

OFICIO UDAI-O-546-2014

Guatemala, 15 de diciembre de 2014

Ingeniero Agrónomo
Elmer Alberto López Rodríguez
Ministro de Agricultura, Ganadería y Alimentación
Su Despacho

Señor Ministro:

Respetuosamente me dirijo a usted, para trasladarle el Informe No. **UDAI-071-2014, CUA 32657**, correspondiente a la Auditoría de Gestión a la **"Bodega de Alimentos del VISAN en Fraijanes"** correspondiente al período del 1 de noviembre 2013 al 30 de septiembre 2014, para su conocimiento y efectos consiguientes.

Sin otro particular, me suscribo.

Atentamente,

MINISTERIO DE AGRICULTURA GANADERIA Y ALIMENTACION
VICEMINISTERIO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL
RECIBIDO
16 DIC 2014
FIRMA: 
HORA: 12:39


Lic. Mamerto César Cotton
Auditor Interno
Ministerio de Agricultura
Ganadería y Alimentación


Licda. Ana Lissette Guerra Bone
17/12/2014
12:10

Adjunto: Informe UDAI-071-2014 en 19 folios
Resumen Gerencial en 3 folios

C.c. Ing. Fidel Augusto Ponce Wohlers Viceministro VISAN (Informe)
Licda. Ana Lissette Guerra Bone, Administrador General (Informe vía correo institucional)
Archivo

MCC/osm

MINISTERIO DE AGRICULTURA GANADERIA Y ALIMENTACION
Despacho Superior
RECIBIDO
16 DIC 2014
HORA: 12:23 FIRMA: 



Unidad de Auditoría Interna

**MINISTERIO DE AGRICULTURA GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN
AUDITORIA INTERNA
CUA No.: 32657**

**AUDITORIA DE GESTION
BODEGA DE ALIMENTOS DEL VISAN EN FRAIJANES
DEL 01 DE NOVIEMBRE DE 2013 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE
2014**

INFORME No. UDAI-071-2014

GUATEMALA, DICIEMBRE DE 2014

INDICE

ANTECEDENTES	1
OBJETIVOS	2
GENERALES	2
ESPECIFICOS	2
ALCANCE	3
INFORMACION EXAMINADA	3
NOTAS A LA INFORMACION EXAMINADA	3
HALLAZGOS MONETARIOS Y DE INCUMPLIMIENTO DE ASPECTOS LEGALES	8
HALLAZGOS DE DEFICIENCIAS DE CONTROL INTERNO	11
COMENTARIOS SOBRE EL ESTADO ACTUAL DE LOS HALLAZGOS Y RECOMENDACIONES DE AUDITORIAS ANTERIORES	14
DETALLE DE FUNCIONARIOS Y PERSONAL RESPONSABLE DE LA ENTIDAD AUDITADA	16
COMISION DE AUDITORIA	17



ANTECEDENTES

El Acuerdo Gubernativo número 338-2010 del 19 de noviembre de 2010, contiene el Reglamento Orgánico Interno del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación -MAGA-, el mismo tiene por objeto normar la estructura orgánica y funciones del Ministerio, para cumplir eficientemente las funciones que le competen.

En los artículos 10 y 11 del citado acuerdo, se establece la estructura y atribuciones del Viceministerio de Seguridad Alimentaria y Nutricional -VISAN-. El cual para el debido cumplimiento de sus atribuciones se estructura de la siguiente manera: Dirección de Asistencia Alimentaria y Nutricional, Dirección de apoyo a la Producción Comunitaria de Alimentos, Dirección de Monitoreo y Logística de la Asistencia Alimentaria.

Dentro de sus atribuciones se pueden mencionar:

- Participar con las instituciones nacionales involucradas en la temática de Seguridad Alimentaria y Nutricional, en la implementación de los planes estratégicos de seguridad alimentaria y nutricional, ejecutando las acciones inherentes al sector agropecuario.
- Promover programas y proyectos que contribuyan a la disponibilidad y el abastecimiento permanente y suficiente de alimentos, en cantidad y calidad, que equilibren el suministro por la vía de la producción nacional e importación.
- Velar porque la población vulnerable a la inseguridad alimentaria ocasionada por periodos de carestía, pérdidas y/o afectación por eventos climáticos, crisis sociales, económicas, productivas y pobreza, sea asistida con la dotación de alimentos para reducir los riesgos que pongan en peligro sus vidas.
- Facilitar insumos y capacidades a comunidades y familias focalizadas en alta vulnerabilidad a la inseguridad alimentaria, promoviendo la producción local de alimentos, buscando asegurar la disponibilidad y el abastecimiento permanente y suficiente, en cantidad y calidad de los alimentos necesarios para la población demandante y atendida.
- Monitorear y generar información sobre la disponibilidad –abastecimiento y/o desabastecimiento- de Alimentos a nivel Nacional, Regional, Departamental y Municipal.

