



Informe de Evaluación del Sistema de Control Interno

Código	FCI-31 v.00
Página	1 de 18

EVALUACION: Seguimiento al Servicio de Alimentación y los apoyos Alimentarios en la Universidad de Pamplona COLEGIO ROSARIO y VILLA DEL ROSARIO del primer semestre 2018- 2019-2

FECHA

09 12 2019

OBJETO: Realizar Evaluación al servicio de Alimentación y los apoyos Alimentarios en la Universidad de Pamplona del comedor ubicado en el campus VIRGEN DEL ROSARIO y VILLA DEL ROSARIO .

ALCANCE: Servicio de Alimentación y los apoyos alimentarios en la Universidad de Pamplona del primer semestre 2018 -1 del plan de acciones correctivas

CRITERIOS: Acuerdo 062 de 2015 del Honorable Consejo Superior, **Resolución 2039-2015**. “Por la cual se crea el comité operativo y se reglamenta el servicio de alimentación y los apoyos alimentarios en la Universidad de Pamplona”. **Resolución 2674 de 2013 Ministerio de Salud**” La presente resolución tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas” entre otras que le aplican **APOYO ALIMENTARIO** .

1. Anotaciones Iniciales:

Dentro del Plan de Acción de la oficina de control Interno de gestión una de sus Actividades está el seguimiento de los planes de acciones correctivas de las evaluaciones realizadas a los diferentes procesos de la Universidad de Pamplona.

Siendo las 10:00 am del día 15/11/2019 se reunieron en la oficina de Bienestar universitario los contratistas de la oficina de control interno de gestión Carlos Arturo Parra y Juan Carlos Pérez Gamboa y Cesar Augusto Parra Méndez el jefe de la oficina Bienestar Universitario con su grupo de trabajo, en este informe se dará a conocer el grado de avance del servicio de comedores:

Resolución 2039-2015. “Por la cual se crea el comité operativo y se reglamenta el servicio de Alimentación y los Apoyos Alimentarios en la Universidad de Pamplona”.

Resolución 2674 de 2013 Ministerio de Salud” La presente resolución tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas”.



Informe de Evaluación del Sistema de Control Interno

Código

FCI-31 v.00

Página

2 de 18

A su vez, se verificó la capacidad de la Universidad para realizar las actividades definidas en la prestación del servicio de alimentación y los apoyos alimentarios. Se procedió a realizar la auditoria documental y desempeño en campo, a las actividades en ejecución, los cuales constituyen evidencia del alcance definido, lográndose comprobar los procesos de prestación de los servicios.

2. Aspectos Relevantes:

- ✓ El equipo humano con el que cuenta la Universidad de Pamplona en cuanto a su compromiso, han demostrado su esmero y desempeño, esto teniendo en cuenta que trata de una nueva administración, lo cual es garantía de proveer el buen servicio de alimentación.
- ✓ La disposición, competitividad y receptividad del personal de la organización para el mejoramiento del servicio de alimentación y apoyo Alimentario a los estudiantes.

3. Aspectos por Mejorar:

Sede Virgen del Rosario (PAMPLONA).

Dentro del Plan de Acción de la oficina de control Interno de gestión una de sus Actividades está el seguimiento de los planes de acciones correctivas de las evaluaciones realizadas a los diferentes procesos de la Universidad de Pamplona.

Siendo las 10:00 am del día 15/11/2019 se reunieron en la oficina de Bienestar universitario los contratistas de la oficina de control interno de gestión Carlos Arturo Parra y Juan Carlos Pérez Gamboa, y el funcionario asignado por jefe de Bienestar universitario Cesar Augusto Parra Méndez , caso en el cual se hará en sitio para realizar el seguimiento del plan de acciones correctivas de la evaluación realizada del 2018 del servicio de comedores , encontrándose las siguientes observaciones y su respectivo avance:

2. Aspectos Relevantes:

- La disposición, competitividad y receptividad del personal de la organización para el mejoramiento del servicio de alimentación y apoyo Alimentario a los estudiantes.



Informe de Evaluación del Sistema de Control Interno

Código

FCI-31 v.00

Página

3 de 18

VIRGEN DEL ROSARIO (PAMPLONA).

3. Aspectos por Mejorar

1. Hacer el levantamiento correspondiente de los: Procedimientos, instructivos, guías, protocolos, formatos, indicadores de acuerdo con el SIG (Sistema Integrado de Gestión). **AVANCE:** Se evidencio los diferentes levantamientos de los procedimientos y caracterización de la prestación del servicio **ALIMENTACIÓN** el cual se están validando con el SIG.
2. Involucrar a las facultades y sus programas de la Universidad de Pamplona para el fortalecimiento del proceso. (Ingeniería industrial, psicología, microbiología, arquitectura, ingeniería de sistemas entre otras), para así tener apoyo, asesoramiento, acompañamiento). **AVANCE:** Se evidencio se están integrando las facultades en el proceso, de becas trabajos.
 3. Realizar una planificación adecuada de las actividades desarrolladas por las dos sedes y se evidencie el día a día. **AVANCE:** No se evidencio la planificación del servicio de **ALIMENTACIÓN**.
 4. Realizar el respectivo plan de capacitación, el cual debe contener los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la entidad, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la institución debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida. **AVANCE:** Se debe coordinar con el proceso de Talento Humano para se articule los diferentes temas para la asignación del personal competente.
 - Parágrafo 1°. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos el cual no existen.
 - Parágrafo 2°. El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.
 5. Replantear la ruta de entrada de los alimentos. **AVANCE:** Se evidencia la debida ruta, se debe coordinar con la oficina de recursos Físicos el retiro de material que se pueden convertir a futuro en foco de contaminación.
 6. El lugar de almacenar Alimentos es demasiado reducido. **AVANCE:** Se evidencio la ampliación del lugar de almacenamiento.



Informe de Evaluación del Sistema de Control Interno

Código

FCI-31 v.00

Página

4 de 18

7. Control de los EPP. (Elementos de Protección Personal) **AVANCE:** Se evidencio los elementos EPP se debe articular con el SG-SST para su respectivo control de E.P.P.(Elementos de protección personal).

8. Actualizar las rutas de evacuación y punto de Encuentro. **AVANCE:** Se actualizaron las rutas de evacuación, se deben articular con el SG-SST (Sistema Gestión Seguridad Salud en el trabajo para su debida actualizar con personal idóneo).

