 <b>TEQUENDAMA</b>	SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.	<b>Versión: 1</b>
	GERENCIA GENERAL	
	OFICINA DE CONTROL INTERNO	Fecha 28-04-2017
	FORMATO INFORMES DE AUDITORIA	Página 1 de 25

**INFORMACIÓN GENERAL**

<b>PROCESO:</b>	<b>GESTION OPERATIVA</b>
<b>Dependencia:</b>	<b>Departamento de Alimentos y Bebidas</b>
<b>TIPO DE AUDITORIA:</b>	<b>AUDITORIA MECI – HACPP-</b>
<b>EQUIPO AUDITOR:</b>	
<b>Auditor líder:</b>	<b>HENRY MOLANO VIVAS</b>
<b>Auditores:</b>	<b>LORENA QUINTERO ANDRADE</b>

**1. INTRODUCCION**

Conforme a las funciones señaladas en la Ley 87 de 1993 y a directrices de la Administración en el Plan Estratégico Tridente de la Sociedad Hotelera Tequendama S.A; la Oficina de Control Interno en sus roles de evaluación a la gestión del riesgo, evaluación y seguimiento del Sistema de Control Interno de la Entidad, tiene la misión verificar el cumplimiento de los objetivos dirigidos a Estrategias de Competitividad, Programas de Mejoramiento y Planes de Transformación.

Por lo anterior, el Modelo Integrado de Planeación y Gestión (MIPG) integra a Control Interno dentro de sus dimensiones, así como, el engranaje con el Modelo Estándar de Control Interno (MECI), busca garantizar los fines de la Entidad, a través de la evaluación a los compromisos y responsabilidades adquiridos por los líderes de los procesos.


A continuación se presenta el resultado del ejercicio de auditoría realizado al proceso de Gestión de Alimentos y Bebidas.

**2. OBJETIVOS DE LA AUDITORIA**

- Verificar que el Sistema de Control Interno esté formalmente establecido dentro del Departamento de Alimentos y Bebidas.
- Verificar los controles definidos para el proceso de Gestión de Alimentos y Bebidas.

Elaboró: Henry Molano

FV: 28 / 04 / 2017 *al*

 <b>TEQUENDAMA</b>	<b>SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.</b>	<b>Versión: 1</b>
	<b>GERENCIA GENERAL</b>	
	<b>OFICINA DE CONTROL INTERNO</b>	Fecha 28-04-2017
	<b>FORMATO INFORMES DE AUDITORIA</b>	<b>Página 2 de 25</b>

- Comprobar el cumplimiento de las leyes, normas, políticas, procedimientos, planes, programas, proyectos y metas del desempeño misional del Departamento de Alimentos y Bebidas
- Verificar el funcionamiento del programa de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos-HACCP-).

### 3. METODOLOGIA

Dando cumplimiento a lo establecido en el plan de auditoria, aprobado por el Comité de Coordinación de Control Interno, presentado a la Junta Directiva y Asamblea de Accionistas de la vigencia 2018, la Oficina de Control Interno presenta a la Administración el resultado de la pruebas de Auditoria realizada al proceso de Gestión de Alimentos y Bebidas.

Se utilizó métodos de entrevista, observación, verificación documental y pruebas de cumplimiento. Así mismo, se manejó un muestreo estadístico de la información de la operación del Departamento, para lo cual tiene la incertidumbre al riesgo de la no verificación total al desempeño de la gestión.


### 4. ACTIVIDADES DESARROLLADAS

Para el desarrollo de esta auditoria el equipo auditor de la Oficina de Control Interno, efectuó visita a las cocinas y restaurantes: Virrey, Piazza Roma, Vienes, Cocina Central, Pastelería, Panadería, Comedor de Funcionarios y Banquetes, donde se revisó cumplimientos normativo de acuerdo al artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012, Resolución del Ministerio de Salud Numero 2674 de 2013, así mismo, Ley 87 de 1993 y sus Decretos reglamentarios en referencia al Modelo Estándar de Control Interno (MECI) y Decreto 1499 de 2017 alusión al Modelo Integrado de Planeación y Gestión (MIPG).

**4.1 Se verificó la Resolución del Ministerio de Salud Numero 2674 de 2013, la cual hace referencia a: "...establece que los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional, requerirán de**

Elaboró: Henry Molano

FV: 28 / 04 / 2017


 <b>TEQUENDAMA</b>	SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.	Versión: 1
	GERENCIA GENERAL	
	OFICINA DE CONTROL INTERNO	Fecha 28-04-2017
	FORMATO INFORMES DE AUDITORIA	Página 3 de 25


**notificación sanitaria, permiso sanitario o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social..."**

Hallazgo 1: Incumplimiento a los numerales Resolución del Ministerio de Salud No 2674 de 2013.

1. Artículo 14 Practicas higiénicas y medidas de protección: en trabajo de campo la Oficina de Control Interno observó, que los capitanes de los restaurantes y banquetes no cumplen con el literal 5 que indica "...Mantener el cabello recogido totalmente mediante maya, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje..." así mismo, se evidencia que meseros, capitanes (del sexo femenino) utilizan maquillaje en el servicio.
2. Artículo 14 Practicas higiénicas y medidas de protección: en trabajo de campo la Oficina de Control Interno observó que no cumplen con el literal 7 que indica: "...mantener uñas cortas, limpias y sin esmalte..." por lo anterior, en inspección realizada con el Administrador de Restaurantes, se evidencio esmalte en el personal de planta que manipula alimentos.
3. Artículo 14 Practicas higiénicas y medidas de protección: en trabajo de campo la Oficina de Control Interno observó que no cumplen con el literal 8 que indica: "...no se permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables..." por lo anterior, se observó a personal tercerizado (meseras) de la empresa UT SIPROINTEGRAL – PPROJECT BPO, portan aretes e ingresan sin ningún tipo de control a la cocina central de acuerdo a evidencia fotográfica que reposa en los papeles de trabajo de la auditoría.
4. Artículo 14 Practicas higiénicas y medidas de protección: en trabajo de campo la Oficina de Control Interno, observó que no cumplen con el literal 11 que indica: "...No está permitido, comer, beber o masticar cualquier objeto o producto como

Elaboró: Henry Molano

FV: 28/04/2017 

 TEQUENDAMA	SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.	Versión: 1
	GERENCIA GENERAL	
	OFICINA DE CONTROL INTERNO	Fecha 28-04-2017
	FORMATO INFORMES DE AUDITORIA	Página 4 de 25

tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos ... " por lo anterior, se observó a personal de planta consumiendo alimentos en la cocina central de acuerdo a evidencia fotográfica que reposa en los papeles de trabajo de la auditoría.