El Objetivo principal del Viceministerio de Seguridad Alimentaria y Nutricional -VISAN-, es mejorar en todo el país, la seguridad alimentaria y nutricional,



concebida como un derecho humano en el cual las mujeres y hombres gozan en forma oportuna, segura y permanente, los alimentos suficientes, inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades nutricionales como resultado de su aprovechamiento biológico, y de acuerdo con sus preferencias alimentarias con dignidad, equidad y en forma sostenible.

Con base en lo estipulado en el artículo 33 del Reglamento Orgánico Interno del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación -MAGA- y nombramiento UDAI-078-2014 de fecha 06 de octubre de 2014, CUA 32657-1-2014, suscrito por el Auditor Interno, se practicó Auditoría de Gestión a la Bodega de Alimentos del VISAN en Fraijanes, por el periodo comprendido del 01 de noviembre de 2013 al 30 de septiembre de 2014.

OBJETIVOS

GENERALES

Comprobar que la administración de los controles, registros contables de ingreso y egreso y el manejo de los inventarios de la bodega de alimentos, del Viceministerio de Seguridad Alimentaria y Nutricional -VISAN-, ubicada en el municipio de Fraijanes, Departamento de Guatemala, se efectúa con apego a principios de probidad, eficacia, eficiencia, transparencia, economía y equidad, aplicando las Normas Generales de Control Interno Gubernamental, emitidas por la Contraloría General de Cuentas y la observancia de preceptos legales que le apliquen.

ESPECIFICOS

- Evaluar la estructura y ambiente del sistema de control interno.
- Verificar el registro oportuno de las operaciones de ingresos y egresos en formas o libros autorizados por la Contraloría General de Cuentas.
- Verificar que los procesos administrativos relacionados al manejo de la bodega se realizan a través de procedimientos escritos.
- Verificar la existencia de alimentos en la bodega y su correcto resguardo.
- Verificar las fechas de caducidad de los alimentos resguardados en la bodega.
- Comprobar que los despachos de alimentos se realizan en formas autorizadas por la Contraloría General de Cuentas.
- Realizar corte de formas oficiales.
- Verificar la existencia de contrato de arrendamiento de la bodega.
- Verificar la existencia de pólizas de seguro.
- Comprobar la implementación de las recomendaciones de informes



anteriores de la Contraloría General de Cuentas y de la Auditoría Interna del MAGA.

ALCANCE

La auditoría comprendió la revisión de la documentación de soporte, los registros contables de ingresos y egresos de la bodega, de conformidad con Normas de Auditoría para el Sector Gubernamental, emitidas por la Contraloría General de Cuentas y demás leyes aplicables, por el periodo comprendido del 01 de noviembre de 2013 al 30 de septiembre de 2014. El trabajo de campo se realizó del 27 de octubre al 03 de noviembre de 2014.

INFORMACION EXAMINADA

Se evaluó la estructura y ambiente del sistema de control interno, se realizó inventario físico a las existencias de alimentos en la bodega, se revisó la documentación de respaldo de los registros contables de ingresos y egresos de alimentos a la bodega, se verificó la fecha de caducidad de los alimentos en existencia, se efectuó corte de formas oficiales, se verificó el arrendamiento y póliza de seguro de las instalaciones de la bodega y se verificó el cumplimiento de las recomendaciones de Auditorías anteriores de la Unidad de Auditoría Interna y de la Contraloría General de Cuentas.

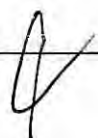
NOTAS A LA INFORMACION EXAMINADA

Estructura y ambiente del sistema de Control Interno.

Se evaluó la estructura y ambiente del sistema de control interno de la bodega de alimentos del VISAN en Fraijanes, la que se considera razonable, aunque de la revisión efectuada se determinaron deficiencias de control interno que se detallan dentro del presente informe.

Inventario físico de alimentos.