9. Revisar los elementos que debe contener un botiquín. **AVANCE:** Se evidencio el botiquín, se debe pedir asesoría del para sus debidos elementos correspondientes.

10. No existen Camillas. **AVANCE:** No Se evidencio la camilla con las características correspondientes.

11. Programar el respectivo aseo de las instalaciones. **AVANCE:** Se evidencio lugar el respectivo Aseo al área, no se evidencia la programación correspondiente los días del Aseo.

12. Revisar y analizar la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud con el fin de realizar un check list, para su debida aplicación y cumplimiento **AVANCE:** No se evidencio por parte del personal que labora en el servicio del conocimiento de la norma que les aplica para la buena prestación del servicio de Alimentación.

HALLAZGOS.

1.Resolución 2039 (26 de noviembre 2015) Comité: N.C.M: Se revisaron las actas del Comité Operativo, de las cuales se evidencia solo las correspondientes a la vigencia 2017-2 (7 actas) de la vigencia 2018 no se evidenciaron por parte del comité ninguna Acta, siendo la última reunión del comité AGOSTO 2017, desde ese momento el comité no se ha reunido, ni se ha convocado para la toma decisiones, el manejo y funcionamiento del comedor lo ha realizado el Director de Bienestar.(ver anexos de Actas enviadas por correo el día 21/05/2018 Hora: 11:27 am (centro de calidad de vida).

AVANCE: Se evidenciaron 2 actas de la vigencia 2018-2, No se evidenciaron de la vigencia 2018-1 ,2019-1,2019-2,

2. ART: 2 SESIONES: Incumplimiento con las sesiones de del comité operativo, en el cual no se evidencian los compromisos en las actas de dominio institucional.

3.**ART: 3 INTEGRANTES:** El comité operativo del servicio de alimentación, dentro de sus funciones contempla la de garantizar a la comunidad estudiantil Universitaria, la ejecución, coordinación y adecuada prestación del servicio de alimentación, sin que se EVIDENCIE la puesta en marcha por parte de los integrantes del comité operativo, el cumplimiento dichas funciones.



Informe de Evaluación del Sistema de Control Interno

Código

FCI-31 v.00

Página

5 de 18

4. Resolución 2039(26 de noviembre 2015): Artículo 7. Del cumplimiento de la medida sanitaria. La administración de servicio debe tomar las medidas pertinentes a fin de acatar la normatividad vigente para la operación del servicio en términos de infraestructura, equipos y utensilios, personal manipulador de alimentos, requisitos higiénicos, aseguramiento y control de calidad e inocuidad, saneamiento, almacenamiento, distribución, transporte y comercialización y materias primas de alimentos, registro y control sanitario. La Universidad deberá solicitar concepto sanitario ante la autoridad competente (Instituto Departamental de Salud) y realizar las acciones de mejoramiento una vez se efectuó la **inspección**.

AVANCE: No se evidencia el debido tramite de la licencia Sanitaria.

5. Por parte del Administrador no se evidenció el respectivo concepto sanitario y sus planes de mejoramiento.

6. se evidenciaron los respectivos certificados de manipulación del personal contratado. Se evidencio el certificado de **MANIPULACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS** De la señora **ANA MIRYAM BECERRA CARRILLO**, se revisó la página Sofía plus del SENA en certificaciones y no se comprobó la validez de la certificación presentada por parte de la señora **ANA MIRYAM BECERRA CARRILLO**

7. No se evidenció el control del equipo calibración, no se encontró evidencia del registro completo de la información relativa a la exactitud requerida error máximo permisible (en el peso). **AVANCE:** No se evidencio por parte de la administración del servicio la respectiva certificación de calibración por parte de Empresas calibradoras de equipos

8. No se evidenciaron los certificados exámenes de salud ocupacional al inicio de contrato y al finalizar el contrato.

9. No se evidenciaron los criterios de selección de los Estudiantes Admitidos para el servicio de comedor.

10. Resolución 2039(26 de noviembre 2015)

Artículo 8. De la infraestructura física. Las instalaciones del servicio de alimentación fueron diseñadas para estar ubicadas en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento. Sin embargo, la administración debe velar y evitar el surgimiento de dichos riesgos. Sus accesos y alrededores se deben mantener limpios, libres de acumulación de basuras, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento. Este servicio cuenta con dos edificaciones ubicadas en los municipios de Pamplona y Villa del Rosario.

11. Se evidenció filtración de agua al lado de los baños provocando estancamiento de aguas. **AVANCE:** Se evidencio el respectivo arreglo de filtración de agua.



Informe de Evaluación del Sistema de Control Interno

Código

FCI-31 v.00

Página

6 de 18

12. Las rejillas para colector y desagües de aguas utilizadas no dan para la capacidad instalada. **AVANCE:** Se evidencio el arreglo de la rejilla para capacidad instalada.
13. La lava loza es muy pequeño teniendo en cuenta el volumen de platos y elementos a lavar. **AVANCE:** Se evidencia la lava loza más grande para su respectivo volumen
14. La campana extractora no funciona. **AVANCE:** Se evidencio el respectivo arreglo de la campana extractora.
15. No existe un control de plagas. **AVANCE:** Se evidencia manual de Manejo de plagas que debe ser aprobado por comité.
16. **ABASTECIMIENTO DE AGUA:** El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social. (No se encontraron pruebas o certificados de calidad de agua). **AVANCE:** Se evidencio el certificado de calidad de agua por parte de la Empresa de Servicios Público Empopamplona SA E. S. P, este debe quedar establecido en un procedimiento para identificar los tiempos que deben tomarse dichas muestras de calidad de Agua.
17. **INSTALACIONES SANITARIAS:** Deben disponer de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidores, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de elaboración de alimentos. (Se evidenció que los baños están sin la distancia correspondiente, se encuentran ubicados al lado de los cuartos de refrigeración o fríos).
- AVANCE:** Se evidencio la distribución con la respectiva distancia de los refrigeradores.
18. No se encontraron los correspondientes lockers o vestidores.
- AVANCE:** Se evidencio la construcción de los lockers y/o vestidores para los trabajadores.
19. **VENTANAS Y OTRAS ABERTURAS:** Las ventanas y otras aberturas en las paredes deben construirse de manera tal que se evite la entrada y acumulación de polvo, suciedades, al igual que el ingreso de plagas y facilitar la limpieza y desinfección. (Se evidencia que por su ubicación es difícil realizar el aseo correspondiente). Resolución 2674 de 2013 Ministerio de Salud. **AVANCE:** Se evidenciaron la construcción de las ventanas y rejillas dando mejor calidad a la hora de prestar el servicio y su respectiva limpieza y mantenimiento.
20. **Art 6. INSTALACIONES SANITARIAS:** Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales, pero sin limitarse a: papel higiénico, dispensador de jabón, desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras de accionamiento indirecto o no manual. Resolución 2674 de 2013 Ministerio de Salud. (No se evidencio se tengan estas



Informe de Evaluación del Sistema de Control Interno

Código

FCI-31 v.00

Página

7 de 18

recomendaciones en cuenta). **AVANCE:** Se evidencio los elementos de limpieza en el lugar adecuada, no se evidencia una máquina de secado para manos.

