

	SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A. GERENCIA GENERAL	Versión: 1
	OFICINA DE CONTROL INTERNO	Fecha 28/04/2017
	FORMATO INFORMES DE AUDITORIA	

1. INFORMACIÓN GENERAL

PROCESO:	Gestión de Alimentos y Bebidas
Dependencia:	Departamento de alimentos y bebidas
TIPO DE AUDITORIA:	Auditoría al proceso de gestión de alimentos y bebidas de la inconsistencia del prom del Colegio Iragua
EQUIPO AUDITOR:	
Auditor:	Daniela Jiménez Bohórquez

INTRODUCCIÓN

Dentro de las funciones señaladas en la Ley 87 de 1993 y sus decretos reglamentarios, se indica que la evaluación y el seguimiento, independiente y objetivo es uno de los roles más relevantes de la responsabilidad que le corresponde a la Oficina de Control Interno, por lo cual es la encargada de la evaluación independiente del Sistema de Control Interno y de proponer las recomendaciones y sugerencias que contribuyan a su mejoramiento y optimización.

De tal manera, tal como lo expone el Departamento Administrativo de la Función Pública: "... la independencia en la evaluación se predica del examen que sobre el Sistema de Control Interno y la gestión, realizan personas que no están directamente involucradas en el desarrollo de las actividades de cada proceso.

Así mismo, la neutralidad es la cualidad que permite conceptuar sobre el desarrollo y efectividad del Sistema de Control Interno y la gestión, sin favorecer a ninguna dependencia de la entidad.

De otra parte, la objetividad se relaciona con la utilización de un método que permite observar los hechos de la entidad y la gestión de los servidores, de tal forma que los hallazgos y conclusiones estén soportados en evidencias".

De acuerdo con lo anterior, a continuación se presenta el resultado del ejercicio de auditoría realizado al proceso de gestión de alimentos y bebidas de la inconsistencia del prom del Colegio Iragua de la Sociedad Hotelera Tequendama.

Elaboró: Henry Molano

FV: 28 / 04 / 2017

	SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.	Versión: 1
	GERENCIA GENERAL	
	OFICINA DE CONTROL INTERNO	Fecha 28/04/2017
	FORMATO INFORMES DE AUDITORIA	

2. OBJETIVO DE LA AUDITORIA

Realizar la trazabilidad a la inconsistencia del prom del Colegio Iragua, con el propósito de encontrar la causa raíz que ocasionó dicha inconsistencia. Así mismo, evaluar y hacer seguimiento al proceso de gestión de alimentos y bebidas y sus actividades, con el fin de determinar la eficacia de dicho proceso para asegurar razonablemente que la organización pueda lograr sus objetivos.

METODOLOGÍA


Para llevar a cabo el proceso de auditoría y realizar la correspondiente trazabilidad a la inconsistencia del Prom del Colegio Iragua, se procedió a realizar entrevistas con los responsables de las diferentes actividades inmersas en la realización del evento social. De tal manera, se realizó indagación a la jefe de alimentos y bebidas, al chef ejecutivo, al coordinador de costos y al porcionador de la Sociedad Hotelera Tequendama.

Posteriormente, se solicitó a los mismos las evidencias y soportes que confrontaran y validaran la información verbal presentada. Tal información se verificó en sitio en las áreas correspondientes y en las mismas se utilizaron técnicas de auditoría basados en los métodos de observación, relevamiento, confrontación, indagación, revisión y comparación, los cuales dan los criterios técnicos para realizar un diagnóstico a los aspectos de mayor importancia de la gestión del proceso objetivo de esta evaluación.

Las evidencias correspondientes se recogieron mediante un muestreo aleatorio a las actividades, procedimientos, registros y procesos, a través de la inspección, consulta de documentos y entrevistas con las personas responsables, de acuerdo con el plan de auditoría. Lo anterior tiene asociado incertidumbre por no haber verificado todos los documentos y registros; Al finalizar la auditoría, se retornó a los responsables del proceso toda la documentación solicitada durante la visita.

