



ESPE
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

**DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS
ADMINISTRATIVAS Y DEL COMERCIO**

CARRERA DE INGENIERÍA EN FINANZAS Y AUDITORÍA

**TRABAJO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL
TÍTULO DE INGENIERO EN FINANZAS, CONTADOR
PÚBLICO AUDITOR**

**TEMA: “EXAMEN ESPECIAL DE AUDITORÍA INTEGRAL AL
PROCESO DE COSTEO DEL ÁREA DE ALIMENTACIÓN DEL
HOSPITAL PROVINCIAL GENERAL DE LATACUNGA,
PERIODO 2014”**

AUTORES:

FABRICIO ALEXANDER CALVACHI ARIAS

JOAN PAOLO QUISHPE BARRERA

DIRECTORA: ING. IRALDA BENAVIDES

LATACUNGA

2016



**DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y
DEL COMERCIO**

CARRERA DE INGENIERÍA EN FINANZAS Y AUDITORÍA

CERTIFICACIÓN

Certifico que el trabajo de titulación “**EXAMEN ESPECIAL DE AUDITORÍA INTEGRAL AL PROCESO DE COSTEO DEL ÁREA DE ALIMENTACIÓN DEL HOSPITAL PROVINCIAL GENERAL DE LATACUNGA, PERIODO 2014**”, realizado por los señores Fabricio Alexander Calvachi Arias y Joan Paolo Quispe Barrera, ha sido revisado en su totalidad y analizado por el software anti-plagio, el mismo cumple con los requisitos teóricos, científicos, técnicos, metodológicos y legales establecidos por la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE, por lo tanto me permito acreditarlo y autorizar a las señores Fabricio Alexander Calvachi Arias y Joan Paolo Quispe Barrera para que lo sustenten públicamente.

Latacunga, 05 Febrero de 2016

Atentamente,

Ing. Iralda Eugenia Benavides Echeverría

DIRECTORA



**DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y
DEL COMERCIO**

CARRERA DE INGENIERÍA EN FINANZAS Y AUDITORÍA

AUTORÍA DE RESPONSABILIDAD

Nosotros, Fabricio Alexander Calvachi Arias y Joan Paolo Quishpe Barrera, con cédula de identidad N° 172317209-2 y N° 050311886-1 respectivamente, declaramos que este trabajo de titulación **“EXAMEN ESPECIAL DE AUDITORÍA INTEGRAL AL PROCESO DE COSTEO DEL ÁREA DE ALIMENTACIÓN DEL HOSPITAL PROVINCIAL GENERAL DE LATACUNGA, PERIODO 2014”**, ha sido desarrollado considerando los métodos de investigación existentes, así como también se ha respetado los derechos intelectuales de terceros considerándose en las citas bibliográficas.

Consecuentemente declaramos que este trabajo es de nuestra autoría, en virtud de ello nos declaramos responsables del contenido, veracidad y alcance de la investigación mencionada.

Latacunga, 05 Febrero de 2016

Fabricio Alexander Calvachi Arias

C.C.: 172317209-2

Joan Paolo Quishpe Barrera

C.C.: 050311886-1



**DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y
DEL COMERCIO**

CARRERA DE INGENIERÍA EN FINANZAS Y AUDITORÍA

AUTORIZACIÓN

Nosotros, Fabricio Alexander Calvachi Arias y Joan Paolo Quishpe Barrera, autorizamos a la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE publicar en la biblioteca virtual de la institución el presente trabajo de titulación **“EXAMEN ESPECIAL DE AUDITORÍA INTEGRAL AL PROCESO DE COSTEO DEL ÁREA DE ALIMENTACIÓN DEL HOSPITAL PROVINCIAL GENERAL DE LATACUNGA, PERIODO 2014”** cuyo contenido, ideas y criterio son de nuestra autoría y responsabilidad.

Latacunga, 05 Febrero de 2016

Fabricio Alexander Calvachi Arias

C.C.: 172317209-2

Joan Paolo Quishpe Barrera

C.C.: 050311886-1

DEDICATORIA

A ti DIOS que me brindaste la oportunidad de vivir y me regalaste una familia maravillosa.

Con mucho cariño principalmente a mis padres Víctor y Alexandra que me dieron la vida y han estado junto a mí en todo momento, brindándome sus sabios consejos y formándome como persona, gracias por permitirme estudiar una carrera y por creer en mí.

A mi hermano Ronald y mi Abuelita Rosa que complementan mi felicidad.

A mi amiga y compañera Carlita, que gracias a su apoyo hemos podido culminar este proyecto.

*“La motivación nos impulsa a comenzar y el hábito nos permite continuar”
Jim Ryum*

Fabricio

DEDICATORIA

A mis padres Cecilia y Mario por ser los promotores, guías de mi camino en el diario andar de mi vida brindándome su apoyo incondicional e infinito amor, los amo.

A mis hermanos Junior y Nena por llenar mi vida de alegrías con cada travesura, abrazos, llantos, peleas, juegos y todo ese cariño de hermanos. Son un incentivo único para no dejar de agradecer a la vida, esto va para ustedes. Los adoro con mi alma ñañitos.

A mis abuelitos Carlos, Hilda, Alfredo, y Marina, por entregarme su sabiduría, comprensión, y gran ternura. Cada una de sus enseñanzas han sido como un faro de luz cuando lo necesitado. Son maravillosos

A mi familia que a lo largo de mi vida me han ofrecido toda su ternura, afecto, conocimiento, consejos, y sobre todo la más confiable mano amiga, para ustedes mis infinitas gracias, son vitales para muchos de los logros que he alcanzado y este no es la excepción, los quiero infinitamente.

Al corazón que guarda en su compañía mis miedos y mis verdades, la persona que en el suspiro del silencio me ha acompañado tras noches de eternos cavilares, a mi fuente de luz inagotable símbolo de mis desahogos más profundos te lo dedico a ti Marcelito mi ángel guardián y guía en cada una de mis batallas.

A mi mejor amiga, la personita que es la razón de que mis estrellas iluminen mis sueños, la mujer que camina de mi mano en las buenas y en las malas, cuando el sol destella en lo alto, y cuando la luna me llena de su luz, la voz de mi presente y mi futuro, mi eterna compañera ALII...te amo

A mis grandes amigos por ser parte de mi camino, siendo mi sostén improvisado pero siempre fiable, aquella familia que se puede acudir cuando se me olvida lo maravilloso de compartir una amistad.

Joan

AGRADECIMIENTO

A Dios por darnos fortaleza y la voluntad para cumplir nuestros objetivos , a nuestros padres por estar siempre a nuestro lado brindándonos su apoyo, a nuestra prestigiosa Universidad y especialmente al “HOSPITAL PROVINCIAL GENERAL DE LATACUNGA” quienes nos facilitaron de manera más cordial y desinteresada la información necesaria para desarrollar nuestro proyecto . A nuestros docentes quienes nos brindaron una sólida formación universitaria.

A la Ingeniera Iralda Benavides, Directora del Proyecto, quien fue un pilar fundamental en nuestros estudios que con sus conocimientos nos orientó fue guía para la culminación de nuestro proyecto que sella y da cuenta de un testimonio de trabajo, entrega y voluntad.

Fabricio

Joan

ÍNDICE DE CONTENIDO

PORTADA	i
CERTIFICACIÓN	ii
AUTORÍA DE RESPONSABILIDAD	iii
AUTORIZACIÓN	iv
DEDICATORIA	v
DEDICATORIA	vi
AGRADECIMIENTO	vii
ÍNDICE DE CONTENIDO	viii
INDICE DE FIGURAS	xiii
RESUMEN	xiv
ABSTRACT	xv

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA	1
1.1 Tema	1
1.2 Introducción	1
1.3. Planteamiento del problema	1
1.4. Justificación e importancia	2
1.5. Objetivos	3
1.5.1. Objetivo general	3
1.5.2. Objetivos específicos	3
1.6. Metas	4
1.7. Hipótesis	4
1.8. Variables	4

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO	5
2.1 Auditoría integral	5
2.1.1 Concepto	5
2.1.2 Objetivos de la Auditoría Integral	5
2.2 Servicio de aseguramiento	6
2.2.1 Objetivos del servicio de aseguramiento	6

2.2.2	Elementos de un servicio de aseguramiento	8
2.3	Descripción conceptual y los criterios de la auditoría integral	8
2.4	Auditoría financiera	8
2.4.1	Objetivo de la Auditoría Financiera.....	9
2.4.2	Importancia de la auditoría Financiera	9
2.5	Auditoria de Control Interno	10
2.5.1	Objetivos del control interno.....	11
2.5.2	Evaluación del control interno	12
2.5.3	Métodos de evaluación.....	13
2.5.4	Componentes del control interno COSO II	14
2.6	Auditoría de Gestión	18
2.6.1	Objetivos de la auditoría de gestión	19
2.6.2	Alcance.....	19
2.6.3	Enfoque del trabajo.....	19
2.6.4	Conceptos de las 5 Es.....	20
2.6.5	Metodología de la auditoría de gestión	21
2.6.6	Fases de la auditoría de gestión.....	22
2.6.7	Métodos de medición de la Auditoria de gestión	22
2.7	Auditoria de Cumplimiento.....	23
2.7.1	Objetivos de la auditoría de cumplimiento.....	24
2.7.2	Componentes de la auditoría de cumplimiento.....	25
2.7.3	Consideraciones del riesgo en la Auditoría de Cumplimiento.....	26
2.7.4	Responsabilidades de la administración	26
2.7.5	Políticas y Procedimientos.....	26
2.8	El proceso de la auditoría integral.....	27
2.8.1	Riesgos e importancia relativa	28
2.8.2	Riesgo en la Auditoria.....	28
2.8.3	Planeación.....	29
2.8.4	Ejecución.....	34
2.8.5	Comunicación de Resultados	35
2.8.6	Informe de Auditoria	36
2.8.7	Seguimiento.....	38
2.9	Salud.....	39

2.9.1	Sistemas de Salud	39
2.10	Costos	40
2.10.1	Elementos del costo	41
2.10.2	Contabilidad de costos	43
2.10.3	Sistema de contabilidad de costos	43
2.10.4	Propósitos primordiales de los sistemas de costeo	44
2.11	Costeo de alimentación	45
2.11.1	Alimentos y bebidas	45
2.11.2	Costeo de alimentos y bebidas	46
2.11.3	Determinación del costo de elaboración de lo consumido	46
2.11.4	Método de inventarios	47
2.11.5	Métodos de sistema y valuación de inventarios.....	48
2.12.	Tasa Predeterminada	49

CAPÍTULO III

PERFIL INSTITUCIONAL.....	51	
3.1	Análisis del Hospital Provincial General de Latacunga.....	51
3.1.1.	Antecedentes del Hospital Provincial General de Latacunga	51
3.1.2	Misión.....	52
3.1.3	Visión	52
3.1.4	Decálogo	53
3.1.5	Principios Filosóficos.....	55
3.1.6	Valores Institucionales	55
3.1.7	Red organizacional del Hospital	56
3.1.8	Gestión Administrativa-Servicios Generales	59
3.1.9	Base legal	63
3.2	Cadena de valor.....	63
3.2.1	Cadena de valor del Hospital Provincial General de Latacunga	64
3.3	Mapa de procesos	65
3.3.1	Procesos Gubernamentales	65
3.3.2.	Procesos Misionales o Agregados de valor	67
3.3.3	Procesos de Apoyo o Habilitantes	70
3.3.4.	Procesos habilitantes de apoyo	75

3.3.5	Importancia de realizar un examen de auditoría integral al proceso de..... costos del área de alimentación del Hospital Provincial General de..... Latacunga, periodo 2014	89
-------	--	----

CAPÍTULO IV

	CASO PRÁCTICO: EXAMEN ESPECIAL DE AUDITORÍA INTEGRAL..... AL PROCESO DE COSTEO DEL ÁREA DE ALIMENTACIÓN DEL..... HOSPITAL PROVINCIAL GENERAL DE LATACUNGA, PERIODO..... 2014.....	91
4.1	Planificación Preliminar.....	92
4.2	Planificación Estratégica.....	121
4.3	Ejecución de la Auditoría.....	140
4.3.1	Auditoría Financiera.....	141
4.3.2	Auditoría de Control Interno	204
4.3.3	Auditoría de Cumplimiento	227
4.3.4	Auditoría de Gestión.....	251
4.3.5	Informe de Auditoría Integral	294

CAPÍTULO V

	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	307
5.1	Conclusiones	307
5.2	Recomendaciones.....	308
	BIBLIOGRAFÍA.....	309
	NETGRAFÍA.....	311
	ANEXOS	313

Anexo Propuesta

Anexo 1. Ejecución del Presupuesto (F-PP 1/3 -3/3)

Anexo 2. Boletines de Recepción de Víveres Frescos, Carnes y Pollos

(F-B 1/173 – 173/173)

Anexo 3. Actas de Recepción de Materia Prima – Víveres Frescos (F-A 1/44 - 44/44)

Anexo 4. Resumen de Boletines de Recepción de Materia Prima

(F-F 1/107 -107/107)

Anexo 5. Comprobantes de Egreso de Materia Prima – Víveres Secos

(F-E 1/94 -94/94)

Anexo 6. Informe de Materia Prima Secos (F-I 1/7 – 7/7)

Anexo 7. Resumen de Boletines de Materia Prima – Víveres Secos (F-S 1/80 -80/80)

Anexo 8. Resumen de Planillas (F-PI 1/6 – 6/6)

Anexo 9. Roles de Pago (F-RP 1/9 -9/9)

Anexo 10. Décimo Tercer Sueldo (F-DS 1/1)

Anexo 11. Décimo Cuarto Sueldo (F-DU 1/1)

Anexo 12. Fondo de Reserva (F-RV 1/14 -14/14)

Anexo 13. Re cálculo del Décimo Tercer Sueldo (F-DT 1/2 - 2/2)

Anexo 14. Re cálculo del Décimo Cuarto Sueldo (F-DC 1/2 – 2/2)

Anexo 15. Re cálculo del Fondo de Reserva (F-FV 1/2 – 2/2)

Anexo 16. Constatación Física (F-CF 1/17 -17/17)

Anexo 17. Totalización de Dietas (F-DO 1/4 – 4/4)

Anexo 18. Cuestionario de Control Interno Cumplimiento (CM-C 1/4 – CM-C 4/4)

Anexo 19: Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública

(CC-P 1/7 – CC-P 7/7)

Anexo 20: Código de Trabajo (CC-T 1/19 – 19/19)

Anexo 21: Ley Orgánica del Sector Público (C-SP 1/5 – 5/5)

Anexo 22: Manual de Organización de los Servicios de Alimentación, Nutrición y

Dietoterapia (C-MD 1/7 – 7/7)

Anexo 23: Cuestionario de Control Interno Gestión

INDICE DE FIGURAS

Figura 1:	Componentes de la Auditoría Integral	8
Figura 2:	Componentes del Control Interno	14
Figura 3:	Las Cinco (5) E	20
Figura 4:	Metodología de la Auditoría de Gestión	21
Figura 5:	Fases de la Auditoría de Gestión.....	22
Figura 6:	Características de los sistemas de salud	40
Figura 7:	Antecedentes Del Hospital Provincial General De Latacunga.....	51
Figura 8:	Misión Del Hospital Provincial General de Latacunga.....	52
Figura 9:	Visión Del Hospital Provincial General de Latacunga	52
Figura 10:	Decálogo del Doctor.....	53
Figura 11:	Decálogo de la enfermera.....	54
Figura 12:	Estructura Orgánica.....	56
Figura 13:	Estructura De Hospitales Básicos y Otros de Menos de 70 Camas	57
Figura 14:	Estructura Ampliada de los Procesos Agregadores de Valor.....	58
Figura 15:	Cadena De Valor del Hospital Provincial General de Latacunga	64
Figura 16:	Definiciones de los Procesos de la Cadena de Valor	65
Figura 17:	Dirección Asistencial Hospitalaria.....	68
Figura 18:	Proceso de Dirección de Asistencial Hospitalaria.....	68
Figura 19:	Proceso de Especialidades Clínicas.....	69

RESUMEN

El examen especial de Auditoría Integral al proceso de Costeo de Alimentos de la Unidad de Alimentación y Dietética del Hospital Provincia General de Latacunga, se lo realizó para el periodo comprendido entre el 01 de enero al 31 de diciembre del 2014, tomando como muestra los meses de Febrero, Junio y Agosto. Mediante la aplicación del mismo se evaluó la integridad, existencia, exactitud, valuación, presentación y revelación del proceso de costeo de alimentación tomando como referencia el enfoque propuesto y llevando a cabo según lo dispuesto en las Normas de Auditoria Generalmente Aceptadas, los Principios de Contabilidad Generalmente Aceptados y las Normas de Control Interno para las Entidades, Organismos del Sector Público y de las Personas Jurídicas de derecho privado que dispongan de recursos públicos. Se constató lo siguiente: El proceso de manejo de materia prima (víveres frescos, lácteos, panes, carnes, víveres secos) e insumos (CIF), así como los pagos de mano de obra presentan razonabilidad en la muestra; la estructura de control interno establece una alta confianza y riesgo bajo; concordancia y confiabilidad en la información financiera y el cumplimiento de las leyes, normas, reglamentos que rigen a la unidad de alimentación. Mientras que los indicadores de gestión demuestran un aceptable desempeño y conocimiento de las funciones. Por lo que en base a nuestro trabajo y con la evidencia obtenida, se concluye que la unidad mantuvo en todos sus aspectos concordancia con lo realizado y la normativa que rigen sus procesos.

PALABRAS CLAVE:

- **AUDITORÍA INTEGRAL - COSTEO DE ALIMENTACIÓN**
- **HOSPITAL PROVINCIAL GENERAL DE LATACUNGA**
- **MÉTODOS DE COSTEO - TASA PREDETERMINADA**

ABSTRACT

The special examination process of Integral Audit of Costing Food Unit and Dietetics

General Province Hospital of Latacunga, It was realized for the period from January 1 to December 31, 2014, taking as example the months February, June and August. By applying the same we evaluated integrity, availability, accuracy, valuation, presentation and disclosure the process of costing. Taking as reference to the proposed approach and carried out in accordance with the Generally Accepted Auditing Standards, the Generally Accepted Accounting Principles and The Standards for Internal Control of Public Sector Entities, and the private law legal entities that have public resources. The following was found: The management process of primal materials (fresh produce, dairy, breads, meats, dry goods) and inputs (CIF), as well as payments for labor matters show reasonableness in the sample; the internal control structure provides high reliability and low risk; consistency and reliability in financial reporting and compliance with laws, rules, regulations governing the alimentation unit. While the management indicators demonstrate acceptable performance and knowledge of the functions. So it based on our work and the evidence obtained, it is concluded that the unit maintained concordance with its work and the rules governing their processes.

KEYWORDS:

- **INTEGRAL AUDIT - FOOD COSTING**
- **GENERAL PROVINCIAL HOSPITAL OF LATACUNGA**
- **COSTING METHODS - DEFAULT RATE**

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA

1.1 Tema

Examen especial de Auditoría Integral al proceso de costeo del área de alimentación del Hospital Provincial General de Latacunga, periodo 2014.

1.2 Introducción

El presente proyecto es una aplicación de un “Examen especial de Auditoría Integral al proceso de costeo del área de alimentación del Hospital Provincial General de Latacunga, periodo 2014.” Este aporte surge por la necesidad de la institución de mejorar sus sistema actual de costos , el cual no constituye una herramienta para el control y la planeación de los mismos ,dando lugar a la toma de decisiones intuitiva y poco técnica al momento de elaborar los menús. Se pretende realizar un estudio de la situación actual del área de costeo de alimentos, para identificar sus principales carencias y poder corregirlas, con la finalidad de optimizar recursos económicos.

El proyecto comprende cinco capítulos en los cuales en cada uno de ellos se tratan temas que parten de lo simple a lo complejo como los es la recopilación de información del área del hospital anteriormente mencionada hasta llegar a emitir un criterio en el informe de auditoría que será realizado al final del trabajo. Todos estos procesos estarán respaldados por documentos que den veracidad de la información emitida a través del personal del hospital hacia nuestra parte ejecutoria.

1.3. Planteamiento del problema

En el Ecuador existen instituciones que no cuentan con un apropiado manejo de sus procesos, la inexistencia de los mismos una y otra vez han contribuido con pérdidas considerables. Tal es el caso del Hospital Provincial General de Latacunga el cual no posee un proceso adecuado del costeo en su área de alimentación.

La administración del costeo de alimentos, es una problemática para el establecimiento, ya que se produce por la vulnerabilidad de la información y por la descontrolada manipulación de la misma. La carencia de recursos económicos y humanos; como en todo lugar; se define como un dinamizador constante, para que se

impida el desarrollo óptimo del proceso. De igual manera la inexistencia de un estudio previo de los precios de los insumos dentro del mercado provoca gastos exorbitados para la entidad, en gran medida esto se debe a que no existe una cotización adecuada de importes al momento de adquirir material para la elaboración de sus menús alimenticios.

Es en este contexto se plantea una auditoría integral al proceso de costeo de alimentación del Hospital General Provincial de Latacunga. Con la que se pretende evaluar objetivamente, en el periodo 2014, la evidencia relativa a la información financiera, comportamiento económico y manejo del sistema de costeo de alimentos dentro de la entidad.

Por ende el propósito de informar sobre el grado de correspondencia entre aquellos criterios e indicadores establecidos, y el comportamiento de los mismos, implica que la ejecución del trabajo tiene como alcance o enfoque por analogía, de la auditoría financiera, auditoría de cumplimiento, auditoría de control interno y auditoría de gestión.

1.4. Justificación e importancia

a) Justificación Teórica

El estudio de la auditoría integral abarca la ejecución de la auditoría financiera, de la auditoría de control interno, auditoría de gestión y finalmente termina con la aplicación de la auditoría de cumplimiento, La ejecución de cada una de estas la auditorías mencionadas permitirá detectar las irregularidades e inconsistencia de los saldos presentados y que se reflejan cuando se realiza la ejecución de la auditoría financiera. A través de la aplicación de la auditoría de control interno se podrá, establecer una revisión de las adquisiciones de materiales e insumos utilizados en la elaboración del menú diario y de tal forma tener un control sobre los costos que se requieren para la elaboración del plato, buscando salvaguardar recursos y la optimización de los mismos. Es importante considerar que la aplicación de la auditoría de gestión, se podrá identificar las normativas y políticas que rigen a la entidad auditada. Finalmente la ejecución de una auditoría de cumplimiento, definirá las políticas y reglamentos que la entidad incumple ante los organismos de control, con el fin de evitar multas y sanciones salvaguardando a la vez la imagen institucional.

b) Justificación Práctica

Surge de la necesidad que tiene el Hospital General Provincial de Latacunga de conocer los costos que incurren en la elaboración del menú diario de alimentos en las diferentes jornadas como es el desayuno, almuerzo y merienda, existencia de un examen de auditoría integral sobre el área de los costos de alimentación salvaguardará recursos en el proceso de su elaboración y preparación. Se busca aportar al Hospital General Provincial de Latacunga a conocer el precio justo y real de elaborar cada menú y de igual forma la optimización de recursos económicos y de insumos aportando un beneficio a la sociedad.

La elaboración del presente examen de auditoría integral se justifica, por la necesidad que presenta la institución, de someter a una evaluación sus actividades en el proceso de costos de alimentación, que garanticen la transparencia y confiabilidad en el manejo financiero, de control, de gestión y cumplimiento de cada una de sus actividades.

1.5. Objetivos

1.5.1. Objetivo general

Realizar un examen de auditoría integral que permita conocer el costo de alimentación del Hospital Provincial General de Latacunga, periodo 2014.

1.5.2. Objetivos específicos

- Identificar las directrices que se utilizan en el proceso de alimentación del Hospital Provincial General de Latacunga en el periodo 2014 para comprobar la razonabilidad de saldos de sus costos relacionados.
- Evaluar las regulaciones de control interno que se maneja dentro del Hospital Provincial General de Latacunga en el periodo 2014, en lo referente a costos de alimentación para medir su razonable seguridad.
- Verificar el cumplimiento de leyes, normas vigentes y reglamentación interna del Hospital Provincial General de Latacunga en lo referente al manejo de costos de alimentación para determinar el grado de eficiencia legal que estas poseen.

- Constatar la gestión de los costos de alimentación del Hospital Provincial General de Latacunga en el periodo 2014, para establecer su eficacia y eficiencia.
- Emitir un informe final de auditoría acorde a los resultados obtenidos de la aplicación del examen especial de auditoría integral.

1.6. Metas

- Informe de la medición del riesgo del grado de seguridad de las regulaciones de control interno que maneja el Hospital Provincial General de Latacunga en el costeo de alimentación.
- Informe de hallazgos encontrados en el análisis de la razonabilidad de saldos del costeo de alimentación del Hospital Provincial General de Latacunga.
- Informe del grado de eficiencia legal del cumplimiento de leyes, normas vigentes y reglamentación interna del Hospital Provincial General de Latacunga en lo referente al manejo de costos de alimentación.
- Informe de eficiencia y eficacia de la gestión de los costos de alimentación del Hospital Provincial General de Latacunga en el periodo 2014.

1.7. Hipótesis

¿El informe presentado tras la realización del examen especial de auditoría integral permitirá que el Hospital Provincial General de Latacunga conocer los costos involucrados en el proceso de alimentación para contribuir con un eficiente manejo de los mismos?

1.8. Variables

Variable Independiente

Costos involucrados en el proceso de alimentación del Hospital Provincial General de Latacunga

Variable Dependiente

Informe del examen especial de Auditoría Integral

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1 Auditoría integral

2.1.1 Concepto

El autor (Blanco Luna, 2012) menciona que:

La auditoría integral es el proceso de obtener y evaluar objetivamente, en un periodo determinado, evidencia relativa a la siguiente temática: la información financiera, la estructura del control interno financiero, el cumplimiento de las leyes y regulaciones pertinentes y la conducción ordenada en el logro de las metas y objetivos propuestos; con el propósito de informar sobre el grado de correspondencia entre estos temas y los criterios o indicadores establecidos para su evaluación. (pág. 4)

Según la (Academia Mexicana de Auditoría Integral y al Desempeño, A.C, 2015) argumenta que:

La Auditoría Integral es la evaluación multidisciplinaria, independiente y con enfoque de sistemas, del grado y forma de cumplimiento de los objetivos de una institución, pública o privada, de la relación con su entorno, así como de sus operaciones, con el objeto de proponer alternativas para el logro adecuado de sus fines y/o el mejor aprovechamiento de sus recursos. Se lleva a cabo por profesionales o especialistas de diversas disciplinas relacionadas con el objeto de la auditoría.

A criterio propio, se puede mencionar que la auditoria integral es el conjunto de procesos financieros, de control, de cumplimiento y de gestión, teniendo como objeto analizar y evaluar la información proporcionada como evidencia para posteriormente emitir un criterio del estado actual de una entidad.

2.1.2 Objetivos de la Auditoría Integral

Sin duda alguna la auditoría integral persigue un objetivo general, el cual es emitir un informe final que respalda el criterio del auditor basándose en objetivos específicos como se muestra a continuación.

1. Expresar una opinión sobre la razonabilidad de los estados financieros de acuerdo a las normas de auditoría y contabilidad generalmente aceptadas.
2. Establecer si las operaciones financieras, administrativas, económicas y de otra índole se han realizado conforme a las normas legales, reglamentarias, estatutarias y de procedimientos que son aplicables. El propósito de esta revisión es proporcionar

al auditor una certeza razonable sobre si las operaciones de la entidad se conducen de acuerdo con las leyes y reglamentos que las rigen.

3. Medir el grado de cumplimiento de metas y objetivos planteados por la entidad a través de indicadores de eficiencia y eficacia.

4. Evaluar si el control interno aplicado al proceso financiero es el adecuado para lograr el cumplimiento de objetivos

2.2 Servicio de aseguramiento

El autor (Navarro, 2014) menciona:

La importancia de un informe de aseguramiento es el de incrementar la credibilidad y confianza de la información que es responsabilidad de la administración acerca de un componente o tema determinado, mediante técnicas de evaluación que permitan verificar si el tema en cuestión está de conformidad en todos sus aspectos importantes, con criterios adecuados. A este respecto el nivel de confiabilidad dado por la conclusión de un contador profesional transmite el grado de confianza que un destinatario puede depositar en la credibilidad del asunto o tema tratado. (p.19)

Según (Mantilla, 2008) Indica que.

El aseguramiento es entendido de mejor manera a la luz de la estructura conceptual internacional de los contratos de aseguramiento (Internacional Framework for Assurance Engagements) emitida por IAASB que si bien no es un estándar internacional y tampoco establece estándares o procedimientos y requeridos, constituye el punto de referencia teórico para el nuevo entendimiento de la auditoría y su re-contextualización en el marco de aseguramiento. (pág. 16)

Tras haber revisado los conceptos expuestos por los anteriores autores, los servicios de aseguramiento son la evolución de un área o componentes distintas a la financiera que tiene como objetivo incrementar el grado de veracidad y confianza de los datos presentados a fin de establecer conformidad en los directivos de una entidad.

2.2.1 Objetivos del servicio de aseguramiento

El autor (Blanco Luna, 2012), indica:

El objetivo de un servicio de aseguramiento radica en la importancia de permitir que una persona que actúa como contador profesional evalúe un asunto determinado que es de responsabilidad de otra persona, a través de la

utilización de varios criterios adecuados e identificables que permitan medir la veracidad y confiabilidad del proceso. (págs. 112-113)

Los servicios de aseguramiento realizados por contadores profesionales, pretenden incrementar la credibilidad de la información acerca de un asunto determinado, mediante la evaluación de si el tema en cuestión está de conformidad, en todos los aspectos importantes con criterios adecuados, mejorando, de esta manera, la probabilidad de que la información esté de acuerdo con las necesidades del supuesto usuario o destinatario de la misma. A este respecto, el nivel de confiabilidad que suministra la conclusión del contador profesional, transmite el grado de confianza que el supuesto destinatario puede depositar en la credibilidad del asunto que se trate.

De acuerdo con el marco conceptual existe una amplia serie de servicios de aseguramiento que incluyen cualquiera de las combinaciones siguientes:

- Contratos para informar acerca de un amplio aspecto de asuntos que comprenden tanto información financiera como no financiera.
- Contratos que pretenden suministrar niveles elevados o moderados de confiabilidad.
- Contratos de atestación y presentación directa de informes.
- Contratos sobre información tanto interna como externa.
- Contratos tanto en el sector público como privado.

No todos los contratos realizados por los contadores profesionales constituyen servicios de aseguramiento. Esto no quiere decir que los contadores profesionales no lleven a cabo tales contratos, sino que tales contratos realizados con frecuencia por los contadores profesionales y que no constituyen servicios de aseguramiento, pudieran ser los siguientes:

- Procedimientos previamente concertados.
- Recopilación de información financiera o de otro tipo.
- Preparación de declaraciones de impuestos en la que no se exprese conclusión alguna, así como la asesoría tributaria.
- Consultoría gerencial.
- Otros servicios de asesoría o consultoría.

2.2.2 Elementos de un servicio de aseguramiento

De acuerdo con el Marco Conceptual Internacional de Auditoría para que un contrato determinado constituya un servicio de aseguramiento requiere que contenga todos y cada uno de los elementos siguientes:

- a) Una relación tripartita que involucre a:
- b) Un tema o asunto determinado;
- c) Criterios adecuados;
- d) Un proceso de contratación; y
- e) Una conclusión.

2.3 Descripción conceptual y los criterios de la auditoría integral

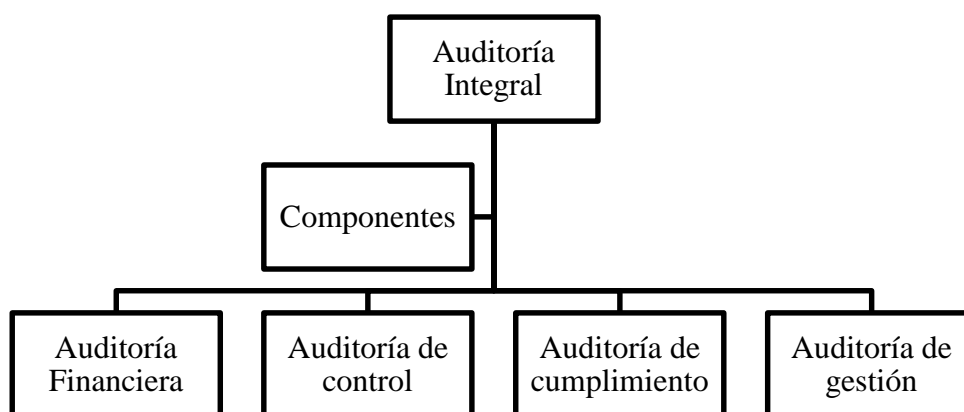


Figura 1: Componentes de la Auditoría Integral

2.4 Auditoría financiera

Según (Arens, Elder, & Beasley, 2007) afirman:

“Auditoría es la acumulación y evaluación de la evidencia basada en información para determinar y reportar sobre el grado de correspondencia entre la información y los criterios establecidos.” (pág. 4)

Al referirnos a la auditoría como el mecanismo para evaluar y mejorar la eficacia de los procesos, también nos enfocamos en el desarrollo particular de

exámenes especializados, que en general tienen las mismas características pero abarcan diversos campos. Por ejemplo cuando nos manifestamos a cerca de la auditoría financiera nos referimos a cálculos y quiromancias matemáticas que sustentan la razonabilidad de la situación económica-financiera de la organización.

(Arenas & Moreno, 2008) mencionan.

La auditoría financiera comprende el conjunto de principios, normas y procedimientos encaminados a obtener evidencia adecuada y suficiente sobre las afirmaciones de contenido económico realizado por los gestores de una entidad, con el objetivo de informar públicamente sobre la razonabilidad de la presentación, valoración y contenido de la información analizada. (pág. 68)

Tras las definiciones de Auditoría Financiera expuesto por los autores antes citados; se dice entonces que la Auditoría Financiera es aquel examen sistemático y objetivo mediante el cual un auditor busca percibir la razonabilidad de las actividades financieras de una entidad. Tomando en cuenta un periodo económico determinado.

2.4.1 Objetivo de la Auditoría Financiera

- Emitir una opinión profesional sobre el grado de confiabilidad de los estados financieros.
- Determinar la razonabilidad de saldos presentados en los estados financieros a través de los principios de contabilidad generalmente aceptados.
- Evaluar el control interno de la información financiera que se maneja en la entidad
- Formular recomendaciones a través de un plan de mejoras propuestas por el auditor.
- Efectuar un seguimiento emitido en el informe final de auditoría.

2.4.2 Importancia de la auditoría Financiera

La auditoría financiera sin duda alguna es la más común dentro del proceso de evolución que abarca la auditoría, su importancia radica por la necesidad que las organizaciones que tienen de someter sus estados financieros a una revisión por parte

de personal calificado, con el objetivo de detectar irregularidades e inconsistencia de su saldos y si estos existiesen serán puestos en conocimiento de sus administradores para que estos tomen medidas que les permita salvaguardar sus recursos.

2.5 Auditoria de Control Interno

(Arens, Elder, & Beasley, 2007)

Afirman que la auditoría de control interno. “Consiste en políticas y procedimientos diseñados para proporcionar una seguridad razonable a la administración de que la compañía va ha cumplir con sus objetivos y metas”. (pág. 270)

(Arenas & Moreno, 2008) sostienen que:

Control interno es un proceso, efectuado por la junta de directores de una entidad, gerencia y otro personal, diseño para proveer razonable seguridad respecto del logro de objetivos en las siguientes categorías:

- Efectividad y eficiencia de operaciones
- Confiabilidad de la información financiera
- Cumplimiento de las leyes y regulaciones aplicables. (pág. 92)

De acuerdo al autor (Cardoso, 2006) menciona:

El control interno es el plan de organización entre la contabilidad, funciones de empleados y procedimientos coordinados que adopta una compañía para obtener información confiable, salvaguardar sus bienes, promover la eficiencia de sus operaciones y adhesión a sus políticas administrativas

El control interno debe garantizar la obtención de información financiera correcta y segura, ya que la información es un elemento fundamental en la marcha de un negocio pues con base en ella se toman las decisiones y formulan los programas de acción futuros en las actividades del mismo.

Debe igualmente garantizar la protección de los activos del negocio porque son estos los que permiten desarrollar la actividad principal para el que fue creado, y las sustracciones, destrucciones y defectos de tales activos repercuten negativamente en el cumplimiento de su fin. Así mismo, el control interno debe promover la eficiencia

de la operación, complementado las labores de los individuos sin duplicarlas y facilitando los trámites y el servicio que planea prestar.

El control interno es mucho más que un instrumento dedicado a la prevención o el descubrimiento de errores accidentales en el proceso contable; constituye una ayuda indispensable para una eficiente administración, particularmente en empresas de gran escala; su alcance debe abarcar toda la empresa e incluye actividades tan variadas como las programadas de entrenamiento de personal, la auditoría interna, los análisis estadísticos, el control de calidad y la programación de la producción. Podemos decidir que el control interno, en la actualidad abarca todos los departamentos y actividades de una empresa.

Tras la definición de los autores citados, la auditoría de control interno es aquel examen efectuado por el auditor mediante el cual se pone en evidencia las falencias y debilidades que puede presentar una organización en sus sistemas de controles y desempeño de los objetos organizacionales. De manera que se alcance una alta productividad.

2.5.1 Objetivos del control interno

(Cardoso, 2006) Menciona:

Los objetivos del control interno son:

- Prevenir fraudes.
- Definir hurto o malversaciones.
- Obtener información administrativa, contable y financiera confiable y oportuna.
- Localizar errores administrativos, contables y financieros.
- Proteger y salvaguardar los bienes, valores, propiedades y demás activos de la entidad solidaria.
- Detectar desperdicios innecesarios tanto material, tiempo y recursos en general.
- Mediante su evaluación, graduar la extensión del análisis, comprobación y estimación de las cuentas y operaciones sujetas auditoria por parte del auditor.

- Detectar los riesgos inherentes a la cartera de crédito, riesgo administrativo, financiero, como de la plataforma tecnológica. (p.34)

Es común en todas las entidades del sector solidario la tendencia humana de apartarse de las reglas establecidas, generalmente en aquellas donde se siguen procedimientos monótonos y de rutina, de ahí que resulte útil, práctico y conveniente su vigilancia y revisión periódica, para que el sistema de control interno no decaiga ni pierda eficiencia.

De hecho el control interno es un proceso de evolución y diagnóstico situacional de forma parcial o general de una entidad con el objetivo de prevenir fraudes, disminuir el riesgo, supervisar y administrar información, salvaguardar recursos con la única finalidad de dar un adecuado funcionamiento a una institución.

2.5.2 Evaluación del control interno

(Cardoso, 2006) Concluye que:

De acuerdo con las normas de auditoría, relativas a la ejecución del trabajo, el auditor supervisor o revisor fiscal debe estudiar y evaluar el control interno de la entidad. El estudio es el examen mismo, la investigación y análisis del control existente : la evaluación es la conclusión a que se llega , es el juicio que se forma en la mente del auditor al evaluar los resultados del control interno, si es bueno o defectuoso, es decir, si permite la consecución plena de sus objetivos o no.

La evaluación del control interno debe ser lo suficientemente detallada para entender el sistema que emplea la entidad para realizar, registrar y procesar las transacciones que conduzcan a la preparación de los estados financieros. El auditor usará técnicas como indagación del personal, observación y referencias a documentación (por ejemplo, manuales de procedimientos y descripciones de funciones), para determinar los controles en las diferentes áreas de la entidad. La magnitud del estudio y evaluación del control interno se rigen por el juicio o criterio del auditor en cuanto a la manera más eficaz y eficiente de obtener evidencia apropiada de auditoría, suficiente para tener una base razonable a fin de presentar su informe. (pág. 38)

2.5.3 Métodos de evaluación

(Cardoso, 2006) Señala:

Existen tres métodos para efectuar el estudio y evaluar el control interno:

- Método descriptivo
- Método de cuestionarios
- Método Gráfico

Método Descriptivo. Consiste en la explicación, por escrito, de las rutinas establecidas para la ejecución de las distintas operaciones y aspectos científicos del control interno. Es decir, es la formulación mediante un memorando donde se documentan los distintos pasos de un aspecto operativo.

Método de cuestionarios. Consiste en elaborar previamente una relación de preguntas sobre los aspectos básicos de la operación a investigar a continuación se procede a obtener las respuestas a tales preguntas. Generalmente estas preguntas se formulan de tal forma que una respuesta negativa advierta debilidades en el control interno.

Método Gráfico. Este método tiene como base la esquematización de las operaciones mediante el empleo de dibujos; en dichos dibujos se representan departamentos, formas, archivos, y en general el flujo de la información de las diferentes operaciones hasta afectar la cuenta del mayor general.

(Blanco Luna, 2012) Afirma:

El control interno: Es un proceso efectuado por la junta directiva de una entidad, gerencia y otro personal, diseñado para proveer seguridad razonable respecto del logro de objetivos en las siguientes categorías:

- Efectividad y eficiencia de operaciones
- Confiabilidad de la información financiera
- Cumplimiento de las leyes y regulaciones aplicables. (pág. 194)

2.5.4 Componentes del control interno COSO II

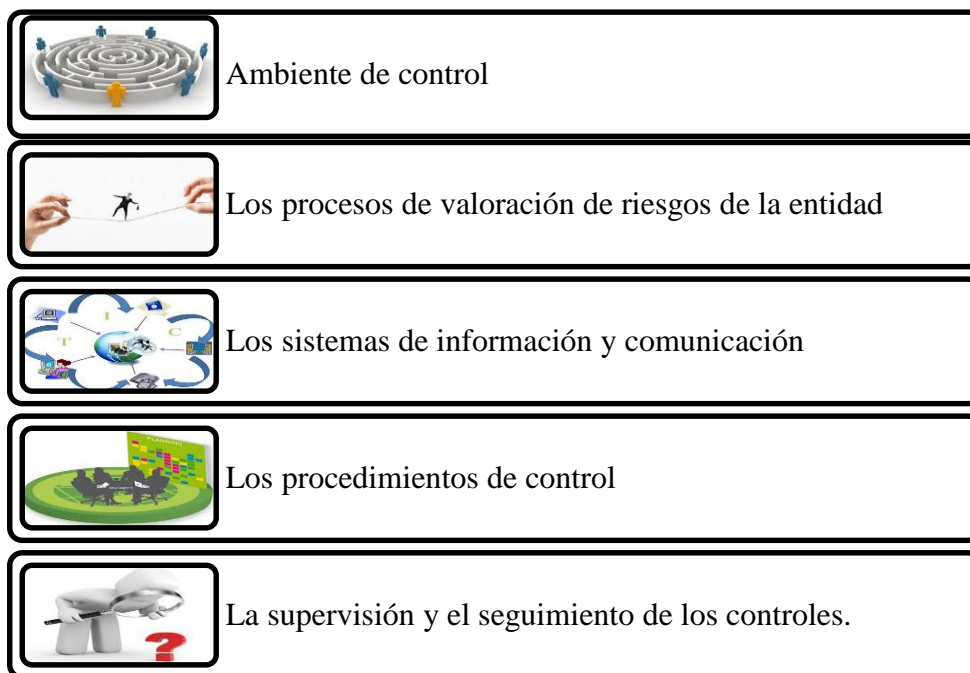


Figura 2: Componentes del Control Interno

a. Ambiente de Control

(Blanco Luna, 2012)

Es el fundamento para el control interno efectivo, y provee disciplina y estructura. El ambiente de control comprende los siguientes elementos:

- Comunicación y cumplimiento forzoso de la integridad y de los valores éticos. La efectividad de los controles no puede estar por encima de la integridad y los valores éticos de la gente que los crea, administra, y supervisa.
- Compromiso por la competencia. La competencia son los conocimientos y las habilidades necesarios para realizar las tareas que definen el trabajo del individuo.
- Participación de quienes están a cargo del gobierno. La conciencia de control que tiene una entidad está influenciada de manera importante por quienes están a cargo del gobierno.
- Filosofía y estilo de operación de la administración. La filosofía y el estilo de operación de la administración comprenden un rango amplio de

características. Tales características pueden incluir lo siguiente: actitudes y acciones de la administración hacia la presentación de informes financieros; y actitudes de la administración frente al procesamiento de información y frente a las funciones y el personal de contabilidad.

- Estructura organizacional. La estructura organizacional de una entidad provee la estructura conceptual dentro de la cual se planean, ejecutan, controlan, y revisan sus actividades por el logro de los objetivos amplios de la entidad (...) Lo apropiado de la estructura organizacional de una entidad depende, en parte, del tamaño y naturaleza de sus actividades.
- Asignación de autoridad y responsabilidad. Este factor incluye la manera como se asigna la autoridad y la responsabilidad por las actividades de operación y la manera como se establecen las jerarquías de relación y autorización.
- Políticas y prácticas de recursos humanos. Las políticas y prácticas de recursos humanos se relacionan con contratación, orientación, entrenamiento, evaluación, consejería, promoción, compensación, y acciones remediales. (págs. 198-206)

b. Proceso de valoración de riesgos de la entidad

Es un proceso para identificar y responder a los riesgos de negocio y los resultados que de ello se derivan (...) Los riesgos pueden surgir o cambiar a causa de circunstancias tales como las siguientes:

Cambios en el entorno de operación. Los cambios en el entorno regulador o de operación pueden derivar en cambios en presiones importantes y en riesgos importantemente diferentes

Personal nuevo. El personal nuevo puede tener un centro de atención o un entendimiento diferentes con relación al control interno

Sistemas de información nuevos o modernizados. Los cambios significativos y rápidos en los sistemas de información pueden cambiar el riesgo relacionado con el control interno.

Crecimiento rápido. La expansión importante y rápida de las operaciones puede forzar los controles e incrementar el riesgo de una ruptura de los controles.

Nueva tecnología. La incorporación de nuevas tecnologías en los procesos de producción o en los sistemas de información puede cambiar el riesgo asociado con el control interno.

Modelos de negocio, productos, o actividades nuevas. El ingreso en áreas de negocio o en transacciones en las cuales una entidad tiene poca experiencia puede introducir nuevos riesgos asociados con el control interno.

Reestructuración corporativa. Las reestructuraciones pueden estar acompañadas por reducciones en el personal y por cambios en la supervisión y en la segregación de obligaciones lo cual puede cambiar el riesgo asociado con el control interno

Operaciones extranjeras expandidas. La expansión o adquisición de operaciones extranjeras conlleva riesgos nuevos y únicos que pueden afectar el control interno.

Nuevos pronunciamientos de contabilidad. La adopción de nuevos principios de contabilidad o el cambio en los principios de contabilidad puede afectar los riesgos que existen en la preparación de estados financieros.

c. Sistemas de información y comunicación

Un sistema de información consta de infraestructura, software, personal, procedimientos y datos. La infraestructura y el software estarán ausentes, o tendrán menor significado en los sistemas que son exclusiva o principalmente manuales. De acuerdo con ello, un sistema de información comprende métodos y registros que:

- Identifican y registran todas las tracciones válidas, con suficiente detalle para permitir la clasificación apropiada de las transacciones para efecto de la presentación de informes financieros.
- Mide el valor de las transacciones de una manera que permite registrar su propio valor monetario en los estados financieros.
- Determina el periodo en el cual ocurrieron las transacciones, para permitir el registro de las mismas en el periodo contable apropiado.
- Presenta adecuadamente, en los estados financieros las transacciones y las revelaciones relaciones.

La comunicación implica proveer un entendimiento de los papeles y responsabilidades individuales que se relacionan con el control interno, sobre la

presentación de informes financieros. (...) Los canales de comunicación abiertos ayudan a asegurar que las excepciones se reportan y se actúa sobre ellas.

d. Procedimientos de Control

Los procedimientos de control son las políticas y los procedimientos que ayudan a asegurar que se llevan a cabo las directivas de la administración. (...) Los procedimientos de control tienen diversos objetivos y se aplican en distintos niveles organizacionales y funcionales.

Generalmente, los procedimientos de control que pueden ser importantes para una auditoría, se pueden categorizar como políticas y procedimientos que se relacionan con lo siguiente:

Revisiones del desempeño. Estos procedimientos de control incluyen revisiones del desempeño actual versus presupuestos, pronósticos, y desempeño del periodo anterior.

Procesamiento de información. Se desarrolla una variedad de controles para verificar la exactitud, integridad, y autorización de las transacciones. Los dos agrupamientos más amplios de los procedimientos de control de los sistemas de información son controles de aplicación y controles generales.

Los controles de aplicación se refieren al procesamiento de las aplicaciones individuales. (...) Los controles generales comúnmente incluyendo controles sobre los centros de datos y las operaciones de las redes; adquisición y mantenimiento del software del sistema; seguridad de acceso; y adquisición, desarrollo, y mantenimiento del sistema de aplicación.

Controles físicos. Estas actividades comprenden la seguridad física de los activos, incluyendo salvaguardas adecuadas, tales como instalaciones aseguradas, acceso seguro a activos y registros; autorización para el acceso a programas de computación y archivo de datos; y conteo y comparaciones periódicos con las cantidades que se muestran en los registros de control.

Segregación de funciones. La asignación de gente diferente para las responsabilidades de autorizar transacciones, registrar transacciones y mantener la custodia de los activos, tiene la intención de reducir las oportunidades de permitirle a

cualquier persona que se encuentre en posición de perpetrar y ocultar errores o fraude en el curso normal de las obligaciones del auditor.

e. Supervisión y seguimiento de los Controles

La supervisión y seguimiento de los controles es un proceso para valorar la calidad del desempeño del control interno en el tiempo. Implica valorar el diseño y la operación de los controles sobre una base oportuna y tomar las acciones correctivas necesarias. La supervisión y el seguimiento se realizan para asegurar que los controles continúan operando efectivamente. La supervisión y el seguimiento de los controles se logran mediante actividades de supervisión y seguimiento en tiempo real, evaluaciones separadas, o una combinación de los dos.

Las actividades de supervisión y seguimiento pueden incluir el uso de información proveniente de comunicaciones recibidas de partes externas. Los clientes implícitamente corroboran los datos de facturación mediante el pago de sus facturas o asumiendo sus cargos. (...). En el desarrollo de sus actividades de supervisión y seguimiento, la administración también puede considerar comunicaciones relacionadas con el control interno provenientes de los auditores externos.

2.6 Auditoría de Gestión

(Blanco Luna, 2012) Manifiesta.

“La auditoría de gestión no solo es desarrollada por la auditoría externa sino que es un campo de acción de la auditoría interna. Se basa en el asesoramiento para analizar, diagnosticar, y establecer recomendaciones con el fin de conseguir con éxito una estrategia empresarial.” (pág. 231)

Prácticamente la auditoría de gestión es una herramienta de apoyo efectivo a la gestión empresarial, donde se puede conocer las variables y los distintos tipos de control que se deben producir en la empresa y que estén en condiciones de reconocer y valorar su importancia como elemento que repercute en la competitividad de la misma.

2.6.1 Objetivos de la auditoría de gestión

(Blanco Luna, 2012), define los siguientes objetivos:

- Determinar lo adecuado de la organización de la entidad.
- Verificar la existencia de objetivos y planes coherentes y realistas.
- Vigilar la existencia de políticas adecuadas y el cumplimiento de las mismas.
- Comprobar la confiabilidad de la información y de los controles establecidos.
- Verificar la existencia de métodos o procedimientos adecuados de operación y la eficiencia de los mismos.
- Comprobar la utilización adecuada de los recursos. (pág. 403)

2.6.2 Alcance

Para (Blanco Luna, 2012). La auditoría de gestión examina las prácticas de gestión. Los criterios de evaluación de la gestión han de diseñarse para cada caso específico, pudiéndose extender a casos similares. No existen principios de gestión generalmente aceptados, que estén codificados, sino que se basan en la práctica normal de gestión.

Las recomendaciones sobre la ser al área examinada, analizando las causas de las ineficacias e ineficiencias y sus consecuencias. En la auditoría: de gestión, el desarrollo concreto de un programa de trabajo depende de las circunstancias particulares de cada entidad.

2.6.3 Enfoque del trabajo

(Maldonado, 2011)

“Eminentemente positivo, tendiente a obtener mejores resultados, con más eficacia efectividad, economía ética y protección ambiental (ecología)”.
(pág. 30)

El enfoque de trabajo se plantea básicamente en la realización del mismo, de forma adecuada, rápida, precisa optimizando recursos siempre enfocándose en el cuidado y la protección ambiental. De tal forma que se al momento de obtener resultados se pueda lograr una satisfacción.

2.6.4 Conceptos de las 5 Es

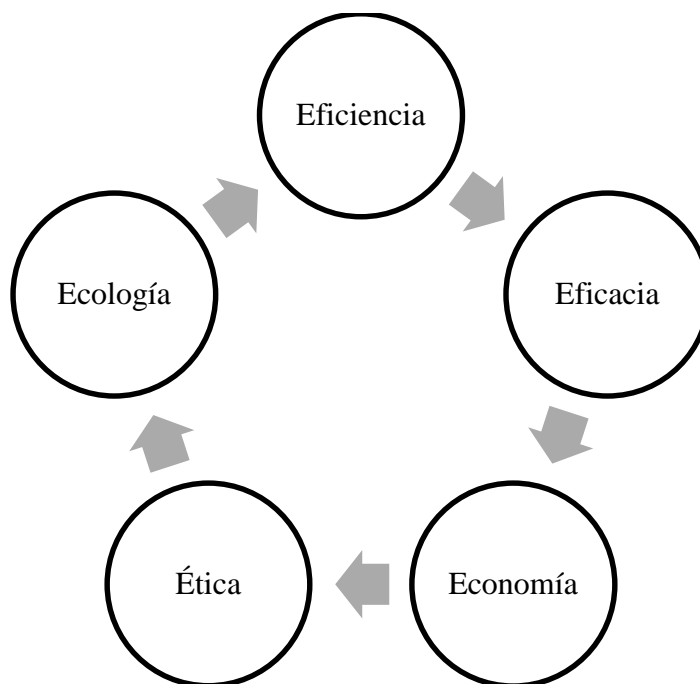


Figura 3: Las Cinco (5) E

(Maldonado, 2011), menciona:

Eficiencia. Consiste en lograr la utilización más productiva de bienes materiales y de recursos humanos y financieros.

Eficacia. Es el grado en que los programas están consiguiendo los objetivos propuestos.

Economía. Se refiere a los términos y condiciones conforme a los cuales se adquieren bienes y servicios en cantidad y calidad apropiadas en el momento oportuno y al menor costo posible

Ética. Parte de la filosofía que trata de la moral y las obligaciones

Ecología. Podrá definirse como el examen y evaluación al medio ambiente, el impacto y la propuesta de soluciones y potenciales.

2.6.5 Metodología de la auditoría de gestión

<p>1. Planeación y evaluación del plan de gestión</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conocimiento de los productos, mercados, clientes, canales de distribución ya alianzas de colaboración. • Conocimiento de los procesos claves del negocio. • Conocimiento de los elementos básicos de un plan de gestión. • Conocimiento de los principios fundamentales de la administración estratégica. • Conocimiento del proceso de la administración estratégica. • Elaboración del programa con la naturaleza, alcance y, oportunidad de la auditoría de gestión.
<p>2. Selección y diseño de los medidores de desempeño</p>	<p>El proceso de la auditoría de gestión requiere de un modelo cuantitativo expresado en forma de indicadores cuyo seguimiento se pueda llevar a cabo fácilmente. En la selección y diseño de los indicadores se debe:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificar los indicadores que mejor reflejen las metas y objetivos propuestos. • Identificar los indicadores claves del desempeño los factores críticos de éxito. • Identificar para cada uno de los indicadores propuestos las fuentes de información y las acciones necesarias para que esta información sea oportuna y confiable. • Analizar el desempeño financiero. • Analizar el desempeño operacional.
<p>3. Medir el desempeño</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Establecer las mediciones reales con los indicadores seleccionados. • Comparar los resultados reales con los resultados esperados.
<p>4. Elaboración del informe comunicando los resultados y las recomendaciones</p>	<ul style="list-style-type: none"> • En base a la investigación que se realice.

Figura 4: Metodología de la Auditoría de Gestión

2.6.6 Fases de la auditoría de gestión

Planeación	Con determinación de objetivos, elaboración del programa, determinación de recursos y seguimiento del programa
Ejecución	Contempla obtención de evidencias, técnicas y recursos y finalmente coordinación y supervisión.
Informe de resultados	Que contempla observaciones y oportunidades de mejora, estructura, contenido y presentación.

Figura 5: Fases de la Auditoría de Gestión

2.6.7 Métodos de medición de la Auditoría de gestión

(Blanco Luna, 2012), menciona:

La auditoría de gestión examina las prácticas gerenciales para evaluar la eficiencia y eficacia de la administración en relación con los objetivos y planes generales de la empresa. Para la medición de la gestión es necesario establecer indicadores cuantitativos y cualitativos, bien sea elaborados por la entidad, por el sector a la que pertenece, o de fuentes externas, como son las razones o índices financieros de uso frecuente en el análisis de los estados financieros.

Mediciones cualitativas

Estas mediciones proporcionan valoraciones de una empresa en forma de datos no numéricos que se resumen y organizan de forma subjetiva para extraer conclusiones sobre el manejo de la entidad. Las mediciones cualitativas son simples respuestas a preguntas claves formuladas por el evaluador. Aunque no existe un cuestionario estándar que merezca un respaldo universal hay preguntas claves aplicables a la mayoría de las empresas. Los métodos de medición cualitativa pueden ser de gran utilidad, pero debe tenerse cuidado en su aplicación ya que los mismos se basan en el juicio del evaluador. Si el juicio se aplica incorrectamente, se invalidará el resultado de la auditoría.

Mediciones cuantitativas

Estas mediciones proporcionan valores de una empresa en forma de datos numéricos que se sintetizan y se organizan para sacar las conclusiones de la evaluación. Los datos que se recogen con tales mediciones son, por lo general, más fáciles de resumir y de organizar que los recopilados mediante las mediciones cualitativas. Con todo, interpretar y hallar el resultado de las medidas cuantitativas y de las acciones correctivas requieren de buen juicio, de lo contrario se convertirá en una evaluación subjetiva.

Las mediciones cuantitativas miden asuntos como el número de unidades producidas por unidad de tiempo, los costos de producción, los niveles de eficiencia en la producción, el ausentismo laboral, el crecimiento de las ventas, los niveles de liquidez, de endeudamiento, de rentabilidad, etc. El proceso de control de gestión requiere de un modelo Cuantitativo, expresado en forma de indicadores cuyo seguimiento y evaluación se pueda llevar a cabo con facilidad.

2.7 Auditoria de Cumplimiento

(Blanco Luna, 2012), define:

La auditoría de cumplimiento es la comprobación o examen de las operaciones financieras, administrativas, económicas y de otra índole de una entidad para establecer que se ha realizado conforme a las normas legales, reglamentarias, estatutarias y de procedimientos que le son aplicables. Esta auditoría se practica mediante la revisión de los documentos que soportan legal, técnica, financiera y contablemente las operaciones para determinar si los procedimientos utilizados y las medidas de control interno están de acuerdo con las normas que le son aplicables y si dichos procedimientos están operando de manera efectiva y son adecuados para el logro de los objetivos de la entidad.

La auditoría de cumplimiento consiste en la comprobación o examen de las operaciones financieras, administrativas, económicas o de alguna otra índole con el objetivo de establecer que se han realizado conforme a las normas legales, estatutarias y de procedimientos que le son aplicables. La evaluación del control interno tiene como objetivo primordial evaluar el sistema de control interno, su aplicabilidad y su funcionalidad.

(Cardoso, 2006) , menciona.

“Es la comprobación o examen de las operaciones financieras, administrativas, económicas y de otra índole de una entidad para establecer que se han realizado conforme a las normas legales, reglamentarias, estatutarias y de procedimientos que le son aplicables.”

El control, de legalidad es la comprobación que se hace de las operaciones financieras, administrativas, económicas y de otra índole en una entidad para establecer que se hayan realizado conforme a las normas que le son aplicables.

2.7.1 Objetivos de la auditoría de cumplimiento

(Blanco Luna, 2012) se menciona que:

La auditoría de cumplimiento persigue objetivos como verificar e informar sobre el cumplimiento de las disposiciones legales tales como:

- Civiles
- Comerciales
- Estatutarias
- Estatuto anticorrupción
- Contables
- Fiscales o tributarias
- Laborales y de seguridad social o industrial
- Presupuestarias
- Propiedad intelectual

Verificación de normas comerciales

- Estatutos acordes con normas legales
- Deberes de los administradores
- Deberes de la asamblea
- Registro mercantil
- Facturación y títulos valores
- Registro de libros contables, inventarios y actas
- Manejo correcto y oportuno de la contabilidad, libros de actas y comercio
- Evaluación del control interno(procesos)
- Preparación y certificación de los estados financieros
- Existencia y archivo, contabilidad, actas y correspondencia
- Existencia de licencia de software

Verificación de normas contables

- Aplicación del Plan Único de Cuentas
- Cumplimiento de las normas tributarias

- Cumplimiento de las normas específicas del sector, como: cooperativas, asociaciones mutuales, fondos de empleados
- Cumplimiento estatuto orgánico del sector financiero
- Preparación y presentación de estados financieros
- Certificación y dictaminación de estados financieros

2.7.2 Componentes de la auditoría de cumplimiento

(INTOSAI, 2010), define:

Autoridades y criterio. Las autoridades son el elemento más importante de la auditoría de cumplimiento ya que la estructura y contenido de las autoridades dan forma a los criterios de auditoría y, por lo tanto, son la base para saber cómo debe proceder la auditoría bajo un acuerdo constitucional específico.

Materia en cuestión. La materia en cuestión de una auditoría de cumplimiento se define en el alcance de la misma. Puede tomar la forma de actividades, operaciones financieras o información.

Las tres partes de la auditoría de cumplimiento

1. En la auditoría de cumplimiento la responsabilidad del **auditor** es identificar los elementos de la auditoría, evaluar si un asunto en específico cumple con los criterios establecidos y emitir un informe sobre la auditoría de cumplimiento.
2. **La parte responsable:** es el poder ejecutivo del gobierno y/o la jerarquía subyacente de funcionarios públicos y entidades responsables de la administración de los fondos públicos y del ejercicio de la autoridad legal bajo control de la legislatura. La parte responsable en una auditoría de cumplimiento es responsable de la materia en cuestión de la auditoría.
3. **Los usuarios previstos:** son las personas, organizaciones o clases de los mismos para quienes el auditor elabora el informe de auditoría. En pocas palabras son los clientes quienes contratan la firman auditora para que evalúen la situación económica, administrativa, de gestión y legal de una entidad.

2.7.3 Consideraciones del riesgo en la Auditoría de Cumplimiento

(Cardoso, 2006), considera que:

Una auditoría de cumplimiento está sujeta al inevitable riesgo de que algunas violaciones o incumplimientos de importancia relativa a leyes y reglamentos no sean detectadas aun cuando la auditoría esté apropiadamente planeada y desarrollada; tales como:

- La existencia de muchas leyes y reglamentos sobre los aspectos de operación de la entidad que no son registradas por los sistemas de contabilidad y de control interno.
- El incumplimiento puede implicar conducta que tiene la intención de ocultarlo como falsificación, falta deliberada de registro de transacciones o manifestaciones erróneas intencionales hechas al auditor.

Para planear la auditoría de cumplimiento, el auditor o supervisor deberá obtener una comprensión general del marco legal y regulador aplicable al ente cómo éste está cumpliendo con dicho marco de referencia.

2.7.4 Responsabilidades de la administración

Los consejos de administración como las Juntas Directivas de las Organizaciones solidarias son responsables de asegurar que las operaciones de la entidad se conducen de acuerdo con las leyes, reglamentos y estatutos.

2.7.5 Políticas y Procedimientos

Las siguientes políticas y procedimientos entre otros, pueden ayudar a la administración de cada entidad solidaria a controlar sus responsabilidades de la prevención y detección de incumplimiento:

- Vigilar las regulaciones legales y asegurar que los procedimientos de operación estén diseñados para cumplir estas regulaciones.
- Instruir y operar sistemas apropiados de control interno

- Vigilar el cumplimiento del código de conducta y actuar apropiadamente para disciplinar a los empleados

El auditor como el supervisor debe diseñar la auditoría de cumplimiento con base en una planeación para proporcionar una seguridad razonable de que la entidad cumple con las leyes, regulaciones estampadas en los reglamentos, y de las normas internas como son los estatutos y otros requerimientos importantes para el logro de los objetivos.

Los controles de legalidad están sujetos al inevitable riesgo de que algunas violaciones o incumplimientos de importancia relativa a leyes y reglamentos no sean encontradas, aun cuando la auditoría esté apropiadamente planeada y desarrollada de acuerdo con las Normas, Técnicas debido a factores como:

- La existencia de muchas leyes y reglamentos sobre aspectos de operación de la entidad que no son capturadas por los sistemas de contabilidad y de control interno.

2.8 El proceso de la auditoría integral

Para empezar definiendo al proceso de la auditoría integral, se debe tener claro a que se refiere un proceso, es así que según el medio electrónico (Definición. Mx, 2015) “Un proceso es una secuencia de pasos dispuesta con algún tipo de lógica que se enfoca en lograr algún resultado específico. Los procesos son mecanismos de comportamiento (...) para establecer un orden o eliminar algún tipo de problema. “

En este contexto hay que hacer primordial hincapié en que los procesos son ante todo pasos diseñados para que en alguna medida sirvan como una forma determinada de accionar. Por otro lado la auditoría integral o de carácter integrador en palabras de (Blanco Luna, 2012). Se define como:

Proceso de obtener y evaluar objetivamente, en un periodo determinado, evidencia relativa a la siguiente temática: la información financiera, la estructura del control interno financiero, el cumplimiento de las leyes y regulaciones pertinentes y la conducción ordenada en el logro de las metas y objetivos propuestos; con el propósito de informar sobre el grado de correspondencia entre estos temas y los criterios o indicadores establecidos para su evaluación. (pág. 44)

En conclusión al discutir el proceso de auditoría integral se puede decir que es el análisis sistematizado y pensado de cada uno de los pasos que determinan el accionar de una tarea o más dentro de un todo contemplado con algún tipo de problema o sospecha del mismo. Esta evaluación se da en un periodo determinado con el propósito de emitir opiniones sustentadas del grado de correspondencia entre los criterios o indicadores establecidos y los temas analizados. El proceso de Auditoría integral se lo lleva a cabo de acuerdo al siguiente orden de aplicación: Planeación, Ejecución, Comunicación de resultados, Seguimiento.

2.8.1 Riesgos e importancia relativa

Un aspecto de gran relevancia a considerar para desarrollar una auditoría de este tipo, es la medición y valuación del riesgo auditable. Un riesgo auditable, es considerado como una tentativa de error u otro que vaya en desmedro del interés de la entidad en evaluación, ocasionado por falta de controles, directrices de gestión ineficientes o error humano. La valoración de riesgos es utilizada entonces para poder determinar la naturaleza, oportunidad y extensión de aquellos procedimientos de auditoría que se desarrollarán.