21. Artículo 9. Equipos y menajes. Para el requerimiento de equipos y menajes el Centro de Bienestar Universitario debe velar por el cumplimiento de los requisitos técnicos que establece la Resolución 2674 de 2013 en el capítulo 11 Equipos y utensilios. Resolución 2674 de 2013 Ministerio de Salud.

AVANCE: No se evidencio por parte de la administración requerimientos de equipos y menaje para el cumplimiento de los requisitos técnicos establece esta resolución.

22. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos. (No se evidenció lo mencionado en el vehículo transportador) Resolución 2674 de 2013 Ministerio de Salud.

AVANCE: Se cambió de proveedor, se evidencio la respectiva leyenda en el vehículo transportador de alimentos.

23. se evidencia personal externo recibiendo el apoyo alimentario sin ningún procedimiento establecido o de acuerdo con lo establecido por la norma.

AVANCE: Se siguen dando el apoyo alimentario a personal externo sin tener un protocolo establecido en el proceso.

24. Existen conexiones eléctricas con peligrosidad. Están a 110v/lts. **AVANCE:** Se evidencia la respectiva mejora realizada a las conexiones eléctricas de las instalaciones donde se presta el servicio.

25. No existe tanque de abastecimiento y su respectivo mantenimiento. **AVANCE:** No se evidencio el respectivo tanque de abastecimiento y su mantenimiento.

26. No existe manual de plagas. **AVANCE:** Esta el manual de plagas, pero debe estar aprobado por el comité.



Informe de Evaluación del Sistema de Control Interno

Código

FCI-31 v.00

Página

8 de 18

ESTUDIANTES QUE REPORTAN INCONSISTENCIAS EN LA SEDE COLEGIO VIRGEN DEL ROSARIO .

NOMBRES	APELLIDOS	DOCUMENTO	CONSIGNACION
1-JOSE GREGORIO	ZAMBRANO HERNANDEZ	1090523841	\$115,000.00
2-ALEX ALFONSO	TAPIERO CORDOBA	1118562773	\$142,600.00
3-WILINTON ANDRES	PÉREZ MADRID	1116911939	\$142,600
4-WILLIAM CRISTOPHER	MORIANO ACOSTA	1123331409	\$142,600
5-EDGAR YOVANY	QUINTERO PIMIENTO	1007687482	\$142,600
6-ANDRES SABASTIAN	MADERO	10184811976	\$142,600
7-DORIS ADRIANA	CARRILLO GUTIERREZ	10942811331	\$142,600
8-LINA MARCELA	BORJA HINEZTROZA	1094280281	\$142,600
9-RUTH DANIELA	PÉREZ PALOMINO	1066097945	\$142,600
10-YURI DILMANY	RUGE SANTOS	1157242440	\$142,600

NOTA ACLARATORIA: SE TOMARON AL AZAR 96 CONSIGNACIONES .

SE ENCONTRARON 10 ESTUDIANTES QUE NO ESTAN EN EL

LISTADO DE LOS ADMITIDOS DE FUENTE INFORMACIÓN

CONSIGNACIONES Y LISTADOS DE ADMITIDOS DEL SERVICIO DE COMEDORES.

27. No existe un control para los estudiantes Admitidos del Auxilio Alimentario por parte del personal responsable. (No existe un huellero, no se exige carnet a los estudiantes Admitidos para llevar el correspondiente control).

AVANCE: Se evidencia el huellero, no siendo Eficiente a la hora de Controlar los tiempos en días que le hacen falta al beneficiario para recibir la totalidad del servicio comparado con la consignación.

28. Se debe pensar la alternativa de prestar el servicio Alimentario a personal como docentes y comunidad universitaria en general, siempre y cuando este reglamento de manera clara, toda vez que no sería un beneficio sino un servicio a prestar.

AVANCE: No se evidencia la respectiva reglamentación para el beneficio a terceros.

29. Se deben tener en cuenta los criterios de selección como lo cita la Resolución 2039, ART: 20 Criterios de Selección estos criterios serán reglamentados, supervisados y actualizados por el comité Operativo, el cual no se evidenció para la vigencia 2018-1 (No existen Actas).



Informe de Evaluación del Sistema de Control Interno

Código

FCI-31 v.00

Página

9 de 18

AVANCE: Se evidencia para la vigencia 2018 -2 acta de comité, y el comité dice debe ser mensuales reuniones.

En lo que va transcurrido lleva de la vigencia 2019 -1 ,2019-2 no se evidencia actas de reuniones del comité.

AVANCE DEL SERVICIO DE COMEDORES DE LA SEDE VILLA DEL ROSARIO.

Seguimiento del plan de Acciones correctivas de la Evaluación de la prestación de servicios de comedores vigencia 2018 y su grado de avance en la sede Universidad de Pamplona ubicada en el Municipio de Villa del Rosario,

Siendo las 10:00 am del día 26/11/2019 se reunieron en la oficina del Comedor Universitario de Villa del Rosario el contratista de la oficina de control interno de gestión Carlos Arturo Parra y la Señora Libia Carolina Arias, con el objeto de realizar el seguimiento del plan de acciones correctivas de la evaluación realizada del 2018 del servicio de comedores, encontrándose las siguientes observaciones y su respectivo avance:

1 Aspectos Relevantes:

- ✓ La disposición, competitividad y receptividad del personal de la organización para el mejoramiento del servicio de alimentación y apoyo Alimentario a los estudiantes.