3. ACTIVIDADES DESARROLLADAS

El día 23 de Junio del 2017 se realizó la revisión de las especificaciones del convenio del evento (Anexo 1) y se verificó lo que se había pactado con el cliente: Brindis para 98 pax, cenas especiales para 690 pax, bebidas para 690 pax, coffee break artista para 33 pax y pasantes para 340 pax. Al respecto de las cenas especiales, el plato fuerte pactado fue dúo de carnes: pollo tres mostazas y lomo de cerdo en salsa de maracuyá para 690 pax.

	SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A. GERENCIA GENERAL	Versión: 1
	OFICINA DE CONTROL INTERNO	Fecha 28/04/2017
	FORMATO INFORMES DE AUDITORIA	

Para cumplir con dicha promesa de venta, el día 17 de Junio se realizó a carnicería la requisición de 700 porciones de lomo de cerdo (Anexo 2) y de 350 filetes de pollo a carnicería (Anexo 3). Dichos filetes debían ser divididos en dos para cumplir con el gramaje establecido de las dos proteínas (aproximadamente 110 gramos de lomo de cerdo y 110 gramos de filete de pollo); al dividir los filetes de pollo en dos, se tendría pollo para 700 pax. Sin embargo, según la información suministrada dichos filetes no fueron divididos y se sirvió el plato con el filete entero.

Según la información evidenciada en los descargos del chef, aproximadamente a las 21:00 horas del día sábado 17 de Junio del presente año, en medio del evento Prom Colegio Iragua cuando se había atendido un promedio de 250 pax, se solicitó más pollo y en ese momento el chef se percató de que se sirvió el pollo sin porcionar, razón por la fue necesario retirar el faltante (350 filetes de pollo) del almacén de carnicería.

Según lo indicado por el chef ejecutivo, éste no se percató de que los filetes de pollo se estaban sirviendo completos y no divididos en dos como estaba planeado, teniendo en cuenta que el tamaño de dichos filetes era pequeño y a simple vista parecía que estuviera dividido en 2.

Realizando la trazabilidad del caso se pudo evidenciar en la factura que el día 16 de junio del 2017 (Anexo 4) se recibieron 800 porciones de pechuga que pesaban 583 kg, por tal razón, cada pechuga pesaba aproximadamente 728 gramos (Anexo 5). Por su parte, en la planilla de meat tag del día 16 de junio (Anexo 6) se evidencia que de las 800 porciones, descontando la grasa, los lomos de pollo y hueso quedó un total de 1800 unidades de pechuga porcionada. De las mismas, en dicho meat tag se indica que se sacaron 360 pechugas porcionadas que pesaban 70 kg para el Prom, de tal manera, en promedio cada pechuga porcionada sacada para el evento pesaba 192 gramos.

Teniendo en cuenta dicho planteamiento, al dividir dicha pechuga porcionada en dos, el gramaje aproximado del pollo sería de 96 gramos, en consecuencia, el plato se ofrecería a los asistentes al evento con aproximadamente 96 gramos de pollo y 110 gramos de cerdo.



Elaboró: Henry Molano

FV: 28 / 04 / 2017

	SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A. GERENCIA GENERAL	Versión: 1
	OFICINA DE CONTROL INTERNO	Fecha 28/04/2017
	FORMATO INFORMES DE AUDITORIA	

4. NO CONFORMIDADES

4.1. HALLAZGO 1

Se evidencia que la inconsistencia se presentó debido a una falta de control de la materia prima en el almacén de carnicería y de control de las responsabilidades asignadas a los funcionarios.

4.2. HALLAZGO 2

Se evidenció en la requisición (Anexo 2) un valor errado en el gramaje de la materia prima que se transfirió de carnicería a cocina banquetes, teniendo en cuenta que se entregaron 700 unidades de 110 gramos porcionadas de lomo de cerdo, sin embargo, se relacionó que se entregaron 700 unidades de 220 gramos de lomo de cerdo porcionado, error que tendría como consecuencia un descuadre en el inventario de los cárnicos.

AC 2017-76

4.3. HALLAZGO 3

Se encontró debilidad en el control de la materia prima (cárnicos), debido a que no se evidenció en el almacén de carnicería un documento físico de requisición con el que se pueda certificar y hacer trazabilidad a los productos, pesos y centro de costos para los que salen los mismos, ni los responsables de dichos movimientos. La falta de dicho documento trae consecuencias tales como el error evidenciado en la debilidad 1.