2.8.2 Riesgo en la Auditoria

Se entiende como un riesgo en la auditoría a la probabilidad de que el informe final de la opinión del auditor, no represente la realidad de la entidad auditada, carezca de sustento legal o no cumpla con su finalidad. En palabras de (Blanco Luna, 2012) “evaluar el riesgo en la auditoria y diseñar los procedimientos de auditoría asegurando que el riesgo se reduzca a un nivel aceptablemente bajo. El riesgo en la auditoria tiene tres componentes: riesgo inherente, riesgo de control y riesgo de detección”. (págs. 67-68)

Por otro lado según la conceptualización, obtenida en línea, de (Romero, 2013) el riesgo de auditoría “es la posibilidad de emitir un informe de auditoría incorrecto por no haber detectado errores o irregularidades significativas que modificarían el sentido de la opinión vertida en el informe.” En conclusión el riesgo de auditoría es la posibilidad de no detectar un error existen en el proceso que se está evaluando con la finalidad de dar solución al problema.

Riesgo inherente

Se percibe como riesgo de carácter inherente a aquella posibilidad de que el saldo de una cuenta, clase de transacciones o una representación errónea, se presente como una problemática situacional, asumiendo la inexistencia de los controles internos relacionados. En palabras más sencillas este tipo de riesgo se caracteriza por no poder ser controlado por el equipo de auditoría, debido a que no puede ser cambiado, sino simplemente medido.

Riesgo de control

Un riesgo de control es una representación equívoca que acontece en el saldo de una cuenta o clase de transacciones que resulta ser de importancia relativa para un proceso, este error se da al no ser prevenido o detectado, o en su defecto al no ser corregido oportunamente por los sistemas de contabilidad y de control interno. Entendiéndose entonces como la posibilidad de error provocado por controles poco flexibles, o con poca eficiencia.

Riesgo de detección:

El mismo autor (Blanco Luna, 2012) menciona que un riesgo de detección, es una problemática que se presenta porque los procedimientos sustantivos, fijados por un auditor, “no detecten una representación errónea que existe en un saldo de una cuenta o clase de transacciones que podría ser de importancia relativa, individualmente o cuando se agrega con manifestaciones erróneas en otros saldos o clases” (pág. 68)

Los factores que se manifiestan en este riesgo según documento en línea, publicado por (CR., 2013)son:

- Ineficacia de un procedimiento de auditoría aplicado.
- La mala aplicación de un procedimiento de auditoría, resulte éste eficaz o no
- Problemas de definición de alcance y oportunidad en un procedimiento de auditoría, haya sido bien o mal aplicado

2.8.3 Planeación

De acuerdo a lo expresado por (Cardoso, 2006) “La planeación consiste en prever el futuro es decir comprende el establecimiento de políticas, procedimientos,

programas, presupuestos siendo así que la planeación se ha transformado en un requisito indispensable para el buen éxito de los objetivos trazados” (pág. 21)

En palabras más sencillas la planificación presenta una visión global de la entidad. Por lo que conlleva un estudio generalizado del nivel macro y micro en el cual se desarrolla un ente económico. Inicialmente para consumir un plan de auditoría, es necesario investigar todo lo relacionado con la entidad en análisis, para asegurar la objetividad de este medio. La información que se requiere para planificar un objetivo trabajo de auditoría se obtiene mediante:

1. En el caso de que exista auditorías precedentes, es necesario iniciar con el escrutinio de los archivos corrientes y permanentes de papeles de trabajo de las auditorías anteriores.
2. Realizar una entrevista previa con los accionistas o interesados para fijar el objetivo, las condiciones, limitaciones y tiempo de ejecución de la auditoría.
3. Continuamos con una revisión rápida de los estados financieros del período a examinar.
4. Finalmente para obtener una visión más generalizada de la institución se debe visitar las instalaciones de la compañía a auditar.

Etapas de la Planeación

La fase de planeación al ser una visión globalizada de la entidad a auditar presenta fases delimitadas de acuerdo a su generalidad. Dentro de las cuales están:

- Planeación preliminar
- Planeación específica

Planeación Preliminar

En esta fase se toma en cuenta el contacto preliminar entre el contador Público y la empresa; responde al conocimiento generalizado de las partes contratantes así como el sustento legalmente autorizado de la relación de trabajo entre los mismos. La planeación Preliminar concluye con la formación de la relación a través de la suscripción de un contrato. Para resumirlo y entenderla de mejor manera se dice que la planeación preliminar mantiene tres consideraciones importantes: Contrato de auditoría, Contacto Preliminar y finalmente una propuesta de auditoría.

Contrato de Auditoría

El proceso de contratación de una firma de auditoría es una actividad realizada por los ejecutivos de la empresa para que los profesionales en la rama, mediante procedimientos establecidos para la buena práctica de la profesión analicen la información de la empresa correspondiente a un periodo específico y emita un informe que contenga su opinión profesional de modo que inversionistas, acreedores, los mismos ejecutivos y usuarios externos tenga la confianza para tomar decisiones apoyadas en la información presentada.

Contacto Preliminar

En el contacto preliminar se establece una estrecha relación de trabajo con las partes, para lo cual se habla generalmente de tres alternativas de contacto directo:

Invitación personal: mediante una comunicación personal, una firma de contadores es invitada a presentar una propuesta para realizar la auditoría integral. Esta manera responde a la buena imagen de la firma, o la confianza de años de trabajo exitoso y legalmente confiable. No existe un modelo estandarizado para este tipo de invitación pero se debe considerar mantener en todo momento la claridad del caso, y la relación de independencia de criterios.

Invitación por la prensa: como se presume esta invitación es a través de la prensa se invita a firmas de contadores que cumplan con ciertos requisitos legales a participar en un concurso para realizar el examen. Suelen hacerse mediante medios de circulación de gran captación y aceptación del público.

Entrevista directa: se la realiza a través de un dialogo con los ejecutivos de la empresa, mediante el cual se da a conocer su trayectoria y los servicios profesionales que ofrecerá, es de difícil aplicación si se centra en el tiempo limitado de los ejecutivos, pero es la mejor opción para conocer directamente tanto a la firma como a la entidad conratante. Dentro de esta reunión se disipan muchas dudas de inmediato, y dependiendo del éxito se crea un vinculo de trabajo independiente.

Propuesta de auditoría

Finalmente dentro de esta se presenta de una manera precisa los servicios que va a ofrecer, las condiciones y plazos en los que va a ejecutar el examen de Auditoría

Integral. La propuesta de auditoría para una empresa inicia con la invitación para realizar el trabajo de auditoría, en medio de la propuesta se pone en consideración que el trabajo será realizado con el mayor énfasis, desempeño y esfuerzo para un resultado de calidad que satisfaga las necesidades de la empresa contratante. Al realizar esta propuesta se tiene que tomar en cuenta que se contara con profesionales en el área de auditoría y por lo mismo la propuesta estará dividida en los siguientes parámetros:

- Historia de la firma: aquí se detallara la trascendencia de los trabajos realizados por los autores de la auditoría a si mismo se detallara el lugar y año en donde se fundó la firma auditora, el número de empleados y la experiencia de la misma.
- Objetivo y alcance: aquí se detallara lo que se desea expresar a través del trabajo que se realizara así como la trascendencia en tiempo y espacio de la auditoría.
- Auditoría Integral: se detallara la evaluación a realizarse mediante el trabajo, tomando a consideración la integridad, existencia, exactitud, valuación, presentación y revelación de información que proporcione la empresa auditada.
- Visitas: en este ítem se detallan las visitas que el supervisor realizara a su equipo de auditoría en torno al cumplimiento del trabajo.
- Metodología: aquí se detallara un entendimiento global de la empresa para determinar las fuerzas internas y externas, además de controles de alto nivel.
- Resultados: aquí se detallan los tipos de informe que se puede obtener al final del trabajo de campo, entre algunos de los que se pueden determinar están los siguientes: Cartas de recomendación, Dictamen de la Auditoría
- Honorarios: aquí se detalla los pagos que se realizara a la firma auditora por el trabajo que se va a ejecutar, así mismo se detallaran los plazos de pago y la forma en que se realizara dicho compromiso.
- Equipo de Trabajo: en este ítem se detallan los auditores que intervendrán en la auditoría dividiéndolos en auditor Senior y Junior.

Planeación Específica

El propósito de esta planeación se relaciona con la evaluación de la estructura del sistema de control interno, para obtener de esta manera información adicional referente a los componentes seleccionados en la planificación estratégica. Otro punto que se topa en esta planificación es la calificación de los riesgos de auditoría, punto donde se selecciona los procedimientos específicos a ser aplicados en la fase de ejecución.

En esta fase se presenta la programación, que se la define como aquellos programas de la auditoría que permiten la presentación de todos los procedimientos, pruebas y otras prácticas, en busca de viabilizar la realización del trabajo de auditoría. Dentro de esta fase se puede visualizar específicamente cuatro sub-fases que son las siguientes:

- **Determinación Materialidad:** es importante encontrar determinar la materialidad tanto para los estados financieros, para las transacciones, saldos o revelaciones y finalmente para montos inferiores al nivel de materialidad para evaluar los efectos de los riesgos.
- **Evaluación de los riesgos:** Se analiza los riesgos que se presentan en la auditoría, tanto inherentes como interdependientes, con el objeto de permitir una visión generalizada de las posibles problemáticas que la entidad presente dentro de los procesos analizados.
- **Determinación enfoque de auditoría:** Es de mucha importancia una vez reconocido los riesgos, delimitar el esfuerzo del equipo auditor, es decir escoger los componentes que darán respuesta a los requerimientos del cliente. Esto depende en gran medida de la experiencia del equipo auditor
- **Determinación enfoque del muestreo:** Una auditoría sirve como visión global y sustentada de los problemas, de existir, que aquejan a la entidad, por lo que es muy importante mediante un muestreo objetivo que se represente al todo, propiciando de esta forma el buen uso de los recursos humanos, tecnológicos, económicos y otros.

2.8.4 Ejecución

La ejecución de una auditoría según (Arter, 2004) “es una de las funciones más importantes que desempeña el auditor, debido que sus opiniones y pronunciamientos son la base para que los ejecutivos y otros usuarios tomen decisiones en información que puedan confiar” (pág. 85). Su objetivo se expresa como la verificación en el terreno, de aquella información que se obtuvo en la fase de pre-auditoría; comprende los sistemas de gestión de la empresa, así como la evaluación de los puntos débiles y fuertes. Es una mediación de las discrepancias existentes entre los requisitos normativos y la evidencia. Dentro de la etapa de ejecución se reconoce cuatro pasos de relativa importancia estos son:

1. Reunión Inicial

Tiene como prioridad la presentación de los diferentes interlocutores y la exposición del plan y programación de la auditoría, normalmente se inicia con una reunión de apertura en la que se debe:

- Presentar a los componentes del equipo auditor y al personal de la empresa auditada.
- Presentar un resumen de los métodos y procedimientos que se va a utilizar para realizar la auditoría.
- Establecer los lazos de comunicación entre el equipo auditor y los auditados.
- Confirmar la disponibilidad de los medios e instalaciones que precise el equipo auditor.

2. Recogida de evidencia

Utilizando los documentos de referencia, fijados con anterioridad (el programa y el plan de auditoría), el auditor examinará el sistema auditado. Los informes que le permitan evaluar y detectar estas desviaciones se fundamentarán en la recolección de evidencias sustanciales.

La entrevista, al ser un método de extracción de información directo constituye en una de las principales herramientas a disposición para verificar posibles deficiencias detectadas y obtener indicios de otras nuevas no observadas hasta el momento. Hay que considerar que el lugar y el formato de la entrevista permitirán un adecuado flujo de información entre el auditor y el entrevistado.

3. Documentación de los Resultados

Una vez efectuados los pasos anteriores, el equipo auditor debe priorizar la revisión de los resultados obtenidos a fin de documentarlos de forma clara y precisa, mediante evidencias objetivas. Conviene que las no conformidades identificadas en relación con los requisitos específicos de la normativa de referencia sean clasificadas por orden de importancia.

4. La reunión Final

En concordancia con lo expuesto por (Fernández, Iglesias, LLarez, & Muñoz, 2010)

Una vez finalizada la recogida de evidencia se procede a convocar la reunión final, reunión que debe haber sido fijada en la fase de programación de la pre-auditoría como una actividad más dentro del proceso.

Durante la reunión el responsable de la auditoría resume los hechos y las pruebas que han llevado al equipo de auditoría a llegar a sus conclusiones.

Si las desviaciones expuestas no fueran aceptadas deberá dejarse constancia del hecho en el informe final que se elaborará posteriormente. (pág. 58)

La reunión final es de gran relevancia dentro de esta etapa, pues se encara con los responsables de la anomalía detectada, permitiéndose la defensa y descargo de responsabilidades. Dentro de la normativa legal vigente, y la práctica común este periodo tiene un plazo de cinco días hábiles; cumplido este tiempo se procura la presentación del informe final de opinión del trabajo realizado.

2.8.5 Comunicación de Resultados

En este punto (Pallerola & Monfort, 2013) decían que:

Una vez finalizada la fase de la ejecución de los trabajos de revisión, es muy recomendable , efectuar una primera reunión con los gestores de la empresa , y todo el equipo de auditores que han intervenido .El objetivo de esta fase es contrastar unas conclusiones preliminares y conocer la opinión de la empresa para que pueda rebatir o en su caso aceptar la certeza de dichas conclusiones .Suele ocurrir a menudo que los gestores de la sociedad auditada soliciten un tiempo prudencial para en su caso aportar una mayor documentación , que pudiera modificar estas primeras conclusiones del trabajo realizado de revisión de cuentas. (pág. 79)

Estas comunicaciones según alude (Blanco Luna, 2012) deben ser:

Precisas, objetivas, concisas, constructivas y oportunas. Cuando se descubran en el curso del trabajo incumplimientos de normas, la comunicación de resultados debe exponer:

- La norma objeto de incumplimiento;
- Las razones del incumplimiento; y
- El impacto del incumplimiento en los controles y en el informe final de la auditoría integral, si hubiere alguno. (pág. 260)

En conclusión esta fase suele conllevar la redacción de un borrador de Informe de Auditoría en el que se redacta para conocimiento del cliente las conclusiones que se derivan de todo el trabajo de verificación efectuado hasta la fecha. La notificación de estos resultados, suele asegurar la eficiencia del uso del mismo. Además al estar acompañado de recomendaciones sustentadas se muestra como un soporte y valor añadido para la toma de decisión.

2.8.6 Informe de Auditoría

El informe de auditoría es una opinión formalizada expedida por un equipo auditor como fiel resultado de la realización de un examen de evaluación de las actividades desempeñadas por una entidad jurídica o sus subdivisiones. Un informe de este tipo se considera como una valiosa herramienta para informar a los usuarios de la información, sean internos o externos, de la situación actual de la entidad en las delimitaciones señaladas y seleccionadas con anterioridad.

Al desarrollar un trabajo de auditoría integral, se debe tener claro que cada fase que se cumpla, debe mantener un respaldo, por lo que se deberá emitir varios informes, los cuales serán al final y tras el cumplimiento de los requisitos legales pertinentes, un documento oficial con eficacia y objetividad.

Informes intermedios y eventuales

(Blanco Luna, 2012) id., dice que:

En el curso de la auditoría integral y al menos trimestralmente, previa revisión de los controles establecidos, de los procedimientos administrativos, de los registros contables y de la documentación que lo soporta, presentaremos informes donde se resumirá el trabajo efectuado y las observaciones y recomendaciones acerca de la organización contable-administrativa, eficacia de los controles internos y otros aspectos de la

auditoría integral que hubieren sido detectados en el curso del trabajo. (pág. 45)

La opinión que se emite sobre los estados financieros de la sociedad, tendrá como soporte las conclusiones generales del examen sobre los mismos. Por ende cualquiera que sea el resultado del trabajo y el tipo de opinión o informe que se emita, es de relevancia que el balance ajustado y reclasificado de acuerdo con las circunstancias encontradas, les sea entregado.

Tipos de Informes

Acorde a lo expuesto por (Pallerola & Monfort, 2013) Dentro de la auditoría el informe puede contener uno de los siguientes tipos de opinión:

- **Favorable:** en una opinión favorable, el auditor manifiesta de forma clara y precisa que las cuentas anuales expresa, en todos los aspectos significativos, la imagen fiel del patrimonio, de la situación financiera, de los resultados de las operaciones y, en su caso, de los flujos de efectivo, de conformidad con el marco normativo de información financiera que resulta de aplicación y, en particular, con los principios y criterios contables contenidos en el mismo.
- **Opinión con salvedades:** este tipo de opinión es aplicable cuando el auditor concluye que existe una o varias de las circunstancias que se relacionan en el apartado siguiente, siempre que sean significativas en relación con las cuentas anuales tomadas en su conjunto. Las circunstancias significativas que pueden dar lugar a una opinión con salvedades son las siguientes:
 - Limitación al alcance del trabajo realizado.
 - Incumplimientos de los principios y criterios contables, incluyendo omisiones de información necesaria, contenidos en el marco normativo de información financiera que resulte de la aplicación.
- **Opinión desfavorable:** la opinión desfavorable supone manifestarse en el sentido de que las cuentas anuales tomadas en su conjunto no expresan la imagen fiel del patrimonio, de la situación financiera, de los resultados de las operaciones y, en su caso, de los flujos de efectivo de la entidad, que debe mostrarse de acuerdo con el marco normativo de información financiera que resulta de aplicación y, en particular, con los principios y criterios contables contenidos en el mismo.
- **Opinión denegada:** cuando el auditor no ha obtenido la evidencia necesaria para formarse una opinión sobre las cuentas anuales tomadas en su conjunto, debe manifestar en su informe que no le es posible expresar una opinión sobre las mismas. (págs. 62-63)

2.8.7 Seguimiento

En palabras de (Maldonado, 2011):

El desarrollo de esta última fase dependerá de las novedades obtenidas en la discusión del informe, el monitoreo de recomendaciones se elaborará de acuerdo al criterio del auditor y la opinión de la empresa. El objetivo de esta última fase es tratar de que se pongan en práctica todas las recomendaciones, asignando personal para cada punto del informe dentro de un tiempo determinado. (pág. 102)

Es decir en esta fase última el auditor toma en cuenta los resultados obtenidos mediante su análisis, con el objeto de que se ponga en práctica las recomendaciones emitidas; este paso mucho depende de la firma auditora y los requerimientos adjudicados en la propuesta de auditoría y por el cliente.

Plan de Seguimiento

Las recomendaciones, emitidas por el equipo auditor son acciones correctivas y / o preventivas que se presentan; en los Informes de Auditoría o en Informes Especiales de carácter preventivo; como resultado de las deficiencias o incumplimientos resultantes encontrados. Estas son dirigidas principalmente a las autoridades involucradas en la puesta en marcha de los mismos.

Hay que tener claro que tal y como lo dice (Blanco Luna, 2012):

El plan de seguimiento comprende una matriz de implementación que define el Qué, Cómo, Cuándo, acciones que deben ser homologadas, nos permite comprobar hasta qué punto la administración fue receptiva sobre los comentarios, conclusiones y recomendaciones, presentadas en el informe, el seguimiento se efectúa en un tiempo prudencial, después de que se ha concluido la auditoría. Cada Recomendación formulada en los Informes de Auditoría, una vez que inicie el proceso de seguimiento estará clasificada en uno de los siguientes estados:

- a) Recomendaciones Oficialmente Aceptadas
- b) Recomendaciones Oficialmente Ejecutadas
- c) Recomendaciones Parcialmente Ejecutadas
- d) Recomendaciones No Aplicables (pág. 75)

2.9 Salud

Según la (Asamblea Constituyente, 2008):

Art. 32: La salud es un derecho que garantiza el Estado, cuya realización se vincula al ejercicio de otros derechos, entre ellos el derecho al agua, la alimentación, la educación, la cultura física, el trabajo, la seguridad social, los ambientes sanos y otros que sustentan el buen vivir.

Partiendo de esto podemos decir que salud es mucho más que un estado, es un proceso continuo de restablecimiento del equilibrio para el ser humano, y en el no solo está dispuesto el bienestar físico si no también mental según la definición presentada por la Organización Mundial de la Salud

2.9.1 Sistemas de Salud

(Abrisketa, 2013), mediante su definición obtenida de la web, explica que un sistema de Salud es:

El conjunto de infraestructuras sanitarias que, siguiendo una determinada política, tiene como objetivo contribuir a mejorar la salud de la población. El sistema de salud, también llamado *sistema sanitario*, está constituido por diferentes instituciones, organismos y servicios que, a través de acciones planificadas y organizadas, llevan a cabo una variedad de programas de salud.

En otras palabras, los sistemas de salud, son modelos del funcionamiento de la atención de la salud, estructuras organizativas que reflejan la política sanitaria de cada país.

En nuestro país el sistema de salud, va ganando relevancia en la planeación gubernamental; su importante papel como dinamizador de la calidad de vida del ecuatoriano, es hoy en día uno de los pilares fundamentales del gobierno. No es de sorprenderse que se tome en cuenta en cada proyecto del estado un porcentaje de contribución con la salubridad del medio.

Por otra parte, y entendiendo que independientemente de la orientación específica de cada sistema de salud, en casi todos los países se cuenta con atención sanitaria administrada en tres niveles diferentes: a) el más periférico, también conocido como el nivel comunitario o el nivel primario de la atención de la salud b) el nivel secundario o intermedio (de distrito, regional o provincial); y c) el nivel terciario o central. Cada uno de ellos presenta características propias, como se aprecia en la figura adjunta:

	Personal Sanitario	Infraestructura Sanitaria	Servicios Suministrados
Nivel Primario	Trabajadores comunitarios de salud (TCS); enfermeras; comadronas; asistentes médicos; parteras tradicionales y otros trabajadores con formación profesional. (Puede haber un solo TCS o un equipo que trabajan en el ámbito comunitario y en el centro de salud).	Puestos de salud, dispensarios, o centros de salud. Pueden ser muy rudimentarios (una habitación con un enfermero o un TCS), o de grandes dimensiones con un equipo de profesionales sanitarios formados. Sirven a una determinada zona geográfica, son las unidades básicas del primer nivel y constituyen la base operativa de los TCS que trabajan en el seno de la comunidad.	Farmacia con medicamentos esenciales, vacunas (si hay frigorífico) y equipo para exámenes de laboratorio simples. Se suministran diagnósticos médicos y tratamientos de primera línea, procedimientos médicos menores (tales como sutura y cura de heridas y extracciones dentales); cuidados prenatales y servicio de planificación familiar y educación sanitaria.
Nivel Terciario	Médicos especialistas (cirujanos, médicos obstetras, internistas, anestelistas, enfermeras, comadronas, personal de enseñanza, administradores, etc.)	Grandes hospitales con varias salas (posiblemente hasta 500 camas), quirófanos, laboratorios, aulas para clases, centros de rehabilitación y otros servicios especiales.	Transferencias del nivel secundario; hospitales escuela; equipo clínico y personal para tratar condiciones especiales; servicio de urgencias y consulta de pacientes externos.

Figura 6: Características de los sistemas de salud

Fuente: Ministerio de Salud (2013)

2.10 COSTOS

Al referir al costo como elemento indispensable de la gestión empresarial se toma en cuenta su conceptualización, es así que, por ejemplo para (Rodríguez, 2012) “Es la sumatoria de todos los pagos (...) en que se incurre, para la producción de un artículo o prestación de un servicio, independientemente de los gastos de administración, venta y financieros” (pág. 31)

Por su parte (Pabón, 2010) dice que un costo debe ser considerado como “el valor por concepto de materiales, mano de obra, carga fabril y, en general, todo aquel “sacrificio de valores” o desembolso cuya realización sea necesaria e indispensable para el desarrollo del proceso productivo o la prestación de un servicio” (pág. 12)

Finalmente para (Pastrana, 2012) “se denomina costo a todos los desembolsos relacionados con la producción, puesto que se incorporan en los bienes producidos y quedan por lo tanto capitalizados en los inventarios hasta tanto se vendan los productos.” (pág. 5)

Por ende los costos de una empresa, son todos aquellos “sacrificios de valor” a los que una empresa se atiene al producir un bien o brindar un servicio, en palabras más sencillas todo desembolso relacionado con la producción de la línea de negocio. Además y sin restarle importancia hay que tener en cuenta que para un eficiente manejo de costos se debe conocer los beneficios históricos aprovechados, presentes obtenidos y, posibles futuros esperados.

2.10.1 Elementos del costo

Varios autores determina como elementos del costo a los tomados por (Polimeni, 2002) estos están clasificados en:

Costos variables.- Son aquellos en los que el costo total cambia en proporción directa a los cambios en el volumen

Costo Fijo.- Son aquellos en los que el costo fijo total permanece constante dentro de un rango relevante de producción, mientras el costo fijo por unidad varía con la producción. (pág. 15)

En contraste para (Rodriguez, 2012) dentro de la clasificación de los costos es necesario detallar los elementos que lo conforman, es decir es ineludible comprobar la participación de cada elemento en el costo, dependiendo del bien o servicio sometido a estudio, estos son:

Materia prima: Elemento base para la producción de bienes de capital, de uso o de servicio, generalmente tiene este la mayor participación en el costo, puesto que es indispensable para cumplir con la línea de negocio. La materia prima es un costo directo, variable y contablemente disponible en la cuenta de inventarios cuya rotación indica los niveles de la producción.

Mano de obra: Este rubro se fija mediante el pago de todos los trabajadores que participan directa o indirectamente en el proceso de fabricación o prestación de servicios. La mano de obra para este autor no tiene separación más que en calificada, como el gerente de producción, o ingenieros, y la no calificada como obreros de

operación directa, o encargados de control de calidad, empacadores entre otros. Además dice que en prestación de servicios la mano de obra directa es la de trabajadores calificados que prestan el servicio o se entienden con clientes a nivel de dirección y representación, tales como conductores, gerentes de departamentos, y no calificados quienes atienden el servicio directo al cliente (vendedores, camareros, meseros, entre otros)

Otros costos de producción o servicios: como tercer y último elemento del costo para el autor citado, están los derivados de demás cargos fijos y variables que han participado en el proceso de producción y prestación de servicios, estos sumados al costo inherente, presentan el total del costo.

En conclusión, tomando el orden de palabras anterior, y de acuerdo a lo expresado por (Pastrana, 2012) los elementos del costo son:

1. **MATERIALES DIRECTOS (MD):** Los referidos como MD o MP, son aquellos insumos necesarios en la producción de un bien y que puede cuantificarse plenamente con una unidad de producto, es decir aquellos que puede identificarse en el producto terminado, un ejemplo de esto es la madera de un escritorio hecho de este material.
2. **Mano de Obra Directa (MOD):** Comprende tanto los pagos o salarios de obrero u operarios como las prestaciones sociales de los mismos. Para hacer parte de este costo estos obreros deben intervenir con su acción directa en la fabricación de los productos, bien sea manualmente o accionando las máquinas que hacen posible la transformación de la materia prima en productos terminados.
3. **Costos Indirectos de Fabricación (CIF):** Los así llamados CIF son aquellos desembolsos necesarios para la fabricación (transformación de los materiales o insumos en productos terminados), tales como Materiales indirectos (MI) y Mano de obra indirecta (MOI) que en general no pueden identificarse con claridad con la unidad de producción, es un ejemplo de estas el pegamento, y los jefes departamentales. Por otra parte, el tercer componente de los CIF son los gastos generales de fabricación, tal y como lo son los gastos de

mantenimiento, lubricantes, repuestos menores, gastos de vigilancia, alquiler de plantas de producción, entre otros.

2.10.2 Contabilidad de costos

Para (Sinisterra Valencia, 2011) la contabilidad de costos es generalmente:

Un sinónimo de contabilidad de empresas de manufactura. Fueron justamente este tipo de empresas las que primero sintieron la necesidad de conocer los costos de sus productos para ejercer un control sobre los costos de producción y poder contribuir con la determinación del precio de venta. Fueron estas empresas las primeras en desarrollar la mayoría de conceptos y técnicas de acumulación de datos de costos que actualmente se usan. No obstante, el desarrollo de las técnicas de producción hizo perfeccionar los métodos de costeo de los productos y con ello la posibilidad de aplicarlos para costear actividades no fabriles. (pág. 4)

Para (Rincón, 2009) “La contabilidad de costos es una herramienta que aporta a la contabilidad financiera y a la contabilidad gerencial, información relevante para el cumplimiento de los objetivos de cada una de éstas.” (pág. 24). El autor dice lo anterior puesto que para la contabilidad financiera, la contabilidad de costos entrega datos monetarios de los movimientos económicos, de modo que permita un eficiente cálculo de estados financieros. Y para la contabilidad gerencial, esta asiste en la obtención de los datos necesarios con los que se pueda tomar decisiones sobre los procesos de la empresa.

En relación al tema (Pastrana, 2012) dice que “La Contabilidad de Costos es un sistema de información que clasifica, asigna, acumula y controla los costos de actividades, procesos y productos, para facilitar la toma de decisiones, la planeación y el control administrativo.” (pág. 4)

Así se puede notar que el objetivo de la Contabilidad de Costos es analizar mediante sistemas especializados de costeo; fijados de acuerdo a las necesidades y actividad empresarial; productos, departamentos de producción o servicios, de modo que al enfocarse en sus variaciones se facilite la toma de decisión, la planeación y el control administrativo.

2.10.3 Sistema de contabilidad de costos

Un sistema de contabilidad de costos según lo expresa, en medios electrónicos, (González & Serpa, 2008) “se relaciona fundamentalmente con la acumulación y el

análisis de la información de costos para uso interno por parte de los gerentes, en la valuación de inventarios, la planeación, el control y la toma de decisiones.” Es además la que resume y registra los costos de los servicios y objetivos comerciales de una empresa, con el fin único de que puedan mediante mediciones ser controlados e interpretados. Dando a entender que un sistema de costos es un conjunto de desembolsos premeditados, que contribuirán con el desarrollo normal y eficiente de las actividades empresariales.

Según (Zapata, 1996) la contabilidad es ejercida a través del control que se mantiene “sobre las operaciones y sobre quienes las realizan permitirá ahorros que en el tiempo serán significativos, así mismo a partir de la permanente y oportuna información que pueda brindar apoyará a los ejecutivos en la toma de decisiones más certeras” (pág. 7). Por lo que hay que mencionar, que al tratar sobre lo que es un sistema de costos, también estamos considerando una manera de controlar los pagos que se realizarán por desarrollar las actividades normales de la organización.

(Waldo, 1981) En lo referente al tema cita que un sistema de costos, como cualquier otra aplicación de la contabilidad, para ser práctico debe desarrollar información que valga cuando al menos el gasto que ocasiona; con lo que indica que los costos, en general proporcionarán información básica de lo que se gasta en dinero para producir un bien; siendo claro que por medio de esta herramienta se conoce el valor en términos monetarios. Y termina el párrafo diciendo si el sistema está bien diseñado, la información que proporciona, generalmente vale muchísimo más.

2.10.4 Propósitos primordiales de los sistemas de costeo

Como se explicó antes existen muchos objetivos y propósitos relacionados con el manejo de costos, pero para asegurar su eficiencia deben enfocarse y especializarse como un subsistema de la contabilidad tanto financiera como gerencial, es así que al enfocar su relevancia en ellos se dice que persiguen los siguientes propósitos (Pabón, 2010):

1. Representar, mediante la acumulación, el análisis y el suministro de información consecuente, veraz, real y concisa relacionada con el costo de las actividades de producción (de bienes o de servicios) una herramienta de utilidad para los

procesos de planeación y control de operaciones, formulación, evaluación e implementación de tácticas de negocios y comprobación de efectos.

2. Instituir un punto de partido confiable de información, que contribuya en los métodos de formulación y evaluación de proyectos especiales (estudios de factibilidad), selección de cursos alternativos de acción relativos a planes específicos, y toma de decisiones sobre inversión de capital y demás procedimientos orientados y proyectados al crecimiento de la empresa (operación de un proceso, expansión de planta, fabricación de nuevos productos, etc.)
3. Proporcionar la información de los costos obligatorios para la determinación y el cálculo del beneficio obtenido por la operación del negocio (margen de utilidad) durante un periodo de tiempo definido, lo que permitirá a su vez la preparación de informes relativos a la situación financiera de la organización (elaboración de los estados de resultados, balance general, etc.)
4. Asistir en la dinamización y optimización del proceso de toma de decisiones relativas a los procedimientos de comercialización del producto, suministrando a la directiva o alta gerencia información orientada y útil en la formación y el establecimiento de políticas de venta, de descuentos, de fijación de precios, entre otras.
5. Proporcionar información consistente y legítima para el desarrollo del procedimiento de evaluación de inventarios, fundamentalmente para el control de los recursos materiales y monetarios utilizados. De la veracidad, la objetividad y la utilidad de dicha información dependerá el grado de certeza alcanzado en la determinación y la implementación de mecanismos de mejoramiento factibles en el manejo de las distintas formas de inventario (materias primas, materiales en general, producto en proceso y producto terminado)

2.11 Costeo de alimentación

2.11.1 Alimentos y bebidas

Alimentación: De acuerdo a lo expresado por la (Real Academia Española, 2014) alimentación es el “Conjunto de las cosas que se toman o se proporcionan como alimento”. Por ende es considerado como alimento a cualquier producto procesado o no que mediante su ingestión permita obtener energías, u otros medios necesarios para la subsistencia o conservación de la misma.

La alimentación es importante para el desarrollo de la vida, en condiciones normales cada ser vivo mantiene sus funciones motoras, y otras de supervivencia, mediante la ingesta de proteínas y otros nutrientes presentes en el alimento. Es así por ejemplo que para un depredador carnívoro su principal fuente de alimentación será lo cazado, relevantemente la carne de algún ser vivo.

Bebida: En cuanto a lo referente a este concepto, se dice que es considerado como bebida a cualquier líquido que se engulle, principalmente con el objetivo de calmar la sed. Las bebidas por su gran importancia en la hidratación del cuerpo se han convertido en un complemento obligatorio al momento de recuperar energías mediante el consumo de alimentos.

2.11.2 Costeo de alimentos y bebidas

Para dar énfasis en nuestro tema dentro de (Restaurantes Exitosos, 2015) sitio web, se señala que “El control de inventarios es un factor vital. Se deben realizar inventarios rápidos semanales y un inventario global mensual para un mejor control de costos de los insumos” De aquí que muchos de los empresarios y personas visionarias en el arte culinario lo ven como una alternativa atractiva para negocios lucrativos; siempre y cuando este vaya tomado de la mano con una administración bien manejada como (Foster, 1995) explica la administración de alimentos y bebidas consiste en tres elementos principales: conocimientos, coordinación y control de costos, y señala además que la satisfacción de los clientes de alimentos y bebidas comienza con el empleo de ingredientes de calidad. La medida clave de la calidad de la comida es la satisfacción de los clientes.

Es costumbre que los costos de los alimentos se expresen en porcentajes de ventas, y se involucren tres factores; el precio de compra, la porción y el precio de venta

2.11.3 Determinación del costo de elaboración de lo consumido

Ahora bien, considerando que es importante que el procedimiento de control de costos, referente al ramo Gastronómico, sea resuelto mediante un sistema que analice el material justo empleado para la transformación del producto. Es recomendable incorporarlos en periodos fijos; se dice esto ya que debido a la rapidez con la que son preparados los alimentos es muy complejo manejarlos con inclusión de otros

elementos del costo (Sueldos y Gastos Indirectos) correspondiéndoles individualmente para cada platillo.

En esta línea de acuerdo a (Youshimatz, 2006) La fórmula de los reportes diarios de costos es:

$$\text{Costo bruto} - \text{créditos} = \text{costo neto}$$

Dentro de esta línea de negocios , “esta es la fórmula más usual para sus reportes diarios de costos, lo único que puede variar es la extensión de los mismos, ya que dependerá de las necesidades particulares de información que tenga la empresa.” (pág. 12)

Analizando las partes que conllevan la fórmula se dice que:

Costo bruto. Es considerado como un costo de carácter bruto a el valor de las mercancías que se utilizan para elaborar los alimentos y bebidas.

Crédito. Es un crédito aquel valor de las mercancías que se originan de las áreas de producción a dprecio de costo, pero quea pesar de no formar parte de las ventas presentan una afección al costo bruto.

Costo Neto. Como la palabra lo expresa es el costo real de lo que se ha vendido.

2.11.4 Método de inventarios

De igual forma según menciona (Foster, 1995):

El control eficaz de costos de alimentos y bebidas es un proceso constante de análisis de información y ajustes a los procedimientos. (...) El primer procedimiento de control de costos que se usó en las operaciones de servicios de alimentos se llamó método de inventarios. Esta técnica comprende la comparación de los costos totales de alimentos con las ventas totales. (...) Los costos de los ingredientes, se expresan como porcentajes y los costos de alimentos y bebidas se pronostican a partir de estos porcentajes. (pág. 160)

Conforme fue aumentando la complejidad de administración de lugares que brindan algún tipo de servicio, se desarrollaron medidas más precisas que incluyen programas de pruebas de alimentos, procedimientos de requisición, sistemas de control de inventarios y controles de porciones de alimentos, ahora se sabe que la mayoría de instituciones que prestan algún servicio de estas características buscan la

eficiencia de operaciones mediante la marcha de comedores con encargados especializados en controlar el proceso de alimentos y bebidas a tiempo completo, sus responsabilidades principales van desde planificar, presupuestar y pronosticar los costos operativos del departamento, hasta analizar los costos de alimentos y bebidas e implantar procedimientos de control de los mismos.

2.11.5 Métodos de sistema y valuación de inventarios

Según el medio electrónico redactado por (González & Serpa, 2008):

El sistema de inventarios permanente, o también llamado perpetuo, permite un control constante de los inventarios, al llevar el registro de cada unidad que ingresa y sale del inventario. Este control se lleva mediante tarjetas llamada Kárdex, en donde se lleva el registro de cada unidad, su valor de compra, la fecha de adquisición, el valor de la salida de cada unidad y la fecha en que se retira del inventario. De esta forma, en todo momento se puede conocer el saldo exacto de los inventarios y el valor del costo de venta.

Los métodos a considerar para la valuación de los costos son: Costo promedio ponderado, Costo primeras entradas, primeras salida (FIFO).

Costo promedio ponderado

(Guajardo, 2008) Explica “el método ponderado para valuación de inventarios reconoce que los precios varían, según se adquieren las mercancías durante un periodo” (pág. 377); en otras palabras el método consiste en inventariar el costo promedio, es decir que sin importar el costo actual del producto, en el momento que ingresan o salen los artículos los costos son ponderados.

Método FIFO

Como sus siglas lo indican el método FIFO es aquel en donde las primeras mercaderías que ingresan a la empresa son las primeras que salen; este método por lo general es muy utilizado dentro de la industria alimenticia, principalmente por las empresas dedicadas a alimentos o medicinas. Por ende el valor del costo de los inventarios será el valor de la última mercadería que ha ingresado; porque las primeras compras siempre saldrán primero.

De igual manera en cuanto se refiere al costeo de alimentos y bebidas es importante definir al método de costo estándar, según la definición de (Horwart,

1983) “los costos estándar de cada platillo del menú se determina sobre la base del número de porciones servidas, de la receta estándar y de los precios vigentes en el mercado”, este método de costeo es de utilidad para controlar los alimentos pues es una aplicación de los principios de contabilidad de costos estándar a la rama de servicios de productos alimenticios.

2.12. Tasa Predeterminada

Al establecer el costeo mediante este método en primer lugar se debe estimar el nivel de producción y los costos indirectos de fabricación totales, situación que se cumple mediante la elaboración de la estimación (presupuesto) de CIF; para luego y tras escoger una base igualmente estimada se mida la capacidad normal.

De acuerdo a (Salinas, 2015) “Existen varios métodos para conocer la tasa predeterminada de costos indirectos que se necesita para conocer el tercer elemento del costo, y el que se siga uno u otro depende de las actividades de cada empresa”. Las siguientes son las cinco bases más comunes que se utilizan dentro de este método:

- Unidad de producción
- Costo de materiales directos
- Costo de mano de obra directa
- Horas de mano de obra directa
- Horas máquina

Con base a las unidades producidas: Este método se aplica esencialmente en aquellas empresas que producen un solo artículo. En este caso se obtiene una tasa expresada en pesos por cada unidad producida, mediante la siguiente fórmula:

$$t = \text{CIFP} / \text{UP}$$

Donde:

t = tasa predeterminada de costos indirectos

CIFP = costos indirectos de fabricación presupuestados

UP = unidades presupuestadas

Para el caso de nuestro trabajo se utiliza como base las unidades producidas, debido a que el producto final que se elabora dentro de nuestro procedimiento es la alimentación de los pacientes y del personal.

CAPÍTULO III

PERFIL INSTITUCIONAL

3.1 ANÁLISIS DEL HOSPITAL PROVINCIAL GENERAL DE LATACUNGA

3.1.1. Antecedentes del Hospital Provincial General de Latacunga

8 DE OCTUBRE DE 1863

- Se crea por voluntad de las Hermanas Páez
- El Dr. Gabriel García Moreno emite el ejecútese para el funcionamiento del Hospital de la Caridad en la Provincia de León

11 DE JULIO DE 1864

- El Dr. Felipe Sarrade vende en da en perpetua enajenación un predio para el funcionamiento del Hospital
- Presupuesto de tres reales diarios por enfermo.

11 DE MARZO DE 1866

- Cambia de nombre a Hospital Civil San Vicente de Paúl

En 1885

- Se hace cargo del Hospital las Hermanas de la Caridad

En 1892

- La labor benéfica la asume la Junta de Asistencia Pública Provincial

En 1946

- Se inici la constucción de un nuevo edificio con asesoría del Servicio Cooperativo Interamericano
- Toma el nombre de Hospital General de Latacunga

En 1959

- Se inagura la infraestructura actual
- Tiene cuatro servicios básicos

DESDE EL 14 de ABRIL DE 1973

- Depende del Ministerio de Salud Pública del Ecuador

Figura 7: Antecedentes Del Hospital Provincial General De Latacunga

3.1.2 Misión

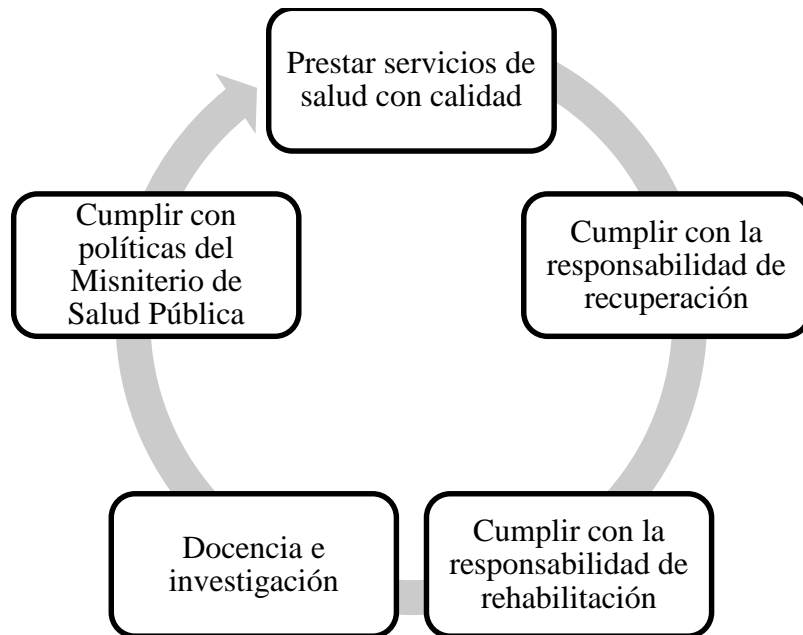


Figura 8: Misión Del Hospital Provincial General de Latacunga

3.1.3 Visión

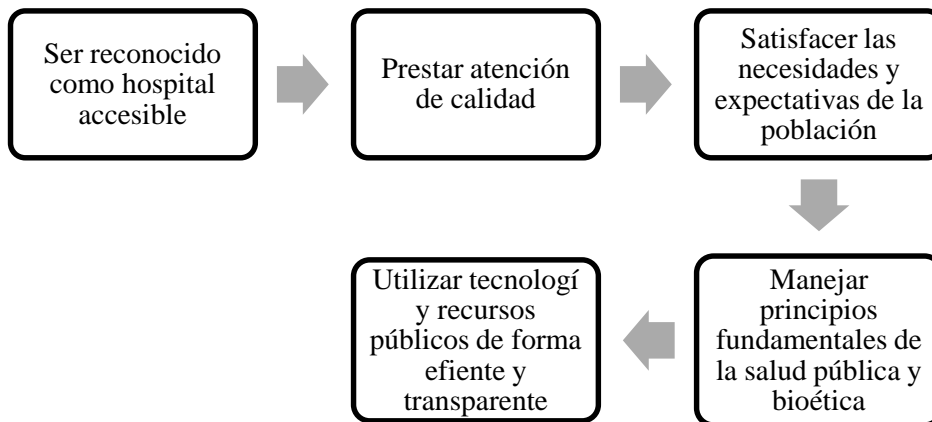


Figura 9: Visión Del Hospital Provincial General de Latacunga

3.1.4 Decálogo

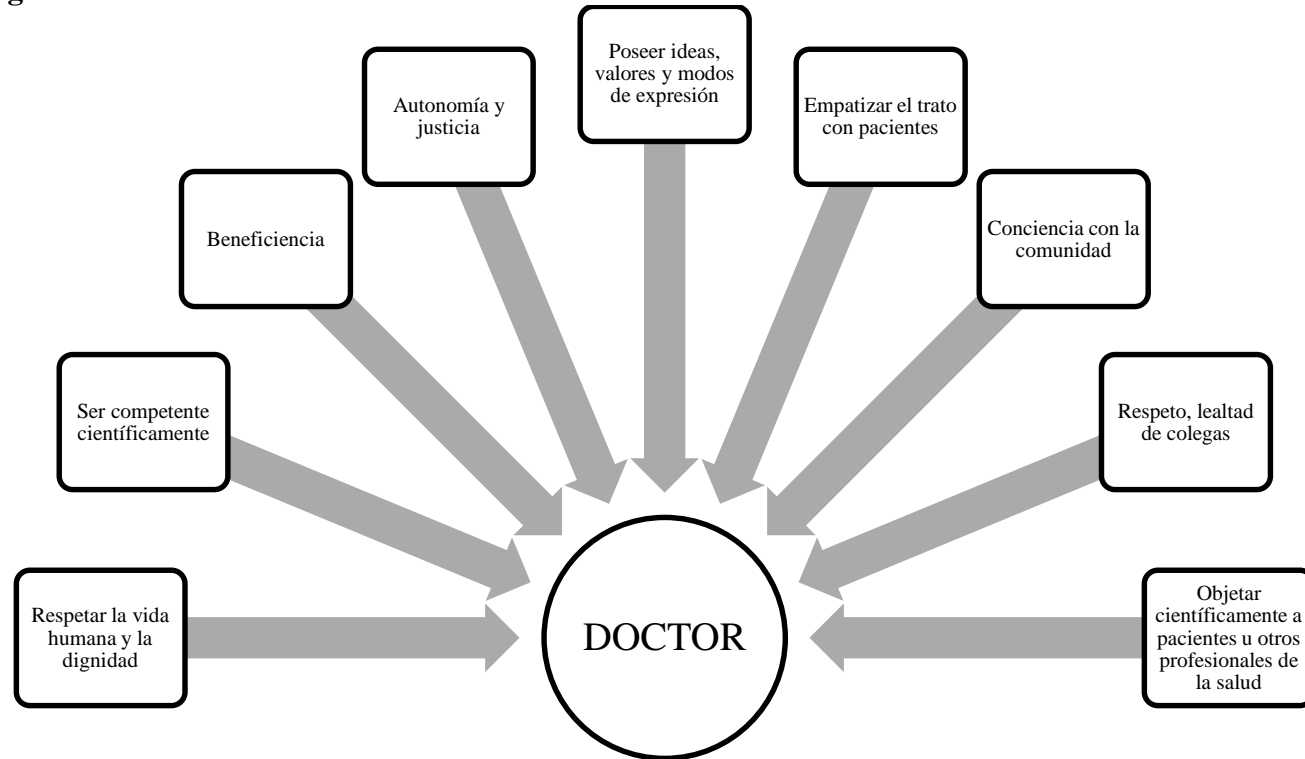


Figura 10: Decálogo del Doctor

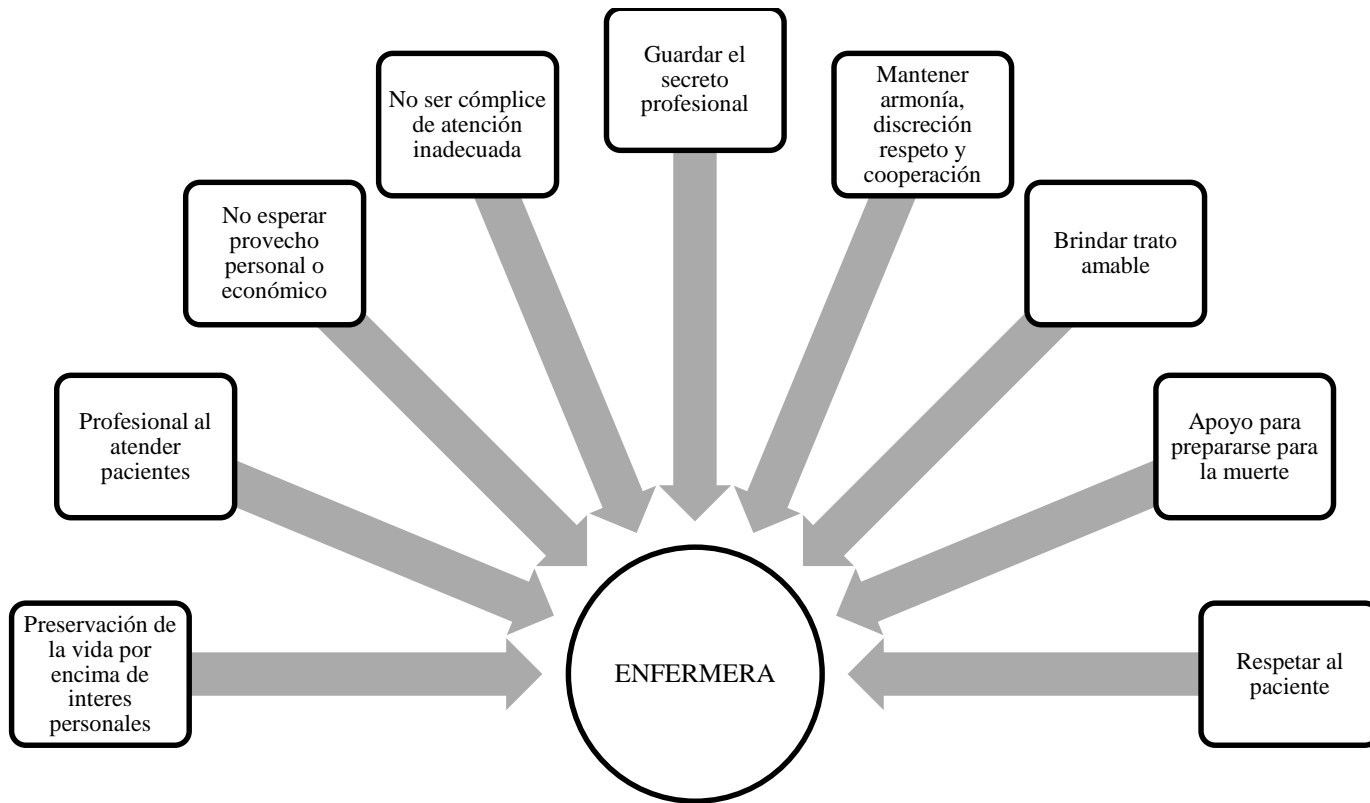


Figura 11: Decálogo de la enfermera

3.1.5 Principios Filosóficos

De acuerdo a datos obtenidos de las web citadas por (Ministerio de Salud Pública, 2012) menciona que los principios filosóficos del HPGL son:

Equidad, el personal que desarrolla su trabajo en el Hospital, será guiado por el sentimiento del deber, la igualdad y por un trato modesto hacia sus pacientes.

Honestidad, la compostura, dignidad, y la moderación de quienes forman parte Hospital, comprometerá al logro y consolidación de sus metas y objetivos.

Responsabilidad social, establece la capacidad y la obligación del personal que trabaja en la Institución a responder por sus actos, conforme a la función que desempeña, con la finalidad de llegar a la satisfacción total del cliente, cumpliendo de esta manera con el Estado y con la sociedad.

Calidad del servicio, compromiso y responsabilidad de todo el personal del Hospital, mediante la productividad en los procedimientos, en la gestión administrativa, en las relaciones humanas y en especial en la atención al cliente.

Puntualidad, con la prontitud, disciplina, diligencia y exactitud en hacer las cosas a su tiempo, el personal del Hospital, patrimonio invaluable del mismo, podrá alcanzar metas óptimas de desarrollo, en la prestación de los servicios de salud.

Respeto a la vida, siendo ésta una Institución que presta servicios de salud, el personal que trabaja en ella, tiene la obligación moral y ética, de cumplir con responsabilidad, carisma, gentileza y bondad su función principal, que es la de brindar atención al ser humano, cuidando y respetando el derecho a la vida.

3.1.6 Valores Institucionales

Según (Ministerio de Salud Pública, 2012) menciona que los valores institucionales son:

Responsabilidad social: Labor institucional al servicio de la colectividad.

Calidad: El HPGL se orienta hacia el mejoramiento a través de la capacitación continua de los trabajadores y la aplicación de normas y protocolos de atención.

Universalidad: Brindar atención a todos los usuarios sin distinción de etnia, religión, sexo.

Confidencialidad: proporciona garantía en la accesibilidad de información solo a quienes tienen autorización previa.

Compromiso: Desempeño de trabajos con sentido urgente.

Compañerismo: Sin reparo en el trato recibido

Solidaridad: Aceptación de responsabilidades frente a circunstancias hostiles.

Los valores institucionales que rigen al Hospital Provincial General de Latacunga están ligados a la sociedad y a la colectividad, ya que ello abarca la inclusión de responsabilidades, universalidad, confidencialidad, compromiso y la solidaridad que están destinados a cumplirse obligatoriamente por parte de cada una de las personas que laboran en esta institución.

3.1.7 Red organizacional del Hospital

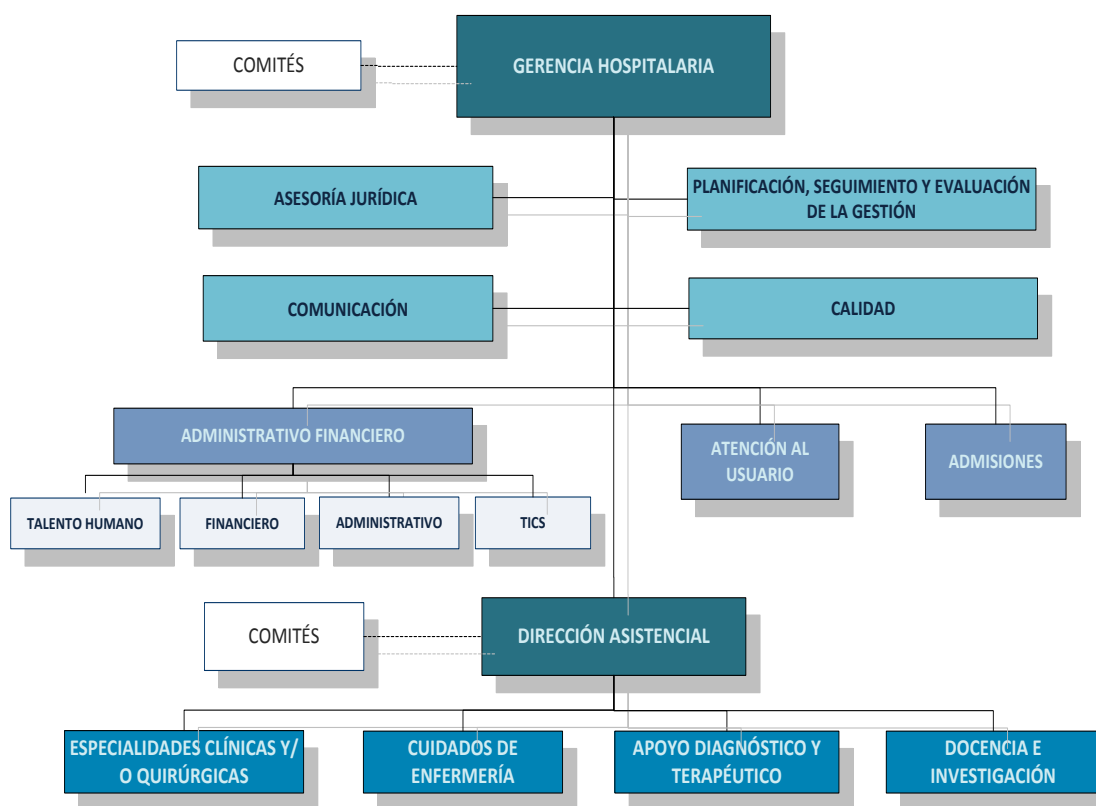


Figura 12: Estructura Orgánica

Fuente: Estatuto Orgánico de Gestión Organizacional por Procesos de los Hospitales Del Ministerio de Salud Pública

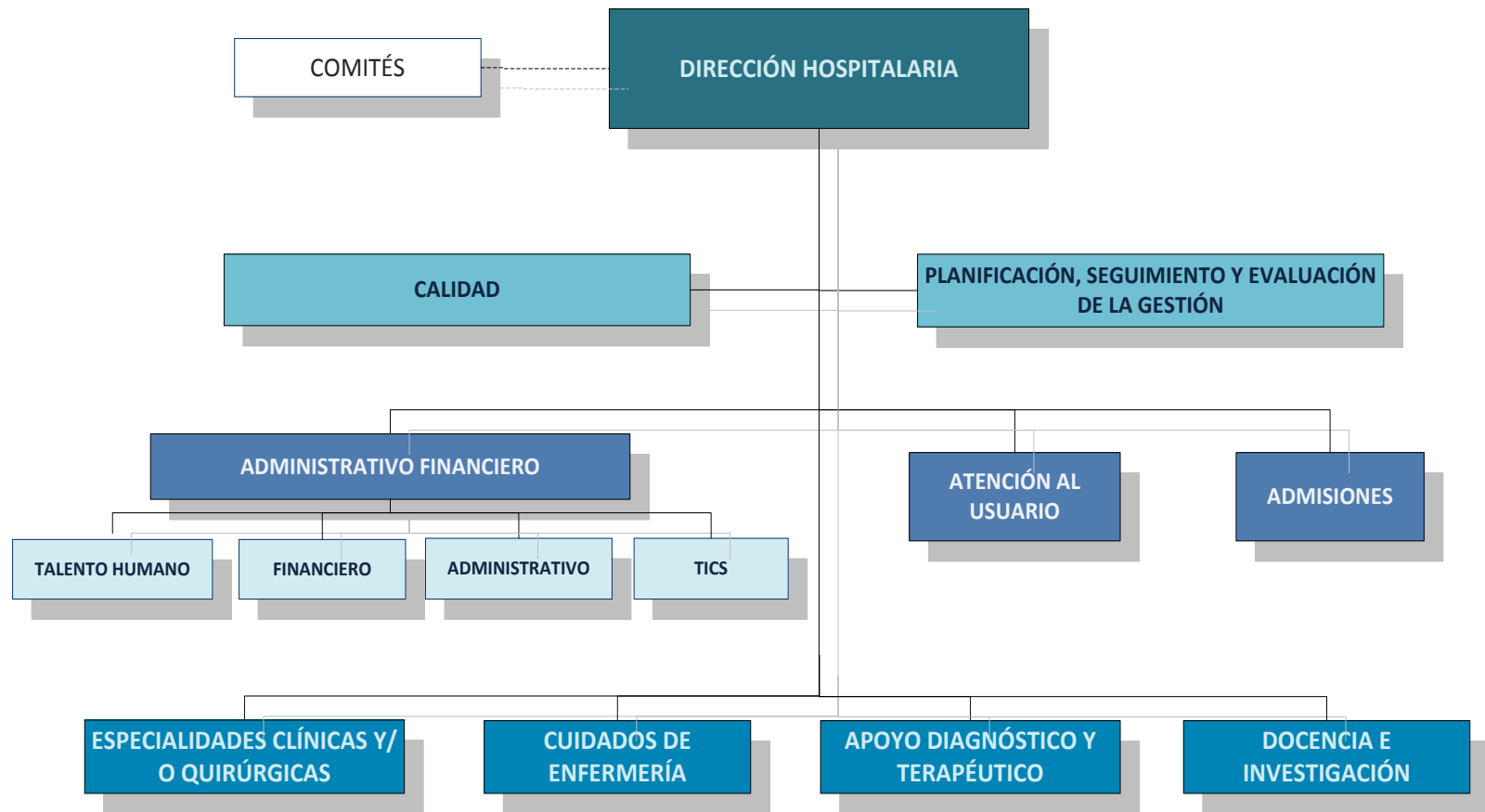


Figura 13: Estructura De Hospitales Básicos y Otros de Menos de 70 Camas

Fuente: Estatuto Orgánico de Gestión Organizacional por Procesos de Los Hospitales Del Ministerio de Salud Pública

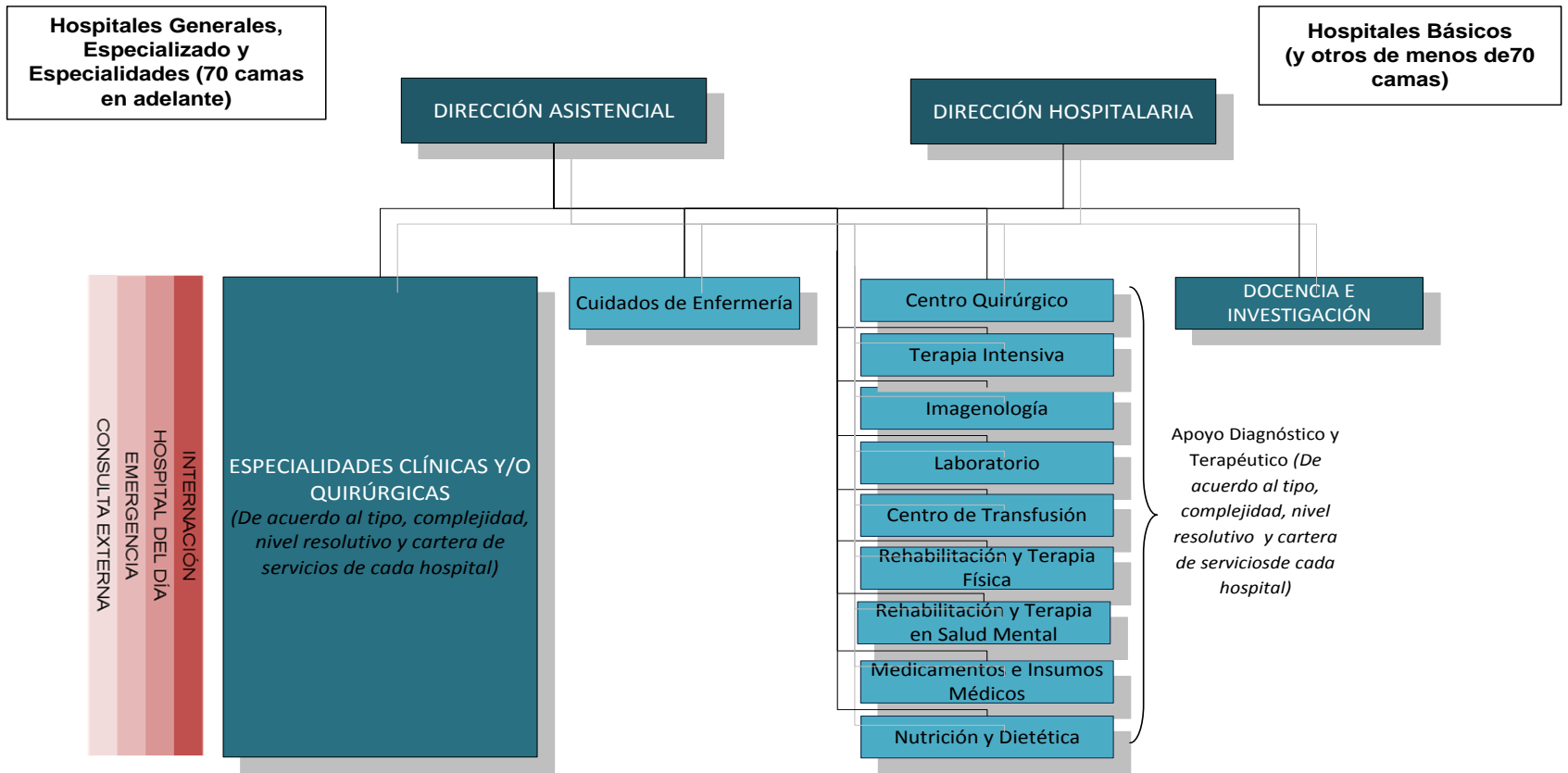


Figura 14: Estructura Ampliada de los Procesos Agregadores de Valor

Fuente: Estatuto Orgánico de Gestión Organizacional por Procesos de Los Hospitales Del Ministerio de Salud Pública

3.1.8 Gestión Administrativa-Servicios Generales

Según el (Ministerio de Salud Pública, Reglamento Interno del Hospital Provincial General de Latacunga , 2012), sus artículos mencionan lo siguiente:

Art.18.- Unidades de la Dirección Asistencial.-La Dirección Asistencial del Hospital Provincial General de Latacunga, se gestiona mediante la Unidad de Gestión de Especialidades Hospitalarias y Quirúrgicas; a través de la Unidad de Gestión de Apoyo Diagnóstico y Terapéutico; a través de la Unidad de Cuidados Intensivos (UCI); y, a través de la Unidad de Gestión de Docencia e Investigación, las mismas que a continuación se detallan:

a).- Unidad de Gestión de Especialidades Hospitalarias y Quirúrgicas.- Dentro de esta Unidad tiene a su cargo los siguientes Servicios Hospitalarios:

a.1.- Servicio de Medicina Interna.-Se refiere a la atención de pacientes adultos que tienen enfermedades en alguna parte o en todo su organismo, para cuyo tratamiento se necesitan solo fármacos, sicoterapia y elementos auxiliares. El promedio de estadía de dichos pacientes será de aproximadamente dos semanas.

a.2.- Servicio de Cirugía.-Hombres y Mujeres.-Este tipo de servicio se lo realiza a pacientes que, después de un diagnóstico predeterminado, requieren un tratamiento operatorio. Este es uno de los servicios más complicados del Hospital por cuanto el promedio de estadía en este servicio se considera: una semana aproximada para Cirugía General y dos semanas aproximadamente para Traumatología.

a.3.- Servicio de Gineco-Obstetricia.-Trata sobre enfermedades especiales de la mujer, así como también sobre temas de la gestación, parto y puerperio. De conformidad con los objetivos estratégicos del Hospital provincial General de Latacunga, este es un servicio que debe brindar y recibir atención especial, ya que se trata del amparo de la madre y del niño. Su promedio de estadía será de tres días para casos obstétricos y de ocho días para casos de ginecología.

a.4.- Servicio de Neonatología. Se dedica específicamente al tratamiento de neonatos o recién nacidos, para su cuidado, atención y tratamiento en casos de enfermedades de los recién nacidos.

a.5.- Servicio de Pediatría.-Dedicado a la atención del niño enfermo. Es otro de los servicios importantes del Hospital Provincial General de Latacunga, el que debe recibir y brindar atención preferente por pertenecer al grupo constitucional de atención prioritaria.

a.6.- Servicio de Odontología.-Es el servicio encargado de la salud oral, tanto preventiva como correctiva para pacientes de Consulta Externa y Hospitalización. Su función es la realizar visitas clínico dentales a los

servicios de internación; la de atender las consultas internas profesionales; la de desarrollar y conducir un programa de asistencia dental incluyendo diagnóstico, profilaxis y tratamiento dental; así mismo este Servicio tiene como función la de planificar y conducir programas de investigación que se relacionan con la patología dental; la de mantener registros de atenciones, preparar informes mensuales para la Gerencia, Dirección Asistencial y Estadística del Hospital Provincial General de Latacunga, además de cooperar en los programas docentes, investigativos y educativos de la institución.

a.7.-Servicio de Gastroenterología.-Es el servicio encargado de brindar atención a usuarios de la salud pública y pacientes adultos en general que presentan enfermedades gástricas, gastro-intestinales, intestinales y en general que presentan problemas en el órgano y aparato digestivo. Se encuentra encargado de realizar endoscopias, colonoscopias, rectoscopias, ligaduras de várices esofágicas, polipetonomías, dilataciones esofágicas, escleroterapias, entre otras que implican intervención gástrica.

a.8.-Servicio de Traumatología.-Este servicio se dedica a la atención de usuarios de la salud pública y de los pacientes en general que presentan traumatismos, es decir golpes, torceduras, lesiones, fracturas, tratamientos de enfermedades articulares como por ejemplo artrosis, fracturas mal consolidadas, en general todo aquello que implique rehabilitación física por todas las causas expresadas en líneas anteriores.

a.9.-Servicio de Enfermería.-Es el servicio que se dedica a la gestión de cuidar a todos los usuarios y pacientes en todos los servicios hospitalarios, proporcionándoles de acuerdo con las indicaciones médicas, criterios de buena práctica profesional, de forma completa e integral, resolución rápida y efectiva de los problemas de salud de los pacientes.

a.10.- Servicio de Maternidad.- Está enfocado a la atención preferente por pertenecer al grupo constitucional de atención prioritaria, a usuarias de la salud pública y pacientes mujeres en general que presentan parto, y puerperio hasta por un lapso de ocho días, para recibir atención, tratamiento y rehabilitación de parturientas y mujeres en general que presentan parto reciente en el Hospital Provincial General de Latacunga.

b).-Unidad de Gestión de Apoyo Diagnóstico y Terapéutico, dentro de esta Unidad se incluyen, los siguientes Centros Hospitalarios:

- Centro Quirúrgico y Anestesiología;
- Centro de Imagenología y Radiología;
- Centro de Rehabilitación Física y Terapéutica;
- Centro de Consulta Externa;
- Centro de Emergencia;
- Centro de Laboratorio Clínico; y,

- Centro de Nutrición y Dietética.

c).- Unidad de Cuidados Intensivos (UCI);

d).- Unidad de Gestión de Docencia e Investigación.

