

**SEGUIMIENTO PLAN ANTICORRUPCIÓN  
Y DE ATENCIÓN AL CIUDADANO**



**AGOSTO DE 2015**

**OBJETIVOS DEL PLAN:**

1. Adoptar el Plan Anticorrupción y de Atención al Ciudadano, conforme a los lineamientos establecidos en la Ley 1474 de 2011-Estatuto Anticorrupción, con especial atención políticas de anti trámites clara, que para el caso de la Empresa ENVICARNICOS E.I.C.E., el trámite que se tiene de cara a la comunidad es el procedimiento de PQR, toda vez que se trata de una Empresa industrial y comercial, la cual no ejecuta actividades propias del estado Social de Derecho.
2. Diseñar Planes de Acción tendientes a mejorar cada una de las debilidades identificadas a los procesos y procedimientos documentados en la Empresa, mediante procesos claros de evaluación y autoevaluación, por parte de sus funcionarios internos y de la Oficina de Control Interno de la Empresa.
3. Definir e identificar acciones que contribuyan a fortalecer y potenciar las fortalezas que se identifican en cada una de las áreas de la Empresa.

**OBJETIVOS ESPECIFICOS:**

1. Identificar cada una de las causas que generan los riesgos de corrupción y debilidades detectadas en cada uno de los procesos en la Empresa, para ello año a año se consulta a las áreas intervinientes (Financiera- Administrativa, Comercial, Operativa) los riesgos asociados a la actividad de la Empresa.
2. Construir acciones preventivas, de mejoramiento y correctivas tendiente a mejorar y mitigar las debilidades en cada una de las áreas de la Empresa.
3. Realizar seguimiento continuo a través de la Oficina de Control Interno de la Empresa, a cada uno de los planes de mejora que resulten de la evaluación y autoevaluación tanto administrativa y operativa.
4. Establecer un Plan Estratégico y/o de Acción ajustado a la proyección y crecimiento de la Empresa, el cual dependerá de la Gerencia.

DESCRIPCIÓN DEL RIESGO DE CORRUPCIÓN	ACTIVIDADES REALIZADAS AL MES DE AGOSTO DE 2015	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
Cobro por recepción / pesaje en báscula	<p>Se informa por parte del Profesional Universitario (Área de la Salud) que se dio la instrucción de que todos los pagos recibidos en báscula, se entregaran a tesorería de manera diaria y que se prohibió la autorizar de pagos posteriores a la facturación del servicio prestado en la báscula. Sin embargo, no se cuenta con la evidencia respectiva.</p>	Gerente - Director Operativo	<p>Se recomienda desde la Oficina de Control Interno, continuar con la revisión de las cámaras de seguridad y revisar y tomar las acciones necesarias para continuar fortaleciendo el control en báscula.</p> <p>Se recomienda continuar con las reuniones periódicas con los operarios y levantar la documentación respectiva (Actas, listados de Asistencia, entre otras), que evidencien la información socializada y compromiso de las partes.</p>
Compras centralizadas en un solo proveedor	<p>Se evidencia el Acuerdo No. AE-008 del 06-10-2014 por medio del cual se modifica el Reglamento Interno de Contratación (Manual de Contratación) de la Empresa Industrial y Comercial del Estado ENVICARNICOS E.I.C.E., por parte de la Jefe de la Oficina Asesora Jurídica, en el cual se establece la obligatoriedad de la solicitud de un número mínimo de cotizaciones.</p> <p>Afirma el Director Administrativo y Financiero que se cuenta con una base de datos de proveedores; sin embargo esta no se encuentra actualizada.</p>	Director Administrativo y Financiero - Auxiliar Administrativo	<p>Se recomienda revisar el estado de la base de datos de los proveedores y gestionar su actualización; además se hace necesario implementar estrategias o políticas documentadas de análisis, calificación y selección de proveedores, con el fin de evidenciar una contratación transparente.</p>