Con fecha 29 de octubre de 2014, se realizó inventario físico a las existencias de alimentos resguardados en la bodega de Alimentos de Fraijanes, obteniéndose un resultado satisfactorio, integrado de la siguiente manera:



Orden	Producto	Unidad de Medida	Programa Asistencia Alimentaria	Programa de Alimentos por acciones	Saldo según Kardex	Existencia Física	Diferencia
1	Frijol Negro	Quintal	3,260.60	743.00	4,003.60	4,003.60	0
2	Mezcla de maíz y soya con azúcar	kilogramo	131,237.70	27,208.00	158,445.70	158,445.70	0
3	Hojuela de Avena tipo mosh	kilogramo	25,215.00	11.00	25,226.00	25,226.00	0
4	Harina de Frijol	kilogramo	18,458.00	67.00	18,525.00	18,525.00	0
5	MAIZ	Quintal		377.00	377.00	377.00	0
6	Arroz Blanco	Quintal	2,630.10	53.00	2,683.10	2,683.10	0
7	Aceite Vegetal 900 ml	botella	2,163.00	267.00	2,430.00	2,430.00	0

Fuente: Elaboración propia, con los saldos existentes en las tarjetas kardex cotejados con la existencia física en la bodega.

Ingreso de alimentos a la bodega.

Se revisó la documentación de respaldo y los registros contables en las tarjetas Kardex correspondientes relacionados a los ingresos de alimentos a la bodega de los programas de Asistencia Alimentaria y de Alimentos por Acciones, por el periodo sujeto a revisión, determinándose que la bodega registro un ingreso por Q.35,692,378.42, integrado de la siguiente manera:

No.	Producto	Proveedor	Unidad de Medida	Cantidad	Costo Unitario en Quetzales	Total en Quetzales
1	Hojuelas de Avena	Arrocera San Francisco S.A.	kilogramo	298,528	11.90	3,552,483.20
2	Harina de Frijol	Alimentos Nutricionales de Centroamérica S.A.	kilogramo	83,059	28.46	2,363,859.14
3	Incaparina LTP 200 ml	Central de Alimentos S.A.	Caja	28,695	47.04	1,349,812.80
4	Hojuelas de Avena TIPO MOSH	Agroindustrias ALBAY	Quintal	1,008	585.00	589,680.00
5	Mezcla de Harina de Maíz y Soya	Alimentos Nutricionales de Centroamérica S.A.	Quintal	786	595.34	467,937.24
6	Harina de Maíz y Soya	Alimentos Nutricionales de Centroamérica S.A.	kilogramo	784,540	13.97	10,960,023.80
7	Frijol Negro	Agroindustrias ALBAY	Quintal	20,264	440.00	8,399,680.00
8	Frijol Negro Dos	Arrocera San Francisco S.A.	Quintal	3,260	530.00	1,727,800.00
9	Arroz Blanco	Agroindustrias ALBAY	Quintal	8,873	315.00	2,768,370.00
10	Arroz Blanco Dos	Arrocera San Francisco S.A.	Quintal	2,500	330.00	825,000.00
11	Harina de Frijol	Alimentos Nutricionales de Centroamérica S.A.	kilogramo	20,000	28.46	569,200.00
12	Aceite Vegetal 900 ml	Grupo Demahis, S.A.	Botella	57,778	15.77	911,159.06
13	Harina de maíz nixtamalizado	Grupo Demahis, S.A.	Quintal	2,523	307.00	774,561.00
14	Harina de Maíz y Soya	Alimentos Nutricionales de Centroamérica S.A.	Quintal	727	595.34	432,812.18
		TOTAL INGRESOS DEL PERIODO				35,692,378.42



Fuente: Elaboración propia, con los datos proporcionados a través de los formularios 1H constancia de ingreso a almacén e inventario y las tarjetas kardex.

Egreso de alimentos de la bodega.

Se revisó la documentación de respaldo y los registros contables en las tarjetas Kardex correspondientes relacionados a los egresos de alimentos de la bodega de los programas de Asistencia Alimentaria y de Alimentos por Acciones, por el periodo sujeto a revisión, determinándose que la bodega registro egresos por monto estimado en Q.29,692,749.57, integrado de la siguiente manera:

No.	Producto	Proveedor	Unidad de Medida	Cantidad	Costo Unitario en Quetzales	Total en Quetzales
1	Harina de maíz nixtamalizada	Grupo Demahis, S.A.	Quintal	2,523	307.00	774,561.00
2	Frijol Negro	Agroindustrias ALBAY	Quintal	3,048	440.00	1,341,120.00
3	Frijol Negro	Arrocera San Francisco S.A.	Quintal	16,472	410.00	6,753,684.00
4	Arroz Blanco	Agroindustrias ALBAY	Quintal	5,325	310.00	1,650,750.00
5	Arroz Blanco	Arrocera San Francisco S.A.	Quintal	3,365	315.00	1,059,943.50
6	Mezcla de maíz y soya con azúcar	Alimentos Nutricionales de Centroamerica S.A.	Quintal	786	595.34	467,937.24
7	Hojuela de Avena tipo mosh	Agroindustrias ALBAY	kilogramo	273,302	11.90	3,252,293.80
8	Hojuela de Avena tipo mosh	Arrocera San Francisco S.A.	Quintal	1,008	585.00	589,680.00
9	Harina de maíz y soya 1 kg.	Alimentos Nutricionales de Centroamerica S.A.	kilogramo	626,103	13.97	8,746,658.91
10	Harina de maíz y soya	Alimentos Nutricionales de Centroamerica S.A.	Quintal	718	595.34	427,632.72
11	Incaparina	Central de Alimentos, S. A.	Caja	28,695	47.04	1,349,812.80
12	Aceite Vegetal 900 ml	Grupo Demahis, S.A.	Botella	55,348	15.77	872,837.96
13	Harina de Frijol	Alimentos Nutricionales de Centroamerica S.A.	kilogramo	84,534	28.46	2,405,837.64
		TOTAL EGRESOS DEL PERIODO				29,692,749.57

Fuente: Elaboración propia con los datos de despachos registrados en las tarjetas kardex, a los cuales se les relaciono el precio consignado en los formulario 1H Constancia de Ingreso a Almacén e Inventarios.

De la revisión efectuada a la documentación de respaldo por el traslado de alimentos a diferentes puntos de la república se determinaron deficiencias, por las cuales se giró nota de auditoria.



Caducidad de Alimentos.

Se verifico la fecha de caducidad de los alimentos existentes en la bodega de alimentos de Fraijanes, determinándose que los siguientes productos presentan problemas en relación a este aspecto, por el cual se emitió el hallazgo No. 1 de DEFICIENCIAS DE CONTROL INTERNO, dentro del presente informe.

Orden	Programa	Producto	Unidad de Medida	Existencia Física	Fecha Vencimiento	observaciones
1	Asistencia Alimentaria	Mezcla de maíz y soya con azucar	Quintal	8.70	oct-14	Producto Vencido.
2	Asistencia Alimentaria	Hojuela de Avena tipo mosh	kilogramo	25,215.00	ene-15	Producto proximo a vencerse.
3	Alimentos por Acciones	Frijol Negro	Quintal	3.00	mal estado	Producto en mal estado y con mal olor
4	Alimentos por Acciones	Hojuelas de Avena	kilogramo	11.00	ene-15	Producto proximo a vencerse

Fuente: Elaboración propia producto de la verificación de la fecha de caducidad en los productos resguardados en la bodega.

Al respecto los encargados de la administración de la Bodega de Alimentos del VISAN en Fraijanes, indican haberse tomado las siguientes acciones:

Mediante oficio número APA-174-2014, indican literalmente: "a) Existencia de 3 quintales de frijol negro en mal estado y con mal olor: Con fecha 18 de noviembre de 2014, en el Libro de Actas del Departamento de Alimentos por Acciones, autorizado por la Contraloría General de Cuentas, con el Registro No. 050428, se suscribió el Acta No. 11-2014; por medio de la cual se dio de baja al producto consistente en; 03 quintales de frijol negro del Programa Alimentos por Acciones, por encontrarse este en mal estado, con mal olor e inapto para el consumo humano. b) Existencia de 11 kilos de hojuelas de avena con fecha de vencimiento de enero 2015: Se encuentra autorizado el Formulario de Despacho de Almacén del Departamento de Alimentos por Acciones No. 000577, el cual consiste en trasladar hacia el departamento de Sololá, municipio de San Pablo La Laguna, específicamente al Caserío Urbano Zona 2, la cantidad de 11 unidades de Hojuelas de Avena de 1 kilogramo cada una, en la fecha comprendida del 01 al 05 de diciembre de 2014".