Gestión Administrativa

De acuerdo al (Ministerio de Salud Pública, Manual de funciones del Hospital Provincial General de Latacunga, 2012):

Unidad Responsable: Gestión /Unidad Administrativa

Misión: Administrar con eficiencia, eficacia y efectividad los recursos materiales, suministros, bienes y servicios requeridos para la ejecución de los planes, programas, proyectos y actividades del hospital.

Productos y Servicios:

Contratación Pública

- Procesos precontractuales y de contratación (incluso de seguros) contemplados en la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación y administración del Portal de Compras Públicas;
- Informes de la atención de requerimientos de las diferentes unidades del hospital;
- Comprobante de órdenes de pago por las adquisiciones realizadas;
- Plan anual de compras públicas, adquisiciones y contrataciones del hospital;
- Informes de compras generales;
- Informes de compras de medicamentos e insumos;
- Informe de ejecución del plan anual de adquisiciones y contrataciones de acuerdo a la ley Orgánica de Contratación Pública y su reglamento;
- Asesoría en la elaboración de términos de referencia para realizar los procesos de contratación;
- Análisis de costos y cotizaciones de bienes, servicios u obras;
- Solicitudes de certificaciones presupuestarias de los subprocesos pertenecientes a la Coordinación Administrativa Financiera;
- Verificación en la recepción de productos y servicios en coordinación con bodega y el área requirente.

Activos Fijos y Bodega

- Informe consolidado de custodia y uso de bienes del hospital;
- Reportes de ingresos, egresos y consumos de suministros, materiales y bienes de larga duración del Hospital;
- Inventario actualizado de los bienes muebles e inmuebles del hospital;
- Sistema de inventario de activos fijos y bodega del hospital;

- e. Plan anual de adquisición de bienes de larga duración para el Hospital, en coordinación con la Dirección Asistencial, unidades asistenciales y los comités respectivos;
- f. Actas de entrega-recepción de bienes;
- g. Reportes de gestión de Prótesis e Implantes;
- h. Informe de donaciones ejecutadas;
- i. Informe de administración de bodegas;
- j. Inventario de suministros y materiales;
- k. Informe de ingresos y egresos de suministros y materiales;
- l. Informe de ingresos de medicamentos, insumos y otros en coordinación con la unidad de Farmacia;
- m. Informe de ingresos y egresos de vacunas y medicamentos que requieren cadena de frío en coordinación con la unidad de Farmacia.

Mantenimiento

- a. Plan de mantenimiento preventivo y correctivo de los bienes muebles, inmuebles, equipos de electro medicina y vehículos a cargo del hospital;
- b. Proyecto de infraestructura y bienes de larga duración del hospital, de acuerdo con las directrices del MSP;
- c. Informes sobre la repartición y adecuaciones que se realicen en los espacios verdes, oficinas y bodegas del hospital;
- d. Informe de ejecución del mantenimiento de bienes muebles e inmuebles del hospital;
- e. Gestión energética y medio-ambiental;
- f. Sistema de control de transportes;
- g. Informe mensual de la adquisición de pasajes aéreos, reembolsos y pasajes premio;
- h. Salvoconductos y documentos que soporten la legalidad y cumplimiento del servicio de transporte prestado;
- i. Matriculas, revisión de vehículos y seguros de los vehículos del hospital;
- j. Solicitud de pago por utilización de combustible, lubricantes y compra de piezas o accesorios de vehículos;
- k. Informe consolidado de pagos de servicios básicos.

Servicios Generales

- a. Los planes de gestión, incluidos los de asignación económica, de los servicios generales que estén basados en la planificación previa y órdenes de trabajo requeridas por las unidades del Hospital;
- b. El plan de gestión de residuos hospitalarios;
- c. Términos de referencia en los que se define los requerimientos técnicos, procedimientos y estándares de calidad de la prestación de los servicios generales;
- d. Proyectos de pliegos de licitación, contratación de los servicios que cumplan los requerimientos y estándares de calidad y disponibilidad prefijados;
- e. Informes de evaluación de la prestación de los servicios prestados por proveedores externos, para ejecutar su respectiva penalización

- económica en caso de incumplimiento de los estándares y disponibilidad prefijados;
- f. Informes periódicos sobre el cumplimiento de los contratos mantenidos;
 - g. Solicitud de Pago referentes a los servicios contratados para la institución;
Sistema de información de servicios hoteleros y generales, limpieza, carpintería, electricidad, conserjería, entre otras.

3.1.9 Base legal

De acuerdo al (Ministerio de Salud Pública, Estatuto Orgánico de Gestión Organizacional por Procesos de los Hospitales del MSP, 2012):

Para efectos de aplicación de la normativa legal vigente para el Hospital Provincial General de Latacunga, el mismo que se halla regulado por la Constitución de la República del Ecuador; Ley Orgánica de Salud; Código Orgánico de Planificación y Finanzas Públicas; Ley Orgánica del Servicio Público; Estatuto Orgánico de Gestión Organizacional por Procesos de los Hospitales del Ministerio de Salud Pública; Estatuto del Régimen Jurídico y Administrativo de la Función Ejecutiva; Reglamento Orgánico Funcional del Ministerio de Salud Pública del Ecuador; Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública; Código del Trabajo; Reglamento General Sustitutivo para el Manejo y Administración de Bienes del Sector Público; Plan Nacional de Desarrollo aprobado por la Función Ejecutiva y la Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo SENPLADES; acuerdos y resoluciones del Ministerio de Salud Pública del Ecuador con carácter de obligatorios y vinculantes.

3.2 Cadena de valor

La cadena de valor es un medio mediante el cual las organizaciones de dependencia privada o pública describen sus actividades, estas actividades son detalladas de acuerdo a como generan valor para el cliente final mediante el cumplimiento de su línea de negocio. La cadena de valor es una herramienta de gran importancia en el ámbito gerencial, específicamente para la planeación estratégica, porque su objetivo es maximizar la creación del valor del producto final mientras se disminuyen los egresos por costos.

La cadena de valor es representativa de una organización, pues es su línea de negocio, más todos los procesos que ayudan a generar un valor reconocible en la

calidad del producto. En este punto existen muchos autores que expresan varias estrategias para conseguir maximizar el valor agregado de un producto, generalmente enfocados en brindar un servicio personalizado de atención al cliente.

3.2.1 Cadena de valor del Hospital Provincial General de Latacunga

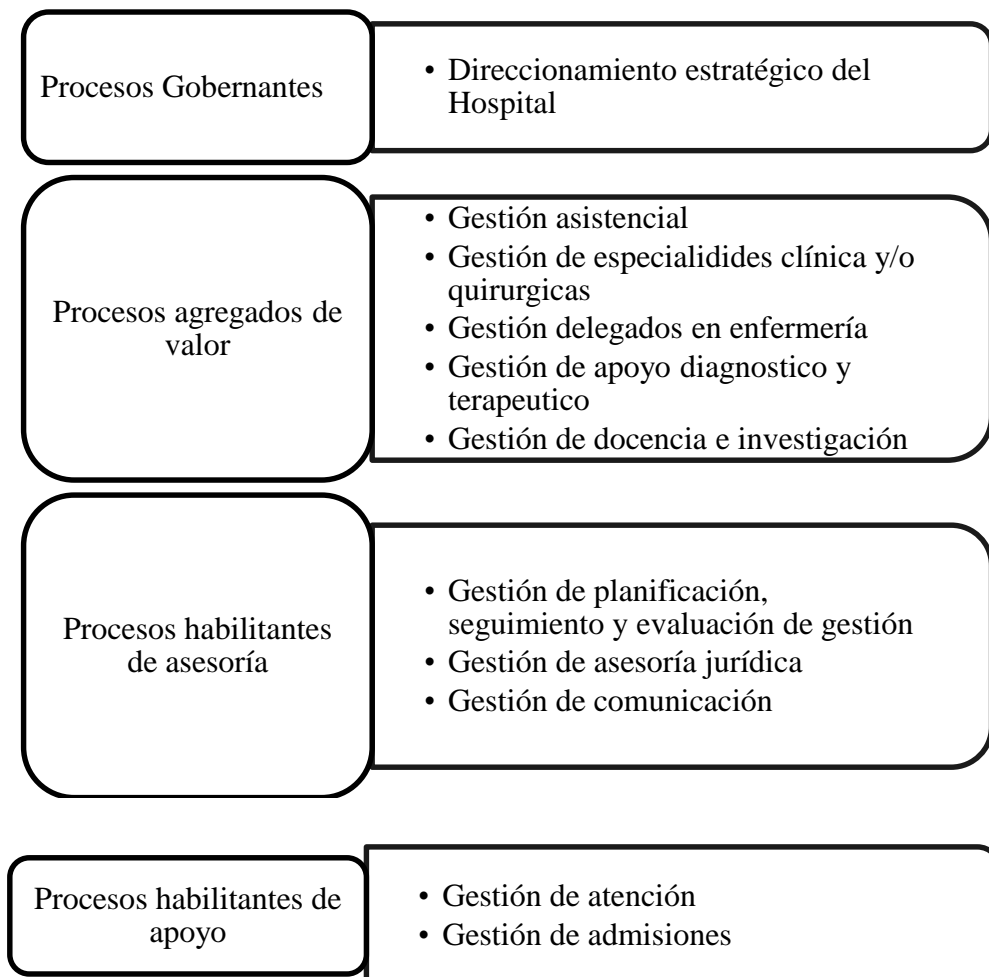


Figura 15: Cadena De Valor del Hospital Provincial General de Latacunga

PROCESO GOBERNANTES	Ejecución de planes, programas, proyectos y acciones para el cumplimiento de su misión y el logro de la visión.
PROCESOS AGREGADORES DE VALOR	Políticas y normas para brindar operatividad los servicios de salud y sustentos administrativos, financieros, tecnológicos e información para la ejecución de los planes, programas, proyectos y acciones dirigidas al

	usuario externo.
PROCESOS HABILITANTES DE ASESORÍA	Condiciones administrativas y técnicas para que sus propuestas se constituyan en efectivas alternativas para la toma de decisiones por parte del Proceso Gobernante y certeza en las acciones de los demás procesos.
PROCESOS HABILITANTES DE APOYO	Puntual aplicación de las normas legales y técnicas, procedimientos e instrumentos para asegurar la óptima provisión y administración de los recursos humanos, financieros, materiales, tecnológicos e información, que sustentan la gestión de los diversos procesos.

Figura 16: Definiciones de los Procesos de la Cadena de Valor

Fuente: Estatuto Orgánico de Gestión Organizacional por Procesos de los Hospitales del MSP.

Sin duda alguna estos cuatro componentes de la cadena de valor del Hospital Provincial General de Latacunga constituyen los pilares esenciales para el desarrollo de la institución ya que cada uno de ellos engloba planificaciones y gestiones con los que cuenta el hospital.

3.3 Mapa de procesos

3.3.1 Procesos Gubernamentales

De acuerdo al medio electrónico del Ministerio de Salud Pública del estado ecuatoriano se habla de los procesos gobernantes de Hospitales de Especialidades y generales con más de 70 camas, estos son:

Ministerio de Salud Pública del Ecuador (2015):

Direccionamiento Estratégico del hospital Los hospitales de especialidades, Especializados y Generales con más de 70 camas, gestión el Direccionamiento Estratégico por medio de la Gerencia del hospital, mientras que en los hospitales Básicos y otros de menos de 70 camas, se gestión el Direccionamiento estratégico y Asistencial desde una sola unidad responsable, que se denomina Dirección de Hospital.

Unidad Responsable: Gerencia del hospital (En hospitales de Especialidades, Especializados y Generales con 70 camas o más)

Misión: Gerenciar el funcionamiento global del Hospital como máxima autoridad y representante legal de la institución, en el marco de las

directrices y acuerdos por el Ministerio de Salud Pública y en cumplimiento de la normativa legal vigente.

Responsable: Gerente de Hospital

Atribuciones y responsabilidades Representar legalmente y extrajudicialmente a la institución;

- a) Suscribir los actos administrativos en el ámbito de su jurisdicción, con estricto apego a las disposiciones legales y reglamentarias vigentes;
- b) Programar, dirigir, controlar la gestión de los recursos asignados a su cargo y evaluar su adecuada utilización para proveer su cartera de servicios, mediante el Plan Operativo Anual y el Compromiso de Gestión en función de resultados del impacto social.
- c) Presentar para aprobación del Ministerio de salud Pública, las propuestas de los distintos planes del centro que garanticen su óptimo funcionamiento, que definan y ejecuten las estrategias y políticas que implica su desarrollo;
- d) Adoptar las medidas para hacer efectiva la continuidad del funcionamiento del hospital, especialmente en los casos de crisis, emergencias, urgencias u otras circunstancias similares;
- e) Asegurar la implementación de una estructura de costos hospitalarios, a fin de conocer ágilmente el costo de los servicios que se proveen en el Hospital;
- f) Aprobar y garantizar la ejecución del Plan Anual de Compras de insumos médicos, medicamentos del hospital, activos fijos en general, construcciones, inversiones y demás suministros, asegurando el cumplimiento de la Ley orgánica del Sistema Nacional de contratación pública;
- g) Formular lineamientos e instrumentos para la gestión organizacional en los campos de su competencia y velar que estas se encuentren alineadas con las políticas de la Autoridad Sanitaria Nacional y las metas del Plan Nacional de Desarrollo, en lo relacionado con la presentación del servicio de salud pública;
- h) Asegurar el cumplimiento de las políticas y disposiciones del ministerio de Salud y la Administración Pública en todas las unidades bajo su responsabilidad;
- i) Coordinar la elaboración del presupuesto institucional, su trámite, ejecución, revisión y correctivos, gestionar fondos, preparar proyectos especiales y administrar la política salarial y de contratación institucional, de acuerdo a la normativa vigente.
- j) Ser la autoridad nominadora del Hospital;
- k) Dirigir la ejecución de las acciones para mantener la institución operativa, el cuidado de la infraestructura dentro de los estándares de seguridad y controlar los inventarios de los diferentes tipos y bienes;
- l) Conocer y sustanciar los reclamos administrativos en el ámbito de su competencia, en coordinación con la correspondiente unidad desconcentrada de la Autoridad Sanitaria Nacional.
- m) Coordinar la elaboración y ejecución del Plan Estratégico Institucional;
- n) Aprobar los planes, programas, proyectos y presupuestos del Hospital;

- o) Proponer y liderar programas de mejoramiento continuo en las áreas de su responsabilidad y Desarrollar un sistema de evaluación interna, que permita el seguimiento de los objetivos pactados y retroalimentación, implantado medidas para su corrección en el caso de incumplimiento;
- p) Presentar informes periódicos, sobre la actividad del hospital y al presentación anual de la memoria de gestión;
- q) Presidir y convocar los Comités de Dirección, para establecer objetivos, validar resultados, realizar seguimientos de desarrollos y otros que agilicen la gestión del hospital;
- r) Promover y generar mecanismos para el ejercicio de procesos de veeduría ciudadana y rendición de cuentas;
- s) Ejecutar todas aquellas actividades propias de la gerencia de una institución de salud.

El proceso gubernamental se enfoca en el direccionamiento hospitalario estratégico el cual hace mención a cada uno de los literales citados en el párrafo anterior, y cuya función principal es la de poner en marcha la planificación que el hospital ha desarrollado.

3.3.2. Procesos Misionales o Agregados de valor

Los procesos de valor agregado del Hospital Provincial General de la ciudad de Latacunga, se enmarcan en el fiel desarrollo de la planificación estatal, cada uno se enfoca en permitir a los ciudadanos, sin diferenciación de clase, nivel económico, u otros perjuicios de carácter sociales, mejorar su nivel de vida. Es así que dentro de estos están considerados los siguientes:

Proceso de agregados de valor

- Dirigir y coordinar actividades medico sanitarias.
- Gestión de especialidades un caso quirúrgicas.

Gestión de cuidados de enfermería.

- Dirigir y coordinar la gestión de los cuidados de los pacientes.

Gestión de apoyo diagnóstico y terapéutico

- Dirigir y coordinar las provisiones de técnicas y procedimientos.

Gestión de docencia e investigación

- Fomentar y coordinar el desarrollo investigativo de los profesionales de la salud

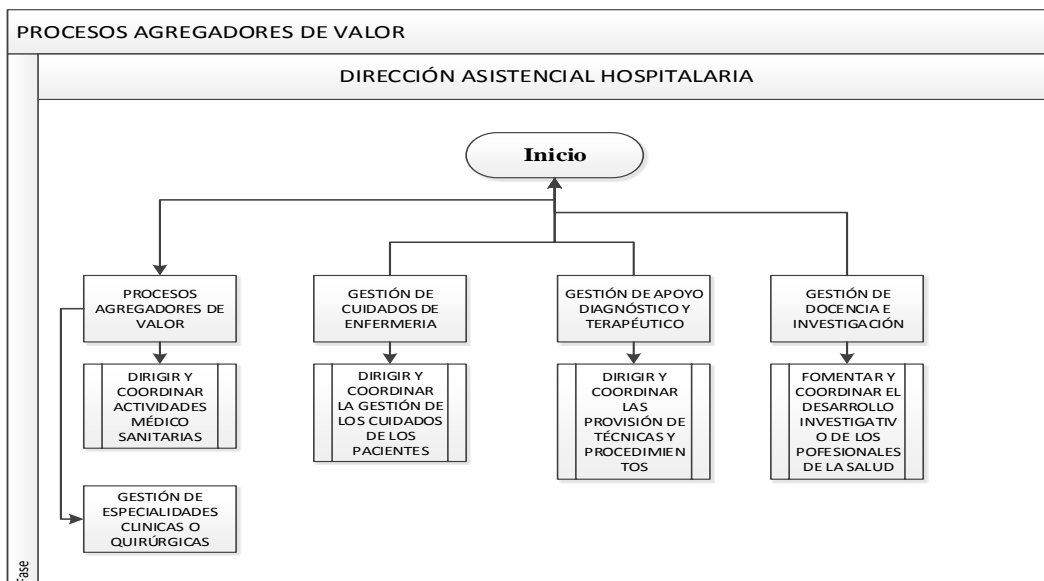


Figura 17: Dirección Asistencial Hospitalaria

Fuente: Hospital Provincial General de Latacunga, (2015)

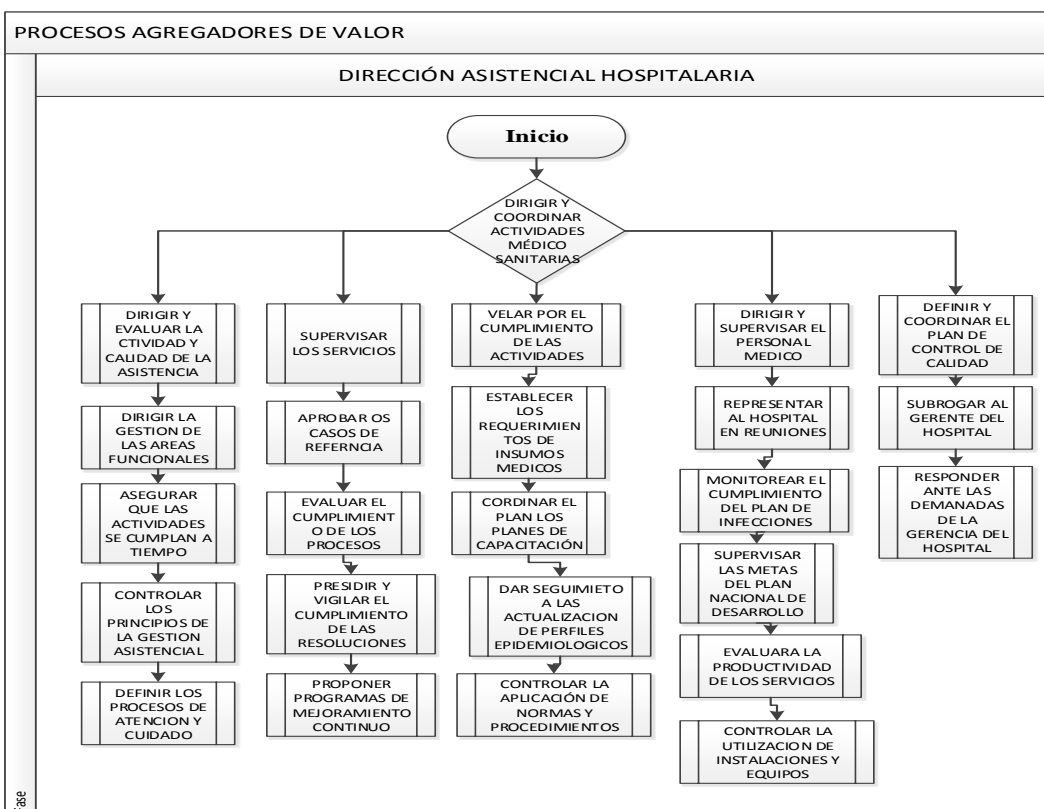


Figura 18: Proceso de Dirección de Asistencial Hospitalaria

Fuente: Hospital General Latacunga, (2015)

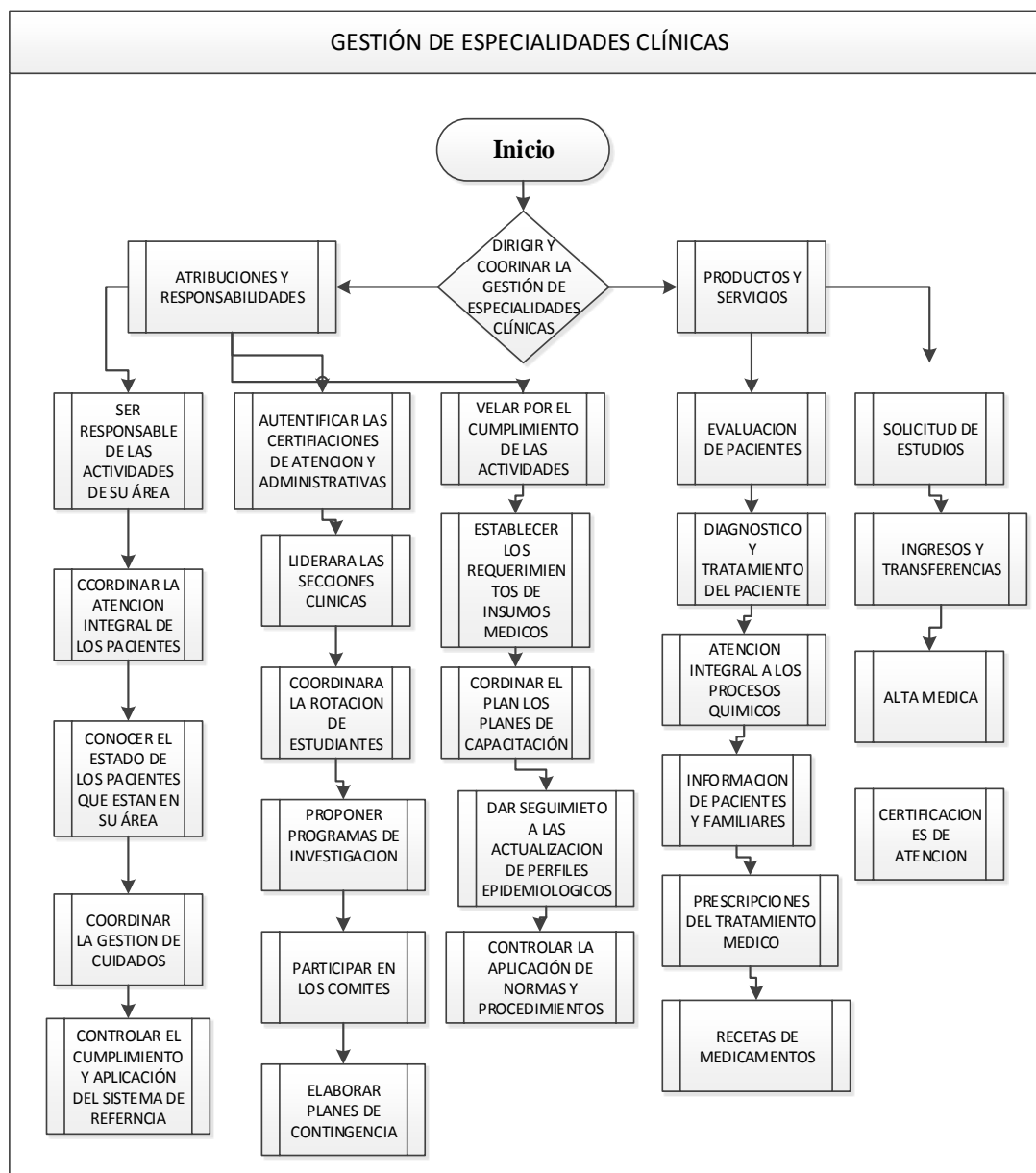


Figura 19: Proceso de Especialidades Clínicas

Fuente: Hospital General Latacunga, (2015)

Los procesos agregados de valor son aquellos que buscan brindar un trato igualitario al paciente dependientemente de su clase social, raza, entorno económico y más factores diferenciales de condición promulgando siempre llegar hacia un trato justo y satisfactorio.

3.3.3 Procesos de Apoyo o Habilitantes

Procesos habilitantes de asesoría

De acuerdo a (Ministerio de Salud Pública, Estatuto Orgánico de Gestión Organizacional por Procesos de los Hospitales del MSP, 2012) los procesos de apoyo son:

Gestión de Planificación, Seguimiento y Evaluación de la Gestión

Unidad Responsable: Gestión de Planificación, Seguimiento y Evaluación de la Gestión

Misión: Articular los recursos, procedimientos y planes de salud en función de las estratégicas y objetivos institucionales. Implementar sistemas de seguimiento y control que contribuyan a la evaluación del cumplimiento de objetivos y metas y a la reducción de la brecha de oferta y demanda de los servicios de salud que ofrece el Hospital, con el propósito de generar satisfacción de los clientes internos, externos y el mejoramiento de los servicios que se ofrece a la población.

Productos y Servicios:

- a. Sistema de información que facilite la toma de decisiones, en coordinación con la unidad de Calidad y las distintas áreas del Hospital;
- b. Sistema de control y evaluación de la gestión clínico financiera e implantación del cuadro de mandos;
- c. Plan Operativo Anual del Hospital, en función de los insumos presentados por cada una de las unidades y para la aprobación del Gerente Hospitalario/a y el comité respectivo;
- d. Plan estratégico del Hospital, enfocado a los objetivos institucionales para la aprobación del Gerente Hospitalario/a y el comité respectivo;
- e. Plan de Inversión de Hospital en coordinación con la Unidad Financiera para la aprobación del Gerente Hospitalario/a y el comité respectivo;
- f. Planes de prevención y mitigación de riesgos y de contingencia y emergencia ante eventos adversos para la aprobación del Gerente Hospitalario/a y el comité respectivo;
- g. Sistema de monitoreo y seguimiento de la planificación anual de inversiones, estratégico, de objetivos, metas, indicadores y convenios;
- h. Reformas presupuestarias;

- i. Estudios de oferta y demanda de los servicios de salud del Hospital;
- j. Reportes de la oferta de servicios médicos y complementarios que se coordinan con otras Instituciones del primer nivel;
- k. Diagnóstico de necesidades de salud y actividades con la comunidad.
- l. Informes de seguimiento y desarrollo de la documentación y expediente único de Historia Clínica con codificación del conjunto Mínimo de Datos Básicos;
- m. Reportes y seguimiento de los convenios que tenga el hospital con otras instituciones de salud, públicas, privadas e internacionales;
- n. Informes sobre cumplimiento y aplicación de convenios y compromisos de la gestión hospitalaria.

- **Gestión de Asesoría Jurídica**

Unidad Responsable: Unidad de Asesoría Jurídica

Misión: Asesorar en temas relacionados a la correcta aplicación de la carta magna, leyes, reglamentos, acuerdos, decretos y otros instrumentos legales relacionados con el andamiaje legal, a fin de que la institución y su gestión se encuentre siempre amparada en la ley.

Productos y Servicios:

- a. Asesoría Jurídica en las diferentes actividades del Hospital;
- b. Acción sobre demandas y juicios a la Institución hasta la culminación en sentencia;
- c. Dictámenes y criterios de conformidad con la ley;
- d. Informes legales para las autoridades superiores;
- e. Contratos y convenios de la institución, dispuestos y autorizados por la Gerencia Hospitalaria y en coordinación con otras unidades del Hospital, cumpliendo con lo que establece la ley y demás actos legales;
- f. Defensa jurídica del hospital con el delegado de la Procuraduría General del Estado, en los procesos contenciosos administrativos, recursos, acciones de protección, laboral, civil, especial, penal, con la finalidad de proteger los intereses del Hospital;
- g. Archivo de las leyes, contratos, convenios, juicios, expedientes de coactivas, reglamentos, decretos, resoluciones, acuerdos u otros instrumentos jurídicos;

h. Atención sustanciada a los reclamos y recursos administrativos presentados que son de su competencia.

- **Gestión de Comunicación**

Unidad Responsable: Unidad de Comunicación

Misión: Asesorar la administración de la comunicación del Hospital, mediante la ejecución de estrategias, planes y programas de comunicación de mercadeo, Imagen Institucional y publicaciones, ejecutando las acciones dentro y fuera de la Institución.

Productos y Servicios:

- a. Asesoría en materia de comunicación a las diferentes actividades del Hospital;
- b. Plan de comunicación del Hospital;
- c. Plan de mercadeo;
- d. Boletines de prensa;
- e. Publicaciones, informes, producción del hospital y todo lo referente a hechos trascendentales de la institución, para conocimiento de la población;
- f. Publicaciones en los medios de noticias para atraer la atención hacia los usuarios y dar a conocer los programas del Hospital para reducir las tasas de morbilidad y mortalidad;
- g. Síntesis de la información publicada del hospital;
- h. Normas y manuales de Comunicación social e Imagen Corporativa;
- i. Promoción de la misión, visión y valores del hospital;
- j. Estrategias para promover la imagen institucional para los usuarios internos y externos;
- k. Eventos que se lleven a cabo en el hospital;
- l. Actividades dentro y fuera del hospital como ferias, casas abiertas para que participen de estas actividades;
- m. Cartelera de todas las actividades realizadas dentro del Hospital durante la semana;
- n. Herramientas informativas.

- **Gestión de Calidad**

Unidad Responsable: Unidad de Calidad

Misión: Velar por la implementación y el cumplimiento del sistema integral de gestión de calidad y de los procedimientos e indicadores de calidad de cada uno de los servicios provistos por el hospital para satisfacer las necesidades de la demanda y la interacción con otros sistemas en su contexto.

Productos y Servicios:

Gestión de Calidad

- a. Plan anual de Calidad en función de los resultados de las diferentes evaluaciones y criterios emitidos por el Comité de Gestión de Calidad;
- b. Indicadores de calidad y mejoramiento continuo de la gestión;
- c. Informes de análisis de prioridades y planificación, evaluación y gestión de los diferentes programas y acciones de mejora incluidos en el Plan de Calidad;
- d. Informes de seguimiento a la ejecución y cumplimiento del Plan de calidad del Hospital;
- e. Informes sobre el cumplimiento de los procedimientos e indicadores de calidad de cada uno de los servicios provistos en función de los criterios de calidad previstos;
- f. Auditorías médicas internas de los servicios provistos;
- g. Sistema de control de praxis médica;
- h. Planes de mejoramiento continuo de la calidad de gestión de los procesos de atención a los pacientes y su aplicación;
- i. Planes de acción que promuevan el mejoramiento continuo de la institución;
- j. Plan de implementación de los procesos y mejora continua de los mismos;
- k. Insumos para la obtención, en el tiempo establecido, y su posterior mantenimiento de las acreditaciones ISO (o similares);
- l. Planes de auditoría interna de la calidad y/o sistemas integrados de calidad, seguridad y mitigación ambiental;
- m. Herramientas de control de insumos, materiales, y demás elementos usados en la atención médica, para mejorar la eficiencia en la utilización de los medios disponibles en el hospital;
- n. Levantamiento de no conformidades, Plan de mejora continua y Cierre de no conformidades;

- o. Insumos para la difusión de trabajos de salud elaborados por el personal del propio hospital, referentes al Plan de Calidad, en coordinación con la unidad de comunicación;
- p. Propuestas para el Manual de Organización y Funcionamiento;
- q. Reportes de las reuniones de los Comités de Gestión de Calidad;
- r. Informes relacionados a la gestión del Comité de Gestión de Calidad;
- s. Mapas de indicadores y otras herramientas que sean relevantes para el Hospital y que contribuyan a la evaluación de indicadores clínicos del Plan de Calidad, en función de los criterios que defina el Comité de Gestión de Calidad;
- t. Promoción de grupos de mejora para alcanzar los objetivos que se propongan en el Comité de Gestión de Calidad anualmente.

La gestión de la calidad hace referencia a los controles sobre cada uno de los procesos hospitalarios que se efectúan en la entidad, rigiéndose estrictamente a las normas de certificación que el proceso es el adecuado y que no hace falta ningún añadido para el mismo.

Vigilancia Epidemiológica

- a. Identificación, prevención y reducción de los riesgos inherentes a los procedimientos de esterilización, seleccionando los más adecuados y seguros;
- b. Asesoramiento al personal sanitario en temas relacionados sobre la prevención de las infecciones;
- c. Guías de prevención, vigilancia y control infección hospitalaria;
- d. Planes de prevención, vigilancia y disminución de los índices de infección en el hospital;
- e. Programas dirigidos a la vigilancia epidemiológica del hospital, su seguimiento y evaluación;
- f. Difusión, implementación y evaluación de medidas preventivas para reducir la infección nosocomial;
- g. Detección de problemas relacionados con la infección hospitalaria y el control del medio ambiente mediante la observación directa en los lugares de trabajo;
- h. Definición de los circuitos limpio-sucio en las diferentes áreas del hospital;
- i. Procedimientos de limpieza desinfección y esterilización de los materiales clínicos sanitarios y reportes de cumplimiento;

- j. Controles microbiológicos del medio hospitalario (aire, aguas) y los diferentes materiales cuando estén indicados.

3.3.4. Procesos habilitantes de apoyo

- **Gestión de Atención al Usuario**

Unidad Responsable: Unidad de Atención al Usuario

Misión: Proteger los derechos y deberes de los usuarios e incrementar el grado de satisfacción que presenta con los servicios de salud, contribuyendo a la mejora continua de la atención.

Productos y Servicios:

Recepción e Información

- Información general sobre el hospital, su organización y los servicios que en él se prestan para ser proporcionada a los pacientes, familiares y acompañantes;
- Plan de Acogida con información clara, útil, comprensible e integradora;
- Difusión de los derechos y deberes a los pacientes, familiares y acompañantes, velando por su obligado cumplimiento;
- Formación sobre técnicas y habilidades de atención al público, al personal de nuevo ingreso y personal de contacto;
- Reportes consolidados de reclamaciones, quejas y sugerencias;
- Envío de documentación de los pacientes a otras instituciones y traslado de información a las Unidades o profesionales de otros ámbitos para la resolución de problemas concretos de los ciudadanos, y otros asuntos de interés;
- Gestión de determinadas prestaciones, contempladas en la cartera de servicios sanitarios del Ministerio de Salud Pública en la legislación vigente;
- Petición de copia del expediente único de Historia Clínica, Informes Médicos y cambio extraordinario de Especialista;
- Reproducción de documentos para el ciudadano (fotocopia)

La gestión del usuario abarca la obligación que tiene el hospital hacia el paciente, la cual es proporcionar la información que este requiera, de tal modo que se le facilite al usuario comodidad y satisfacción como lo es el acceso hacia las diferentes

instalaciones de la entidad, así como también empaparse de información de carácter público el personal encargado de cada área médica.

Educación y Apoyo

Según el (Ministerio de Salud Pública, 2012)

- a. Información personalizada sobre ubicación de pacientes ingresados y temas generales de información de citas de pacientes utilizando las herramientas de la intranet, respetando las normas vigentes en cuanto a la confidencialidad de los datos y preservación de la información personalizada;
- b. Soporte informativo y acompañamiento a los familiares en el momento del parto, facilitación los requisitos y trámites para la inscripción de los recién nacidos en el Registro Civil;
- c. Atención, información y asesoramiento a los usuarios en todos aquellos problemas relativos a la asistencia o derivados de ella, que no puedan ser atendidos de forma ordinaria y/o satisfactoria en otro ámbito de la Organización;
- d. Visitas programadas a los usuarios hospitalizados para conocer de primera mano si considera que está bien atendido y adelantarse a sus necesidades;
- e. Mesas informativas para establecer buenas relaciones con asociaciones y organizaciones de usuarios, que lleven a cabo labores de información y sensibilización social sobre el funcionamiento y mecanismos de acceso a los servicios, promoción de la salud, prevención y atención de problemas de salud;
- f. Reporte de actividades desarrolladas para la Ludoteca Infantil, que es el espacio de entretenimiento disponible para los hijos de los familiares de pacientes ingresados (en aquellos centros en los que esté disponible);
- g. Actos Culturales de interés para pacientes y acompañantes (Obras de teatro, exposiciones, Conciertos, etc.);
- h. Jornadas informativas y divulgativas sobre enfermedades relevantes haciéndolas coincidir con fechas conmemorativas, en coordinación con la unidad de Comunicación;
- i. Eventos relacionados con las enfermedades como el Día del Diabético, Día de la Salud Mental y otros, en coordinación con la unidad de Comunicación;
- j. Biblioteca del Paciente;
- k. Apoyo en las acciones administrativas de los servicios del Centro con especiales dificultades para la resolución de los asuntos planteados.

Dentro de lo referente a este apartado hay que destacar que el Hospital Provincial General de Latacunga, procura cumplir con su misión de brindar atención de calidad a los pacientes de la colectividad, sin discriminación.

Monitoreo y Seguimiento

(Ministerio de Salud Pública, Estatuto Orgánico de Gestión Organizacional por Procesos de los Hospitales del MSP, 2012) dice que:

- a. Realización y procesamiento de las encuestas de satisfacción y los sondeos de opinión sobre la atención prestada en la institución;
- b. Reporte de los resultados, para la unidad de Planificación, Seguimiento y Evaluación de Gestión, con el fin de evaluar de forma objetiva la calidad e incorporar “la voz del ciudadano”, implantando conjuntamente medidas que mejoren aquellos aspectos menos valorados;
- c. Reportes de las intervenciones y actividades que se llevan a cabo desde diversas entidades de voluntariado, de forma comprometida, coordinada e integrada en la dinámica organizativa del Hospital;
- d. Informes sobre las acciones tomadas para resolver problemas referentes a quejas y sugerencias presentadas al hospital;
- e. Pautas de actuación para la mejora continua y el incremento de la calidad percibida;
- f. Participación en los distintos Grupos de Trabajo y Comisiones del Hospital;
- g. Propuesta de implantación de acciones de mejora dirigidas a incrementar la calidad de la atención.

Gestión Social

- a. Reportes de diagnóstico y atención en función del impacto social, ofrecida al paciente y su familia;
- b. Soporte psicosocial e integración del diagnóstico social en la historia clínica del paciente para completar el tratamiento;
- c. Informes de análisis de los problemas socio - económicos de los usuarios que requieran de intervención del servicio social;
- d. Coordinación y gestión con servicios comunitarios, que garantice la rehabilitación e integración del individuo en su entorno habitual;
- e. Programas de orientación al usuario para la solución de los problemas socio – económicos;

- f. Programas de educación para la salud y temáticas sociales a la comunidad;
- g. Programas de sensibilización al paciente y a sus familiares sobre temas de salud críticos, paliativos, de trasplantes de órganos, entre otros;
- h. Registro de datos actualizados de los usuarios que reciben atención de la gestión social.

La gestión de carácter social se arraiga en los principios de un buen servicio, el Hospital Provincial General de Latacunga, procura cubrir con las necesidades y limitaciones socio económico de los pacientes en general, su don de servicio se manifiesta con cada curación que brindan.

Gestión de Admisiones

Unidad Responsable: Unidad de Admisiones

Para el (Ministerio de Salud Pública, 2012) la gestión de admisiones tiene como misión la siguiente:

Misión:

Asegurar la accesibilidad del paciente a los recursos asistenciales del hospital. Organizar, manejar y facilitar el uso adecuado de sus instalaciones y recursos con el objeto de mejorar el proceso de gestión y funcionamiento del Hospital.

Esta gestión tiene como productos y servicios los citados a continuación:

Productos y Servicios:

- a. Sistema de información homogéneo, fiable y suficiente que posibilite los procesos de gestión, la elaboración de indicadores de rendimiento y epidemiológicos;
- b. Sistema de clasificación de pacientes;
- c. Programación de Agendas de atención a pacientes, diseño y mantenimiento de su estructura;
- d. Recepción de solicitud de cita, adecuación, clasificación y priorización;
- e. Criterios de filiación de pacientes, mantenimiento y actualización del fichero maestro de pacientes;
- f. Filiación y registro de la cita, cita programada, mantenimiento y actualización;

- g. Informes de las atenciones a pacientes realizadas en el hospital (programada y no programada);
- h. Definición de prestaciones, códigos y mantenimiento de las Historias Clínicas;
- i. Adecuación de la demanda de atención y alternativas de modulación y de los recursos y previsión de los mismos;
- j. Listados de trabajo en las diferentes áreas de atención a pacientes;
- k. Recepción de solicitudes, clasificación, priorización y programación de los ingresos;
- l. Asignación de cama a las órdenes de ingreso médicas;
- m. Reportes de clasificación, asignación funcional y mapa de camas actualizado;
- n. Informes sobre el estado de camas, disponibilidad;
- o. Censo de camas;
- p. Registros de entradas y salidas de internación;
- q. Registro de episodios de atención y confirmación;
- r. Reporte de Altas y conocimiento de la previsión de altas;
- s. Reportes de traslados internos y confirmación de traslados intercentros;
- t. Reportes de Aislamientos y ubicación de pacientes aislados;
- u. Programación quirúrgica en coordinación con el Centro Quirúrgico;
- v. Partes Quirúrgicos, formalización y difusión;
- w. Registro y codificación de intervenciones;
- x. Información de atenciones para facturación de acuerdo a los tipos de financiación, clasificación conjunta;
- y. Petición de derivación a otro centro privado o público (a petición del paciente), cuando solicitan ese tipo de gestión en virtud del cumplimiento de garantías del Ministerio de Salud Pública en relación a los tiempos máximos de respuesta para ser atendidos;
- z. Reportes de administración y gestión de los transportes medios extraordinarios, en coordinación con la unidad Administrativa;
- aa. Protocolos de derivación de pacientes entre niveles y de criterios unificados de valoración de solicitudes;
- bb. Apertura de Historia Clínica, integración, centralización y normalización de otra documentación clínica;

- cc. Custodia, mantenimiento y archivo de la documentación clínico-asistencial;
- dd. Archivo activo y archivo pasivo de Historias Clínicas (mientras existan en soporte papel);
- ee. Manual de acceso y uso de las Historias Clínicas, bajo los criterios de la Comisión de Historias Clínicas;
- ff. Codificación de diagnósticos y procedimientos (Clasificación Internacional de Enfermedades) actualizado;
- gg. Indicadores del Servicio de Admisiones.

Gracias al manejo especializado de esta gestión, el hospital prioriza la atención del público en general, así como el acceso módico a la salud.

Gestión Administrativa y Financiera

Unidad Responsable: Dirección Administrativa y Financiera / Unidad Administrativa Financiera.

La misma fuente dice que para la Gestión Administrativa y Financiera se rige a:

Misión:

Dirigir, organizar y proyectar la administración de los recursos materiales, recursos financieros y talento humano del hospital con el fin de facilitar la consecución de los objetivos, planes y metas de la Institución.

Responsable: Director/a Administrativo y Financiero / Coordinador/a Administrativo Financiero

Atribuciones y responsabilidades:

- a. Coordinar las actividades Administrativas, Financieras, de Talento Humano y los Servicios Generales contratados con las diferentes unidades del hospital;
- b. Asesorar en materia de Administrativa Financiera y de Talento Humano a las diferentes actividades del Hospital;
- c. Dirigir, articular, evaluar y mejorar la gestión de las áreas a su cargo;
- d. Implementar las políticas relacionadas al ámbito de su competencia;
- e. Elaborar la proforma presupuestaria del Hospital en coordinación con la Dirección de Planificación y Control de Gestión que se somete a aprobación previa por la Comisión de Dirección;

- f. Programar y controlar las actividades administrativas del talento humano, recursos materiales, recursos económicos y financieros del Hospital, de conformidad a la ley, políticas, normas, reglamentos y otros documentos legales pertinentes;
- g. Validar los planes, programas, proyectos y presupuestos en el ámbito de su competencia;
- h. Coordinar la contratación y administración de los contratos del hospital;
- i. Intervenir en la elaboración del Plan Operativo Anual de la institución en coordinación de todas las áreas del Hospital;
- j. Participar en los Comités y comisiones de acuerdo a las disposiciones de la Gerencia Hospitalaria;
- k. Responder ante las demandas de la Gerencia Hospitalaria.

La Dirección Administrativa Financiera se gestiona a través de las siguientes unidades:

- Unidad / Gestión de Talento Humano
- Unidad / Gestión Financiera
- Unidad / Gestión Administrativa
- Unidad / Gestión de Tecnologías de la Información y Comunicaciones

Dentro de esta gestión se denota la importancia que el hospital le da, al manejo eficiente y eficaz de los recursos del estado, muestra el fiel cumplimiento de su misión, como entidad de salud del estado.

Gestión de Talento Humano

(Ministerio de Salud Pública, 2012)

Unidad Responsable: Unidad/ Gestión de Talento Humano

Misión:

Administrar, seleccionar y desarrollar el talento humano del Hospital, garantizando su desarrollo constante mediante una verdadera capacitación, bienestar social y seguridad, con el fin de potencializar las habilidades y capacidades de su personal en cumplimiento a la ley, reglamentos, normas, políticas y otros documentos legales vigentes.

Productos y Servicios:

- a. Plan de fortalecimiento institucional y mejoramiento continuo;

- b. Distributivo de funciones y actividades del talento humano de acuerdo a las necesidades de la institución;
- c. Expedientes y registros del personal del hospital;
- d. Sistema de control de asistencia y permanencia del personal en sus puestos de trabajo;
- e. Distributivo de sueldos y salarios del personal;
- f. Roles de pago mensual;
- g. Calendario anual de vacaciones del personal en coordinación con los líderes de las unidades y supeditado a la actividad asistencial, aprobación de la Gerencia Hospitalaria;
- h. Acciones de personal relacionadas con nombramientos, contratos, ascensos, traslados, remoción, vacaciones, permisos, y otros en que tenga que intervenir según normas y procedimientos vigentes;
- i. Informes de creación de partidas y Supresión de puestos de recursos humanos;
- j. Informes de contratos de servicios ocasionales y profesionales;
- k. Informes de optimización de recursos humanos;
- l. Informes sobre los sumarios administrativos y vistos buenos del personal del hospital;
- m. Informes sobre los aspectos disciplinarios del personal a la Gerencia Hospitalaria para la aplicación de sanción correspondiente;
- n. Informes de evaluación de desempeño del personal del Hospital;
- o. Plan para salida y jubilación de servidores;
- p. Informes desclasificación de puestos, reclutamiento, selección y contrataciones;
- q. Informes de aplicación del reglamento para concursos de merecimientos y oposición;
- r. Plan de capacitación y formación de recursos humanos e informe de ejecución;
- s. Plan de prevención de riesgos y seguridad laboral;
- t. Capacitaciones, especializaciones y pasantías de los profesionales del Hospital;
- u. Planes y programas de capacitación de desarrollo personal, bienestar laboral y seguridad ocupacional;
- v. Plan de evaluación del desempeño e informe de ejecución;

- w. Plan de medición del clima laboral y cultura organizacional del nivel nacional;
- x. Informes de movimientos de personal para el Ministerio de Relaciones Laborales;
- y. Informes de Pasantías, becas en el país y en el exterior de los funcionarios del hospital.

Gestión Financiera

Unidad Responsable: Unidad / Gestión Financiera

Misión:

Administrar, organizar y controlar las actividades financiero-contables del Hospital, proporcionando ágil, oportuna y transparentemente los recursos financieros requeridos para la ejecución de los planes, programas y proyectos de la institución

Productos y Servicios:

Contabilidad

- a. Sistema de contabilidad por partida doble, adecuada a las necesidades del Hospital, incluyendo las técnicas presupuestarias, códigos en instructivo de cuentas, registros y otros documentos pertinentes;
- b. Registro de los ingresos que origine el Hospital;
- c. Registro del movimiento de las cuentas bancarias del Hospital para conciliación;
- d. Informes de control previo de la documentación de soporte para la ejecución del presupuesto y determinar la recaudación de los recursos financieros de tesorería y contabilidad;
- e. Comprobantes de pago en base a la documentación aprobada por las autoridades competentes según procedimientos establecidos;
- f. Comprobantes de gastos efectivizados y registrar con aplicación a rubros y partidas correspondientes;
- g. Registro de los recursos financieros e inventarios contables del hospital;
- h. Arqueos sorpresivos de caja;
- i. Informes de control final de los documentos habilitantes y retenciones de ley previo al pago;
- j. Estados financieros mensuales y otros indicadores con sus respectivos análisis, para ser entregados a la Gerencia Hospitalaria;

- k. Contabilidad de costos, análisis de costos de las prestaciones asistenciales;
- l. Archivo de la documentación que respalde las operaciones de Contabilidad.

Administración de Caja

- a. Flujos de caja que aseguren la disponibilidad financiera y oportuna para cumplir con las obligaciones y adquisiciones del hospital;
- b. Solicitud de la cuota mensual de asignación fiscal;
- c. Custodia, control, renovación y ejecución de garantías;
- d. Depósitos diarios en la cuenta bancaria respectiva todos los ingresos del Hospital en la forma en que fueron recibidos;
- e. Comprobantes de depósitos bancarios diarios;
- f. Informes de control previo y concurrente de las operaciones;
- g. Registro de las transferencias de pago previa presentación de los comprobantes legalizados y autorizados por las autoridades competentes del Hospital;
- h. Comprobantes de egreso de los Proveedores, con los respectivos respaldos;
- i. Informes diarios de los ingresos y pagos realizados con la documentación pertinente en forma oportuna y sistemática;
- j. Pago de obligaciones económicas de la institución previa autorización expresa de la autoridad competente;
- k. Archivo de la documentación que respalde las operaciones de Administración de Caja.

Recaudación

- a. Recaudación de los valores de autogestión referente al SOAT o equivalente, con su respectiva factura;
- b. Informar sobre los valores del SOAT o equivalentes recaudados;
- c. Registros de dineros recaudados del SOAT o equivalentes para ser informados a la Administración de caja;

Presupuesto

- a. Presupuesto anual del Hospital;

- b. Sistema de presupuesto adecuado a las necesidades del Hospital, incluyendo técnicas presupuestarias, Código, Registros por partidas y documentos pertinentes;
- c. Informes de control presupuestario por partidas;
- d. Aplicación contable presupuestaria;
- e. Certificaciones presupuestarias que validen los gastos previstos de conformidad con las previsiones establecidas en las leyes, normas, y reglamentos vigentes y en coordinación con la unidad de Planificación, Seguimiento y Evaluación de Gestión;
- f. Informes mensuales y cuatrimestrales con sus respectivos análisis en coordinación con el Ministerio de Finanzas sobre la ejecución, modificaciones presupuestarias y las programaciones financieras;
- g. Programación, formulación, ejecución, evaluación y liquidación del presupuesto institucional en coordinación con la unidad de Planificación, Seguimiento y Evaluación de Gestión;
- h. Archivo de la documentación que respalde las operaciones presupuestarias.

El manejo de esta gestión muestra la capacidad de organización que tiene el hospital, con relación al manejo de escasos recursos estatales, ayuda a comprender la importancia de aprovechar bien los recursos, así como el deber innato de servicio al prójimo.

Gestión Administrativa

Unidad Responsable: Gestión /Unidad Administrativa

Misión:

Administrar con eficiencia, eficacia y efectividad los recursos materiales, suministros, bienes y servicios requeridos para la ejecución de los planes, programas, proyectos y actividades del hospital.

Productos y Servicios:

Contratación Pública

- a. Procesos precontractuales y de contratación (incluso de seguros) contemplados en la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación y administración del Portal de Compras Públicas;
- b. Informes de la atención de requerimientos de las diferentes unidades del hospital;

- c. Comprobante de órdenes de pago por las adquisiciones realizadas;
- d. Plan anual de compras públicas, adquisiciones y contrataciones del hospital;
- e. Informes de compras generales;
- f. Informes de compras de medicamentos e insumos;
- g. Informe de ejecución del plan anual de adquisiciones y contrataciones de acuerdo a la ley Orgánica de Contratación Pública y su reglamento;
- h. Asesoría en la elaboración de términos de referencia para realizar los procesos de contratación;
- i. Análisis de costos y cotizaciones de bienes, servicios u obras;
- j. Solicitudes de certificaciones presupuestarias de los subprocesos pertenecientes a la Coordinación Administrativa Financiera;
- k. Verificación en la recepción de productos y servicios en coordinación con bodega y el área requirente.

Activos Fijos y Bodega

- a. Informe consolidado de custodia y uso de bienes del hospital;
- b. Reportes de ingresos, egresos y consumos de suministros, materiales y bienes de larga duración del Hospital;
- c. Inventario actualizado de los bienes muebles e inmuebles del hospital;
- d. Sistema de inventario de activos fijos y bodega del hospital;
- e. Plan anual de adquisición de bienes de larga duración para el Hospital, en coordinación con la Dirección Asistencial, unidades asistenciales y los comités respectivos;
- f. Actas de entrega-recepción de bienes;
- g. Reportes de gestión de Prótesis e Implantes;
- h. Informe de donaciones ejecutadas;
- i. Informe de administración de bodegas;
- j. Inventario de suministros y materiales;
- k. Informe de ingresos y egresos de suministros y materiales;
- l. Informe de ingresos de medicamentos, insumos y otros en coordinación con la unidad de Farmacia;
- m. Informe de ingresos y egresos de vacunas y medicamentos que requieren cadena de frío en coordinación con la unidad de Farmacia.

Mantenimiento

- a. Plan de mantenimiento preventivo y correctivo de los bienes muebles, inmuebles, equipos de electro medicina y vehículos a cargo del hospital;
- b. Proyecto de infraestructura y bienes de larga duración del hospital, de acuerdo con las directrices del MSP;
- c. Informes sobre la repartición y adecuaciones que se realicen en los espacios verdes, oficinas y bodegas del hospital;
- d. Informe de ejecución del mantenimiento de bienes muebles e inmuebles del hospital;
- e. Gestión energética y medio-ambiental;
- f. Sistema de control de transportes;
- g. Informe mensual de la adquisición de pasajes aéreos, reembolsos y pasajes premio;
- h. Salvoconductos y documentos que soporten la legalidad y cumplimiento del servicio de transporte prestado;
- i. Matriculas, revisión de vehículos y seguros de los vehículos del hospital;
- j. Solicitud de pago por utilización de combustible, lubricantes y compra de piezas o accesorios de vehículos;
- k. Informe consolidado de pagos de servicios básicos.

Servicios Generales

- a. Plan de gestión, incluida la asignación económica, de los servicios generales basados en la planificación previa y órdenes de trabajo requeridas por las unidades del Hospital;
- b. Plan de gestión de residuos hospitalarios;
- c. Términos de referencia en los que se define los requerimientos técnicos, procedimientos y estándares de calidad de la prestación de los servicios generales;
- d. Proyectos de pliegos de licitación, contratación de los servicios que cumplan los requerimientos y estándares de calidad y disponibilidad prefijados;
- e. Informes de evaluación de la prestación de los servicios prestados por proveedores externos, para ejecutar su respectiva penalización económica en caso de incumplimiento de los estándares y disponibilidad prefijados;
- f. Informes periódicos sobre el cumplimiento de los contratos mantenidos;

g. Solicitud de Pago referentes a los servicios contratados para la institución;

h. Sistema de información de servicios hoteleros y generales, limpieza, carpintería, electricidad, conserjería, entre otras.

Esta gestión está basada en la obtención del máximo de todos los recursos encomendados, además habla de un manejo generalizado pero eficiente de los procesos relacionados con el mismo.

Gestión de Tecnologías de la Información y Comunicaciones

Unidad Responsable: Unidad de Tecnologías de la Información y Comunicaciones

Según la fuente anteriormente citada (Ministerio de Salud Pública, 2012)

Misión:

Aplicar las normas y procedimientos que efectivicen la gestión y administración de las tecnologías de la información y comunicaciones, orientadas a la optimización de los recursos y fortalecimiento de la red interna para mejorar la eficiencia en la atención a los pacientes.

Productos y Servicios:

- a. Mantenimiento a las líneas de red;
- b. Acciones preventivas y correctivas de software y Hardware;
- c. Informes sobre las acciones preventivas y correctivas de software y Hardware realizadas;
- d. Informes sobre las redes de conectividad;
- e. Plan de mejoramiento de redes;
- f. Plan de contingencias sobre respaldos de información;
- g. Mantenimiento de programas informáticos existentes;
- h. Sistemas de información en las diferentes áreas y pagina WEB del Hospital actualizada;
- i. Central telefónica digital;
- j. Servicio de internet a las diferentes unidades del hospital;
- k. Correo institucional;
- l. Inventario de los equipos tecnológicos computacionales y comunicacionales;
- m. Actas de la entrega recepción de los equipos adquiridos en coordinación con las áreas de Activos Fijos y Bodega;

n. Informes de funcionamiento de los equipos adquiridos y otros equipos tecnológicos computacionales y comunicacionales de la institución en coordinación con las áreas de Activos Fijos y Bodega;

o. Traslado de los equipos tecnológicos computacionales y comunicacionales de la institución en coordinación con las áreas de Activos Fijos y Bodega.

Gracias al manejo de esta gestión el hospital puede responder con eficiencia a los cambios tecnológicos constantes comprometidos de esta forma con la calidad y actualización de servicios para el colectivo en general.

3.3.5 Importancia de realizar un examen de auditoría integral al proceso de costos del área de alimentación del Hospital Provincial General de Latacunga, periodo 2014

El estudio de la auditoría integral abarca la ejecución de la auditoría financiera, de control interno, de gestión y de cumplimiento, a medida la aplicación de la auditoría financiera se podrá detectar las irregularidades e inconsistencia de los saldos presentados. A través de la aplicación de la auditoría de control interno se podrá, establecer una revisión de las adquisiciones de materiales e insumos utilizados en la elaboración del menú diario, buscando salvaguardar la optimización de los recursos. También es importante considerar que con la aplicación de la auditoría de gestión, se podrá identificar las normativas y políticas que rigen a la entidad auditada. Finalmente la ejecución de una auditoría de cumplimiento, definirá las políticas y reglamentos que la entidad incumple ante los organismos de control, con el fin de evitar multas y sanciones salvaguardando a la vez la imagen y reputación de la institución.

La importancia de la realización de un examen de auditoría integral surge de la necesidad que tiene el Hospital General Provincial de Latacunga de conocer los costos que incurren en la elaboración del menú diario de alimentos en las diferentes jornadas como es el desayuno, almuerzo y merienda. El problema radica por la inexistencia de un examen de auditoría integral sobre el proceso los costos de elaboración y preparación de alimentos, aportando al Hospital General Provincial de Latacunga a conocer el precio justo y real de elaborar cada menú alimenticio y de igual forma la optimización de recursos económicos y de insumos aportando un beneficio a la sociedad.

La elaboración del presente examen de auditoría integral se justifica, por la necesidad que presenta la institución, de someterse a una evaluación de sus actividades en el proceso de costos de alimentación, que garanticen la transparencia y confiabilidad en el manejo financiero, de control, de gestión y cumplimiento de cada una de sus actividades.

CAPÍTULO IV



CASO PRÁCTICO: EXAMEN ESPECIAL DE AUDITORÍA INTEGRAL AL PROCESO DE COSTEO DEL ÁREA DE ALIMENTACIÓN DEL HOSPITAL PROVINCIAL GENERAL DE LATACUNGA, PERIODO 2014.

