

	PROCESO	SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN A LA GESTIÓN	CÓDIGO	S-SEG-FT-007
			VERSIÓN	02
	FORMATO	INFORME DE AUDITORIA	PÁGINA:	1 de 26
			VIGENTE DESDE	21/12/2018

INFORME DE AUDITORÍA

**PROCESO MISIONAL - ÁREA SALUD – COMPONENTE CALIDAD ALIMENTARIA
ECONOMATO**

OFICINA DE CONTROL INTERNO

BOGOTÁ D.C., ENERO DE 2022

	PROCESO	SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN A LA GESTIÓN	CÓDIGO	S-SEG-FT-007
			VERSIÓN	02
	FORMATO	INFORME DE AUDITORIA	PÁGINA:	2 de 26
			VIGENTE DESDE	21/12/2018

1. INTRODUCCIÓN:

En el marco del Plan de Desarrollo Distrital 2020-2024 "Un nuevo contrato social y ambiental para el siglo XXI". El IDIPRON, actualiza su propuesta pedagógica que tiende a la ejecución de acciones de prevención, protección y apoyo para el restablecimiento de derechos a NNAJ (niños, niñas, adolescentes y jóvenes) en situación de vida en calle, en riesgo de habitabilidad en calle y en condición de fragilidad social; Víctimas y en Riesgo de ESCNNA (Explotación Sexual Comercial en Niños, Niñas y Adolescente); además de NNA en Riesgo de entrar en conflicto con la Ley. IDIPRON entendiendo la limitación del desarrollo de las capacidades y la carencia de oportunidades de los NNAJ, desarrolla su intervención en casas de cuidado, externados y en el territorio; esta se desarrolla en cinco (5) etapas que son: operación amistad, acogida, personalización, socialización y autonomía-autogobierno. Para tal fin ofrece el modelo de atención SE3 (Salud, Sicosocial, Sociolegal, Escuela, Emprender y Espiritualidad) con acciones transversales personalizadas a la niñez, adolescencia y juventud. Resulta determinante el trabajo sobre los vínculos afectivos, por lo que la gestión con sus núcleos familiares es determinante para impactar y mejorar sobre sus propias historias vitales. A esto se suma, que transversalmente se trabaja en el abordaje de género, enfoque diferencial, y población migrante donde se oferta el modelo pedagógico del IDIPRON. Adicionalmente, desde el modelo de Tratamiento de Base Comunitaria se realizan acciones para la prevención y mitigación del consumo de SPA.

El IDIPRON ha diseñado procesos pedagógicos que pretenden desde un modelo flexible la nivelación y aceleración académica, la vinculación a la oferta distrital escolar, el desarrollo de procesos de ciudadanía, participación y convivencia. Por otra parte, brinda a los/as jóvenes oportunidades para el fortalecimiento de competencias sociolaborales desde lo formal, lo informal y la formación para el mundo del trabajo.

Este informe tiene como propósito dar a conocer los resultados de la auditoría de gestión realizada al Componente calidad alimentaria economato en relación con el cumplimiento de la normatividad vigente, el Sistema Integrado de Gestión y el cumplimiento de las acciones encaminadas al cumplimiento de metas y objetivos establecidos correspondiente a la vigencia segundo semestre 2020 y primer semestre 2021.

2. CRITERIOS DE LA AUDITORÍA:

- Constitución Política de Colombia 1991
- Ley 87 de 1993 - Normas para el ejercicio de Control Interno en las entidades y organismos del estado.
- Ley 819 de 2003, por la cual se dictan normas orgánicas en materia de presupuesto, responsabilidad y transparencia fiscal.
- Resolución 488 de 2019 Por medio la cual se modifica las funciones al área de salud de la Subdirección Técnica de Métodos Educativos y Operativa del Instituto Distrital para la Protección de la Niñez y la Juventud IDIPRON.
- Ley 1474 de 2011 Por la cual se dictan normas orientadas a fortalecer los mecanismos de prevención, investigación y sanción de actos de corrupción y la efectividad del control de la gestión pública.
- Ley 1098 de 2006 Por la cual se expide el Código de Infancia y Adolescencia.
- Decreto 1499 de 2017 y el modelo integrado de gestión y planeación - MIPG; Decreto 591 de 2018 por medio del cual el Distrito adopta el MIPG.
- Guía para la administración del riesgo y el diseño de controles en entidades públicas VERSIÓN 4.
- Ley 594 de 2000 Por la cual se dicta la Ley General de Archivos y se dictan otras disposiciones.
- Resoluciones, manuales, instructivos, procedimientos establecidos por del IDIPRON.

	PROCESO	SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN A LA GESTIÓN	CÓDIGO	S-SEG-FT-007
			VERSIÓN	02
	FORMATO	INFORME DE AUDITORIA	PÁGINA:	3 de 26
			VIGENTE DESDE	21/12/2018

3. OBJETIVO:

Realizar la evaluación y seguimiento a la gestión del Economato, verificando la eficiencia y eficacia en la administración en relación con el cumplimiento de la normatividad vigente y el Sistema Integrado de Gestión de la Entidad.

4. ALCANCE:

Determinar el grado de eficiencia y eficacia en la administración de los alimentos, evaluando los criterios y controles establecidos por parte del componente calidad alimentaria - Economato para su solicitud, distribución y entrega a las diferentes sedes y proyectos del Instituto, así como el cumplimiento de las normas que lo regulan durante el periodo comprendido entre segundo semestre del 2020 y primero de 2021.

5. EQUIPO DE TRABAJO:

ROLES EN EL SEGUIMIENTO	NOMBRES	COMPETENCIAS
LIDER AUDITORIA	Carlos Andrés Guerra	Verificación a la gestión del Economato en su eficacia y eficiencia en la administración de los alimentos, evaluando los criterios y controles establecidos por parte del componente para su solicitud, distribución, y entrega a las diferentes sedes y proyectos del Instituto.
AUDITORES DE APOYO	Sulma Esperanza Avendaño M.	

Tabla 1. Equipo de trabajo.

6. METODOLOGÍA APLICADA:

La propuesta metodológica para efectuar el proceso de auditoría comienza con la visita a Economato, con el objetivo de reconocer e identificar el proceso que realiza el área, seguidamente se solicita la información requerida para el análisis. Asimismo, teniendo en cuenta que economato interactúa con el área de almacén, se solicitó información a fin de realizar confrontación de las entradas y salidas de insumos, entre otros análisis. Por otra parte, se solicitó a la Oficina asesora de Planeación la información de la cobertura desde la fuente de las asistencias reportadas en SIMI y según las minutas establecidas para las UPI's de acuerdo con la información suministrada por el equipo de nutricionistas del IDIPRON para el periodo de segundo (2) semestre 2020 y primer (1) semestre 2021.

7. CONTEXTO DEL PROCESO A AUDITAR

En el marco del PLAN DE DESARROLLO DISTRITAL “UN NUEVO CONTRATO SOCIAL Y AMBIENTAL PARA EL SIGLO XXI, 2020 – 2024”, capítulo 1 Propósitos y logros de la Ciudad al 2030 en su Art. 9 Propósitos y Logros de ciudad, se organiza en torno a 5 propósitos que se cumplen a través de 30 logros de ciudad mediante la articulación de acciones a través de programas. El primer propósito refiere hacer un nuevo contrato social con igualdad de oportunidades para la inclusión social, productiva y política, en contribución al desarrollo de este propósito, el IDIPRON desde su misionalidad genera el proyecto institucional y de inversión, Proyecto 7720 Protección Integral a Niñez, Adolescencia y Juventud en Situación de Vida en Calle, en Riesgo de Habitarla o en Condiciones de Fragilidad Social Bogotá, actualiza su propuesta pedagógica

	PROCESO	SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN A LA GESTIÓN	CÓDIGO	S-SEG-FT-007
			VERSIÓN	02
	FORMATO	INFORME DE AUDITORIA	PÁGINA:	4 de 26
			VIGENTE DESDE	21/12/2018

que tiende a la ejecución de acciones de prevención, protección y apoyo para el restablecimiento de derechos a NNAJ (niños, niñas, adolescentes y jóvenes) en situación de vida en calle, en riesgo de habitabilidad en calle y en condición de fragilidad social; Víctimas y en Riesgo de ESCNNA (Explotación Sexual Comercial en Niños, Niñas y Adolescente); además de NNA en Riesgo de entrar en conflicto con la Ley.

El IDIPRON entendiendo la limitación del desarrollo de las capacidades y la carencia de oportunidades de los NNAJ, desarrolla su intervención en casas de cuidado, externados y en el territorio. Esta se desarrolla en cinco (5) etapas que son: operación amistad, acogida, personalización, socialización y autonomía-autogobierno. Para tal fin ofrece el modelo de atención SE3 (Salud, Sicosocial, Sociolegal, Escuela, Emprender y Espiritualidad) con acciones transversales personalizadas a la niñez, adolescencia y juventud.

Teniendo en cuenta lo anterior el objetivo del Área Salud de acuerdo con la Plataforma estratégica del IDIPRON es: “... *Enfocarse en la calidad de vida, es decir, abarca techo, vestuario, alimentación que inciden en la salud y bienestar de los NNAJ. Igualmente, ya sea de forma directa o a través de la Secretaría de Salud y de las EPS a las que se hallan afiliados, asume lo relacionado con la salud tanto física como mental. De ahí que adelanta acciones que tienen que ver con la nutrición balanceada, el cuidado del cuerpo, el ejercicio y el deporte cotidianos, la vinculación a los sistemas de salud, la atención en salud oral, la vinculación a procesos de medicina alternativa, así como a procesos*”.