En oficio BF-O-1-2014, el Ingeniero Carlos Castellanos, Jefe de Bodega de Fraijanes, indica literalmente "...Se dio baja a los 3 quintales del producto Frijol Negro del Programa Alimentos por Acciones, por medio del Acta no. 11-2014, con



fecha 18 de noviembre de 2014, del libro de Actas del Departamento de Alimentos por Acciones, registro No. 050428, Contraloría General de Cuentas. Los 11 kilos del producto Hojuelas de Avena del Programa de Alimentos por Acciones serán trasladados al Municipio San Pablo la Laguna del departamento de Sololá según Despacho de Almacén No. 577, la semana del 1 al 5 de Diciembre 2014. Los 8.7 quintales del producto Mezcla de Maíz y Soya con Azúcar fueron trasladados al municipio de Palencia del Departamento de Guatemala, según Despacho de Almacén No. 3386, con fecha 30 de octubre de 2014. De los 25,215 kilos del producto Hojuelas de Avena tipo Mosh del Programa Asistencia Alimentaria, solamente quedan en bodega 5,111 kilos, los cuales serán trasladados la semana del 1 al 5 de Diciembre de 2014."

En oficio SAN-748-2014; dirigido al Ingeniero Carlos Castellanos, Encargado de Bodega de Fraijanes, el Ingeniero Héctor Eduardo Flores Moscoso, Director de Asistencia Alimentaria y Nutricional, indica literalmente "....se le instruye a efecto se sirva realizar los controles correspondientes de los inventarios en relación a la rotación observando las fechas de vencimiento y estado de los alimentos que se almacenan en la bodega bajo su cargo. No está de más requerirle tomar en cuenta que por la naturaleza del producto alimenticio es necesario aplicar el método de inventario de primero en entrar primero en salir (PEPS), con el objetivo de no dejar almacenado alimento con poco tiempo para su vencimiento y correr el riesgo de pérdida en bodegas o entregar a los beneficiarios alimento a punto de caducar".

Corte de Formas.

Se realizó el corte a los formas y formularios autorizados para la Contraloría General de Cuentas, que se encuentran en custodia y resguardo de la bodega de Alimentos de Fraijanes, determinándose que las mismas son administradas razonablemente.

Póliza de Seguro y Arrendamiento.

De la revisión efectuada a la Bodega de alimentos del VISAN en Fraijanes, no se obtuvo información que indique la situación de la bodega en lo relacionado al arrendamiento de las instalaciones y si la misma cuenta con póliza de cobertura de seguro contra siniestros; lo que se hizo del conocimiento del Despacho del Viceministerio de Seguridad Alimentaria y Nutricional, -VISAN-.



HALLAZGOS MONETARIOS Y DE INCUMPLIMIENTO DE ASPECTOS LEGALES**Hallazgo No.1****Falta de Equipo y Servicios Básicos en la Bodega de Alimentos del VISAN en Fraijanes.****Condición**

De la revisión efectuada a las instalaciones que ocupa la bodega de alimentos en Fraijanes, se observó que la bodega no cuenta con servicio sanitario exclusivo para el personal de la misma, falta de línea fija de servicio telefónico y falta de fotocopidora.

Criterio

CONTRALORIA GENERAL DE CUENTAS, EL MARCO CONCEPTUAL Y LAS NORMAS GENERALES DE CONTROL INTERNO. En el numeral 5.

Funcionamiento. Indica: "Para que el control interno funcione adecuadamente, es necesario que: b) Se le dote de la tecnología y de los elementos, humanos, materiales y financieros necesarios".

CODIGO DE TRABAJO DE GUATEMALA, Capitulo Único, Higiene y Seguridad en el Trabajo, Medidas mínimas obligatorias para el empleador.

Artículo 197. Indica "Todo empleador está obligado a adoptar las precauciones necesarias para proteger eficazmente la vida, la seguridad y la salud de los trabajadores en la prestación de sus servicios. Para ello, deberá adoptar las medidas necesarias que vayan dirigidas a:

- d) Proveer un ambiente sano de trabajo;
- e) Suministrar cuando sea necesario, ropa y equipo de protección apropiados, destinados a evitar accidentes y riesgos de trabajo;
- i) Cuidar que el número de instalaciones sanitarias para mujeres y para hombres estén en proporción al de trabajadores de uno u otro sexo, se mantengan en condiciones de higiene apropiadas y estén además dotados de lavamanos;"

Causa

- Falta de seguimiento y gestión de parte de las autoridades superiores de la administración de la bodega de Fraijanes, para proveer de las condiciones adecuadas al personal de la bodega.



Efecto

- Posibilidad de ineficiencia en las operaciones de la bodega al no contar con equipo, sistema de comunicación adecuado y servicios básicos.

Recomendación

Para el Director de Seguridad Alimentaria y Nutricional VISAN, MAGA.