4.1 PLANIFICACIÓN PRELIMINAR



**EXAMEN ESPECIAL DE AUDITORÍA INTEGRAL AL PROCESO DE
COSTEO DEL ÁREA DE ALIMENTACIÓN DEL HOSPITAL PROVINCIAL
GENERAL DE LATACUNGA, PERIODO 2014.**



HOSPITAL GENERAL PROVINCIAL DE LATACUNGA
ÍNDICE DE ARCHIVO PERMANENTE
PLANIFICACIÓN PRELIMINAR

PP-CI CARTA DE INVITACIÓN

PP-CC CARTA COMPROMISO


PP-PS PROPUESTA DE SERVICIOS


PP-CS CONTRATO DE SERVICIOS


PP-CE CUESTIONARIO DE EVALUACIÓN PRELIMINAR


PP-MR MEDICIÓN DE RIESGO


PP-MP MEMORANDO DE PLANIFICACIÓN PRELIMINAR


 JEDRIAN	CARTA INVITACIÓN	P-CI 1/1
<p>Latacunga, 12 de junio del 2015</p> <p>JEDRIAN GRUPO AUDITOR</p> <p>Presente.-</p> <p>Reciban un cordial saludo del HOSPITAL PROVINCIAL GENERAL DE LATACUNGA, deseándoles éxitos en sus labores que ustedes acertadamente desempeñan.</p> <p>Entendiendo la experiencia y trayectoria de su firma Auditora, y las prácticas de auditoría realizadas en las distintas organizaciones públicas y privadas. Nos dirigimos a ustedes para realizarles una cordial invitación a la realización de una auditoria en el HOSPITAL PROVINCIAL GENERAL DE LATACUNGA, trabajo a realizarse como examen especial de auditoría integral al proceso de costeo del área de alimentación.</p> <p>Delimitaciones</p> <p>El periodo a analizar será el año 2014 (1 de Enero al 31 de Diciembre).</p> <p>La administración del Hospital Provincial General de Latacunga y la Unidad de alimentación del mismo, se compromete a entregar a la firma auditora la información requerida para efectuar el examen especial de auditoría integral a al proceso de costeo del área de alimentación y ante mano esperando compromiso por parte de la firma JEDRIAN GRUPO AUDITOR</p> <p>Att.,</p> <p>SEÑOR DR. HUGO ARGUELLO</p>		
	Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A	Fecha: 15-06-2015
	Revisado por: I.E.B.E	Fecha: 03-07-2015



 JEDRIAN	CARTA COMPROMISO	P-CC 1/1
<p>Latacunga, 18 de Junio del 2015</p> <p>Señor</p> <p>Dr. Hugo Enrique Arguello Navarro</p> <p>DIRECTOR GERENCIAL DEL HOSPITAL PROVINCIAL GENERAL DE LATACUNGA</p> <p>Presente.-</p> <p>Por medio de la presente, el Grupo Auditor JEDRIAN acepta colaborar con el Hospital Provincial General de Latacunga, a la cuál usted tan acertadamente dirige y a la vez nos permite ejecutar un Examen Especial de auditoría integral al proceso de costeo del área de alimentación.</p> <p>Durante el período que comprende del 1 de Enero al 31 de Diciembre del 2014. El trabajo investigativo se llevará acabo de acuerdo a las Normas de Auditoría Generalmente Aceptadas, a los Principios de Contabilidad Generalmente Aceptados y las Normas Técnicas de Control Interno e incluirán todos los procedimientos que se considere necesario para proporcionar una base para la emisión de nuestro informe.</p> <p>El examen incluirá el estudio de la unidad de alimentación del Hospital Provincial General de Latacunga, específicamente el costeo de alimentación.</p> <p>El propósito del examen es emitir una opinión sobre el grado de cumplimiento de las metas y objetivos, la razonabilidad de los estados financieros, cumplimiento de controles internos, y la medición de indicadores de gestión del Hospital Provincial General de Latacunga.</p>		
	Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A	Fecha: 15-06-2015
	Revisado por: I.E.B.E	Fecha: 03-07-2015


 JEDRIAN	PROPUESTA DE SERVICIOS	P-SV 1/12
<p>Latacunga 18 de junio del 2015</p> <p>DR. HUGO ARGUELLO DIRECTOR GERENCIAL HOSPITAL PROVINCIAL GENERAL DE LATACUNGA PRESENTE.-</p> <p>Por medio de la presente queremos agradecer al Hospital Provincial General de Latacunga por la invitación realizada a nuestra firma para cotizar los servicios de auditoría integral; de ser favorecidos con la aprobación de la presente propuesta, nuestro desempeño merecerá nuestra mayor esfuerzo. Con relación a la plática sostenida en estos días, a continuación precisamos a usted las bases sobre las que estamos en aptitud de proporcionar nuestros servicios profesionales en el área de auditoría, conforme a sus deseos y necesidades para las organizaciones:</p> <p>HOSPITAL PROVINCIAL GENERAL DE LATACUNGA DR. HUGO ARGUELLO DIRECTOR GERENCIAL</p> <p>La presente propuesta fue realizada con el debido estudio de la situación actual de la empresa, la cual hemos dividido en lo siguiente:</p> <p>ALCANCE Y ENFOQUE:</p> <p>El examen especial de auditoría integral estará enfocado en el área de alimentación, para lo cual se pretende realizar cuatro auditorías: Control Interno, Financiera, Cumplimiento y Gestión se delimitará la actuación al proceso de costeo de alimentación en el Hospital Provincial General de Latacunga en el periodo 2014.</p>		
	Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A	Fecha: 15-06-2015
	Revisado por: I.E.B.E	Fecha: 03-07-2015

 JEDRIAN	PROPUESTA DE SERVICIOS	P-SV 2/12	
<p>DESARROLLO DEL TRABAJO:</p> <p>El examen que se pretende realizar evaluara la integridad, existencia, exactitud, valuación, presentación y revelación del proceso de costeo de alimentación tomando como referencia el enfoque propuesto y llevando a cabo según lo dispuesto en las Normas de Auditoria Generalmente Aceptadas, los Principios de Contabilidad Generalmente Aceptados y las Normas de Control Interno para las Entidades, Organismos del Sector Público y de las Personas Jurídicas de derecho privado que dispongan de recursos públicos, con el propósito de obtener seguridad razonable de la información contenida en el proceso. Dicha evaluación contempla la aplicación de pruebas selectivas que permitirán concluir la existencia o no, de falencias en el proceso antes mencionado.</p> <p>Adicionalmente, en el desarrollo de las funciones se tomara en cuenta lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificar las directrices que se utilizan en el proceso de alimentación del Hospital Provincial General de Latacunga en el periodo 2014 para comprobar la razonabilidad de saldos de sus costos relacionados. • Evaluar las regulaciones de control interno que se maneja dentro del Hospital Provincial General de Latacunga en el periodo 2014, en lo referente a costos de alimentación para medir su razonable seguridad. • Verificar el cumplimiento de leyes, normas vigentes y reglamentación interna del Hospital Provincial General de Latacunga en lo referente al manejo de costos de alimentación para determinar el grado de eficiencia legal que estas poseen. 			
		Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A	Fecha: 15-06-2015
		Revisado por: I.E.B.E	Fecha: 03-07-2015


 JEDRIAN	PROPUESTA DE SERVICIOS	P-SV 3/12
<ul style="list-style-type: none"> • Constatar la gestión de los costos de alimentación del Hospital Provincial General de Latacunga en el periodo 2014, para establecer su eficacia y eficiencia. • Emitir un informe final de auditoría acorde a los resultados obtenidos de la aplicación del examen especial de auditoría integral. <p>PLAZOS:</p> <p>Para el presente trabajo se ha tomado en consideración que la culminación del mismo será en el mes de octubre de 2015, con los respectivos avances del trabajo titulado como examen especial de auditoría integral al proceso de costeo de alimentación en el Hospital General Provincial de Latacunga dentro del periodo 2014.</p> <p>VISITAS</p> <p><u>Preliminar o Interina</u></p> <p>De común acuerdo con la gerencia del Hospital Provincial General de Latacunga se realizara la auditoría en forma general, iniciando desde las políticas establecidas hasta el manejo y ejecución del control.</p> <p><u>Emisión de recomendaciones</u></p> <p>Se realizaran pruebas de Control Interno y de cumplimiento de Políticas y Normas. Se emitirán las recomendaciones pertinentes.</p> <p><u>Auditoría Final</u></p> <p>Se continúa con el programa de auditoría integral final, analizar las cifras finales de los estados Financieros con el fin de Establecer el Dictamen.</p>		
	Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A	Fecha: 15-06-2015
	Revisado por: I.E.B.E	Fecha: 03-07-2015


 <p style="text-align: center;">PROPUESTA DE SERVICIOS</p>	P-SV 4/12								
<p><u>Posterior</u></p> <p>Una vez terminado y entregado el informe de Auditoría integral, en común acuerdo con el cliente, se hará una última visita para obtener la idea clara del resultado del informe.</p> <p>Para la realización de la auditoría, se harán visitas frecuentes mientras se desarrolle el trabajo.</p> <table border="1" data-bbox="311 795 1340 1131" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">NOMBRES</th> <th style="text-align: center;">CARGO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Ing. Iralda Eugenia Benavides Echeverría</td> <td>JEFE AUDITOR</td> </tr> <tr> <td>C.PA. Joan Paolo Quishpe Barrera</td> <td>AUDITOR SENIOR</td> </tr> <tr> <td>C.P.A. Fabricio Alexander Calvachi Arias</td> <td>AUDITOR SENIOR</td> </tr> </tbody> </table>		NOMBRES	CARGO	Ing. Iralda Eugenia Benavides Echeverría	JEFE AUDITOR	C.PA. Joan Paolo Quishpe Barrera	AUDITOR SENIOR	C.P.A. Fabricio Alexander Calvachi Arias	AUDITOR SENIOR
NOMBRES	CARGO								
Ing. Iralda Eugenia Benavides Echeverría	JEFE AUDITOR								
C.PA. Joan Paolo Quishpe Barrera	AUDITOR SENIOR								
C.P.A. Fabricio Alexander Calvachi Arias	AUDITOR SENIOR								
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A</td> <td style="width: 50%;">Fecha: 15-06-2015</td> </tr> <tr> <td>Revisado por: I.E.B.E</td> <td>Fecha: 03-07-2015</td> </tr> </table>	Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A	Fecha: 15-06-2015	Revisado por: I.E.B.E	Fecha: 03-07-2015				
Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A	Fecha: 15-06-2015								
Revisado por: I.E.B.E	Fecha: 03-07-2015								


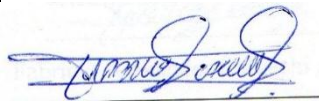
	PROPUESTA DE SERVICIOS	P-SV 5/12
<div style="text-align: right; margin-bottom: 10px;">  </div> <p>I.- DATOS PERSONALES:</p> <p>NOMBRE: QUISHPE BARRERA JOAN PAOLO DOCUMENTOS DE IDENTIDAD: 0503118861 EDAD: 23 AÑOS GRUPO SANGUINEO: ORH + FECHA DE NACIMIENTO: 1991-07-03 LUGAR DE NACIMIENTO ECUADOR-COTOPAXI-LATACUNGA</p> <p>II.-DATOS DOMICILIO</p> <p>BARRIO: SAN SEBASTIÁN CALLE: ISLA SAN CRISTÓBAL/AV. ORIENTE/INTERSECCIÓN ISLA TORTUGA TELÉFONO: 032808165/0992580057 CORREO: handlingst@live.com.ar</p> <p>III.- DATOS DE TRABAJO</p> <p>EMPRESA/INSTITUCIÓN: GOBIERNO AUTONOMO MUNICIPAL DEL CANTÓN LATACUNGA</p>		
	Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A Revisado por: I.E.B.E	Fecha: 15-06-2015 Fecha: 03-07-2015


 JEDRIAN	PROPUESTA DE SERVICIOS	P-SV 6/12
<p> ÁREA: RENTAS MUNICIPALES DIRECCIÓN: SÁNCHEZ DE ORELLANA Y RAMÍREZ PITA TELÉFONO: 032801420 EXT 203 CARGO: PASANTÍAS PRE-PROFESIONALES LIQUIDACIÓN DE IMPUESTOS, CONTROL INTERNO DEL ÁREA, ADMINISTRACIÓN DE BASES DE DATOS. TECNIAGRO ÁREA: CONTABILIDAD DIRECCIÓN: MACHACHI TELÉFONO: 0998397655 CARGO: PASANTÍAS PRE-PROFESIONALES CONTROL DE INVENTARIOS, FACTURACIÓN </p> <p> IV.- DATOS DE FORMACIÓN: INSTITUCIÓN PRIMARIA: ESCUELA SAN JOSÉ “LA SALLE” INSTITUCIÓN SECUNDARIA: INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR VICENTE LEÓN INSTITUCIÓN SUPERIOR: UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE CARRERA: INGENIERIA EN FINANZAS Y AUDTORIA CPA CONOCIMIENTO DEL IDIOMA: INGLÉS ITALIANO </p> <p> V.- DATOS PREVENTIVOS DE SALUD SEGURO POR ASISTENCIA MÉDICA: NO EN EMERGENCIA COMUNICAR A: CECILIA BARRERA TELÉFONO: 032808165 CELULAR: 0984110658 </p>		
	Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A Revisado por: I.E.B.E	Fecha: 26-08-2015 Fecha: 27-08-2015


 <p style="text-align: center;">PROPUESTA DE SERVICIOS</p>	P-SV 7/12				
<p>VI.- DATOS BANCARIOS PARA REMUNERACIÓN</p> <p>INSTITUCIÓN BANCARIA: BANCO DEL PICHINCHA TIPO DE CUENTA: AHORROS NÚMERO 2201338325</p> <p>ACTUALIZADO A:</p> <p>Latacunga, 18 de Junio 2015</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p>QUISHPE BARRERA JOAN PAOLO</p>					
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="678 1960 1077 2004">Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A</td> <td data-bbox="1077 1960 1356 2004">Fecha: 15-06-2015</td> </tr> <tr> <td data-bbox="678 2004 1077 2038">Revisado por: I.E.B.E</td> <td data-bbox="1077 2004 1356 2038">Fecha: 03-07-2015</td> </tr> </table>	Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A	Fecha: 15-06-2015	Revisado por: I.E.B.E	Fecha: 03-07-2015
Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A	Fecha: 15-06-2015				
Revisado por: I.E.B.E	Fecha: 03-07-2015				


 <p style="text-align: center;">PROPUESTA DE SERVICIOS</p>	<p>P-SV 8/12</p>				
<div style="text-align: right; margin-bottom: 10px;">  </div> <p>I.- DATOS PERSONALES:</p> <p>NOMBRE: CALVACHI ARIAS FABRICIO ALEXANDER DOCUMENTOS DE IDENTIDAD: 172317209-2 EDAD: 23 AÑOS GRUPO SANGUINEO: ORH + FECHA DE NACIMIENTO: 1992-05-07 LUGAR DE NACIMIENTO: ECUADOR-PICHINCHA-QUITO</p> <p>II.-DATOS DOMICILIO</p> <p>BARRIO: CIUDADELA EL RECREO CALLE: RÍO SANTIAGUILLO/RÍO ZABAleta TELÉFONO: 022674706/0979191893 CORREO: fabo_07c@hotmail.es</p> <p>III.- DATOS DE TRABAJO</p> <p>EMPRESA/INSTITUCIÓN: EMPRESA TEXTIL WORLD SPORT</p>					
	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;">Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A</td> <td style="width: 50%;">Fecha: 15-06-2015</td> </tr> <tr> <td>Revisado por: I.E.B.E</td> <td>Fecha: 03-07-2015</td> </tr> </table>	Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A	Fecha: 15-06-2015	Revisado por: I.E.B.E	Fecha: 03-07-2015
Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A	Fecha: 15-06-2015				
Revisado por: I.E.B.E	Fecha: 03-07-2015				


 <p>PROPUESTA DE SERVICIOS</p>	<p>P-SV 9/12</p>				
<p>ÁREA: DEPARTAMENTO FINANCIERO DIRECCIÓN: GUAJALÓ TELÉFONO: 022688678 EXT 105 CARGO: AUXILIAR CONTABLE Y FINANCIERO EMPRESA/INSTITUCIÓN: CONTABILIDAD DIRECCIÓN: QUITO TELÉFONO: 090344598 CARGO: PASANTÍAS PRE-PROFESIONALES COMPRA-VENTA</p> <p>IV.- DATOS DE FORMACIÓN: INSTITUCIÓN PRIMARIA: ESCUELA JOSÉ MEJÍA LEQUERICA INSTITUCIÓN SECUNDARIA: COLEGIO NACIONAL MACHACHI</p> <p>INSTITUCIÓN SUPERIOR: UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE CARRERA: INGENIERIA EN FINANZAS Y AUDTORIA CPA CONOCIMIENTO DEL IDIOMA: INGLÉS</p> <p>V.- DATOS PREVENTIVOS DE SALUD SEGURO POR ASISTENCIA MÉDICA: NO EN EMERGENCIA COMUNICAR A: CECILIA ARIAS TELÉFONO: 022674706 CELULAR: 0990344508</p>					
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="678 1966 1075 2002">Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A</td> <td data-bbox="1082 1966 1342 2002">Fecha: 15-06-2015</td> </tr> <tr> <td data-bbox="678 2002 1075 2038">Revisado por: I.E.B.E</td> <td data-bbox="1082 2002 1342 2038">Fecha: 03-07-2015</td> </tr> </table>	Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A	Fecha: 15-06-2015	Revisado por: I.E.B.E	Fecha: 03-07-2015
Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A	Fecha: 15-06-2015				
Revisado por: I.E.B.E	Fecha: 03-07-2015				


 <p style="text-align: center;">PROPUESTA DE SERVICIOS</p>	P-SV 10/12				
<p>VI.- DATOS BANCARIOS PARA REMUNERACIÓN</p> <p>INSTITUCIÓN BANCARIA: BANCO DEL PICHINCHA TIPO DE CUENTA: AHORROS NÚMERO 2302557133</p> <p>ACTUALIZADO A:</p> <p>Latacunga, 18 de Junio 2015</p>  <p>FABRICIO ALEXANDER CALVACHI ARIAS</p>					
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="678 1960 1077 2004">Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A</td> <td data-bbox="1077 1960 1356 2004">Fecha: 15-06-2015</td> </tr> <tr> <td data-bbox="678 2004 1077 2038">Revisado por: I.E.B.E</td> <td data-bbox="1077 2004 1356 2038">Fecha: 03-07-2015</td> </tr> </table>	Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A	Fecha: 15-06-2015	Revisado por: I.E.B.E	Fecha: 03-07-2015
Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A	Fecha: 15-06-2015				
Revisado por: I.E.B.E	Fecha: 03-07-2015				


 JEDRIAN	PROPUESTA DE SERVICIOS	P-SV 11/12
<p>INFORMES:</p> <p>Como resultado del ejercicio del Examen Especial de Auditoría Integral al proceso de costeo de alimentación por el año que terminara el 31 de Diciembre de 2014 emitiremos los siguientes informes:</p> <p>a) Cartas de Recomendación: Durante el desarrollo del trabajo de Auditoria Integral comunicaremos, en primera instancia y de manera verbal, los aspectos que se consideran importantes para el mejoramiento del sistema de control interno, cumplimiento, gestión así como las debilidades en la información contable que identifiquemos en virtud de la aplicación de nuestras pruebas selectivas de auditoría.</p> <p>b) Dictamen de la Auditoria Integral.</p> <p>HONORARIOS</p> <p>Por el servicio del examen especial de auditoría integral del Hospital General Provincial de Latacunga en el periodo 2014, la firma “JEDRIAN” Grupo Auditor se compromete a realizar el servicio gratuitamente.</p> <p>NUESTRA FIRMA</p> <p>“JEDRIAN” GRUPO AUDITOR</p> <p>JEDRIAN Grupo Auditor, es una empresa de gran trayectoria nacional, dedicada a realizar todo tipo de auditorías a entidades públicas y privadas. Nace en el 2013 en la ciudad de Latacunga como respuesta eficiente a las nuevas problemáticas de un mercado en desarrollo, para en la actualidad ser un referente de excelencia y mejora continua, su nombre es sinónimo de transparencia y honestidad.</p>		
	Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A	Fecha: 15-06-2015
	Revisado por: I.E.B.E	Fecha: 03-07-2015


 JEDRIAN	CONTRATO DE SERVICIOS	P-CS 1/5
<p>CONTRATO DE SERVICIOS PROFESIONALES DE AUDITORIA EXTERNA AL COSTEO DE ALIMENTACIÓN AL EJERCICIO ECONÓMICO 2014, ENTRE EL HOSPITAL PROVINCIAL GENERAL DE LATACUNGA Y EL GRUPO AUDITOR “JEDRIAN”</p> <p>COMPARECIENTES: Por una parte, el HOSPITAL GENERAL PROVINCIAL DE LATACUNGA, legalmente representada por su el Dr. Hugo Arguello y, por otra EL GRUPO AUDITOR “JEDRIAN”, a quien en adelante se le denominará la Firma, legalmente representada por su GERENTE el CPA Joan Paolo Quishpe Barrera, quienes libre y voluntariamente por los derechos que representan convienen en celebrar el presente contrato, de conformidad con las siguientes cláusulas:</p> <p>PRIMERA; ANTECEDENTES.- De conformidad con lo establecido en la Ley de Compañías, acorde con la resolución Nro. 0052 publicada en el Registro Oficial Nro. 621, en la cual se señala las normas sobre montos mínimos de activos en los casos de auditoría externa obligatoria. EL GRUPO AUDITOR “JEDRIAN ”a través de la publicación realizada en el diario “La Gaceta” el día 1 de Junio de 2015, convocó a Compañías Auditoras a participar en el Concurso de Precios Nro.08/2015, para efectuar el “Examen Especial de Auditoría Integral al proceso de costeo de alimentación del Ejercicio Económico 2014” del HOSPITAL PROVINCIAL GENERAL DE LATACUNGA, bajo estas consideraciones la Junta General de la entidad, mediante resolución Nro.023/2015, acoge la recomendación presentada por el Comité de Ofertas y autoriza la contratación de la Firma GRUPO AUDITOR “JEDRIAN por ser la oferta más conveniente a los intereses económicos de la entidad.</p>		
	Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A	Fecha: 15-06-2015
	Revisado por: I.E.B.E	Fecha: 03-07-2015


 JEDRIAN	CONTRATO DE SERVICIOS	P-CS 2/5
<p>SEGUNDA: OBJETO DEL CONTRATO.- El objeto de este contrato es la realización de un Examen Especial de Auditoría Integral al proceso de costeo de alimentación del Ejercicio Económico 2014 del HOSPITAL PROVINCIAL GENERAL DE LATACUNGA, cortados al 31 de diciembre de 2014.</p> <p>El examen a practicarse y sus resultados concluirá con la presentación del Dictamen e informe confidencial, los estados financieros y las notas a los estados financieros de acuerdo a las normas de auditoría, a lo establecido en la Resolución No. 02-008, expedida por la Superintendencia de Compañías.</p> <p>Se entiende incorporada a esta cláusula la oferta presentada por la firma Grupo Auditor “JEDRIAN” la que deberá ser cumplida en su totalidad, especialmente en servicios que incluye la propuesta, enfoque general de la auditoría a aplicarse, la metodología del trabajo, el personal que intervendrá en la auditoría y los informes correspondientes.</p> <p>TERCERA: PLAZO.- El plazo en que la Firma Grupo Auditor “JEDRIAN”, presentará el trabajo objeto del presente contrato, es de CIENTO CINCUENTA DÍAS (45) LABORABLES, contados a partir de la fecha de entrega de los estados financieros definitivos, información financiera y de control interno complementaria, y documentación sustentatoria correspondientes al cumplimiento y gestión del área y final por parte del Grupo Auditor “JEDRIAN”, los documentos a ser auditados, todos referidos al ejercicio económico comprendido entre el 1 de Enero al 31 de Diciembre del 2014.</p>		
	Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A	Fecha: 15-06-2015
	Revisado por: I.E.B.E	Fecha: 03-07-2015


 JEDRIAN	CONTRATO DE SERVICIOS	P-CS 3/5
<p>El examen a practicarse y sus resultados concluirá con la presentación del Dictamen e informe confidencial, los estados financieros y las notas a los estados financieros de acuerdo a las normas de auditoría, a lo establecido en la Resolución No. 02-008, expedida por la Superintendencia de Compañías.</p> <p>Se entiende incorporada a esta cláusula la oferta presentada por la firma Grupo Auditor “JEDRIAN” la que deberá ser cumplida en su totalidad, especialmente en servicios que incluye la propuesta, enfoque general de la auditoria a aplicarse, la metodología del trabajo, el personal que intervendrá en la auditoria y los informes correspondientes.</p> <p>TERCERA: PLAZO.- El plazo en que la Firma Grupo Auditor “JEDRIAN”, presentará el trabajo objeto del presente contrato, es de CIENTO CINCUENTA DÍAS (45) LABORABLES, contados a partir de la fecha de entrega de los estados financieros definitivos, información financiera y de control interno complementaria, y documentación sustentatoria correspondientes al cumplimiento y gestión del área y final por parte del Grupo Auditor “JEDRIAN”, los documentos a ser auditados, todos referidos al ejercicio económico comprendido entre el 1 de Enero al 31 de Diciembre del 2014.</p> <p>El plazo fijado sólo podrá ser prorrogado por causas no imputables al Contratista, por falta de entrega oportuna de la información o por fuerza mayor debidamente comprobada y aceptada por el Grupo Auditor “JEDRIAN”.</p>		
	Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A	Fecha: 15-06-2015
	Revisado por: I.E.B.E	Fecha: 03-07-2015

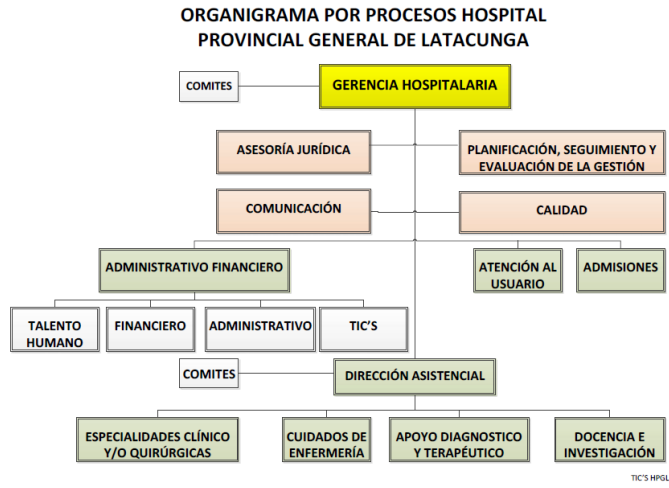
 JEDRIAN	CONTRATO DE SERVICIOS	P-CS 4/5
<p>CUARTA: MULTAS.- En caso de incumplimiento en el plazo total del contrato, la contratante impondrá al Contratista una multa que será equivalente al 3X1000 del monto total del contrato por cada día de mora en el plazo, ésta multa no podrá exceder del 10% del monto total del contrato, en cuyo caso, queda autorizada Grupo Auditor “JEDRIAN”, para efectivizar las garantías y dar por terminado unilateralmente el presente contrato, previa notificación.</p> <p>QUINTA: VALOR DEL CONTRATO.- El costo de los servicios del examen especial de auditoría integral al proceso de costeo de alimentación se fija en CERO DÓLARES, más I.V.A., valor que es fijo y no podrá sufrir modificación alguna por la naturaleza del contrato y tiempo en que se debe realizar.</p> <p>SÉPTIMA: PERSONAL DE AUDITORIA EXTERNA.- El contratista se obliga a ejecutar el trabajo de examen especial de auditoría integral al proceso de costeo de alimentación presentado en su oferta de servicios, cualquier cambio de personal deberá ser conocido y autorizado por la Dirección de la entidad.</p> <p>El incumplimiento de esta obligación por parte del contratista será causal para dar por terminado el contrato.</p> <p>OCTAVA: PROHIBICIÓN DE TRANSFERENCIA DEL CONTRATO.- El Contratista no podrá ceder, asignar o transferir en forma alguna, la totalidad o en parte de este contrato.</p> <p>NOVENA: INCUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES.- El contrato terminará por incumplimiento de las obligaciones de las partes, pudiendo terminar por:</p>		
	Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A Revisado por: I.E.B.E	Fecha: 15-06-2015 Fecha: 03-07-2015

 JEDRIAN	MEMORANDO DE PLANIFICACIÓN PRELIMINAR	P-MP 1/9
HOSPITAL PROVINCIAL GENERAL DE LATACUNGA UNIDAD DE ALIMENTACIÓN PERIODO DE ENERO A DICIEMBRE 2014 MEMORANDO DE PLANIFICACIÓN PRELIMINAR		
<p>ENTIDAD: HOSPITAL PROVINCIAL GENERAL DE LATACUNGA UNIDAD: ALIMENTACIÓN PERIODO: Del 01 de Enero al 31 de Diciembre de 2014 PREPARADO POR: Joan Paolo Quishpe Barrera-Fabricio Alexander Calvachi Arias REVISADO POR: Ing. Iralda Benavides</p> <p>ANTECEDENTES</p> <p>El Hospital Provincial General de Latacunga es una institución de salud pública del estado ecuatoriano, forma parte del Sistema Nacional de Salud por lo que es controlado y regulado por el Ministerio de Salud Pública, la labor primordial de este Ministerio es brindar atención médica gratuita encaminada al buen vivir.</p> <p>A través del desarrollo, protección y recuperación de las capacidades y potencialidades para una vida saludable e integral, sin desmedro de la diversidad social y cultural, y bajo los principios de eficiencia, eficacia, calidad, calidez, universalidad, proporcionalidad, gratuidad y legitimidad en la prestación del servicio.</p> <p>MOTIVO DE LA AUDITORÍA</p> <p>El trabajo siguiente se motiva como respuesta a la carta de invitación emitida por el HOSPITAL GENERAL PROVINCIAL DE LATACUNGA, en la que se expresa que se requiere la realización de un examen especial de auditoría integral al proceso de costeo del área de alimentación. El mismo que tiene las delimitaciones siguientes:</p>		
	Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A Revisado por: I.E.B.E	Fecha: 15-06-2015 Fecha: 03-07-2015

 JEDRIAN	MEMORANDO DE PLANIFICACIÓN PRELIMINAR	P-MP 2/9	
<p>✓ El periodo a analizar será el año 2014 (1 de Enero al 31 de Diciembre)</p> <p>✓ La administración del Hospital General Provincial de Latacunga y la Unidad de alimentación del mismo, se compromete a entregar a la firma auditora la información requerida para efectuar el examen especial de auditoría integral a al proceso de costeo del área de alimentación y ante mano esperando compromiso por parte de la firma JEDRIAN GRUPO AUDITOR</p> <p>Es en este contexto se plantea una auditoría integral al proceso de costeo de alimentación del Hospital General Provincial de Latacunga. Con la que se pretende evaluar objetivamente, en el periodo 2014, la evidencia relativa a la información financiera, comportamiento económico y manejo del sistema de costeo de alimentos dentro de la entidad.</p> <p>La elaboración del presente examen de auditoría integral se justifica, por la necesidad que presenta la institución, de someter a una evaluación sus actividades en el proceso de costos de alimentación, que garanticen la transparencia y confiabilidad en el manejo financiero, de control, de gestión y cumplimiento en el proceso.</p> <p>OBJETIVO GENERAL</p> <p>El presente examen permitirá</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificar las directrices que se utilizan en el proceso de alimentación del Hospital Provincial General de Latacunga en el periodo 2014 para comprobar la razonabilidad de saldos de sus costos relacionados. 			
		Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A	Fecha: 15-06-2015
		Revisado por: I.E.B.E	Fecha: 03-07-2015

 JEDRIAN	MEMORANDO DE PLANIFICACIÓN PRELIMINAR	P-MP 3/9	
<ul style="list-style-type: none"> • Evaluar las regulaciones de control interno que se maneja dentro del Hospital Provincial General de Latacunga en el periodo 2014, en lo referente a costos de alimentación para medir su razonable seguridad. • Verificar el cumplimiento de leyes, normas vigentes y reglamentación interna del Hospital Provincial General de Latacunga en lo referente al manejo de costos de alimentación para determinar el grado de eficiencia legal que estas poseen. • Constatar la gestión de los costos de alimentación del Hospital Provincial General de Latacunga en el periodo 2014, para establecer su eficacia y eficiencia. <p>Además mediante la emisión de un informe final de auditoría acorde a la normativa legal vigente, en concordancia a los resultados obtenidos se dispone la identificación de falencias y otras problemáticas presentes en la fijación del costo de alimentación.</p> <p>CONOCIMIENTO DE LA UNIDAD</p> <p>El Servicio de Alimentación, Nutrición y Dietoterapia Hospitalaria es el organismo técnico administrativo responsable de la producción alimentaria institucional, que se encarga de elaborar y proporcionar una alimentación saludable y balanceada acorde a las recomendaciones y requerimientos nutrimentales y las condiciones fisiológicas y fisiopatológicas de clientes internos y externos respectivamente, utilizando racionalmente los recursos y desempeñando sus funciones, sujetándose a estándares de calidad y costos razonables, con efectividad, calidad y calidez.</p>			
		Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A	Fecha: 15-06-2015
		Revisado por: I.E.B.E	Fecha: 03-07-2015

 JEDRIAN	MEMORANDO DE PLANIFICACIÓN PRELIMINAR	P-MP 4/9
<p>De acuerdo al Estatuto Orgánico de Gestión Organizacional por Procesos de Los Hospitales Del Ministerio de Salud Pública:</p> <p>Para efectos de aplicación de la normativa legal vigente para el Hospital Provincial General de Latacunga, el mismo que se halla regulado por la Constitución de la República del Ecuador; Ley Orgánica de Salud; Código Orgánico de Planificación y Finanzas Públicas; Ley Orgánica del Servicio Público; Normas de Control Interno para las entidades, organismos de sector público y de las personas jurídicas de derecho privado que dispongan de recursos públicos, Estatuto Orgánico de Gestión Organizacional por Procesos de los Hospitales del Ministerio de Salud Pública; Estatuto del Régimen Jurídico y Administrativo de la Función Ejecutiva; Reglamento Orgánico Funcional del Ministerio de Salud Pública del Ecuador; Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública; Código del Trabajo; Reglamento General Sustitutivo para el Manejo y Administración de Bienes del Sector Público; Plan Nacional de Desarrollo aprobado por la Función Ejecutiva y la Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo SENPLADES; acuerdos y resoluciones del Ministerio de Salud Pública del Ecuador con carácter de obligatorios y vinculantes.</p> <p>UBICACIÓN ESPECÍFICA DEL ÁREA AUDITADA</p> <p>La unidad de alimentación es denominada dentro del Hospital Provincial General de Latacunga como Nutrición y Dietética y es parte de las Unidades de Apoyo Diagnóstico y Terapéutico</p>		
	Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A Revisado por: I.E.B.E	Fecha: 15-06-2015 Fecha: 03-07-2015





Fuente: TIC'S DEL HOSPITAL PROVINCIAL GENERAL DE LATACUNGA



Fuente: Elaborado a partir de Reglamento Interno del Hospital Provincial General de Latacunga Título V Estructura Orgánica Descriptiva

	Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A	Fecha: 15-06-2015
	Revisado por: I.E.B.E	Fecha: 03-07-2015

 JEDRIAN	MEMORANDO DE PLANIFICACIÓN PRELIMINAR	P-MP 6/9
<p>MISIÓN DEL ÁREA AUDITADA Tomado del Manual de Organización, Normas y Procedimientos de los Servicios de Alimentación, Nutrición y Dietoterapia del Ministerio de Salud Pública del Ecuador. Unidad 1: Organización del Servicio</p> <p>Brindar atención alimentario nutrimental y dieto terapéutica a clientes externos e internos basándose en principios científicos-técnicos, con calidad, calidez, oportunidad y efectividad, de acuerdo a los requerimientos energéticos y nutricionales, asegurando la inocuidad de los alimentos y gusto hotelero, en concordancia a recursos disponibles.</p> <p>VISIÓN DEL ÁREA AUDITADA Tomado del Manual de Organización, Normas y Procedimientos de los Servicios de Alimentación, Nutrición y Dietoterapia del Ministerio de Salud Pública del Ecuador. Unidad 1: Organización del Servicio</p> <p>Afianzarse como Unidades de Producción especializadas en alimentación saludable y dieto terapéutica, y alcanzar los estándares de calidad y productividad certificados para la producción de alimentos y comidas para colectividades sanas o enfermas, a través de una permanente capacitación del recurso humano de los Servicios de Alimentación, Nutrición y Dietoterapia Hospitalaria, acorde a las exigencias de la atención en salud, alimentación y dietoterapia.</p> <p>OBJETIVO DEL ÁREA AUDITADA Tomado del Manual de Organización, Normas y Procedimientos de los Servicios de Alimentación, Nutrición y Dietoterapia del Ministerio de Salud Pública del Ecuador. Unidad 1: Organización del Servicio</p>		
	Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A Revisado por: I.E.B.E	Fecha: 15-06-2015 Fecha: 03-07-2015

 JEDRIAN	MEMORANDO DE PLANIFICACIÓN PRELIMINAR	P-MP 7/9	
<p>OBJETIVO GENERAL</p> <p>Promover un adecuado estado nutricional de clientes internos y externos a fin de preservar y/o recuperar la salud, que permitirá a su vez recuperar la salud y mejorar la calidad de vida.</p> <p>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</p> <p>Planificar, organizar, dirigir, coordinar y evaluar la gestión de Alimentación, Nutrición y Dietoterapia.</p> <p>Asegurar una alimentación y nutrición adecuada acorde a la demanda y requerimientos de clientes internos y externos, sobre la base de los recursos disponibles y otros potencialmente posibles.</p> <p>Intervenir en el fomento, prevención y tratamiento de enfermedades prevalentes con énfasis en desórdenes alimentarios y nutricionales.</p> <p>Desarrollar en forma permanente procesos educativos en salud, alimentación y nutrición.</p> <p>Investigar problemas de salud y alimentario-nutricionales prioritarios y proponer soluciones</p> <p>Capacitar frecuentemente al recurso humano del Servicio para mejorar su eficiencia en el desempeño laboral</p> <p>Participar en los programas de docencia e investigación en el ámbito de la salud, alimentación, nutrición y dietoterapia.</p> <p>ALCANCE DE LA AUDITORIA</p> <p>El estudio de la auditoría integral abarca la ejecución de la auditoría financiera, a medida de la aplicación de la auditoría financiera se podrá detectar las irregularidades e inconsistencia de los saldos presentados para la cual se tomará en estudio las siguientes partidas:</p>			
		Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A	Fecha: 15-06-2015
		Revisado por: I.E.B.E	Fecha: 03-07-2015

		MEMORANDO DE PLANIFICACIÓN PRELIMINAR		P-MP 8/9
NOMINA DE PERSONAL DE LA UNIDAD				
N°	NOMBRE	TIPO DE CONTRATO		
1	Arcos Freire María Elena	LOSEP		
2	Bautista Salazar María Josefa	LOSEP		
3	Acurio Granja Alba Alexandra	Contrato Colectivo		
4	Álvarez Molina María Mercedes	Contrato Colectivo		
5	Arias Madril Susana del rosario	Contrato Colectivo		
6	Bustos Duque Emilia Cleotilde	Contrato Colectivo		
7	Chiluisa Singaña María Soledad	Contrato Colectivo		
8	Chisaguano Rubio Ana Gabriela	Contrato Colectivo		
9	Córdova Núñez Luz Angélica	Contrato Colectivo		
10	Espín Salazar Dolores Virginia	Contrato Colectivo		
11	Flores Toapanta Celia Piedad	Contrato Colectivo		
12	Guerrero Gladys Cumandá	Contrato Colectivo		
13	Iza Iza Segundo Luis Rodrigo	Contrato Colectivo		
14	Lagla Chuquitarco Manuel Isaías	Contrato Colectivo		
15	Panchi Herrera María Cecilia	Contrato Colectivo		
16	Román Campaña Hilda Beatriz	Contrato Colectivo		
17	Villarroel Vargas Wilson Francisco	Contrato Colectivo		
		Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A	Fecha: 15-06-2015	
		Revisado por: I.E.B.E	Fecha: 03-07-2015	

4.2 PLANIFICACIÓN ESTRATÉGICA



**EXAMEN ESPECIAL DE AUDITORÍA INTEGRAL AL PROCESO DE
COSTEO DEL ÁREA DE ALIMENTACIÓN DEL HOSPITAL PROVINCIAL
GENERAL DE LATACUNGA, PERIODO 2014.**




HOSPITAL PROVINCIAL GENERAL DE LATACUNGA


**ÍNDICE DE ARCHIVO PERMANENTE
PLANIFICACIÓN ESPECÍFICA**


P-EL RANGOS DE CALIFICACIONES DE CUESTIONARIO


P-EC CUESTIONARIO DE EVALUACIÓN PRELIMINAR


P-ER MEDICIÓN DE RIESGO


 JEDRIAN	RANGO PARA LA CALIFICACIÓN DEL CUESTIONARIO	P-EL 1/1												
<p>En el Manual de Auditoría de Gestión de la Contraloría General del Estado, se puede conocer la escala para la calificación de los cuestionarios de Control Interno, ya que en una Auditoría Integral todas las actividades realizadas por las empresas son de vital importancia, es por ello que el equipo de Auditoría toma en consideración la siguiente tabla.</p>														
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">ESCALA</th> <th style="text-align: left;">CALIFICACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>0-2= Insuficiente</td> <td>Inaceptable</td> </tr> <tr> <td>3-4=Inferior a lo normal</td> <td>Deficiente</td> </tr> <tr> <td>5-6=Normal</td> <td>Satisfactorio</td> </tr> <tr> <td>7-8=Superior a lo normal</td> <td>Muy bueno</td> </tr> <tr> <td>9-10= Óptimo</td> <td>Excelente</td> </tr> </tbody> </table>			ESCALA	CALIFICACIÓN	0-2= Insuficiente	Inaceptable	3-4=Inferior a lo normal	Deficiente	5-6=Normal	Satisfactorio	7-8=Superior a lo normal	Muy bueno	9-10= Óptimo	Excelente
ESCALA	CALIFICACIÓN													
0-2= Insuficiente	Inaceptable													
3-4=Inferior a lo normal	Deficiente													
5-6=Normal	Satisfactorio													
7-8=Superior a lo normal	Muy bueno													
9-10= Óptimo	Excelente													
<p>Fuente: Manual de Auditoría de Gestión, Contraloría General del Estado, Ecuador. Pág. 306.</p>														
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A</td> <td style="width: 50%;">Fecha: 15-06-2015</td> </tr> <tr> <td>Revisado: I.E.B.E</td> <td>Fecha: 03-07-2015</td> </tr> </table>	Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A	Fecha: 15-06-2015	Revisado: I.E.B.E	Fecha: 03-07-2015									
Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A	Fecha: 15-06-2015													
Revisado: I.E.B.E	Fecha: 03-07-2015													


					CUESTIONARIO DE CONTROL INTERNO		P-EC 1/8
FUNCIONARIO: DRA MARÍA BAUTISTA			CARGO: NUTRICIONISTA				
FECHA: 5-06-2015			HORA DE INICIO: 09H30 AM				
PROCEDIMIENTO: ENTREVISTA			HORA FIN: 10H40 AM				
N°	PREGUNTA	SI	NO	PONDERACIÓN	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES	
AMBIENTE DE CONTROL							
1	¿Existe un Código de Ética aprobado por la entidad?	X		10	10		
2	¿Conoce en su totalidad el contenido del Código de ética?	X		10	10		
3	¿Dentro de la unidad de alimentación se cumple a cabalidad el código de ética?	X		10	10		
4	¿Existe personal encargado del manejo de los costos de alimentación dentro de la unidad?		X	10	0	No se maneja costos dentro de la unidad	
5	¿Existe personal independiente de la unidad encargado del manejo de los costos de alimentación?	X		10	5	Se maneja en el departamento de contabilidad	
6	¿Existe el personal necesario para trabajar en la unidad?		X	10	10		
7	La unidad de alimentación recompensa con incentivos al personal		X	10	0	No hay compensación más allá de su sueldo y otras legalmente impuestas	
8	¿Se han elaborado programas operativos para alcanzar los objetivos de la unidad?	X		10	10		
9	¿Es apropiado el estilo gerencial desarrollado por la Dirección?	X		10	10		
10	¿La estructura organizacional es adecuada para el tamaño y las actividades de sus operaciones?	X		10	10		
		Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A			Fecha: 15-06-2015		
		Revisado: I.E.B.E			Fecha: 03-07-2015		


 CUESTIONARIO DE CONTROL INTERNO		P-EC 2/8				
N°	PREGUNTA	SI	NO	PONDERACIÓN	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
11	¿La unidad de alimentación cuenta con un organigrama estructural y funcional?	X		10	10	
12	¿Las funciones designadas al personal van acorde a sus competencias profesionales?	X		10	10	
TOTAL		9	3	120	95	
EVALUACIÓN DEL RIESGO						
N°	PREGUNTA	SI	NO	PONDERACIÓN	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
1	¿La dirección de la unidad respalda la identificación periódica de riesgos con la participación de los encargados del proceso?	X		10	10	
2	¿Se han identificado los responsables del análisis de los riesgos?	X		10	10	
3	¿Se han determinado los recursos que deben ser manejados adecuadamente a efectos de no generar cambios que afecten la ejecución de las operaciones?	X		10	10	
		Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A			Fecha: 15-06-2015	
		Revisado: I.E.B.E			Fecha: 03-07-2015	


 CUESTIONARIO DE CONTROL INTERNO		P-EC 3/8				
N°	PREGUNTA	SI	NO	PONDERACIÓN	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
4	¿Se han determinado los factores críticos del éxito internos y externos cuyos cambios negativos pueden perjudicar el logro de objetivos?		X	10	5	Se manejan supervisión directa del encargado
5	¿Se priorizan los riesgos considerando su nivel en función del producto entre la importancia relativa y la frecuencia de ocurrencia?	X		10	10	
6	Se establecen las posibles consecuencias de los Riesgos identificados	X		10	10	
7	¿Los funcionarios tienen conocimiento de los reglamentos específicos y el manual de procesos?	X		10	10	
8	¿La entidad cuenta con un plan de prevención?	X		10	10	
TOTAL		7	1	80	75	
ACTIVIDADES DE CONTROL						
1	¿Las actividades realizadas se las desempeña de acuerdo a un manual de procesos?	X		10	10	
		Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A			Fecha: 15-06-2015	
		Revisado: I.E.B.E			Fecha: 03-07-2015	


 CUESTIONARIO DE CONTROL INTERNO		P-EC 4/8				
N°	PREGUNTA	SI	NO	PONDERACIÓN	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
2	Existen tareas duplicadas o tareas con objetivos similares realizadas por distintos niveles jerárquicos	X		10	10	
3	Existen análisis estructurales y mediciones sobre el desempeño de los trabajadores de la unidad que permitan identificar al personal idóneo para cada función		X	10	5	Solo para la dirección pues los demás son contratos colectivos
4	¿Se cuenta con los procedimientos necesarios para asegurar que los trabajadores de la unidad cuenten con los recursos suficientes para el cumplimiento de objetivos?	X		10	10	
5	¿Existen medidores e indicadores para medir la eficacia y eficiencia operativa?		X	10	5	No existen medidores especializados para la productividad del departamento
6	Se informan los desvíos en las especificaciones para que se generen las acciones correctivas correspondientes	X		10	10	
		Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A			Fecha: 15-06-2015	
		Revisado: I.E.B.E			Fecha: 03-07-2015	


 CUESTIONARIO DE CONTROL INTERNO		P-CE 5/8				
N°	PREGUNTA	SI	NO	PONDERACIÓN	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
7	¿Existe definición de stocks mínimos y puntos de pedido para iniciar el proceso de compras oportunamente?	X		10	10	
8	¿El presupuesto asignado es el suficiente para satisfacer las necesidades del hospital?	X		10	10	
9	Existen procedimientos para la protección física de la documentación utilizada para la elaboración y el seguimiento del POA	X		10	10	
10	Los procedimientos establecen actividades de control para asegurar que el POA considere el techo presupuestario asignado por el Órgano Rector	X		10	10	
11	Existen procedimientos para la protección física de la documentación utilizada y generada por la unidad	X		10	10	
TOTAL		9	2	110	100	
		Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A			Fecha: 15-06-2015	
		Revisado: I.E.B.E			Fecha: 03-07-2015	


 CUESTIONARIO DE CONTROL INTERNO		P-CE 6/8				
INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN						
Nº	PREGUNTA	SI	NO	PONDERACIÓN	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
1	Los funcionarios que utilizan el sistema de información QUIPUX están conformes con respecto a la confiabilidad y oportunidad de los informes que emiten dicho sistema		X	10	0	Es necesario adoptar otro sistema ya que en ocasiones existen daños y se tiene que elaborar manualmente documentos.
2	Existen procesos de capacitación sobre los sistemas nuevos y sobre las modificaciones de los vigentes	X		10	10	
3	El sistema de procesamiento detecta e informa errores de autorización, exactitud e integridad en los registros	X		10	10	
4	La entidad cuenta con un sistema de procesamiento de datos adaptado a las necesidades que permita la generación de información exacta y oportuna		X	10	5	Debe ser verificado manualmente
		Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A			Fecha: 15-06-2015	
		Revisado: I.E.B.E			Fecha: 03-07-2015	


		CUESTIONARIO DE CONTROL INTERNO				P-CE 7/8
INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN						
N°	PREGUNTA	SI	NO	PONDERACIÓN	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
5	Los procedimientos han determinado los responsables de obtener, transmitir y analizar esta información	X		10	10	
6	La información de los resultados alcanzados se compara con los objetivos y metas programados	X		10	10	
7	¿Los funcionarios conocen los objetivos de las actividades en la cuales participan y cómo sus tareas contribuyen a lograrlos	X		10	10	
8	Existe una comunicación adecuada (fluida, suficiente y oportuna) entre la coordinación y personal de la unidad	X		10	10	
9	La unidad ha determinado canales de comunicación con la administración general del Hospital General Provincial de Latacunga	X		10	10	
TOTAL		7	2	90	75	
		Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A			Fecha: 15-06-2015	
		Revisado: I.E.B.E			Fecha: 03-07-2015	


 CUESTIONARIO DE CONTROL INTERNO		P-CE 8/8				
SUPERVISIÓN						
N°	PREGUNTA	SI	NO	PONDERACIÓN	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
1	Existen procedimientos que exijan confirmaciones de terceros para corroborar la información generada dentro de la unidad		X	10	5	La dirección es la única encargada y supervisada
2	Se han realizado coordinaciones internas y externas antes de comenzar la ejecución de las actividades programadas	X		10	10	
3	Existen políticas y procedimientos para asegurar que se desarrollen acciones correctivas oportunamente cuando se han detectado en los controles	X		10	10	
4	Se investigan las causas de las deficiencias en los controles internos	X		10	10	
TOTAL		3	1	40	35	
		Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A			Fecha: 15-06-2015	
		Revisado: I.E.B.E			Fecha: 03-07-2015	


 MEDICIÓN DEL RIESGO	P-ER 1/8	
AMBIENTE DE CONTROL SISTEMA DE CONTROL INTERNO-MEDICIÓN DEL RIESGO		
Número de preguntas	12	
Cantidad de preguntas (SI)	9	
Cantidad de preguntas (NO)	3	
NIVEL DE CONFIANZA		
$NC = \frac{CT}{PT} * 100$ $NC = \frac{95}{120} * 100$ $NC = 79,17\%$		
NIVEL DE RIESGO		
$NC = 100\% - NC$ $NC = 100\% - 79,17\%$ $NC = 20,83\%$		
RANGO	CONFIANZA	RIESGO
5% -50%	Baja	Alto
51% -75%	Moderado	Moderado
76% -100%	Alta	Bajo
		→ 79.17%
Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A		Fecha: 15-06-2015
Revisado: I.E.B.E		Fecha: 03-07-2015


MEDICIÓN DEL RIESGO		P-ER 2/8
 JEDRIAN		
EVALUACIÓN DEL RIESGO SISTEMA DE CONTROL INTERNO-MEDICIÓN DEL RIESGO		
Número de preguntas	8	
Cantidad de preguntas (SI)	7	
Cantidad de preguntas (NO)	1	
NIVEL DE CONFIANZA		
$NC = \frac{CT}{PT} * 100$ $NC = \frac{75}{80} * 100$ $NC = 93.7\%$		
NIVEL DE RIESGO		
$NC = 100\% - NC$ $NC = 100\% - 93.7\%$ $NC = 6.30. \%$		
RANGO	CONFIANZA	RIESGO
5% -50%	Baja	Alto
51%-75%	Moderado	Moderado
76%-100%	Alta	Bajo
		⇒ 93.7%
Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A		Fecha: 15-06-2015
Revisado: I.E.B.E		Fecha: 03-07-2015


 MEDICIÓN DEL RIESGO	P-ER 3/8		
ACTIVIDADES DE CONTROL SISTEMA DE CONTROL INTERNO-MEDICIÓN DEL RIESGO			
Número de preguntas	11		
Cantidad de preguntas (SI)	9		
Cantidad de preguntas (NO)	2		
NIVEL DE CONFIANZA $NC = \frac{CT}{PT} * 100$ $NC = \frac{100}{110} * 100$ $NC = 90,91\%$			
NIVEL DE RIESGO $NC = 100\% - NC$ $NC = 100\% - 90,91\%$ $NC = 9,09\%$			
RANGO	CONFIANZA	RIESGO	
5%-50%	Baja	Alto	
51%-75%	Moderado	Moderado	
76%-100%	Alta	Bajo	⇒ 90,91%
		Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A	Fecha: 15-06-2015
		Revisado: I.E.B.E	Fecha: 03-07-2015

 JEDRIAN	P-ER 4/8	
INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN SISTEMA DE CONTROL INTERNO-MEDICIÓN DEL RIESGO		
Número de preguntas	9	
Cantidad de preguntas (SI)	7	
Cantidad de preguntas (NO)	2	
NIVEL DE CONFIANZA		
$NC = \frac{CT}{PT} * 100$		
$NC = \frac{75}{90} * 100$		
$NC = 83,33\%$		
NIVEL DE RIESGO		
$NC = 100\% - NC$		
$NC = 100\% - 83,33\%$		
$NC = 16,67\%$		
RANGO	CONFIANZA	RIESGO
5% -50%	Baja	Alto
51%-75%	Moderado	Moderado
76%-100%	Alta	Bajo
		83,33%
		Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A
		Revisado: I.E.B.E
		Fecha: 15-06-2015
		Fecha: 03-07-2015

 JEDRIAN	P-ER 5/8	
SUPERVISIÒN Y SEGUIMIENTO SISTEMA DE CONTROL INTERNO-MEDICIÒN DEL RIESGO		
Número de preguntas	4	
Cantidad de preguntas (SI)	3	
Cantidad de preguntas (NO)	1	
NIVEL DE CONFIANZA		
$NC = \frac{CT}{PT} * 100$		
$NC = \frac{35}{40} * 100$		
$NC = 87,5\%$		
NIVEL DE RIESGO		
$NC = 100\% - NC$		
$NC = 100\% - 87,5\%$		
$NC = 12,5\%$		
RANGO	CONFIANZA	RIESGO
5% -50%	Baja	Alto
51%-75%	Moderado	Moderado
76%-100%	Alta	Bajo
		87,50%
	Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A	Fecha: 15-06-2015
	Revisado: I.E.B.E	Fecha: 03-07-2015

 JEDRIAN	P-ER 6/8	
EVALUACIÓN GLOBAL DEL SISTEMA DE CONTROL INTERNO- MEDICIÓN DEL RIESGO		
Total Número de preguntas	44	
Cantidad de preguntas (SI)	35	
Cantidad de preguntas (NO)	9	
NIVEL DE CONFIANZA		
$NC = \frac{CT}{PT} * 100$		
$NC = \frac{380}{440} * 100$		
$NC = 86,36\%$		
NIVEL DE RIESGO		
$NC = 100\% - NC$		
$NC = 100\% - 86,36\%$		
$NC = 13,64\%$		
RANGO	CONFIANZA	RIESGO
5%-50%	Baja	Alto
51%-75%	Moderado	Moderado
76%-100%	Alta	Bajo
		→ 86,36%
Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A		Fecha: 15-06-2015
Revisado: I.E.B.E		Fecha: 03-07-2015

 JEDRIAN	MEDICIÓN DEL RIESGO	P-ER 7/8
<p>Una vez realizado el Cuestionario de Control Interno (COSOI) para conocer la eficiencia, eficacia y efectividad del Hospital General Provincial de Latacunga se ha determinado un nivel de confianza del 86,36% y un nivel de riesgo del 13,64% lo cual demuestra que existe una CONFIANZA (ALTA) y un RIESGO (BAJO).</p> <p>Bajo estos parámetros la Auditoría integral aplicada al proceso de costeo de alimentación en el Hospital General Provincial de Latacunga es confiable, por lo tanto, las actividades y tareas que se desarrollen en la unidad de alimentación es viable.</p> <p>SISTEMA DE CONTROL INTERNO</p> <p>RIESGO DE CONTROL</p> <p>Del 100% total, el 86,36% indica que el Sistema de Control Interno de la unidad de alimentación muestra un nivel de Confianza Alta, mientras que el 13,64% representa un nivel de Riego Bajo, el mismo que se origina por el sobrecargo de funciones que tiene el encargado de la dirección del departamento de alimentación.</p> <p>RIESGO INHERENTE</p> <p>El riesgo inherente que tiene el área de alimentación del Hospital General Provincial de Latacunga en su periodo auditado es del 40%, esta afirmación se fundamenta en varios puntos en consideración: sobrecargo de funciones y la falta de personal para el desarrollo del proceso (ecónimo).</p> <p>RIESGO DE DETECCIÓN</p> <p>Por el conocimiento y la experiencia de los Auditores involucrados, se considera un riesgo de detección del 20%.</p>		
	Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A	Fecha: 15-06-2015
	Revisado: I.E.B.E	Fecha: 03-07-2015

 JEDRIAN	MEDICIÓN DEL RIESGO	P-ER 8/8
<p>RIESGO DE AUDITORÍA</p> $RA = (RI * NR * RD) * 100\%$ $RA = (0,40 * 0,1364 * 0,20) * 100\%$ $RA = 1,09\%$ <p>INTERPRETACIÓN</p> <p>Tomando el riesgo inherente, de control, de detección, los auditores nos enfrentamos a un riesgo de auditoría de 1,09%</p>		
	Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A	Fecha: 15-06-2015
	Revisado: I.E.B.E	Fecha: 03-07-2015

4.3 EJECUCIÓN DE LA AUDITORÍA



**EXAMEN ESPECIAL DE AUDITORÍA INTEGRAL AL PROCESO DE
COSTEO DEL ÁREA DE ALIMENTACIÓN DEL HOSPITAL PROVINCIAL
GENERAL DE LATACUNGA, PERIODO 2014.**

4.3.1 AUDITORÍA FINANCIERA

HOSPITAL PROVINCIAL GENERAL DE LATACUNGA




AUDITORÍA INTEGRAL


DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2014


F

AUDITORÍA FINANCIERA


Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría Financiera Programa de Auditoría				P-F 1/3
OBJETIVO: Examinar el manejo financiero del proceso de costeo de alimentación del Hospital Provincial General de Latacunga				
N°	PROCEDIMIENTO	REF.PT	ELABORADO	FECHA
1	Evaluar el control interno financiero mediante un cuestionario	F-C 1/4-4/4	J.P.Q.B F.A.C.A	27-07-2015
2	Realizar una cédula Narrativa de los hallazgos del Cuestionario de Control Interno Financiero	F-N 1/1	J.P.Q.B F.A.C.A	27-07-2015
3	Determinar el nivel de riesgo y confianza del control interno financiero	F-R 1/3-3/3	J.P.Q.B F.A.C.A	27-07-2015
4	Constatar la Ejecución Presupuestaria de la muestra partida 53081 Alimentos y bebidas	F-EP 1/1 F-RC 1/1 F-PP 1/3-3/3	J.P.Q.B F.A.C.A	29-07-2015
5	Realizar la consolidación de materia prima de (víveres frescos, lácteos, pan, pollos, carnes y pescado) de la muestra.	F-T 1/25-25/25 F-B 1/173-173/173 F-A 1/44-44/44 F-F 1/107-107/107	J.P.Q.B F.A.C.A	29-07-2015
6	Realizar la consolidación de materia prima de (víveres secos e insumos CIF) de la muestra.	F-O 1/13-13/13 F-E 1/94-94/94 F-I 1/7-7/7 F-S 1/90 - 90/90	J.P.Q.B F.A.C.A	29-07-2015
7	Obtener un listados de los servidores que recibe y acumulan los fondos de reserva	F-FR 1/1	J.P.Q.B F.A.C.A	01-08-2015
		Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A		Fecha: 26-08-2015
		Revisado por: I.E.B.E		Fecha: 27-08-2015


		Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría Financiera Programa de Auditoría		P-F 2/3
OBJETIVO: Examinar el manejo financiero del proceso de costeo de alimentación del Hospital Provincial General de Latacunga				
N°	PROCEDIMIENTO	REF.PT	ELABORADO	FECHA
8	Recalcular el pago de mano de obra de la muestra	F-AR 1/1 F-PI 1/6-6/6 F-RP 1/9-9/9	J.P.Q.B F.A.C.A	01-08-2015
9	Recalcular las provisiones de los beneficios sociales de los trabajadores de la unidad de alimentación del Hospital Provincial General de Latacunga de la muestra	F-AD 1/1 F-DS 1/1 F-DU 1/1 F-RV 1/14-14/14 F-DT 1/2-2/2 F-DC 1/2-2/2 F-FV 1/2-2/2	J.P.Q.B F.A.C.A	01-08-2015
10	Recalcular las depreciaciones	F-D 1/4-4/4 F- RD 1/1 F-CF 1/17-17/17	J.P.Q.B F.A.C.A	01-08-2015 04-08-2015
		Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A		Fecha: 26-08-2015
		Revisado por: I.E.B.E		Fecha: 27-08-2015


		<p style="text-align: center;">Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría Financiera Programa de Auditoría</p>			<p>P-F 3/3</p>
<p>OBJETIVO: Examinar el manejo financiero del proceso de costeo de alimentación del Hospital Provincial General de Latacunga</p>					
N°	PROCEDIMIENTO	REF.PT	ELABORADO	FECHA	
11	Comparar el numérico de la totalización de dietas de la unidad con la producción hospitalaria que maneja estadística	F- DP 1/1 F-DO 1/4-4/4	J.P.Q.B F.A.C.A	04-08-2015	
12	Presentar hoja de hallazgos y ajustes	H/H 1/2- 2/2	J.P.Q.B F.A.C.A	07-08-2015	
		Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A		Fecha: 26-08-2015	
		Revisado por: I.E.B.E		Fecha: 27-08-2015	


 <p style="text-align: center;">Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría Financiera Cuestionario de Control Interno Financiero</p>							F-C 1/4
FUNCIONARIO Ing. Elena Arcos CARGO: Ecónoma 2014 FECHA: 27/07/2015 HORA INICIO: 16:00 PM PROCEDIMIENTO: Encuesta HORA FINAL: 17:00 PM							
N°	PREGUNTA	SI	NO	PONDERACIÓN	CALIFICACIÓN	OBSERVACIÓN	
1	¿Se lleva un registro de control de inventarios especializado y automatizado para cada uno de los insumos?		X	10	4	El sistema informático no facilita el manejo de un procedimiento especializado de control de inventarios.	H/H ① F-N 1/1
2	¿Se mantiene un costo fijo en la adquisición de materia prima (víveres, lácteos, carnes)?		X	10	8	Se realizan contratos donde se establecen precios , mediante feria inclusiva, pero en el transcurso del año se manejan costo promedio	
3	¿Existe descuentos en el precio de la materia prima según el volumen de pedido?		X	10	10		
4	¿Cuándo el costo de la materia prima tiende a elevarse se buscan nuevos proveedores?		X	10	10		
Continúa →							
				Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A		Fecha: 27-07-2015	
				Revisado por: I.E.B.E		Fecha: 29-07-2015	


Hospital Provincial General de Latacunga							F-C 2/4
Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014							
Costeo de Alimentación							
Cuestionario de Control Interno Financiero							
N°	PREGUNTA	SI	NO	PONDERACIÓN	CALIFICACIÓN	OBSERVACIÓN	
5	¿Conoce el costo unitario de la materia prima por menú?		X	10	0	No se maneja costos de una forma adecuada	H/H ②
6	¿El pago por prestación mano de obra es el adecuado?		X	10	6	Los servidores reciben una remuneración de acuerdo a la denominación del cargo, y no a sus funciones	H/H ③
7	¿La remuneración que reciben los trabajadores varía de acuerdo al tiempo de servicio?	X		10	6	La remuneración varía de acuerdo a los años de servicio.	H/H ②
8	Conoce el costo unitario de la mano de obra por menú		X	10	0	No se maneja un registro de costos	H/H ②
9	¿Se paga horas extras a los servidores del departamento?	X		10	8	Se cumple con el pago de horas extras únicamente a los servidores bajo el código de trabajo	
10	¿El manejo de los costos de alimentación está a cargo de una sola persona?		X	10	0	No se maneja un registro de costos	H/H ②
Continúa →							F-N 1/1
					Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A		Fecha: 27-07-2015
					Revisado por: I.E.B.E		Fecha: 29-07-2015


		Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Costeo de Alimentación Cuestionario de Control Interno Financiero				F-C 3/4
N°	PREGUNTA	SI	NO	PONDERACIÓN	CALIFICACIÓN	OBSERVACIÓN
11	¿El presupuesto asignado al departamento es suficiente para proporcionar una alimentación adecuada al paciente?	X		10	10	
12	¿Se maneja un registro de inventarios de los materiales de existentes en cocina?	X		10	10	
13	¿Se lleva un registro de las depreciaciones existentes en el departamento?	X		10	10	
14	¿Los gastos de mantenimiento se realizan de manera frecuente?	X		10	10	
Continúa →						
		Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A			Fecha: 27-07-2015	
		Revisado por: I.E.B.E			Fecha: 29-07-2015	


Hospital Provincial General de Latacunga						F-C 4/4
Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014						
Costeo de Alimentación						
Cuestionario de Control Interno Financiero						
N°	PREGUNTA	SI	NO	PONDERACIÓN	CALIFICACIÓN	OBSERVACIÓN
15	¿Existe un documento legal de respaldo del mantenimiento realizado?	X		10	10	
TOTAL				150	102	
						
F-R 1/4						
				Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A		Fecha: 27-07-2015
				Revisado por: I.E.B.E		Fecha: 29-07-2015

		Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Costeo de Alimentación Cédula Narrativa del Cuestionario de Control Interno		F-N 1/1
Nº	REF. P/T CUESTIONARIO	DESCRIPCIÓN	REF. P/T HOJA DE HALLAZGOS	
1	F-C 1/4	Se revele que no existe un sistema computarizado que facilita el manejo y control de inventarios especializados para cada alimento	H/H 1/2	
2	F-C 2/4	La unidad no maneja un manual de costos para la materia prima.	H/H 1/2	
		La unidad no cuenta con manual de costos que permita el cálculo de los costos unitarios de mano de obra		
		La unidad de alimentación no maneja costos.		
3	F-C 2/4	Los servidores reciben una remuneración de acuerdo a la denominación del cargo, y no a sus funciones.	H/H 2/2	
		La remuneración varía a los años de servicio.		
		Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A	Fecha: 27-07-2015	
		Revisado por: I.E.B.E	Fecha: 29-07-2015	

 JEDRIAN	Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Costeo de Alimentación Determinación del Nivel de Riesgo y Confianza		F-R 1/3												
	<u>SISTEMA DE CONTROL INTERNO</u>														
<p>NC= Nivel de Confianza CT= Respuestas Afirmativas PT=Ponderación Total</p>															
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">NÚMERO DE PREGUNTAS</td> <td style="text-align: center;">REF/PT</td> <td style="text-align: center;">15</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Ponderación total (PT)</td> <td style="text-align: center;">F-C 4/4</td> <td style="text-align: center;">150</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Respuestas afirmativas(CT)</td> <td></td> <td style="text-align: center;">102</td> </tr> </table>				NÚMERO DE PREGUNTAS	REF/PT	15	Ponderación total (PT)	F-C 4/4	150	Respuestas afirmativas(CT)		102			
NÚMERO DE PREGUNTAS	REF/PT	15													
Ponderación total (PT)	F-C 4/4	150													
Respuestas afirmativas(CT)		102													
NIVEL DE CONFIANZA															
$NC = \frac{CT}{PT} * 100$															
$NC = \frac{102}{150} * 100$															
$NC = 68\% \quad \left. \vphantom{NC = 68\%} \right\} \text{ F-R 2/3}$															
NIVEL DE RIESGO															
$NR = 100\% - NC$															
$NR = 100\% - 68\% = 32\% \quad \left. \vphantom{NR = 100\% - 68\%} \right\} \text{ F-R 2/3}$															
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block; margin-bottom: 5px;">32.00%</div>															
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <tr> <td style="width: 30%;">RIESGO</td> <td style="width: 20%;">ALTO</td> <td style="width: 20%;">MEDIO</td> <td style="width: 30%;">BAJO</td> </tr> <tr> <td>RANGO</td> <td>5%-50%</td> <td>51%-75%</td> <td>76%-100%</td> </tr> <tr> <td>CONFIANZA</td> <td>BAJA</td> <td>MODERADA</td> <td>ALTA</td> </tr> </table>				RIESGO	ALTO	MEDIO	BAJO	RANGO	5%-50%	51%-75%	76%-100%	CONFIANZA	BAJA	MODERADA	ALTA
RIESGO	ALTO	MEDIO	BAJO												
RANGO	5%-50%	51%-75%	76%-100%												
CONFIANZA	BAJA	MODERADA	ALTA												
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block; margin-top: 10px;">68,00%</div>															
		Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A Revisado por: I.E.B.E	Fecha: 27-07-2015 Fecha: 29-07-2015												