5. Artículo 14 Practicas higiénicas y medidas de protección: en trabajo de campo la Oficina de Control Interno, observó que no cumplen con el literal 14 que indica: "...los visitantes en los establecimientos o plantas deben cumplir estrictamente todas las practicas establecidas en esta resolución y portar la vestimenta y dotación adecuada, la cual debe ser suministrada por la empresa ..." por lo anterior, se observó a proveedores ingresan a las cocinas sin ningún tipo de control y con la vestimenta inadecuada, lo que podría considerarse un riesgo de contaminación cruzada al área de las cocinas.




Evidencia fotográfica cocina Piazza Roma

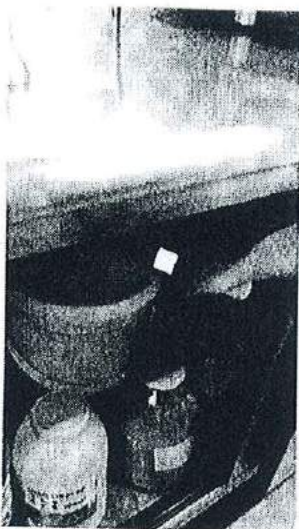


Evidencia Fotográfica cocina central

6. Artículo 16 Materias Primas e Insumos: en trabajo de campo la Oficina de Control Interno, observó que no cumplen con el literal 8 que indica: "...las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final ..." por lo anterior, se observó que el proveedor de Tortillas Texanas S.A.S. no cumplió con este requisito, dado que la entrega de su pedido del día 17 de octubre de 2018, se realizó en la cocina central sin ningún tipo de control al ingreso por el almacén de comestibles. Así mismo, puede incurrir con el riesgo de algún tipo de contaminación cruzada en el área de producción de la cocina central, área que no está dotada para hacer este tipo de recepción de insumos.

 TEQUENDAMA	SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.	Versión: 1
	GERENCIA GENERAL	
	OFICINA DE CONTROL INTERNO	Fecha 28-04-2017
	FORMATO INFORMES DE AUDITORIA	Página 5 de 25

7. Artículo 18 Fabricación: en trabajo de campo la Oficina de Control Interno, observó que no cumplen con el literal 3.1 que indica: "...mantener los alimentos de refrigeración no mayores a 4°C +/-2 C°..." a lo anterior de acuerdo a evidencias fotográficas, se observa que los refrigeradores de la cocina central, cocina fría y restaurantes, están por encima de esta temperatura.



Evidencia Fotografica congelador a 7°C




Evidencia Fotografica congelador a 8°C

8. Artículo 18 Fabricación: en trabajo de campo la Oficina de Control Interno, observó que no cumplen con el literal 10 que indica: "...no se permite el uso de utensilios vidrio en las áreas de elaboración debido al riesgo de ruptura y contaminación del alimento..." lo anterior de acuerdo a evidencias fotográficas se observa que en la cocina Piazza Roma en el área de producción hay elementos de vidrio como vasos y jarras a lo cual incumple con lo establecido en la normatividad.

*Handwritten signature*

Elaboró: Henry Molano

FV: 28/04/2017


 <b>TEQUENDAMA</b>	<b>SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.</b>	<b>Versión: 1</b>
	<b>GERENCIA GENERAL</b>	
	<b>OFICINA DE CONTROL INTERNO</b>	<b>Fecha 28-04-2017</b>
	<b>FORMATO INFORMES DE AUDITORIA</b>	<b>Página 6 de 25</b>

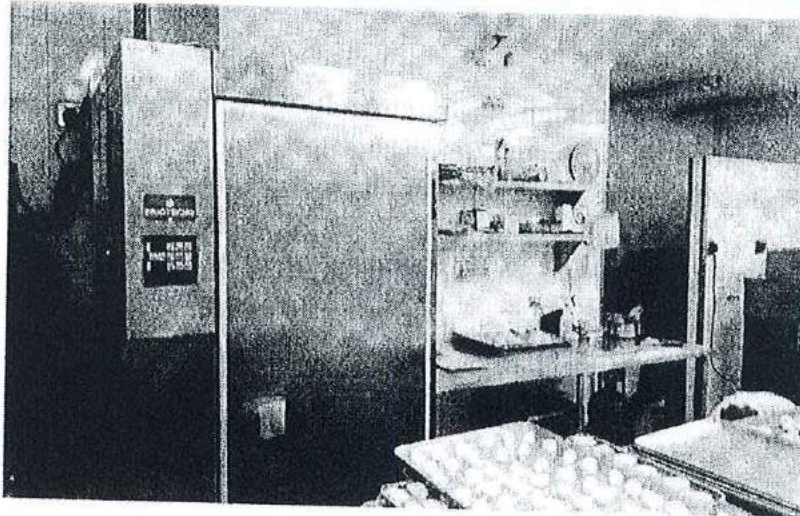
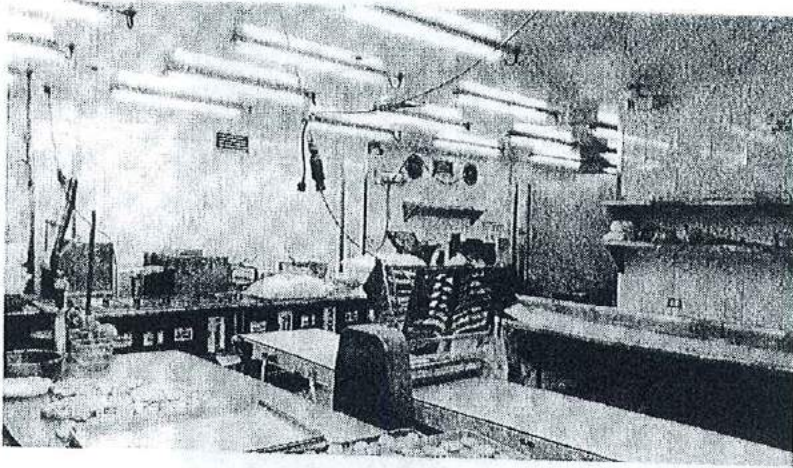


9. Artículo 7 Condiciones específicas de las áreas de elaboración: en trabajo de campo la Oficina de Control Interno, observó que en la Panadería no cumplen con el literal 8 que indica: "...Ventilación de las áreas de elaboración poseerán sistemas de ventilación directa o indirecta, los cuales no deben crear condiciones que contribuyan a la contaminación de estas o a la incomodidad del personal. La ventilación debe ser adecuada para prevenir la condensación del vapor, polvo y facilitar la remoción del calor. Las aberturas para circulación del aire estarán protegidas con mallas antiinsectos de material no corrosivo y serán fácilmente removibles para su limpieza y reparación..."
10. Artículo 10 Condiciones de instalación y funcionamiento: en trabajo de campo la Oficina de Control Interno, observó que en la Panadería no cumplen con el literal 1 y 2 que indican: "...1. Los equipos deben estar instalados y ubicados según la secuencia lógica del proceso tecnológico, desde la recepción de las materias primas y demás ingredientes, hasta el envasado y embalaje del producto terminado. 2. La distancia entre los equipos y las paredes perimetrales, columnas u otros elementos de la edificación, debe ser tal que les permita funcionar adecuadamente y facilite el acceso para la inspección, mantenimiento, limpieza y desinfección..." lo anterior de acuerdo a evidencia fotográfica no se pudo constatar lo obligado por la norma.