2. Aspectos Evaluados:

1. La Administradora de este Comedor manifiesta que ella comenzó a laborar en esta sede a partir del mes de Julio de 2.019, por contrato de prestación de servicios que en este momento no tenía en su poder el contrato respectivo, pero que debería reposar copia en la Oficina de contratación de Pamplona. Su perfil laboral es de Chef de Cocina.

2. Al Preguntársele cuantas personas laboran actualmente manifestó lo siguiente:

En este momento laboran las siguientes personas contratadas por la Universidad de Pamplona, en su orden:

Romel Peñaranda, labora como Chef de Cocina.

Zunilda Auxiliar, labora como Auxiliar.

Ana Prada, Labora como Auxiliar.



Informe de Evaluación del Sistema de Control Interno

Código

FCI-31 v.00

Página

10 de 18

Libia Carolina Arias, labora como Administradora del comedor.

Se le pregunto si ella tenía los cursos de manipulación de alimentos del personal manifiesto que no pero que cada uno de ellos lo debería tener.

3. Respecto a cuantos estudiantes reciben el beneficio del comedor manifiesta lo siguiente:

Actualmente reciben el servicio o fueron aprobados para recibir el servicio a 100 Estudiantes. Igualmente hace entrega de una copia de la relación del día anterior (25 de noviembre de 2.019) sobre la prestación del servicio en la cual solo se les prestaron servicio a 60 estudiantes. Las explicaciones del porqué únicamente aparecen 60 estudiantes y no los 100 que se tienen aprobados, es que ella tiene ya un listado preestablecido de los estudiantes que generalmente van al comedor a almorzar. Los demás vienen unas veces y otras no, ellos le envían una nota al correo de ella el día anterior avisándole que no pueden venir al día siguiente por diversos motivos, en otras oportunidades le avisan de manera personal el día anterior que al día siguiente no pueden venir. Por lo cual ella ya alista el Menú con los que efectivamente ya se tiene previstos que van a almorzar para evitar desperdicios de comida.

De otro lado manifiesta que ella saca el listado diario porque al comienzo que ella inicio existía mucho desorden con los estudiantes a quienes se les prestaba el servicio.

4. Procedimiento de la Prestación del Servicio:

El suscrito auditor procede a evaluar el procedimiento que actualmente se tiene en cuanto a la entrega del almuerzo a cada estudiante, caso en el cual se observa lo siguiente:

La Administradora comunica que inicia el servicio de entrega del almuerzo a cada estudiante a partir de las Once y media del día (11:30 a.m.) y termina generalmente de entregar a los últimos estudiantes a las dos de la tarde (02: 00 p.m.).

Se observa que en la prestación del servicio se alistan las bandejas, platos, cubiertos y se encuentran dos auxiliares con su indumentaria respectiva: tapabocas, guantes, uniforme y botas. En ese momento la administradora no tenía el gorro protector del cabello porque ella se coloca las protecciones una vez ingresa a la cocina.

4.1 Proceso de ingreso, registro y entrega del almuerzo:

Inicialmente cada estudiante ingresa al área de restaurante, se comprueba la existencia de un lavamanos en buen estado al lado del ingreso algunos lo utilizan para el lavado antes de toma de alimento y otros no lo utilizan, se observa un letrero que le explica al estudiante como es el proceso de lavado de manos. La administradora les entrega una hoja denominada "Control de Asistencia" FBU-01 v02 en donde se refleja en la parte superior: la fecha, actividad y responsable. Igualmente, en esta hoja aparecen las siguientes columnas: Nombre y apellido del estudiante, código del estudiante (acá se coloca su



Informe de Evaluación del Sistema de Control Interno

Código

FCI-31 v.00

Página

11 de 18

número de identificación), luego la otra columna menciona el Programa a que pertenece, luego aparece la columna de la firma y finalmente aparecen cinco (5) columnas adicionales en donde se reflejan si es: Estudiante, docente, administrativo, egresado o jubilado. Cada uno de ellos se registra manualmente en la hoja y coloca su firma. Ella le revisa en el computador que tiene la base de datos que le fue entregada por el jefe de Bienestar Universitario, verificando que este dentro del programa. Si no esta los devuelve. Igualmente, manifiesta que en este programa se encuentran unos jóvenes especiales que estudian allí pero que no sabe por el momento si son seis (6) o más, pero que siempre son los mismos los que reciben el alimento unos seis. Se le solicita de todos modos el listado de ellos para la próxima visita del día 29 de noviembre de 2. 011.. No les exige el carnet o cedula porque manifiesta que ya los distingue y sabe quiénes reciben a diario el servicio por eso no se los exige. Cada estudiante después de verificado en el sistema la administradora le entrega un ficho y la toma una bandeja e inmediatamente el auxiliar le recibe el ficho y lo guarda entregándole el almuerzo, que incluye el almuerzo con jugo y los cubiertos. Todos entregados en forma limpia y con mucho orden. Siendo las 12.15 pm se hace una comprobación entre el listado firmado con los fichos que tiene en su poder el auxiliar que entrega los almuerzos y la base de datos del computador estableciéndose que se han entregado 25 almuerzos a estudiantes normales y dos (2) a estudiantes especiales, es decir esta correcto la entrega de almuerzos. Se deja constancia igualmente que en el momento se tiene la presencia en el comedor al lado de los estudiantes de un animal doméstico denominado “Gato”, al preguntársele a la administradora sobre esta situación manifiesta que ellos no permiten el ingreso de ninguno de estos animales, pero que les queda un poco difícil estar pendientes por que deben atender al estudiante y cada uno está ocupado además porque son poco los auxiliares que se tienen. Igualmente se observa que existe un área denominada “Desperdicios” en donde cada estudiante una vez almuerza se desplaza a esta área y lleva sus platos dejándolos allí, pero de formas inmediata no hay quien los reciba y lave, provocando que se pudiera presentar allí los insectos o “Moscos”. Posteriormente cada estudiante se va a sus respectivas aulas de clase. Se observó algunos estudiantes que ingresan con sus propios alimentos adquiridos en otra parte o que los traen de sus casas y aquí los digieren en este espacio a lo cual ella manifiesta que ellos no se les puede impedir el ingreso. En este mismo sentido se le pregunta a la administradora si tiene conocimiento de las disposiciones existentes sobre el manejo y operación de los comedores como son el Acuerdo No.062 de 2.015 y la resolución 2674 de 2.013 del Ministerio de Salud a lo cual manifiesta que no se acuerda de ella porque incluso a ellos no le dieron ningún tipo de inducción o capacitación por parte de Bienestar Universitario u otro funcionario al momento de ingresar a laborar en este periodo. Igualmente, manifiesta que a ninguno se les ha explicado los requisitos que se requieren para ingresar a la Universidad como contratistas, por lo cual cada uno va aprendiendo averiguando en diferentes escenarios y con otras personas. De otro lado con respecto a la falta de más personal y mejoramiento de alguna infraestructura que se encuentra deteriorada por filtraciones de agua en el techo en el espacio del comedor manifiesta que ella ha solicitado por oficio a Bienestar Universitario pero que no le han solucionado y que en algún momento le expresaron verbalmente allí que solo pidiera lo estrictamente lo necesario, sin embargo, quedo de entregarme copia de los oficios o correspondencia enviada. Agua suficiente para el lavado y preparación de alimentos: comunica que Actualmente no hay agua, existe un tanque de almacenamiento y de allí ellos en baldes traen el agua para lavar y preparar los alimentos pero que les queda muy lejos a más de doscientos metros a la entrada de secundaria de la universidad y que esto les causa muchos problemas, que el agua la hierven muy bien para poder preparar el alimento y el jugo respectivo del almuerzo. Con respecto a la limpieza y aseo: Comunica que se realiza en tres (3) jornadas, al comienzo del día, durante el almuerzo y al final después de las dos de la tarde. Nueva verificación del ingreso y entrega del almuerzo: Siendo la 1: 15 pm se verifica el listado, los fichos y el sistema comprobándose que se han entregado correctamente 52 almuerzos y no hay diferencias de cifras. Otros Procedimientos