DESCRIPCIÓN DEL RIESGO DE CORRUPCIÓN	ACTIVIDADES REALIZADAS AL MES DE AGOSTO DE 2015	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
<p>Perdida y deterioro de las vísceras rojas de porcinos.</p>	<p>Afirma el Profesional Universitario (Área de la Salud) que se lleva en el proceso de beneficio un formato denominado Control de Entrega de Subproductos de Bovinos y Control de Entrega de Subproductos de Porcinos, en el cual se diligencia el subproducto, la cantidad, la empresa, las posibles observaciones y la firma de quien recibe.</p> <p>Si la víscera supera las 72 horas en frío y no ha sido retirada por el cliente, se decomisará.</p>	<p>Director Operativo</p>	<p>Se recomienda que este riesgo se lo aplique tanto a porcinos como a bovinos.</p>
<p>Omitir el pago de los pesajes de los vehículos de carga</p>	<p>No se evidencia la verificación de las actividades realizadas en báscula, en las cámaras de seguridad de la Empresa.</p> <p>Se informa por parte del Profesional Universitario (Área de la Salud) que se han dado las instrucciones sobre la ilegalidad de la omisión del pago de los pesajes de los vehículos; sin embargo no se cuenta con la evidencia que lo soporte.</p>	<p>Director Operativo</p>	<p>Se recomienda priorizar el tema del acceso a las cámaras de seguridad de la Empresa.</p> <p>Se recomienda continuar con las reuniones periódicas con los operarios y levantar la documentación respectiva (Actas, listados de Asistencia, entre otras), que evidencien la información socializada y compromiso de las partes.</p>

DESCRIPCIÓN DEL RIESGO DE CORRUPCIÓN	ACTIVIDADES REALIZADAS AL MES DE AGOSTO DE 2015	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
Cobrar por el servicio de marcada de ganados (bovinos y porcinos)	<p>No se evidencia la verificación de las actividades realizadas en báscula, en las cámaras de seguridad de la Empresa.</p> <p>Afirma el Profesional Universitario (Área de la Salud), que se han realizado reuniones con el personal de báscula y corrales, sobre el cobro inadecuado e ilegal que se encuentra prohibido en la Empresa; sin embargo no se cuenta con la evidencia de ello.</p>	Director Operativo	<p>Se recomienda priorizar el tema del acceso a las cámaras de seguridad de la Empresa.</p> <p>Se recomienda continuar con las reuniones periódicas con los operarios y levantar la documentación respectiva (Actas, listados de Asistencia, entre otras), que evidencien la información socializada y compromiso de las partes.</p>
Cobrar por modificar programación de ganados para el sacrificio	<p>Se evidencia el ajuste del formato denominado Programación de Sacrificio Específico, en el cuál se define la programación del ganado bovino y porcino el día anterior; este formato es realizado por el Supervisor de Báscula, revisado por el encargado de realizar la Inspección Ante Mortem y el Profesional Universitario (Área de la Salud) y para porcinos es revisado también por el personal del INVIMA.</p> <p>Afirma el Profesional Universitario que se dio la instrucción de que solamente con la autorización del Director Operativo o de quien haga sus veces, se podrá ajustar la programación; sin embargo no se cuenta con la evidencia respectiva.</p>	Director Operativo	<p>Se reitera la importancia de evidenciar las instrucciones impartidas al personal y documentar las políticas implementadas de operación, puntos críticos y/o puntos de control dentro de los procesos y procedimientos.</p>

DESCRIPCIÓN DEL RIESGO DE CORRUPCIÓN	ACTIVIDADES REALIZADAS AL MES DE AGOSTO DE 2015	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
<p>Participar en la extracción de elementos y artículos de la Empresa (taller, plantas, oficinas) por el área de los corrales, o facilitar que otros los hagan</p>	<p>Para esta vigencia se afirma por parte del Profesional Universitario (Área de la Salud) que se repararon lugares inadecuados de fácil acceso a la planta; afirmando además por parte del Director Administrativo y Financiero que se dio la instrucción a la vigilancia de realizar inspección estricta diaria de las maletas de los operarios al ingresar y al retirarse de la Empresa; a pesar que de nuevamente no se cuenta con la evidencia de la instrucción dada.</p> <p>Se realiza control en la comparación de las cantidades establecidas en los formatos, para la salida de subproductos, con el conteo físico y verificación de las mismas en portería.</p> <p>A partir de la vigencia se centralizó la contratación con determinadas empresas para realizar la entrega de los subproductos, evitando que sea un cantidad de personas las que tenían acceso a las instalaciones.</p> <p>No se evidencia la verificación de los movimientos en las cámaras de seguridad de la Empresa.</p>	<p>Director Administrativo y Financiero - Gerente - Director Operativo</p>	<p>Se reitera la importancia de evidenciar las instrucciones impartidas al personal y documentar las políticas implementadas de operación, puntos críticos y/o puntos de control dentro de los procesos y procedimientos.</p> <p>Se recomienda priorizar el tema del acceso a las cámaras de seguridad de la Empresa.</p>