 JEDRIAN	Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Costeo de Alimentación Determinación del Nivel de Riesgo y Confianza	F-R 2/3	
<p><u>SISTEMA DE CONTROL INTERNO</u></p> <p>RIESGO DE CONTROL</p> <p>Del 100% el (F-R 1/3) 68 % del Sistema de Control Interno Financiero muestra un Nivel de Confianza Moderado, mientras que el (F-R 1/3) 32 % representa un Nivel de Riesgo Bajo, el mismo que se produce por la no existencia de costeo de alimentos y bebidas dentro de la unidad, así como la falta de un sistema computarizado que facilita el manejo y control de inventarios especializados para cada alimento, y finalmente una remuneración que no equipara las funciones de cada servidor del área.</p> <p>RIESGO INHERENTE</p> <p>El riesgo inherente que posee el Hospital General Provincial Latacunga, en específico la unidad de alimentación en el período auditado es del 40%, esta afirmación ha sido tomada de acuerdo a ciertos puntos a considerar. Falta de un manual de costos para la unidad de alimentación, mal manejo de métodos de control de inventarios.</p> <p>RIESGO DE DETECCIÓN</p> <p>De acuerdo al conocimiento y la experiencia de la firma Auditora involucrada y su personal, se considera un riesgo de detección del 20%.</p>			
		Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A Revisado por: I.E.B.E	Fecha: 27-07-2015 Fecha: 29-07-2015

 JEDRIAN	<p style="text-align: center;">Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Costeo de Alimentación Determinación del Nivel de Riesgo y Confianza</p>	F-R 3/3	
<p><u>RIESGO DE AUDITORÍA</u></p> $RA = (RI * NR * RD) * 100\%$ $RA = (0.40 * 0.32 * 0.20) * 100\%$ $RA = 2,56\%$ <p>INTERPRETACIÓN</p> <p>Tomando como referencia el riesgo inherente, de control y de detección, existe una probabilidad que se produzca un Riesgo de Auditoría del 2,56% dentro del Hospital Provincial General Latacunga en específico la unidad de costeo de alimentación.</p>			
		Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A	Fecha: 27-07-2015
		Revisado por: I.E.B.E	Fecha: 29-07-2015

		Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Costeo de Alimentación Constatación de la Ejecución Presupuestaria			F-EP 1/1	
Meses	Ref. P/T	Ejecución Presupuestaria Mensual	Ref. P/T	Total Auditado	Diferencia	
Febrero	F-PP 1/3	\$ 6.218,11	F-RC 1/1	\$ 6.218,11	\$ -	
Junio	F-PP 2/3	\$ 6.704,42		\$ 6.704,42	\$ -	
Agosto	F-PP 3/3	\$ 10.450,71		\$ 10.450,71	\$ -	
		Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A		Fecha: 29-07-2015		
		Revisado por: I.E.B.E		Fecha: 31-07-2015		



Hospital Provincial General De Latacunga
Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014
Auditoría Financiera
Resumen de consumos meses Febrero - Junio - Agosto

F-RC
1/1

DETALLE	MESES		
	FEBRERO	JUNIO	AGOSTO
VÍVERES FRESCOS	\$ 1.703,81	\$ 1.677,79	\$ 2.527,43
CARNES, POLLOS Y PESCADO	\$ 2.194,26	\$ 2.466,92	\$ 4.244,54
LÁCTEOS	\$ 823,69	\$ 1.012,14	\$ 1.247,88
PAN	\$ 336,47	\$ 329,56	\$ 564,11
VÍVERES SECOS	\$ 1.091,99	\$ 1.121,00	\$ 1.657,80
INSUMOS	\$ 67,89	\$ 97,01	\$ 208,95
TOTAL	\$ 6.218,11	\$ 6.704,42	\$ 10.450,71

F-EP

1/1

Elaborado: J.P.Q.B/F.A.C.A

Fecha: 29-07-2015


Revisado: I.E.B.E

Fecha: 31-07-2015

Hospital Provincial General De Latacunga					F-T 1/25
Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014					
Auditoría Financiera					
Consolidación de Materia Prima Febrero - Junio - Agosto					
VIVERES FRESCOS	REF P/T	SALDO SEGÚN ACTAS DE RECEPCIÓN	REF P/T	SALDO SEGÚN BOLETINES DE RECEPCIÓN	DIFERENCIA
ACELGA		\$ 0,25		\$ 0,25	\$ -
AJO		\$ 4,50	F-F	\$ 4,50	\$ -
APIO		\$ 0,74	1/107	\$ 0,74	\$ -
ARVEJA		\$ 38,88		\$ 38,88	\$ -
BABACO		\$ 1,50		\$ 1,50	\$ -
BROCOLI		\$ 19,00	F-F	\$ 19,00	\$ -
CEBOLLA BLANCA		\$ 16,00	2/107	\$ 16,00	\$ -
CEBOLLA PAITEÑA		\$ 169,50		\$ 169,50	\$ -
CHOCLO TIERNO DESGRANADO		\$ 30,80		\$ 30,80	\$ -
CHOCLO TIERNO ENTERO		\$ 10,00	F-F	\$ 10,00	\$ -
COL BLANCA DE SEDA	F-A	\$ 8,00	3/107	\$ 8,00	\$ -
COL BLANCA DURA	3/44	\$ 8,00		\$ 8,00	\$ -
COL MORADA		\$ 1,66		\$ 1,66	\$ -
COLIFLOR		\$ 13,00		\$ 13,00	\$ -
ESPINACA		\$ 6,22	F-F	\$ 6,22	\$ -
FREJOL TIERNO		\$ 3,00	4/107	\$ 3,00	\$ -
FRUTILLA		\$ 12,80		\$ 12,80	\$ -
GRANADILLA		\$ 43,24		\$ 43,24	\$ -
GUAYABA		\$ 21,68		\$ 21,68	\$ -
GUINEO		\$ 32,14	F-F	\$ 32,14	\$ -
HABAS TIERNAS		\$ 4,00	5/107	\$ 4,00	\$ -
HIERBAS DE DULCE		\$ 1,00		\$ 1,00	\$ -
HIERBAS DE SAL		\$ 3,75	F-F	\$ 3,75	\$ -
KIWI		\$ 16,32	6/107	\$ 16,32	\$ -

Continúa →

	Elaborado: J.P.Q.B/F.A.C.A	Fecha: 29-07-2015
	Revisado: I.E.B.E	Fecha: 31-07-2015


 Hospital Provincial General De Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría Financiera Consolidación de Materia Prima Febrero - Junio - Agosto		F-T 2/25			
VIVERES FRESCOS	REF P/T	SALDO SEGÚN ACTAS DE RECEPCIÓN	REF P/T	SALDO SEGÚN BOLETINES DE RECEPCIÓN	DIFERENCIA
LECHUGA		\$ 4,30	F-F 6/107	\$ 4,30	\$ -
LIMON SUTIL		\$ 11,48	F-F 6/107 F-F 7/107	\$ 11,48	\$ -
LIMON MANDARINA		\$ 2,60		\$ 2,60	\$ -
MADURO		\$ 63,00	F-F 7/107	\$ 63,00	\$ -
MANDARINA		\$ 13,35		\$ 13,35	\$ -
MANZANA	F-A 3/44	\$ 53,76	F-F 7/107 F-F 8/107	\$ 53,76	\$ -
MARACUYA		\$ 0,75		\$ 0,75	\$ -
MELLOCO		\$ 34,00		\$ 34,00	\$ -
MORA		\$ 6,00	F-F 8/107	\$ 6,00	\$ -
NABO		\$ 3,00		\$ 3,00	\$ -
NARANJA		\$ 8,83		\$ 8,83	\$ -
PAPA LEONA BLANCA		\$ 117,50		\$ 117,50	\$ -
PAPA NABO		\$ 1,50		\$ 1,50	\$ -
PAPAYA		\$ 28,72	F-F 9/107	\$ 28,72	\$ -
PEPINILLO		\$ 4,75		\$ 4,75	\$ -
PERA		\$ 15,54		\$ 15,54	\$ -
PEREJIL		\$ 0,25		\$ 0,25	\$ -
PIMIENTO ROJO		\$ 6,44		\$ 6,44	\$ -
PIMIENTO VERDE	F-A 4/44	\$ 6,82	F-F 10/107	\$ 6,82	\$ -
PIÑAS		\$ 40,05		\$ 40,05	\$ -
RABANO		\$ 1,00		\$ 1,00	\$ -


Continúa →

	Elaborado: J.P.Q.B/F.A.C.A	Fecha: 29-07-2015
	Revisado: I.E.B.E	Fecha: 31-07-2015


Hospital Provincial General De Latacunga					F-T 3/25
Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014					
Auditoría Financiera					
Consolidación de Materia Prima Febrero - Junio - Agosto					
VIVERES FRESCOS	REF P/T	SALDO SEGÚN ACTAS DE RECEPCIÓN	REF P/T	SALDO SEGÚN BOLETINES DE RECEPCIÓN	DIFERENCIA
REMOLACHA		\$ 3,00		\$ 3,00	\$ -
SAMBO		\$ 47,79		\$ 47,79	\$ -
SANDIA VERDE PERUANA	F-A 4/44	\$ 22,38	F-F 11/107	\$ 22,38	\$ -
TAXO		\$ 5,00		\$ 5,00	\$ -
TOMATE DE ARBOL		\$ 2,00		\$ 2,00	\$ -
TOMATE RIÑON		\$ 131,70		\$ 131,70	\$ -
VAINITAS		\$ 6,85	F-F 12/107	\$ 6,85	\$ -
VERDE		\$ 13,10		\$ 13,10	\$ -
YUCA	F-A 4/44	\$ 9,45		\$ 9,45	\$ -
ZANAHORIA AMARILLA		\$ 35,00	F-F 13/107	\$ 35,00	\$ -
ZAPALLO		\$ 20,00		\$ 20,00	\$ -
SUBTOTAL VIVERES FRESCOS		\$ 1185,89		\$ 1185,89	\$ -
PAN	REF P/T	VALOR TOTAL ACTA RECEPCION	REF P/T	VALOR TOTAL BOLETIN DE RECEPCION DIARIA	DIFERENCIA
DE DULCE	F-A 4/44	\$ 29,4	F-F 16/107	\$ 29,4	\$ -
DE SAL		\$ 187,98		\$ 187,98	\$ -
INTEGRAL		\$ 57,2		\$ 57,2	\$ -
EMPANADAS		\$ 2,99		\$ 2,99	\$ -
SUBTOTAL PANES		\$ 277,57		\$ 277,57	\$ -
		Elaborado: J.P.Q.B/F.A.C.A		Fecha: 29-07-2015	
		Revisado: I.E.B.E		Fecha: 31-07-2015	


Hospital Provincial General De Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría Financiera Consolidación de Materia Prima Febrero - Junio - Agosto					F-T 4/25
LACTEOS					
LACTEOS	REF P/T	VALOR TOTAL ACTA RECEPCIÓN	REF P/T	VALOR TOTAL BOLETIN DE RECEPCION DIARIA	DIFERENCIA
LECHE	F-A 5/44	\$ 608,00	F-F 15/107	\$ 608,00	\$ -
QUESO		\$ 59,25	F-F 14/107	\$ 59,25	\$ -
SUBTOTAL LACTEOS		\$ 667,25		\$ 667,25	\$ -
CARNES, POLLOS, EMBUTIDOS Y PESCADO					
CARNES Y POLLOS	REF P/T	VALOR TOTAL	REF P/T	VALOR TOTAL BOLETIN DE RECEPCION DIARIA	DIFERENCIA
CHANCHO MOLIDA	F-A 4/44	\$ 2,50	F-F 17/107	\$ 2,50	\$ -
CHANCHO SUAVE		\$ 5,60		\$ 5,60	\$ -
LENGUA		\$ 11,00		\$ 11,00	\$ -
POLLOS		\$ 1.064,49	F-F 18/107	\$ 1.064,49	\$ -
RES CON HUESO		\$ 155,10		\$ 155,10	\$ -
RES MOLIDA		\$ 28,80	F-FF 19/107	\$ 28,80	\$ -
RES SUAVE		\$ 570,40		\$ 570,40	\$ -
MORTADELA		\$ 9,60		\$ 9,60	\$ -
SUBTOTAL CARNES Y POLLOS			\$ 1.847,49		\$ 1.847,49
		Elaborado: J.P.Q.B/F.A.C.A		Fecha: 29-07-2015	
		Revisado: I.E.B.E		Fecha: 31-07-2015	


Hospital Provincial General De Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría Financiera Consolidación de Materia Prima Febrero - Junio - Agosto					F-T 5/25
					
CARNES Y POLLOS	REF P/T	VALOR TOTAL	REF P/T	VALOR TOTAL BOLETIN DE RECEPCION DIARIA	DIFERENCIA
CHANCHO MOLIDO	F-A 6/44	\$ 3,75	F-F 20/107	\$ 3,75	\$ -
HIGADO		\$ 6,00		\$ 6,00	\$ -
POLLOS		\$ 227,14		\$ 227,14	\$ -
RES CON HUESO		\$ 25,38	F-F 21/107	\$ 25,38	\$ -
RES MOLIDA		\$ 2,40		\$ 2,40	\$ -
RES SUAVE		\$ 80,50		\$ 80,50	\$ -
MORTADELA		\$ 1,60		\$ 1,60	\$ -
SUBTOTAL CARNES Y POLLOS			\$ 346,77		\$ 346,77
Elaborado: J.P.Q.B/F.A.C.A			Fecha: 29-07-2015		
Revisado: I.E.B.E			Fecha: 31-07-2015		

 JEDRIAN		Hospital Provincial General De Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría Financiera		F-T 6/25	
Consolidación de Materia Prima Febrero - Junio – Agosto					
VIVERES	REF P/T	VALOR TOTAL ACTA RECEPCIÓN	REF P/T	VALOR TOTAL BOLETIN DE RECEPCION D	DIFERENCIA
APIO		\$ 0,49		\$ 0,49	\$ -
ARVEJA		\$ 12,00		\$ 12,00	\$ -
BROCOLI		\$ 4,00	F-F 22/107	\$ 4,00	\$ -
CEBOLLA PAITEÑA		\$ 15,00		\$ 15,00	\$ -
CHOCLO TIERNO DESGRANADO		\$ 7,00		\$ 7,00	\$ -
CHOCLO TIERNO ENTERO		\$ 4,00		\$ 4,00	\$ -
COLIFLOR		\$ 2,88	F-F 23/107	\$ 2,88	\$ -
GUINEO		\$ 5,00		\$ 5,00	\$ -
HOJAS DE ACHIRA	F-A 7/44	\$ 80,00		\$ 80,00	\$ -
HIERBAS DE SAL		\$ 2,00		\$ 2,00	\$ -
LECHUGA		\$ 4,00		\$ 4,00	\$ -
MADURO		\$ 10,50		\$ 10,50	\$ -
MANDARINA		\$ 103,50	F-F 24/107	\$ 103,50	\$ -
MANZANA		\$ 120,00		\$ 120,00	\$ -
PEPINILLO		\$ 1,00		\$ 1,00	\$ -
PERA		\$ 120,00		\$ 120,00	\$ -
RABANO		\$ 1,75		\$ 1,75	\$ -
TOMATE RIÑON		\$ 22,50	F-F 25/107	\$ 22,50	\$ -
VAINITAS		\$ 0,50		\$ 0,50	\$ -
VERDE		\$ 1,80		\$ 1,80	\$ -
SUBTOTAL VIVERES FRESCOS		\$ 517,92		\$ 517,92	\$ -
		Elaborado: J.P.Q.B/F.A.C.A		Fecha: 29-07-2015	
		Revisado: I.E.B.E		Fecha: 31-07-2015	


Hospital Provincial General De Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría Financiera Consolidación de Materia Prima Febrero - Junio - Agosto					F-T 7/25																										
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">PAN</th> <th style="width: 10%;">REF P/T</th> <th style="width: 20%;">VALOR TOTAL ACTA RECEPCION</th> <th style="width: 10%;">REF P/T</th> <th style="width: 20%;">VALOR TOTAL BOLETIN DE RECEPCION</th> <th style="width: 10%;">DIFERENCIA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>DE DULCE</td> <td rowspan="3" style="text-align: center; vertical-align: middle;">F-A 7/44</td> <td style="text-align: right;">\$ 5,60</td> <td rowspan="3" style="text-align: center; vertical-align: middle;">F-F 27/107</td> <td style="text-align: right;">\$ 5,60</td> <td style="text-align: center;">\$ -</td> </tr> <tr> <td>DE SAL</td> <td style="text-align: right;">\$ 42,90</td> <td style="text-align: right;">\$ 42,90</td> <td style="text-align: center;">\$ -</td> </tr> <tr> <td>INTEGRAL</td> <td style="text-align: right;">\$ 10,40</td> <td style="text-align: right;">\$ 10,40</td> <td style="text-align: center;">\$ -</td> </tr> <tr> <td>SUBTOTAL PANES</td> <td></td> <td style="text-align: right;">\$ 58,90</td> <td></td> <td style="text-align: right;">\$ 58,90</td> <td style="text-align: center;">\$ -</td> </tr> </tbody> </table>						PAN	REF P/T	VALOR TOTAL ACTA RECEPCION	REF P/T	VALOR TOTAL BOLETIN DE RECEPCION	DIFERENCIA	DE DULCE	F-A 7/44	\$ 5,60	F-F 27/107	\$ 5,60	\$ -	DE SAL	\$ 42,90	\$ 42,90	\$ -	INTEGRAL	\$ 10,40	\$ 10,40	\$ -	SUBTOTAL PANES		\$ 58,90		\$ 58,90	\$ -
PAN	REF P/T	VALOR TOTAL ACTA RECEPCION	REF P/T	VALOR TOTAL BOLETIN DE RECEPCION	DIFERENCIA																										
DE DULCE	F-A 7/44	\$ 5,60	F-F 27/107	\$ 5,60	\$ -																										
DE SAL		\$ 42,90		\$ 42,90	\$ -																										
INTEGRAL		\$ 10,40		\$ 10,40	\$ -																										
SUBTOTAL PANES		\$ 58,90		\$ 58,90	\$ -																										
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">LACTEOS</th> <th style="width: 10%;">REF P/T</th> <th style="width: 20%;">VALOR TOTAL ACTA RECEPCIÓN</th> <th style="width: 10%;">REF P/T</th> <th style="width: 20%;">VALOR TOTAL BOLETIN DE RECEPCION DIARIA</th> <th style="width: 10%;">DIFERENCIA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>LECHE</td> <td rowspan="2" style="text-align: center; vertical-align: middle;">F-A 7/44</td> <td style="text-align: right;">\$ 128,00</td> <td rowspan="2" style="text-align: center; vertical-align: middle;">F-F 26/107</td> <td style="text-align: right;">\$ 128,00</td> <td style="text-align: center;">\$ -</td> </tr> <tr> <td>QUESO</td> <td style="text-align: right;">\$ 28,44</td> <td style="text-align: right;">\$ 28,44</td> <td style="text-align: center;">\$ -</td> </tr> <tr> <td>SUBTOTAL LACTEOS</td> <td></td> <td style="text-align: right;">\$ 156,44</td> <td></td> <td style="text-align: right;">\$ 156,44</td> <td style="text-align: center;">\$ -</td> </tr> </tbody> </table>						LACTEOS	REF P/T	VALOR TOTAL ACTA RECEPCIÓN	REF P/T	VALOR TOTAL BOLETIN DE RECEPCION DIARIA	DIFERENCIA	LECHE	F-A 7/44	\$ 128,00	F-F 26/107	\$ 128,00	\$ -	QUESO	\$ 28,44	\$ 28,44	\$ -	SUBTOTAL LACTEOS		\$ 156,44		\$ 156,44	\$ -				
LACTEOS	REF P/T	VALOR TOTAL ACTA RECEPCIÓN	REF P/T	VALOR TOTAL BOLETIN DE RECEPCION DIARIA	DIFERENCIA																										
LECHE	F-A 7/44	\$ 128,00	F-F 26/107	\$ 128,00	\$ -																										
QUESO		\$ 28,44		\$ 28,44	\$ -																										
SUBTOTAL LACTEOS		\$ 156,44		\$ 156,44	\$ -																										
				Elaborado: J.P.Q.B/F.A.C.A																											
				Fecha: 29-07-2015																											
				Revisado: I.E.B.E																											
				Fecha: 31-07-2015																											


 JEDRIAN		Hospital Provincial General De Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría Financiera			F-T 8/25	
Consolidación de Materia Prima Febrero - Junio - Agosto						
CARNES, POLLOS Y PESCADO	REF P/T	SALDO SEGÚN ACTAS DE RECEPCIÓN	REF P/T	SALDO SEGÚN BOLETINES DE RECEPCIÓN	DIFERENCIA	
CARNE CHANCHO HUESO	F-A 9/44	\$ 2,78		\$ 2,78	\$ -	
CARNE CHANCHO MOLIDA		\$ 17,50	F-F 28/107	\$ 17,50	\$ -	
CARNE CHANCHO SUAVE		\$ 5,60		\$ 5,60	\$ -	
CARNE RES CON HUESO		\$ 80,81	F-F 28/107 F-F 29/107	\$ 80,81	\$ -	
CARNE RES MOLIDA		\$ 18,06	F-F 29/107	\$ 18,06	\$ -	
CARNE RES SUAVE		\$ 276,83	F-F 29/107 F-F 30/107	\$ 276,83	\$ -	
HIGADO		\$ 10,92	F-F 30/107	\$ 10,92	\$ -	
LENGUA		\$ 23,37		\$ 23,38	\$ -	
PATA DE RES		\$ 11,94		\$ 11,94	\$ -	
POLLOS		\$ 590,17	F-F 31/107	\$ 590,17	\$ -	
MORTADELA		\$ 12,80		\$ 12,80	\$ -	
JAMON		\$ 4,50	F-F	\$ 4,50	\$ -	
SUBTOTAL CARNES, POLLOS Y PESCADO		\$ 1.055,28	32/107	\$ 1.055,28	\$ -	
		Elaborado: J.P.Q.B/F.A.C.A		Fecha: 29-07-2015		
		Revisado: I.E.B.E		Fecha: 31-07-2015		

 Hospital Provincial General De Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría Financiera Consolidación de Materia Prima Febrero - Junio - Agosto					F-T 9/25	
VIVERES FRESCOS	REF P/T	SALDO SEGÚN ACTAS DE RECEPCIÓN	REF P/T	SALDO SEGÚN BOLETINES DE RECEPCIÓN	DIFERENCIA	
ACELGA	F-A 15/44	\$ 2,93	F-F	\$ 2,93	\$ -	
AJO		\$ 3,84	32/107	\$ 3,84	\$ -	
APIO		\$ 1,40		\$ 1,40	\$ -	
ARVEJA		\$ 28,70		\$ 28,70	\$ -	
BROCOLI		\$ 11,24	F-F	\$ 11,24	\$ -	
CEBOLLA BLANCA		\$ 8,84	33/107	\$ 8,84	\$ -	
CEBOLLA PAITEÑA		\$ 119,88		\$ 119,88	\$ -	
CHOCLO TIERNO DESGRANADO		\$ 10,28		\$ 10,28	\$ -	
COL BLANCA DE SEDA		\$ 9,42	F-F 34/107	\$ 9,42	\$ -	
COL MORADA		\$ 6,10		\$ 6,10	\$ -	
COLIFLOR		\$ 7,88		\$ 7,88	\$ -	
ESPINACA		\$ 0,92		\$ 0,92	\$ -	
FREJOL		\$ 3,00	F-F	\$ 3,00	\$ -	
FRUTILLA		\$ 14,00	35/107	\$ 14,00	\$ -	
GRANADILLA		\$ 10,92		\$ 10,92	\$ -	
GUAYABA		\$ 1,20		\$ 1,20	\$ -	
GUINEO		\$ 16,74		\$ 16,74	\$ -	
HABAS TIERNAS		\$ 0,92		\$ 0,92	\$ -	
HIERBAS DE DULCE		\$ 0,82	F-F 36/107	\$ 0,82	\$ -	
HIERBAS DE SAL		\$ 3,01		\$ 3,01	\$ -	
LECHUGA		\$ 6,78		\$ 6,78	\$ -	
LIMON SUTIL		\$ 6,00	F-F	\$ 6,00	\$ -	
MADURO		\$ 31,50	37/107	\$ 31,50	\$ -	
MANDARINA		\$ 59,49		\$ 59,49	\$ -	
MANZANAS		\$ 23,40	F-F 38/107	\$ 23,40	\$ -	
Continúa →						
		Elaborado: J.P.Q.B/F.A.C.A		Fecha: 29-07-2015		
		Revisado: I.E.B.E		Fecha: 31-07-2015		

 Hospital Provincial General De Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría Financiera Consolidación de Materia Prima Febrero - Junio - Agosto				F-T 10/25	
VIVERES FRESCOS	REF P/T	SALDO SEGÚN ACTAS DE RECEPCIÓN	REF P/T	SALDO SEGÚN BOLETINES DE RECEPCIÓN	DIFERENCIA
MELLOCO	F-A 15/44	\$ 31,88	F-F 38/107	\$ 31,88	\$ -
MELON		\$ 13,38		\$ 13,38	\$ -
MIGA DE PAN		\$ 2,25		\$ 2,25	\$ -
MORA		\$ 0,75		\$ 0,75	\$ -
NABO	F-A 16/44	\$ 2,25	F-F 39/107	\$ 2,25	\$ -
NARANJA		\$ 20,12		\$ 20,12	\$ -
ORITOS		\$ 6,40		\$ 6,40	\$ -
PAPA LEONA BLANCA		\$ 48,09		\$ 48,09	\$ -
PAPAYA		\$ 22,36	\$ 22,36	\$ -	
PEPINILLO		\$ 4,95	F-F 40/107	\$ 4,95	\$ -
PIMIENTO VERDE		\$ 5,00		\$ 5,00	\$ -
PIMIENTO ROJO		\$ 4,00	\$ 4,00	\$ -	
PIÑAS		\$ 23,82	\$ 23,82	\$ -	
RABANO		\$ 3,49	F-F 41/107	\$ 3,49	\$ -
REMOLACHA		\$ 1,75		\$ 1,75	\$ -
SANDIA VERDE PERUANA		\$ 17,58		\$ 17,58	\$ -
TOMATE DE ARBOL		\$ 4,80	\$ 4,80	\$ -	
TOMATE RIÑON VERDE		\$ 80,86	F-F 42/107	\$ 80,86	\$ -
		\$ 16,13		\$ 16,13	\$ -
YUCA		\$ 7,16	\$ 7,16	\$ -	
ZANAHORIA	\$ 24,15	F-F 43/107	\$ 24,15	\$ -	
ZAPALLO	\$ 14,60		\$ 14,60	\$ -	
SUBTOTAL VIVERES FRESCOS		\$ 744,98		\$ 744,98	\$ -
				Elaborado: J.P.Q.B/F.A.C.A Fecha: 29-07-2015 Revisado: I.E.B.E Fecha: 31-07-2015	


Hospital Provincial General De Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría Financiera Consolidación de Materia Prima Febrero - Junio - Agosto					F-T 11/25
LACTEOS	REF P/T	SALDO SEGÚN ACTAS DE RECEPCIÓN	REF P/T	SALDO SEGÚN BOLETINES DE RECEPCIÓN	DIFERENCIA
LECHE	F-A 16/44	\$ 468,00	F-F 43/107 F-F 44/107	\$ 468,00	\$ -
QUESO		\$ 28,44	F-F	\$ 28,44	\$ -
SUBTOTAL LACTEOS		\$ 496,44	44/107	\$ 496,44	\$ -
PANES	REF P/T	SALDO SEGÚN ACTAS DE RECEPCIÓN	REF P/T	SALDO SEGÚN BOLETINES DE RECEPCIÓN	DIFERENCIA
DE SAL	F-A 16/44	\$ 105,56	F-F 45/107	\$ 105,56	\$ -
DE DULCE		\$ 21,00	F-F 46/107	\$ 21,00	\$ -
INTEGRAL		\$ 39,00		\$ 39,00	\$ -
SUBTOTAL PANES		\$ 165,56		\$ 165,56	\$ -
SUMAN RECEPCION DIARIA DE VIVERES FRESCOS, LACTEOS Y PAN		\$ 1.406,98		\$ 1.406,98	\$ -
				Elaborado: J.P.Q.B/F.A.C.A	Fecha: 29-07-2015
				Revisado: I.E.B.E	Fecha: 31-07-2015

 Hospital Provincial General De Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría Financiera Consolidación de Materia Prima Febrero - Junio - Agosto		F-T 12/25			
CARNES, POLLOS Y PESCADO	REF P/T	SALDO SEGÚN ACTAS DE RECEPCIÓN	REF P/T	SALDO SEGÚN BOLETINES DE RECEPCIÓN	DIFERENCIA
CARNE CHANCHO HUESO		\$ 9,95		\$ 9,95	\$ -
CARNE CHANCHO MOLIDA		\$ 11,82	F-F 47/107	\$ 11,82	\$ -
CARNE CHANCHO SUAVE		\$ 11,20		\$ 11,20	\$ -
CARNE DE BORREGO		\$ 23,60		\$ 23,60	\$ -
CARNE RES CON HUESO	F-A 27/44	\$ 94,60	F-F 48/107	\$ 94,60	\$ -
CARNE RES MOLIDA		\$ 11,55		\$ 11,55	\$ -
CARNE RES SUAVE		\$ 394,82	F-F 49/107	\$ 394,82	\$ -
POLLOS		\$ 793,26		\$ 793,26	\$ -
PESCADO TOYO		\$ 39,00		\$ 39,00	\$ -
SALCHICHA		\$ 5,15		\$ 5,15	\$ -
PATA RES		\$ 13,49	F-F 50/107	\$ 13,49	\$ -
MORTADELA		\$ 3,20		\$ 3,20	\$ -
SUBTOTAL CARNES, POLLOS Y PESCADO		\$ 1.411,64		\$ 1.411,64	\$ -
		Elaborado: J.P.Q.B/F.A.C.A Revisado: I.E.B.E		Fecha: 29-07-2015 Fecha: 31-07-2015	

 Hospital Provincial General De Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría Financiera Consolidación de Materia Prima Febrero - Junio - Agosto		F-T 13/25			
VIVERES FRESCOS	REF P/T	SALDO SEGÚN ACTAS DE RECEPCIÓN	REF P/T	SALDO SEGÚN BOLETINES DE RECEPCIÓN	DIFERENCIA
ACELGA	F-A 21/44	\$ 4,88	F-F 50/107	\$ 4,88	\$ -
AJO		\$ 6,28	F-F 51/107	\$ 6,28	\$ -
APIO		\$ 0,73	F-F 52/107	\$ 0,73	\$ -
ARVEJA		\$ 31,56	F-F 53/107	\$ 31,56	\$ -
BABACO		\$ 1,41	F-F 54/107	\$ 1,41	\$ -
BROCOLI		\$ 13,20	F-F 55/107	\$ 13,20	\$ -
CEBOLLA BLANCA		\$ 11,84	F-F 56/107	\$ 11,84	\$ -
CEBOLLA PAITEÑA		\$ 165,00	F-F 57/107	\$ 165,00	\$ -
CERVEZA		\$ 1,00	F-F 58/107	\$ 1,00	\$ -
CHOCLO TIERNO DESGRANADO		\$ 9,72	F-F 59/107	\$ 9,72	\$ -
COL BLANCA DE SEDA		\$ 9,52	F-F 60/107	\$ 9,52	\$ -
COL BLANCA DURA		\$ 4,94	F-F 61/107	\$ 4,94	\$ -
COL MORADA		\$ 1,42	F-F 62/107	\$ 1,42	\$ -
COLIFLOR		\$ 12,50	F-F 63/107	\$ 12,50	\$ -
FREJOL		\$ 2,00	F-F 64/107	\$ 2,00	\$ -
FRUTILLA		\$ 8,96	F-F 65/107	\$ 8,96	\$ -
GRANADILLA		\$ 25,32	F-F 66/107	\$ 25,32	\$ -
GUAYABA		\$ 1,48	F-F 67/107	\$ 1,48	\$ -
GUINEO		\$ 28,34	F-F 68/107	\$ 28,34	\$ -
HABAS TIERNAS		\$ 2,94	F-F 69/107	\$ 2,94	\$ -
HIERBAS DE DULCE	\$ 0,83	F-F 70/107	\$ 0,83	\$ -	
HIERBAS DE SAL	\$ 6,54	F-F 71/107	\$ 6,54	\$ -	
LECHUGA	\$ 11,98	F-F 72/107	\$ 11,98	\$ -	
LIMON SUTIL	\$ 17,40	F-F 73/107	\$ 17,40	\$ -	
MADURO	\$ 24,36	F-F 74/107	\$ 24,36	\$ -	
MANDARINA	\$ 63,54	F-F 75/107	\$ 63,54	\$ -	
MANZANAS	\$ 42,64	F-F 76/107	\$ 42,64	\$ -	

Continúa →

	Elaborado: J.P.Q.B/F.A.C.A	Fecha: 29-07-2015
	Revisado: I.E.B.E	Fecha: 31-07-2015

		Hospital Provincial General De Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría Financiera			F-T 14/25	
Consolidación de Materia Prima Febrero - Junio - Agosto						
VIVERES FRESCOS	REF P/T	SALDO SEGÚN ACTAS DE RECEPCIÓN	REF P/T	SALDO SEGÚN BOLETINES DE RECEPCIÓN	DIFERENCIA	
MELLOCOS	F-A 22/44	\$ 23,60	F-F 57/107	\$ 23,60	\$ -	
MELON		\$ 9,46	F-F 58/107	\$ 9,46	\$ -	
MIGA DE PAN		\$ 4,59		\$ 4,59	\$ -	
MORA		\$ 0,75		\$ 0,75	\$ -	
NABO		\$ 3,89	F-F 59/107	\$ 3,89	\$ -	
NARANJA		\$ 39,78		\$ 39,78	\$ -	
NARANJILLA		\$ 0,50		\$ 0,50	\$ -	
PAPA LEONA		\$ 94,12		\$ 94,12	\$ -	
PAPA NABO		\$ 0,98		\$ 0,98	\$ -	
PAPAYA		\$ 14,10	F-F 60/107	\$ 14,10	\$ -	
PEPINILLO		\$ 1,98		\$ 1,98	\$ -	
PERA		\$ 9,87		\$ 9,87	\$ -	
PIMIENTO ROJO		\$ 6,72		\$ 6,72	\$ -	
PIMIENTO VERDE		\$ 7,00	F-F 61/107	\$ 7,00	\$ -	
PIÑAS		\$ 32,79		\$ 32,79	\$ -	
QUIWI		\$ 16,56		\$ 16,56	\$ -	
RABANO		\$ 1,95		\$ 1,95	\$ -	
REMOLACHA		\$ 1,74	F-F 62/107	\$ 1,74	\$ -	
SANDIA PERUANA		\$ 16,20		\$ 16,20	\$ -	
TOMATE DE ARBOL		\$ 2,68		\$ 2,68	\$ -	
TOMATE RIÑON		\$ 89,22		\$ 89,22	\$ -	
VAINITAS		\$ 2,78		\$ 2,78	\$ -	
VERDE		\$ 10,80	F-F 63/107	\$ 10,80	\$ -	
ZANAHORIA	\$ 30,43	\$ 30,43		\$ -		
SUBTOTAL VIVERES FRESCOS	F-A 23/44	\$ 932,81	F-F 63/107	\$ 932,81	\$ -	


Elaborado: J.P.Q.B/F.A.C.A

Fecha: 29-07-2015

Revisado: I.E.B.E


Fecha: 31-07-2015

Hospital Provincial General De Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría Financiera Consolidación de Materia Prima Febrero - Junio - Agosto					F-T 15/25	
LACTEOS	REF P/T	SALDO SEGÚN ACTAS DE RECEPCIÓN	REF P/T	SALDO SEGÚN BOLETINES DE RECEPCIÓN	DIFERENCIA	
LECHE	F-A 23/44	\$ 492,00	F-F 63/107 F-F 64/107	\$ 492,00	\$ -	
QUESO		\$ 23,70	F-F 64/107	\$ 23,70	\$ -	
SUBTOTAL LACTEOS		\$ 515,70			\$ 515,70	\$ -
PANES	REF P/T	SALDO SEGÚN ACTAS DE RECEPCIÓN	REF P/T	SALDO SEGÚN BOLETINES DE RECEPCIÓN	DIFERENCIA	
DE SAL	F-A 23/44	\$ 104,00	F-F 65/107	\$ 104,00	\$ -	
DE DULCE		\$ 21,00	F-F 66/107	\$ 21,00	\$ -	
INTEGRAL		\$ 39,00	F-F 67/107	\$ 39,00	\$ -	
SUBTOTAL PANES		\$ 164,00			\$ 164,00	\$ -
SUMAN RECEPCION DIARIA DE VIVERES FRESCOS, LACTEOS Y PAN	F-A 23/44	\$ 1.612,51	F-F 67/107	\$ 1.612,51	\$ -	
			Elaborado: J.P.Q.B/F.A.C.A		Fecha: 29-07-2015	
			Revisado: I.E.B.E		Fecha: 31-07-2015	

		Hospital Provincial General De Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría Financiera Consolidación de Materia Prima Febrero-Junio-Agosto			F-T 16/25	
VIVERES FRESCOS	REF P/T	SALDO SEGÚN ACTAS DE RECEPCIÓN	REF P/T	SALDO SEGÚN BOLETINES DE RECEPCION	DIFERENCIA	
ACELGA	F-A 30/44	\$ 3,25	F-F 68/107	\$ 3,25	\$ -	
AJO		\$ 8,36		\$ 8,36	\$ -	
APIO		\$ 1,14		\$ 1,14	\$ -	
ARVEJA		\$ 40,28		\$ 40,28	\$ -	
BABACO		\$ 9,36	F-F 69/107	\$ 9,36	\$ -	
BROCOLI		\$ 11,80		\$ 11,80	\$ -	
CEBOLLA BLANCA		\$ 16,04		\$ 16,04	\$ -	
CEBOLLA PAITEÑA		\$ 125,10		\$ 125,10	\$ -	
CHOCOS		\$ 2,76		\$ 2,76	\$ -	
CHOCLO DESGRANADO MADURO		\$ 14,48	F-F 70/107	\$ 14,48	\$ -	
CHOCLO TIERNO DESGRANADO		\$ 16,40		\$ 16,40	\$ -	
CHOCLO TIERNO ENTERO		\$ 23,28		\$ 23,28	\$ -	
COL BLANCA DE SEDA		\$ 13,64		\$ 13,64	\$ -	
COL MORADA		\$ 6,46		\$ 6,46	\$ -	
COLIFLOR		\$ 15,06		F-F 71/107	\$ 15,06	\$ -
ESPINACA		\$ 1,73	\$ 1,73		\$ -	
FREJOL		\$ 4,22	\$ 4,22		\$ -	
FRUTILLA		\$ 22,08	\$ 22,08		\$ -	
GRANADILLA		\$ 47,14	F-F 72/107	\$ 47,14	\$ -	
GUAYABA		\$ 19,72		\$ 19,72	\$ -	
GUINEO		\$ 52,38		\$ 52,38	\$ -	
HABAS TIERNAS		\$ 4,72		\$ 4,72	\$ -	
HIERBAS DE DULCE		\$ 1,09		\$ 1,09	\$ -	


Continúa →

	Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A	Fecha: 29-07-2015
	Revisado por: I.E.B.E	Fecha: 31-07-2015


		Hospital Provincial General De Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría Financiera Consolidación de Materia Prima Febrero-Junio-Agosto			F-T 17/25	
VIVERES FRESCOS	REF P/T	SALDO SEGÚN ACTAS DE RECEPCIÓN	REF P/T	SALDO SEGÚN BOLETINES DE RECEPCION	DIFERENCIA	
HIERBAS DE SAL	F-A 30/44	\$ 7,52	F-F 73/107	\$ 7,52	\$ -	
LECHUGA		\$ 21,94		\$ 21,94	\$ -	
LIMON MANDARINA		\$ 10,96		\$ 10,96	\$ -	
LIMON SUTIL		\$ 14,60	F-F 74/107	\$ 14,60	\$ -	
MADURO		\$ 41,37		\$ 41,37	\$ -	
MANDARINA		\$ 60,78		\$ 60,78	\$ -	
MANZANA		\$ 43,68		\$ 43,68	\$ -	
MARACUYA		\$ 16,50		\$ 16,50	\$ -	
MELLOCO		\$ 37,88	F-F 75/107	\$ 37,88	\$ -	
MELON		\$ 8,50		\$ 8,50	\$ -	
MORA		\$ 18,57	F-F 76/107	\$ 18,57	\$ -	
NABO TALLO LARGO		\$ 4,32		\$ 4,32	\$ -	
NARANJA		\$ 66,75	F-F 75/107	\$ 66,75	\$ -	
NARANJILLA DE JUGO		\$ 5,00	F-F 76/107	\$ 5,00	\$ -	
PAICO		\$ 0,68		\$ 0,68	\$ -	
PAPA LEONA BLANCA		\$ 148,32		\$ 148,32	\$ -	
PAPA NABO		\$ 1,26	F-F 77/107	\$ 1,26	\$ -	
PAPAYA		\$ 44,28	F-F 76/107	\$ 44,28	\$ -	
PEPINILLO		\$ 6,03	F-F 77/107	\$ 6,03	\$ -	
PERA		\$ 2,67		\$ 2,67	\$ -	
PEREJIL		\$ 1,14		\$ 1,14	\$ -	
PIMIENTO ROJO		\$ 4,50		\$ 4,50	\$ -	


Continúa →


	Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A	Fecha: 29-07-2015
	Revisado por: I.E.B.E	Fecha: 31-07-2015

		Hospital Provincial General De Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría Financiera Consolidación de Materia Prima-Febrero-Junio-Agosto			F-T 18/25	
VIVERES FRESCOS	REF P/T	SALDO SEGÚN ACTAS DE RECEPCIÓN	REF P/T	SALDO SEGÚN BOLETINES DE RECEPCION	DIFERENCIA	
PIMIENTO VERDE	F-A 30/44	\$ 5,32	F-F 78/107	\$ 5,32	\$ -	
PIÑAS		\$ 39,60		\$ 39,60	\$ -	
QUIWI		\$ 0,88		\$ 0,88	\$ -	
RABANO		\$ 5,14		\$ 5,14	\$ -	
REMOLACHA		\$ 3,42		\$ 3,42	\$ -	
SANDIA VERDE PERUANA		\$ 36,84	F-F 79/107	\$ 36,84	\$ -	
TOMATE DE ARBOL		\$ 26,02		\$ 26,02	\$ -	
TOMATE RIÑON		\$ 133,54		\$ 133,54	\$ -	
VAINITA		\$ 8,04	F-F 80/107	\$ 8,04	\$ -	
VERDE		\$ 16,90		\$ 16,90	\$ -	
YUCA		\$ 10,39	F-F 79/107	\$ 10,39	\$ -	
ZANAHORIA AMARILLA		\$ 41,72	F-F 80/107	\$ 41,72	\$ -	
SUBTOTAL VIVERES FRESCOS			\$ 1.355,55		\$ 1.355,55	\$ -
		Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A		Fecha: 29-07-2015		
		Revisado por: I.E.B.E		Fecha: 31-07-2015		

Hospital Provincial General De Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría Financiera Consolidación de Materia Prima Febrero-Junio-Agosto					F-T 19/25
LACTEOS	REF P/T	SALDO SEGÚN ACTAS DE RECEPCIÓN	REF P/T	SALDO SEGÚN BOLETINES DE RECEPCION	DIFERENCIA
LECHE	F-A 30/44 31/44	\$ 536,00	F-F 81/107	\$ 536,00	\$ -
QUESO		\$ 54,51		\$ 54,51	\$ -
CREMA		\$ 12,20	F-F 82/107	\$ 12,20	\$ -
SUBTOTAL LACTEOS		\$ 602,71		\$ 602,71	\$ -
PANES	REF P/T	SALDO SEGÚN ACTAS DE RECEPCIÓN	REF P/T	SALDO SEGÚN BOLETINES DE RECEPCION	DIFERENCIA
DE DULCE	F-A 31/44	\$ 35,70	F-F 82/107	\$ 35,70	\$ -
DE SAL		\$ 190,71	F-F 83/107	\$ 190,71	\$ -
INTEGRAL		\$ 39,00	F-F 84/107	\$ 39,00	\$ -
SUBTOTAL PANES		\$ 265,41		\$ 265,41	\$ -
SUMAN RECEPCION DIARIA DE VIVERES FRESCOS, LACTEOS Y PAN		\$ 2.223,67		\$ 2.223,67	\$ -
		Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A		Fecha: 29-07-2015	
		Revisado por: I.E.B.E		Fecha: 31-07-2015	

 <p style="text-align: center;">Hospital Provincial General De Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría Financiera Consolidación de Materia Prima-Junio-Febrero-Agosto</p>					F-T 20/25
CARNES Y POLLOS	REF P/T	SALDO SEGÚN ACTAS DE RECEPCIÓN	REF P/T	SALDO SEGÚN BOLETINES DE RECEPCION	DIFERENCIA
CARNE CHANCHO COSTILLA		\$ 45,80		\$ 45,80	0,00
CARNE CHANCHO MOLIDA		\$ 8,12	F-F 85/107	\$ 8,12	0,00
CARNE CHANCHO SUAVE		\$ 18,48		\$ 18,48	0,00
CARNE RES HUESO		\$ 38,89		\$ 38,89	0,00
CARNE RES FILETEADA		\$ 93,81		\$ 93,81	0,00
CARNE RES MOLIDA	F-A 35/44	\$ 6,56	F-F 86/107	\$ 6,56	0,00
CARNE RES SUAVE ENTERA		\$ 379,71		\$ 379,71	0,00
CHORIZO		\$ 9,00		\$ 9,00	0,00
CUERO DE CHANCHO		\$ 15,26	F-F 87/107	\$ 15,26	0,00
SALCHICHA		\$ 9,00		\$ 9,00	0,00
LENGUA		\$ 36,99		\$ 36,99	0,00
MORTADELA		\$ 14,40		\$ 14,40	0,00
PESCADO TOYO		\$ 65,61		\$ 65,61	0,00
PESCADO BAGRE		\$ 16,97	F-F 88/107	\$ 16,97	0,00
POLLOS		\$ 1.306,22		\$ 1.306,22	0,00
SUBTOTAL CARNES, POLLOS Y PESCADO		\$ 2.064,82		\$ 2.064,82	0,00
		Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A		Fecha: 29-07-2015	
		Revisado por: I.E.B.E		Fecha: 31-07-2015	


		Hospital Provincial General De Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría Financiera Consolidación de Materia Prima Febrero-Junio-Agosto			F-T 21/25	
CARNES Y POLLOS	REF P/T	SALDO SEGÚN ACTAS DE RECEPCIÓN	REF P/T	SALDO SEGÚN BOLETINES DE RECEPCION	DIFERENCIA	
CARNE CHANCHO MOLIDA	F-A 38/44	\$ 15,77	F-F 88/107	\$ 15,77	\$ -	
CARNE CHANCHO SUAVE		\$ 11,73		\$ 11,73	\$ -	
CARNE DE CHANCHO COSTILLA		\$ 7,82	F-F 89/107	\$ 7,82	\$ -	
CARNE RES FILETEADA		\$ 204,79		\$ 204,79	\$ -	
CARNE RES HUESO		\$ 71,60		\$ 71,60	\$ -	
CARNE RES MOLIDA		\$ 16,51	F-F 90/107	\$ 16,51	\$ -	
CARNE RES SUAVE ENTERA		\$ 338,72		\$ 338,72	\$ -	
LENGUA		\$ 30,55		\$ 30,55	\$ -	
PATA DE RES		\$ 24,43	F-F 91/107	\$ 24,43	\$ -	
POLLOS		\$ 1.431,20		\$ 1.431,20	\$ -	
JAMON		\$ 9,00		\$ 9,00	\$ -	
MORTADELA		\$ 17,60	F-F 92/107	\$ 17,60	\$ -	
SUBTOTAL CARNES, POLLOS Y PESCADO			\$ 2.179,72		\$ 2.179,72	\$ -
		Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A		Fecha: 29-07-2015		
		Revisado por: I.E.B.E		Fecha: 31-07-2015		


		Hospital Provincial General De Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría Financiera Consolidación de Materia Prima-Febrero-Junio-Agosto			F-T 22/25	
VIVERES FRESCOS	REF P/T	SALDO SEGÚN ACTAS DE RECEPCIÓN	REF P/T	SALDO SEGÚN BOLETINES DE RECEPCION	DIFERENCIA	
AJO	F-A 40/44 41/44	\$ 5,68	F-F 92/107	\$ 5,68	\$ -	
APIO		\$ 1,16		\$ 1,16	\$ -	
ARVEJA		\$ 37,08	F-F 93/107	\$ 37,08	\$ -	
BABACO		\$ 15,69	F-F 92/107	\$ 15,69	\$ -	
BROCOLI		\$ 6,84	F-F 93/107	\$ 6,84	\$ -	
CEBOLLA BLANCA		\$ 11,86		\$ 11,86	\$ -	
CEBOLLA PAITEÑA		\$ 125,46		\$ 125,46	\$ -	
CHOCHO		\$ 7,76		\$ 7,76	\$ -	
CHOCLO MADURO DESGRANADO		\$ 13,52	F-F 94/107	\$ 13,52	\$ -	
CHOCLO TIERNO DESGRANADO		\$ 20,32		\$ 20,32	\$ -	
CHOCLO TIERNO ENTERO		\$ 16,52		\$ 16,52	\$ -	
COL BLANCA DE SEDA		\$ 23,58	F-F 95/107	\$ 23,58	\$ -	
COL BLANCA DURA		\$ 11,66		\$ 11,66	\$ -	
COLIFLOR		\$ 12,46		\$ 12,46	\$ -	
ESPINACA		\$ 2,28		\$ 2,28	\$ -	
FREJOL		\$ 3,48		\$ 3,48	\$ -	
GRANADILLA		\$ 13,56	F-F 96/107	\$ 13,56	\$ -	
GUAYABA ROSADA		\$ 18,48		\$ 18,48	\$ -	
GUINEO		\$ 30,08		\$ 30,08	\$ -	
HABAS TIERNAS		\$ 1,08		\$ 1,08	\$ -	


Continúa →

	Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A	Fecha: 29-07-2015
	Revisado por: I.E.B.E	Fecha: 31-07-2015

Hospital Provincial General De Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría Financiera Consolidación de Materia Prima Febrero-Junio-Agosto					F-T 23/25
VÍVERES FRESCOS	REF P/T	SALDO SEGÚN ACTAS DE RECEPCIÓN	REF P/T	SALDO SEGÚN BOLETINES DE RECEPCION	DIFERENCIA
HIERBAS DE DULCE	F-A 41/44	\$ 0,93	F-F 96/107	\$ 0,93	\$ -
HIERBAS DE SAL		\$ 4,55	F-F 97/107	\$ 4,55	\$ -
LECHUGA		\$ 18,00		\$ 18,00	\$ -
LIMON SUTIL		\$ 19,04		\$ 19,04	\$ -
MADURO		\$ 28,89		\$ 28,89	\$ -
MANDARINA		\$ 62,82		F-F 98/107	\$ 62,82
MANZANA		\$ 54,16	\$ 54,16		\$ -
MARACUYA		\$ 22,95	\$ 22,95		\$ -
MELLOCO		\$ 32,96	\$ 32,96		\$ -
MELON		\$ 10,14	\$ 10,14		\$ -
MORA		\$ 14,07	F-F 99/107	\$ 14,07	\$ -
NABO TALLO LARGO		\$ 5,00		\$ 5,00	\$ -
NARANJA		\$ 64,59		\$ 64,59	\$ -
NARANJILLA DE JUGO		\$ 5,62		\$ 5,62	\$ -
PAPA LEONA BLANCA		\$ 172,55		F-F 100/107	\$ 172,55
PAPA NABO		\$ 2,05	\$ 2,05		\$ -
PAPAYA		\$ 19,12	\$ 19,12		\$ -
PEPINILLO		\$ 7,06	\$ 7,06		\$ -
PIMIENTO ROJO		\$ 4,65	F-F 101/107		\$ 4,65
PIMIENTO VERDE		\$ 7,41		\$ 7,41	\$ -
PIÑAS	\$ 47,70	\$ 47,70		\$ -	
RABANO	\$ 3,33	\$ 3,33		\$ -	
REMOLACHA	\$ 3,00	\$ 3,00		\$ -	
Continúa →					
		Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A		Fecha: 29-07-2015	
		Revisado por: I.E.B.E		Fecha: 31-07-2015	

 Hospital Provincial General De Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría Financiera Consolidación de Materia Prima Febrero-Junio-Agosto					F-T 24/25
VÍVERES FRESCOS	REF P/T	SALDO SEGÚN ACTAS DE RECEPCIÓN	REF P/T	SALDO SEGÚN BOLETINES DE RECEPCION	DIFERENCIA
SANDIA PERUANA	F-A 41/44 42/44	\$ 30,68	F-F 102/107	\$ 30,68	\$ -
TOMATE DE ARBOL		\$ 12,93		\$ 12,93	\$ -
TOMATE RIÑON		\$ 110,10		\$ 110,10	\$ -
VAINITA		\$ 2,00		\$ 2,00	\$ -
VERDE		\$ 4,24	F-F 103/107	\$ 4,24	\$ -
YUCA		\$ 4,29		\$ 4,29	\$ -
ZANAHORIA AMARILLA		\$ 18,50		\$ 18,50	\$ -
SUBTOTAL VIVERES FRESCOS		\$ 1.171,88		\$ 1.171,88	\$ -
LACTEOS	REF P/T	SALDO SEGÚN ACTAS DE RECEPCIÓN	REF P/T	SALDO SEGÚN BOLETINES DE RECEPCION	DIFERENCIA
LECHE	F-A 42/44	\$ 600,00	F-F 104/107	\$ 600,00	\$ -
QUESO		\$ 40,29		\$ 40,29	\$ -
CREMA		\$ 4,88	F-F 105/107	\$ 4,88	\$ -
SUBTOTAL LACTEOS		\$ 645,17		\$ 645,17	\$ 645,17
				Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A	Fecha: 29-07-2015
				Revisado por: I.E.B.E	Fecha: 31-07-2015


 <p style="text-align: center;">Hospital Provincial General De Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría Financiera Consolidación de Materia Prima Febrero-Junio-Agosto</p>					F-T 25/25
PANES	REF P/T	SALDO SEGÚN ACTAS DE RECEPCIÓN	REF P/T	SALDO SEGÚN BOLETINES DE RECEPCION	DIFERENCIA
DE DULCE	F-A 42/44	\$ 41,30	F-F 105/107	\$ 41,30	\$ -
DE SAL		\$ 215,80	F-F 106/107	\$ 215,80	\$ -
INTEGRAL		\$ 41,60	F-F 107/107	\$ 41,60	\$ -
SUBTOTAL PANES		\$ 298,70			\$ 298,70
SUMAN CONSUMO DE VIVERES FRECOS, LACTEOS Y PAN		\$ 2.115,75		\$ 2.115,75	\$ -
		Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A		Fecha: 29-07-2015	
		Revisado por: I.E.B.E		Fecha: 31-07-2015	

 Hospital Provincial General De Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría Financiera Consolidación de Materia Prima Febrero-Junio-Agosto					F-O 1/13
VIVERES SECOS	REF P/T	SALDO SEGÚN INFORMES	REF P/T	SALDO SEGÚN COM.DE EGRESO	DIFERENCIA
ACEITE	F-I 1/7	\$ 106,40	F-S 1/80 F-S 2/80	\$ 106,40	\$ -
ACHIOTE		\$ 3,60	F-S 2/80	\$ 3,60	\$ -
ALBACA HOJAS		\$ 0,30		\$ 0,30	\$ -
ARROZ DE CEBADA		\$ 10,45	\$ 10,45	\$ -	
ATUN		\$ 21,60	F-S 3/80	\$ 21,60	\$ -
ARROZ		\$ 314,87	F-S 3/80 F-S 4/80	\$ 314,87	\$ -
AVENA		\$ 21,85	F-S	\$ 21,85	\$ -
DURAZNOS		\$ 16,86	F-S 5/80	\$ 16,86	\$ -
FIDEO CABELLO DE ANGEL		\$ 5,76	F-S 5/80	\$ 5,76	\$ -
AZUCAR		\$ 113,00	F-S 5/80 F-S 6/80	\$ 113,00	\$ -
CAFÉ		\$ 26,29	F-S 6/80 F-S 7/80	\$ 26,29	\$ -
CANELA		\$ 4,46	F-S 7/80 F-S 8/80	\$ 4,46	\$ -
Continúa →					
		Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A		Fecha: 29-07-2015	
		Revisado por: I.E.B.E		Fecha: 31-07-2015	

Hospital Provincial General De Latacunga					F-O 2/13
Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014					
Auditoría Financiera					
Consolidación de Materia Prima Febrero-Junio-Agosto					
VIVERES SECOS	REF P/T	SALDO SEGÚN INFORMES	REF P/T	SALDO SEGÚN COM.DE EGRESO	DIFERENCIA
FIDEO TALLARIN CHINO	F-I 1/7	\$ 16,00	F-S 8/80	\$ 16,00	\$ -
CALDO CONCENTRADO		\$ 13,44	F-S 9/80	\$ 13,44	\$ -
COMINO		\$ 6,65	F-S 10/80	\$ 6,65	\$ -
FIDEO TALLARIN		\$ 3,60	F-S 11/80	\$ 3,60	\$ -
FIDEO DE SOPA		\$ 8,64		\$ 8,64	\$ -
GALLETAS MARIA		\$ 7,20		\$ 7,20	\$ -
GELATINA		\$ 9,40		\$ 9,40	\$ -
HARINA DE HABA		\$ 2,10	F-S 12/80	\$ 2,10	\$ -
HARINA DE PLATANO		\$ 5,00		\$ 5,00	\$ -
HARINA FLOR BLANCA		\$ 9,20		\$ 9,20	\$ -
LAUREL		\$ 0,40		\$ 0,40	\$ -
HUEVOS		\$ 222,18	F-S 13/80	\$ 222,18	\$ -
LENTEJA		\$ 3,60	F-S 14/80	\$ 3,60	\$ -
MAICENA		\$ 20,80		\$ 20,80	\$ -
MARGARINA		\$ 14,00	F-S 15/80	\$ 14,00	\$ -
MOROCHO		\$ 18,20		\$ 18,20	\$ -
OREGANO		\$ 0,53		\$ 0,53	\$ -
PASAS		\$ 5,58		\$ 5,58	\$ -
QUINUA		\$ 16,20	F-S 16/80	\$ 16,20	\$ -
ROYAL		\$ 0,48		\$ 0,48	\$ -
SALSA CHINA	\$ 1,77	\$ 1,77		\$ -	
TAPIOCA	\$ 18,70	\$ 18,70		\$ -	

Continúa →

	Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A	Fecha: 29-07-2015
	Revisado por: I.E.B.E	Fecha: 31-07-2015

 Hospital Provincial General De Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría Financiera Consolidación de Materia Prima Febrero-Junio-Agosto					F-O 3/13
VIVERES SECOS	REF P/T	SALDO SEGÚN INFORMES	REF P/T	SALDO SEGÚN COM.DE EGRESO	DIFERENCIA
SAL		\$ 16,20	F-S	\$ 16,20	\$ -
VINAGRE	F-I 1/7	\$ 0,48	17/80	\$ 0,48	\$ -
TOSTADAS		\$ 1,77	F-S 18/80	\$ 1,77	\$ -
TOTAL VÍVERES SECOS		\$ 1091,995		\$ 1091,995	\$ -
INSUMOS	REF P/T	SALDO SEGÚN INFORMES	REF P/T	SALDO SEGÚN COM.DE EGRESO	DIFERENCIA
DETERGENTE		\$ 8,46		\$ 8,46	\$ -
ESCOBA DE FIBRA		\$ 1,61	F-S	\$ 1,61	\$ -
ESTROPAJO DE ALAMBRE		\$ 0,16	19/80	\$ 0,16	\$ -
ESTROPAJO PLASTICO VERDE		\$ 0,34		\$ 0,34	\$ -
FOSFORO		\$ 0,07	F-S 20/80	\$ 0,07	\$ -
FUNDAS NEGRAS GRANDES	F-I 1/7	\$ 6,72		\$ 6,72	\$ -
FUNDAS NEGRAS MEDIANAS		\$ 4,32		\$ 4,32	\$ -
FUNDAS ROJAS MEDIANAS		\$ 0,18	F-S 21/80	\$ 0,18	\$ -
FUNDAS ROJAS PEQUEÑAS		\$ 0,72		\$ 0,72	\$ -
GUANTES DE CAUCHO N° 8		\$ 1,14	F-S	\$ 1,14	\$ -
LAVA VAJILLA	F-I 2/7	\$ 25,19	22/80	\$ 25,19	\$ -
Continúa →					
		Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A		Fecha: 29-07-2015	
		Revisado por: I.E.B.E		Fecha: 31-07-2015	

Hospital Provincial General De Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría Financiera Consolidación de Materia Prima Febrero-Junio-Agosto					F-O 4/13
INSUMOS	REF P/T	SALDO SEGÚN INFORMES	REF P/T	SALDO SEGÚN COM.DE EGRESO	DIFERENCIA
PAPEL HIGÉNICO	F-I 2/7	\$ 1,97	F-S 22/80	\$ 1,97	\$ -
TOALLAS DE PAPEL		\$ 4,72	F-S 23/80	\$ 4,72	\$ -
VASOS		\$ 11,69		\$ 11,69	\$ -
SERVILLETAS		\$ 0,60		\$ 0,60	\$ -
TOTAL INSUMOS		\$ 67,89		\$ 67,89	\$ -
		Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A		Fecha: 29-07-2015	
		Revisado por: I.E.B.E		Fecha: 31-07-2015	

Hospital Provincial General De Latacunga					F-O 5/13
Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014					
Auditoría Financiera					
Consolidación de Materia Prima Febrero-Junio-Agosto					
VIVERES SECOS	REF P/T	SALDO SEGÚN INFORMES	REF P/T	SALDO SEGÚN COM. DE EGRESO	DIFERENCIA
ACEITE	F-I 3/7	\$ 118,02	F-S 24/80	\$ 118,02	\$ -
ACHIOTE		\$ 3,60	F-S 25/80	\$ 3,60	\$ -
ALBACA POLVO		\$ 0,45		\$ 0,45	\$ -
ARROZ DE CEBADA		\$ 4,95		\$ 4,95	\$ -
ATUN		\$ 12,00		\$ 12,00	\$ -
CREMA CHAMPIÑONES		\$ 12,25		\$ 12,25	\$ -
ARROZ		\$ 265,69	F-S 26/80	\$ 265,69	\$ -
AVENA		\$ 17,56	F-S 27/80	\$ 17,56	\$ -
CAFÉ		\$ 11,84	F-S 28/80	\$ 11,84	\$ -
AZUCAR		\$ 111,65	F-S 29/80	\$ 111,65	\$ -
CALDO CONCENTRADO		\$ 14,64	F-S 30/80	\$ 14,64	\$ -
CANELA		\$ 3,52	F-S 31/80	\$ 3,52	\$ -
CHAMPIÑONES TARROS		\$ 4,52	F-S 32/80	\$ 4,52	\$ -
CURRI		\$ 0,50	F-S 33/80	\$ 0,50	\$ -
COCOA		\$ 14,95		\$ 14,95	\$ -
DURAZNO		\$ 25,29	F-S 34/80	\$ 25,29	\$ -
FIDEO CABELLO DE ANGEL		\$ 5,76	F-S 35/80	\$ 5,76	\$ -
COMINO		\$ 7,80		\$ 7,80	\$ -
FIDEO TALLARIN ORIENTAL		\$ 36,80		\$ 36,80	\$ -
FIDEO TALLARIN		\$ 9,36	F-S 36/80	\$ 9,36	\$ -
FIDEO DE SOPA		\$ 7,92		\$ 7,92	\$ -
FREJOL		\$ 2,80		\$ 2,80	\$ -
HARINA DE HABA		\$ 1,20		\$ 1,20	\$ -
GELATINA		\$ 31,05	F-S 37/80	\$ 31,05	\$ -
HARINA DE MAIZ		\$ 7,70		\$ 7,70	\$ -
HARINA DE PLATANO		\$ 9,45		\$ 9,45	\$ -

Continúa →

	Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A	Fecha: 29-07-2015
	Revisado por: I.E.B.E	Fecha: 31-07-2015

Hospital Provincial General De Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría Financiera Consolidación de Materia Prima Febrero-Junio-Agosto					F-O 6/13
VIVERES SECOS	REF P/T	SALDO SEGÚN INFORMES	REF P/T	SALDO SEGÚN COMP. DE EGRESO	DIFERENCIA
LENTEJA	F-I 3/7	\$ 8,10	F-S	\$ 8,10	\$ -
HARINA FLOR		\$ 9,20	35/80	\$ 9,20	\$ -
LAUREL		\$ 0,43	F-S	\$ 0,43	\$ -
MAYONESA		\$ 2,47	36/80	\$ 2,47	\$ -
HUEVOS		\$ 192,60	F-S	\$ 192,60	\$ -
MAICENA		\$ 17,11	37/80	\$ 17,11	\$ -
MANI		\$ 2,35	F-S 38/80	\$ 2,35	\$ -
MARGARINA		\$ 13,42		\$ 13,42	\$ -
MIGA DE PAN		\$ 4,53	F-S 39/80	\$ 4,53	\$ -
MOROCHO		\$ 8,40		\$ 8,40	\$ -
MOSTAZA		\$ 1,48		\$ 1,48	\$ -
MOTE		\$ 11,05		\$ 11,05	\$ -
PANELA		\$ 12,36		\$ 12,36	\$ -
OREGANO		\$ 2,22	F-S 41/80	\$ 2,22	\$ -
PASAS		\$ 5,40		\$ 5,40	\$ -
QUINUA	\$ 12,81	\$ 12,81		\$ -	
POLVO ROYAL	\$ 0,57	F-I 4/7	\$ 0,57	\$ -	
SAL	\$ 11,20		F-S 42/80	\$ 11,20	\$ -
SALSA CHINA	\$ 5,94		\$ 5,94	\$ -	
SALSA DE TOMATE	\$ 12,18		F-S 43/80	\$ 12,18	\$ -
TAPIOKITA	\$ 20,40			\$ 20,40	\$ -
VINAGRE	\$ 2,55			\$ 2,55	\$ -

Continúa →

	Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A	Fecha: 29-07-2015
	Revisado por: I.E.B.E	Fecha: 31-07-2015