Informe de Evaluación del Sistema de Control Interno

Código

FCI-31 v.00

Página

12 de 18

Verificados el día de hoy: se comprueba que los ventanales ya tienen protectores en cada uno de ellos (Se tomaron fotografías), se establece que en los baños donde se deben cambiar los auxiliares existen varios soportes de plástico donde se deberían guardar las verduras. En el espacio exterior donde se encuentra la bombona grande que surte el gas al comedor solo existe un pasador que la cierra, pero no tiene candado en esta puerta de acceso se observa un aviso sobre recomendaciones de seguridad; Se tiene señalizado a la entrada del comedor un comunicado sobre las "rutas de Evacuación en caso de algún peligro". Se encontró un extintor de incendios en el espacio del restaurante. Se pudo observar un enfriador en buen estado en donde se almacenan las verduras, pero no tiene señalización de temperatura. Algunos insumos para preparar alimentos se encontraban en una silla al lado de la oficina de la administradora y otros en una mesa, pero no estaban ubicados en el estante. Se encontró en la oficina de la administradora un botiquín de primeros auxilios, pero está incompleto le hacen falta otros insumos. Se le pregunta si este comedor tiene licencia sanitaria y ella responde que no tiene conocimiento, como tampoco tiene conocimiento del informe o resultado de la auditoría realizada a los comedores en el año 2. 018..

ESTUDIANTES QUE REPORTAN INCONSISTENCIAS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN. SEDE VILLA DEL ROSARIO.2019-2.

NOMBRES Y APELLIDOS	CONSIGNACION	CEDULA .	OBSERVACIONES.
1.DANA YURITZA GARZÓN .	1006775441	\$142.600	No aparece el nombre en el listado de Admitidos para recibir el subsidio. En el reporte del FBU-01 V.02 "Aparece recibiendo el subsidio con su respectiva firma."
2.YESICA LIZBETH ORTIZ DIAZ.	1030671565	\$59.800	No aparece el nombre en el listado de Admitidos para recibir el subsidio. En el reporte del FBU-01 V.02 "Aparece recibiendo el subsidio con su respectiva firma."
3.FREDY RICARDO CORTÉS RAMIREZ	1193443881	\$112.700	No aparece el nombre en el listado de Admitidos para recibir el subsidio. En el reporte del FBU-01 V.02 "Aparece recibiendo el subsidio con su respectiva firma."
4.JULIAN URLEY LÓPEZ MARTINEZ.	1090512104	\$82,800	No aparece el nombre en el listado de Admitidos para recibir el subsidio. En el reporte del FBU-01 V.02 "Aparece recibiendo el subsidio con su respectiva firma."
5.OLGA ROCIO DIAZ CACERES.	60352107	\$9,000	No aparece el nombre en el listado de Admitidos para recibir el subsidio. En el reporte del FBU-01 V.02 "Aparece recibiendo el subsidio con su respectiva firma." CON FECHA CONSIGNACIÓN DE MAYO.
6.LAURA GUADALUPE ORDUZ MORALES	1090517949	\$59,800	No aparece el nombre en el listado de Admitidos para recibir el subsidio. En el reporte del FBU-01 V.02 "Aparece recibiendo el subsidio con su respectiva firma."
NOMBRES Y APELLIDOS	CONSIGNACION	CEDULA .	OBSERVACIONES.
8.MIREIDY YINETH ANGARITA BAYONA	1092385241	\$00	No aparece el nombre en el listado de Admitidos para recibir el subsidio. En el reporte del FBU-01 V.02 "Aparece recibiendo el subsidio con su respectiva firma." ESTA LA CONSIGNACIÓN EN CERO.
9.ASHLY VALENTINA SAENZ PARRADO	1010139082	\$105,800	No aparece el nombre en el listado de Admitidos para recibir el subsidio. En el reporte del FBU-01 V.02 "Aparece recibiendo el subsidio con su respectiva firma."



