

**INFORME DE AUDITORÍA INTERNA**

<b>Informe año:</b>	<b>Ciclo:</b> _____		
<b>Fecha de elaboración:</b>	<b>DD</b>	<b>MM</b>	<b>AAAA</b>
	<b>23</b>	<b>10</b>	<b>2019</b>

**INFORMACIÓN RELACIONADA CON LA AUDITORIA INTERNA REALIZADA EN LA VIGENCIA ANTERIOR**

PROCESO(S) AUDITADO(S) VIGENCIA ANTERIOR:	RELACIONE LOS PROCESOS:		¿Tiene vigencia anterior? (Nota: En caso de SI, debe diligenciar la siguiente información.)	SI_X NO_____		
			Fecha Realización Auditoría:	DD	MM	AAAA
<b>ESTRATÉGICOS:</b>						
<b>MISIONALES:</b>						
<b>APOYO:</b>	Gestión de la contratación- tercerización del servicio de aseo					
<b>EVALUACIÓN Y MEJORA:</b>						
Nombre del Auditor Interno:	<b>IVAN OJITO CASTRO</b>		Se elaboró y ejecutó el Plan de Mejoramiento resultado de la Auditoria Interna.	<b>SI</b>	<b>NO</b>	
Nombre del Auditado:	<b>RUBEN GARCIA ARIZA</b>				<b>x</b>	
Se socializó el Informe final de la Auditoria Interna realizada en la sesión de cierre de la auditoria.	<b>SI</b>	<b>NO</b>	Se elaboró y ejecutó el Plan de Mejoramiento de la auditoria externa del ente certificador	<b>SI</b>	<b>NO</b>	
	<b>x</b>			<b>x</b>		
Se formalizó (firmó) el informe de la auditoria interna realizado.	<b>SI</b>	<b>NO</b>	¿Se cerraron todos los hallazgos producto de las auditorias anteriores?	<b>SI</b>	<b>NO</b>	
	<b>x</b>			<b>x</b>		
Quedó copia del informe final de auditoria interna realizado en la Dependencia.	<b>SI</b>	<b>NO</b>	Se realizó seguimiento y acompañamiento para el cierre de los hallazgos por parte de los Líderes de Proceso.	<b>SI</b>	<b>NO</b>	
	<b>x</b>			<b>x</b>		
<b>OBSERVACIONES:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Que se establezca un protocolo de funciones por operario estandarizando funciones y tiempo por operario.</li> <li>✓ Control de calidad a los insumos adquiridos, pues si bien se da estricto cumplimiento a las cantidades establecidas en el listado de insumos, es necesario implementar recomendaciones en cuanto a aspectos de calidad de los mismos al momento de su compra.</li> <li>✓ Incrementar la periodicidad al control del consumo mensual de los insumos de aseo y cafetería.</li> <li>✓ Capacitar a los prestadores del servicio de aseo en materia de relaciones</li> </ul>					

	<p>interpersonales y en servicio al cliente en procura de optimizar la prestación del servicio.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Cancelar oportunamente al personal operario encargado de prestar el servicio el salario de manera quincenal, los días 15 y 30 de cada mes, o el día hábil inmediatamente anterior, tal como quedó establecido en el estudio previo.</li> <li>✓ Identificar los operarios que prestan los servicios de aseo con su respectivo carnet.</li> </ul>
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

INFORMACIÓN RELACIONADA CON LA AUDITORIA INTERNA REALIZADA EN LA PRESENTE VIGENCIA				
PROCESO(S) A AUDITAR:	RELACIONE LOS PROCESOS:	Fecha Realización Auditoría:		
		DD	MM	AAAA
ESTRATÉGICOS:				
MISIONALES:				
APOYO:	Gestión de la contratación- tercerización alimentación cárceles	01	10	2019
EVALUACIÓN Y MEJORA:				

**1. INFORMACIÓN GENERAL**

	DD	MM	AAAA		DD	MM	AAAA
Fecha de inicio	01	10	2019	Fecha de cierre	23	10	2019

AUDITOR LIDER			EQUIPO AUDITOR		
NOMBRES Y APELLIDOS	DATOS DE CONTACTO		NOMBRES Y APELLIDOS	DATOS DE CONTACTO	
	CELULAR	E-MAIL		CELULAR	E-MAIL
Iván Ojito Castro	3008376541	iojito@barranquilla.gov.co			