Elaboró: Henry Molano

FV: 28/04/2017


 <b>TEQUENDAMA</b>	<b>SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.</b>	<b>Versión: 1</b>
	<b>GERENCIA GENERAL</b>	
	<b>OFICINA DE CONTROL INTERNO</b>	Fecha 28-04-2017
	<b>FORMATO INFORMES DE AUDITORIA</b>	Página 7 de 25

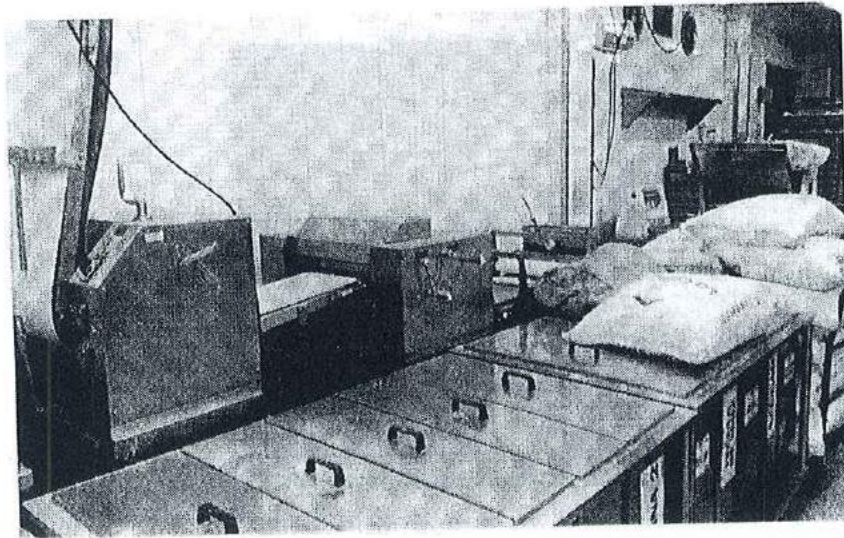


*[Handwritten signature]*

Elaboró: Henry Molano

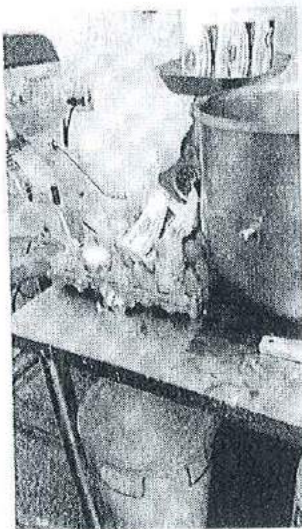
FV: 28 / 04 / 2017

 <b>TEQUENDAMA</b>	SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.	Versión: 1
	GERENCIA GENERAL	
	OFICINA DE CONTROL INTERNO	Fecha 28-04-2017
	FORMATO INFORMES DE AUDITORIA	Página 8 de 25



11. Artículo 20 Prevención de la contaminación cruzada: En trabajo de campo en el Departamnetno de Alimentos y Bebidas la Oficina de Control Interno, observó los siguientes riesgos de contaminación cruzada en la operación

- Desperdicios en la Panaderia sin el debido control.




Elaboró: Henry Molano



FV: 28/04/2017



 TEQUENDAMA	SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.	Versión: 1
	GERENCIA GENERAL	
	OFICINA DE CONTROL INTERNO	Fecha 28-04-2017
	FORMATO INFORMES DE AUDITORIA	Página 9 de 25

- Implementos de aseo en el área de steward de la Panaderia sin el debido control.




- Manejo de hielera de Banquetes con puertas abiertas y sin ningun tipo de control.

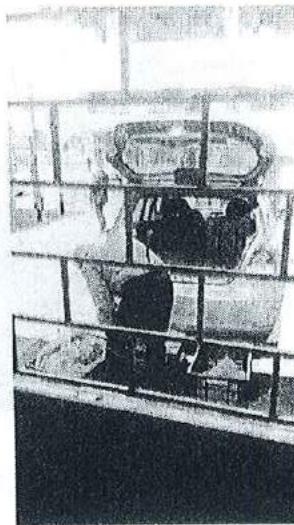


Elaboró: Henry Molano

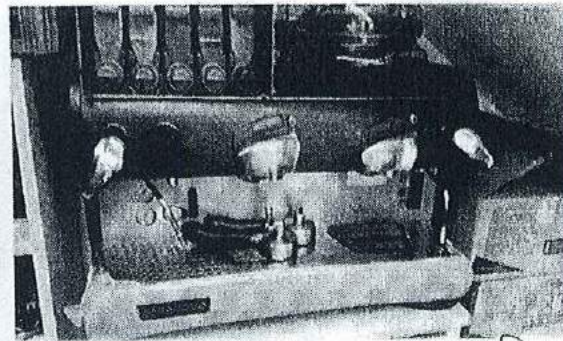
FV: 28/04/2017

 <b>TEQUENDAMA</b>	<b>SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.</b>	<b>Versión: 1</b>
	<b>GERENCIA GENERAL</b>	
	<b>OFICINA DE CONTROL INTERNO</b>	<b>Fecha 28-04-2017</b>
	<b>FORMATO INFORMES DE AUDITORIA</b>	<b>Página 10 de 25</b>

- Manejo y control recepción de materia prima a los proveedores, dado que se observo que el proveedor Tortillas Texanas S.A.S en la entrega del pedido correspondiente al día 17 de octubre de 2018, el transporte que se utilizó no cumple con los lineamientos dados por la normatividad vigente.




- Se observa que en la cocina del Piazza Roma, hay espacio que se utiliza como almacenamiento de implementos como una máquina de hacer café, entre otros, los cuales son considerados como un riesgo de contaminación cruzada, lo anterior de acuerdo a la siguiente evidencia fotográfica.