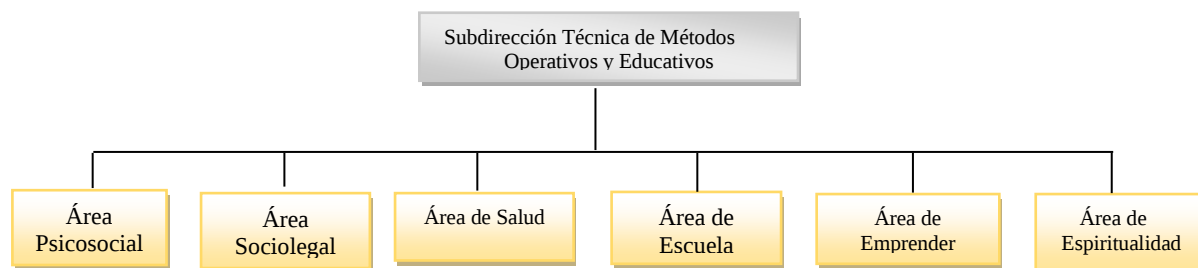
Para cumplir con el propósito de proporcionar la alimentación a los NNAJ, el componente de economato desde su rol como almacén o depósito de alimentos de consumo frecuente de los NNAJ, realiza la programación de los alimentos de acuerdo con las minutas establecidas por el equipo de nutricionistas según el ciclo de menús establecidos en las etapas pedagógicas para realizar el cumplimiento de los requerimientos nutricionales para los NNAJ, por medio de la programación las cuales se realizan mensualmente con los documentos establecidos según el procedimiento Abastecimiento de alimentos Centro de acopio M-MSD-PR-007, con base a las asistencias reportadas en SIMI y según las minutas establecidas para las UPI's de acuerdo con la información suministrada por el equipo de nutricionistas del IDIPRON.

Por su parte, el Economato semanalmente realiza una reprogramación de alimentos conforme con la información reportada por las UPI's de saldos o cambios de coberturas. Asimismo, se realiza el envío de la programación de las entregas de los proveedores, productos enviados desde Almacén IDIPRON y cobertura de la siguiente semana con el objetivo de hacer seguimiento de las entregas de los alimentos de acuerdos con programado.

Además, otra de las tareas que maneja el Economato es realizar seguimiento de la entrega de los alimentos, las diferencias o no conformidades presentadas con la entrega de los alimentos según la información suministrada por las dependencias que reciben y revisan la calidad con base a las fichas técnicas y procedimiento recepción, almacenamiento, preparación, y distribución de alimentos en la UPI M-MSD-PR-004, si la dependencia evidencia no conformidad de los alimentos recibidos por parte del proveedor se realiza envío por correo electrónico oficial de Economato el documento –Formato de producto no conforme M-MSD-FT-006. El Economato remite y hace seguimiento de respuesta dada por parte del proveedor con el fin de corregir la no conformidad.

	PROCESO	SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN A LA GESTIÓN	CÓDIGO	S-SEG-FT-007
			VERSIÓN	02
	FORMATO	INFORME DE AUDITORIA	PÁGINA:	5 de 26
			VIGENTE DESDE	21/12/2018

Estructura Funcional Áreas de Derecho del IDIPRON



PROCESO MISIONAL MODELO PEDAGÓGICO Estructura de los Contextos Pedagógicos

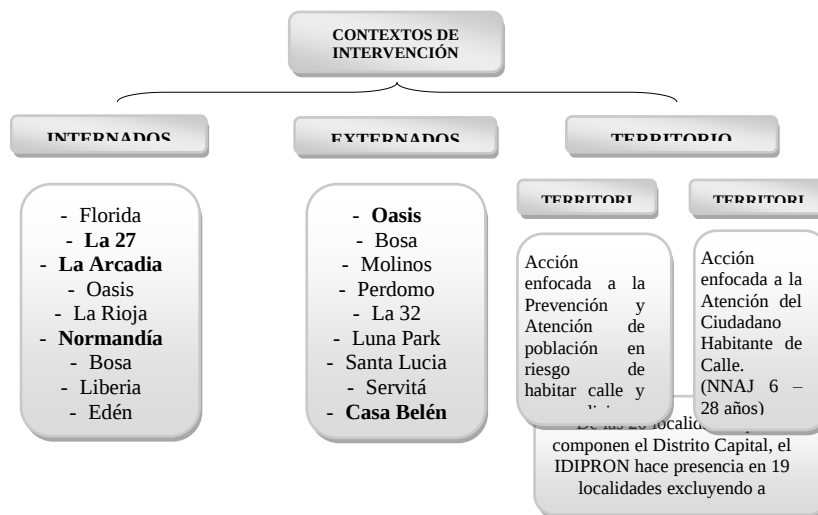


Gráfico 1. Estructura de Contextos Pedagógicos

Para entender el proceso es importante tener en cuenta los siguientes conceptos:

Alimento: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos.

Buenas prácticas de manufactura (BPM): Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

Economato: Depósito o almacén de alimentos de consumo frecuente de los NNAJ, el cual se distribuye según las necesidades requeridas de las Unidades de Protección Integral.

	PROCESO	SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN A LA GESTIÓN	CÓDIGO	S-SEG-FT-007
			VERSIÓN	02
	FORMATO	INFORME DE AUDITORIA	PÁGINA:	6 de 26
			VIGENTE DESDE	21/12/2018

Minuta: Es un listado de las preparaciones que conforman cada una de las comidas que se van a suministrar durante el día para un servicio de alimentación.

8. ESTADO DE LOS HALLAZGOS VIGENTES

Se realizó análisis y seguimiento a los planes de mejoramiento del proceso evaluado por parte de la Oficina de Control Interno, se observó que se encuentran abiertos seis (6) hallazgos de auditorías de entes de Control tres (3) de la Contraloría de Bogotá del plan de mejoramiento - PMCB-2021-001, 002 y 003 y tres (3) de la Personería: Plan de mejoramiento Personería de Bogotá PMPB-2018-002 Auditoría Externa Proyecto 1104 vigencia 2018, Plan de mejoramiento Personería de Bogotá-PMPB-2019-002 Personería de Bogotá Proyecto 1104 "Distrito Joven" y Plan de mejoramiento personería de Bogotá-PMPB-2019-0024 Auditoría Externa Proyecto de inversión 973.

ORIGEN	HALLAZGO	ACCION CORRECTIVA	ESTADO
Plan de mejoramiento Contraloría de Bogotá-PMCB-2021-001	3.2.1 Hallazgo Administrativo por cuanto los registros que soportan la gestión de alimentos en los lotes o grupos Cárnicos y sus derivados, Pollo y Pescado, en las unidades de servicio con modalidad de atención internado, presentan vacíos o inconsistencias que limitan la evaluación con trazabilidad.	Formular e implementar un documento en el cual se establezcan las actividades para hacer el seguimiento a los pagos a través de la BMC, aclarando que el número de la remisión no se requiere para la elaboración del comprobante de egreso.	Se presenta avance por parte del componente calidad alimentaria-Economato (Abierto por la Contraloría de Bogotá)
Plan de mejoramiento Contraloría de Bogotá-PMCB-2021-002	3.2.3 Hallazgo Administrativo con incidencia fiscal y presunta disciplinaria por diferencias encontradas, entre la cantidad de alimentos según remisiones del proveedor a las UPI y la cantidad de alimentos comprados según los comprobantes de egreso. Por valor de \$2.974.581	Formular e implementar un documento en el cual se establezcan las actividades para hacer el seguimiento a los pagos a través de la BMC, aclarando que el número de la remisión no se requiere para la elaboración del comprobante de egreso.	Se presenta avance por parte del componente calidad alimentaria-Economato (Abierto por la Contraloría de Bogotá)
Plan de mejoramiento Contraloría de Bogotá-PMCB-2021-003	3.2.4 Hallazgo Administrativo por incumplimiento en la cantidad de gramos por ración según servicio (Desayuno, almuerzo, cena) suministrada a los beneficiarios de la UPI (Internado), de conformidad con el gramaje estimado por preparación en los ciclos de menú.	Formalizar un cuadro de control que dé cuenta de la gestión de los alimentos en las Unidades de Protección Integral.	Se presenta avance por parte del componente calidad alimentaria-Economato (Abierto por la Contraloría de Bogotá)

	PROCESO	SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN A LA GESTIÓN	CÓDIGO	S-SEG-FT-007
			VERSIÓN	02
	FORMATO	INFORME DE AUDITORIA	PÁGINA:	7 de 26
			VIGENTE DESDE	21/12/2018