DESCRIPCIÓN DEL RIESGO DE CORRUPCIÓN	ACTIVIDADES REALIZADAS AL MES DE AGOSTO DE 2015	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
Realizar cortes en las canales o en las piezas de carne, para permitir la extracción por terceros dichas porciones	Afirma el Profesional Universitario (Área de la Salud) que se fortaleció el proceso de entrega de canales de bovinos en caliente con la elaboración, diligenciamiento y firma de un formato por transportador al cargar la totalidad de las canales, como aceptación del estado en el cual son entregadas; estas no son despachadas hasta no contar con la firma del mismo.	Director Operativo	Se recomienda analizar e identificar una estrategia de control y evidencia de la calidad del producto, que se pueda utilizar para todas las canales en su totalidad.
Sustraer piezas de carne o de subproductos cárnicos comestibles (porciones de vísceras rojas, blancas, carne de las cabezas, glándula mamaria, testículos)	Afirma el Profesional Universitario que se tiene establecido en la Empresa como prohibido extraer órganos y solo se podrá realizar únicamente por motivos académicos, con autorización previa de la gerencia (cuando el caso lo requiera, se solicitará autorización del cliente).	Director Operativo	Se reitera la importancia de evidenciar las instrucciones impartidas al personal y documentar las políticas implementadas de operación, puntos críticos y/o puntos de control dentro de los procesos y procedimientos.

DESCRIPCIÓN DEL RIESGO DE CORRUPCIÓN	ACTIVIDADES REALIZADAS AL MES DE AGOSTO DE 2015	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
<p>Propiciar el robo de los cálculos biliares en el proceso de eviscerado o en el punto de recolección de cálculos</p>	<p>Se realiza el conteo de las bolsas biliares que deben coincidir con el número de animales beneficiados. Se recolectan todos los cálculos y son llevados a gerencia y pesados en su presencia; además son almacenados en el mecanismo apropiado para ello y salvaguardados en su oficina.</p> <p>Se envía una evidencia fotográfica por parte del supervisor al Profesional Universitario (Área de la Salud) para su revisión.</p> <p>No se evidencia la verificación de los movimientos en las cámaras de seguridad de la Empresa.</p>	<p>Gerente</p>	<p>Se recomienda priorizar el tema del acceso a las cámaras de seguridad de la Empresa.</p>
<p>Cobrar por el ingreso privilegiado de vehículos para el cargue de canales</p>	<p>Se lleva en portería un registro de control de llegada de los vehículos y se permite el ingreso una vez hayan sido beneficiados sus animales</p> <p>En frío, desde el día anterior se deja una programación por orden de despacho, para permitir el ingreso de los vehículos, en bovinos y porcinos; los que no se encuentran programados, ingresarán por orden de entrada.</p> <p>En caliente se organizan por orden de programación del día anterior, en el cual se deja la directriz del ingreso; cabe aclarar que el orden puede ser modificado por el Jefe de la Planta, según criterio técnico.</p>	<p>Director Operativo Supervisores de Planta Supervisor de Frío</p>	

DESCRIPCIÓN DEL RIESGO DE CORRUPCIÓN	ACTIVIDADES REALIZADAS AL MES DE AGOSTO DE 2015	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
Propiciar conscientemente el despacho errado de canales y subproductos cárnicos comestibles	Se afirma continuar fortaleciendo el control en las Planillas de Entrega, con el ajuste de los formatos anteriormente mencionados.	Director Operativo Supervisores de Planta Supervisor de Frío	
Alterar las guías de movilización de carne en canal	<p>Se evidencia que la Dirección Comercial presentó al Comité de Gerencia un formato de control y trazabilidad de pesos, el cual se diligencia durante el proceso de faenado y debe contener la misma información total del formato de las Guías de Transporte de carne en canal. Este se encuentra en revisión por parte del equipo.</p> <p>Se afirma que en la portería se realiza inspección y verificación de las cantidades que salen en los vehículos, las cuales deben ser iguales a las ingresadas en las Guías.</p> <p>Se afirma tener políticas claras de manejo de las guías: en el despacho en caliente de bovinos se cuenta definido solo un operario para diligenciar las guías, las cuales son revisadas por el Supervisor de la Línea y posteriormente revisadas por Rentas Departamentales; en el área de frío de bovinos y porcinos solo puede manejarlas el supervisor de frío y nuevamente las revisa Rentas Departamentales para bovinos; para porcinos en caliente, solo tiene acceso a ellas, el Jefe de la Planta.</p>	Director Comercial Director Operativo Gerencia	Se reitera la importancia de evidenciar las instrucciones impartidas al personal y documentar las políticas implementadas de operación, puntos críticos y/o puntos de control dentro de los procesos y procedimientos.