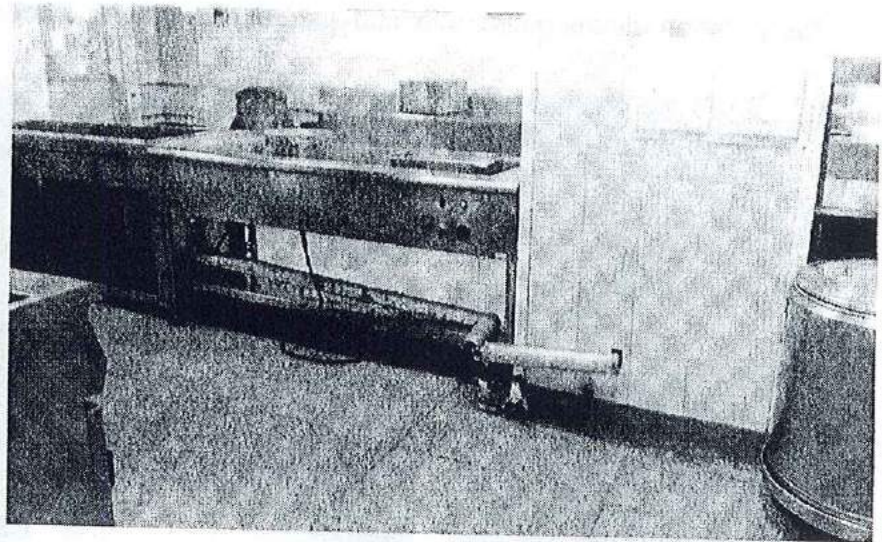
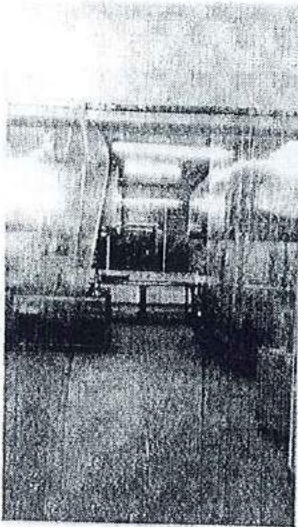
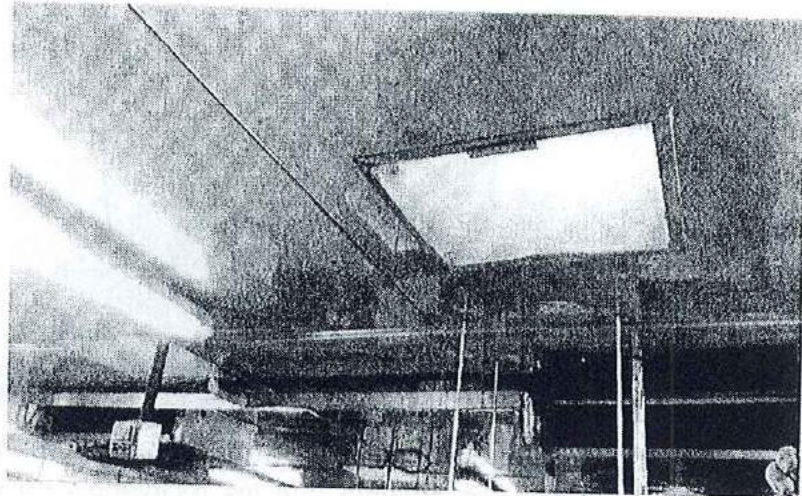
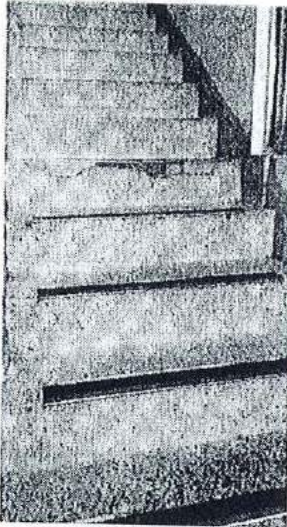


Elaboró: Henry Molano

FV: 28/04/2017

 <b>TIQUENDAMA</b>	<b>SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.</b>	<b>Versión: 1</b>
	<b>GERENCIA GENERAL</b>	
	<b>OFICINA DE CONTROL INTERNO</b>	<b>Fecha 28-04-2017</b>
	<b>FORMATO INFORMES DE AUDITORIA</b>	<b>Página 11 de 25</b>


- De acuerdo a evidencia fotográfica, se observa fallas en la estructura como pisos de la escalera, cortinas separadoras de ambientes de la cocina central, goteras en la carnicería, generando un riesgo de contaminación cruzada.