**2. OBJETIVO, ALCANCE Y COBERTURA DE LA AUDITORÍA:**

**OBJETIVO:**  
Verificar el cumplimiento de la contratación para el suministro de alimentación en las cárceles distritales

**ALCANCE:**  
Verificación y seguimiento al proceso de Gestión de la contratación, específicamente a la tercerización del suministro de alimentación para el personal recluso en los Centros de Rehabilitación Masculino El Bosque y Centro de Rehabilitación Femenino El Buen Pastor. La verificación contempla las etapas precontractuales, adjudicación y ejecución del mismo, de la vigencia 2019.

**COBERTURA DEL PROGRAMA (Especifique las Sedes / secretaria y/o Oficina):**

Secretaria General del Distrito  
Oficina Servicios Administrativos y Logísticos  
Centro de Rehabilitación Masculino El Bosque  
Centro de Rehabilitación Femenino El Buen Pastor

**CRITERIOS DE LA AUDITORIA:**

Requisitos Legales y Reglamentarios de la Norma ISO 9001-2015, Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y Manual de Contratación Distrital, mediante la observación directa, consulta y confrontación de documentos, verificación de archivos, entrevistas con los responsables de la ejecución contractual.

**3. RESULTADOS DE LA AUDITORÍA INTERNA**

**3.1 NO CONFORMIDADES Y OPORTUNIDADES DE MEJORA**

NO.	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO	PROCESO	CONFORMIDAD		
			NC	OP DE MEJORA	Requisitos Legales o de la NTC auditado
1	<p>Descripción: Incrementar controles periódicos a la derivación de la dieta para pacientes hipertensos, diabéticos y otras condiciones de salud especial.</p> <p>Evidencia: Se evidencio que no existe un estricto cumplimiento en el Centro de Rehabilitación Femenino El Buen Pastor en el suministro de alimentos que atiendan las patologías detectadas a las reclusas. Si bien se observó la existencia del ciclo de menús que se establece con el visto bueno del director del Centro de Rehabilitación y un representante de las reclusas en el comité de alimentación, los alimentos para esta población no se llevan ya servidos y por separado.</p>			X	
2	<p>Descripción: Adecuar un área en los Centros de Rehabilitación con todas las especificaciones que se requieran para servir y entregar los alimentos a los</p>			X	

reclusos. Evidencia: Se observo la ausencia en los Centros de Rehabilitación Masculino El Bosque y Centro de Rehabilitación Femenino El Buen Pastor de un espacio adecuado para servir los alimentos. Se utilizan unos espacios provisionales, incluso al aire libre, que no son aptos para tal fin, lo cual puede afectar la calidad e inocuidad de los alimentos en el consumidor final.				
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--

### 3.2 FORTALEZAS

- Control y seguimiento por parte de los directores de los Centros de Rehabilitación Masculino El Bosque y Centro de Rehabilitación Femenino El Buen Pastor al momento de entregar la alimentación a los reclusos y reclusas.
- Suministro de los alimentos según las cantidades requeridas. Se evidenció el cumplimiento del gramaje al momento del pesaje según lo establecido en los lineamientos y/o de la minuta del día.
- Las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento y distribución de los alimentos están sujetas a los controles adecuados que garantizan su calidad.
- La experiencia e idoneidad de los integrantes del equipo evaluador técnico y económico, quienes sustentan los conocimientos y la experticia necesaria para realizar una evaluación objetiva de las propuestas recibidas.

### 3.3 CONCLUSIONES DE LA AUDITORIA:

Se evidencia el cumplimiento de los requisitos legales y de los controles establecidos en lo que va ejecutado del contrato para el suministro de alimentación para el personal recluso en los Centros de Rehabilitación Masculino El Bosque y Centro de Rehabilitación Femenino El Buen Pastor, ejecutado por la Corporación para el Fomento del Bienestar Social - FOMBISOL (contrato # 012019002016)

### 4. NOMBRES Y FIRMAS

#### AUDITADO

NOMBRE	FIRMA:	FECHA:
RUBEN GARCIA ARIZA		23/10/2019

#### AUDITOR LIDER /EQUIPO AUDITOR

NOMBRE	FIRMA:	FECHA
IVAN OJITO CASTRO		23/10/2019