Realizar las gestiones necesarias, a efecto de proveer del equipo y servicios básicos necesarios al personal que labora en la bodega de alimentos de Fraijanes.

Comentario de los Responsables

Mediante OFICIO SAN-749-2014, del 27 de noviembre de 2014, el Ingeniero Hector Eduardo Flores Moscoso, Director de Asistencia Alimentaria y Nutricional, indica literalmente: "...adjunto al presente oficio encontrara un resumen sobre los hallazgos practicados a esta Dirección y documentos que fehacientemente respaldan las medidas correctivas aplicadas y de las cuales se tomaron para el desvanecimiento de dichos hallazgos".

En OFICIO SAN-747-2014, del 27 de noviembre de 2014, dirigido al Ingeniero Agrónomo Fidel Augusto Ponce Wohlers, Viceministro de Seguridad Alimentaria y Nutricional, el Ingeniero Hector Eduardo Flores Moscoso, Director de Asistencia Alimentaria y Nutricional, indica literalmente: "...me permito solicitar de sus apreciables oficios y puede gestionar por medio de su Despacho a donde corresponda según las recomendaciones realizadas por Auditoría Interna:

- Falta de Equipo y Servicios Básicos en la Bodega de Alimentos del VISAN en Fraijanes.
- Equipo de protección apropiado para el personal de Bodega (cascos, chalecos).
- Compra de equipo de cómputo y servicios necesarios para poder cumplir con las actividades propias de la Bodega.
- Construcción de baños sanitarios para el personal que labora en la bodega de Fraijanes."

Comentario de Auditoría

Analizada y revisada la documentación presentada, la misma no se considera suficiente para el desvanecimiento del hallazgo, razón por la cual se confirma el



mismo, sin embargo, la recomendación se considera en proceso de implementación, ya que la documentación presentada por el Director de Asistencia Alimentaria y Nutricional, evidencia que se están realizando las gestiones pertinentes para atender la condición del presente hallazgo.



HALLAZGOS DE DEFICIENCIAS DE CONTROL INTERNO**Hallazgo No.1****Deficiencias de Control Interno en la Bodega de Alimentos de Fraijanes.****Condición**

De la revisión efectuada al inventario físico de alimentos al 29 de octubre de 2014, se determinaron las siguientes deficiencias:

PROGRAMA	PRODUCTO	MEDIDA	EXISTENCIA	OBSERVACIONES
Alimento por Acciones	Frijol Negro	Quintal	3	Este producto está en mal estado y con mal olor.
Alimento por Acciones	Hojuelas de Avena	Kilos	11	Este producto tiene fecha de vencimiento de enero 2015.
Asistencia Alimentaria	Mezcla de Maíz y Soya con azúcar	Quintal	8.70	Este producto venció en octubre 2014
Asistencia Alimentaria	Hojuela de Avena tipo Mosh	Kilos	25,215	Este producto tiene fecha de vencimiento de enero 2015.

Criterio

NORMAS GENERALES DE CONTROL INTERNO GUBERNAMENTAL, Numeral 2.4 AUTORIZACIÓN Y REGISTRO DE OPERACIONES, indica "Cada entidad pública debe establecer por escrito, los procedimientos de autorización, registro, custodia y control oportuno de todas las operaciones.

Los procedimientos de registro, autorización y custodia son aplicables a todos los niveles de organización, independientemente de que las operaciones sean financieras, administrativas u operativas, de tal forma que cada servidor público cuente con la definición de su campo de competencia y el soporte necesario para rendir cuenta de las responsabilidades inherentes a su cargo".

Causa

El encargado de la bodega no realizó los controles oportunos, en la rotación de los inventarios.

Efecto

- Existencia de producto vencido.
- Riesgo de que se venza producto resguardado en la bodega, lo que provocaría posibles incumplimientos en las entregas planificadas y pérdida de los recursos invertidos en la adquisición de los mismos.



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]
[Handwritten signature]
[Handwritten signature]

Recomendación**Para el Director de Asistencia Alimentaria y Nutricional VISAN, MAGA.**

Girar sus instrucciones a donde corresponda, para que se de cumplimiento en el traslado oportuno de alimentos de la bodega, ya que hay producto vencido y próximo a vencerse y en el futuro se cumpla con los controles de los inventarios en relación a la rotación observando las fechas de vencimiento y estado de los mismos.