Plan de mejoramiento personería de Bogotá-PMPB-2018-002 Auditoría Externa Proyecto 1104 vigencia 2018	No cumplen las UPI Favorita y Santa Lucía con la Minuta (desayuno, medias nueves y almuerzo), Kardex actualizado y estado de fruver. Mal estado de frutas y verduras se observó en la UPI Santa Lucía se lleva de manera virtual el Kardex, no se pudo evidenciar que productos hay en existencia. En esta misma unidad, se observó productos que llegaron en mal estado y el personal de cocina no los devuelve al proveedor.	2. Informar vía correo electrónico al Economato de los inconvenientes presentados en las entregas de los alimentos por parte del proveedor, el mismo día de ocurrencia, adjuntando formato para el reporte de producto no conforme A-GDH-FT-114.	Durante el proceso auditor, no se presentó evidencia del avance
Plan de mejoramiento personería de Bogotá-PMPB-2019-002 PERSONERÍA DE BOGOTÁ Proyecto 1104 "Distrito Joven"	No cumplen las UPI Favorita y Santa Lucía con la Minuta (desayuno, medias nueves y almuerzo), Kardex actualizado y estado de fruver. Mal estado de frutas y verduras se observó en la UPI Santa Lucía se lleva de manera virtual el Kardex, no se pudo evidenciar que productos hay en existencia. En esta misma unidad, se observó productos que llegaron en mal estado y el personal de cocina no los devuelve al proveedor.	2. Informar vía correo electrónico al Economato de los inconvenientes presentados en las entregas de los alimentos por parte del proveedor, el mismo día de ocurrencia, adjuntando formato para el reporte de producto no conforme A-GDH-FT-114.	Durante el proceso auditor, no se presentó evidencia del avance
Plan de mejoramiento personería de Bogotá-PMPB-2019-0024 Auditoría Externa Proyecto de inversión 973	Se evidenció que no se lleva el Kardex, en las unidades de la Florida, Arcadia y Edén. Por otra parte, el 100 % de las UPI no pesan los productos en el momento del recibo, tampoco hacen observaciones a la factura entregada por el proveedor cuando llega con menos cantidad de lo facturado. La carencia de controles en la entrada y salida de materias primas e insumos para la preparación de alimentos destinados al consumo humano presumiblemente es contraria a lo dispuesto en los numerales 1 y 3 del artículo 16 de la Resolución 2674 de 2013.	* Revisar y ajustar el procedimiento ABASTECIMIENTO DE ALIMENTOS CENTRO DE ACOPIO CÓDIGO A-GDH-PR-006 por parte del Economato donde se especifique los tiempos de diligenciamiento del kardex para los servicios de alimentación de las unidades. * Realizar 10 seguimientos por parte del Economato frente al diligenciamiento oportuno del Kardex en los Servicios de alimentación de las Unidades de Protección Integral.	Durante el proceso auditor, no se presentó evidencia del avance

Cuadro 1. Estado de los hallazgos vigentes

Por consiguiente, se genera alertamiento por cuanto es necesario que la entidad además de formular las acciones de mejoramiento, gestione efectivamente su implementación, dando tratamiento y/o eliminando las causas de los hallazgos u observaciones previniendo así nuevas ocurrencias.

	PROCESO	SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN A LA GESTIÓN	CÓDIGO	S-SEG-FT-007
			VERSIÓN	02
	FORMATO	INFORME DE AUDITORIA	PÁGINA:	8 de 26
			VIGENTE DESDE	21/12/2018

9. ASPECTOS POR RESALTAR Y MEJORAS EVIDENCIADAS

9.1. Se resalta la disposición y colaboración del equipo de trabajo durante el tiempo de ejecución de las actividades de auditoría, como también la entrega oportuna de la información.

10. OBSERVACIONES

10.1. Debilidades en la designación de funciones para el componente de Economato, establecidas mediante la resolución 488 de 2019 “Por la cual se modifican las funciones al área de Salud de la Subdirección Técnica de Métodos Educativos y Operativa del Instituto Distrital eliminan, fusionan y redistribuyen áreas de trabajo en la Subdirección Técnica de Métodos Educativos y Operativa para la Protección de la Niñez y la Juventud – IDIPRON”, dado que en la misma no se dimensionan todas las actividades que realiza actualmente el Economato como responsables en la administración de los alimentos, así como su articulación con las funciones que comparte con el área de Almacén e Inventarios, la condición descrita puede impactar en los criterios de evaluación, gestión y cumplimiento de los objetivos misionales del Instituto, toda vez que es un área transversal a los procesos de la entidad.

10.2. Se observan diferencias en la coberturas realizadas por el Economato vs la información aportada por SIMI; en la información y meses analizados de la cobertura en las unidades de Bosa, La 32, La Arcadia, Perdomo, San Francisco y Servita las discrepancias son notables, es importante recordar el SIMI es la herramienta establecida en el Instituto mediante por la cual cada una de las unidades reportar la asistencia de los NNAJ, información con la cual el componente de Economato realiza el envío de alimentos, se observan debilidad en el análisis de la información para realizar las coberturas adecuadas., la condición observada puede presentar riesgos para la entidad relacionados con excedentes de alimentos y su inadecuada disposición, así como un mayor valor ejecutado en alimentos al no tener una información confiable respecto a las coberturas reales de las Upis lo que incide directamente en el presupuesto.

10.3. Debilidad al cumplimiento de la Política Integral de Administración de Riesgos establecido por la entidad, al validar los riesgos del componente de calidad alimentaria – Economato se identificó que estos no cuentan con el registro de indicadores que faciliten la medición del cumplimiento de la ejecución del control y el análisis de su efectividad en la mitigación del riesgo, es importante recordar que todas las áreas están expuestas a diferentes riesgos o eventos que pueden afectar el cumplimiento de los objetivos institucionales, lo que puede llevar a la materialización de riesgos de gestión.

11. NO CONFORMIDADES

11.1. En la visita realizada a la bodega de San Blas, se encuentran productos materiales en desuso y elementos químicos, lo cual incumple lo establecido en la Resolución 2674 en el capítulo VII, art 28 Almacenamiento específicamente en los siguientes ítems: “•Debe llevarse un control de primeras entradas y salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. Es necesario que la empresa periódicamente de salida a productos y materiales inútiles, en desuso, obsoletos o fuera de especificaciones para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación. •En los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados no podrán realizarse actividades diferentes”, que en efecto dificulta la

	PROCESO	SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN A LA GESTIÓN	CÓDIGO	S-SEG-FT-007
			VERSIÓN	02
	FORMATO	INFORME DE AUDITORIA	PÁGINA:	9 de 26
			VIGENTE DESDE	21/12/2018

limpieza de las instalaciones, genera acumulación de polvo y ocasiona focos de contaminación, asimismo los productos químicos pueden emanar olores fuertes generando un riesgo de contaminación entre otros riesgos.

11.2. Se evidencia falta de firmas o diligenciamiento en algunos documentos, así como también documentos sin foliar en las carpetas de los comprobantes de egresos de la vigencia 2021, que se encuentran en custodiadas del área de Almacén, incumpliendo Ley 594 de 2000 - Ley General de Archivos y otras disposiciones, presentando descuido en el preservación y control de los archivos, lo que puede generar un riesgo de pérdida o deterioro de los documentos.

11.3. Se evidencia vencimiento en las licencias sanitarias de los vehículos del transporte de alimentos en el Instituto, incumplimiento el marco normativo de la Resolución 293 de 1992 por la cual se reglamenta el trámite y expedición de la Licencia Sanitaria de Transporte de Alimentos para vehículos y el art. 29 de la Resolución 2674 de 2013 por la cual establece los requisitos sanitarios para actividades de fabricación., presentando descuido a los reglamentos internos y externos, y posibles deterioros de los vehículos, lo cual constituye un riesgo en la prevención de transmisión de enfermedades de origen alimenticio en el transporte, así como riesgos asociados a sanciones y multas hasta decomiso de los productos transportados.

12. RECOMENDACIONES

12.1. Diseñar un instructivo y/o procedimiento que involucre las actividades de panadería como un proveedor más para la sub-bodega, y con el fin de garantizar que se incluyan los productos que se elaboran y que estén en el listado de alimentos que maneja la sub-bodega, lo que puede contribuir a mejorar los controles en el manejo de estos.

12.2. Por lo que se refiere al cumplimiento de la Política Integral de Administración de Riesgos establecida por la entidad, se recomienda fortalecer la identificación de los riesgos relacionados con el proceso de alimentos, así como los controles y el seguimiento para su mitigación.

12.3. Realizar las programaciones de alimentos basados en sistemas efectivos de información en relación a la capacidad y asistencia de los NNAJ, que contribuyan a una mayor efectividad

12.4. Realizar seguimientos periódicos al estado de cumplimiento de los requisitos sanitarios del parque automotor asignado al proceso de distribución de los alimentos, a fin de garantizar y asegurar la prestación del servicio

12.5., Se recomienda realizar una revisión de conformidad con el marco normativo del “Manual de Procedimientos Administrativos y Contables para el Manejo y Control de los Bienes en los Entes Públicos del Distrito Capital en el ítem 3.2.6. Ingreso de Productos elaborados o terminados”. Frente al registro de los productos resultantes de la panadería del Economato en los inventarios del IDIPRON.

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL Instituto Central para la Protección de la Niñez y la Juventud	PROCESO	SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN A LA GESTIÓN	CÓDIGO	S-SEG-FT-007
			VERSIÓN	02
	FORMATO	INFORME DE AUDITORIA	PÁGINA:	10 de 26
			VIGENTE DESDE	21/12/2018

13. CONCLUSIÓN

La evaluación y seguimiento practicado evidencia mejoramiento en los controles desarrollados desde el componente calidad alimentaria-Economato, sin embargo, se hace necesario fortalecer desde el principio de planeación y seguimiento a las coberturas, de manera que se garantice una mejor gestión en las operaciones realizadas en los alimentos y en el diario de las unidades de protección de la Entidad.

De igual manera, es importante fortalecer el trabajo entre el área de Almacén y Transportes con el fin evitar que los vehículos de transporte designados por el Instituto, presenten vencimiento en el registro sanitario y así mismo evitar riesgos asociados a sanciones, multas e incluso el decomiso de los productos transportados por incumplimiento del marco normativo conforme a la Resolución 293 de 1992 por la cual se reglamenta el trámite y expedición de la Licencia Sanitaria de Transporte de Alimentos para vehículos y el art. 29 de la Resolución 2674 de 2013 por la cual establece los requisitos sanitarios para actividades de fabricación.