DESCRIPCIÓN DEL RIESGO DE CORRUPCIÓN	ACTIVIDADES REALIZADAS AL MES DE AGOSTO DE 2015	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
Reportar datos no reales del peso de los animales o de su grasa dorsal, en beneficio del propietario de los animales, aceptando dinero por tal hecho	<p>Se evidencian las actividades de calibración periódica de báscula, con la Empresa AB Sistema de Pesajes.</p> <p>En el proceso, existe un operario encargado exclusivamente de realizar el pesaje de todos los animales en bovinos y porcinos; posteriormente son corroborados estos datos por el Auxiliar de la Dirección Operativa y revisión del rendimiento.</p> <p>En cuanto a los datos de grasa dorsal, se esta entregando a los clientes un valor aproximado.</p>	Director Operativo	Se recomienda priorizar en el tema de la medición de grasa dorsal.
Realizar cambios de órganos susceptibles de decomiso, por otros que no presentan ningún tipo de problema sanitario, favoreciendo a quien pague por esta acción	Se evidencia el formato Planilla Diaria de Decomisos, realizado por parte del Auxiliar Veterinario y el registro por el encargado de despacho con observaciones; sin embargo este segundo registro no se encuentra formalizado y se hace a mano, en una hoja en blanco.	Director Operativo	Se recomienda formalizar los controles establecidos, con el fin de garantizar la evidencia de las actividades realizadas.

DESCRIPCIÓN DEL RIESGO DE CORRUPCIÓN	ACTIVIDADES REALIZADAS AL MES DE AGOSTO DE 2015	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
<p>Recibir dinero por ingresar animales muertos al sacrificio</p>	<p>Se evidencia los formatos Control de Inspección de Entrada y Control Despacho de Animales Enteros Decomisados, en los cuales se informa las muertes de los animales y su despacho a Agrosan.</p> <p>Sin embargo, no se evidencia la verificación de los movimientos en las cámaras de seguridad de la Empresa, para verificar en tiempo real o alguna situación en particular.</p>	<p>Director Operativo</p>	<p>Se recomienda priorizar el tema del acceso a las cámaras de seguridad de la Empresa.</p>
<p>Vender la dotación de implementos necesarios para realizar el trabajo adecuadamente, por ejemplo, los cuchillos, guantes metálicos, dotación</p>	<p>Afirma el Profesional Universitario (Área de la Salud) que se realizan actas de entrega de las herramientas a los operarios; se evidencia oficios de entrega de elementos a los operarios y el formato de Entrega de Dotación: Personal Operativo; sin embargo el mecanismo no es eficiente.</p>	<p>Director Operativo</p>	<p>Se recomienda fortalecer los mecanismos de control de entrega de la dotación correspondiente al personal operativo, en cuanto a sus herramientas, uniforme y dotación personal y evidenciar la recepción de las mismas por parte de los operarios.</p>

DESCRIPCIÓN DEL RIESGO DE CORRUPCIÓN	ACTIVIDADES REALIZADAS AL MES DE AGOSTO DE 2015	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
<p>Sustraer elementos o piezas de repuesto del taller para su posterior venta</p>	<p>Mantum, la Empresa prestadora del Servicio de Mantenimiento, cuenta con un espacio bajo llave y se informa que se lleva un control por bitácora de los elementos que se utilizan.</p> <p>Se evidencia un formato de Salida de productos del Almacén para Mantenimiento, informal.</p> <p>No se evidencia la verificación de los movimientos en las cámaras de seguridad de la Empresa, para verificar en tiempo real o alguna situación en particular.</p> <p>No se evidencia la realización de inventarios al almacén.</p>	<p>Director Operativo</p>	<p>Se recomienda formalizar los controles establecidos, con el fin de garantizar la evidencia de las actividades realizadas.</p> <p>Se recomienda priorizar el tema del acceso a las cámaras de seguridad de la Empresa.</p>
<p>Sustraer elementos destinados para la limpieza o desinfección, haciendo creer que fueron consumidos en la planta</p>	<p>Se evidencia el formato de Control del Almacén, informal, sin la firma de recibido de quienes se les entrega el elemento.</p> <p>No se evidencia la realización de inventarios al almacén.</p>	<p>Director Operativo Supervisor de Aseo</p>	<p>Se recomienda formalizar los controles establecidos, con el fin de garantizar la evidencia de las actividades realizadas.</p> <p>Se recomienda revisar e implementar la realización de inventarios, que aseguren la verificación de los elementos que tiene la Empresa.</p>