Comentario de los Responsables

Mediante Oficio APA-174-2014, del 27 de noviembre de 2014, el Ingeniero Agrónomo Heber Cesario Arana Quiñonez, Jefe Departamento Alimentos por Acciones, indica literalmente: "...En base a lo anterior expuesto y, en lo relacionado a la revisión física de alimentos del Programa Alimentos por Acciones, expongo lo siguiente:

a) Existencia de 3 quintales de frijol negro en mal estado y con mal olor:

Con fecha 18 de noviembre de 2014, en el Libro de Actas del Departamento de Alimentos por Acciones, autorizado por la Contraloría General de Cuentas, con el Registro No. 050428, se suscribió el Acta No. 11-2014; por medio de la cual se dio de baja al producto consistente en; 03 quintales de frijol negro del Programa Alimentos por Acciones, por encontrarse este en mal estado, con mal olor e inapto para el consumo humano.

b) Existencia de 11 kilos de hojuelas de avena con fecha de vencimiento de enero 2015:

Se encuentra autorizado el Formulario de Despacho de Almacén del Departamento de Alimentos por Acciones No. 000577, el cual consiste en trasladar hacia el departamento de Sololá, municipio de San Pablo La Laguna, específicamente al Caserío Urbano Zona 2, la cantidad de 11 unidades de Hojuelas de Avena de 1 kilogramo cada una, en la fecha comprendida del 01 al 05 de diciembre de 2014".

Se adjunta copia del acta número 11-2014 y despacho de almacén número 577.

En OFICIO BF-0-1-2014, del 27 de noviembre de 2014, el Ingeniero Carlos Castellanos, Jefe de Bodega de Fraijanes, indica literalmente "...Se dio baja a los



3 quintales del producto Frijol Negro del Programa Alimentos por Acciones, por medio del Acta no. 11-2014, con fecha 18 de noviembre de 2014, del libro de Actas del Departamento de Alimentos por Acciones, registro No. 050428, Contraloría General de Cuentas.

Los 11 kilos del producto Hojuelas de Avena del Programa de Alimentos por Acciones serán trasladados al Municipio San Pablo la Laguna del departamento de Sololá según Despacho de Almacén No. 577, la semana del 1 al 5 de Diciembre 2014.

Los 8.7 quintales del producto Mezcla de Maíz y Soya con Azúcar fueron trasladados al municipio de Palencia del Departamento de Guatemala, según Despacho de Almacén No. 3386, con fecha 30 de octubre de 2014.

De los 25,215 kilos del producto Hojuelas de Avena tipo Mosh del Programa Asistencia Alimentaria, solamente quedan en bodega 5,111 kilos, los cuales serán trasladados la semana del 1 al 5 de Diciembre de 2014."

En OFICIO SAN-748-2014, del 27 de noviembre de 2014, dirigido al Ingeniero Carlos Castellanos, Encargado de Bodega de Fraijanes, el Ingeniero Héctor Eduardo Flores Moscoso, Director de Asistencia Alimentaria y Nutricional, indica literalmente "...se le instruye a efecto se sirva realizar los controles correspondientes de los inventarios en relación a la rotación observando las fechas de vencimiento y estado de los alimentos que se almacenan en la bodega bajo su cargo.

No está de más requerirle tomar en cuenta que por la naturaleza del producto alimenticio es necesario aplicar el método de inventario de primero en entrar primero en salir (PEPS), con el objetivo de no dejar almacenado alimento con poco tiempo para su vencimiento y correr el riesgo de pérdida en bodegas o entregar a los beneficiarios alimento a punto de caducar".

Comentario de Auditoría

Analizada la documentación presenta por los responsables de la administración de la Bodega de Alimentos en Fraijanes, la misma no es suficiente para el desvanecimiento total del hallazgo, por lo cual se confirma el mismo, ya que está pendiente que se presente la documentación que soporte el traslado de los 11 kilos de Hojuelas de Avena, del Programa de Alimentos por Acciones y de los 5,111 kilos del producto Hojuelas de Avena tipo Mosh, del Programa de Asistencia Alimentaria, los cuales completan los 25,215 kilos de dicho alimento, no obstante la recomendación se considera en proceso de implementación de acuerdo a las acciones presentadas.



COMENTARIOS SOBRE EL ESTADO ACTUAL DE LOS HALLAZGOS Y RECOMENDACIONES DE AUDITORIAS ANTERIORES

De la Unidad de Auditoría Interna:

Se revisó el informe anterior de la Unidad de Auditoría, numero UDAI-087-2013, de fecha 19 de diciembre de 2013, en el cual no hay recomendaciones pendientes de atender por los responsables de la administración de la bodega de alimentos en Fraijanes.