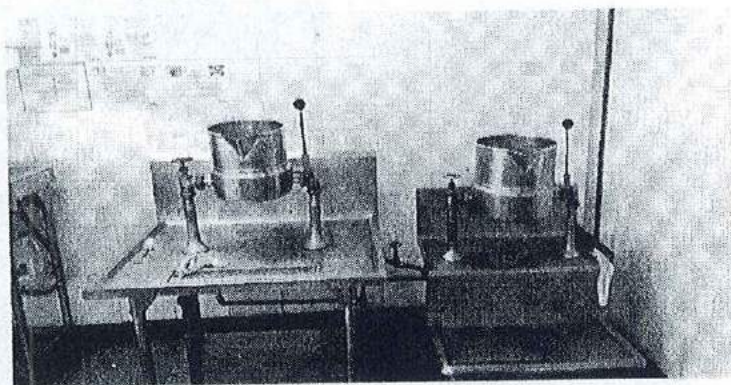
*Handwritten signature*

Elaboró: Henry Molano

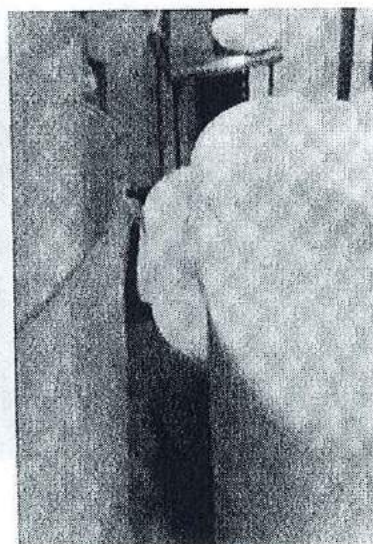
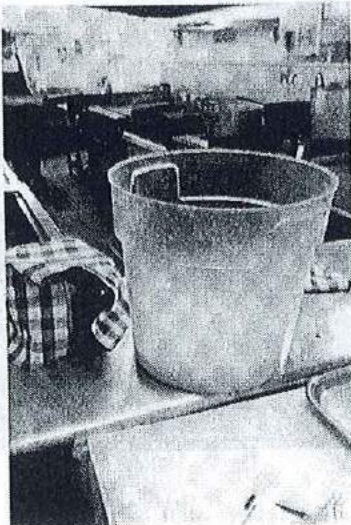
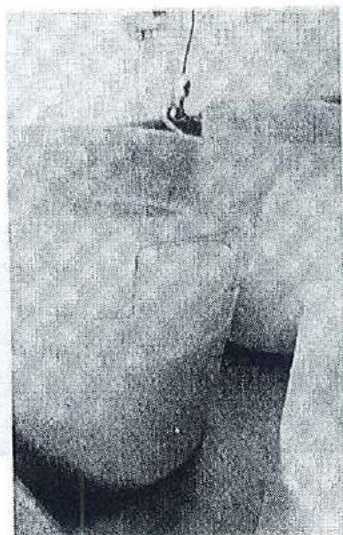
FV: 28 / 04 / 2017

 <b>TEQUENDAMA</b>	<b>SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.</b>	<b>Versión: 1</b>
	<b>GERENCIA GENERAL</b>	
	<b>OFICINA DE CONTROL INTERNO</b>	Fecha 28-04-2017
	<b>FORMATO INFORMES DE AUDITORIA</b>	<b>Página 12 de 25</b>

Así mismo, se observa serias fugas de agua de las marmitas de la pastelería, lo cual para el ejercicio auditor es considerado como un riesgo de contaminación cruzada, un riesgo laboral y condiciones inseguras de trabajo.




- Recipientes de manipulación de bebidas como jugos, de acuerdo a evidencia fotográfica, se observa que los recipientes en general se encuentran en mal estado y deterioro, consecuente que el personal de meseros inserten sus manos en dichos potes, a lo cual este el riesgo de una contaminación cruzada.

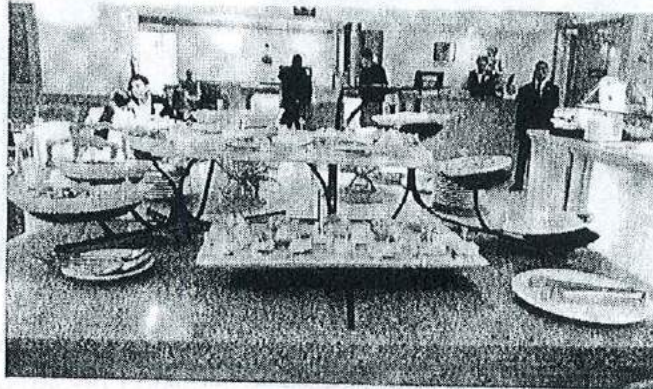


Elaboró: Henry Molano

FV: 28/04/2017

 <b>TEQUENDAMA</b>	<b>SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.</b>	<b>Versión: 1</b>
	<b>GERENCIA GENERAL</b>	
	<b>OFICINA DE CONTROL INTERNO</b>	<b>Fecha 28-04-2017</b>
	<b>FORMATO INFORMES DE AUDITORIA</b>	<b>Página 13 de 25</b>

12. Artículo 35 Operaciones de preparación y servido de alimentos: en trabajo de campo la Oficina de Control Interno, observó que en el buffet del restaurante el Virrey no cumplen con lo establecido en el literal 6 que indica: "...Los alimentos y bebidas expuestas para la venta deben matenerse en vitrinas plasticas, mallas metalicas o plasticas o cualquier sistema apropiado que lo proteja del ambiente exterior.." lo anterior de acuerdo a la siguiente evidencia fotográfica.



4.2. La Oficina de Control Interno, se permite presentar a la Administración la evaluación efectuada a la gestión y cumplimiento de los Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos- HACCP-).


Hallazgo 2: Incumplimiento a Punto Critico de Control (PCC) – Temperaturas-

De acuerdo al plan HACCP en versión 4 de la SHT, se evidencia que en el control de temperaturas de los alimentos para el consumo de los comensales de los restaurantes y banquetes son consideradas por el Departamento de Alimentos y Bebidas como PCC; de acuerdo a inspección y toma de temperaturas se presentan las siguientes debilidades en la conservación en frio de acuerdo al numeral 3.11 control de monitoreo y medición de la norma NTC-5830.

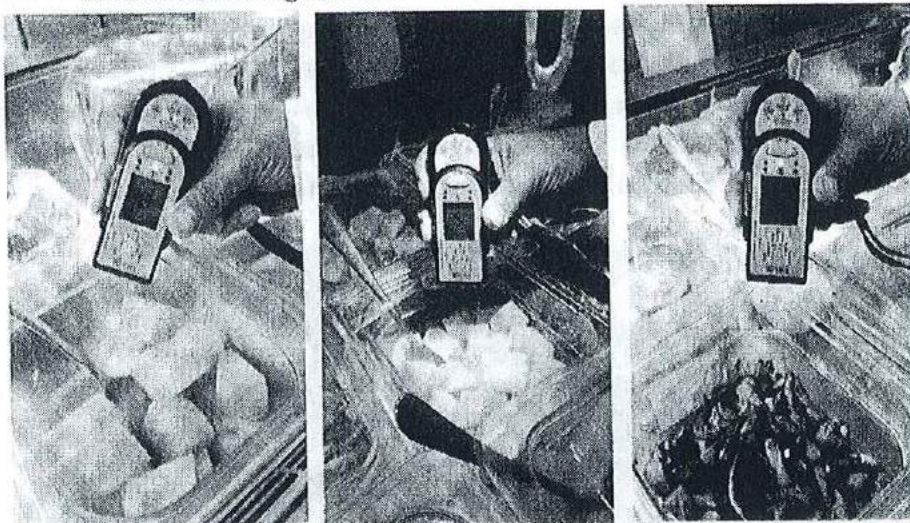
- Nevera ensaladas restaurante Vienes no cumple con los límites de temperaturas 2°C a 8°C , de acuerdo a la siguiente medición de temperaturas: melón a 12°C;