Informe de Evaluación del Sistema de Control Interno

Código

FCI-31 v.00

Página

13 de 18

10. JUAN DAVID MARTINEZ SANTANDER	1090519081	\$87,400	No aparece el nombre en el listado de Admitidos para recibir el subsidio. En el reporte del FBU-01 V.02 "Aparece recibiendo el subsidio con su respectiva firma
11. YURANY FERRER CONTRERAS	99112902054	0	CONSIGNACIÓN EN CERO, APARECE EN EL LISTADO DE ASISTENCIA RECIBIENDO EL BENEFICIO. En el reporte del FBU-01 V.02 "Aparece recibiendo el subsidio con su respectiva firma
12. KATE ALEXANDRA ORTIZ PARDO.	1094282827	\$112,700	APARECE EN EL LISTADO DE ASISTENCIA RECIBIENDO EL BENEFICIO. En el reporte del FBU-01 V.02 "Aparece recibiendo el subsidio con su respectiva firma
13. MAYRA ELOINA ARIAS OVALLE	1093791194	\$29,900	APARECE EN EL LISTADO DE ASISTENCIA RECIBIENDO EL BENEFICIO. En el reporte del FBU-01 V.02 " Aparece recibiendo el subsidio .
14. ANGELICA MARIA LAGOS BAUTISTA	1090370037	0	APARECE EN EL LISTADO DE ASISTENCIA RECIBIENDO EL BENEFICIO. En el reporte del FBU-01 V.02 "NO Aparece recibiendo el subsidio CONSIGNACION EN CERO.
15. JEFERSON ENRIQUE CUERVO AVENDAÑO	1090531549	\$85,100	APARECE EN EL LISTADO DE ASISTENCIA RECIBIENDO EL BENEFICIO. En el reporte del FBU-01 V.02 "NO Aparece recibiendo el subsidio. No aparece el nombre en el listado de Admitidos para recibir el subsidio.
16. YENNY KATHERINE BAUTISTA PALENCIA	1093886410	\$0	0
17. LILIANA ANDREA JAIMES GOMEZ	27591140	\$9,000	APARECE EN EL LISTADO DE ASISTENCIA RECIBIENDO EL BENEFICIO. EN EL REPORTE DEL FBU-01 V.02 No aparece el nombre en el listado de Admitidos para recibir el subsidio.
18. AURA RITA NAVAS HERNANDEZ	5229865	\$9,000	APARECE EN EL LISTADO DE ASISTENCIA RECIBIENDO EL BENEFICIO. EN EL REPORTE DEL FBU-01 V.02 No aparece el nombre en el listado de Admitidos para recibir el subsidio.
19. DIEGO ANDRES SILVA GALVIS	1090477069	\$18,000	APARECE EN EL LISTADO DE ASISTENCIA RECIBIENDO EL BENEFICIO. EN EL REPORTE DEL FBU-01 V.02 APARECE EN EL LISTADO DE ADMITIDOS CON UN CONSIGNADO \$18,000
20. CLAUDIA MARCELA CAÑIZARES CAÑIZAREZ	10050733743	\$18,000	APARECE EN EL LISTADO DE ASISTENCIA RECIBIENDO EL BENEFICIO. EN EL REPORTE DEL FBU-01 V.02 APARECE EN EL LISTADO DE ADMITIDOS CON UN CONSIGNADO \$18,000
NOMBRES Y APELLIDOS	CONSIGNACION	CEDULA .	OBSERVACIONES.
21. SONIA JIMENA BARRIGA MONROY	523348451	\$18,000	APARECE EN EL LISTADO DE ASISTENCIA RECIBIENDO EL BENEFICIO. EN EL REPORTE DEL FBU-01 V.02



Informe de Evaluación del Sistema de Control Interno

Código

FCI-31 v.00

Página

14 de 18

			NO APARECE EN EL LISTADO DE ADMITIDOS CON UN CONSIGNADO \$18,000
22.JACINTO SANTAFE CORREA	2478202	\$12,600	APARECE EN EL LISTADO DE ASISTENCIA RECIBIENDO EL BENEFICIO. EN EL REPORTE DEL FBU-01 V.02
23.ANYI YORGEL SANGUINO RIOS	1004903335	\$15,000	APARECE EN EL LISTADO DE ASISTENCIA RECIBIENDO EL BENEFICIO. EN EL REPORTE DEL FBU-01 V.02 APARECE EN EL LISTADO DE ADMITIDOS CON UN CONSIGNADO
24.LILIANA RAMIREZ PEÑARANDA.	1090378076	\$9,000	APARECE EN EL LISTADO DE ASISTENCIA RECIBIENDO EL BENEFICIO. EN EL REPORTE DEL FBU-01 V.02 NO APARECE EN EL LISTADO DE ADMITIDOS CON UN CONSIGNADO.
25.MARTHA LILIANA TORRES PEREZ	1094426918	\$18,000	APARECE EN EL LISTADO DE ASISTENCIA RECIBIENDO EL BENEFICIO. EN EL REPORTE DEL FBU-01 V.02 NO APARECE EN EL LISTADO DE ADMITIDOS CON UN CONSIGNADO
26.DAYANA PATRICIA HERNANDEZ MONTAÑEZ	1004997207	\$21,000	APARECE EN EL LISTADO DE ASISTENCIA RECIBIENDO EL BENEFICIO. EN EL REPORTE DEL FBU-01 V.02 NO APARECE EN EL LISTADO DE ADMITIDOS CON UN CONSIGNADO
27.JULIO OMAR BARBOSA GUTIERREZ	13451051	\$15,000	APARECE EN EL LISTADO DE ASISTENCIA RECIBIENDO EL BENEFICIO. EN EL REPORTE DEL FBU-01 V.02 NO APARECE EN EL LISTADO DE ADMITIDOS CON UN CONSIGNADO
28.EDWIN ALFONSO VIVAS PÉREZ	10904425202	\$18,000	APARECE EN EL LISTADO DE ASISTENCIA RECIBIENDO EL BENEFICIO. EN EL REPORTE DEL FBU-01 V.02 NO APARECE EN EL LISTADO DE ADMITIDOS CON UN CONSIGNADO
29.JULIO CESAR REALES RANGEL	88240652	NO CONSIGNO	APARECE EN EL LISTADO DE ASISTENCIA RECIBIENDO EL BENEFICIO. EN EL REPORTE DEL FBU-01 V.02 ESTA RECIBIENDO EL AUXILIO SIN CONSIGNACIÓN.
30.CAMILA ANDREA CASTRO GARCIA.	1005035759	NO CONSIGNO	APARECE EN EL LISTADO DE ASISTENCIA RECIBIENDO EL BENEFICIO. EN EL REPORTE DEL FBU-01 V.02 ESTA RECIBIENDO EL AUXILIO SIN CONSIGNACIÓN.



Informe de Evaluación del Sistema de Control Interno

Código

FCI-31 v.00

Página

15 de 18

Se revisaron **92 consignaciones en físico**, 30 reportan inconsistencias comparadas con los listados de asistencias y el listado de alumnos admitidos.