Concluido el ejercicio auditor, se observa de manera generalizada el cumplimiento normativo y procedimental asociado al proceso. No obstante, se resalta la necesidad de desarrollar e implementar las acciones de mejoramiento establecidas a los hallazgos – no conformidades en los informes de auditoría, por cuanto es de esta manera como se puede prevenir la presentación nuevamente y materialización de riesgos que afecten el cumplimiento de los objetivos institucionales y, en consecuencia, los efectos sobre la población objetivo del IDPRON.

14. ANEXO: DESARROLLO DE LA AUDITORÍA

Para dar cumplimiento al objetivo de la Auditoría, el cual es realizar la evaluación y seguimiento a la gestión del Economato, verificando la eficiencia y eficacia en la administración en relación con el cumplimiento de la normatividad vigente y el Sistema Integrado de Gestión de la Entidad, se evaluó la implementación de las acciones del Área de Salud – Componente calidad alimentaria-Economato del IDIPRON de acuerdo con las funciones establecidas para ella y estipuladas en la Resolución interna 488 de 2019.

COMPONENTE CALIDAD ALIMENTARIA ECONOMATO

Según la plataforma estratégica del IDIPRON el objetivo del Componente de Economato se centra en “... *Enfocarse en la calidad de vida, es decir, abarca techo, vestuario, alimentación que inciden en la salud y bienestar de los NNAJ. Igualmente, ya sea de forma directa o a través de la Secretaría de Salud y de las EPS a las que se hallan afiliados, asume lo relacionado con la salud tanto física como mental. De ahí que adelanta acciones que tienen que ver con la nutrición balanceada, el cuidado del cuerpo, el ejercicio y el deporte cotidianos, la vinculación a los sistemas de salud, la atención en salud oral, la vinculación a procesos de medicina alternativa, así como a procesos*”.

Para cumplir con el propósito de proporcionar la alimentación a los NNAJ, el componente de economato desde su rol como almacén o depósito de alimentos de consumo frecuente de los NNAJ, realiza la programación de los alimentos de acuerdo con las minutas establecidas por el equipo de nutricionistas según el ciclo de menús establecidos en las etapas pedagógicas para realizar el cumplimiento de los requerimientos nutricionales para los NNAJ, por medio de la programación las cuales se realizan mensualmente con los documentos establecidos

	PROCESO	SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN A LA GESTIÓN	CÓDIGO	S-SEG-FT-007
			VERSIÓN	02
	FORMATO	INFORME DE AUDITORIA	PÁGINA:	11 de 26
			VIGENTE DESDE	21/12/2018

según el procedimiento Abastecimiento de alimentos Centro de acopio M-MSD-PR-007, con base a las asistencias reportadas en SIMI y según las minutas establecidas para las UPI's de acuerdo con la información suministrada por el equipo de nutricionistas del IDIPRON.

El Economato semanalmente realiza una reprogramación de alimentos conforme con la información reportada por las UPI's de saldos o cambios de coberturas. Por otra parte, se realiza el envío de la programación de las entregas de los proveedores, productos enviados desde Almacén IDIPRON y cobertura de la siguiente semana con el objetivo de hacer seguimiento de las entregas de los alimentos de acuerdos con programado.

Otra de las tareas que maneja el economato es realizar seguimiento de la entrega de los alimentos Las diferencias o no conformidades presentadas con la entrega de los alimentos según la información suministrada por las dependencias que recepcionan y revisan la calidad con base a las fichas técnicas y procedimiento recepción, almacenamiento, preparación, y distribución de alimentos en la UPI M-MSD-PR-004, si la dependencia evidencia no conformidad de los alimentos recibidos por parte del proveedor se realiza envío por correo electrónico oficial de economato el documento –Formato de producto no conforme M-MSD-FT-006. El Economato envía y hace seguimiento de respuesta dada por parte del proveedor con el fin de corregir la no conformidad

En el marco de esta evaluación se tuvo en cuenta el desarrollo de la gestión del área de Salud-Componente Economato en los siguientes aspectos:

Bioseguridad

Tomando como base el documento interno protocolos de bioseguridad, con código A-GDH-DI-046, vigente desde el 27 de mayo de 2020, donde se establecen las medidas de bioseguridad para los servidores/as y contratistas, y cuyo objetivo es: “Establecer los lineamientos para minimizar el riesgo de contagio y transmisión del virus COVID-19, antes, durante y después de la jornada laboral, luego de retomar actividades presenciales esenciales para el funcionamiento del Instituto, evitando que se presenten casos positivos en los servidores/as, contratistas y los usuarios que se encuentren en las instalaciones del IDIPRON”. Donde las medidas generales son: lavado de manos, distanciamiento social, elementos de protección personal y aspectos de limpieza y desinfección del lugar de trabajo.

El lavado de manos debe realizarse cada dos horas y durar como mínimo 30 segundos. El uso del alcohol glicerado debe ser utilizado como medida de limpieza y desinfección.

El distanciamiento social, corresponde a mantener un espacio entre las personas de al menos dos metros de distancia evitando el contacto directo.

El uso de tabocas es obligatorio al salir de la casa y el lavado de manos debe realizarse antes y después del uso del tapabocas.

Se debe registrar el ingreso de los servidores, contratistas y visitantes externos a las unidades de protección integral, a través del formato “control de visitantes” A-GHD-FT-116.

Se pudo evidenciar al ingresar al Centro de acopio de Economato que se está llevando el control del registro al ingreso de los servidores, contratistas y visitantes externos a las unidades de protección integral, a través del formato “control de visitantes” A-GHD-FT-116, por otra parte se constató que el distanciamiento social se está

	PROCESO	SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN A LA GESTIÓN	CÓDIGO	S-SEG-FT-007
			VERSIÓN	02
	FORMATO	INFORME DE AUDITORIA	PÁGINA:	12 de 26
			VIGENTE DESDE	21/12/2018

cumpliendo como el uso de tapabocas, con respecto al tiempo de lavado de manos no se observó que este se realizará en los tiempos estipulados, frente al uso del tapabocas se pudo observar que es permanente en todos los funcionarios y contratistas.

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

Al momento de realizarse la visita se pudo constatar en la bodega de recibo, almacenamiento y distribución del fruiter y abarrotes administrada por el área de Almacén; ubicada físicamente en el economato, se encuentran productos, materiales en desuso que generan acumulación de polvo, elementos químicos que pueden emanar olores fuertes generando un riesgo de contaminación, por otra parte dificulta la limpieza de las instalaciones ocasionando focos de contaminación por los gases que puedan emanar los elementos químicos que se están almacenando allí.



Fotografía 1. Bodega San Blas



Fotografía 2. Bodega San Blas

	PROCESO	SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN A LA GESTIÓN	CÓDIGO	S-SEG-FT-007
			VERSIÓN	02
	FORMATO	INFORME DE AUDITORIA	PÁGINA:	13 de 26
			VIGENTE DESDE	21/12/2018



Fotografía 3 Bodega San Blas

Por lo anterior se está incumpliendo la Resolución 2674 en el capítulo VII, art 28 Almacenamiento en los ítems:

- Debe llevarse un control de primeras entradas y salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. Es necesario que la entidad periódicamente de salida a productos y materiales inútiles, en desuso, obsoletos o fuera de especificaciones para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación.

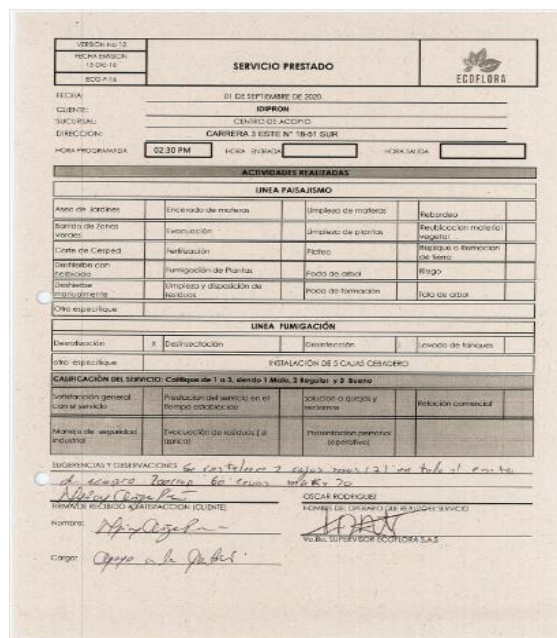
- En los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados no podrán realizarse actividades diferentes.

Condiciones de instalación y mantenimiento: En referencia a las condiciones de las instalaciones del Centro de acopio – Economato se corroboró que durante la vigencia auditada se ha realizado desinfección del lavado de tanques y fumigación la cual tiene una vigencia de seis meses, por otra parte, mensualmente se realizó el control de desratización y plagas.