Elaboró: Henry Molano

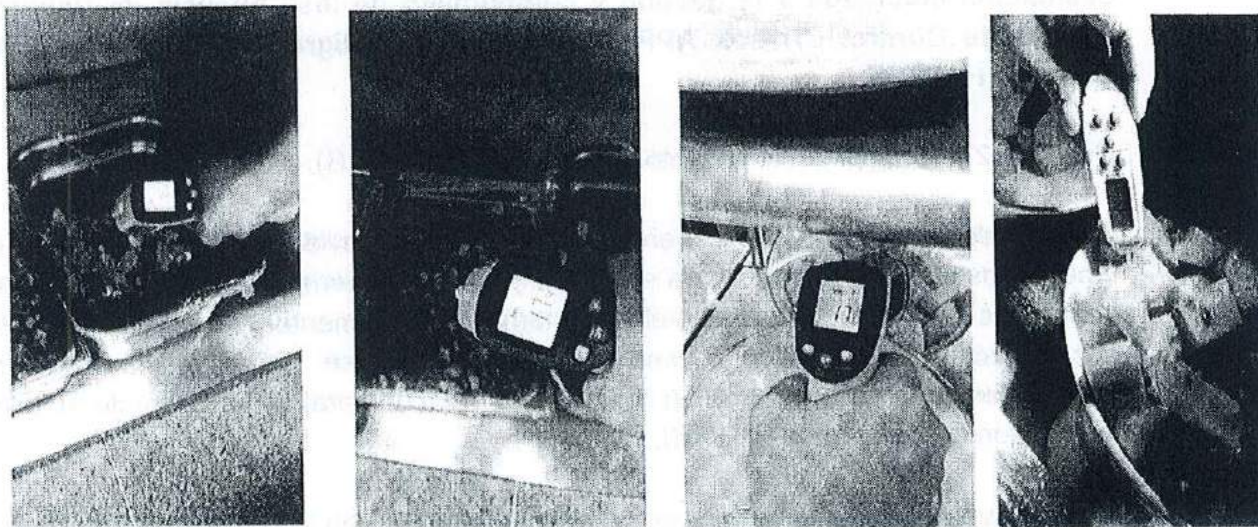
FV: 28/04/2017

 <b>TEQUENDAMA</b>	<b>SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.</b>	<b>Versión: 1</b>
	<b>GERENCIA GENERAL</b>	
	<b>OFICINA DE CONTROL INTERNO</b>	<b>Fecha 28-04-2017</b>
	<b>FORMATO INFORMES DE AUDITORIA</b>	<b>Página 14 de 25</b>

piña a 15.1°C; Champiñones a 18.7°C; lo anterior de acuerdo a las siguientes evidencias fotograficas.




- Nevera ensaladas restaurante Virrey no cumple con los límites de temperaturas 2°C a 8°C , de acuerdo a la siguiente medición de temperaturas: ensaladas a 17.4°C; piña a 17.2°C; patilla a 14.8°C.



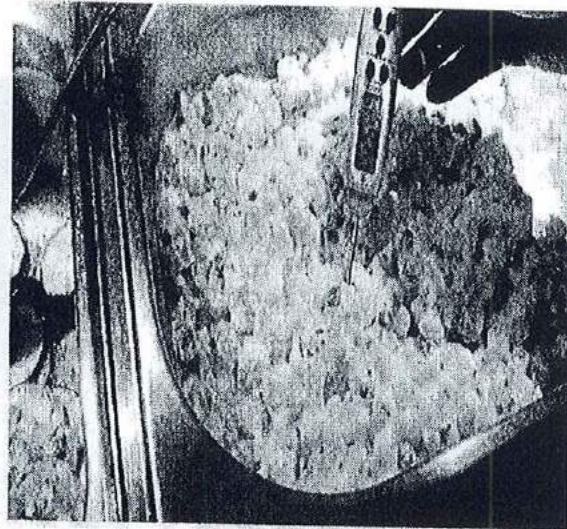
Elaboró: Henry Molano

*HM*

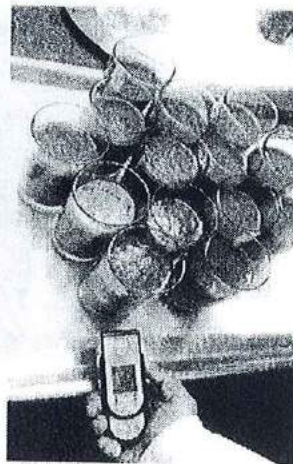
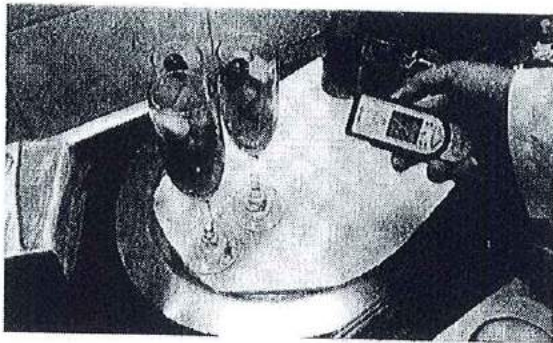
FV: 28 / 04 / 2017

 <b>TIQUENDAMA</b>	SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.		Versión: 1
	GERENCIA GENERAL		
	OFICINA DE CONTROL INTERNO		Fecha 28-04-2017
	FORMATO INFORMES DE AUDITORIA		Página 15 de 25

Nevera ensaladas restaurante Piazza Roma, no cumple con los límites de temperaturas 2°C a 8°C , de acuerdo a la siguiente medición de temperaturas: ensalada a 26.5°C; papaya a 16.9°C de acuerdo a la siguiente evidencia fotografica.




Jugo de Mora y fruta picada de banquetes, no cumple con los estandares de temperatura de 2°C a 8°C, lo anterior de acuerdo a evidencia fotografica.



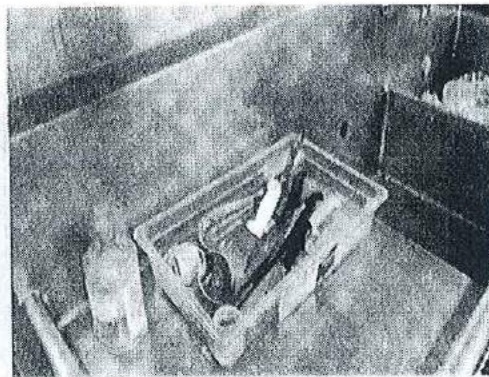
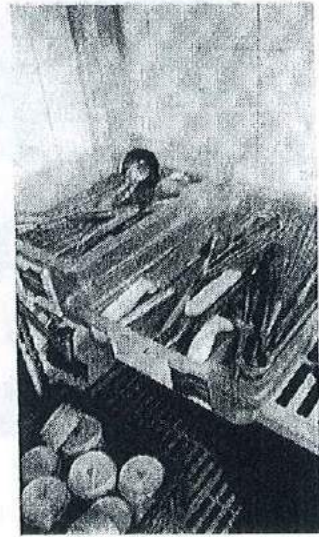
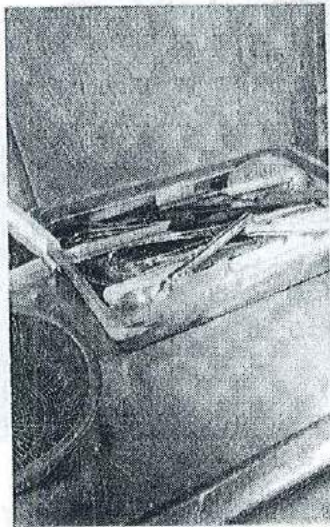
Elaboró: Henry Molano

