución del recursos y la materialización del riesgo en la pérdida de los alimentos, incumpliendo con lo establecido en el Manual de Supervisión e Interventoría del IDIPRON en su artículo 3.6 y el numeral 7.1 de la NTCGP 1000:2009

8.7.2 No se cuenta con un procedimiento formalizado y documentado que su alcance sea desde la programación, solicitud de alimentos al proveedor y distribución de los alimentos a los diferentes proyectos de la Entidad, lo que permite ser susceptible de interpretaciones diversas, una ausencia de parámetros de rendimiento, asignación de responsabilidades y el establecimiento de normas de manejo, así como el ejercicio del control de forma eficaz y eficiente, incumpliendo con lo establecido con el numeral 1.2.2 Modelo de Operación por Procesos, 1.2.5 Políticas de Operación, 1.3 Componente Administración del Riesgo del MECI 1000:2014, 8.2.3 Seguimiento y medición de los procesos NTCGP 1000:2009.

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL Instituto para la Protección de la Niñez y la Juventud	PROCESO	SEGUIMIENTO Y EVALUACION A LA GESTION	CÓDIGO	S-SEG-FT-007
			VERSIÓN	01
	FORMATO	INFORME DE AUDITORIA	PÁGINA:	17 de 18
			VIGENTE DESDE	13/11/2014

8.7.3 En la unidad de la Rioja existen deficiencias en los controles (Ficha Kardex, Formato Control en recepción de alimentos) con el fin de llevar la trazabilidad en el ingresos y egresos de los diferentes grupos de alimentos de manera organizada, lo que no permite tener un conocimiento y control de los inventarios, ni verificar el método de administración de los mismos. Así mismo debido a esta falta de control, existe un riesgo en la pérdida de alimentos por desconocimiento de los promedios de consumo, incumpliendo con los numerales 4.2.4 Control de Registros, 7.4 Adquisición de Bienes y Servicios de la NTCGP 1000:2009, 1.2.2 Modelo de Operación por Proceso y 1.2.5 Políticas de Operación del MECI 1000:2014.

9. RECOMENDACIONES

Asignar formalmente las funciones a los Jefes de cocinas en las unidades del Instituto, en la medida que se le puede exigir cumplimiento y responsabilidad en el logro de resultados.

Realizar programas de capacitación y socialización a los Responsables de Unidad, Áreas de cocina sobre las funciones y responsabilidades que tienen a su cargo, con el ánimo de fortalecer los controles para la administración de los alimentos y buenas prácticas de manufactura.

Formular e implementar los procedimientos requeridos para el proceso de alimentos, como un mecanismo facilitador del ejercicio, control y evaluación, que garantice la eficiencia, eficacia y transparencia de la gestión en el Instituto.

Implementar mecanismos de control efectivos en las UPIS con el fin de asegurar que las porciones o gramajes establecidos en las minutas se entreguen adecuadamente a los NNAJ beneficiarios del IDIPRON, con el acompañamiento del área de salud como responsables del seguimiento nutricional.

Realizar las programaciones de alimentos basados en sistemas efectivos de información, que contribuyan a una mayor efectividad.

Diseñar un instructivo que facilite el diligenciamiento de la planilla “Control en recepción de Alimentos” código M-RDE-FT-144, que contribuya a mejorar los controles en el manejo de alimentos y la disminución de tachones y borrones en los registros.

Realizar visitas de inspección aleatorias a las unidades para realizar el respectivo seguimiento al desarrollo del proceso en la administración de los alimentos, con el fin implementar acciones de mejora para mitigar el riesgo de pérdida de alimentos.

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL Instituto para la Protección de la Niñez y la Juventud	PROCESO	SEGUIMIENTO Y EVALUACION A LA GESTION	CÓDIGO	S-SEG-FT-007
			VERSIÓN	01
	FORMATO	INFORME DE AUDITORIA	PÁGINA:	18 de 18
			VIGENTE DESDE	13/11/2014

10. CONCLUSIONES

Como resultado del seguimiento realizado al proceso de alimentos con respecto a su administración en la unidad de la Rioja, se evidenciaron debilidades en la planeación, control y seguimiento en la administración de los alimentos, lo que expone a la entidad a un alto riesgo de probabilidad en la pérdida de alimentos y la afectación de los recursos destinados para la atención de los NNAJ.

V°B° Auditor (a) Líder FIRMA: _____ NOMBRE: Andrés Ricardo Castillo	V°B° Equipo Auditor* FIRMA: _____ NOMBRE: Jorge Enrique Rivera
--	---

Aprobación Jefe Oficina de Control Interno FIRMA: _____ NOMBRE: Gustavo Olaya Ferreira