DESCRIPCIÓN DEL RIESGO DE CORRUPCIÓN	ACTIVIDADES REALIZADAS AL MES DE AGOSTO DE 2015	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
La no existencia de Acuerdos Comerciales por escrito	Aun se evidencian acuerdos comerciales sin legalizar, detectados por la Oficina de Control Interno, en la realización del procedimiento de Auditoría de Contratos (Subproductos como Viriles y Cálculos de bovinos)	Director Comercial Gerente	
El no control en la entrega de subproductos	<p>Se evidencia la utilización del formato denominado: Informe Final de Sacrificio Diario, el cual se entrega al finalizar la jornada, con los datos totales, las observaciones necesarias, novedades y el total de los subproductos resultantes de la misma.</p> <p>Se evidencia la realización de una prueba con TecniMicro sobre el análisis de esófagos, con el fin de demostrar el decomiso y la no entrega de ese subproducto a los clientes, en la cual se demostró que la cantidad de bacterias no permite en consumo humano.</p> <p>Se realizó el proceso de licitaciones para la participación en el manejo de los subproductos; en la Dirección Operativa se recopila la información total de sacrificio diario, con los totales de subproductos y se realiza el Acta de entrega para cada uno de ellos, debidamente firmada por quien recibe el mismo.</p>	Director Operativo Director Comercial Gerente	Es necesario implementar estrategias de fortalecimiento del control de terceros.

DESCRIPCIÓN DEL RIESGO DE CORRUPCIÓN	ACTIVIDADES REALIZADAS AL MES DE AGOSTO DE 2015	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
Mal pesaje de subproductos	Se evidencia la utilización del formato denominado: Informe Final de Sacrificio Diario, el cual se entrega al finalizar la jornada, con los datos totales, las observaciones necesarias, novedades y el total de los subproductos resultantes de la misma y se evidencia la realización de actas de entrega de los subproductos a los terceros.	Director Operativo	
Entrega de servicios o de productos en horas no establecidas	<p>Afirma el Profesional Universitario (Área de la Salud) que solo con la autorización del Director Operativo o la Gerencia, se realiza un despacho; sin embargo no se cuenta con la evidencia de la instrucción.</p> <p>Se evidencia la utilización del formato denominado Control de Entrega de Canales y Subproductos y Salida de Vehículos.</p>	Director Operativo	Se recomienda formalizar los controles establecidos, con el fin de garantizar la evidencia de las actividades realizadas.
La demora en la facturación y en la entrega de la misma	Se afirma que se realizaron reuniones entre las áreas de Gerencia, Dirección Administrativa y Financiera y Dirección Operativa, en las cuales se mejoro los tiempos en la entrega de la información de beneficio, para su facturación. Sin embargo no se cuenta con la evidencia de las mismas.	Director Administrativo y Financiero	Se reitera la importancia de evidenciar las instrucciones impartidas al personal y documentar las políticas implementadas de operación, puntos críticos y/o puntos de control dentro de los procesos y procedimientos, como tiempos limite de entrega de información o requisitos de entrega.

DESCRIPCIÓN DEL RIESGO DE CORRUPCIÓN	ACTIVIDADES REALIZADAS AL MES DE AGOSTO DE 2015	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
Creación de clientes con datos incompletos o no verificados	A partir del ingreso del nuevo funcionario a la Dirección Comercial, se han realizado actividades de control de la documentación completa de los clientes a ingresar a la planta. Sin embargo aun se evidencian clientes con documentos incompletos o con documentos desactualizados.	Director Comercial Director Administrativo y Financiero	Se recomienda desde la Oficina de Control Interno, ejercer mayor control sobre la documentación de los clientes y verificación de los mismos, antes de ingresarlo al sistema de ENVICARNICOS E.I.C.E.

**SANDRA VIVIANA MARTINEZ ALBORNOZ**

Jefe Oficina de Control Interno