		Tipo de servicio				Observación	Fecha	Hora
Unidad		Desinfección	Lavado de tanques	Desratización	Fumigación			
Rioja					X	Control de cucarachas	31/08/2020	3:30 P.m
Centro de acopio				X		relación de 5 días de nueva perla adicional a esto se emmarcan de las alas ya existentes y el cambio de aguas por detección	01/09/2020	3:30 P.m
Lina Park			X		X	Fumigación, Lavado de tanques	02/09/2020	9:00 AM
Santa Lucía			X		X	Fumigación, Lavado de tanques	04/09/2020	9:00 AM
Calle 61		X				Servicio de desinfección en áreas	05/09/2020	7:00 AM
		X				Servicio de desinfección en áreas	12/09/2020	7:00 AM
		X				Servicio de desinfección en áreas	18/09/2020	7:00 AM
		X				Servicio de desinfección en áreas	26/09/2020	7:00 AM
Calle 63		X				Servicio de desinfección en áreas	05/09/2020	8:00 AM
		X				Servicio de desinfección en áreas	12/09/2020	8:00 AM
		X				Servicio de desinfección en áreas	18/09/2020	8:00 AM
		X				Servicio de desinfección en áreas	26/09/2020	8:00 AM
Edificio Calle 15		X				Servicio de desinfección en áreas	17/09/2020	2:00 PM
Oso		X				Servicio de desinfección en áreas	16/09/2020	2:00 PM
Bosa		X				Servicio de desinfección en áreas	11/09/2020	10:00 AM
LA 32		X				Servicio de desinfección en áreas	22/09/2020	3:00 PM
Liberta		X				Servicio de desinfección en áreas	23/09/2020	10:00 AM
La 27		X				Servicio de desinfección en áreas	24/09/2020	11:00 AM

Imagen 1. Formato Servicio EcoFlora

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL Instituto Distrital para la Protección de la Niñez y la Juventud	PROCESO	SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN A LA GESTIÓN	CÓDIGO	S-SEG-FT-007
	FORMATO	INFORME DE AUDITORIA	VERSIÓN	02
			PÁGINA:	14 de 26
			VIGENTE DESDE	21/12/2018

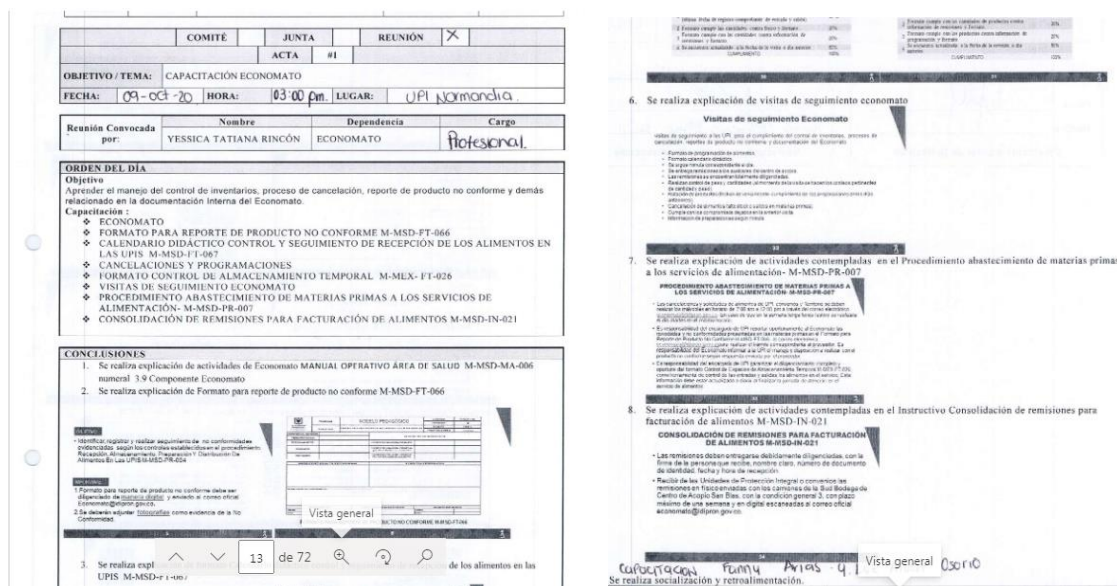


Formulario de Orden de Servicio prestado empresa EcoFlora. El documento contiene información sobre el cliente (IDPRON), la dirección (CARRERA 3 ESTE N° 18-51 SUR), y las actividades realizadas, divididas en LINEA PAISAJISMO y LINEA FUMIGACIÓN. Se detallan tareas como el mantenimiento de jardines, poda de árboles, y la aplicación de productos químicos para fumigación.

Imagen 2. Orden de Servicio prestado empresa EcoFlora

Capacitaciones:

Se observaron actas de capacitación de septiembre a noviembre 2020 realizadas por parte del Componente calidad alimentaria - Economato hacia las diferentes unidades, para el primer semestre del 2021 no se soportaron capacitaciones, se evidenciaron cuatro actas de capacitación para el equipo del Componente de calidad alimentaria – Economato de fechas 09,10 y 17 de agosto y 6 de septiembre 2021.



Imágenes 3 y 4: Acta de capacitación unidad de Normandía. La imagen 3 muestra el acta de una reunión del Comité de Seguimiento y Evaluación, con temas como el control de inventarios y la facturación de alimentos. La imagen 4 muestra el acta de una capacitación sobre el control de inventarios y la facturación de alimentos, con temas como el control de inventarios y la facturación de alimentos.

Imágenes 3 y 4 Acta de capacitación unidad de Normandía

	PROCESO	SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN A LA GESTIÓN	CÓDIGO	S-SEG-FT-007
			VERSIÓN	02
	FORMATO	INFORME DE AUDITORIA	PÁGINA:	15 de 26
			VIGENTE DESDE	21/12/2018

Análisis de las Funciones del Componente calidad alimentaria – Economato

El componente calidad alimentaria-Economato tiene como funciones establecidas:

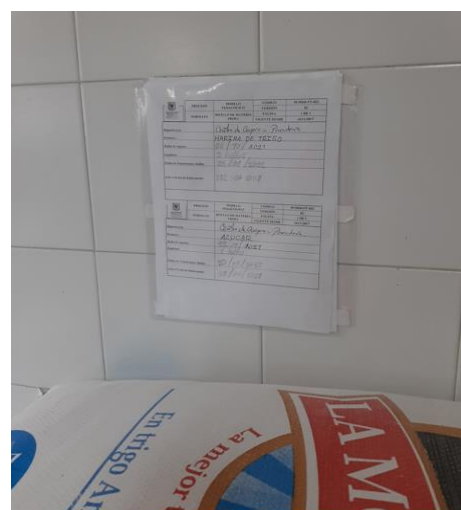
1. Realizar la programación, reprogramación y cancelaciones de los alimentos (perecederos y no perecederos) de acuerdo con las necesidades reportadas para los diferentes proyectos en concordancia con las coberturas, modalidad de atención y minutas establecidas.
2. Verificar con el área de almacén e Inventarios la calidad de los alimentos.

En relación con el cumplimiento de estas funciones y realizado el análisis de cada uno de los procesos Administrativos que realiza el Economato del Instituto y la responsabilidad que tiene frente a la buena disposición y optimización de los alimentos, estas funciones establecidas por la Resolución 488 de 2019, no dimensionan la responsabilidad que tienen frente a toda la cadena de administración y control de los alimentos realizada desde allí. Se evidencia en las funciones un posible riesgo, considerando que no se cuenta con una autonomía respecto de sus actividades, lo cual puede dificultar la coordinación por no tener unas tareas claramente definidas para su seguimiento, medición y evaluación; hay que resaltar además que esta área es transversal a los procesos del Instituto y puede llegar a impactar el cumplimiento de los objetivos misionales.

Adicionalmente, el Economato realiza el proceso de transformación de materias primas en su área de panadería, la cual cuenta con el personal idóneo para esta labor, a fin de poder suplir las necesidades de las diferentes sedes de la Entidad, en desarrollo de la visita se realizó verificación a los controles de esta actividad, al igual que su cumplimiento en relación con BPM -Buenas Prácticas de Manufactura. Se pudo constatar en las instalaciones físicas de la panadería que una de las paredes estaba sin baldosa, al validar el por qué, el área auditada manifestó que infraestructura estaba haciendo adecuaciones pero que para esa semana se habían llevado la cuadrilla para otro lugar; a nivel sanitario se evidenció que la panadería se encontraba en buenas condiciones de orden y limpieza y separada de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos, de la misma manera las paredes, techos y pisos son de material adecuado, y se encuentran en buen estado; frente a las condiciones de saneamiento el agua que utilizan es potable, el suministro de insumos es apropiado para la producción.



Fotografía 4. Panadería- Componente economato



Fotografía 5. Panadería- Componente economato

	PROCESO	SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN A LA GESTIÓN	CÓDIGO	S-SEG-FT-007
			VERSIÓN	02
	FORMATO	INFORME DE AUDITORIA	PÁGINA:	16 de 26
			VIGENTE DESDE	21/12/2018

Por otra parte, para llevar el proceso de elaboración, el área cuenta con mesones de aluminio en buenas condiciones, el espacio, la temperatura ambiental y la iluminación adecuada para la fabricación; los equipos y superficies que entran en contacto con los alimentos son de materiales aptos, de fácil limpieza y desinfección. Se corroboró que se contara con los documentos vigentes frente a los exámenes físicos generales con énfasis osteomuscular, frotis faríngeo, entre otros, carné curso de manipulación de alimentos; conforme lo solicita la resolución 2674 de 2013 de Buenas prácticas de Manufactura (BPM).

Cantidad	Documento de Identidad:	Cuenta con Certificado Manipulación de alimentos		Fecha de expedición	Fecha de vencimiento	Certificado médico de aptitud para manipular alimentos	
		SI	NO			SI	NO
1	1090432237	X		05/06/21	05/06/22	X	
2	93448920	X		26/10/20	26/10/21	X	
3	56077115	X		09/08/21	09/08/22	X	
4	39651823	X		27/01/21	27/01/22	X	

Cuadro 2. Documentos equipo de panadería

Luego del proceso de elaboración, se procede al alistamiento donde se generan los rótulos para cada una de las unidades con la información requerida por calidad (nombre de unidad, elaborado en, tipo de producto, cantidad, fecha de elaboración y entrega, consumir antes de: y # de menú del día) previo a ser entregado, en el momento de iniciar el cargue de los pedidos de acuerdo con una programación realizada por la Sub-bodega para el envío a las Upis.