INCONSISTENCIAS EN LAS HOJAS DE VIDA PERSONAL LABORA EN VILLA DEL ROSARIO.

NOMBRE Y APELLIDO	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NUMERO DE CONTRATO	OBSERVACIONES:
KATERINE GUERRERO ARIAS	1.127.657.806	2222	NO EVIDENCIA NINGUNA EXPERIENCIA NO REPORTA INFORME DE ACTIVIDADES AUXILIAR DE COCINA. NO SE EVIDENCIA CUENTAS DE COBRO
ZUNILDA SEGURA CARVAJAL	60324932	2247	NO SE EVIDENCIA EXPERIENCIA CERTIFICADA, NO EVIDENCIA CUENTAS DE COBRO Y REPORTE DE ACTIVIDADES, EL CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN SE ENCUENTRA DESACTUALIZADA.
ROMELL PEÑARANDA	1092339522	2038	NO SE EVIDENCIA LA EXPERIENCIA COMO JEFE DE COCINA CERTIFICADA, EL CERTIFICADO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS NO ESTA ACTUALIZADO,
ANA DEL CARMEN PRADA	37228738	2042	NO SE EVIDENCIA CERTIFICADA LA EXPERIENCIA REQUERIDA.
LIBIA CAROLINA ARIAS GUTIERREZ	63514466	2081	NO SE EVIDENCIA CERTIFICACIÓN DE LA EXPERIENCIA REQUERIDA, NO TIENE ACTUALIZADO EL CERTIFICADO MANIPULACION DE ALIMENTOS.

Equipos en mal Estado y para Mantenimiento:

El auditor pudo comprobar la existencia de tres (3) congeladores, sin embargo, uno no sirve, el otro de las carnes las puertas no cierran bien y el tercero está funcionando bien pero sobrecargado, porque allí se debe almacenar los otros insumos que se deberían colocar en el otro congelador dañado. Si no se arreglan puede producirse una sobrecarga al único que funciona y podría dañarse caso en el cual es necesario inmediatamente repararlos:

- ✓ Mantenimiento del congelador vertical M-CIC-V.39 en acero inoxidable de dos (2) puertas; Mantenimiento congelador dos (2) puertas, Marca Las sele-CI Talsa. Las puertas no cierran en su totalidad (Actualmente se encuentra sobrecargado).

En este es donde se guardan las carnes y pollo y el riesgo es latente porque deben al no cerrar bien las puertas podrían quedar expuestos a que de alguna forma se pudiera presentar daños en los alimentos, además es muy pequeño para almacenar carnes de una semana de menú

Mantenimiento Licuadora Industrial m-ib 25 sistema basculante marca zingal.

- ✓ Mantenimiento Licuadora Oster pequeña se debe reparar la Base para ajustar el Vaso.
- ✓ Mantenimiento freidora a gas m-101 un tanque, dos canastillas, la flauta esta tapada no tiene salida de gas.
- ✓ Mantenimiento balanza trabajo pesado m-dsr 200 pantalla digital marca zingal a gas.



Informe de Evaluación del Sistema de Control Interno

Código

FCI-31 v.00

Página

16 de 18

- ✓ Se pudo constatar igualmente la existencia de una balanza grande digital, al preguntársele a la administradora si esta balanza tenía el certificado de calibración expresa que no pero que según ella está funcionando bien y que cuando se trae los alimentos por el proveedor generalmente los viernes ella verifica la factura y constata con la balanza y da el mismo peso.
- ✓ Hacer debida instalación de equipo lavador de fruta en acero inoxidable (actualmente no se encuentra en funcionamiento)
- ✓ La cocina no cuenta con agua para el lavaplatos y las debidas conexiones de los equipos de lavaplatos, actualmente se lava todo el menaje de ollas grandes, platos y cubiertos en tinas con agua y jabón. Esto hace que: la pared este siempre mojada, la persona que está haciendo esta labor se enferme por mala postura, la higiene en cuanto al lavado no se garantiza total limpieza. De mal aspecto y presentación en el área de lavado. Este lavaplatos no cuenta con agua suficiente para lavar el menaje además no sirve la caja de atrapa grasa.
- ✓ Hay una tubería que trae agua, pero es de un pozo de almacenamiento de la universidad, con esta se lava el menaje y se realiza la limpieza del área de cocina, no se encontraron estudios de calidad del agua de acuerdo a lo verificado por el auditor.
- ✓ Con manguera se recolecta el agua para llenar las tinas y poder lavar el menaje, esto genera que el área siempre permanece húmeda salpicando agua por todos lados.
- ✓ La lava verduras solo es utilizado para escurrir loza porque también está dañado.
- ✓ Se debe efectuar Mantenimiento al horno m-126 SAFE+TECH
- ✓ Realizar mantenimiento de dos planchas para asar una de marca ZINGAL 943, otra está conectada a la estufa (Cocina de 6 puestos plancha y horno m-126 cuatro puestos grandes y dos puestos medianos, y una plancha as).

Por oficio del 27 de noviembre de 2.019 la administradora da a conocer al auditor las siguientes situaciones anómalas que se presentan actualmente y que fueron verificadas por el auditor:

1. DAÑOS EN LA INFRAESTRUCTURA DEL EDIFICIO:

En el baño del personal el piso se encuentra en malas condiciones y la cerámica Levantada.

En el área de afuera del comedor, en la parte del techo arriba del baño, se encuentra una humedad desde hace varios meses, cada vez que llueve se desprende una gotera, por lo cual ingresa el agua al comedor.

-El auditor pudo conocer y tomar fotos también del daño del techo en la parte de la Cocina con cuatro orificios por donde salen gotera.

-El auditor pudo constatar la existente de un daño en la llave que conduce el agua a la Cocina, la misma está dañada, con rotura de la pared y en deterioro total.



Informe de Evaluación del Sistema de Control Interno

Código

FCI-31 v.00

Página

17 de 18

2. FUNCIONAMIENTO DE AGUA:

- Se necesita de manera básica agua el abastecimiento de agua potable para lavar y cocinar los diferentes alimentos. Se requiere que el agua salga por las llaves de los diferentes lavaplatos y así poder trabajar más rápido.
- El auditor solicito a la administradora algún concepto sobre la potabilización del agua existente y ella manifiesta que no la tiene. Se necesita de Manera básica agua en el baño de servicio de los empleados. Actualmente no cuenta con agua para la poceta, lavamanos y ducha.
- Por oficio del 23 de septiembre de 2.019, la administradora da a conocer a la oficina de Bienestar Universitario otras inquietudes para tenerlas en cuenta y apoyar en su consecución:

3. EQUIPOS Y MANTENIMIENTO

- Vuelve y reseña el daño de los equipos.