FV: 28 / 04 / 2017

 <b>TEQUENDAMA</b>	SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.	<b>Versión: 1</b>
	GERENCIA GENERAL	
	OFICINA DE CONTROL INTERNO	Fecha 28-04-2017
	FORMATO INFORMES DE AUDITORIA	<b>Página 16 de 25</b>

### Hallazgo 3: Incumplimiento a Punto Crítico de Control (PCC) – Limpieza y Desinfección

- Se observan debilidades en el manejo y desinfección limpieza y desinfección de equipos y utensilios, lo anterior de acuerdo a evidencia fotográfica no se sumergen totalmente en el agua que contiene los agentes limpiadores y desinfectantes.




*Handwritten signature or initials.*

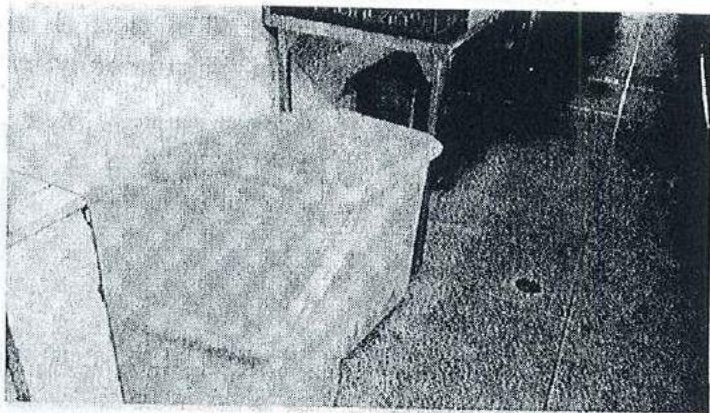
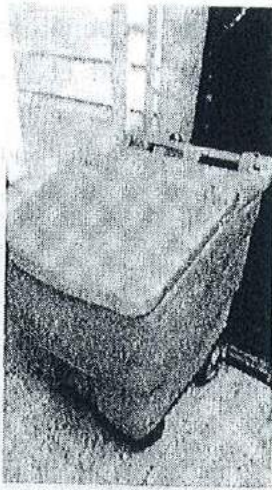
Elaboró: Henry Molano

FV: 28/04/2017

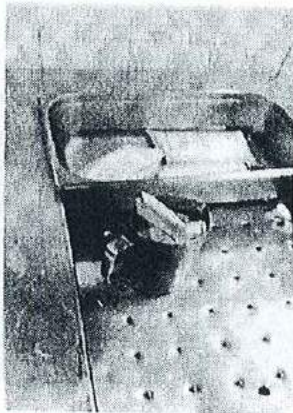


 <b>TEQUENDAMA</b>	<b>SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.</b>	<b>Versión: 1</b>
	<b>GERENCIA GENERAL</b>	
	<b>OFICINA DE CONTROL INTERNO</b>	<b>Fecha 28-04-2017</b>
	<b>FORMATO INFORMES DE AUDITORIA</b>	<b>Página 17 de 25</b>

- De acuerdo a evidencia fotográfica, se evidencia que los carros de los banquetes que transportan hielo y vasijas que almacenan productos, se encuentran en mal estado y suciedad, lo que puede poner en riesgo algún tipo de contaminación cruzada.




- No se evidencio el punto de PCC (Peligros y Puntos de Control Críticos) en la limpieza y desinfección de las bolsas de leche de los banquetes, así mismo, se observa que almacenamiento y control de los productos no es adecuado, y pone en riesgo el programa de inocuidad, lo anterior, dado que no hay controles de tiempo de calentamiento en baño maria del producto de acuerdo a la siguiente evidencia fotográfica.



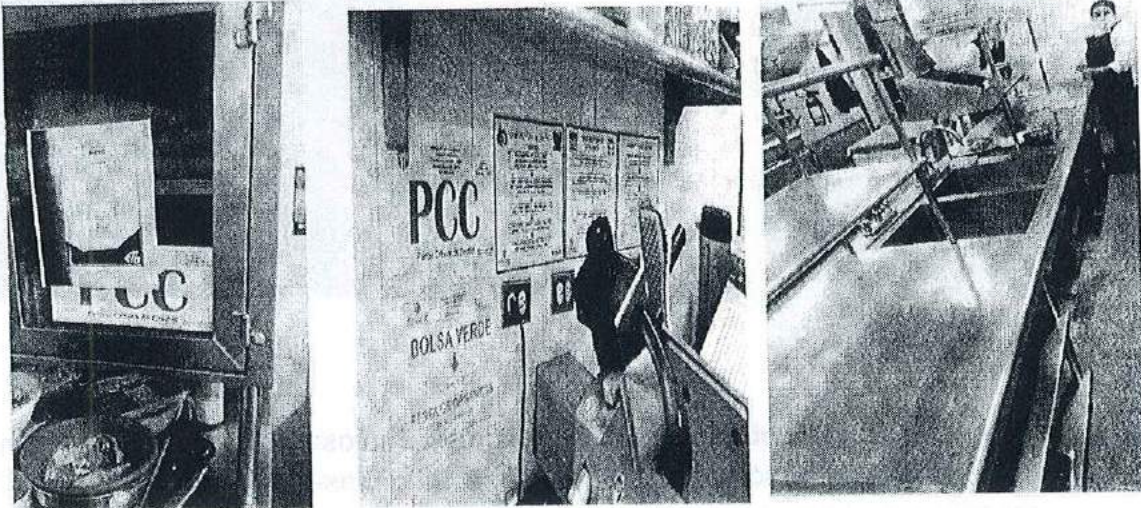
Elaboró: Henry Molano

FV: 28/04/2017

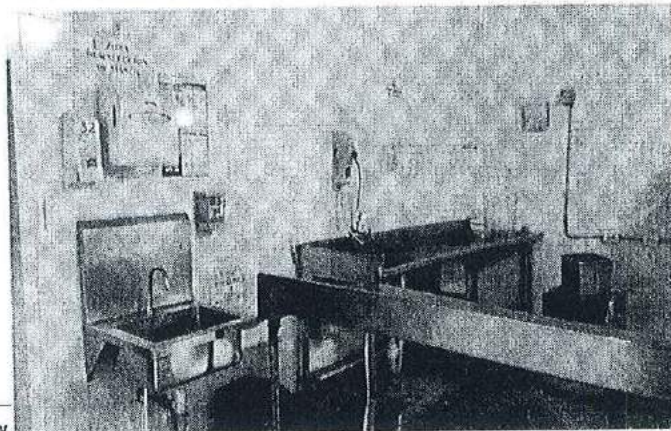
 <b>TEQUENDAMA</b>	<b>SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.</b>	<b>Versión: 1</b>
	<b>GERENCIA GENERAL</b>	
	<b>OFICINA DE CONTROL INTERNO</b>	<b>Fecha 28-04-2017</b>
	<b>FORMATO INFORMES DE AUDITORIA</b>	<b>Página 18 de 25</b>