Se constató que los insumos para realizar la producción son entregados a diario al área de panadería, debido a que no cuenta con espacios de almacenamiento amplios; frente a los formatos que maneja la panadería para tener el control del producto elaborados se constató que cuenta con el formato “Información de producto elaborado – panadería M-MSD-FT-052 versión 2” este es el único que se encontraba vigente para el momento de la auditoría, los otros dos formatos soportados “Entrega de productos panadería a UPI M-MSD-FT-072 versión 1” aprobado el 28/10/2021 y el formato “Programación semanal de productos de panadería M-MSD-FT-051 versión 1” aprobado el 03/11/2021, este último formato no estaba vigente para el período de la auditoría.

	PROCESO	SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN A LA GESTIÓN	CÓDIGO	S-SEG-FT-007
			VERSIÓN	02
	FORMATO	INFORME DE AUDITORIA	PÁGINA:	17 de 26
			VIGENTE DESDE	21/12/2018



Panadería 6



Panadería 7

Frente al proceso de distribución de los productos de panadería, se observó que la responsabilidad está a cargo del Economato y no del área de Almacén como si es para el caso de los demás alimentos, por otra parte, al momento de realizar el alistamiento, componente calidad alimentaria-Economato carga los productos de panadería en los camiones y este es mezclado con fruver y abarrotes lo que puede incidir en la calidad de estos productos. Al revisar las remisiones que genera la Sub-bodega se pudo observar que no queda registro de los despachos a las unidades; con el fin de llevar un control en la distribución de los productos de panadería, se lleva un formato denominado “Entrega de pan a unidades” el cual no se encuentra formalizado por la Entidad, cabe resaltar que esta labor de distribución está a cargo del Almacén y no del Economato.

Por lo anterior y teniendo en cuenta el Manual de Procedimientos Administrativos y Contables para el Manejo y Control de los Bienes en los Entes Públicos del Distrito Capital versión 1 menciona que “Una vez terminado el proceso de producción, el responsable del Almacén y Bodega recibirá los bienes terminados elaborando el comprobante de entrada, el cual deberá estar acompañado de una copia del informe o reporte de producción, verificando que correspondan el producto, cantidad, estado y condiciones de recibo. Los bienes terminados, producidos en industrias, talleres, granjas, imprentas y demás unidades productivas del Distrito Capital, bien sea para uso oficial o para la venta, serán incorporados a los inventarios de la bodega de productos terminados por su costo de producción”. En la visita realizada se pudo evidenciar que los productos resultantes de la panadería del Economato no se ingresan a los inventarios del IDIPRON, lo que no permite tener un mecanismo de información control y registro frente a estos productos y así mismo tener cifras actualizadas en relación con consumos diarios, rotación y sitios de entrega, lo que va en contravía de lo mencionado en la presente resolución en relación con el manejo de los bienes.

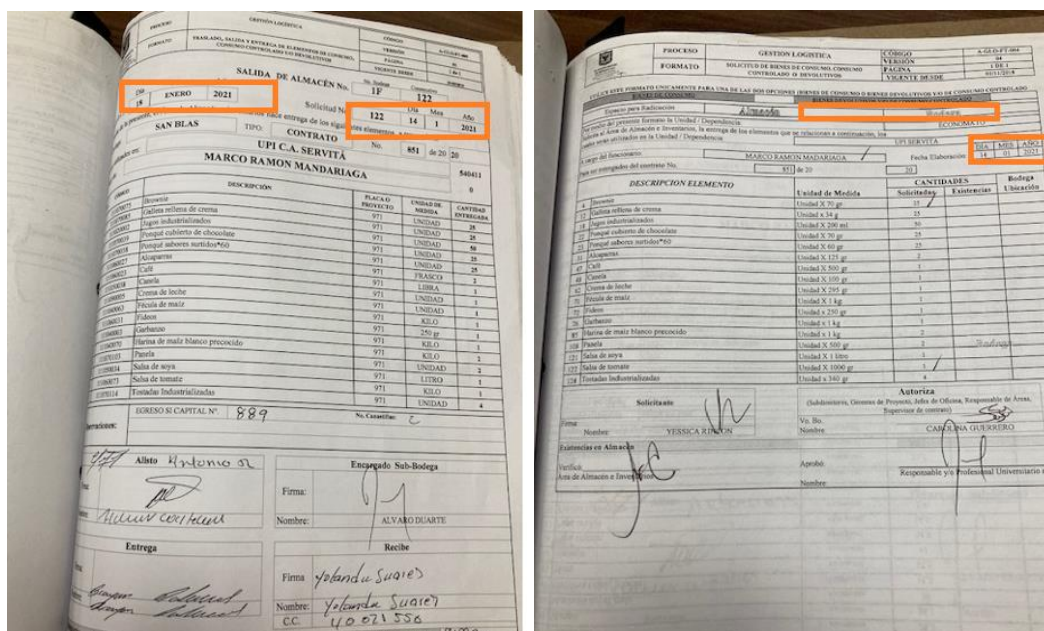
Verificaciones comprobantes salidas de bienes:

Se realizó la verificación de los comprobantes de salidas de bienes del periodo auditado segundo semestre 2020 donde se revisaron los meses de septiembre y octubre las cajas verificadas fueron la caja 13 con tres (3) carpetas de la 4 a la 6 y la caja 14 con cinco (5) carpetas de la 1 a la 5, en ellas se pudo evidenciar los formatos solicitud de bienes de consumo devolutivos A-GLO-FT-004, traslado, salida y entrega de elementos de consumo y/o

	PROCESO	SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN A LA GESTIÓN	CÓDIGO	S-SEG-FT-007
			VERSIÓN	02
	FORMATO	INFORME DE AUDITORIA	PÁGINA:	18 de 26
			VIGENTE DESDE	21/12/2018

devolutivos A-GLO-FT-005 con fecha del mes de abril 2020, que al parecer fue causado cinco meses después, al preguntar el porqué de estos documentos en esta carpeta, desde el área de Almacén se manifestó que el componente de Economato se pudo haber demorado en causar la factura hasta el mes de octubre, y desde el componente de Economato manifestaron que el proceso del componente llega hasta cuando envía a Almacén el formato “Solicitud de bienes de consumo devolutivos A-GLO-FT -003” debidamente diligenciado, esto con el fin de que el área en mención pueda organizar las entregas en los puntos correspondientes de acuerdo al procedimiento “Abastecimiento de alimentos centro de acopio M-MSD-PR-007” .

Para la vigencia 2021 se verificaron los comprobantes de salidas de bienes de los meses de febrero, marzo y abril, se pudo corroborar que en la caja 3 carpeta 1 se encontraron solicitudes de Almacén del mes de enero, adicionalmente se evidenció en algunos formatos “Solicitud de bienes de consumo, consumo controlado o devolutivos A-GLO-FT-004 el sello del número de radicación o solicitud no aparece por lo tanto se está dando incumplimiento al procedimiento “Abastecimiento de alimentos centro de acopio M-MSD-PR-007”



Fotografías 8 y 9 Formatos Solicitud de bienes de consumo, consumo controlado o devolutivo A-GLO-FT-004

Por otra parte, se observó en la carpeta 6 de la caja 3, se encontró el formato “Plantilla consolidado de remisiones de entrega de proveedores por mes M-MSD-FT 064 y no los formatos de “Solicitud de bienes de consumo, consumo controlado o devolutivos A-GLO-FT-004” y “traslado, salida y entrega de elementos de consumo, consumo controlado y/o devolutivos A-GLO-005; en uno de los formatos encontrados se observa un archivo en Excel sin la plantilla formal del formato.

	PROCESO	SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN A LA GESTIÓN	CÓDIGO	S-SEG-FT-007
			VERSIÓN	02
	FORMATO	INFORME DE AUDITORIA	PÁGINA:	20 de 26
			VIGENTE DESDE	21/12/2018

plantilla oficial, la versión 3 del procedimiento fue oficializado desde el 01/10/2021 y cuenta con puntos de control.

Por otra parte, no se pudo corroborar un instructivo y/o procedimiento que involucre el proceso de panadería como un proveedor más para la sub-bodega, con el fin de garantizar que se incluyan los productos que se elaboran y que estén en el listado de alimentos que maneja la sub-bodega, lo que contribuye a mejorar los controles en el manejo de estos.

Administración Gestión del Riesgo

Por lo que se refiere al cumplimiento de la Política Integral de Administración de Riesgos establecida por la entidad se analizó la información evidenciándose que al ser el Componente de calidad alimentaria – Economato un área transversal, debe fortalecerse la identificación de los riesgos relacionados con el proceso de alimentos, así como en el seguimiento de estos para su mitigación.