4. UNIFORMES NUEVOS PARA EL PERSONAL: por su uso se deterioran con el tiempo y es necesario estar adquiriendo nuevos uniformes: Pantalón, chaqueta, botas, delantales industriales, guantes de todo uso (Aseo y Loza), de dos (2) chaquetas de Chef.

5. IMPLEMENTOS NECESARIOS:

- ✓ cuatro cucharones para la sopa, cuatro cucharas salseras para servir en autoservicio, 2 timbos o toneles de 200 ml para almacenar el agua, debido a que en este sector es muy variable el servicio; 4 jarras para jugo grandes de aproxim 4 Litros las que existen están deterioradas, 4 tazas plásticas grandes de 8 Litros, 4 cuchillos blancos de 8 pulgadas, 6 pinzas metálicas grandes, 4 coladores metálicos profesionales, 4 bowl en acero tamaño grande, varios limpiones pequeños tela absorbente, tablero acrílico 80 x 60 para escribir el menú diario, 6 espátulas de goma grandes y medianas, 4 bandejas para horno 50 x 40, 3 unidades peladores de verduras, 2 unidades de Batidor de Globo manual en acero tamaño aproxim 40 cm; Batidora Kitchenald capacidad 4 litros, Juego de canecas para la basura área de servicio; 2 estantes de 40 cm x 2.30 con 6 entrepaños para cocina; tablas para picar verde de 50 x 39 cm, un (1) Horno de 2 puestos en acero satinado.

OTROS ASPECTOS VERIFICADOS POR EL AUDITOR:

- No hay optima ventilación al interior en la Cocina, por lo cual solo hay un ventilador y esto contribuye a que se abra una ventana de los baños y casi que permanentemente la puerta existente entre el comedor y la cocina se encuentre abierta.
- No hay Camillas.
- El espacio donde queda la administración y los tres (3) neveras es muy pequeño.
- En el baño de los empleados no hay agua para lavarse las manos y lavar la poceta por lo que deben llevar a cada momento un balde con agua.
- El Lava loza es muy pequeño y el otro está dañado.
- La administradora no conoce el manual de plagas, debe existir más comunicación con el administrador del restaurante de Pamplona.



Informe de Evaluación del Sistema de Control Interno

Código

FCI-31 v.00

Página

18 de 18

- No existe Huellero para el ingreso de los estudiantes al comedor
- Se siguen presentando proliferación de animales (Gatos). Se continua con la proliferación de moscas en la cocina, aun cuando la administradora expresa que cada mes fumigan.
- La caba Congelador esta fuera de servicio allí se almacenaban las carnes, por lo cual se guarda en otra nevera.
- Este año según la administradora el Director de Bienestar Universitario solo ha venido una vez de manera rápida, debe venir más seguido para Poder conocer las diversas falencias que se están presentando y buscarle la respectiva solución.

RECOMENDACIONES:

- Realizar la gestión correspondiente para la certificación mencionada en la Resolución 2039(26 de noviembre 2015): La Universidad deberá solicitar concepto sanitario para las 2 sedes (**COLEGIO VIRGEN DEL ROSARIO Y VILLA DEL ROSARIO**) ante la autoridad competente (Instituto Departamental de Salud) y realizar las acciones de mejoramiento una vez se efectuó la inspección.
- Tener en cuenta al comité operativo en la socialización **EVALUACIÓN DE APOYO ALIMENTARIO** en la toma decisiones.
- Revisar y socializar la normatividad por parte del equipo encargado del servicio de alimentación de los comedores, que rige al proceso **APOYO ALIMENTARIO**: Resolución 2039-2015. “Por la cual se crea el comité operativo y se reglamenta el servicio de alimentación y los apoyos alimentarios en la Universidad de Pamplona”.
- Resolución 2674 de 2013 Ministerio de Salud” La presente resolución tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas”.
- Tener en cuenta cada una de las observaciones y recomendaciones realizadas producto de la presente auditoria, diligenciando el **FCI-19 “plan de acciones correctivas”** llevándose a cabo seguimiento al interior del equipo encargado de los comedores, con el fin de cumplir con las acciones planteadas tendientes a mitigar los hallazgos encontrados,
- Mejorar el control de Asistencia (huellero) el cual sea más efectivo a la hora de tener los días que sean recibido y faltantes por recibir, comparado con la consignación realizada por los beneficiarios para las dos sedes que prestan el servicio de alimentación.
- Reunirse con el comité para analizar las funciones de cada miembro que lo conforman.



Informe de Evaluación del Sistema de Control Interno

Código

FCI-31 v.00

Página

19 de 18

-El comité y el director de bienestar universitario deberán tener en cuenta las diversas situaciones pendientes por mejorar y que por oficio de la administradora del comedor de villa del rosario han sido solicitadas y verificadas por el auditor plasmadas en el Acta No.32 y que en su orden son las siguientes.

-Revisar los parámetros, criterios a la hora de escoger a los alumnos que van recibir el beneficio de alimentación para las 2 sedes (villa del rosario y el colegio del rosario).

ACTIVIDADES PROPUESTAS – PENDIENTES

Se debe realizar por parte del responsable del manejo del servicio de Alimentación la gestión para la certificación sanitaria de los comedores de las sedes: Virgen del rosario y villa del rosario, mejorar la infraestructura dañada, dar capacitación al personal de villa del rosario y mejorar las condiciones de la dotación y servicio del agua en Villa del Rosario.

Elaborado por:

Carlos Arturo Parra.

Juan Carlos Pérez G.

Contratistas Oficina de Control Interno de Gestión.
Gestión.

Aprobado por:

JAVIER MAURICIO GARCIA MOGOLLON.

Jefe(E) Oficina de Control Interno de



ANEXOS DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDORES SEDE VILLA DEL ROSARIO.

VENTANALES OSCUROS



PRESENCIA DE ANIMALES



CONTROL DE BENEFICIARIOS.



BODEGA DE ALIMENTOS .



LOZA SIN LAVAR.





Informe de Evaluación del Sistema de Control Interno

Código

FCI-31 v.00

Página

21 de 18