De la Contraloría General de Cuentas:

Se verificó el seguimiento a las recomendaciones emitidas por la Contraloría General de Cuentas, de la auditoría a la Ejecución Presupuestaria del Ejercicio Fiscal 2013.

No.	Hallazgo	Recomendación	Acciones de la Administración	Situación		
				Implementada	En proceso	Pendiente
8	Deficiente control interno	El Director de Asistencia Alimentaria y Nutricional, debe girar instrucciones a la Encargada de Bodega de Fraijanes, para que cumpla con los controles necesarios en el ingreso y salida de productos de la bodega a su cargo.	Del seguimiento a esta recomendación, con fecha 29 de octubre de 2014, se realizó revisión física a los alimentos resguardados en la bodega, de lo cual se observó que en la bodega persiste el sobrante de mezcla de harina de maíz y soya, ante lo cual manifestó verbalmente el Ing. Carlos Castellanos actual Encargado de la Bodega de Alimentos, que desconocía de este hallazgo y que realizara las gestiones para dar seguimiento a esta recomendación.			X
21	Falta de planificación y programación para la distribución de alimentos	El Ministro, debe girar instrucciones al Viceministro de Seguridad Alimentaria y Nutricional y éste a su vez al Director de Asistencia Alimentaria y Nutricional y al Jefe del Departamento de Alimentos por Acciones, a efecto que se efectúen las adquisiciones de alimentos, de acuerdo a una planificación y programación basada en las	No se obtuvo evidencia de que esta recomendación haya sido atendida.			X



		necesidades de la población, y que dichos alimentos sean distribuidos adecuadamente para el desarrollo de las actividades planificadas.				
--	--	---	--	--	--	--

Normativa Legal para el Cumplimiento

Las Normas de Auditoría del Sector Gubernamental emitidas por la Contraloría General de Cuentas, numeral 4.6 establecen: "La Contraloría General de Cuentas, y las Unidades de Auditoría Interna de las entidades del sector público, periódicamente realizarán el seguimiento del cumplimiento de las recomendaciones de los informes de auditoría emitidos...". "...El incumplimiento a las recomendaciones dará lugar a la aplicación de sanciones por parte de la administración del ente público o por parte de la Contraloría General de Cuentas, según corresponda...".

Plazo para el Cumplimiento de Recomendaciones

Se fija un plazo de quince (15) días hábiles para que los responsables de la unidad auditada informen a la Unidad de Auditoría Interna -UDAI- sobre las acciones realizadas para el cumplimiento de las recomendaciones emitidas en el presente informe.




[Handwritten signatures]



[Handwritten signature]

DETALLE DE FUNCIONARIOS Y PERSONAL RESPONSABLE DE LA ENTIDAD AUDITADA

No.	Nombre	Cargo	Del	Al
1	MARIO ADOLFO ERALES VILLANUEVA	DIRECTOR TECNICO III DIRECTOR DE ASISTENCIA ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL	01/11/2013	30/09/2014
2	ANA LIS PALACIOS CANIZ	ASESOR PROFESIONAL ESPECIALIZADO IV ENCARGADA DE BODEGA	01/11/2013	30/09/2014
3	CARLOS ANTONIO REYES FERNANDEZ	SUB DIRECTOR EJECUTIVO IV	01/11/2013	30/09/2014
4	EVA CORINA REYES ORDOÑEZ	TECNICO EN SERVICIOS ADMINISTRATIVOS	01/11/2013	30/09/2014
5	HEBER CESARIO ARANA QUIÑONEZ	ASESOR PROFESIONAL ESPECIALIZADO IV JEFE DEL DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS POR ACCIONES	01/11/2013	30/09/2014

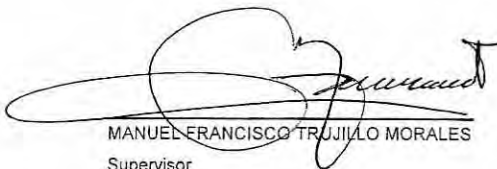




COMISION DE AUDITORIA



FREDY AROLD PINEDA DIAZ

Auditor



MANUEL FRANCISCO TRUJILLO MORALES

Supervisor



ERICK FRANCISCO CASTILLO CONTRERAS

Sub Director



MAMERTO CESAR COTTON

Director

Lic. Mamerto César Cotton
Auditor Interno
Ministerio de Agricultura
Ganadería y Alimentación