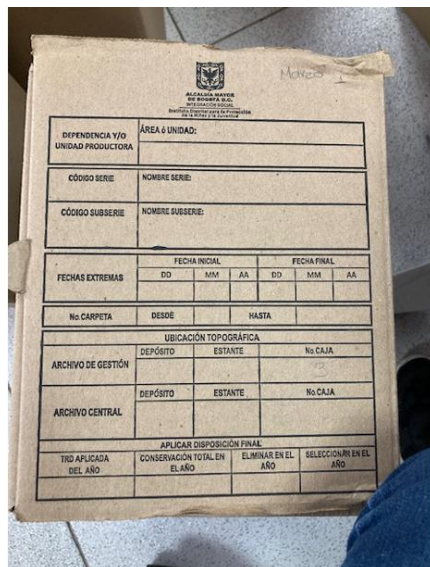
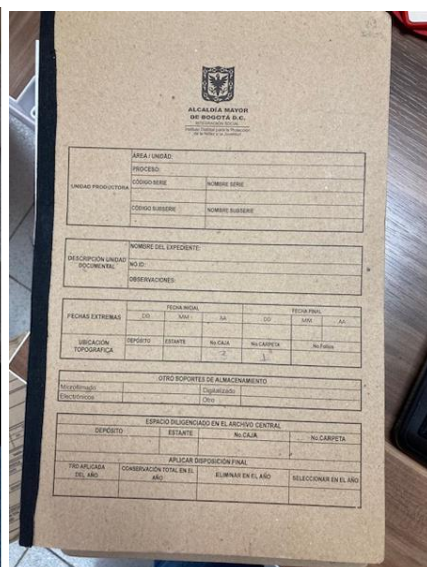
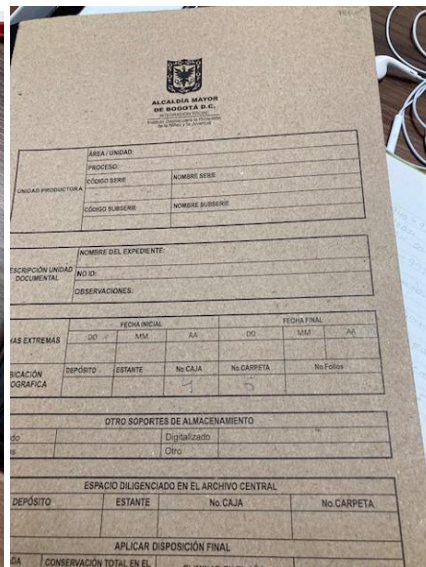
Indicadores de Gestión

No se observaron mecanismos de medición como indicadores de gestión que permitan medir la eficiencia, eficacia y efectividad del proceso evaluado con el propósito de implementar correctivos como resultado del seguimiento de la medición, toda vez que estos indicadores tienen como finalidad el contribuir al mejoramiento en la prestación del servicio y a la toma efectiva de decisiones.

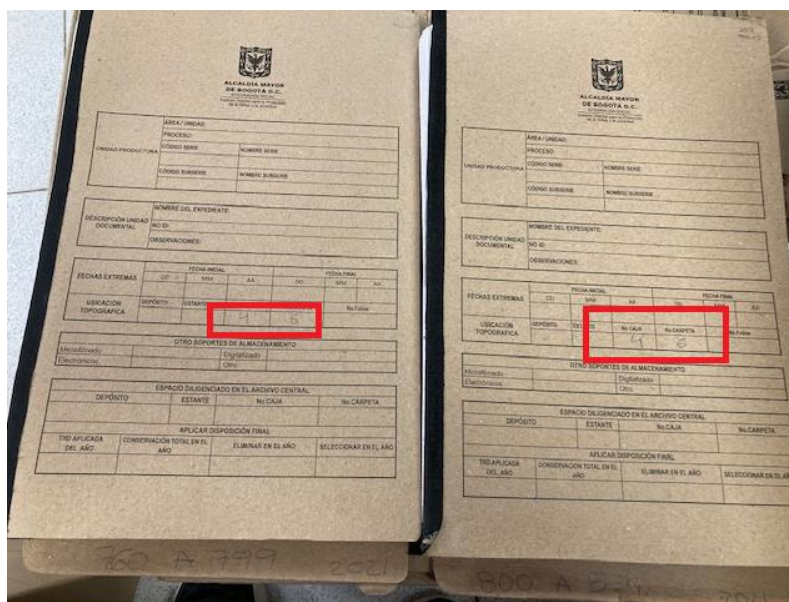
Gestión Documental

Gestión Documental es un programa adoptado por el Instituto cuyo objetivo es efectuar un “proceso archivístico realizando un análisis y procesamiento de la información contenida en cada uno de los documentos y se enmarca en el conjunto de actividades administrativas y técnicas diseccionadas al adecuado manejo de la información producida o recibida por el Instituto en ejercicio de sus funciones.” Entre los aspectos más relevantes encontrados durante la revisión documental, se evidenciaron carpetas de los comprobantes de egresos vigencia 2021 las cuales son custodiadas por el área de Almacén, evidenciándose el diligenciamiento incompleto, algunas cajas averiadas lo cual podría generar un riesgo en el deterioro de los documentos, documentos sin foliar entre otras cosas, por lo anterior existe riesgo de está incumplimiento de lo establecido en la Ley 594 de 2000 Por la cual se dicta la Ley General de Archivos y se dictan otras disposiciones.

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL Instituto Distrital para la Protección de la Niñez y la Juventud	PROCESO	SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN A LA GESTIÓN	CÓDIGO	S-SEG-FT-007
			VERSIÓN	02
	FORMATO	INFORME DE AUDITORIA	PÁGINA:	21 de 26
			VIGENTE DESDE	21/12/2018

Fotografías 10,11 y 12 Caja y carpetas de los comprobantes de egreso 2021



Fotografías 13 y 14 Carpetas y cajas vigencia 2021 mes de febrero

Recepción y Distribución de Alimentos

El proceso recepción de los alimentos se realiza en la bodega de almacenamiento de San Blas, el área de Almacén e inventarios, tienen la responsabilidad de recibir los alimentos de acuerdo a las solicitudes realizadas por parte del Economato y a las características o especificaciones técnicas relacionadas en las fichas técnicas del contrato para poder garantizar su cumplimiento en cuanto a las características de los mismos, por otra parte el Economato cuenta con una persona técnica en alimentos quien realiza este

	PROCESO	SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN A LA GESTIÓN	CÓDIGO	S-SEG-FT-007
			VERSIÓN	02
	FORMATO	INFORME DE AUDITORIA	PÁGINA:	22 de 26
			VIGENTE DESDE	21/12/2018

acompañamiento junto con el área de Almacén con el fin de garantizar la calidad y el cumplimiento en cuanto a los gramajes solicitados.

De acuerdo con la visita realizada, se verificó la recepción de alimentos donde se pudo constatar el control a la calidad y cantidad solicitada por parte de las áreas involucradas, es importante aclarar que si bien, al momento de la recepción de los alimentos se presentan faltantes por peso o devolución por calidad el proveedor está obligado a realiza la reposición al siguiente día hábil, para lo cual la sub-bodega deja constancia a través de una nota de devolución para su recepción.

El Economato presenta recepción de alimentos, de acuerdo con el suministro de la siguiente manera:

PRODUCTO	FRECUENCIA DE ENTREGA	SITIO
ABARROTES	ENTRE DOS A TRES VECES POR SEMANA	BODEGA SAN BLAS - MARTES - COMEDORES
ABARROTES	ENTRE DOS A TRES VECES POR SEMANA	BODEGA SAN BLAS -MIÉRCOLES - UPIS
MERIENDAS	ENTRE DOS A TRES VECES POR SEMANA	BODEGA SAN BLAS - JUEVES – UPIS COMEDORES
DULCERÍA	ENTRE UNA A DOS VECES POR SEMANA	BODEGA SAN BLAS - JUEVES – UPIS
FRUVER Y VERDURAS	ENTRE UNA A SEIS VECES POR SEMANA	BODEGA SAN BLAS LUNES A VIERNES UPIS – COMEDORES
TAMAL	ENTRE DOS A TRES VECES POR SEMANA	EN SITIO - UPIS
CARNES Y DERIVADOS	ENTRE DOS A TRES VECES POR SEMANA	EN SITIO – UPIS - COMEDORES
POLLO	ENTRE DOS A TRES VECES POR SEMANA	EN SITIO – UPIS - COMEDORES
PESCADO	ENTRE DOS A TRES VECES POR SEMANA	EN SITIO – UPIS - COMEDORES
LACTEOS Y QUESOS	ENTRE DOS A TRES VECES POR SEMANA	EN SITIO – UPIS - COMEDORES

HORARIOS DE ENTREGA: El horario de entrega para todos los bienes y productos es de 7:00 am a 11:00 am y de 1:30pm a 3:00 pm.

Imagen 8. Horario Recepción de alimentos

En la bodega de almacenamiento del San Blas son entregados los grupos de lácteos, meriendas, abarroses, fruver y dulcería y los proteicos son entregados a las Upis directamente por parte de los proveedores, para lo cual deben enviar copia de la remisión al Economato para la respectiva conciliación de entregas. Una vez ingresan los alimentos correctamente el Área de Almacén se registran las entradas con la factura en el sistema de información SYSMAN y elaboran el comprobante de ingreso.

La distribución de los alimentos hacia las diferentes Upis y sedes del Instituto la realiza el área de Almacén e Inventarios con el soporte del parque automotriz de la entidad, se manejan horarios de despachos desde las 7:00 am y 10:00 am, estas distribuciones se realizan teniendo en cuenta las programaciones que realiza el Economato dando cumplimiento a las minutas alimentarias y coberturas reportadas por las unidades al SIMI. Se realizó revisión a los documentos que soportan los egresos correspondientes a las salidas de Almacén documento *Traslado, Salida y Entrega de Elementos de Consumo y/o devolutivos*, con el fin de verificar su adecuado diligenciamiento y concordancia con lo solicitado por el Economato. Una vez hecha esta verificación se observó el correcto uso de estos formatos en relación con las diferentes solicitudes.