AC 2017-76

4.4. HALLAZGO 4

Se evidenció debilidad en la información documentada en la planilla de Meat Tag (Anexo 6), teniendo en cuenta que en la parte posterior de la misma se relacionan pesos y porciones bajo un criterio que no es de fácil comprensión ni cuenta con parámetros claros que permitan el entendimiento de cualquier persona.


AC-2017-76

4.5. HALLAZGO 5

Se encontró que la bitácora del almacén de carnicería (Anexo 7) no cumple con los parámetros del sistema de gestión documental de la SHT, teniendo en cuenta que los registros no presentan información clara de las salidas (descripción de productos,

Elaboró: Henry Molano

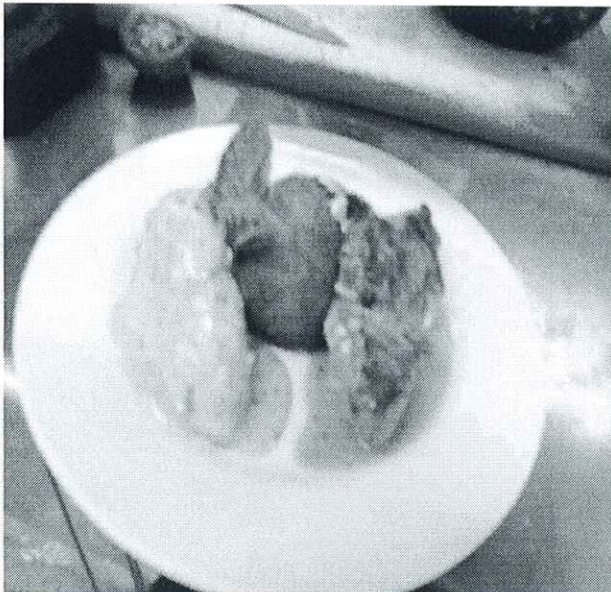
FV: 28/04/2017

	SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A. GERENCIA GENERAL	Versión: 1
	OFICINA DE CONTROL INTERNO	Fecha 28/04/2017
	FORMATO INFORMES DE AUDITORIA	

cantidad, pesos) ni los responsables de los movimientos, lo cual dificulta la trazabilidad de la materia prima.

4.6. HALLAZGO 6

Las fotos relacionadas a continuación permiten evidenciar que la presentación del plato el día del evento distaba de lo presentado al cliente en la degustación, con lo que se incumple con la promesa de venta realizada al cliente. *AC 2017-77*



(Degustación)



(Día del evento)

4.7. HALLAZGO 7

Se evidenció que se materializó el riesgo estipulado en el mapa de riesgos del proceso de gestión de alimentos y bebidas, el cual se refiere al mal manejo de los inventarios de comestibles (carnicería, fruver, licores, bebidas, entre otros) y que trae como consecuencia sobrecostos de la operación. Adicionalmente, se evidencia que en el mapa de riesgos no hay controles efectivos establecidos para dicho riesgo. *sh AC 2017-77*

Elaboró: Henry Molano

FV: 28 / 04 / 2017

	SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.	Versión: 1
	GERENCIA GENERAL	
	OFICINA DE CONTROL INTERNO	Fecha 28/04/2017
	FORMATO INFORMES DE AUDITORIA	

5. CONCLUSIONES DEL INFORME

En el ejercicio auditor se observó que la dependencia auditada presenta debilidades en temas de controles de la materia prima y de documentación de la información en lo que respecta a las planillas de control y procedimientos. Por tal razón, la Oficina de Control Interno reitera que se debe hacer una revisión de los controles de los almacenes, especialmente el almacén de cárnicos, así como de las requisiciones y transferencias que se realizan entre cocinas. Por otra parte, se deben efectuar acciones correctivas a las debilidades evidenciadas en los controles y al respecto del riesgo materializado.

HENRY MOLANO VIVAS
JEFE OFICINA CONTROL INTERNO

DANIELA JIMÉNEZ BOHÓRQUEZ
AUDITORA CONTROL INTERNO

Elaboró:
Daniela Jiménez Bohórquez - Auditora Oficina de Control Interno.

Anexos: Convenio del evento, requisiciones, planilla de entradas de carnicería, factura, planilla meat tag y descargos.

Elaboró: Henry Molano

FV: 28 / 04 / 2017