Hospital Provincial General De Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría Financiera Consolidación de Materia Prima Febrero-Junio-Agosto					F-O 7/13
VIVERES SECOS	REF P/T	SALDO SEGÚN INFORMES	REF P/T	SALDO SEGÚN COMP. DE EGRESO)	DIFERENCIA
TOSTADAS	F-I 4/7	\$ 19,08		\$ 19,08	\$ -
VINO		\$ 3,53		\$ 3,53	\$ -
TOTAL VIVERES SECOS		\$ 1.121,00		\$ 1.121,00	\$ -
INSUMOS	REF P/T	SALDO SEGÚN INFORMES	REF P/T	SALDO SEGÚN COM. DE EGRESO	DIFERENCIA
CUBIERTOS	F-I 4/7	\$ 6,80	F-S 44/80	\$ 6,80	\$ -
DETERGENTE		\$ 6,95	F-S 45/80	\$ 6,95	\$ -
ESTROPAJO DE ALAMBRE		\$ 0,40		\$ 0,40	\$ -
ESTROPAJO PLASTICO VERDE		\$ 0,51		\$ 0,51	\$ -
FUNDAS ROJAS MEDIANAS		\$ 0,90	F-S 46/80	\$ 0,90	\$ -
GUANTES N° 9		\$ 2,28		\$ 2,28	\$ -
FUNDAS NEGRAS GRANDES		\$ 14,50	F-S 47/80	\$ 14,50	\$ -
ROLLOS DE PAPEL FILMS DE 50 CM		\$ 12,90		\$ 12,90	\$ -
FUNDAS NEGRAS MEDIANAS		\$ 5,04	F-S 48/80	\$ 5,04	\$ -
LIMPIÓN DE FRANELA		\$ 0,56		\$ 0,56	\$ -
FUNDAS ROJAS PEQUEÑAS		\$ 1,05	F-S 49/80	\$ 1,05	\$ -
Continúa →					
		Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A		Fecha: 29-07-2015	
		Revisado por: I.E.B.E		Fecha: 31-07-2015	

Hospital Provincial General De Latacunga					F-O 8/13	
Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014						
Auditoría Financiera						
Consolidación de Materia Prima Febrero-Junio-Agosto						
INSUMOS	REF P/T	SALDO SEGÚN INFORMES	REF P/T	SALDO SEGÚN COM. DE EGRESO	DIFERENCIA	
LAVA VAJILLAS	F-I 4/7	\$ 18,72	F-S 49/80	\$ 18,72	\$ -	
PAPEL HIGIENICO JUMBO		\$ 3,94		\$ 3,94	\$ -	
ROLLOS DE PAPEL FILMS DE 38 CM		\$ 10,00		\$ 10,00	\$ -	
SERVILLETAS		\$ 0,60	F-S 50/80	\$ 0,60	\$ -	
TOALLAS DE PAPEL		\$ 9,44		\$ 9,44	\$ -	
VASOS		\$ 2,42		\$ 2,42	\$ -	
TOTAL INSUMOS			\$ 97,01		\$ 97,01	\$ -
		Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A		Fecha: 29-07-2015		
		Revisado por: I.E.B.E		Fecha: 31-07-2015		

Hospital Provincial General De Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría Financiera Consolidación de Materia Prima Febrero-Junio-Agosto					F-O 9/13
VIVERES	REF P/T	SALDO SEGÚN INFORME	REF P/T	SALDO SEGÚN COM.DE EGRESO	DIFERENCIA
ACEITE	F-I 5/7	\$ 141,90	F-S 51/80	\$ 141,90	\$ -
ACHIOTE		\$ 1,80	F-S 52/80	\$ 1,80	\$ -
ALBACA		\$ 0,40		F-S 53/80	\$ 0,40
ARROZ		\$ 397,71	F-S 53/80		\$ 397,71
ARROZ DE CEBADA		\$ 15,13		F-S 53/80	\$ 15,13
ATUN		\$ 49,20	F-S 53/80		\$ 49,20
AVENA		\$ 18,05		F-S 53/80	\$ 18,05
AZUCAR		\$ 188,93	F-S 55/80		\$ 188,93
CAFÉ		\$ 44,04		F-S 55/80	\$ 44,04
CALDO CONCENTRADO		\$ 18,46	F-S 56/80		\$ 18,46
CANELA		\$ 1,66		F-S 57/80	\$ 1,66
CANELA		\$ 1,00	F-S 58/80		\$ 1,00
CANGUIL		\$ 1,90		F-S 58/80	\$ 1,90
COCOA		\$ 25,53	F-S 59/80		\$ 25,53
COMINO		\$ 12,60		F-S 59/80	\$ 12,60
CREMA DE CHAMPIÑONES		\$ 36,75	F-S 60/80		\$ 36,75
CHAMPIÑONES TARRO		\$ 13,56		F-S 60/80	\$ 13,56
CURRY		\$ 0,40	F-S 61/80		\$ 0,40
DURAZNO		\$ 33,72		F-S 61/80	\$ 33,72
ESCENCIA DE VAINILLA		\$ 2,40	F-S 61/80		\$ 2,40


Continúa →


	Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A	Fecha: 29-07-2015
	Revisado por: I.E.B.E	Fecha: 31-07-2015


 Hospital Provincial General De Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría Financiera Consolidación de Materia Prima Febrero-Junio-Agosto					F-O 10/13
VIVERES	REF P/T	SALDO SEGÚN INFORME	REF P/T	SALDO SEGÚN COM.DE EGRESO	DIFERENCIA
FIDEO CABELLO DE ANGEL	F-I 5/7	\$ 6,48	F-S 61/80	\$ 6,48	\$ -
FIDEO DE SOPA		\$ 5,04		\$ 5,04	\$ -
FIDEO TALLARIN		\$ 16,56	F-S 62/80	\$ 16,56	\$ -
FIDEO TALLARIN ORIENTAL		\$ 60,80		\$ 60,80	\$ -
GELATINA		\$ 32,40		\$ 32,40	\$ -
HARINA DE HABA		\$ 7,20	F-S 63/80 64/80	\$ 7,20	\$ -
HARINA DE MAIZ		\$ 7,35		\$ 7,35	\$ -
HARINA DE PLATANO		\$ 11,61		\$ 11,61	\$ -
HARINA FLOR		\$ 14,10		\$ 14,10	\$ -
HUEVOS		F-I 6/7	\$ 273,72	F-S 64/80 65/80	\$ 273,72
LAUREL	\$ 1,00		F-S 65/80	\$ 1,00	\$ -
LENTEJA	\$ 14,40		F-S 66/80	\$ 14,40	\$ -
MAICENA	\$ 17,54			\$ 17,54	\$ -
MANI	\$ 5,60			\$ 5,60	\$ -
MARGARINA	\$ 17,03		F-S 67/80 68/80	\$ 17,03	\$ -
MIGA DE PAN	\$ 6,75			\$ 6,75	\$ -
MOROCHO	\$ 22,05			\$ 22,05	\$ -
MOTE	\$ 13,65			\$ 13,65	\$ -
OREGANO	\$ 1,90			\$ 1,90	\$ -
PASAS	\$ 3,60	F-S 68/80	\$ 3,60	\$ -	
QUINUA	\$ 34,04		\$ 34,04	\$ -	


Continúa →

	Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A	Fecha: 29-07-2015
	Revisado por: I.E.B.E	Fecha: 31-07-2015

 Hospital Provincial General De Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría Financiera Consolidación de Materia Prima Febrero-Junio-Agosto					F-O 11/13
VIVERES	REF P/T	SALDO SEGÚN INFORME	REF P/T	SALDO SEGÚN COM.DE EGRESO	DIFERENCIA
POLVO DE HORNEAR ROYAL	F-I 6/7	\$ 0,55	F-S 69/80	\$ 0,55	\$ -
SAL		\$ 13,30		\$ 13,30	\$ -
SALSA CHINA		\$ 2,65	F-S 70/80	\$ 2,65	\$ -
SALSA CHINA		\$ 2,00		\$ 2,00	\$ -
SALSA DE TOMATE		\$ 14,21		\$ 14,21	\$ -
TAPIOKITA		\$ 23,80		\$ 23,80	\$ -
TOSTADA		\$ 18,28	F-S 71/80 72/80	\$ 18,28	\$ -
VINAGRE		\$ 5,05		\$ 5,05	\$ -
SUBTOTAL VIVERES SECOS			\$ 1.657,80		\$ 1.657,80
			Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A Fecha: 29-07-2015		
			Revisado por: I.E.B.E Fecha: 31-07-2015		

 Hospital Provincial General De Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría Financiera Consolidación de Materia Prima Febrero-Junio-Agosto					F-O 12/13	
INSUMOS	REF P/T	SALDO SEGÚN INFORME	REF P/T	SALDO SEGÚN COM. DE EGRESO	DIFERENCIA	
ALCOHOL ANTISEPTICO	F-I 6/7	\$ 6,30	F-S 72/80 73/80	\$ 6,30	\$ -	
CAJA DE GUANTES NO ESTERILES DE MANEJO		\$ 9,60		\$ 9,60	\$ -	
CUBIERTOS		\$ 7,12		\$ 7,12	\$ -	
DETERGENTE		\$ 7,90	F-S 73/80	\$ 7,90	\$ -	
ESCOBA PLASTICA		\$ 1,30	F-S 74/80	\$ 1,30	\$ -	
ESTROPAJO DE ALAMBRE		\$ 3,00		\$ 3,00	\$ -	
ESTROPAJO PLASTICO VERDE		\$ 0,51		\$ 0,51	\$ -	
FOCO		\$ 29,05		\$ 29,05	\$ -	
FOSFORO		\$ 0,21	F-S 75/80 76/80	\$ 0,21	\$ -	
FUNDA ROJA MEDIANA		\$ 0,36		\$ 0,36	\$ -	
FUNDAS NEGRAS GRANDES		\$ 15,60	F-S 76/80	\$ 15,60	\$ -	
FUNDAS NEGRAS MEDIANAS		\$ 6,12	F-S 77/80	\$ 6,12	\$ -	
FUNDAS NEGRAS PEQUEÑAS		\$ 0,63		\$ 0,63	\$ -	
FUNDAS ROJAS PEQUEÑAS		\$ 0,63		\$ 0,63	\$ -	
GUANTES N° 8		\$ 1,13		\$ 1,13	\$ -	
GUANTES N° 9		\$ 22,28		\$ 22,28	\$ -	
JABON LIQUIDO PARA DISPENSADOR		\$ 2,19		\$ 2,19	\$ -	
Continúa →						
		Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A		Fecha: 29-07-2015		
		Revisado por: I.E.B.E		Fecha: 31-07-2015		

 Hospital Provincial General De Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría Financiera Consolidación de Materia Prima Febrero-Junio-Agosto					F-O 13/13	
INSUMOS	REF P/T	SALDO SEGÚN INFORME	REF P/T	SALDO SEGÚN COM. DE EGRESO	DIFERENCIA	
LAVA VAJILLAS	F-I 6/7 7/7	\$ 37,44	F-S 78/80 79/80	\$ 37,44	-	
PAPEL HIGIENICO JUMBO		\$ 10,20		\$ 10,20	-	
TOALLAS DE PAPEL		\$ 26,25		\$ 26,25	-	
PLASTICO FILM 50 CM		\$ 12,90	F-S 79/80	\$ 12,90	-	
ROLLO DE FUNDAS 10 X 14		\$ 5,50		\$ 5,50	-	
SERVILLETAS		\$ 2,12		\$ 2,12	-	
VASOS DESECHABLES			\$ 0,61	F-S 80/80	\$ 0,61	-
SUBTOTAL INSUMOS			\$ 208,95		\$ 208,95	\$ -
		Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A		Fecha: 29-07-2015		
		Revisado por: I.E.B.E		Fecha: 31-07-2015		

 JEDRIAN				Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre 2014 Auditoría Financiera Listado de personal que recibe fondos de reserva de forma mensual		F-FR 1/1	
N°	N° DE CÉDULA	NÓMINA	CARGO	FONDOS DE RESERVA			
1	1305977363	ACURIO GRANJA ALBA ALEXANDRA	CONTRATO COLECTIVO	ACUMULA			
2	0501136600	ALVAREZ MOLINA MARIA MERCEDES	CONTRATO COLECTIVO	RECIBE			
3	0500947528	ARIAS MADRIL SUSANA DEL ROSARIO	CONTRATO COLECTIVO	RECIBE			
4	0500680970	ARCOS FREIRE MARIA ELENA	NOMBRAMIENTO	RECIBE			
5	0501472302	BAUTISTA SALAZAR MARIA JOSEFA	NOMBRAMIENTO	RECIBE			
6	0500540877	BUSTOS DUQUE EMILIA CLEOTILDE	CONTRATO COLECTIVO	RECIBE			
7	0501151146	CHILUISA SINGAÑA MARÍA SOLEDAD	CONTRATO COLECTIVO	RECIBE			
8	0501924021	CHISAGUANO RUBIO ANA GABRIELA	CONTRATO COLECTIVO	ACUMULA			
9	0501613673	CÓRDOVA NUÑEZ LUZ ANGELICA	CONTRATO COLECTIVO	RECIBE			
10	0500476205	ESPIN SALAZAR DOLORES VIRGINIA	CONTRATO COLECTIVO	ACUMULA			
11	0500698402	FLORES TOAPANTA CELIA PIEDAD	CONTRATO COLECTIVO	RECIBE			
12	0500341482	GUERRERO GLADYS CUMANDA	CONTRATO COLECTIVO	RECIBE			
13	0501320527	IZA IZA SEGUNDO LUIS RODRIGO	CONTRATO COLECTIVO	RECIBE			
14	0500977624	LAGLA CHUQUITARCO MANUEL ISAIAS	CONTRATO COLECTIVO	RECIBE			
15	0501419238	PANCHI HERRERA MARÍA CECILIA	CONTRATO COLECTIVO	RECIBE			
16	0501784417	ROMÁN CAMPAÑA HILDA BEATRIZ	CONTRATO COLECTIVO	RECIBE			
17	0503251910	VILLARROEL VARGAS WILSON FRANCISCO	CONTRATO COLECTIVO	RECIBE			
			Elaborado: J.P.Q.B/F.A.C.A		Fecha: 01-08-2015		
			Revisado: I.E.B.E		Fecha: 03-08-2015		



Hospital Provincial General de Latacunga
Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014
Auditoría Financiera
Recalculo de las provisiones de beneficios sociales

**F-AD
1/1**

MESES	SALDO SEGÚN CONTABILIDAD							SALDO SEGÚN AUDITORÍA							
	REF P/T	DÉCIMO TERCER SUELDO	REF P/T	DÉCIMO CUARTO SUELDO	REF P/T	FONDOS DE RESERVA	TOTAL PROVISIONES	REF P/T	DÉCIMO TERCER SUELDO	REF P/T	DÉCIMO CUARTO SUELDO	REF P/T	FONDOS DE RESERVA	TOTAL PROVISIONES	DIFERENCIA PROVISIONES
FEBRERO		\$1.003,27		\$ 453,34		\$ 977,68	\$ 2.434,28		\$1.003,27		\$ 453,34		\$ 977,68	\$ 2.434,29	\$ -
JUNIO	F-DS 1/1	\$1.120,94	F- DU 1/1	\$ 481,67	F-RV 1/14	\$1.095,30	\$ 2.697,90	F-DT 2/2	\$1.120,94	F-DC 2/2	\$ 481,67	F-FV 2/2	\$1.095,30	\$ 2.697,91	\$ -
AGOSTO		\$1.120,94		\$ 481,67		\$1.095,30	\$ 2.697,90		\$1.120,94		\$ 481,67		\$1.095,30	\$ 2.697,91	\$ -
TOTAL		\$3.245,16		\$1.416,67		\$3.168,27	\$ 7.830,09		\$3.245,16		\$1.416,67		\$3.168,27	\$ 7.830,10	\$ -

Elaborado por: **J.P.Q.B/F.A.C.A**

Fecha: 01-08-2015

Revisado por: **I.E.B.E**

Fecha: 03-08-2015



JEDRIAN

Hospital Provincial General de Latacunga
Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014
Auditoría Financiera

Recalculo de pago de Mano de Obra Febrero – Junio – Agosto

F-AR
1/1

MESES	SALDO SEGUN ROL DE PAGOS								SALDO SEGÚN PLANILLA IESS		DIFERENCIA SUELDOS	DIFERENCIA APORTES	
	SBU	HORAS EXTRAS	REF. P/T	TOTAL INGRESOS	APORTE PERSONAL	APORTE PATRONAL	REF. P/T	TOTAL APORTES	REF. P/T	TOTAL SUELDOS			TOTAL APORTES
FEBRERO	\$11721,01	\$2547,89	F-RP 3/9	\$14268,90	\$1120,15	\$1393,89	F-RP 3/9	\$ 2514,04	F-PI 2/6	\$14268,90	\$2514,04	\$ 0,00	\$ 0,00
JUNIO	\$13148,81	\$ 0,00	F-RP 6/9	\$13148,81	\$1295,04	\$1531,98	F-RP 6/9	\$ 2827,02	F-PI 4/6	\$13148,81	\$2827,02	\$ 0,00	\$ 0,00
AGOSTO	\$13148,81	\$1106,24	F-RP 9/9	\$14255,05	\$1295,04	\$1531,98	F-RP 9/9	\$ 2827,02	F-PI 6/6	\$14255,05	\$2827,02	\$ 0,00	\$ 0,00
TOTAL	\$38018,63	\$3654,13		\$41672,76	\$3710,24	\$4457,85		\$ 8168,09		\$ 41672,76	\$ 8168,09	\$ 0,00	\$ 0,00

Elaborado por: **J.P.Q.B/F.A.C.A**

Fecha: 01-08-2015

Revisado por: **I.E.B.E**

Fecha: 03-08-2015



Hospital Provincial General De Latacunga
Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014
Auditoría Financiera
Depreciaciones

F-D
1/4

DESCRIPCIÓN	VIDA ÚTIL	COSTO DE ADQUISICIÓN	VALOR RESIDUAL	VALOR A DEPRECIARSE	DEPRECIACIÓN MENSUAL	DEPRECIACIÓN TOTAL
2 Mesas de trabajo a.i.	10	700,00	70,00	630,00	5,25	57,75
12 Locker dos servicios	10	1.353,60	135,36	1.218,24	10,15	111,67
1 Coche p/supermercado	10	137,84	13,78	124,06	1,03	11,37
SUBTOTAL MOBILIARIO		2.191,44	219,14	1.972,30	16,44	180,79

F-RD 1/1

1 Compresor p/cámara fría (en la pared de afuera)	10	650,00	65,00	585,00	4,88	53,63
1 Balanza c/plataforma	10	138,74	13,87	124,87	1,04	11,45
1 Dispensador de agua	10	153,95	15,40	138,56	1,15	12,70
2 Cocinas industriales a \$ 2.550,67 c/u	10	5.101,34	510,13	4.591,21	38,26	420,86
1 Horno estático	10	2.800,00	280,00	2.520,00	21,00	231,00

Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A	Fecha: 04-08-2015
Revisado por: I.E.B.E	Fecha: 06-08-2015




Hospital Provincial General De Latacunga
Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014
Auditoría Financiera
Depreciaciones

F-D
2/4

DESCRIPCIÓN	VIDA ÚTIL	COSTO DE ADQUISICIÓN	VALOR RESIDUAL	VALOR A DEPRECIARSE	DEPRECIACIÓN MENSUAL	DEPRECIACIÓN TOTAL
1 Selfservice 5 bandejas c/tapa a.i	10	1.800,00	180,00	1.620,00	13,50	148,50
1 Procesador triturador de alimentos. Incluye: 4 Discos cortes varios a.i	10	2.689,39	268,94	2.420,45	20,17	221,87
1 Licuadora Industrial 1 gal vaso	10	1.502,00	150,20	1.351,80	11,27	123,92
1 Refrigeradora vertical con 4 bandejas de a.i.	10	2.400,00	240,00	2.160,00	18,00	198,00
1 Impresora	10	335,61	33,56	302,05	2,52	27,69
1 Teléfono digital con pantalla	10	90,00	9,00	81,00	0,68	7,43
SUBTOTAL MAQUINARIA Y EQUIPO		17.661,03	1.766,10	15.894,93	132,46	1457,03

F-RD 1/1

Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A	Fecha: 04-08-2015
Revisado por: I.E.B.E	Fecha: 06-08-2015

 Hospital Provincial General De Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría Financiera Depreciaciones						F-D 3/4
DESCRIPCIÓN	VIDA ÚTIL	COSTO DE ADQUISICIÓN	VALOR RESIDUAL	VALOR A DEPRECIARSE	DEPRECIACIÓN MENSUAL	DEPRECIACIÓN TOTAL
1 Computador Intel Core 2 Duo con procesador Intel Dual core 2.5 GHZ, disco de 250 GB, memoria Ram de 2 GHZ, DVD RW.	5	1.400,00	140,00	1.260,00	21,00	231,00
1 Computador INTEL CORE 2 DUO/3 CPU. Incluye:	5	921,20	92,12	829,08	13,82	152,00
SUBTOTAL EQUIPOS, SISTEMAS Y PAQ.		2.321,20	232,12	2.089,08	34,82	383,00
						} F-RD 1/1
				Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A	Fecha: 04-08-2015	
				Revisado por: I.E.B.E	Fecha: 04-08-2015	



Hospital Provincial General De Latacunga
Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014
Auditoría Financiera
Depreciaciones

F-D
4/4

DESCRIPCIÓN	VIDA ÚTIL	COSTO DE ADQUISICIÓN	VALOR RESIDUAL	VALOR A DEPRECIARSE	DEPRECIACIÓN MENSUAL	DEPRECIACIÓN TOTAL
1 Embudo (parte de campana extractor de olores)	10	100,00	10,00	90,00	0,75	0,75
1 Sistema de conexión (parte de campana extractor de olores)	10	180,00	18,00	162,00	1,35	1,35
1 Motor pedestal (parte de campana extractor de olores)	10	400,00	40,00	360,00	3,00	3,00
SUBTOTAL PARTES Y REPUESTOS		680,00	68,00	612,00	5,10	5,10
SUMAN		22.853,67	2.285,37	20.568,30	188,81	2025,93


F-RD 1/1


Elaborado por: **J.P.Q.B/F.A.C.A**


Fecha: 04-08-2015


Revisado por: **I.E.B.E**

Fecha: 06-08-2015

 Hospital Provincial General De Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría Financiera Recalculo de depreciaciones				F-RD 1/1
DESCRIPCION	REF/PT	SALDO SEGÚN CONTABILIDAD	SALDO SEGÚN AUDITORÍA	DIFERENCIA
Mobiliario	F-CF 4/10	\$180,79	\$180,79	\$0,00
Maquinaria y Equipo	F-CF 4/10	\$1457,03	\$1457,03	\$0,00
Equipos, sistemas y PAQ	F-CF 5/10	\$383,00	\$383,00	\$0,00
Partes y Repuestos	F-CF 5/10	\$5,1	\$5,1	\$0,00
TOTAL DEPRECIACIÓN		\$2025,92	\$2025,92	\$0,00
		Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A	Fecha: 04-08-2015	
		Revisado por: I.E.B.E	Fecha: 06-08-2015	

		Hospital Provincial General De Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría Financiera Totalización de dietas			F-DP 1/1	
DESAYUNOS						
MESES	REF. P/T	VALORES T.D.	REF. P/T	PRODUCCIÓN H.	DIFERENCIA DESAYUNO	
		DESAYUNO		DESAYUNO		
FEBRERO	F-DO 2/4	2727	F-DO 1/4	2727	0	
JUNIO	F-DO 3/4	2460		2460	0	
AGOSTO	F-DO 4/4	3385		3385	0	
TOTAL		8572		8572	0	
ALMUERZOS						
MESES	REF. P/T	VALORES T.D.	REF. P/T	PRODUCCIÓN H.	DIFERENCIA ALMUERZO	
		ALMUERZO		ALMUERZO		
FEBRERO	F-DO 2/4	2745	F-DO 1/4	2745	0	
JUNIO	F-DO 3/4	2451		2451	0	
AGOSTO	F-DO 4/4	4140		4140	0	
TOTAL		9336		9336	0	
MERIENDAS						
MESES	REF. P/T	VALORES T.D.	REF. P/T	PRODUCCIÓN H.	DIFERENCIA MERIENDA	
		MERIENDA		MERIENDA		
FEBRERO	F-DO 2/4	2666	F-DO 1/4	2666	0	
JUNIO	F-DO 3/4	2428		2428	0	
AGOSTO	F-DO 4/4	3532		3532	0	
TOTAL		8626		8626	0	
		Elaborado: J.P.Q.B/F.A.C.A		Fecha: 04-08-2015		
		Revisado: I.E.B.E		Fecha: 06-08-2015		

 <p style="text-align: center;">Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría Financiera Hoja de Hallazgos</p>							H/H 1/2
Nº	DETALLE	REF. P/T	CONDICIÓN	CRITERIO	CAUSA	EFEECTO	RECOMENDACIÓN
1	Inadecuado sistema informático contable	F-N 1/1	El análisis del control financiero revela que la unidad de alimentación no cuenta con un sistema informático que permita el registro de la materia prima e insumos en Kardex electrónicos que determinen el valor real de adquisición.	Normas de Control Interno para las entidades, organismos del Sector Público y de las personas jurídicas de derecho privado que dispongan de recursos públicos; 406-04 Almacenamiento y distribución	La unidad de alimentación del Hospital Provincial General de Latacunga no tiene un sistema acorde que permita la realización de los kardex para los víveres secos y frescos que llegan a la misma	La unidad de alimentación no consigue mantener un control eficiente y estandarizado de las existencias tanto en los víveres secos como en los frescos	Se recomienda al Director del Hospital Provincial General de Latacunga conjuntamente con el líder de la unidad de alimentación la breve adquisición de un sistema informático que permita el registro de inventarios (kardex) con el método de valoración PEPS(Primeras entradas, primeras salidas)
2	Inexistencia del manejo de costos dentro de la unidad de alimentación.	F-N 1/1	La unidad de alimentación no mantiene ningún método de costeo, se llevan registros que permiten el control de materia prima, insumos, y mano de obra en base a otros estándares que permiten un registro de saldos razonables.	El Manual de Organización y Procedimientos de los Servicios de Alimentación Nutrición y Dietoterapia en su objetivo primero menciona que se debe "Posibilitar, mediante el conocimiento de los costos reales de las acciones, la toma	El tipo de contabilidad que maneja el departamento financiero así como el de alimentación, no se rige al Manual de Organización y Procedimientos de los Servicios de Alimentación Nutrición y Dietoterapia.	El desconocimiento del costo real por menú alimenticio servido a diario a los pacientes.	Se recomienda al Director del Hospital Provincial General de Latacunga conjuntamente con el Departamento de Contabilidad y Alimentación acoplarse al Manual de Organización y Procedimientos de los Servicios de Alimentación Nutrición y Dietoterapia
					Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A Fecha: 07-08-2015 Revisado por: I.E.B.E Fecha: 10-08-2015		

 <p style="text-align: center;">Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría Financiera Hoja de Hallazgos</p>							H/H 2/2
Nº	DETALLE	REF. P/T	CONDICIÓN	CRITERIO	CAUSA	EFEECTO	RECOMENDACIÓN
				De medidas oportunas, con el fin de obtener el máximo de eficiencia en la ejecución presupuestaria.			tomando como referencia la propuesta de costos que se presenta dentro del trabajo de auditoría integral
3	Desigualdad en el pago de remuneraciones otorgadas a los trabajadores de la unidad de alimentación.	F-N 1/1	Los servidores de la unidad de alimentación mantienen una denominación de sus puestos de trabajo, sin embargo existe asignación de funciones pertenecientes a otros cargos dentro de la unidad.	Según el artículo 79 del código de trabajo igualdad de remuneraciones indica, A trabajo igual corresponde igual remuneración, sin discriminación alguna o diferencia de cualquier otra índole; más, la especialización y práctica en la ejecución del trabajo se tendrán en cuenta para los efectos de la remuneración.	Desarrollo extra de funciones que no corresponden a su puesto por parte de los servidores de la unidad de alimentación.	Disconformidad por parte de los trabajadores al momento de percibir sus remuneraciones, causando desmotivación en sus trabajos.	Se recomienda al Director del Hospital Provincial General de Latacunga conjuntamente con el departamento de Talento Humano realizar un seguimiento a los servidores de la unidad de alimentación evaluando cada una de sus funciones y de esta manera considerar su remuneración, con la finalidad de asignar un valor justo e igualitario en el pago de la misma.
					Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A Fecha: 07-08-2015 Revisado por: I.E.B.E Fecha: 10-08-2015		

4.3.2 AUDITORÍA DE CONTROL INTERNO

HOSPITAL PROVINCIAL GENERAL DE LATACUNGA





AUDITORÍA INTEGRAL


DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2014


CI


AUDITORÍA DE CONTROL INTERNO


		Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría de Control Interno Programa de Auditoría		P-CI 1/1
OBJETIVO: Examinar el control interno de proceso de costeo de alimentación del Hospital Provincial General de Latacunga.				
N°	PROCEDIMIENTO	REF.PT	ELABORADO	FECHA
1	Establecer los rangos de calificación de control interno	CI-C 1/1	J.P.Q.B F.A.C.A	12-08-2015
2	Realizar un cuestionario de evaluación del control interno a la nutrióloga de la unidad de alimentación del Hospital Provincial General de Latacunga	CI-N 1/7-7/7	J.P.Q.B F.A.C.A	12-08-2015
3	Realizar un cuestionario de evaluación de control interno a la ecónoma de la unidad de alimentación del Hospital Provincial General de Latacunga	CI-E 1/6 – 6/6	J.P.Q.B F.A.C.A	12-08-2015
4	Elaborar tabla promedio de resultados de cuestionarios de control interno	CI-R 1/3 – 3/3	J.P.Q.B F.A.C.A	14-08-2015
5	Medir el riesgo de control interno del proceso de costeo de alimentación.	CI-M 1/3 - 3/3	J.P.Q.B F.A.C.A	14-08-2015
6	Presentar hallazgos	H/H 1/1	J.P.Q.B F.A.C.A	14-08-2015
		Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A		Fecha: 12-08-2015
		Revisado por: I.E.B.E		Fecha: 14-08-2015


	<p>Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría de Control Interno Rangos para la calificación de cuestionarios</p>	<p>CI-C 1/1</p>												
<p>En el Manual de Auditoría de Gestión de la Contraloría General del Estado, se puede conocer la escala para la calificación de los cuestionarios de Control Interno, ya que en una Auditoría Integral todas las actividades realizadas por las empresas son de vital importancia, es por ello que el equipo de Auditoría toma en consideración la siguiente tabla.</p> <table border="1" data-bbox="533 819 1181 1160" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>ESCALA</th> <th>CALIFICACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>0-2= Insuficiente</td> <td>Inaceptable</td> </tr> <tr> <td>3-4=Inferior a lo normal</td> <td>Deficiente</td> </tr> <tr> <td>5-6=Normal</td> <td>Satisfactorio</td> </tr> <tr> <td>7-8=Superior a lo normal</td> <td>Muy bueno</td> </tr> <tr> <td>9-10= Óptimo</td> <td>Excelente</td> </tr> </tbody> </table> <p>Fuente: Manual de Auditoría de Gestión, Contraloría General del Estado, Ecuador. Pág. 306.</p>			ESCALA	CALIFICACIÓN	0-2= Insuficiente	Inaceptable	3-4=Inferior a lo normal	Deficiente	5-6=Normal	Satisfactorio	7-8=Superior a lo normal	Muy bueno	9-10= Óptimo	Excelente
ESCALA	CALIFICACIÓN													
0-2= Insuficiente	Inaceptable													
3-4=Inferior a lo normal	Deficiente													
5-6=Normal	Satisfactorio													
7-8=Superior a lo normal	Muy bueno													
9-10= Óptimo	Excelente													
	<p>Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A Revisado por: I.E.B.E</p>	<p>Fecha: 12-08-2015 Fecha: 14-08-2015</p>												



 <p style="text-align: center;">Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría de Control Interno Cuestionario de Control Interno</p>						CI-N 1/7	
FUNCIONARIO:		Dra. María Bautista		CARGO:		Nutricionista	
FECHA:		12/08/2015		HORA INICIO:		9:00 AM	
PROCEDIMIENTO:		Encuesta		HORA FINAL:		10:00 AM	
N°	PREGUNTA	SI	NO	CALIFICACIÓN	PONDERACIÓN	OBSERVACIÓN	
MATERIA PRIMA							
1	Los víveres secos entregados por el proveedor son revisados en las fechas de elaboración y caducidad antes de su ingreso oficial a la unidad de alimentación	X		10	10		
2	De los víveres frescos (verduras y hortalizas) entregados por el proveedor su estado vegetal es revisado antes de su ingreso oficial a la unidad de alimentación	X		10	10		
3	Los productos lácteos (leche y queso) que son entregados por el proveedor realizan su ingreso diario y cumplen con fechas de elaboración y expiración en la etiqueta del producto		X	8	10	La leche y el queso su estado es verificado y el producto llega a la unidad pasando un día de acuerdo al menú	
4	Los panes que son entregados por el proveedor realizan su ingreso diario en la unidad de alimentación	X		10	10		
Continúa →							
				Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A		Fecha: 12-08-2015	
				Revisado por: I.E.B.E		Fecha: 14-08-2015	


 <p style="text-align: center;">Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría de Control Interno Cuestionario de Control Interno</p>							CI-N 2/7
N°	PREGUNTA	SI	NO	CALIFICACIÓN	PONDERACIÓN	OBSERVACIÓN	
5	Los carnes, pollos y pescado que son entregados por el proveedor realizan su ingreso diario en la unidad de alimentación	X		10	10		
6	Los proveedores de materia prima (productos alimenticios) de la unidad de alimentación son escogidos en una feria inclusiva	X		10	10		
7	Los productos alimenticios con los que trabaja el hospital general provincial de Latacunga, en específico los de la unidad de alimentación cumplen un estándar de calidad	X		10	10		
8	El proveedor de cada tipo de producto se mantiene durante un periodo de tiempo especificado en el contrato	X		10	10		
9	Los precios de los productos están fijados a pesar de altas y bajas dentro del mercado	X		10	10		
Continúa →							
		Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A			Fecha: 12-08-2015		
		Revisado por: I.E.B.E			Fecha: 14-08-2015		


 <p style="text-align: center;">Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría de Control Interno Cuestionario de Control Interno</p>							CI-N 3/7
Nº	PREGUNTA	SI	NO	CALIFICACIÓN	PONDERACIÓN	OBSERVACIÓN	
10	El ingreso y la salida de los productos de bodega se realiza a través de un documento legal	X		8	10	Generalmente aunque hay días que solo se hace de forma verbal	
11	Cualquier imprevisto de aprovisionamiento de alimentos será informado el ecónomo	X		10	10		
12	Los víveres secos se entregan a la persona de turno de cocina general	X		10	10		
13	Los víveres secos, así como los frescos, carnes, pollos, pescados, panes, lácteos y quesos se los pesa y cuenta antes de ser entregados	X		10	10		
TOTAL				126	130		
				CI-R 1/3	CI-R 3/3		
MANO DE OBRA							
14	El personal que trabaja dentro de la unidad de alimentación tiene sus funciones definidas de acuerdo a un manual funciones	X		10	10		
Continúa →							
				Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A		Fecha: 12-08-2015	
				Revisado por: I.E.B.E		Fecha: 14-08-2015	


 <p style="text-align: center;">Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría de Control Interno Cuestionario de Control Interno</p>						CI-N 4/7	
Nº	PREGUNTA	SI	NO	CALIFICACIÓN	PONDERACIÓN	OBSERVACIÓN	
15	El personal que labora dentro de la unidad de alimentación abastece la demanda de pacientes y salón que mantiene el hospital	X		10	10		
16	Los horarios del personal de la unidad de alimentación es rotativo a través de turnos	X		10	10		
17	Existe asesoramiento constante del Nutricionista Clínico	X		10	10		
18	La adquisición de alimentos depende de la existencia de víveres en bodega	X		10	10		
TOTAL				50	50		
				CI-R 1/3	CI-R 3/3		
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN							
19	Existe suficiente menaje de cocina para abastecer la demanda de pacientes y salón del hospital en las tres jornadas del día	X		8	10	Sí, tomando en cuenta que el hospital no tiene dentro de su inventario cubiertos (cucharas, tenedores, cuchillos)	
Continúa →							
		Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A			Fecha: 12-08-2015		
		Revisado por: I.E.B.E			Fecha: 14-08-2015		


 <p style="text-align: center;">Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría de Control Interno Cuestionario de Control Interno</p>							CI-N 5/7
N°	PREGUNTA	SI	NO	CALIFICACIÓN	PONDERACIÓN	OBSERVACIÓN	
20	La maquinaria de la cocina abastece la demanda de porciones servidas a los pacientes del hospital en las tres jornadas del día	X		10	10		
21	Los servidores de la unidad de alimentación mantienen un uniforme en el diario servir de sus labores	X		10	10		
22	Los servidores de la unidad de alimentación manipulan los alimentos con estrictas medidas de salubridad (guantes, gorros, mallas)	X		9	10	Para la manipulación de los alimentos utilizan guantes esterilizados y siempre mantienen el gorro puesto	
23	La unidad de alimentación maneja la compra a granel de GLP para la preparación de los alimentos	X		9	10	Con esta compra se economiza el combustible para las marmitas	
24	La unidad de alimentación cuenta con medidores individuales de agua y energía eléctrica		X	0	10	El hospital mantiene un pago conjunto de los servicios básicos por lo que no permite medir la cantidad de agua y energía que la unidad consume	H/H ① } H/H 1/1
Continúa →							
		Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A			Fecha: 12-08-2015		
		Revisado por: I.E.B.E			Fecha: 14-08-2015		


 <p style="text-align: center;">Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría de Control Interno Cuestionario de Control Interno</p>						CI-N 6/7
Nº	PREGUNTA	SI	NO	CALIFICACIÓN	PONDERACIÓN	OBSERVACIÓN
25	Los insumos adicionales(alíños, condimentos, entre otros) son pesados y entregados diariamente	X		10	10	
26	Existe desperdicios de alimentos durante la preparación de los mismos		X	10	10	
27	Existe insumos de limpieza suficientes para el aseo del menaje de la cocina	X		10	10	
TOTAL				76	90	
 <b style="color: red;">CI-R CI-R <b style="color: red;">2/3 3/3						
MATERIA PRIMA/COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN						
28	El manejo de las llaves de la bodega están a cargo de una sola persona de la unidad de alimentación	X		10	10	
29	La cotización de precios para los productos se fijan después de tomar varias opciones	X		7	10	Se buscan mejores opciones de productos con una cotización en supermercados locales entres otros
30	Se establece el número de pacientes y personal que consumen las porciones diarias alimenticias	X		10	10	
Continúa →						
		Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A			Fecha: 12-08-2015	
		Revisado por: I.E.B.E			Fecha: 14-08-2015	


 <p style="text-align: center;">Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría de Control Interno Cuestionario de Control Interno</p>						CI-N 7/7
Nº	PREGUNTA	SI	NO	CALIFICACIÓN	PONDERACIÓN	OBSERVACIÓN
31	El consumo de las raciones preparadas para menú general, dietas y salón son consumidas en su totalidad		X	10	10	
TOTAL				37	40	
				CI-R 2/3	CI-R 3/3	
MATERIA PRIMA/MANO DE OBRA/CIF						
32	La unidad de alimentación varia los menús por semana con supervisión del nutriólogo	X		10	10	
TOTAL				10	10	
				CI-R 2/3	CI-R 3/3	
TOTAL				299	320	
				CI-R 2/3	CI-R 3/3	
		Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A			Fecha: 12-08-2015	
		Revisado por: I.E.B.E			Fecha: 14-08-2015	


						<p style="text-align: center;">Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría de Control Interno Cuestionario de Control Interno</p>						CI-E 1/6					
FUNCIONARIO: Ing. Elena Arcos			CARGO: Ecónoma			FECHA: 12/08/2015			HORA INICIO: 16:30 AM			PROCEDIMIENTO: Encuesta			HORA FINAL: 17:00 AM		
Nº	PREGUNTA	SI	NO	CALIFICACIÓN	PONDERACIÓN	OBSERVACIÓN											
MATERIA PRIMA																	
1	Los víveres secos entregados por el proveedor son revisados en las fechas de elaboración y caducidad antes de su ingreso oficial a la unidad de alimentación	X		10	10												
2	De los víveres frescos (verduras y hortalizas) entregados por el proveedor su estado vegetal es revisado antes de su ingreso oficial a la unidad de alimentación	X		10	10												
3	Los productos lácteos (leche y queso) que son entregados por el proveedor realizan su ingreso diario y cumplen con fechas de elaboración y expiración en la etiqueta del producto		X	8	10	La leche y el queso son frescos, llegan pasando un día en la mañana											
4	Los panes que son entregados por el proveedor realizan su ingreso diario en la unidad de alimentación	X		10	10												
Continúa →																	
						Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A						Fecha: 12-08-2015					
						Revisado por: I.E.B.E						Fecha: 14-08-2015					

 <p style="text-align: center;">Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría de Control Interno Cuestionario de Control Interno</p>							CI-E 2/6
Nº	PREGUNTA	SI	NO	CALIFICACIÓN	PONDERACIÓN	OBSERVACIÓN	
5	Los carnes, pollos y pescado que son entregados por el proveedor realizan su ingreso diario en la unidad de alimentación	X		10	10		
6	Los proveedores de materia prima (productos alimenticios) de la unidad de alimentación son escogidos en una feria inclusiva	X		10	10		
7	Los productos alimenticios con los que trabaja el hospital general provincial de Latacunga, en específico los de la unidad de alimentación cumplen un estándar de calidad	X		10	10		
8	El proveedor de cada tipo de producto se mantiene durante un periodo de tiempo especificado en el contrato	X		9	10	Se mantiene mientras dure el contrato	
9	Los precios de los productos están fijados a pesar de altas y bajas dentro del mercado	X		10	10		
10	El ingreso y la salida de los productos de bodega se realiza a través de un documento legal	X		10	10		
Continúa →							
		Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A			Fecha: 12-08-2015		
		Revisado por: I.E.B.E			Fecha: 14-08-2015		

 <p style="text-align: center;">Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría de Control Interno Cuestionario de Control Interno</p>							CI-E 3/6
Nº	PREGUNTA	SI	NO	CALIFICACIÓN	PONDERACIÓN	OBSERVACIÓN	
11	Cualquier imprevisto de aprovisionamiento de alimentos será informado el ecónomo	X		8	10	La mayor parte del tiempo si, excepto cuando por alguna razón no se encuentre el ecónomo en la unidad	
12	Los víveres secos se entregan a la persona de turno de cocina general	X		9	10	No existe un solo encargado de cocina general, pues varía por los turnos	
13	Los víveres secos, así como los frescos, carnes, pollos, pescados, panes, lácteos y quesos se los pesa y cuenta antes de ser entregados	X		10	10		
TOTAL				124	130		
				CI-R 1/3	CI-R 3/3		
MANO DE OBRA							
14	El personal que trabaja dentro de la unidad de alimentación tiene sus funciones definidas de acuerdo a un manual funciones	X		10	10		
15	El personal que labora dentro de la unidad de alimentación abastece la demanda de pacientes y salón que mantiene el hospital	X		10	10		
Continúa →							
				Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A		Fecha: 12-08-2015	
				Revisado por: I.E.B.E		Fecha: 14-08-2015	

 <p style="text-align: center;">Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría de Control Interno Cuestionario de Control Interno</p>							CI-E 4/6
Nº	PREGUNTA	SI	NO	CALIFICACIÓN	PONDERACIÓN	OBSERVACIÓN	
16	Los horarios del personal de la unidad de alimentación es rotativo a través de turnos	X		10	10		
17	Existe asesoramiento constante del Nutricionista Clínico	X		10	10		
18	La adquisición de alimentos depende de la existencia de víveres en bodega	X		10	10		
TOTAL							
				CI-R 1/3	CI-R 3/3		
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN							
19	Existe suficiente menaje de cocina para abastecer la demanda de pacientes y salón del hospital en las tres jornadas del día	X		7	10	Sí, sabiendo que el hospital no tiene dentro de su inventario cubiertos (cucharas, tenedores, cuchillos)	
20	La maquinaria de la cocina abastece la demanda de porciones servidas a los pacientes del hospital en las tres jornadas del día	X		10	10		
21	Los servidores de la unidad de alimentación mantienen un uniforme en el diario servir de sus labores	X		10	10		
Continúa →							
				Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A		Fecha: 12-08-2015	
				Revisado por: I.E.B.E		Fecha: 14-08-2015	

 <p style="text-align: center;">Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría de Control Interno Cuestionario de Control Interno</p>							CI-E 5/6
Nº	PREGUNTA	SI	NO	CALIFICACIÓN	PONDERACIÓN	OBSERVACIÓN	
22	Los servidores de la unidad de alimentación manipulan los alimentos con estrictas medidas de salubridad (guantes, gorros, mallas)	X		7	10	Sí, dependiendo del trabajo que vayan a realizar no siempre usan guantes	
23	La unidad de alimentación maneja la compra a granel de GLP para la preparación de los alimentos	X		10	10		
24	La unidad de alimentación cuenta con medidores individuales de agua y energía eléctrica		X	0	10	El hospital mantiene un pago conjunto de los servicios básicos por lo que no permite medir la cantidad de agua y energía que la unidad consume	H/H ① } H/H 1/1
25	Los insumos adicionales (aliño, condimentos, entre otros) son pesados y entregados diariamente	X		10	10		
26	Existe desperdicio de alimentos durante la preparación de los mismos		X	10	10		
27	Existe insumos de limpieza suficientes para el aseo del menaje de la cocina	X		10	10		
TOTAL							
				74	90		
				CI-R 2/3	CI-R 3/3		
Continúa →							
				Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A		Fecha: 12-08-2015	
				Revisado por: I.E.B.E		Fecha: 14-08-2015	

 <p style="text-align: center;">Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría de Control Interno Cuestionario de Control Interno</p>						CI-E 6/6
Nº	PREGUNTA	SI	NO	CALIFICACIÓN	PONDERACIÓN	OBSERVACIÓN
MATERIA PRIMA / COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN						
28	El manejo de las llaves de la bodega están a cargo de una sola persona de la unidad de alimentación	X		10	10	
29	La cotización de precios para los productos se fijan después de tomar varias opciones	X		7	10	Se buscan varios precios y se toma la mejor opción
30	Se establece el número de pacientes y personal que consumen las porciones diarias alimenticias	X		10	10	
31	El consumo de las raciones preparadas para menú general, dietas y salón son consumidas en su totalidad	X		10	10	
TOTAL				37	40	
				CI-R 2/3	CI-R 3/3	
32	La unidad de alimentación varia los menús por semana con supervisión del nutriólogo	X		10	10	
TOTAL				10	10	
				CI-R 2/3	CI-R 3/3	
TOTAL				295	320	
				CI-R 2/3	CI-R 3/3	
Elaborado por:		J.P.Q.B/F.A.C.A			Fecha: 12-08-2015	
Revisado por:		I.E.B.E			Fecha: 14-08-2015	



Hospital Provincial General de Latacunga
Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014
Auditoría de Control


**CI-R
1/3**

Tabla Promedio de Resultados de Cuestionarios

N° DE PREGUNTA	REF P/T	NUTRICIONISTA	REF P/T	ECÓNOMO	PROMEDIO N/E	ELEMENTOS DEL COSTO
PREGUNTA 1	CI-N 1/7	10	CI-E 1/6	10	10	MP
PREGUNTA 2		10		10		
PREGUNTA 3		8		8		
PREGUNTA 4		10		10		
PREGUNTA 5	CI-N 2/7	10	CI-E 2/6	10	10	
PREGUNTA 6		10		10		
PREGUNTA 7		10		10		
PREGUNTA 8		10		9,5		
PREGUNTA 9		10		10		
PREGUNTA 10	CI-N 3/7	8	CI-E 3/6	10	9	
PREGUNTA 11		10		8	9	
PREGUNTA 12		10		9	9,5	
PREGUNTA 13		10		10	10	
TOTAL MP		126		124	125 }	CI-R 3/3
PREGUNTA 14	CI-N 3/7	10	CI-E 3/6	10	10	MO
PREGUNTA 15	CI-N 4/7	10	CI-E 4/6	10	10	
PREGUNTA 16		10		10		
PREGUNTA 17		10		10		
PREGUNTA 18		10		10		
TOTAL MO		50		50	50 }	CI-R 3/3

Continúa →

Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A	Fecha: 14-08-2015
Revisado por: I.E.B.E	Fecha: 17-08-2015

 <p style="text-align: center;">Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría de Control Tabla Promedio de Resultados de Cuestionarios</p>						CI-R 2/3
Nº DE PREGUNTA	REF P/T	NUTRICIONISTA	REF P/T	ECÓNOMO	PROMEDIO N/E	ELEMENTOS DEL COSTO
PREGUNTA 19	CI-N 4/7	8	CI-E 4/6	7	7,5	CIF
PREGUNTA 20		10		10	10	
PREGUNTA 21		10		10	10	
PREGUNTA 22	CI-N 5/7	9	CI-E 5/6	7	8	
PREGUNTA 23		9		10	9,5	
PREGUNTA 24		0		0	0	
PREGUNTA 25		10		10	10	
PREGUNTA 26		10		10	10	
PREGUNTA 27	CI-N 6/7	10		10	10	
TOTAL CIF		76		74	75 }	
PREGUNTA 28	CI-N 6/7	10	CI-E 6/6	10	10	MP/CIF
PREGUNTA 29		7		7	7	
PREGUNTA 30		10		10	10	
PREGUNTA 31	10	10		10		
TOTAL MP/CIF	37	37		37 }	CI-R 3/3	
PREGUNTA 32	CI-N 7/7	10		10	10	10
TOTAL MP/MO/CIF		10	10	10 }	CI-R 3/3	
TOTAL		299		295	297 }	

	Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A	Fecha: 14-08-2015
	Revisado por: I.E.B.E	Fecha: 17-08-2015



Hospital Provincial General de Latacunga
Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014
Auditoría de Control

CI-R
3/3

Tabla Promedio de Resultados de Cuestionarios

NUTRIÓLOGA - ECÓNOMA						
No.	Descripción de Elemento específico	REF P/T		Ponderación	REF P/T	Calificación promedio
1	Materia Prima	CI-N 3/7	CI-E 3/6	130	CI-R 1/3	125
2	Mano de Obra	CI-N 4/7	CI-E 4/6	50	CI-R 1/3	50
3	Costos Indirectos de Fabricación	CI-N 6/7	CI-E 5/9	90	CI-R 2/3	75
4	Materia Prima/ CIF	CI-N 7/7	CI-E 6/6	40	CI-R 2/3	37
5	Materia Prima/Mano de Obra/CIF	CI-N 7/7	CI-E 6/6	10	CI-R 2/3	10
TOTAL EVALUACIÓN				320		297

CI-M


1/3


Elaborado por: **J.P.Q.B/F.A.C.A**


Fecha: 14-08-2015

Revisado por: **I.E.B.E**

Fecha: 17-08-2015

 JEDRIAN	Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría de Control Interno Medición del Riesgo de Control	CI-M 1/3												
<p><u>SISTEMA DE CONTROL INTERNO</u></p>														
<p>NC= Nivel de Confianza</p>														
<p>CT= Respuestas Afirmativas</p>														
<p>PT=Ponderación Total</p>														
<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;">NÚMERO DE PREGUNTAS</td> <td style="text-align: center;">REF P/T</td> <td style="text-align: center;">32</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Ponderación total (PT)</td> <td rowspan="2" style="text-align: center; color: red; font-weight: bold;">CI-R 3/3</td> <td style="text-align: center;">320</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Respuestas afirmativas(CT)</td> <td style="text-align: center;">297</td> </tr> </table>	NÚMERO DE PREGUNTAS	REF P/T	32	Ponderación total (PT)	CI-R 3/3	320	Respuestas afirmativas(CT)	297						
NÚMERO DE PREGUNTAS	REF P/T	32												
Ponderación total (PT)	CI-R 3/3	320												
Respuestas afirmativas(CT)		297												
<p>NIVEL DE CONFIANZA</p>														
$NC = \frac{CT}{PT} * 100$														
$NC = \frac{297}{320} * 100$														
$NC = 92,81\% \} \text{ CI-M 2/3}$														
<p>NIVEL DE RIESGO</p>														
$NR = 100\% - NC$														
$NR = 100\% - 92,81\% = 7,19 \%$														
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block; margin-bottom: 5px;">7,19%</div>														
<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td style="width: 33%;">RIESGO</td> <td style="width: 33%; background-color: red; color: white;">ALTO</td> <td style="width: 33%; background-color: yellow;">MEDIO</td> <td style="width: 33%; background-color: green; color: white;">BAJO</td> </tr> <tr> <td>RANGO</td> <td>5%-50%</td> <td>51%-75%</td> <td>76%-100%</td> </tr> <tr> <td>CONFIANZA</td> <td style="background-color: red; color: white;">BAJA</td> <td style="background-color: yellow;">MODERADA</td> <td style="background-color: green; color: white;">ALTA</td> </tr> </table>			RIESGO	ALTO	MEDIO	BAJO	RANGO	5%-50%	51%-75%	76%-100%	CONFIANZA	BAJA	MODERADA	ALTA
RIESGO	ALTO	MEDIO	BAJO											
RANGO	5%-50%	51%-75%	76%-100%											
CONFIANZA	BAJA	MODERADA	ALTA											
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">92,81%</div>														
Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A		Fecha: 14-08-2015												
Revisado por: I.E.B.E		Fecha: 17-08-2015												

	Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría de Control Interno Medición del Riesgo de Control	CI-M 2/3	
<p>INTERPRETACIÓN</p> <p>Dentro del Sistema de Control Interno de la unidad de costeo de alimentación muestra que un 92,81% corresponde a un Nivel de Confianza ALTA; mientras que el 7,19% corresponde a nivel de Riesgo BAJO.</p> <p><u>SISTEMA DE CONTROL INTERNO</u></p> <p>RIESGO DE CONTROL</p> <p>Del 100% el (CI-M 1/3) 92,81% del Sistema de Control Interno de la unidad de costeo de alimentación muestra un Nivel de Confianza Alta, mientras que el (CI-M 1/3) 7,19% corresponde a un Nivel de Riesgo Bajo, el mismo que se produce debido a que la unidad no cuenta con medidores individuales para el consumo de energía eléctrica y agua potable; por lo que resulta difícil cuantificar la cantidad de agua y luz eléctrica que se ocupa en las actividades diarias de la unidad.</p> <p>RIESGO INHERENTE</p> <p>El riesgo inherente que posee la unidad de alimentación en el período auditado es del 40%, esta afirmación ha sido tomada de acuerdo a ciertos puntos a considerar: falta de control en los costos que representa el consumo de agua potable y la energía eléctrica.</p> <p>RIESGO DE DETECCIÓN</p> <p>De acuerdo al conocimiento y la experiencia de la firma Auditora involucrada y su personal, se considera un riesgo de detección del 20%.</p>			
		Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A	Fecha: 14-08-2015
		Revisado por: I.E.B.E	Fecha: 17-08-2015

	<p>Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría de Control Interno Medición del Riesgo de Control</p>	<p>CI-M 3/3</p>	
<p><u>RIESGO DE AUDITORÍA</u></p> $RA = (RI * NR * RD) * 100\%$ $RA = (0.40 * 0.0719 * 0.20) * 100\%$ $RA = 0,5752\%$ <p>INTERPRETACIÓN</p> <p>Tomando como referencia el riesgo inherente, de control y de detección, existe una probabilidad que se produzca un Riesgo de Auditoría del 0,5752% dentro de la unidad de costeo de alimentación.</p>			
		<p>Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A</p>	<p>Fecha: 14-08-2015</p>
		<p>Revisado por: I.E.B.E</p>	<p>Fecha: 17-08-2015</p>



Hospital Provincial General de Latacunga
Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014
Auditoría de Control Interno
Hoja de Hallazgos

H/H
1/1

Nº	DETALLE	REF. P/T	CONDICIÓN	CRITERIO	CAUSA	EFEECTO	RECOMENDACIÓN
1	Falta de control en los costos que representa el consumo de agua potable y energía eléctrica en la unidad	CI-N 5/7 CI-E 5/6	En la evaluación de control interno de la unidad de alimentación se puede evidenciar que no existe medidores individuales para los servicios de agua y energía eléctrica	Según las buenas prácticas administrativas dentro de las instituciones es indispensable que exista un indicador para definir costos de producción en el consumo de CIF	El Hospital Provincial General de Latacunga no cuenta con marcadores individuales para agua potable y energía eléctrica	Los cálculos de consumo diario en las jornadas con respecto al agua potable y energía eléctrica, no se pueden medir adecuadamente	Al Gerente General se recomienda implementar marcadores de agua potable y energía eléctrica individuales para la unidad de alimentación

Elaborado por: **J.P.Q.B/F.A.C.A**

Fecha: 14-08-2015

Revisado por: **I.E.B.E**

Fecha: 17-08-2015

4.3.3 AUDITORÍA DE CUMPLIMIENTO

HOSPITAL PROVINCIAL GENERAL DE LATACUNGA




AUDITORÍA INTEGRAL


DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2014

CM


AUDITORÍA DE CUMPLIMIENTO


 <p>Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría de Cumplimiento Programa de Auditoría</p>				P-CM 1/2
<p>OBJETIVO: Identificar el grado de cumplimiento de las operaciones administrativas financieras y económicas de la unidad de alimentación en el proceso de costeo de acuerdo a las normas legales y estatutarias aplicables.</p>				
N o	PROCEDIMIENTO	REF.PT	ELABORADO	FECHA
1	Aplicar un cuestionario de control interno en base a las leyes y reglamentos que rige a la unidad en el proceso de costeo de alimentos.	CM-C 1/1	J.P.Q.B F.A.C.A	19-08-2015
2	Determinar el nivel de riesgo y el nivel de confianza del control interno.	CM-R 1/3 -3/3	J.P.Q.B F.A.C.A	19-08-2015
3	Revisar la Ley Orgánica de Contratación Pública.	CM-O 1/3 - 3/3	J.P.Q.B F.A.C.A	24-08-2015
4	Revisar el Código de Trabajo	CM-T 1/5 -5/5	J.P.Q.B F.A.C.A	24-08-2015
5	Revisar la Ley Orgánica del Servicio Público	CM-S 1/2 - 2/2	J.P.Q.B F.A.C.A	26-08-2015
6	Revisar el Manual de Organización y Procedimientos de los Servicios de Alimentación Nutrición y Dietoterapia	CM-M 1/3- 3/3	J.P.Q.B F.A.C.A	27-08-2015
		Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A		Fecha: 19-08-2015
		Revisado por: I.E.B.E		Fecha: 21-08-2015


 <p>Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría de Cumplimiento Programa de Auditoría</p>				P-CM 2/2
N o	PROCEDIMIENTO	REF.PT	ELABORADO	FECHA
7	Análisis de resultados obtenidos del cumplimiento	CM-A 1/3 -3/3	J.P.Q.B F.A.C.A	27-08-2015
8	Presentar hoja de hallazgos	H/H 1/1	J.P.Q.B F.A.C.A	27-08-2015
		Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A		Fecha: 19-08-2015
		Revisado por: L.E.B.E		Fecha: 21-08-2015


 Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría de Cumplimiento Cuestionario de Control Interno						CM-C 1/1
FUNCIONARIO: Ing. Elena Arcos		CARGO: Ecónoma 2014				
FECHA: 19-08-2015		HORA INICIO: 4:00 PM				
PROCEDIMIENTO: Encuesta		HORA FINAL: 6:00 PM				
Nº	PREGUNTA	SI	NO	CALIFICACIÓN	PONDERACIÓN	OBSERVACIÓN
1	La unidad escoge a sus proveedores mediante el Portal de Compras Públicas	X		10	10	
2	¿La unidad de alimentación consume el presupuesto asignado cuatrimestralmente?	X		10	10	
3	¿La unidad cumple con la Ley Orgánica de Sistema Nacional de Contratación Pública?	X		10	10	
4	¿La unidad cumple con lo dispuesto por el Ministerio de Relaciones Laborales?	X		10	10	
5	¿Los servidores de la unidad conocen acerca de leyes como el Código de Trabajo y la Losep?	X		10	10	
6	¿La unidad cumple con las obligaciones patronales para sus servidores?	X		10	10	
7	¿Las horas extras son canceladas en el mes que corresponde?		X	5	10	En algunos meses se cumple con las fechas y en otros por falta de presupuesto se posterga el pago
8	¿Se mantiene una lista diaria de pacientes para proporcionar las raciones alimenticias?	X		10	10	
TOTAL				75	80	
CM - R 1/3						
		Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A			Fecha: 19-08-2015	
		Revisado por: I.E.B.E			Fecha: 21-08-2015	



H/H
 ①
 H/H
 1/1


 <p>Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría de Cumplimiento Medición del Riesgo de Control Interno</p>	<p>CM-R 1/3</p>																				
<p><u>SISTEMA DE CONTROL INTERNO</u></p> <p>NC= Nivel de Confianza CT= Respuestas Afirmativas PT=Ponderación Total</p> <table border="1" data-bbox="486 766 1189 929"> <thead> <tr> <th>DESCRIPCIÓN</th> <th>REF. P/T</th> <th>VALOR</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Ponderación total (PT)</td> <td rowspan="2" style="text-align: center;">CM-C 1/1</td> <td style="text-align: center;">80</td> </tr> <tr> <td>Respuestas afirmativas(CT)</td> <td style="text-align: center;">75</td> </tr> </tbody> </table> <p>NIVEL DE CONFIANZA</p> $NC = \frac{CT}{PT} * 100$ $NC = \frac{75}{80} * 100$ $NC = 93,75\% \} \text{ CM-R 2/3}$ <p>NIVEL DE RIESGO</p> $NR = 100\% - NC$ $NR = 100\% - 93,75\% = 6,25\% \} \text{ CM-R 2/3}$ <div style="text-align: center; margin: 10px 0;"> 6,25% </div> <table border="1" data-bbox="300 1675 1232 1794"> <thead> <tr> <th>RIESGO</th> <th style="background-color: red;">ALTO</th> <th style="background-color: yellow;">MEDIO</th> <th style="background-color: green;">BAJO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>RANGO</td> <td>5%-50%</td> <td>51%-75%</td> <td>76%-100%</td> </tr> <tr> <td>CONFIANZA</td> <th style="background-color: red;">BAJO</th> <th style="background-color: yellow;">MODERADA</th> <th style="background-color: green;">ALTO</th> </tr> </tbody> </table> <div style="text-align: right; margin-top: 10px;"> 93,75% </div>		DESCRIPCIÓN	REF. P/T	VALOR	Ponderación total (PT)	CM-C 1/1	80	Respuestas afirmativas(CT)	75	RIESGO	ALTO	MEDIO	BAJO	RANGO	5%-50%	51%-75%	76%-100%	CONFIANZA	BAJO	MODERADA	ALTO
DESCRIPCIÓN	REF. P/T	VALOR																			
Ponderación total (PT)	CM-C 1/1	80																			
Respuestas afirmativas(CT)		75																			
RIESGO	ALTO	MEDIO	BAJO																		
RANGO	5%-50%	51%-75%	76%-100%																		
CONFIANZA	BAJO	MODERADA	ALTO																		
	<p>Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A Revisado por: I.E.B.E</p>	<p>Fecha: 19-08-2015 Fecha: 21-08-2015</p>																			


 <p>Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría de Cumplimiento Medición del Riesgo de Control Interno</p>	<p>CM-R 2/3</p>				
<p><u>SISTEMA DE CONTROL INTERNO</u></p> <p>RIESGO DE CONTROL</p> <p>Del 100% el (CM-R 1/3) 93,75% del Sistema de Control Interno General del Hospital General Provincial Latacunga en específico la unidad de costeo de alimentación muestra un Nivel de Confianza Alta, mientras que el (CM-R 1/3) 6,25% corresponde a un Nivel de Riesgo Bajo. Según estos parámetros la Auditoría de Cumplimiento aplicada a las leyes que mantienen conformidad con la unidad de alimentación para verificar si están siendo aplicadas de la mejor manera, buscando un control confiable.</p> <p>RIESGO INHERENTE</p> <p>El riesgo inherente que posee el Hospital General Provincial Latacunga, en específico la unidad de alimentación en el período auditado es del 40%, esta afirmación ha sido tomada de acuerdo a ciertos puntos a considerar: la falta del manejo de costos en la unidad, remuneraciones desiguales entre los servidores de la unidad, falta de contadores de agua, energía eléctrica y teléfono, entre otros.</p> <p>RIESGO DE DETECCIÓN</p> <p>De acuerdo al conocimiento y la experiencia de la firma Auditora involucrada y su personal, se considera un riesgo de detección del 20%.</p>					
	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td data-bbox="708 1966 1114 2002">Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A</td> <td data-bbox="1114 1966 1378 2002">Fecha: 19-08-2015</td> </tr> <tr> <td data-bbox="708 2002 1114 2038">Revisado por: I.E.B.E</td> <td data-bbox="1114 2002 1378 2038">Fecha: 21-08-2015</td> </tr> </table>	Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A	Fecha: 19-08-2015	Revisado por: I.E.B.E	Fecha: 21-08-2015
Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A	Fecha: 19-08-2015				
Revisado por: I.E.B.E	Fecha: 21-08-2015				


 <p>Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría de Cumplimiento Medición del Riesgo de Control Interno</p>	<p>CM-R 3/3</p>	
<p><u>RIESGO DE AUDITORÍA</u></p> $RA = (RI * NR * RD) * 100$ $RA = (0.40 * 0.0625 * 0.20) * 100$ $RA = 0,5\%$ <p>INTERPRETACIÓN</p> <p>Tomando como referencia el riesgo inherente, de control y de detección, existe una probabilidad que se produzca un Riesgo de Auditoría del 0,5 % dentro de la unidad de costeo de alimentación del Hospital Provincial General de Latacunga.</p>		
	<p>Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A</p> <p>Revisado por: I.E.B.E</p>	<p>Fecha: 19-08-2015</p> <p>Fecha: 21-08-2015</p>


		Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría de Cumplimiento Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública					CM-O 1/3	
FUNCIONARIO: Ing. Elena Arcos		CARGO: Ecónoma 2014						
FECHA: 24-08-2015		HORA INICIO: 16:00 PM						
PROCEDIMIENTO: Encuesta		FINALIZACIÓN: 17:00 PM						
N°	REF P/T	PREGUNTA	SI	NO	PONDERACIÓN	CALIFICACIÓN	OBSERVACIÓN	
1	C-CP 1/7	Art. 1 ¿El Hospital Provincial General de Latacunga está bajo el Sistema de Contratación Pública?	X		10	10		
2	C-CP 2/7	Art.22 ¿El Hospital Provincial General de Latacunga realiza la adquisición de la materia prima en base a este artículo?	X		10	10		
3	C-CP 2/7	Art.24 ¿Se genera un presupuesto para la unidad de alimentación previo a la contratación de las ferias inclusivas?	X		10	10		
4	C-CP 2/7 C-CP 3/7	Art 25.1, 25.2 ¿Se solicita como proveedores de la unidad de alimentación a personas residentes en la Provincia de Cotopaxi?	X		10	10		
5	C-CP 3/7	Art.26 ¿La unidad de alimentación trabaja con proveedores asociados?	X		10	10		
6	C-CP 4/7 C-CP 5/7	Art.47 ¿Los contratos con los proveedores de la unidad de alimentación se realizan mediante subasta inversa?	X		10	10		
Continúa →								
			Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A			Fecha: 24-08-2015		
			Revisado por: I.E.B.E			Fecha: 26-09-2015		



 Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría de Cumplimiento Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública								CM-O 2/3	
N°	REF P/T	PREGUNTA	SI	NO	PONDERACIÓN	CALIFICACIÓN	OBSERVACIÓN		
7	C-CP 6/7	Art.59.1 ¿Se realiza ferias inclusivas exclusivas para la contratación de proveedores de la unidad de alimentación?	X		10	10			
8	C-CP 7/7	Art. 85, 87 ¿Se han efectuado contratos complementarios?	X		10	10			
TOTAL					80	80			
					 CM-O 3/3				
			Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A			Fecha: 24-08-2015			
			Revisado por: I.E.B.E			Fecha: 26-08-2015			


 JEDRIAN	Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría de Cumplimiento Resultados Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública	CM-O 3/3																	
<p><u>RESULTADOS OBTENIDOS</u></p>																			
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">CONCEPTO</th> <th style="width: 10%;">REF. P/T</th> <th style="width: 40%;">TOTAL</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>NÚMERO DE PREGUNTAS</td> <td rowspan="5" style="text-align: center; color: red; vertical-align: middle;">CM-O 2/3</td> <td style="text-align: center;">8</td> </tr> <tr> <td>RESPUESTAS POSITIVAS</td> <td style="text-align: center;">8</td> </tr> <tr> <td>RESPUESTAS NEGATIVAS</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>PONDERACIÓN</td> <td style="text-align: center;">80</td> </tr> <tr> <td>CALIFICACIÓN</td> <td style="text-align: center;">80</td> </tr> <tr> <td>% DE CUMPLIMIENTO</td> <td></td> <td style="text-align: center;">100%</td> </tr> </tbody> </table>			CONCEPTO	REF. P/T	TOTAL	NÚMERO DE PREGUNTAS	CM-O 2/3	8	RESPUESTAS POSITIVAS	8	RESPUESTAS NEGATIVAS	0	PONDERACIÓN	80	CALIFICACIÓN	80	% DE CUMPLIMIENTO		100%
CONCEPTO	REF. P/T	TOTAL																	
NÚMERO DE PREGUNTAS	CM-O 2/3	8																	
RESPUESTAS POSITIVAS		8																	
RESPUESTAS NEGATIVAS		0																	
PONDERACIÓN		80																	
CALIFICACIÓN		80																	
% DE CUMPLIMIENTO		100%																	
<p>➤ PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO</p>																			
$\%C = \frac{CT}{PT} * 100$																			
$\%C = \frac{80}{80} * 100$																			
$\%C = 100\% \} \text{ CM-A 1/3}$																			
	Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A Revisado por: I.E.B.E	Fecha: 24-08-2015 Fecha: 26-08-2015																	



 Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría de Cumplimiento Código de Trabajo							CM-T 1/5
FUNCIONARIO: Sr. Wilson Villarroel CARGO: Auxiliar de Salud FECHA: 24-08-2015 HORA INICIO: 15:24:00 PM PROCEDIMIENTO: Encuesta FINALIZACIÓN: 15:55 PM							
N°	REF P/T	PREGUNTA	SI	NO	PONDERACIÓN	CALIFICACIÓN	OBSERVACIÓN
1	C-CT 1/19	Art.3 ¿Todos los empleados son contratados mediante un contrato de trabajo en base a este artículo?	X		10	10	
2	C-CT 1/19	Art.3 ¿Los empleados son legalmente remunerados según lo expresa este artículo?	X		10	10	
3	C-CT 2/19	Art.38 ¿Los servidores de la unidad son propensos a los riesgos propios de la unidad?	X		10	10	
4	C-CT 3/19	Art 42. ¿Los servidores se encuentran remunerados de acuerdo a este artículo?	X		10	10	
5	C-CT 3/19	Art. 42 ¿Los servidores cuentan con un área de trabajo adecuada para sus labores diarias?	X		10	10	
6	C-CT 4/19	Art 52. ¿Los servidores están amparados bajo este artículo para cumplir con su trabajo en fines de semana?	X		10	10	
Continúa →							
		Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A			Fecha: 24-08-2015		
		Revisado por: I.E.B.E			Fecha: 26-08-2015		


 Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría de Cumplimiento Código de Trabajo							CM-T 2/5
N°	REF P/T	PREGUNTA	SI	NO	PONDERACIÓN	CALIFICACIÓN	OBSERVACIÓN
7	C-CT 5/19	Art 69. ¿Los trabajadores de la unidad toman de forma anual sus vacaciones?	X		10	8	Se les otorga pero se acoge a disposiciones del líder de la unidad
8	C-CT 6/19	Art. 83 ¿Los servidores de la unidad reciben su sueldo mensualmente?	X		10	10	
9	C-CT 7/19	Art.111 ¿El hospital paga a sus empleados la Decimotercera remuneración?	X		10	10	
10	C-CT 7/19	Art. 113 ¿El hospital paga a sus empleados la Decimocuarta remuneración?	X		10	10	
11	C-CT 8/19	Art.141 ¿Antes de ser contratados los servidores pasaron por exámenes médicos?	X		10	10	
12	C-CT 9/19	Art. 196 ¿El hospital aporta a los servidores el derecho al pago de fondos de reserva?	X		10	10	
13	C-CT 10/19	Art. 220 ¿Los servidores de la unidad de alimentación mantienen un contrato colectivo?	X		10	10	
14	C-CT 10/19	Art. 221 ¿Los servidores de la unidad tuvieron una asociación o comité para la suscripción de su contrato?	X		10	10	
Continúa →							
		Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A			Fecha: 24-08-2015		
		Revisado por: I.E.B.E			Fecha: 26-08-2015		


 Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría de Cumplimiento Código de Trabajo								CM-T 3/5
N°	REF P/T	PREGUNTA	SI	NO	PONDERACIÓN	CALIFICACIÓN	OBSERVACIÓN	
15	C-CT 11/19 C-CT 12/19	Art. 237 ¿En el contrato de trabajo de los servidores de la unidad se detalla lo correspondiente a este artículo?	X		10	10		
16	C-CT 12/19	Art. 239 ¿La duración del contrato de trabajo de los servidores de la unidad cumple con lo dispuesto por este artículo?	X		10	10		
17	C-CT 13/19 C-CT 14/19	Art. 248 ¿En el año 2014 existieron modificaciones dentro del contrato colectivo de los servidores de la unidad?	X		10	10		
18	C-CT 15/19	Art. 260 El contrato colectivo de trabajo se puede finalizar por las causas estipuladas en este artículo	X		10	10		
19	C-CT 16/19	Art. 347 ¿La unidad tiene precauciones para evitar algún riesgo del trabajo que comprometa a los servidores del mismo?	X		10	10		
20	C-CT 17/19	Art.410 ¿Los servidores de la unidad han acatado las normas de salud e higiene que tiene la empresa para prevenir riesgos?	X		10	10		
21	C-CT 18/19	Art. 424 ¿La unidad le entrega la vestimenta adecuada a los servidores para desempeñar el trabajo en el área?	X		10	10		
Continúa →								
		Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A				Fecha: 24-08-2015		
		Revisado por: I.E.B.E				Fecha: 26-08-2015		



 Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría de Cumplimiento Código de Trabajo							CM-T 4/5	
N°	REF P/T	PREGUNTA	SI	NO	PONDERACIÓN	CALIFICACIÓN	OBSERVACIÓN	
22	C-CT 19/19	Art. 434 ¿Existe dentro de la unidad un reglamento de salud e higiene?	X		10	8	Existen manuales de higiene y bioseguridad pero puede existir descuido humano	
TOTAL					220	216		
					 CM-T 5/5			
			Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A			Fecha: 24-08-2015		
			Revisado por: I.E.B.E			Fecha: 26-08-2015		


 JEDRIAN	Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría de Cumplimiento Resultados del Código de Trabajo	CM-T 5/5																	
<u>RESULTADOS OBTENIDOS</u>																			
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">CONCEPTO</th> <th style="text-align: center;">REF. P/T</th> <th style="text-align: center;">TOTAL</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">NÚMERO DE PREGUNTAS</td> <td rowspan="5" style="text-align: center; vertical-align: middle;">CM-T 4/5</td> <td style="text-align: center;">22</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">RESPUESTAS POSITIVAS</td> <td style="text-align: center;">22</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">RESPUESTAS NEGATIVAS</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">PONDERACIÓN</td> <td style="text-align: center;">220</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">CALIFICACIÓN</td> <td style="text-align: center;">216</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">% DE CUMPLIMIENTO</td> <td></td> <td style="text-align: center;">100%</td> </tr> </tbody> </table>	CONCEPTO	REF. P/T	TOTAL	NÚMERO DE PREGUNTAS	CM-T 4/5	22	RESPUESTAS POSITIVAS	22	RESPUESTAS NEGATIVAS	0	PONDERACIÓN	220	CALIFICACIÓN	216	% DE CUMPLIMIENTO		100%		
CONCEPTO	REF. P/T	TOTAL																	
NÚMERO DE PREGUNTAS	CM-T 4/5	22																	
RESPUESTAS POSITIVAS		22																	
RESPUESTAS NEGATIVAS		0																	
PONDERACIÓN		220																	
CALIFICACIÓN		216																	
% DE CUMPLIMIENTO		100%																	
<p>➤ PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO</p>																			
$\%C = \frac{CT}{PT} * 100$																			
$\%C = \frac{216}{220} * 100$																			
$\%C = 98,18\% \quad \} \text{ CM-A}$																			
<p style="text-align: right;">1/3</p>																			
	Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A Revisado por: I.E.B.E	Fecha: 24-08-2015 Fecha: 26-08-2015																	


		Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría de Cumplimiento Ley Orgánica del Sector Público					CM-S 1/2	
FUNCIONARIO: Ing. Elena Arcos		CARGO: Ecónoma 2014						
FECHA: 26-08-2015		HORA INICIO: 4:00 PM						
PROCEDIMIENTO: Encuesta		FINALIZACIÓN: 5:00 PM						
N°	REF P/T	PREGUNTA	SI	NO	PONDERACIÓN	CALIFICACIÓN	OBSERVACIÓN	
1	C-SP 1/5	Art.61 ¿Dentro de la unidad de alimentación los servidores que están bajo esta ley se encuentran vinculados con la clasificación de puestos?	X		10	10		
2	C-SP 2/5	Art.96 ¿Las remuneraciones de los servidores de la unidad de alimentación se contemplan como menciona este artículo?	X		10	10		
3	C-SP 3/5	Art. 97 ¿A los servidores de la unidad de alimentación se les cancela el décimo tercer sueldo?	X		10	10		
4	C-SP 3/5	Art.98 ¿A los servidores de la unidad de alimentación se les cancela el décimo cuarto sueldo?	X		10	10		
5	C-SP 3/5	Art. 99 ¿Se cumple con el pago de fondos de reserva para los servidores de la unidad?	X		10	10		
6	C-SP 3/5 C-SP 4/5	Art. 100 ¿Existe unificación de remuneraciones?	X		10	10		
7	C-SP 4/5 C-SP 5/5	Art 101. ¿Existe conocimiento de la escala de remuneraciones para los servidores?	X		10	10		
TOTAL					70	70		
					 CM-S 2/2			
		Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A			Fecha: 26-08-2015			
		Revisado por: I.E.B.E			Fecha: 28-08-2015			


 JEDRIAN	Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría de Cumplimiento Resumen de la Ley Orgánica del Sector Público	CM-S 2/2
<u>RESULTADOS OBTENIDOS</u>		
CONCEPTO	REF. P/T	TOTAL
NÚMERO DE PREGUNTAS	CM-S 1/2	7
RESPUESTAS POSITIVAS	CM-S 1/2	7
RESPUESTAS NEGATIVAS	CM-S 1/2	0
PONDERACIÓN	CM-S 1/2	70
CALIFICACIÓN	CM-S 1/2	70
% DE CUMPLIMIENTO		100%
<p>➤ PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO</p>		
$\%C = \frac{CT}{PT} * 100$		
$\%C = \frac{70}{70} * 100$		
$\%C = 100\% \quad \} \quad \text{CM-A}$ <p style="text-align: right; color: red;">1/3</p>		
	Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A Revisado por: I.E.B.E	Fecha: 26-08-2015 Fecha: 28-08-2015


 <p style="text-align: center;">Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría de Cumplimiento Manual de Organización de Procedimientos de los Servicios de Alimentación, Nutrición y Dietoterapia</p>							CM-M 1/3
FUNCIONARIO:		Ing. Elena Arcos		CARGO:		Ecónoma 2014	
FECHA:		27-08-2015		HORA INICIO:		4:00 PM	
PROCEDIMIENTO:		Encuesta		FINALIZACIÓN:		5:00 PM	
N°	REF P/T	PREGUNTA	SI	NO	PONDERACIÓN	CALIFICACIÓN	OBSERVACIÓN
1	C-MD 1/2	Formulario N°4 y 5 ¿El menú planificado se lo realiza de acuerdo a estos formularios?	X		10	8	No se lleva el mismo formato pero si se realiza el pedido en víveres frescos y secos
2	C-MD 1/2	¿El cálculo y pedido de alimentos se realiza de acuerdo al ciclo de menús planificado?	X		10	10	
3	C-MD 1/2	Formulario N°3 ¿La adquisición de alimentos se la realiza de acuerdo a especificaciones de este formulario?	X		10	8	No se cumple con el formulario pero si el estado de los víveres
4	C-MD 1/2 C.MD 2/2	Formulario N° 1 ¿Se realiza la provisión diaria de alimentos?	X		10	8	No se cumple con el formulario, pero si se entrega la provisión al cocinero encargado
5	C-MD 1/2	Formulario N° 9 ¿Se asegura la producción de atención alimentaria?	X		10	8	No se cumple el formato pero si se asegura la producción y atención alimentaria
Continúa →							
				Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A		Fecha: 27-08-2015	
				Revisado por: I.E.B.E		Fecha: 28-08-2015	


 <p>Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría de Cumplimiento Manual de Organización de Procedimientos de los Servicios de Alimentación, Nutrición y Dietoterapia</p>							<p>CM-M 2/3</p>	
N°	REF P/T	PREGUNTA	SI	NO	PONDERACIÓN	CALIFICACIÓN	OBSERVACIÓN	
6	C-MD 2/2	Formularios N° 10,11 y 12 ¿La totalización de raciones servidas se lo realiza de acuerdo a la información de estos formularios?	X		10	8	No se cumple con los formatos, pero si se maneja la totalización de raciones servidas	
TOTAL					60	50		
 CM-M 3/3								
		Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A			Fecha: 27-08-2015			
		Revisado por: I.E.B.E			Fecha: 28-08-2015			

 <p>Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría de Cumplimiento Resultados del Manual de Organización de Procedimientos de los Servicios de Alimentación, Nutrición y Dietoterapia</p>	CM-M 3/3																	
<p><u>RESULTADOS OBTENIDOS</u></p> <table border="1" data-bbox="301 613 1086 1072"> <thead> <tr> <th>CONCEPTO</th> <th>REF. P/T</th> <th>TOTAL</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>NÚMERO DE PREGUNTAS</td> <td rowspan="5" style="text-align: center; vertical-align: middle;">CM-M 2/3</td> <td style="text-align: center;">6</td> </tr> <tr> <td>RESPUESTAS POSITIVAS</td> <td style="text-align: center;">6</td> </tr> <tr> <td>RESPUESTAS NEGATIVAS</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>PONDERACIÓN</td> <td style="text-align: center;">60</td> </tr> <tr> <td>CALIFICACIÓN</td> <td style="text-align: center;">50</td> </tr> <tr> <td>% DE CUMPLIMIENTO</td> <td></td> <td style="text-align: center;">83,33%</td> </tr> </tbody> </table> <p>➤ PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO</p> $\%C = \frac{CT}{PT} * 100$ $\%C = \frac{50}{60} * 100$ $\%C = 83,33\% \quad \} \quad \text{CM-A}$ <p style="text-align: right; margin-right: 100px;">1/3</p>		CONCEPTO	REF. P/T	TOTAL	NÚMERO DE PREGUNTAS	CM-M 2/3	6	RESPUESTAS POSITIVAS	6	RESPUESTAS NEGATIVAS	0	PONDERACIÓN	60	CALIFICACIÓN	50	% DE CUMPLIMIENTO		83,33%
CONCEPTO	REF. P/T	TOTAL																
NÚMERO DE PREGUNTAS	CM-M 2/3	6																
RESPUESTAS POSITIVAS		6																
RESPUESTAS NEGATIVAS		0																
PONDERACIÓN		60																
CALIFICACIÓN		50																
% DE CUMPLIMIENTO		83,33%																
	<table border="1"> <tr> <td>Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A</td> <td>Fecha: 27-08-2015</td> </tr> <tr> <td>Revisado por: I.E.B.E</td> <td>Fecha: 28-08-2015</td> </tr> </table>	Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A	Fecha: 27-08-2015	Revisado por: I.E.B.E	Fecha: 28-08-2015													
Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A	Fecha: 27-08-2015																	
Revisado por: I.E.B.E	Fecha: 28-08-2015																	

 <p>Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría de Cumplimiento Análisis de los Resultados de Leyes y Manuales</p>		CM-A 1/3																					
<table border="1"> <thead> <tr> <th>LEYES Y MANUALES</th> <th>REF. P/T</th> <th>PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Ley Orgánica de Contratación Pública</td> <td>CM-O 3/3</td> <td>100%</td> <td rowspan="5" style="vertical-align: middle; text-align: center;"> CM-A 2/3 </td> </tr> <tr> <td>Código de Trabajo</td> <td>CM-T 5/5</td> <td>98,18%</td> </tr> <tr> <td>Ley Orgánica del Servicio Público</td> <td>CM-S 2/2</td> <td>100%</td> </tr> <tr> <td>Manual de Organización y Procedimientos de los Servicios de Alimentación Nutrición y Dietoterapia</td> <td>CM-M 3/3</td> <td>83,33%</td> </tr> <tr> <td>TOTAL DE PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO</td> <td></td> <td>95,38% CM-A 3/3</td> </tr> </tbody> </table>				LEYES Y MANUALES	REF. P/T	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO		Ley Orgánica de Contratación Pública	CM-O 3/3	100%	CM-A 2/3	Código de Trabajo	CM-T 5/5	98,18%	Ley Orgánica del Servicio Público	CM-S 2/2	100%	Manual de Organización y Procedimientos de los Servicios de Alimentación Nutrición y Dietoterapia	CM-M 3/3	83,33%	TOTAL DE PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO		95,38% CM-A 3/3
LEYES Y MANUALES	REF. P/T	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO																					
Ley Orgánica de Contratación Pública	CM-O 3/3	100%	CM-A 2/3																				
Código de Trabajo	CM-T 5/5	98,18%																					
Ley Orgánica del Servicio Público	CM-S 2/2	100%																					
Manual de Organización y Procedimientos de los Servicios de Alimentación Nutrición y Dietoterapia	CM-M 3/3	83,33%																					
TOTAL DE PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO		95,38% CM-A 3/3																					
		Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A	Fecha: 27-08-2015																				
		Revisado por: I.E.B.E	Fecha: 28-08-2015																				

 <p style="text-align: center;">Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría de Cumplimiento Análisis de Resultados de Leyes y Manuales</p>	<p>CM-A 2/3</p>	
<p>Ley Orgánica de Contratación Pública</p> <p>El Hospital Provincial General de Latacunga y su unidad de alimentación se rigen a diferentes normas y leyes del Sector Público, para su adecuado funcionamiento y para constatar su cumplimiento se aplicó un cuestionario a varios de sus servidores, con lo cual pudimos constatar el nivel de cumplimiento del (CM-A 1/3) 100% de esta ley, por lo cual se puede apreciar que las contrataciones y requerimientos de materia prima e insumos se los realiza basándose en plan anual de contratación y de igual forma en la asignación del presupuesto para las unidades del sector público.</p> <p>Código de Trabajo</p> <p>De igual manera tras analizar los diferentes artículos del código de trabajo vigente se pudo conocer que no existe un cumplimiento total del mismo. Algunas de las fallas que se pueden encontrar es el cumplimiento parcial del Art. 69 puesto que existe un calendario imperioso de vacaciones y no es de libre disponibilidad. Además se halló que en relación al Art.434 si existen manuales de higiene y bioseguridad pero se presenta un riesgo causado por descuidos de los servidores de la unidad. Presentando un cumplimiento del (CM-A 1/3) 98,18 % de este código.</p>		
	<p>Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A</p> <p>Revisado por: I.E.B.E</p>	<p>Fecha: 27-08-2015</p> <p>Fecha: 28-08-2015</p>

 <p style="text-align: center;">Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría de Cumplimiento Análisis de los Resultados de Leyes y Manuales</p>	<p>CM-A 3/3</p>				
<p>Ley Orgánica del Sector Público En el análisis de esta ley se puede observar un cumplimiento del (CM-A 1/3) 100%, ya que los artículos evaluados mediante aplicación de cuestionarios arrojan resultados positivos respaldados por sus diferentes papeles que abalizan las respuestas emitidas por los servidores que fueron partícipes de la evaluación.</p> <p>Manual de Organización de Procedimientos de los Servicios de Alimentación, Nutrición y Dietoterapia</p> <p>Finalmente tras revisar los enunciados del manual existente para el cálculo de los costos de los alimentos, podemos mencionar que la unidad no se acopla por completo a esta guía, ya que el tratamiento de los costos no se maneja de esta forma, sin embargo sus saldos son razonables. Po esta razón el porcentaje de cumplimiento es de (CM-A 1/3) 83,33% lo que genera un hallazgo.</p> <p>En conclusión el grado de cumplimiento de leyes y manuales para la unidad de alimentación es de (CM-A 1/3) 95,38% lo que muestra un alto grado de cumplimiento de las operaciones administrativas financieras y económicas de la unidad de alimentación en el proceso de costeo de acuerdo a las normas legales y estatutarias aplicables</p>					
	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;">Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A</td> <td style="width: 50%;">Fecha: 27-08-2015</td> </tr> <tr> <td>Revisado por: I.E.B.E</td> <td>Fecha: 28-08-2015</td> </tr> </table>	Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A	Fecha: 27-08-2015	Revisado por: I.E.B.E	Fecha: 28-08-2015
Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A	Fecha: 27-08-2015				
Revisado por: I.E.B.E	Fecha: 28-08-2015				

 <p style="text-align: center;">Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría de Cumplimiento Hoja de Hallazgos</p>							H/H 1/1				
N°	DETALLE	REF. P/T	CONDICIÓN	CRITERIO	CAUSA	EFECTO	RECOMENDACIÓN				
1	Pago tardío de horas extras	CM-C 1/1	En algunos meses se cumple con las fechas y en otros por falta de presupuesto se posterga el pago	Art.83 del Código de Trabajo Plazo para pagos.- El plazo para el pago de salarios no podrá ser mayor de una semana, y el pago de sueldos, no mayor de un mes.	Retraso del cálculo de horas extras realizadas por los servidores de la unidad.	Carga inflacionaria producida por el pago de las horas extras en meses indeterminados.	Se recomienda al Director del Hospital Provincial General de Latacunga conjuntamente con el departamento Financiero y de Talento Humano, agilizar los trámites pertinentes que corresponden a la cancelación de salarios y horas extras.				
					<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;">Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A</td> <td style="width: 50%;">Fecha:27-08-2015</td> </tr> <tr> <td>Revisado por: I.E.B.E</td> <td>Fecha: 28-08-2015</td> </tr> </table>			Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A	Fecha: 27-08-2015	Revisado por: I.E.B.E	Fecha: 28-08-2015
Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A	Fecha: 27-08-2015										
Revisado por: I.E.B.E	Fecha: 28-08-2015										


4.3.4 AUDITORÍA DE GESTIÓN


HOSPITAL PROVINCIAL GENERAL DE LATACUNGA





**AUDITORÍA INTEGRAL
DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2014**


**CG
AUDITORÍA DE GESTIÓN**


 <p style="text-align: center;">Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría de Gestión Programa de Auditoría</p>				<p>P-CG 1/1</p>
<p>OBJETIVO: Evaluar la eficiencia y eficacia del proceso de costeo de alimentación, utilizando herramientas tales como la revisión documental, entrevistas, cuestionarios, cuyos resultados sirvan a la administración para conocer y medir su gestión, evaluando los indicadores.</p>				
N	PROCEDIMIENTO	REF. PT	ELABORA DO	FECHA
1	Aplicar un cuestionario de control interno al proceso de gestión de los costos de alimentos.	CG-C 1/4-4/4	J.P.Q.B F.A.C.A	26-08-2015
2	Medir el riesgo de control que existe en el proceso de gestión de los costos de alimentos.	CG-R 1/3-3/3	J.P.Q.B F.A.C.A	26-08-2015
3	Aplicar una encuesta a los servidores del área de alimentos.	CG-E 1/3-3/3 CG-V 1/16-16/16	J.P.Q.B F.A.C.A	26-08-2015
4	Tabular los resultados de las encuesta.	CG-T 1/13-13/13	J.P.Q.B F.A.C.A	29-08-2015
5	Medir la gestión a través de indicadores cualitativos.	CG-L 1/9-9/9	J.P.Q.B F.A.C.A	03-09-2015
6	Presentar resultados de los indicadores cualitativos	CG-O 1/1	J.P.Q.B F.A.C.A	03-09-2015
7	Totalizar raciones servidas y horas contratadas de la muestra	CG-P 1/2-2/2	J.P.Q.B F.A.C.A	03-09-2015
8	Medir la gestión a través de indicadores cuantitativos.	CG-N 1/4-4/4	J.P.Q.B F.A.C.A	03-09-2015
9	Presentar resultados de los indicadores cuantitativos	CG-S 1/1	J.P.Q.B F.A.C.A	03-09-2015
10	Presentar hoja de hallazgos.	H/H 1/1	J.P.Q.B F.A.C.A	03-09-2015
		Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A		Fecha: 26-08-2015
		Revisado por: I.E.B.E		Fecha: 28-08-2015


 <p style="text-align: center;">Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría de Gestión Cuestionario de Control Interno</p>							CG-C 1/4
FUNCIONARIO:		Ing. Elena Arcos		CARGO:		Ecónoma	
FECHA:		26/08/2015		HORA INICIO:		12:25 AM	
PROCEDIMIENTO:		Cuestionario		HORA FINALIZACIÓN:		12:42 AM	
N	PREGUNTA	SI	NO	PONDERACIÓN	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES	
1	¿Conoce usted la cantidad de víveres frescos empleados en la preparación diaria del menú y dietas?	X		10	10		
2	¿Conoce usted la cantidad de víveres secos empleados en la preparación diaria del menú y dietas?	X		10	10		
3	¿Conoce usted la cantidad de lácteos empleados en la preparación diaria del menú y dietas?	X		10	10		
4	¿Conoce usted la cantidad de carnes empleados en la preparación diaria del menú y dietas?	X		10	10		
5	¿Conoce usted la cantidad de panes empleados en la preparación diaria del menú y dietas?	X		10	10		
Continúa →							
				Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A		Fecha: 26-08-2015	
				Revisado por: I.E.B.E		Fecha: 28-08-2015	


 <p style="text-align: center;">Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría de Gestión Cuestionario de Control Interno</p>							CG-C
							2/4
N	PREGUNTA	SI	NO	PONDERACIÓN	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES	
6	¿Se utiliza en su totalidad los insumos solicitados para la preparación diaria del menú y dietas?	X		10	10		
7	¿El hospital mantiene un estándar de precios fijados para los productos que utiliza la unidad de costeo de alimentación?	X		10	10		
8	¿Tiene conocimiento del número de servidores que intervienen en la preparación del menú diario y dietas?	X		10	10		
9	¿Conoce usted el tiempo que cada servidor utiliza para el desempeño de sus funciones?	X		10	10		
10	¿Se cumple con el margen de tiempo asignado a los empleados para la preparación de alimentos en las diferentes jornadas del día?	X		10	8	No se controla el tiempo de preparación por menús	
Continúa →							
		Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A			Fecha: 26-08-2015		
		Revisado por: I.E.B.E			Fecha: 28-08-2015		


 <p style="text-align: center;">Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría de Gestión Cuestionario de Control Interno</p>							CG-C 3/4
N	PREGUNTA	SI	NO	PONDERACIÓN	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES	
11	¿Se mantiene capacitaciones periódicas dirigidas al personal de cocina?	X		10	10		
12	Los empleados de la unidad mantienen los principios de eficiencia y eficacia en su trabajo	X		10	10		
13	¿Se consumen en su totalidad las raciones preparadas por el personal de alimentación?	X		10	10		
14	¿Conoce usted la cantidad de insumos adicionales (aliños y otros) empleados en la preparación diaria del menú y dietas?	X		10	10		
15	¿Se recarga frecuentemente el dispensador de gas licuado a granel?	X		10	10		
16	¿Se realiza un mantenimiento periódico de las maquinas utilizadas en el proceso de alimentación?	X		10	10		
Continúa →							
				Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A		Fecha: 26-08-2015	
				Revisado por: I.E.B.E		Fecha: 28-08-2015	


 <p style="text-align: center;">Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría de Gestión Cuestionario de Control Interno</p>							CG-C 4/4				
N	PREGUNTA	SI	NO	PONDERACIÓN	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES					
17	¿Existen medidores de eficacia (tiempo) para cada empleado dentro de la unidad?		X	10	0	No existen medidores de eficacia	H/H ① H/H 1/1				
18	¿Los costos presupuestados son iguales a los costos adjudicados?		X	10	8	La unidad debe adaptarse a los cambios del mercado.					
TOTAL				180	166		CG-R 1/3				
							<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;">Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A</td> <td style="width: 50%;">Fecha: 26-08-2015</td> </tr> <tr> <td>Revisado por: I.E.B.E</td> <td>Fecha: 28-08-2015</td> </tr> </table>	Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A	Fecha: 26-08-2015	Revisado por: I.E.B.E	Fecha: 28-08-2015
Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A	Fecha: 26-08-2015										
Revisado por: I.E.B.E	Fecha: 28-08-2015										

 JEDRIAN	Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría de Gestión Medición del Riesgo	CG-R 1/3	
<u>SISTEMA DE CONTROL INTERNO</u>			
NC= Nivel de Confianza CT= Respuestas Afirmativas PT=Ponderación Total			
NÚMERO DE PREGUNTAS	REF/PT	17	
Ponderación total (PT)	CG-C 4/4	180	
Respuestas afirmativas(CT)		166	
<p>➤ NIVEL DE CONFIANZA</p> $NC = \frac{CT}{PT} * 100$ $NC = \frac{166}{180} * 100$ $NC = 92,22\% \quad \text{CG-R 2/3}$ <p>➤ NIVEL DE RIESGO</p> $NR = 100\% - NC$ $NR = 100\% - 92,22\% = 7,78\% \quad \text{CG-R 2/3}$			
RIESGO	ALTO	MEDIO	BAJO
RANGO	5%-50%	51%-75%	76%-100%
CONFIANZA	BAJA	MODERADA	ALTA
			92.22%
<p>Una vez aplicado el Cuestionario de Control Interno para conocer la eficiencia, eficacia y efectividad de la Unidad de Costeo de Alimentación del Hospital General Provincial de Cotopaxi se ha determinado un nivel de confianza del 92,22 %, y un nivel de riesgo del 7,78%, lo cual demuestra que existe una CONFIANZA (ALTA) y un RIESGO (BAJO). Bajo estas medidas la Auditoría de Gestión aplicada a la Unidad de Costeo de Alimentación del Hospital General Provincial de Cotopaxi, para conocer su gestión administrativa es confiable, por lo tanto las actividades y tareas que se desarrollen en dicha unidad estarán enmarcadas en su correcto funcionamiento.</p>			
		Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A	Fecha: 26-08-2015
		Revisado por: I.E.B.E	Fecha: 28-08-2015

 JEDRIAN	Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría de Gestión Medición del Riesgo	CG-R 2/3
<p><u>SISTEMA DE CONTROL INTERNO</u></p> <p>RIESGO DE CONTROL</p> <p>Del 100% el (CG-R 1/3) 92,22% del Sistema de Control Interno de Gestión de la Unidad de Costeo de Alimentación del Hospital General Provincial de Cotopaxi muestra un alto nivel de Confianza, mientras que el (CG-R 1/3) 7,78% representa el nivel de Riesgo Bajo, el mismo que se produce debido a que no existe medidores de eficacia (tiempo) para los empleados de la unidad§</p> <p>RIESGO INHERENTE</p> <p>El riesgo inherente que tiene la Unidad de Costeo de Alimentación del Hospital General Provincial de Cotopaxi en su período auditado es del 40%, esta afirmación se fundamenta en varios puntos en consideración: : Falta de un manual de costos para la unidad de alimentación, mal manejo de métodos de control de inventarios</p> <p>RIESGO DE DETECCIÓN</p> <p>Por el conocimiento y la experiencia de los Auditores involucrados, se considera un riesgo de detección del 20%.</p> <p>Marcas</p> <p>§ Debilidad de Gestión</p>		
		Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A Fecha: 26-08-2015
		Revisado por: I.E.B.E Fecha: 28-08-2015

	<p>Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014</p> <p>Auditoría de Gestión Medición del Riesgo</p>	<p>CG-R</p> <p>3/3</p>	
<p><u>RIESGO DE AUDITORÍA</u></p> $RA = (RI * NR * RD) * 100$ $RA = (0,40 * 0,0778 * 0,20) * 100$ $RA = 0,622\%$ <p>INTERPRETACIÓN</p> <p>Tomando como referencia el riesgo inherente, de control y de detección, existe una probabilidad que se enfrente a un riesgo de auditoría de 0,6622% dentro del Hospital Provincial General de Latacunga.</p>			
		<p>Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A</p>	<p>Fecha: 26-08-2015</p>
		<p>Revisado por: I.E.B.E</p>	<p>Fecha: 28-08-2015</p>

 JEDRIAN	Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría de Gestión Encuesta aplicada a los empleados	CG-E 1/3				
<ol style="list-style-type: none"> 1. ¿La cantidad de víveres frescos despachados por bodega son los suficientes para cubrir el menú del día? SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> 2. ¿La cantidad de víveres secos despachados por bodega son los suficientes para cubrir el menú del día? SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> 3. ¿La cantidad de lácteos despachados por bodega son los suficientes para cubrir el menú del día? SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> 4. ¿La cantidad de carnes despachadas por bodega son los suficientes para cubrir el menú del día? SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> 5. ¿La cantidad de panes despachados por bodega son los suficientes para cubrir el menú del día? SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> 6. ¿Conoce usted si los requerimientos solicitados a bodega se utilizan en su totalidad en la preparación de los menús y dietas diarias? SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> 7. ¿Conoce cuantas personas trabajan en la unidad de alimentación? SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> 						
		<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td data-bbox="710 1953 1107 1989">Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A</td> <td data-bbox="1107 1953 1410 1989">Fecha: 26-08-2015</td> </tr> <tr> <td data-bbox="710 1989 1107 2024">Revisado por: I.E.B.E</td> <td data-bbox="1107 1989 1410 2024">Fecha: 28-08-2015</td> </tr> </table>	Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A	Fecha: 26-08-2015	Revisado por: I.E.B.E	Fecha: 28-08-2015
Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A	Fecha: 26-08-2015					
Revisado por: I.E.B.E	Fecha: 28-08-2015					

 JEDRIAN	Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría de Gestión Encuesta aplicada a los empleados	CG-E 2/3				
<p>8. ¿Ha tomado en cuenta el tiempo que utiliza para desarrollo de sus actividades?</p> <p>SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></p> <p>9. ¿Recientemente usted ha recibido algún tipo de capacitación para desempeñar eficientemente sus actividades?</p> <p>SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></p> <p>10. ¿Cree usted que realiza su trabajo de una manera eficiente y eficaz?</p> <p>SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></p> <p>11. ¿Las raciones preparadas para los pacientes y el personal son consumidos en su totalidad?</p> <p>SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></p> <p>12. ¿la recarga del dispensador de gas se realiza de manera constante?</p> <p>SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></p> <p>13. ¿Se ha realizado algún tipo de mantenimiento en las máquinas de la unidad durante el tiempo que usted lleva trabajando en el lugar?</p> <p>SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></p>						
		<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td data-bbox="710 1953 1107 1989">Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A</td> <td data-bbox="1107 1953 1410 1989">Fecha: 26-08-2015</td> </tr> <tr> <td data-bbox="710 1995 1107 2031">Revisado por: I.E.B.E</td> <td data-bbox="1107 1995 1410 2031">Fecha: 28-08-2015</td> </tr> </table>	Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A	Fecha: 26-08-2015	Revisado por: I.E.B.E	Fecha: 28-08-2015
Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A	Fecha: 26-08-2015					
Revisado por: I.E.B.E	Fecha: 28-08-2015					



Hospital Provincial General de Latacunga
Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014

Auditoría de Gestión

Encuesta aplicada a los empleados

CG-E

3/3

HOSPITAL PROVINCIAL GENERAL DE LATACUNGA
AUDITORIA INTEGRAL
Encuesta empleados

1. ¿La cantidad de víveres frescos despachados por bodega son los suficientes para cubrir el menú del día?
SI NO

2. ¿La cantidad de víveres secos despachados por bodega son los suficientes para cubrir el menú del día?
SI NO

3. ¿La cantidad de lácteos despachados por bodega son los suficientes para cubrir el menú del día?
SI NO

4. ¿La cantidad de carnes despachadas por bodega son los suficientes para cubrir el menú del día?
SI NO

5. ¿La cantidad de panes despachados por bodega son los suficientes para cubrir el menú del día?
SI NO

6. ¿Conoce usted si los requerimientos solicitados a bodega se utilizan en su totalidad en la preparación de los menús y dietas diarias?
SI NO

7. ¿Conoce cuantas personas trabajan en la unidad de alimentación?
SI NO

8. ¿Ha tomado en cuenta el tiempo que utiliza para desarrollo de sus actividades?
SI NO

9. ¿Recientemente usted ha recibido algún tipo de capacitación para desempeñar eficientemente sus actividades?
SI NO

10. ¿Cree usted que realiza su trabajo de una manera eficiente y eficaz?
SI NO

11. ¿Las raciones preparadas para los pacientes y el personal son consumidos en su totalidad?
SI NO

12. ¿La recarga del dispensador de gas se realiza de manera constante?
SI NO

13. ¿Se ha realizado algún tipo de mantenimiento en las máquinas de la unidad durante el tiempo que usted lleva trabajando en el lugar?
SI NO

Elaborado por: **J.P.Q.B/F.A.C.A**

Fecha: 26-08-2015

Revisado por: **I.E.B.E**

Fecha: 28-08-2015



Hospital Provincial General de Latacunga
Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014
Auditoría de Gestión
Tabulación de Encuestas

CG-T

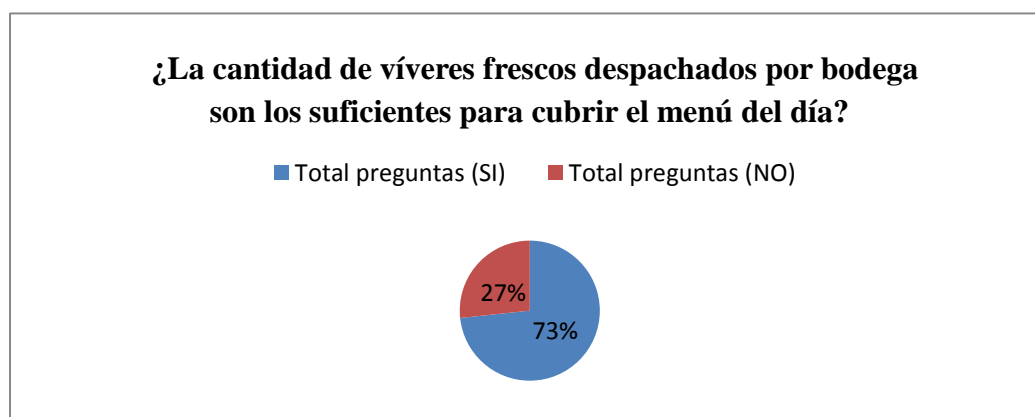
1/13

Pregunta 1

¿La cantidad de víveres frescos despachados por bodega son los suficientes para cubrir el menú del día?

Número de preguntas	15
Total preguntas (SI)	11
Total preguntas (NO)	4

Gráfico



Elaborado por: Autores

Interpretación

Del total de servidores encuestados el 73% menciona que los víveres frescos despachados por bodega son suficientes para cubrir el menú mientras que el 27% restante dice que no lo son.

Elaborado por: **J.P.Q.B/F.A.C.A**

Fecha: 29-08-2015

Revisado por: **I.E.B.E**

Fecha: 31-08-2015



Hospital Provincial General de Latacunga
Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014
Auditoría de Gestión
Tabulación de Encuestas

CG-T

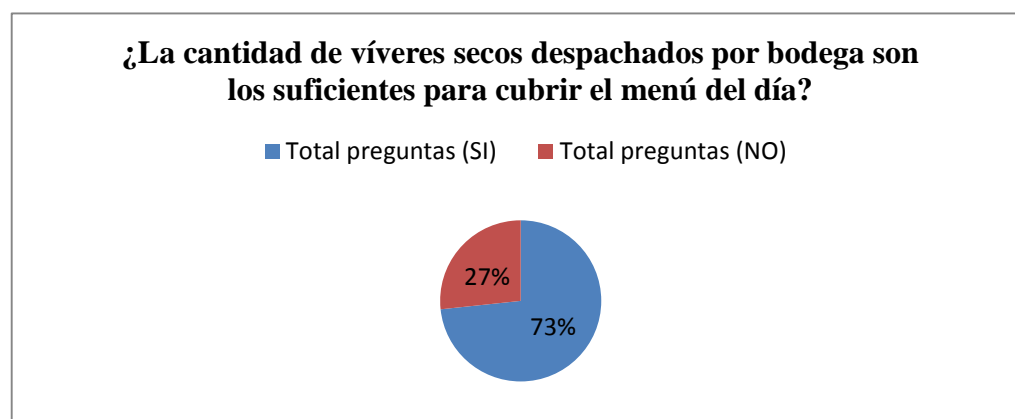
2/13

Pregunta 2

¿La cantidad de víveres secos despachados por bodega son los suficientes para cubrir el menú del día?

Número de preguntas	15
Total preguntas (SI)	11
Total preguntas (NO)	4

Gráfico



Elaborado por: Autores

Interpretación

Del total de servidores encuestados el 73% menciona que los víveres secos despachados por bodega son suficientes para cubrir el menú mientras que el 27 % restante dice que no lo son.

Elaborado por: **J.P.Q.B/F.A.C.A**

Fecha: 29-08-2015

Revisado por: **I.E.B.E**

Fecha: 31-08-2015



Hospital Provincial General de Latacunga
Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014
Auditoría de Gestión
Tabulación de Encuestas

CG-T

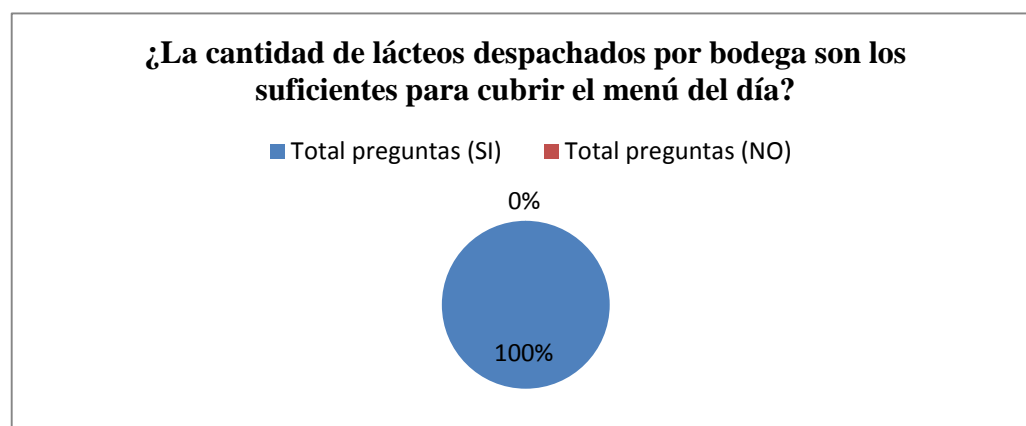
3/13

Pregunta 3

¿La cantidad de lácteos despachados por bodega son los suficientes para cubrir el menú del día?

Número de preguntas	15
Total preguntas (SI)	15
Total preguntas (NO)	0

Gráfico



Elaborado por: Autores

Interpretación

Del total de servidores encuestados el 100% menciona que los lácteos despachados por bodega son suficientes para cubrir el menú del día.

Elaborado por: **J.P.Q.B/F.A.C.A**

Fecha: 29-08-2015

Revisado por: **I.E.B.E**

Fecha: 31-08-2015



Hospital Provincial General de Latacunga
Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014
Auditoría de Gestión
Tabulación de Encuestas

CG-T

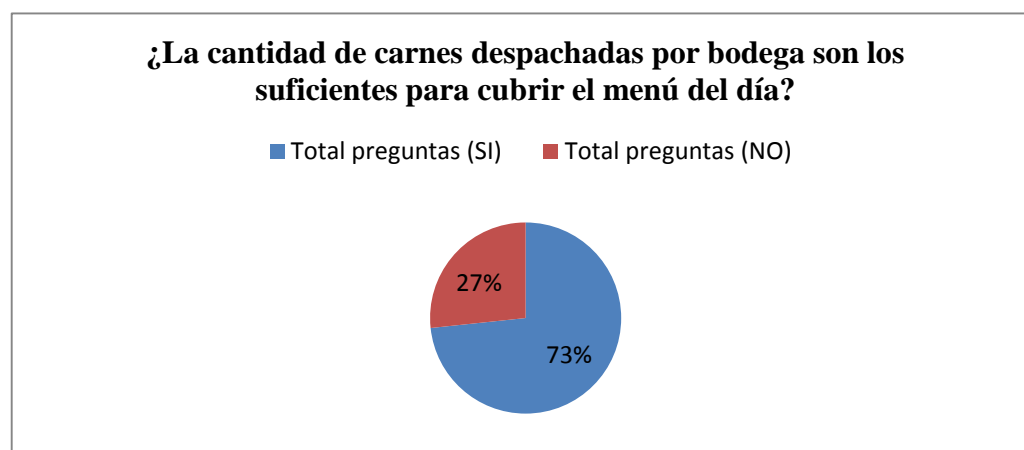
4/13

Pregunta 4

¿La cantidad de carnes despachadas por bodega son los suficientes para cubrir el menú del día?

Número de preguntas	15
Total preguntas (SI)	11
Total preguntas (NO)	4

Gráfico



Elaborado por: Autores

Interpretación

Del total de servidores encuestados el 73% menciona que las carnes despachadas por bodega son suficientes para cubrir el menú mientras que el 27 % restante dice que no lo son.

Elaborado por: **J.P.Q.B/F.A.C.A**

Fecha: 29-08-2015

Revisado por: **I.E.B.E**

Fecha: 31-08-2015



Hospital Provincial General de Latacunga
Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014
Auditoría de Gestión
Tabulación de Encuestas

CG-T

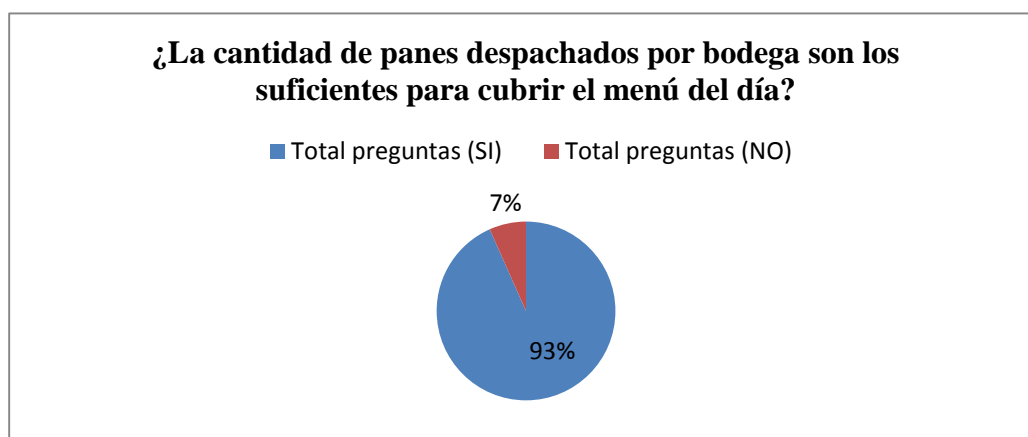
5/13

Pregunta 5

¿La cantidad de panes despachados por bodega son los suficientes para cubrir el menú del día?

Número de preguntas	15
Total preguntas (SI)	14
Total preguntas (NO)	1

Gráfico



Elaborado por: Autores

Interpretación

Del total de servidores encuestados el 93% menciona que los panes despachados por bodega son lo suficientes para cubrir el menú del día mientras que el 7% dice que no lo son.

Elaborado por: **J.P.Q.B/F.A.C.A**

Fecha: 29-08-2015

Revisado por: **I.E.B.E**

Fecha: 31-08-2015



Hospital Provincial General de Latacunga
Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014
Auditoría de Gestión
Tabulación de Encuestas

CG-T

6/13

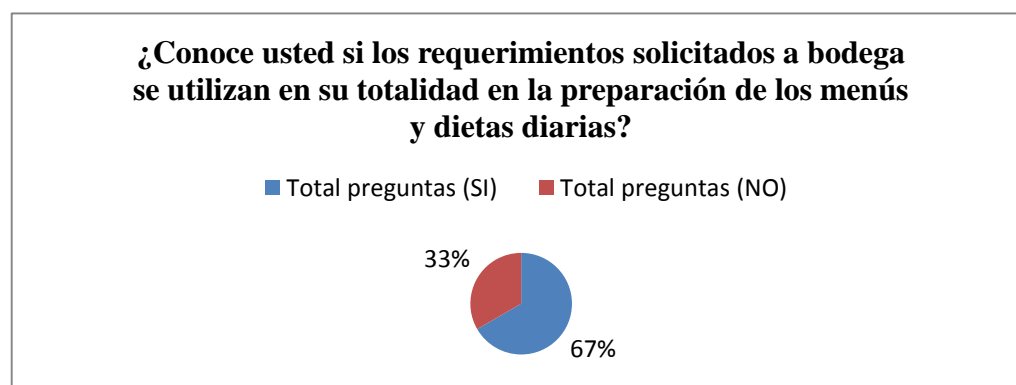
Pregunta 6

¿Conoce usted si los requerimientos solicitados a bodega se utilizan en su totalidad en la preparación de los menús y dietas diarias?

Número de preguntas	10
Total preguntas (SI)	10
Total preguntas (NO)	5

} CG-L 2/9

Gráfico



Elaborado por: Autores

Interpretación

Del total de servidores encuestados el 67% menciona que los requerimientos solicitados a bodega son utilizados en su totalidad mientras que el otro 33 % restante dice que no son utilizados en su totalidad.

Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A

Fecha: 29-08-2015

Revisado por: I.E.B.E

Fecha: 31-08-2015



Hospital Provincial General de Latacunga
Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014
Auditoría de Gestión
Tabulación de Encuestas

CG-T

7/13

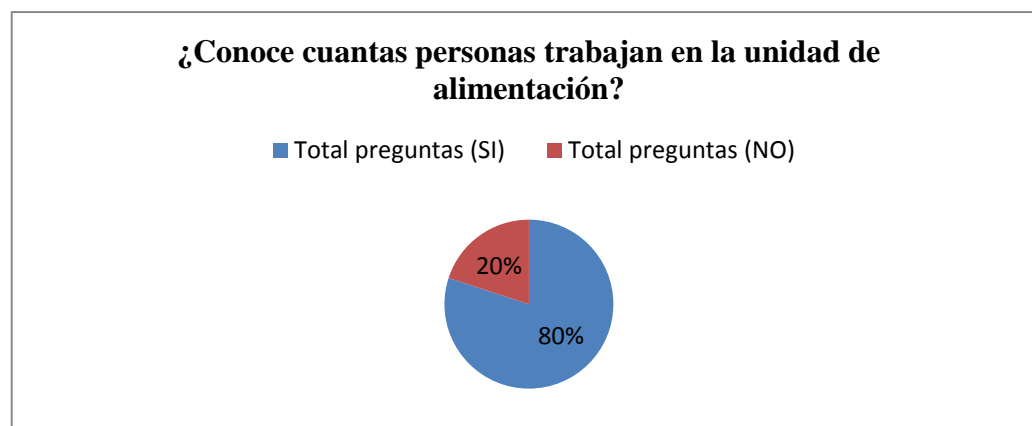
Pregunta 7

¿Conoce cuantas personas trabajan en la unidad de alimentación?

Número de preguntas	10
Total preguntas (SI)	12
Total preguntas (NO)	3

} CG-L 3/9

Gráfico



Elaborado por: Autores

Interpretación

Del total de servidores encuestados el 80% menciona que si conocen a los servidores que trabajan en la unidad mientras que el 20 % restante dice que no los conocen.

Elaborado por: **J.P.Q.B/F.A.C.A**

Fecha: 29-08-2015

Revisado por: **I.E.B.E**

Fecha: 31-08-2015



Hospital Provincial General de Latacunga
Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014
Auditoría de Gestión
Tabulación de Encuestas

CG-T

8/13

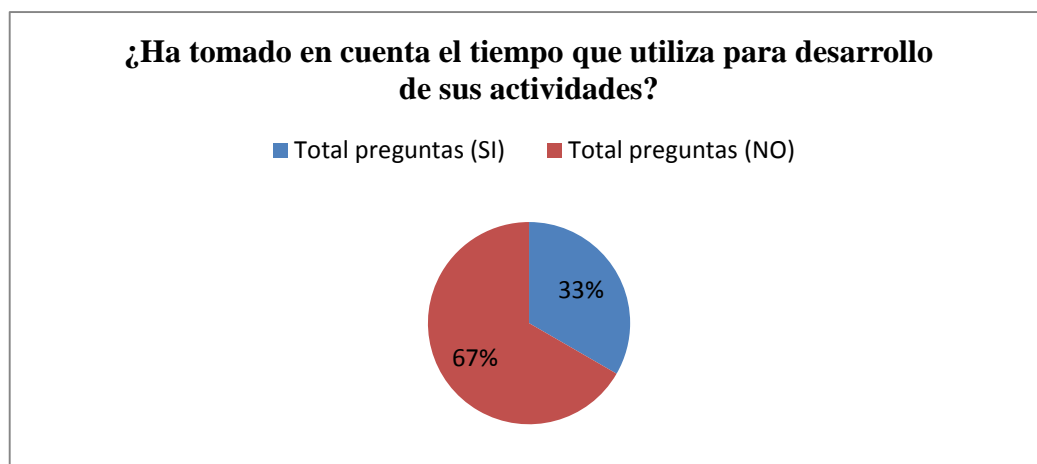
Pregunta 8

¿Ha tomado en cuenta el tiempo que utiliza para desarrollo de sus actividades?

Número de preguntas	15
Total preguntas (SI)	5
Total preguntas (NO)	10

} CG-L 4/9

Gráfico



Elaborado por: Autores

Interpretación

Del total de servidores encuestados el 33% menciona que si toman en cuenta el tiempo empleado para el desarrollo de sus actividades los víveres mientras que el 67% restante dice que no lo toman en cuenta.

Elaborado por: **J.P.Q.B/F.A.C.A**

Fecha: 29-08-2015

Revisado por: **I.E.B.E**

Fecha: 31-08-2015



Hospital Provincial General de Latacunga
Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014
Auditoría de Gestión
Tabulación de Encuestas

CG-T

9/13

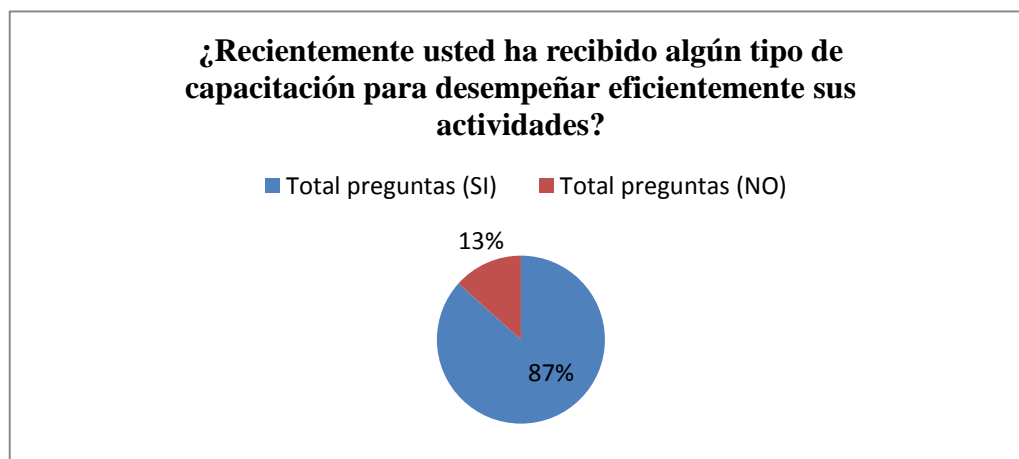
Pregunta 9

¿Recientemente usted ha recibido algún tipo de capacitación para desempeñar eficientemente sus actividades?

Número de preguntas	15
Total preguntas (SI)	13
Total preguntas (NO)	2

} CG-L 5/9

Gráfico



Elaborado por: Autores

Interpretación

Del total de servidores encuestados el 87% menciona que han recibido capacitaciones recientes mientras que el 13 % restante dice que no han recibido capacitación.

Elaborado por: **J.P.Q.B/F.A.C.A**

Fecha: 29-08-2015

Revisado por: **I.E.B.E**

Fecha: 31-08-2015



Hospital Provincial General de Latacunga
Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014
Auditoría de Gestión
Tabulación de Encuestas

CG-T
10/13

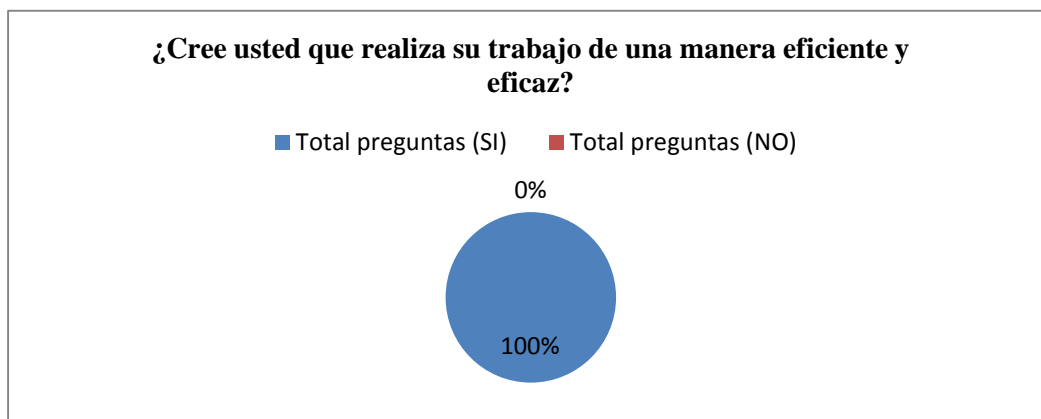
Pregunta 10

¿Cree usted que realiza su trabajo de una manera eficiente y eficaz?

Número de preguntas	15
Total preguntas (SI)	15
Total preguntas (NO)	0

} CG-L 6/9

Gráfico



Elaborado por: Autores

Interpretación

Del total de servidores encuestados el 100% menciona que realiza su trabajo de una manera eficiente y eficaz.

Elaborado por: **J.P.Q.B/F.A.C.A**

Fecha: 29-08-2015

Revisado por: **I.E.B.E**

Fecha: 31-08-2015



Hospital Provincial General de Latacunga
Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014
Auditoría de Gestión
Tabulación de Encuestas

CG-T
11/13

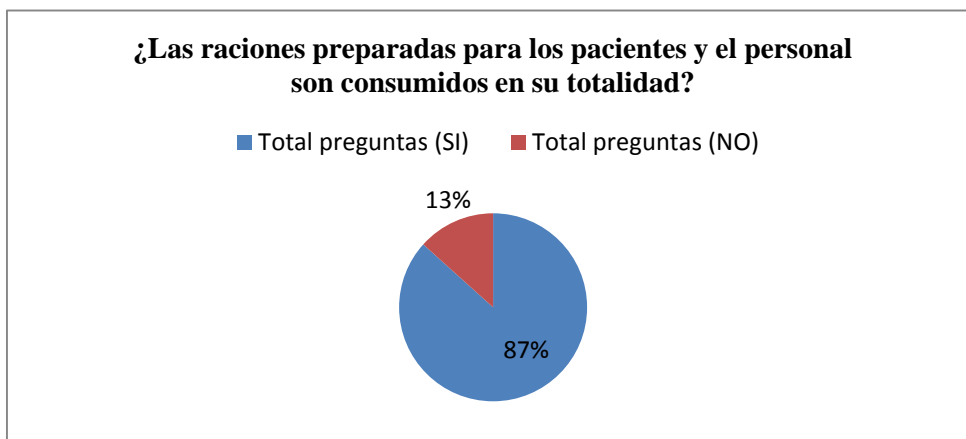
Pregunta 11

¿Las raciones preparadas para los pacientes y el personal son consumidos en su totalidad?

Número de preguntas	15
Total preguntas (SI)	13
Total preguntas (NO)	2

} CG-L 7/9

Gráfico



Elaborado por: Autores

Interpretación

Del total de servidores encuestados el 87% menciona que las raciones preparadas son consumidas en su totalidad mientras que el 13% dice que no son consumidas de forma total.

Elaborado por: **J.P.Q.B/F.A.C.A**

Fecha: 29-08-2015

Revisado por: **I.E.B.E**

Fecha: 31-08-2015



Hospital Provincial General de Latacunga
Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014
Auditoría de Gestión
Tabulación de Encuestas

CG-T
12/13

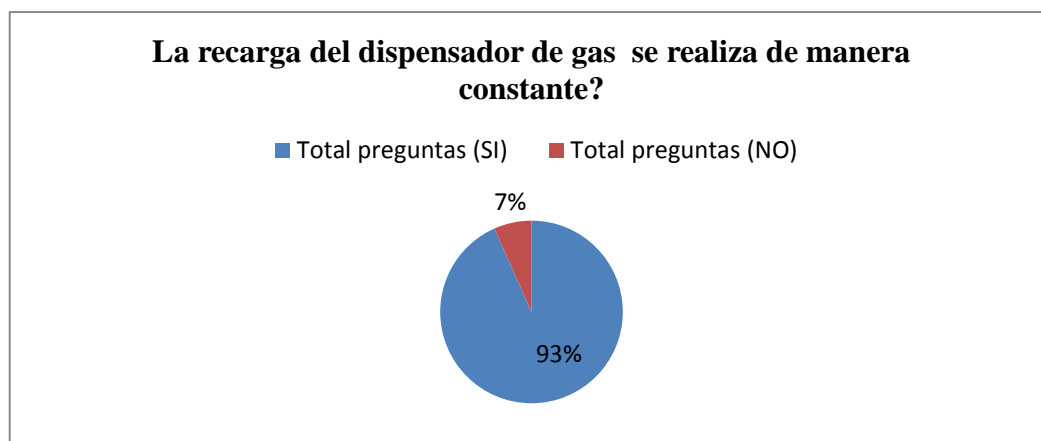
Pregunta 12

¿La recarga del dispensador de gas se realiza de manera constante?

Número de preguntas	15
Total preguntas (SI)	14
Total preguntas (NO)	1

} CG-L 8/9

Gráfico



Elaborado por: Autores

Interpretación

Del total de servidores encuestados el 93% menciona que las recargas de gas se realizan constantemente mientras que el 7 % menciona que no se recarga de manera frecuente.

Elaborado por: **J.P.Q.B/F.A.C.A**

Fecha: 29-08-2015

Revisado por: **I.E.B.E**

Fecha: 31-08-2015



Hospital Provincial General de Latacunga
Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014
Auditoría de Gestión
Tabulación de Encuestas

CG-T

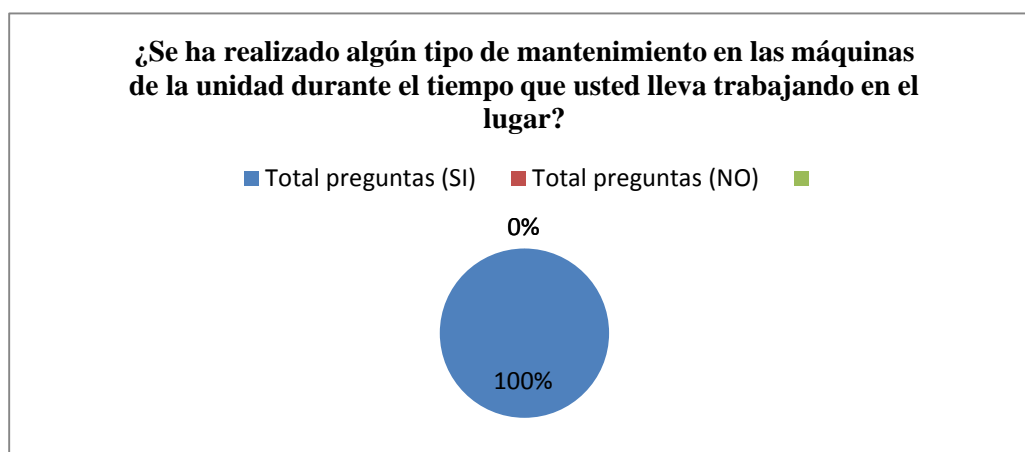
13/13

Pregunta 13

¿Se ha realizado algún tipo de mantenimiento en las máquinas de la unidad durante el tiempo que usted lleva trabajando en el lugar?

Número de preguntas	15
Total preguntas (SI)	15
Total preguntas (NO)	0

} CG-L 9/9

Gráfico

Elaborado por: Autores

Interpretación


Del total de servidores encuestados el 100% menciona que si se han realizado mantenimientos a las maquinarias de cocina durante su tiempo de trabajo.