Vehículos de Transporte de alimentos

	PROCESO	SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN A LA GESTIÓN	CÓDIGO	S-SEG-FT-007
			VERSIÓN	02
	FORMATO	INFORME DE AUDITORIA	PÁGINA:	23 de 26
			VIGENTE DESDE	21/12/2018

En relación a los vehículos que realizan la distribución de los alimentos a las diferentes Upis y sedes del instituto, se cuenta con un parque automotor con las características necesarias para el transporte de alimentos los cuales son propios de la entidad para las entregas a las casas, se realizó la revisión de los documentos pertinentes para el transporte de alimentos, encontrando que los camiones con placas **OBG 899, OBE 717, OBI 097, OBE 345 Y OBH 111**, los cuales prestan apoyo logístico en el Área de Almacén e Inventarios se encuentran vencidos, teniendo en cuenta que para tramitar el nuevo concepto se debe realizar mantenimientos correctivos a los furgones de los camiones que están destinados para el traslado de los alimentos.

- OBG899 - **Concepto vencido - 8/07/2021** - Solicitud de mantenimiento furgón 19/04/2021
- OBE717 - **Concepto vencido - 16/07/2021** - Solicitud de mantenimiento furgón 19/04/2021
- OBE345 - **Concepto vencido - 28/05/2020** - Solicitud de mantenimiento furgón 19/04/2021 este Camión se encontraba sin tarjeta de propiedad, documento requerido para solicitar el concepto sanitario, por lo cual no se estaba utilizando desde el viernes 12 de febrero por falta de dicho documento.
- OBI097 – Al momento de la visita el único camión que contaba con el concepto vigente hasta el 09/11/2021.
- OBH111 - **Concepto vencido - 14/12/2018** - no cuenta con concepto técnico y no se ha solicitado, esto teniendo en cuenta que este camión realiza entregas de elementos diferentes a alimentos; sin embargo, se ha tenido que utilizar en diferentes ocasiones para no detener el abastecimiento de suministro para las UPI y/o Comedores, cuando no se cuenta con los tres 3 camiones del economato.

Conforme información entregada por el área de Almacén mediante el formato A-SAD-FT-003, Versión 3 fueron remitidas al área de Transportes las descripciones de las fallas de los camiones con el fin de dar mantenimiento y cumplir con el concepto de sanidad para el transporte de alimentos, los documentos presentan fecha del 19/04/2021.

De igual manera el área de Transportes por medio de correo electrónico del 25/10/2021, manifestó que, para los mantenimientos correctivos y preventivos desde el área de Transporte se han brindado los servicios requeridos mecánicos para los vehículos del Economato, en la medida en que los vehículos lo han requerido, como consta en la facturación de los respectivos mantenimientos realizados. En cuanto a la licencia sanitaria el área de almacén como responsable del transporte alimentario debe presentar ante la Secretaría de Salud los vehículos que requieren certificación y en caso de ser rechazados por alguna circunstancia, el acta que emite la Secretaria de Salud, debe ser remitida al área de Transporte como soporte y guía para proceder al respectivo mantenimiento de tipo sanitario.

Conforme a lo anterior constituye un riesgo en cuanto a la falta de control en la prevención de transmisión de enfermedades de origen alimenticio en el transporte y riesgos para el Instituto que va desde sanciones y

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL Instituto Distrital para la Protección de la Niñez y la Juventud	PROCESO	SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN A LA GESTIÓN	CÓDIGO	S-SEG-FT-007
			VERSIÓN	02
	FORMATO	INFORME DE AUDITORIA	PÁGINA:	24 de 26
			VIGENTE DESDE	21/12/2018

multas hasta el decomiso de los productos, adicionalmente incumple con lo establecido en Resolución 293 de 1992 por la cual se reglamenta el trámite y expedición de la Licencia Sanitaria de Transporte de Alimentos para vehículos y el art. 29 de la Resolución 2674 de 2013 por la cual establece los requisitos sanitarios para actividades de fabricación.

Por otra parte, si bien los 6 camiones no transportan congelados es importante que estos vehículos cuenten con un sistema de refrigeración (Thermo King) con el fin de garantizar la adecuada conservación de los alimentos durante la distribución a su destino final; la Resolución 2674 de 2013 menciona que con respecto al transporte se debe *realizar en condiciones que impidan la contaminación y proliferación de microorganismos y eviten su alteración así como los daños en el envase o embalaje según se el caso*. Toda vez que el fruter abarrotes y meriendas que es entregado a las UPIS ubicadas fuera de Bogotá se deben mantener en temperaturas adecuadas para su conservación.

Coberturas

Se solicitó a la Oficina Asesora de Planeación la información relacionada con las coberturas de la unidad Bosa, La 32, La Arcadia, Perdomo, San Francisco y Servita de los meses de septiembre, octubre y noviembre de las vigencias 2020 y lo mes de febrero, marzo y abril de la vigencia 2021, lo anterior con el propósito de validar la cobertura registrada en SIMI de los NNAJ de las unidades y confrontarla con la información suministrada por el economato.

Revisadas la información se pudo observar diferencias en la cobertura frente a lo registrado en el sistema de información misional de la entidad, este se tomó como base para este análisis teniendo en cuenta que 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 con el fin de brindar información confiable y oportuna para la toma de decisiones en atención a la Misionalidad de la entidad.

La programación de los alimentos se realiza de acuerdo con la asistencia reportada por los responsables de las unidades en el SIMI, y esta información de cobertura es tomada por el componente calidad alimentaria-Economato y mediante el documento de **Solicitud de Elementos de Consumo o Bienes Devolutivos** código A-GLO-FT-004, se realiza la solicitud al Área de Almacén para la distribución de los alimentos.

Unidad	Cobertura SIMI septiembre 2020	Cobertura enviada por Economato	Diferencia
UPI BOSA	111	60	-51
UPI LA 32	103	0	-103
UPI LA ARCADIA	49	58	9
UPI PERDOMO	352	0	-352
UPI SAN FRANCISCO	50	49	-1
UPI SERVITA	12	0	-12

Cuadro 3. Cobertura SIMI septiembre 2020 realizado por la OCI



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

PROCESO

SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN A
LA GESTIÓN

CÓDIGO

S-SEG-FT-007

VERSIÓN

02

FORMATO

INFORME DE AUDITORIA

PÁGINA:

25 de 26

VIGENTE
DESDE

21/12/2018

Unidad	Cobertura SIMI noviembre 2020	Cobertura enviada por Economato	Diferencia
UPI BOSA	98	51	-47
UPI LA 32	118	45	-73
UPI LA ARCADIA	26	31	5
UPI PERDOMO	279	0	-279
UPI SAN FRANCISCO	43	71	28
UPI SERVITA	12	30	18

Cuadro 4. Cobertura SIMI noviembre 2020 realizado por la OCI

Unidad	Cobertura SIMI febrero 2021	Cobertura enviada por Economato	Diferencia
UPI BOSA	93	67	-26
UPI LA 32	100	30	-70
UPI LA ARCADIA	70	75	5
UPI PERDOMO	220	100	-120
UPI SAN FRANCISCO	51	59	8
UPI SERVITA	14	40	26

Cuadro 5. Cobertura SIMI febrero 2021 realizado por la OCI

Unidad	Cobertura SIMI marzo 2021	Cobertura enviada por Economato	Diferencia
UPI BOSA	90	77	-13
UPI LA 32	99	30	-69
UPI LA ARCADIA	61	72	11
UPI PERDOMO	218	96	-122
UPI SAN FRANCISCO	50	58	8
UPI SERVITA	13	31	18

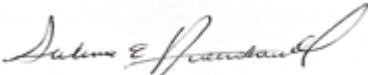
Cuadro 6. Cobertura SIMI marzo 2021 realizado por la OCI

Unidad	Cobertura SIMI abril 2021	Cobertura enviada por Economato	Diferencia
UPI BOSA	97	81	-16
UPI LA 32	111	56	-55
UPI LA ARCADIA	64	72	8
UPI PERDOMO	254	145	-109
UPI SAN FRANCISCO	56	60	4
UPI SERVITA	6	30	24

Cuadro 7. Cobertura SIMI abril 2021 realizado por la OCI

	PROCESO	SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN A LA GESTIÓN	CÓDIGO	S-SEG-FT-007
			VERSIÓN	02
	FORMATO	INFORME DE AUDITORIA	PÁGINA:	26 de 26
			VIGENTE DESDE	21/12/2018

De acuerdo a los cuadros anteriores se evidencia que durante los meses analizados, existe discrepancia en las coberturas reportadas por el Economato vs el SIMI , es importante recordar que las diferencias en las coberturas afectan directamente a la administración y ejecución de los alimentos, dado que, esto genera debilidades en la confiabilidad de la información que se utiliza como fuente para los envíos y consumo de los alimentos, por consiguiente se pueden ocasionar riesgos relacionados con los excedentes de alimentos, como resultado de la inexactitud de la información consolidada de las coberturas reales de las unidades, lo cual impacta directamente en el presupuesto del Instituto.

VºBº Auditor (a) Líder	VºBº Equipo Auditor*
FIRMA:  NOMBRE: <u>Carlos Andrés Guerra J.</u>	FIRMA:  NOMBRE: <u>Sulma Esperanza Avendaño M.</u>

Aprobación Jefe Oficina de Control Interno
FIRMA:  NOMBRE: Marcela Delgado Guarnizo