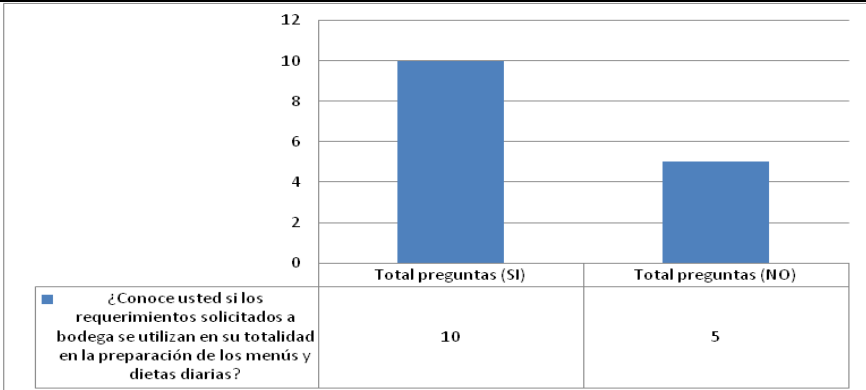
Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A


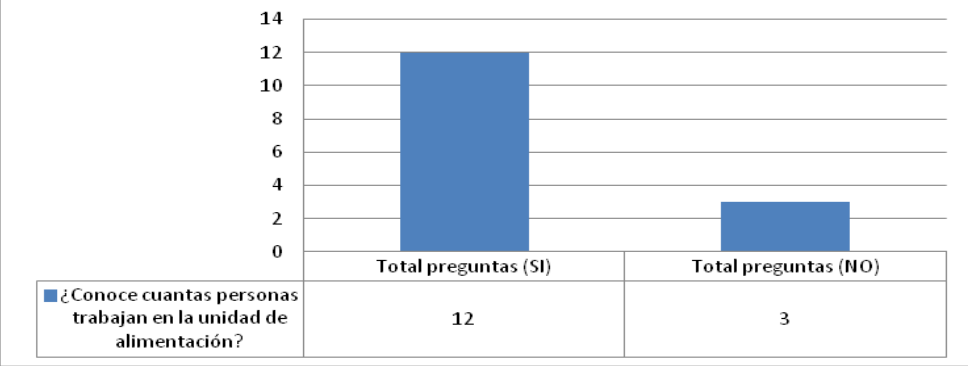
Fecha: 29-08-2015


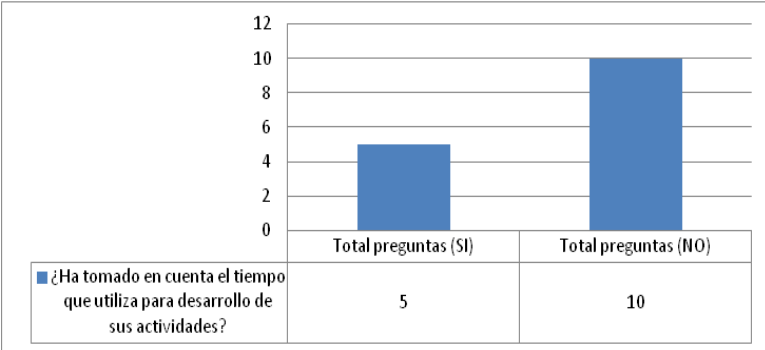
Revisado por: I.E.B.E


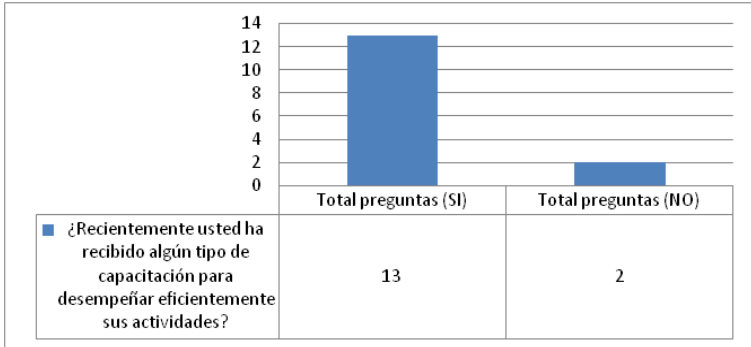
Fecha: 31-08-2015


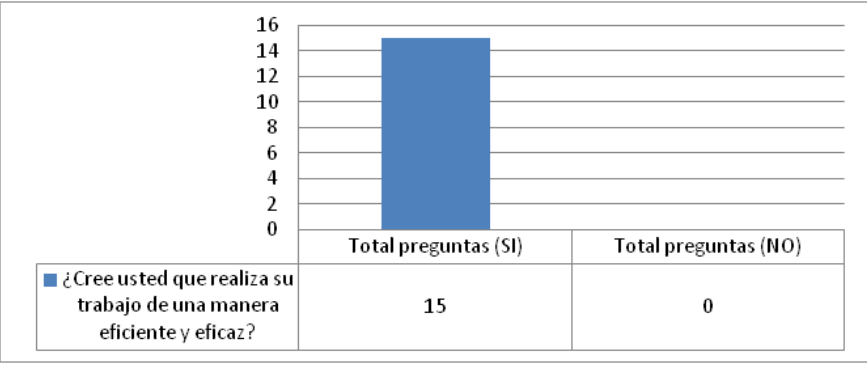
		<p>Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría de Gestión Resumen de indicadores Cualitativos</p>		<p>CG-L 1/9</p>																																					
<table border="1"> <thead> <tr> <th>N°</th> <th>NOMBRE DEL INDICADOR</th> <th>RESULTADO</th> <th>CALIFICACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>CONOCIMIENTO DEL USO TOTAL DE VÍVERES</td> <td>66,66%</td> <td>EFICIENCIA</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>CONOCIMIENTO DEL NÚMERO DE TRABAJADORES</td> <td>80%</td> <td>EFICIENCIA</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>MEDIDORES DE TIEMPO</td> <td>33,33%</td> <td>DEFICIENCIA</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>NIVEL DE CAPACITACIÓN</td> <td>86,67%</td> <td>EFICIENCIA</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>EFICIENCIA Y EFICACIA EN EL DESEMPEÑO DE ACTIVIDADES</td> <td>100%</td> <td>EFICIENCIA</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>CONSTANCIA DE CONSUMO DE RACIONES</td> <td>86,67%</td> <td>EFICIENCIA</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>CONSTANCIA DE GAS</td> <td>93,33%</td> <td>EFICIENCIA</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>MANTENIMIENTO DE MAQUINARIAS</td> <td>100%</td> <td>EFICIENCIA</td> </tr> </tbody> </table>						N°	NOMBRE DEL INDICADOR	RESULTADO	CALIFICACIÓN	1	CONOCIMIENTO DEL USO TOTAL DE VÍVERES	66,66%	EFICIENCIA	2	CONOCIMIENTO DEL NÚMERO DE TRABAJADORES	80%	EFICIENCIA	3	MEDIDORES DE TIEMPO	33,33%	DEFICIENCIA	4	NIVEL DE CAPACITACIÓN	86,67%	EFICIENCIA	5	EFICIENCIA Y EFICACIA EN EL DESEMPEÑO DE ACTIVIDADES	100%	EFICIENCIA	6	CONSTANCIA DE CONSUMO DE RACIONES	86,67%	EFICIENCIA	7	CONSTANCIA DE GAS	93,33%	EFICIENCIA	8	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIAS	100%	EFICIENCIA
N°	NOMBRE DEL INDICADOR	RESULTADO	CALIFICACIÓN																																						
1	CONOCIMIENTO DEL USO TOTAL DE VÍVERES	66,66%	EFICIENCIA																																						
2	CONOCIMIENTO DEL NÚMERO DE TRABAJADORES	80%	EFICIENCIA																																						
3	MEDIDORES DE TIEMPO	33,33%	DEFICIENCIA																																						
4	NIVEL DE CAPACITACIÓN	86,67%	EFICIENCIA																																						
5	EFICIENCIA Y EFICACIA EN EL DESEMPEÑO DE ACTIVIDADES	100%	EFICIENCIA																																						
6	CONSTANCIA DE CONSUMO DE RACIONES	86,67%	EFICIENCIA																																						
7	CONSTANCIA DE GAS	93,33%	EFICIENCIA																																						
8	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIAS	100%	EFICIENCIA																																						
		<p>Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A</p>		<p>Fecha: 03-09-2015</p>																																					
		<p>Revisado por: I.E.B.E</p>		<p>Fecha: 05-09-2015</p>																																					


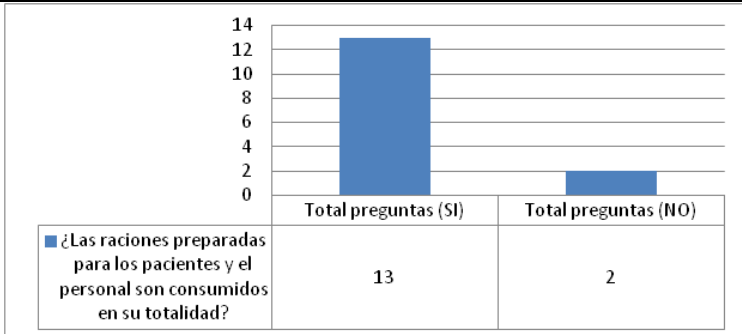
		Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría de Gestión Indicadores Cualitativos				CG-L 2/9						
Objetivo 1.- Fortalecimiento de la confianza del personal mediante la transparencia de las actividades												
NOMBRE DEL INDICADOR	ESTÁNDAR Y RANGO	PERIODICIDAD	FÓRMULA DEL INDICADOR	CÁLCULO DEL INDICADOR	UNIDAD DE MEDIDA	ANÁLISIS DE RESULTADOS						
Conocimiento del uso total de víveres	15 (100%)	Anual	(Empleados que conocen/Total de empleados) *100%	CG-T 6/13 $\frac{10}{15} * 100\%$ 66,66%	%	BRECHA = 33,34%						
INTERPRETACIÓN Del total de servidores encuestados el 66,66% menciona que los requerimientos solicitados a bodega son utilizados, mientras que el 33,34% de ellos no conoce el uso total de víveres lo que muestra una eficiencia para este indicador.			 <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Respuesta</th> <th>Cantidad</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>¿Conoce usted si los requerimientos solicitados a bodega se utilizan en su totalidad en la preparación de los menús y dietas diarias? (SI)</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>¿Conoce usted si los requerimientos solicitados a bodega se utilizan en su totalidad en la preparación de los menús y dietas diarias? (NO)</td> <td>5</td> </tr> </tbody> </table>				Respuesta	Cantidad	¿Conoce usted si los requerimientos solicitados a bodega se utilizan en su totalidad en la preparación de los menús y dietas diarias? (SI)	10	¿Conoce usted si los requerimientos solicitados a bodega se utilizan en su totalidad en la preparación de los menús y dietas diarias? (NO)	5
Respuesta	Cantidad											
¿Conoce usted si los requerimientos solicitados a bodega se utilizan en su totalidad en la preparación de los menús y dietas diarias? (SI)	10											
¿Conoce usted si los requerimientos solicitados a bodega se utilizan en su totalidad en la preparación de los menús y dietas diarias? (NO)	5											
				Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A		Fecha: 03-09-2015						
				Revisado por: I.E.B.E		Fecha: 05-09-2015						


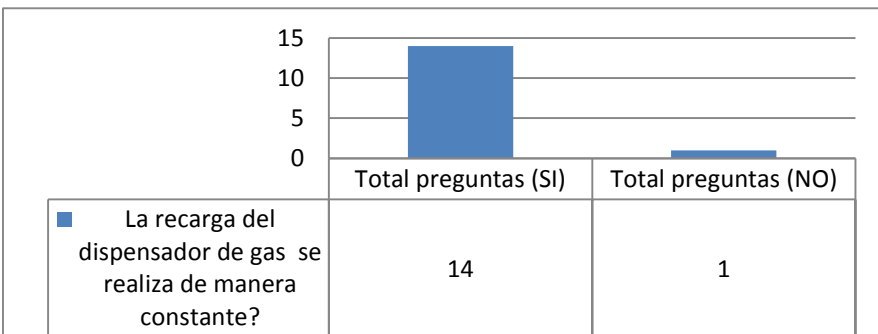
 <p style="text-align: center;">Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría de Gestión Indicadores Cualitativos</p>						<p>CG-L</p> <p>3/9</p>						
<p>Objetivo 2.- Conocimiento del número de personas que laboran dentro del área de nutrición y dietética.</p>												
NOMBRE DEL INDICADOR	ESTÁNDAR Y RANGO	PERIODICIDAD	FÓRMULA DEL INDICADOR	CÁLCULO DEL INDICADOR	UNIDAD DE MEDIDA	ANÁLISIS DE RESULTADOS						
Conocimiento del número de trabajadores	15 (100%)	Anual	(Empleados que conocen/Total de empleados)*100%	CG-T 7/13 $\frac{12}{15} * 100\%$ 80,00%	%	BRECHA= 20%						
<p>INTERPRETACIÓN</p> <p>Del total de servidores encuestados el 80% menciona que si conocen a los servidores que trabajan en la unidad mientras que el 20% restante dice que no los conocen. Por tanto el indicador muestra eficiencia</p>			 <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td>¿Conoce cuantas personas trabajan en la unidad de alimentación?</td> <td>12</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Total preguntas (SI)</td> <td>Total preguntas (NO)</td> </tr> </table>				¿Conoce cuantas personas trabajan en la unidad de alimentación?	12	3		Total preguntas (SI)	Total preguntas (NO)
¿Conoce cuantas personas trabajan en la unidad de alimentación?	12	3										
	Total preguntas (SI)	Total preguntas (NO)										
				<p>Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A Fecha: 03-09-2015</p>								
				<p>Revisado por: I.E.B.E Fecha: 05-09-2015</p>								


 <p style="text-align: center;">Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría de Gestión Indicadores Cualitativos</p>						<p>CG-L</p> <p>4/9</p>						
<p>Objetivo 3.- Utilización efectiva del tiempo de labores</p>												
NOMBRE DEL INDICADOR	ESTÁNDAR Y RANGO	PERIODICIDAD	FÓRMULA DEL INDICADOR	CÁLCULO DEL INDICADOR	UNIDAD DE MEDIDA	ANÁLISIS DE RESULTADOS						
Medidores de tiempo	15 (100%)	Anual	(Empleados que miden su tiempo/Total de empleados)*100%	<p>CG-T 8/13 $\frac{5}{15}$</p> <p>*100%</p> <p>33,33%</p>	%	BRECHA=66,67%						
<p>INTERPRETACIÓN</p> <p>Del total de servidores encuestados el 33,33% menciona que si toman en cuenta el tiempo empleado para el desarrollo de sus actividades los víveres mientras que el 66,67% restante dice que no lo toman en cuenta. Por lo que se muestra una Deficiencia. Existe una deficiencia en la medición de tiempo que los servidores emplean para cumplir con sus funciones.</p>			 <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>¿Ha tomado en cuenta el tiempo que utiliza para desarrollo de sus actividades?</th> <th>Total preguntas (SI)</th> <th>Total preguntas (NO)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>5</td> <td>10</td> </tr> </tbody> </table>				¿Ha tomado en cuenta el tiempo que utiliza para desarrollo de sus actividades?	Total preguntas (SI)	Total preguntas (NO)		5	10
¿Ha tomado en cuenta el tiempo que utiliza para desarrollo de sus actividades?	Total preguntas (SI)	Total preguntas (NO)										
	5	10										
				<p>Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A</p> <p>Revisado por: I.E.B.E</p>		<p>Fecha: 03-09-2015</p> <p>Fecha: 05-09-2015</p>						

 <p>JEDRIAN</p>	Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría de Gestión Indicadores Cualitativos					CG-L 5/9						
<p>Objetivo 4.- Fortalecimiento de los conocimientos del personal para mejorar el desempeño de sus funciones.</p>												
NOMBRE DEL INDICADOR	ESTÁNDAR Y RANGO	PERIODICIDAD	FÓRMULA DEL INDICADOR	CÁLCULO DEL INDICADOR	UNIDAD DE MEDIDA	ANÁLISIS DE RESULTADOS						
Nivel de capacitación	15 (100%)	Anual	(Empleados capacitados/Total de empleados) *100%	CG-T 9/13 $\frac{13}{15}$ *100% 86,67%	%	BRECHA=13,33%						
<p>INTERPRETACIÓN</p> <p>Del total de servidores encuestados el 86,67% menciona que han recibido capacitaciones recientes mientras que el 13,33% restante dice que no han recibido capacitación. Por lo que el indicador muestra Eficiencia</p>			 <table border="1" data-bbox="1131 1109 1825 1268"> <thead> <tr> <th>Respuesta</th> <th>Total preguntas</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>SI</td> <td>13</td> </tr> <tr> <td>NO</td> <td>2</td> </tr> </tbody> </table>				Respuesta	Total preguntas	SI	13	NO	2
Respuesta	Total preguntas											
SI	13											
NO	2											
				Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A		Fecha: 03-09-2015						
				Revisado por: I.E.B.E		Fecha: 05-09-2015						

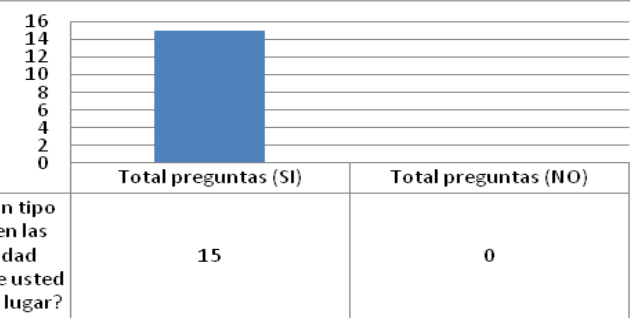
 <p style="text-align: center;">Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría de Gestión Indicadores Cualitativos</p>						CG-L 6/9						
<p>Objetivo 5.- Conocer si los empleados identifican sus funciones para medir la eficiencia del desarrollo de las mismas</p>												
NOMBRE DEL INDICADOR	ESTÁNDAR Y RANGO	PERIODICIDAD	FÓRMULA DEL INDICADOR	CÁLCULO DEL INDICADOR	UNIDAD DE MEDIDA	ANÁLISIS DE RESULTADOS						
Eficiencia y Eficacia en el desempeño de actividades	15 (100%)	Anual	(Empleados que conocen sus funciones/Total de empleados) *100%	CG-T 10/13 $\frac{15}{15}$ *100% 100%	%	BRECHA=0,00%						
<p>INTERPRETACIÓN</p> <p>Del total de servidores encuestados el 100% menciona que realiza su trabajo de una manera eficiente y eficaz. Por lo tanto el indicador muestra Eficiencia</p>			 <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>¿Cree usted que realiza su trabajo de una manera eficiente y eficaz?</th> <th>Total preguntas (SI)</th> <th>Total preguntas (NO)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">15</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> </tbody> </table>				¿Cree usted que realiza su trabajo de una manera eficiente y eficaz?	Total preguntas (SI)	Total preguntas (NO)		15	0
¿Cree usted que realiza su trabajo de una manera eficiente y eficaz?	Total preguntas (SI)	Total preguntas (NO)										
	15	0										
				<p>Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A Fecha: 03-09-2015</p> <p>Revisado por: I.E.B.E Fecha: 05-09-2015</p>								

 <p style="text-align: center;">Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría de Gestión Indicadores Cualitativos</p>						<p>CG-L</p> <p>7/9</p>						
<p>Objetivo 6.- Fortalecer la confianza de las actividades dentro de la unidad mediante el conocimiento del consumo de las raciones preparadas</p>												
NOMBRE DEL INDICADOR	ESTÁNDAR Y RANGO	PERIODICIDAD	FÓRMULA DEL INDICADOR	CÁLCULO DEL INDICADOR	UNIDAD DE MEDIDA	ANÁLISIS DE RESULTADOS						
Constancia de consumo de raciones	15 (100%)	Anual	(Empleados que reconocen el consumo de las raciones preparadas/ Total de empleados)*100%	<p>CG-T 11/13 $\frac{13}{15}$</p> <p>*100%</p> <p>86,67%</p>	%	BRECHA=13,33%						
<p>INTERPRETACIÓN</p> <p>Del total de servidores encuestados el 86,67% menciona que las raciones preparadas son consumidas en su totalidad mientras que el 13,33% dice que no son consumidas de forma total. Por lo que el indicador muestra Eficiencia</p>			 <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th></th> <th>Total preguntas (SI)</th> <th>Total preguntas (NO)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>■ ¿Las raciones preparadas para los pacientes y el personal son consumidos en su totalidad?</td> <td style="text-align: center;">13</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> </tbody> </table>					Total preguntas (SI)	Total preguntas (NO)	■ ¿Las raciones preparadas para los pacientes y el personal son consumidos en su totalidad?	13	2
	Total preguntas (SI)	Total preguntas (NO)										
■ ¿Las raciones preparadas para los pacientes y el personal son consumidos en su totalidad?	13	2										
				<p>Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A</p> <p>Revisado por: I.E.B.E</p>		<p>Fecha: 03-09-2015</p> <p>Fecha: 05-09-2015</p>						


 <p style="text-align: center;">Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría de Gestión Indicadores Cualitativos</p>						CG-L 8/9						
Objetivo 7.- Constatar la continuidad del suministro gas												
NOMBRE DEL INDICADOR	ESTÁNDAR Y RANGO	PERIODICIDAD	FÓRMULA DEL INDICADOR	CÁLCULO DEL INDICADOR	UNIDAD DE MEDIDA	ANÁLISIS DE RESULTADOS						
Constancia de consumo de gas	15 (100%)	Anual	(Empleados que constataron el suministro continuo de gas/Total de empleados)*100%	CG-T 12/13 $\frac{14}{15}$ *100% 93,33%	%	BRECHA=6,67%						
INTERPRETACIÓN			 <p>Del total de servidores encuestados el 93,33% menciona que las recargas de gas se realizan constantemente mientras que el 6,67% menciona que no se recarga de manera frecuente. Por tanto el indicador muestra Eficiencia</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th></th> <th>Total preguntas (SI)</th> <th>Total preguntas (NO)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>La recarga del dispensador de gas se realiza de manera constante?</td> <td style="text-align: center;">14</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> </tbody> </table>					Total preguntas (SI)	Total preguntas (NO)	La recarga del dispensador de gas se realiza de manera constante?	14	1
	Total preguntas (SI)	Total preguntas (NO)										
La recarga del dispensador de gas se realiza de manera constante?	14	1										
				Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A		Fecha: 03-09-2015						
				Revisado por: I.E.B.E		Fecha: 05-09-2015						

 JEDRIAN	Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría de Gestión Indicadores Cualitativos	CG-L 9/9
---	---	-------------------------------

Objetivo 8.- Confirmar la permanencia del mantenimiento de maquinarias de la unidad

NOMBRE DEL INDICADOR	ESTÁNDAR Y RANGO	PERIODICIDAD	FÓRMULA DEL INDICADOR	CÁLCULO DEL INDICADOR	UNIDAD DE MEDIDA	ANÁLISIS DE RESULTADOS				
Mantenimiento de maquinarias	15 (100%)	Anual	(Empleados que reconocen la constancia del mantenimiento de maquinarias de la unidad/ Total de empleados)*100%	CG-T 13/13 $\frac{15}{15}$ *100% 100,00%	%	BRECHA=0,00%				
INTERPRETACIÓN Del total de servidores encuestados el 100% menciona que si se han realizado mantenimientos a las maquinarias de cocina durante su tiempo de trabajo. Por tanto el indicador muestra Eficiencia			 <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td style="width: 50%; text-align: center;">Total preguntas (SI)</td> <td style="width: 50%; text-align: center;">Total preguntas (NO)</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">15</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> </table> <p>■ ¿Se ha realizado algún tipo de mantenimiento en las máquinas de la unidad durante el tiempo que usted lleva trabajando en el lugar?</p>				Total preguntas (SI)	Total preguntas (NO)	15	0
Total preguntas (SI)	Total preguntas (NO)									
15	0									

	Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A	Fecha: 03-09-2015
	Revisado por: I.E.B.E	Fecha: 05-09-2015

 JEDRIAN	Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría de Gestión Resultados de Indicadores Cualitativos	CG-O 1/1				
<p>Se ha realizado el cálculo de indicadores cualitativos por medio de una encuesta realizada al total de servidores públicos del área de Nutrición y Dietética del Hospital Provincial General de Latacunga, se constató los siguientes puntos que afectan a la entidad, tanto indicadores de eficiencia y eficacia.</p> <p>Dentro de los indicadores cualitativos se ha identificado que el 66,66% (CG-L 2/9) de los servidores conocen acerca de la utilización de los requerimientos solicitados a bodega en la preparación de los menús y dietas diarias lo que fijan una transparencia moderada en el manejo de recursos del área</p> <p>Por otro lado el 80,00% (CG-L 3/9) de los empleados conocen cuantas personas trabajan dentro del área lo cual provoca un conocimiento eficiente del número de personas que laboran dentro del área, permitiendo de esta manera un ambiente de trabajo saludable pues todos los empleados se conocen.</p> <p>En contraste el 33,33% (CG-L 4/9) de los servidores miden el tiempo empleado en sus labores lo que no permite una efectiva medición del mismo. §</p> <p>En cuanto a la capacitación recibida el 86,67% (CG-L 5/9) de los servidores reconocen haber recibido algún tipo de capacitación acorde a sus funciones, siendo tal que el 100% (CG-L 6/9) de los empleados al conocer sus funciones, las desempeñan con eficiencia y efectividad.</p> <p>En relación al consumo de raciones preparadas el 86,67% (CG-L 7/9) reconocen que las raciones preparadas son consumidas en su totalidad lo que muestra que no existen desperdicios considerables dentro del área.</p> <p>En esta línea el 93,33% (CG-L 8/9) de los servidores constataron que el suministro de gas es continuo, lo que muestra que la efectividad y eficiencia de la unidad no tiene relación con factores externos que limiten el normal desarrollo de sus funciones</p> <p>Finalmente el 100% (CG-L 9/9) de empleados reconocen la constancia del mantenimiento de maquinarias de la unidad lo que muestra eficiencia en el desarrollo de las actividades de la unidad.</p> <p>Marcas: § Debilidad en la gestión</p>						
		<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td data-bbox="670 1825 1077 1870">Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A</td> <td data-bbox="1077 1825 1356 1870">Fecha: 03-09-2015</td> </tr> <tr> <td data-bbox="670 1870 1077 1904">Revisado por: I.E.B.E</td> <td data-bbox="1077 1870 1356 1904">Fecha: 05-09-2015</td> </tr> </table>	Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A	Fecha: 03-09-2015	Revisado por: I.E.B.E	Fecha: 05-09-2015
Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A	Fecha: 03-09-2015					
Revisado por: I.E.B.E	Fecha: 05-09-2015					



Hospital Provincial General de Latacunga
Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014
Auditoría de Gestión
Totalización de raciones

CG-P

1/2

MES	PERSONAL				ENFERMOS			TOTAL PACIENTES	TOTAL RACIONES				TOTAL DE RACIONES SERVIDAS
	DESAYUNO	ALMUERZO	MERIENDA	CENA	DESAYUNO	ALMUERZO	MERIENDA		DESAYUNO	ALMUERZO	MERIENDA	CENA	
FEBRERO	0	0	0	0	2727	2745	2666	8138	2727	2745	2666	0	‡ 8138
JUNIO	0	0	0	0	2460	2451	2428	7339	2460	2451	2428	0	‡ 7339
AGOSTO	709	1520	985	0	2676	2620	2547	11057	3385	4140	3532	0	‡ 11057

Nota de Auditoría

‡ Pasa a **CG-N 4/4**


Elaborado por: **J.P.Q.B/F.A.C.A**


Fecha: 03-09-2015


Revisado por: **I.E.B.E**


Fecha: 05-09-2015


 Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Costeo de Alimentación Contabilización de horas contratadas		CG-P 2/2	
SERVIDORES	FEBRERO	JUNIO	AGOSTO
ACURIO GRANJA ALBA ALEXANDRA	192 horas	192 horas	192 horas
ALVAREZ MOLINA MARIA MERCEDES	192 horas	192 horas	192 horas
ARIAS MADRIL SUSANA DEL ROSARIO	192 horas	192 horas	192 horas
BUSTOS DUQUE EMILIA CLEOTILDE	192 horas	192 horas	192 horas
CHILUISA SINGAÑA MARÍA SOLEDAD	192 horas	192 horas	192 horas
CHISAGUANO RUBIO ANA GABRIELA	192 horas	192 horas	192 horas
CÓRDOVA NUÑEZ LUZ ANGELICA	192 horas	192 horas	192 horas
ESPIN SALAZAR DOLORES VIRGINIA	192 horas	192 horas	192 horas
FLORES TOAPANTA CELIA PIEDAD	192 horas	192 horas	192 horas
GUERRERO GLADYS CUMANDA	192 horas	192 horas	192 horas
IZA IZA SEGUNDO LUIS RODRIGO	192 horas	192 horas	192 horas
LAGLA CHUQUITARCO MANUEL ISAIAS	192 horas	192 horas	192 horas
PANCHI HERRERA MARÍA CECILIA	192 horas	192 horas	192 horas
ROMÁN CAMPAÑA HILDA BEATRIZ	192 horas	192 horas	192 horas
VILLARROEL VARGAS WILSON FRANCISCO	192 horas	192 horas	192 horas
TOTAL	2880 horas	2880 horas	2880 horas
 CG-N 4/4			
		Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A Fecha: 03-09-2015 Revisado por: I.E.B.E Fecha: 05-09-2015	

 <p style="text-align: center;">Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría de Gestión Indicadores cuantitativos</p>								CG-N 1/4
INDICADORES DE EFICIENCIA								
NOMBRE DEL INDICADOR	FACTORES CRÍTICOS DE ÉXITO	FÓRMULA DE CÁLCULO	REF.P/T	RESULTADO MES FEBRERO 2014	RESULTADO MES JUNIO 2014	RESULTADO MES AGOSTO 2014	INTERPRETACIÓN	BRECHA
Cantidad de víveres frescos	<p>Eficiencia en el manejo de víveres frescos de la unidad.</p> <p>Control efectivo de víveres frescos.</p>	Viveres frescos según acta recepción/Viveres frescos según boletines *100	F-RC 1/1	$\frac{1703,81}{1703,81}$ 1*100 100%	$\frac{1677,79}{1677,79}$ 1*100 100%	$\frac{2527,43}{2527,43}$ 1*100 100%	La cantidad de víveres frescos recibidos y consumidos en el mes de febrero es mayor a la cantidad de los mismos del mes de junio, esto responde a un decremento de pacientes ,mientras que en agosto los servidores públicos entraron a formar parte de los clientes del área por lo que se percibe un incremento considerable	En el mes de Agosto se presentó un incremento de víveres frescos recibidos y consumidos del 48,34%(823,62) con respecto al mes de Febrero Por otra parte en el mes de Junio se presenta un decremento de 1,53% (26,02) con respecto a este mismo mes
Cantidad de panes	<p>Eficiencia en el manejo de panes de la unidad.</p> <p>Control efectivo de los panes.</p>	Panes según acta recepción/panes según boletines	F-RC 1/1	$\frac{336,47}{336,47}$ 1*100 100%	$\frac{329,56}{329,56}$ 1*100 100%	$\frac{546,11}{546,11}$ 1*100 100%	La cantidad de panes recibidos y consumidos en el mes de febrero es mayor a la cantidad de panes del mes de junio, esto responde a un decremento de pacientes , mientras que en agosto los servidores públicos entraron a formar parte de los clientes del área por lo que se percibe un incremento considerable	En el mes de Agosto se presentó un incremento de panes recibidos y consumidos del 62,31%(209,64) con respecto al mes de Febrero Para el mes de Junio se presento un decremento del 2,05% (6,91) con respecto al mes base.
						Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A Fecha: 03-09-2015		
						Revisado por: I.E.B.E Fecha: 05-09-2015		

 <p style="text-align: center;">Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría de Gestión Indicadores Cuantitativos</p>							CG-N 2/4	
INDICADORES DE EFICIENCIA								
NOMBRE DEL INDICADOR	FACTORES CRÍTICOS DE ÉXITO	FÓRMULA DE CÁLCULO	REF.P/T	RESULTADO MES FEBRERO 2014	RESULTADO MES JUNIO 2014	RESULTADO MES AGOSTO 2014	INTERPRETACIÓN	BRECHA
Cantidad de lácteos	<p>Eficiencia en el manejo de lácteos de la unidad.</p> <p>Control efectivo de lácteos.</p>	Lácteos según acta recepción/ lácteos según boletines	F-RC 1/1	<p><u>823,69</u> 823,69</p> <p>1*100</p> <p>100%</p>	<p><u>1012,14</u> 1012,14</p> <p>1*100</p> <p>100%</p>	<p><u>1247,88</u> 1247,88</p> <p>1*100</p> <p>100%</p>	La cantidad de lácteos recibidos y consumidos en el mes de febrero es menor a las cantidades del mes de junio y agosto, esto responde a un incremento de dietas con necesidades de lácteos , mientras que en agosto los servidores públicos entraron a formar parte de los clientes del área por lo que se percibe un incremento considerable	En el mes de Agosto se presentó un incremento de lácteos recibidos y consumidos del 51,50%(424,19) con respecto al mes de Febrero Para el mes de Junio se presento un incremento del 22,88% (188,45) con respecto al mes base.
Cantidad de víveres secos	<p>Eficiencia en el manejo de víveres frescos de la unidad.</p> <p>Control efectivo de víveres frescos.</p>	Viveres secos ocupados por el cocinero/Viveres secos entregados al cocinero	F-RC 1/1	<p><u>1091,99</u> 1091,99</p> <p>1*100</p> <p>100%</p>	<p><u>1121,00</u> 1121,00</p> <p>1*100</p> <p>100%</p>	<p><u>1657,80</u> 1657,80</p> <p>1*100</p> <p>100%</p>	La cantidad de víveres secos recibidos y consumidos en el mes de febrero es menor a la cantidad recibida en el mes de junio y agosto por causa de abastecimientos para cubrir las necesidades cotidianas de la unidad.	En el mes de Agosto se presentó un incremento del 51,62% (562,71) con respecto al mes de Febrero Para el mes de Junio se presentó un incremento del 2,66% (29,01) con respecto al mes base.
				Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A			Fecha: 03-09-2015	
				Revisado por: I.E.B.E			Fecha: 05-09-2015	

 <p style="text-align: center;">Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría de Gestión Indicadores Cuantitativos</p>							CG-N 3/4	
INDICADORES DE EFICIENCIA								
NOMBRE DEL INDICADOR	FACTORES CRÍTICOS DE ÉXITO	FÓRMULA DE CÁLCULO	REF.P/T	RESULTADO MES FEBRERO 2014	RESULTADO MES JUNIO 2014	RESULTADO MES AGOSTO 2014	INTERPRETACIÓN	BRECHA
Cantidad de carnes	<p>Eficiencia en el manejo de carnes.</p> <p>Control efectivo de carnes.</p>	carnes entregadas al cocinero /Carnes recibidas	F-RC 1/1	<p><u>2194,26</u> 2194,26</p> <p>1*100</p> <p>100%</p>	<p><u>2466,92</u> 2466,92</p> <p>1*100</p> <p>100%</p>	<p><u>4244,54</u> 4244,54</p> <p>1*100</p> <p>100%</p>	La cantidad de carnes recibidos y consumidos en el mes de febrero es menor a las cantidades del mes de junio y agosto, esto responde a un incremento de dietas con necesidades de cárnicos, mientras que en agosto los servidores públicos entraron a formar parte de los clientes del área por lo que se percibe un incremento considerable	En el mes de Agosto se presentó un incremento de cárnicos recibidos y consumidos del 93,44% (2050,28) con respecto al mes de Febrero Para el mes de Junio se presentó un incremento del 12,43% (272,66) con respecto al mes base.
Cantidad de insumos	<p>Eficiencia en el manejo de insumos</p> <p>Control efectivo de insumos.</p>	Insumos ocupados/Insumos entregados	F-RC 1/1	<p><u>67,89</u> 67,89</p> <p>1*100</p> <p>100%</p>	<p><u>97,01</u> 97,01</p> <p>1*100</p> <p>100%</p>	<p><u>208,95</u> 208,95</p> <p>1*100</p> <p>100%</p>	La cantidad de insumos recibidos y consumidos en el mes de febrero es menor a la cantidad recibida en el mes de junio y agosto por causa de abastecimientos para cubrir las necesidades cotidianas de la unidad.	En el mes de Agosto se presentó un incremento del 213,67% (145,06) con respecto al mes de Febrero Para Junio se presentó un incremento del 42,89 % (29,12) con respecto al mes base
						Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A Fecha: 03-09-2015		
						Revisado por: I.E.B.E Fecha: 05-09-2015		

 <p style="text-align: center;">Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría de Gestión Indicadores Cuantitativos</p>								CG-N 4/4
INDICADORES DE EFICACIA								
NOMBRE DEL INDICADOR	FACTORES CRÍTICOS DE ÉXITO	FÓRMULA DE CÁLCULO	REF.P/T	RESULTADO MES FEBRERO 2014	RESULTADO MES JUNIO 2014	RESULTADO MES AGOSTO 2014	INTERPRETACIÓN	BRECHA
Cantidad de raciones	Eficacia en cubrir la demanda de alimentos dentro del Hospital Provincial General de Latacunga	Raciones preparadas /Total de pacientes	CG-P 1/2	$\frac{8138}{8138}$ 1*100 100%	$\frac{7339}{7339}$ 1*100 100%	$\frac{11057}{11057}$ 1*100 100%	La cantidad de raciones preparadas en el mes de febrero es mayor a las cantidades del mes de junio esto responde a un decremento de pacientes, mientras que en agosto los servidores públicos entraron a formar parte de los clientes del área por lo que se percibe un incremento considerable	Los tres meses presentan eficacia en cubrir la demanda de alimentos dentro del Hospital Provincial General de Latacunga
Raciones por horas contratadas	Eficacia del personal dentro de la unidad para preparar raciones	Raciones preparadas/Nro. de horas contratadas	CG-P 2/2	$\frac{8138}{2880}$ 2,83	$\frac{7339}{2880}$ 2,55	$\frac{11057}{2880}$ 3,84	Para el mes de junio se señala luego de los cálculos efectuados una la cantidad de (2,83) raciones por hora, este indicador se mantiene con una leve baja (2,55) raciones en el mes de junio y finalmente en agosto se eleva a (3,84) raciones	Los tres meses presentan eficacia en cubrir la demanda de alimentos dentro del Hospital Provincial General de Latacunga
				Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A			Fecha: 03-09-2015	
				Revisado por: I.E.B.E			Fecha: 05-09-2015	

 <p style="text-align: center;">Hospital Provincial General de Latacunga Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014 Auditoría de Gestión Indicadores Cuantitativos</p>	<p>CG-S</p> <p>1/1</p>				
<p>A través del cálculo de los diferentes tipos de indicadores cuantitativos se ha podido evaluar tanto el desempeño del área como el adecuado empleo de los recursos entregados por el Hospital para cumplir la demanda alimenticia del mismo, por lo que se concluye:</p> <p>1. INDICADORES DE EFICIENCIA</p> <p>En base a los resultados obtenidos se ha evidenciado que existe un alto grado de eficiencia 100% en el control y manejo de víveres frescos, (CG-N 1/4), panes (CG-N 1/4), y lácteos (CG-N 2/4). En este punto el manejo y control de víveres secos (CG-N 2/4), cárnicos (CG-N 3/4) e insumos muestra una eficiencia del 100% (CG-N 3/4).</p> <p>2. INDICADORES DE EFICACIA</p> <p>Para el año 2014 la unidad presenta gran eficacia 100% al cubrir la demanda de alimentos dentro del Hospital Provincial General de Latacunga (CG-N 4/4),</p>					
	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td data-bbox="726 1933 1129 1973">Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A</td> <td data-bbox="1129 1933 1377 1973">Fecha: 03-09-2015</td> </tr> <tr> <td data-bbox="726 1973 1129 2002">Revisado por: I.E.B.E</td> <td data-bbox="1129 1973 1377 2002">Fecha: 05-09-2015</td> </tr> </table>	Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A	Fecha: 03-09-2015	Revisado por: I.E.B.E	Fecha: 05-09-2015
Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A	Fecha: 03-09-2015				
Revisado por: I.E.B.E	Fecha: 05-09-2015				



Hospital Provincial General de Latacunga
Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2014
Auditoría de Gestión
Hoja de Hallazgos

H/H
1/1

N°	DETALLE	REF. P/T	CONDICIÓN	CRITERIO	CAUSA	EFEECTO	RECOMENDACIÓN			
1	Inexistencia de medidores de eficacia	CG-C 4/4	Los servidores no miden el tiempo empleado en sus labores	Según el Manual de Organización, Normas y Procedimientos de los Servicios de Alimentación Nutrición y Dietoterapia, Unidad V Procedimientos Técnico-Administrativos para el Control de Gastos del Servicio, Anexo 11 se dice que el personal debe cumplir con un estándar de productividad de 1 comida en 18 minutos	Los servidores no cuentan con un medidor para el tiempo empleado en la preparación de cada comida	No existe una manera técnica sustentada de la productividad del servidor en relación a tiempo empleado por cada alimento preparado	Al Jefe del área de alimentación implementar el indicador de productividad, tiempo empleado alimento preparado tal y como se indica en el Anexo 11 del Manual de Organización, Normas y Procedimientos de los Servicios de Alimentación, Nutrición y Dietoterapia			
						<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;">Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A</td> <td style="width: 50%;">Fecha: 03-09-2015</td> </tr> <tr> <td>Revisado por: I.E.B.E</td> <td>Fecha: 05-09-2015</td> </tr> </table>	Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A	Fecha: 03-09-2015	Revisado por: I.E.B.E	Fecha: 05-09-2015
Elaborado por: J.P.Q.B/F.A.C.A	Fecha: 03-09-2015									
Revisado por: I.E.B.E	Fecha: 05-09-2015									

4.3.5 INFORME DE AUDITORÍA INTEGRAL

HOSPITAL PROVINCIAL GENERAL DE LATACUNGA



AUDITORÍA INTEGRAL

DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2014

INFORME DE AUDITORÍA



INFORME: Auditoría Integral

PERÍODO: Enero a Diciembre del 2014

DOMICILIO DE LA ENTIDAD: Provincia Cotopaxi-Ciudad de Latacunga

EQUIPO DE AUDITORÍA: Ing. Iralda Benavides

CPA. Joan Paolo Quishpe Barrera

CPA. Fabricio Alexander Calvachi Arias

CONTENIDO

CAPÍTULO I

Carta a Gerencia.

CAPÍTULO II

Motivo de la Auditoría.

CAPÍTULO III

- Resultados Obtenidos.
- Anexo Propuesta

Latacunga 11 de noviembre del 2015

Señores

Hospital Provincial General de Latacunga

Presente.-

De nuestra consideración:

Hemos practicado una Auditoría Integral al proceso de Costeo de Alimentos de la Unidad de Alimentación y Dietética del Hospital Provincia General de Latacunga , para el periodo comprendido entre el 01 de enero al 31 de diciembre del 2014, la cual incluye la siguiente estructura: el análisis de actas de recepción de materia prima y boletines de egreso (víveres frescos, lácteos, carnes, panes y víveres secos), análisis de informes de insumos (CIF), así como la ejecución presupuestaria de la muestra, roles y planillas de pago, constatación física de bienes depreciables y no depreciables; la evaluación del sistema de control interno; evaluación de la gestión mediante indicadores de eficiencia, eficacia y productividad de las operaciones y valorar el cumplimiento de leyes, normas y reglamentos que rigen en el proceso auditado.

La administración es responsable del control y cumplimiento de la ejecución presupuestaria, así como de mantener una adecuada estructura de Control Interno; además de valorar la gestión de los procesos de la unidad de alimentación y dietoterapia mediante indicadores, y verificar que se cumple con las normativas, leyes y reglamentos que están vinculados con la unidad antes mencionada, buscando la detección de falencia todo esto con el objetivo de cumplir con las metas planificadas.

Nuestras obligaciones son las de expresar conclusiones sobre cada aspecto que contiene el Examen Especial de Auditoría Integral, en los procedimientos que hemos considerado necesarios levantar para la obtención de la evidencia pertinente que justifique nuestro trabajo, con el propósito de obtener resultados confiables al momento de emitir nuestras conclusiones del proceso auditado.

Realizamos el examen especial de auditoría integral al proceso de costeo de la unidad de alimentación, de acuerdo a las Normas de Auditoría Generalmente Aceptadas

aplicables a la auditoría financiera; a la auditoría de control interno, a la auditoría de cumplimiento de leyes y a la auditoría de gestión. Para esto se considera que exista una planificación y que se ejecute de tal manera que nos proporcione seguridad razonable en las operaciones financieras evaluadas; que la estructura de control interno se efectiva; si se cumple con la normativa vigente para los procesos auditados; y si es veraz la información tomada para el cálculo de los indicadores de productividad.

En nuestra opinión, el proceso de manejo de materia prima (víveres frescos, lácteos, panes, carnes, víveres secos) e insumos (CIF), así como los pagos de mano de obra presentan razonabilidad en la muestra con la que se trabajó al 31 de diciembre del 2014; la estructura de control interno establece una alta confianza y riesgo bajo; concordancia y confiabilidad en la información financiera y el cumplimiento de las leyes, normas, reglamentos que rigen a la unidad de alimentación. También se utilizó indicadores de gestión que demuestran un aceptable desempeño y conocimiento de las funciones que realizan los servidores de la unidad.

En base a nuestro trabajo y con la evidencia obtenida, se concluye que la unidad mantuvo en todos sus aspectos concordancia con lo realizado y la normativa que rigen sus procesos excepto en las siguientes observaciones:

- Inadecuado sistema informático contable
- Inexistencia del manejo de costos dentro de la unidad de alimentación
- Desigualdad en el pago de remuneraciones otorgadas a los trabajadores de la unidad de alimentación
- Falta de control en los costos que representa el consumo de agua potable y energía eléctrica en la unidad.
- Pago tardío de horas extras
- Medidores de eficiencia

CAPITULO I

Motivo del examen

El Examen Especial de Auditoría Integral aplicada al proceso de Costeo de Alimentación del Hospital General Provincial de Latacunga, se realizó mediante la aceptación de Carta Auspicio solicitada por los estudiantes.

Objetivos de la Auditoría

- Evaluar el sistema financiero que maneja la unidad para el cálculo de los costos de alimentos, determinando la existencia o no de la razonabilidad saldos presentados, buscando conocer el costo real de este proceso.
- Examinar la estructura del Control Interno, evaluando el desempeño de las actividades de los servidores de la unidad en cuanto a la prestación de mano de obra y la remuneraciones que reciben por la misma, adquisición y procesamiento de materia prima e insumos CIF, proporcionando datos relevantes que deben ser corregidos en el proceso de costeo de alimentos de la unidad.
- Identificar el grado de eficiencia, eficacia y productividad a través de la aplicación de indicadores de gestión que permitan la medir el porcentaje de cumplimiento de actividades y procesos dentro de la unidad.
- Evaluar el marco legal y normativas vigentes aplicables sobre el proceso de Costeo de Alimentos para el sector público, con la finalidad de obtener el grado de cumplimiento de estas leyes.

Alcance del examen

Se realizó una auditoría integral que comprende el análisis y evaluación de la información financiera, de control interno, de cumplimiento y de gestión dentro del proceso de costeo de alimentación en el Hospital General Provincial de Latacunga en el periodo 2014.

Base legal

Mediante Acuerdo Ministerial No.140, con fecha 19 de Julio de 1993, suscrito por el Dr. Patricio Abad, Ministro de Salud Pública y publicado en el Registro Oficial No.225 del 12 de Agosto de 1993, se aprueba el Manual de Organización y Funciones de las Áreas de Salud del Ministerio de Salud Pública y los documentos Sistema Regionalizado de Servicios de Salud y Capacidad Resolutiva de las Unidades y Áreas de Salud, mediante el cual desde esta fecha nuestra institución adquiere y toma por primera vez el nombre de HOSPITAL PROVINCIAL GENERAL DE LATACUNGA, cuya denominación ostenta y funciona hasta el día de hoy. (*Fuente: copias certificadas del Registro Oficial No.225 del 12 de Agosto de 1993 en el cual consta el Acuerdo Ministerial No.140, con fecha 19 de Julio de 1993, suscrito por el Dr. Patricio Abad, Ministro de Salud Pública.- Manual de Organización de las Áreas de Salud del Ministerio de Salud Pública. Edición 1994. Pág.42).*

Como se logra apreciar el Hospital Provincial General de Latacunga, fue creado e institucionalizado gracias a la organización, cooperación y colaboración entre el sector público y privado altruista de la Ciudad de Latacunga, y como no, gracias a la subvención y gran labor benéfica hecha por las Hermanas Ana y Mercedes Páez Vela, cuyo nombre incluso ostenta hoy la calle principal donde funciona el Hospital Provincial General de Latacunga en la actualidad.

Conocimiento de la unidad

El Servicio de Alimentación, Nutrición y Dietoterapia Hospitalaria es el organismo técnico administrativo responsable de la producción alimentaria institucional, que se encarga de elaborar y proporcionar una alimentación saludable y balanceada acorde a las recomendaciones y requerimientos nutrimentales y las condiciones fisiológicas y fisiopatológicas de clientes internos y externos respectivamente, utilizando racionalmente los recursos y desempeñando sus funciones, sujetándose a estándares de calidad y costos razonables, con efectividad y calidad.

De acuerdo al Estatuto Orgánico de Gestión Organizacional por Procesos de Los Hospitales Del Ministerio de Salud Pública:

Para efectos de aplicación de la normativa legal vigente para el Hospital Provincial General de Latacunga, el mismo que se halla regulado por la Constitución de la República del Ecuador; Ley Orgánica de Salud; Código Orgánico de Planificación y Finanzas Públicas; Ley Orgánica del Servicio Público; Normas de Control Interno para las entidades, organismos de sector público y de las personas jurídicas de derecho privado que dispongan de recursos públicos, Estatuto Orgánico de Gestión Organizacional por Procesos de los Hospitales del Ministerio de Salud Pública; Estatuto del Régimen Jurídico y Administrativo de la Función Ejecutiva; Reglamento Orgánico Funcional del Ministerio de Salud Pública del Ecuador; Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública; Código del Trabajo; Reglamento General Sustitutivo para el Manejo y Administración de Bienes del Sector Público; Plan Nacional de Desarrollo aprobado por la Función Ejecutiva y la Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo SENPLADES; acuerdos y resoluciones del Ministerio de Salud Pública del Ecuador con carácter de obligatorios y vinculantes.

Misión del Área

Brindar atención alimentario nutrimental y dieto terapéutica a clientes externos e internos basándose en principios científicos-técnicos, con calidad, calidez, oportunidad y efectividad, de acuerdo a los requerimientos energéticos y nutricionales, asegurando la inocuidad de los alimentos y gusto hotelero, en concordancia a recursos disponibles

Visión del Área

Afianzarse como Unidades de Producción especializadas en alimentación saludable y dieto terapéutica, y alcanzar los estándares de calidad y productividad certificados para la producción de alimentos y comidas para colectividades sanas o enfermas, a través de una permanente capacitación del recurso humano de los Servicios de Alimentación, Nutrición y Dietoterapia Hospitalaria, acorde a las exigencias de la atención en salud, alimentación y Dietoterapia.

CAPITULO II

RESULTADOS DEL EXÁMEN

Financiera

1) Inadecuado sistema informático contable

El análisis de control financiero revela que la unidad de alimentación no cuenta con un sistema informático que permita el registro de la materia prima e insumos en kardex electrónicos que determinen el valor real de adquisición, no se tiene un sistema acorde que permita la realización de kardex para los víveres secos y frescos que llegan a la unidad antes mencionada.

CONCLUSIÓN

Según Las Normas de Control Interno para las entidades, organismos del Sector Público y de las personas jurídicas de derecho privado que dispongan de recursos públicos; 406-04 Almacenamiento y distribución “Los directivos establecerán un sistema apropiado para la conservación, seguridad, manejo y control de los bienes almacenados.”; “Para el control de los bienes se establecerá un sistema adecuado de registro permanente, debiendo incluirse registros auxiliares individualizados o por grupos de bienes de iguales características. Sólo las personas que laboran en el almacén o bodega tendrán acceso a las instalaciones...”.

La unidad de alimentación no consigue mantener un control eficiente y estandarizado de las existencias tanto en los víveres secos como en los frescos

RECOMENDACIÓN

Al Director del Hospital Provincial General de Latacunga:

Disponer al líder de la unidad de alimentación, realizar un estudio para la adquisición dentro del territorio nacional de un sistema informático que permita el registro de inventarios (kardex) con el método de valoración PEPS (Primeras entradas, primeras salidas) o en su defecto autorizar al líder Unidad de TIC’S la creación de un sistema

de control de inventarios que se acople a las necesidades de la unidad con el método de valoración PEPS (Primeras entradas, primeras salidas).

2) Inexistencia del manejo de costos dentro de la unidad de alimentación

La unidad de alimentación no mantiene ningún método de costeo, se llevan registros que permiten el control de materia prima, insumos, y mano de obra en base a otros estándares que permiten el registro de saldos razonables debido a que el tipo de contabilidad que maneja el departamento financiero así como el de alimentación, no se rige en su totalidad al Manual de Organización y Procedimientos de los Servicios de Alimentación Nutrición y Dietoterapia.

CONCLUSIÓN

Según el Manual de Organización y Procedimientos de los Servicios de Alimentación Nutrición y Dietoterapia en su objetivo primero menciona que se debe "Posibilitar, mediante el conocimiento de los costos reales de las acciones, la toma de medidas oportunas, con el fin de obtener el máximo de eficiencia en la ejecución presupuestaria.

La unidad de alimentación y dietoterapia mantiene un desconocimiento del costo real por menú alimenticio servido a diario a los pacientes y el personal de salón del Hospital.

RECOMENDACIÓN

Al Director del Hospital Provincial General de Latacunga:

Orientar a los líderes de los Departamentos de Contabilidad y Alimentación acoplarse al Manual de Organización y Procedimientos de los Servicios de Alimentación Nutrición y Dietoterapia, tomando como referencia además la propuesta del cálculo de costos del presente Examen Especial de Auditoría Integral. (ANEXO 1)

3) Desigualdad en el pago de remuneraciones otorgadas a los trabajadores de la unidad de alimentación

Los servidores de la unidad de alimentación mantienen una denominación de sus puestos de trabajo, sin embargo existen asignaciones de funciones pertenecientes a otros cargos dentro de la unidad debido al desarrollo extra de funciones que no corresponden a su puesto de trabajo.

CONCLUSIÓN

Según el artículo 79 del Código de Trabajo igualdad de remuneraciones indica, A trabajo igual corresponde igual remuneración, sin discriminación alguna o diferencia de cualquier otra índole; más, la especialización y práctica en la ejecución del trabajo se tendrán en cuenta para los efectos de la remuneración.

Lo que provoca disconformidad por parte de los trabajadores al momento de percibir sus remuneraciones, causando desmotivación en sus trabajos.

RECOMENDACIÓN

Al Director del Hospital Provincial General de Latacunga:

Delegar al líder del departamento de Talento Humano realizar un seguimiento a los servidores de la unidad de alimentación evaluando cada una de sus funciones y de esta manera considerar su remuneración, con la finalidad de asignar un valor justo e igualitario en el pago de la misma.

RESULTADOS DEL EXÁMEN

Control Interno

1. Falta de control en los costos que representa el consumo de agua potable y energía eléctrica en la unidad

En la evaluación de control interno de la unidad de alimentación se puede evidenciar que no existen medidores individuales para los servicios de agua potable y energía eléctrica, puesto que dentro del Hospital Provincial General de Latacunga no cuenta con marcadores individuales para los antes mencionados servicios.

CONCLUSIÓN

Según las buenas prácticas administrativas dentro de las instituciones es indispensable que exista un indicador para definir costos de producción en el consumo de CIF.

No se pueden medir adecuadamente los cálculos de consumo diario en las jornadas con respecto al agua potable y energía eléctrica

RECOMENDACIÓN

Al Director del Hospital Provincial General de Latacunga:

Autorizar el estudio para la implementación de marcadores de agua potable y energía eléctrica individuales al encargado del departamento de mantenimiento.

RESULTADOS DEL EXÁMEN

Cumplimiento

1) Pago tardío de horas extras

En algunos meses se cumple con la fecha y en otros por falta de presupuesto se postergar el pago, esto viene dado por el retraso del cálculo de horas extras realizadas por los servidores de la unidad.

CONCLUSIÓN

Según el Art.83 del Código de Trabajo Plazo para pagos.- El plazo para el pago de salarios no podrá ser mayor de una semana, y el pago de sueldos, no mayor de un mes.

Carga inflacionaria producida por el pago de las horas extras en meses indeterminados.

RECOMENDACIÓN

Al Director del Hospital Provincial General de Latacunga:

Facultar a los líderes del departamento Financiero y de Talento Humano, agilizar los trámites pertinentes que corresponden a la cancelación de salarios y horas extras.

RESULTADOS DEL EXÁMEN

Gestión

2) Inexistencia de medidores de eficacia

Los servidores no miden el tiempo empleado en sus labores pues no cuentan con un medidor de lapso de horas de preparación de alimentos de cada comida.

CONCLUSIÓN

Según el Manual de Organización, Normas y Procedimientos de los Servicios de Alimentación Nutrición y Dietoterapia, Unidad V Procedimientos Técnico-Administrativos para el Control de Gastos del Servicio, Anexo11 se dice que el personal debe cumplir con un estándar de productividad de 1 comida en 18 minutos.

No existe una técnica para medir la productividad del servidor en relación a tiempo empleado por cada alimento preparado.

RECOMENDACIÓN

Al Jefe del área de alimentación:

Implementar el indicador de productividad, tiempo empleado alimento preparado tal y como se indica en el Anexo 11 del Manual de Organización, Normas y Procedimientos de los Servicios de Alimentación, Nutrición y Dietoterapia.

Atentamente,

JEDRIAN GRUPO AUDITORÍA

CAPÍTULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1 CONCLUSIONES

- La aplicación de la Auditoría Integral conlleva a una evaluación amplia y detallada de los aspectos: financieros, administrativos de control, de gestión, y disposiciones legales que rigen a una entidad, unidad o proceso, con la finalidad de detectar la irregularidades existentes en cada uno de estos aspectos y buscando una solución que promuevan el desarrollo a través de una acertada toma de decisiones.
- Los resultados obtenidos en la Auditoría Financiera a través de la aplicación de un cuestionario de control interno reflejan la inexistencia de un sistema informático contable que se adapte a las necesidades de la unidad y al cálculo respectivo de los costos alimenticios, sin embargo es importante mencionar que la manera actual de cómo se manejan los costos de alimentos y bebidas arrojan saldos razonables.
- Al evaluar el Control Interno del proceso de costeo de Alimentación se determinó que la Unidad de Alimentación Nutrición y Dietoterapia no cuentan con medidores individuales, que permitan determinar el consumo y pago de los servicios básicos, lo que genera un desconocimiento del valor de estos costos indirectos de fabricación y por ende del costo de producción .
- Al efectuar el análisis de cumplimiento de leyes y normativas que rigen a la unidad se determinó un nivel de confianza del 95,38% y el 4,62% restante se asume como el riesgo existente debido a la impuntualidad en el pago de las horas extras.
- En base a los resultados obtenidos al medir la Gestión, se ha evidenciado que existe un alto grado de eficiencia en el control, manejo y productividad de materia prima y CIF; sin embargo la eficacia para la medición de tiempo ocupado por la mano de obra es baja, ya que existe un desconocimiento del mismo.

5.2 RECOMENDACIONES

- Se deben ejecutar Auditorías Integrales de forma periódica y obligatoria al proceso de Costos de la Unidad de Alimentación Nutrición y Dietoterapia, con la finalidad de obtener un mejor control de las actividades que se desarrollan en el proceso identificando los costos y salvaguardando recursos.
- Es necesario que la unidad se acople al Manual de Organización y Procedimientos de los Servicios de Alimentación Nutrición y Dietoterapia, implementando un sistema informático contable que permita el desarrollo de un Kardex que refleje la utilización de cada elemento del costo y de igual forma permita conocer el valor estimado del menú asignada a cada paciente.
- Se recomienda asignar contadores individuales de agua y luz a la Unidad de Alimentación y Nutrición con la finalidad de reconocer el valor de los Costos indirectos de Fabricación provenientes de los servicios básicos y poder estimar un valor real de los mismos.
- Se recomienda, agilizar los trámites pertinentes que corresponden a la cancelación de salarios y horas extras, puesto que el pago no puntual de los mismos conlleva posibles problemáticas con terceros, así como descontento de los servidores.
- Finalmente se recomienda a la unidad conservar sus políticas de control, manejo y productividad de materia prima y CIF. Además de acoplarse a las políticas de gestión del tiempo empleado por cada servidor en la preparación de raciones alimenticias, detallado en el anexo 11 del Manual de Organización, Normas y Procedimientos de los Servicios de Alimentación, Nutrición y Dietoterapia.

BIBLIOGRAFÍA

- Arenas, P., & Moreno, A. (2008). *Introducción a la Auditoría Financiera*. Madrid: McGraw-Hil.
- Arens, A., Elder, R., & Beasley, M. (2007). *Auditoría Un Enfoque Integral* (Décimoprimer edición ed.). México, D.F.: Pearson Educación.
- Arter, D. (2004). *Auditorías de Calidad para Mejorar su Comportamiento* (Tercera Edición ed.). México, D.F.: Ediciones Díaz de Santos.
- Asamblea Constituyente, E. (2008). *Constitución de la República del Ecuador*. Montecristi: Gaceta Constituyente.
- Blanco Luna, Y. (2012). *AUDITORÍA INTEGRAL NORMAS Y PROCEDIMIENTOS* (SEGUNDA ed.). BOGOTA: ECOE EDITORIAL.
- Cardoso, H. (2006). *Auditoría del Sector Solidario Aplicación de Normas Internacionales*. Bogotá: EcoEdiciones.
- De la Peña Gutiérrez, A. (2011). *Auditoría Un Enfoque Práctico* (Primera Edición ed.). Madrid, España: Ediciones Paraninfo S.A.
- Fernández, F., Iglesias, D., LLarez, J., & Muñoz, B. (2010). *Manual para la Formación del Auditor en Prevención de Riesgos Laborales* (Tercera Edición ed.). Santiago de Chile.
- Foster, D. (1995). *Alimentos y Bebidas. Operaciones, métodos y control de costos*. México, D.F.: McGraw-Hill.
- Guajardo, C. (2008). *Contador Financiera*. México, D.F.: McGraw-Hill.
- Horwart, E. (1983). *Contabilidad para Hoteles*. México, D.F.: Editorial Diana.
- Maldonado, M. (2011). *Auditoría de Gestión* (Tercera edición ed.). Quito.
- Mantilla, S. (2008). *Control Interno, Informe COSO* (Cuarta edición ed.). Bogotá: Kimpres Ltda.
- Ministerio de Salud Pública, E. (2012). *Estatúto Orgánico de Gestión Organizacional por Procesos de los Hospitales del MSP*. Latacunga, Cotopaxi, Ecuador.
- Ministerio de Salud Pública, E. (2012). *Manual de funciones del Hospital Provincial General de Latacunga*. 2012. Latacunga, Cotopaxi, Ecuador.
- Ministerio de Salud Pública, E. (2012). *Reglamento Interno del Hospital Provincial General de Latacunga*.
- Pabón, H. (2010). *Fundamentos de Costos*. Bogotá: Alfaomega Colombia.
- Pallerola, J., & Monfort, E. (2013). *Auditoría*. México, D.F: Trillas.

- Pastrana, A. (2012). *Contabilidad de costos*. Madrid: El Cid Editor.
- Polimeni, R. (2002). *Contabilidad de Costos* . Bogotá, Colombia: Editora Martha Edna Suarez .
- Pública, M. d. (2012). *Manual de funciones del Hospital Provincial General de Latacunga* .
- Real Academia Española, (. (2014). *Diccionario de la Lengua Española* (Veintidosava edición ed.). Madrid: Real Academia Española.
- Rincón, C. (2009). *Costos decisiones empresariales* . Bogotá : Ecoe Ediciones.
- Rodriguez, R. (2012). *Costos aplicados en hotelería,alimentos y bebidas* (Cuarta edición ed.). Bogotá: Ecoe Ediciones.
- Waldo, S. (1981). *Contabilidad Básica de Costos*. México: Cecsá.
- Youshimatz, A. (2006). *Control de Costos de Alimentos y Bebidas II*. México: Trillas-Editorial.
- Zapata, P. (1996). *Contabilidad General*. Colombia: McGraw-Hill.

NETGRAFÍA

- Abrisketa, J. (2013). *Diccionario de Acción Humanitaria y Cooperación al Desarrollo*. Recuperado el 6 de Mayo de 2015, de www.dicc.hegoa.ehu.es/listar/mostrar/210
- Academia Mexicana de Auditoría Integral y al Desempeño, A.C. (21 de Mayo de 2015). www.amdaid.org.mx. Recuperado el 6 de mayo de 2015, de <http://www.amdaid.org.mx/>
- CR., H. (10 de Septiembre de 2013). *Mercado Manciline 2010; Auditoría de Estados Contables basada en la Evaluación de Riesgos (Risk Based)*. Recuperado el 17 de MAYO de 2015, de www.eco.unlpam.edu.ar: <http://www.eco.unlpam.edu.ar/objetos/materias/contador-publico/4-ano/control-interno-y-auditoria/aportes-teoricos/Riesgo%20de%20Auditoria.pdf>.
- Definición. Mx. (26 de Mayo de 2015). *Definición de proceso*. Recuperado el 26 de Mayo de 2015, de <http://definición.mx/proceso/>
- INTOSAI. (2010). www.intosai.org. Recuperado el 26 de Mayo de 2015, de Principios Fundamentales de la Auditoría de Cumplimiento: <http://es.issai.org/media/79470/issai-400-s-new.pdf>
- Ministerio de Salud Pública, E. (2012). Recuperado el 8 de Marzo de 2015, de <http://www.hppl.gob.ec/images/descargas/PLAN%20ESTRATEGICO%20HPGL%202014-2017.pdf>
- Navarro, J. (2014). *Universidad Técnica Particular de Loja*. Recuperado el 3 de Junio de 2015, de http://dspace.utpl.edu.ec/bitstream/123456789/10797/1/Navarro_Cardenas_Juan_Carlos.pdf
- Restaurantes Exitosos. (2015). *Restaurantes Exitosos*. Recuperado el 10 de Junio de 2015, de www.menuspararestaurantes.com: <http://www.menuspararestaurantes.com/%C2%BFcomo-puedes-controlar-los-costos/>
- Romero, L. (12 de Septiembre de 2013). *Los Riegos en el Proceso de la Auditoría*. Recuperado el 16 de Junio de 2015, de www.auditool.org: www.auditool.org/travel-mainmenu-32/blogs-mainmenu-55/287-los-riesgos-en-el-proceso-de-auditoria
- Salinas, A. (2015). *Asignación de Costos*. Recuperado el 26 de Junio de 2015, de <http://www.loscostos.info/asignacion-de-costos.html>

Sinisterra Valencia, G. (2011). *Contabilidad de Costos*. Bogotá, COLOMBIA: ECOE EDICIONES. Recuperado el 18 de Junio de 2015, de <http://ezp1.espe.edu.ec:2050/lib/espesp/reader.action?docID=10552740&ppg=6>

ANEXOS



ESPE

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE

**DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y
DEL COMERCIO**

CARRERA DE INGENIERÍA EN FINANZAS Y AUDITORÍA

Se certifica que el presente trabajo fue desarrollado por los Señores Fabricio Alexander Calvachi Arias y Joan Paolo Quishpe Barrera, bajo nuestra supervisión:

ING. IRALDA EUGENIA BENAVIDES ECHEVERIA

DIRECTORA DEL PROYECTO

ING. JULIO CÉSAR TAPIA LEÓN

DIRECTOR DE LA CARRERA

DR. RODRIGO VACA

SECRETARIO ACADÉMICO