#### Hallazgo 4 Debilidades con los habladores de Peligros y Puntos de Control Críticos

- Se evidencia debilidades en la comunicación, dado que los habladores de los PCC se encuentran mal ubicados y no es claro para la operación, generando confusión dentro de las cocinas, como es el caso de cocina virrey que el hablador temperaturas se encontraba en una vitrina, así mismo, el hablador de limpieza y desinfección no es claro su uso, dado que se encuentra la maquina cortadora de acuerdo a la siguiente evidencia fotográfica




- En el área de preparación de jugos de la cocina central, no se encuentra los habladores de limpieza y desinfección.



Elaboró: Henry

FV: 28 / 04 / 2017

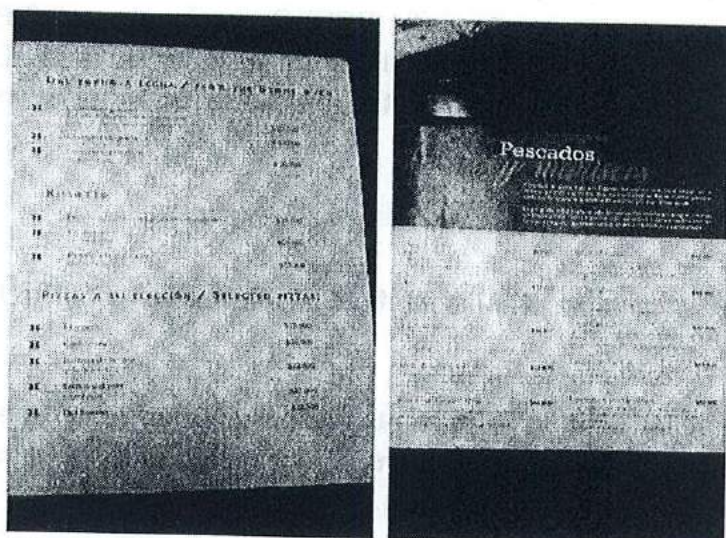
 <b>TEQUENDAMA</b>	<b>SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.</b>	<b>Versión: 1</b>
	<b>GERENCIA GENERAL</b>	
	<b>OFICINA DE CONTROL INTERNO</b>	<b>Fecha 28-04-2017</b>
	<b>FORMATO INFORMES DE AUDITORIA</b>	<b>Página 19 de 25</b>

Lo anterior se observa incumplimiento requisitos para el análisis de peligros y puntos de control crítico APPCC (HACCP) de la norma NTC- 5830 en el numeral 3.6.4 Sistema de monitoreo de las medidas de control.

Hallazgo 5 Debilidad en el manejo de los programas prerequisite (PPR) Operacionales en la Comunicación de alérgenos.


De acuerdo al documento del programa prerequisite operacional en versión 3, indica: "... Es responsabilidad del líder de inocuidad, coordinador operativo de inocuidad, los maîtres y los asistentes de comunicar a los clientes los diferentes tipos de alimentos y sus ingredientes en el área de banquetes y ambientes de los diferentes restaurantes, en estos últimos se comunica por medio de la carta..." A lo anterior, se observa lo siguiente:

- En las Cartas de los restaurantes Virrey, Piazza Roma y Vienes, y en los Dossier de banquetes, no se informa los tipos de alérgenos estipulados en el documento programas prerequisite operaciones como es el caso del maní, nueces, pescado, cafeína, semilla de ajonjolí, apio y productos derivados. Lo anterior, de acuerdo a evidencia fotográfica.



Elaboró: Henry Molano

FV: 28/04/2017

 TEQUENDAMA	SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.	Versión: 1
	GERENCIA GENERAL	
	OFICINA DE CONTROL INTERNO	Fecha 28-04-2017
	FORMATO INFORMES DE AUDITORIA	Página 20 de 25

- En el bufet del Restaurante el Virrey, en evidencia fotográfica no se observa ningún tipo de comunicación o identificación por medio de habladores u otros medios, a los productos alergenicos como yogurt y maní. Lo cual pone en riesgo al cumplimiento del programa prerrequisitos operacionales.



Lo anterior, incumple con lo estipulado en la norma para el análisis de peligros y puntos de control crítico APPCC (HACCP) de la norma NTC- 5830 en el numeral 3.5 Establecimiento de los programas prerrequisito (PRR) Operacionales y 3.2 Programas Prerrequisitos. Así mismo, la Oficina de Control Interno, considera un riesgo Extremo a la salud pública de los comensales que frecuentan los restaurantes y las personas que asisten a los eventos por banquetes en la SHT.


#### 4.3 Verificación del Modelo Estándar de Control Interno (MECI)

Hallazgo 6: Debilidades en la supervisión contrato con la Empresa UT SIPRO INTEGRAL – PPOJECT BPO

En ejercicio de verificación de los valores pagados a la Empresa Tercerizada, se observó el pago por concepto de Música de enero a septiembre de 2018, por valor de \$61.884.846 de acuerdo a la siguiente relación:

Elaboró: Henry Molano

FV: 28/04/2017

 <b>TEQUENDAMA</b>	<b>SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.</b>	<b>Versión: 1</b>
	<b>GERENCIA GENERAL</b>	
	<b>OFICINA DE CONTROL INTERNO</b>	<b>Fecha 28-04-2017</b>
	<b>FORMATO INFORMES DE AUDITORIA</b>	<b>Página 21 de 25</b>

<b>MES</b>	<b>VALOR</b>
Enero	3.990.297
Febrero	9.698.203
Marzo	6.653.132
Abril	8.424.783
Mayo	7.739.467
Junio	6.197.505
Julio	6.026.176
Agosto	6.625.828
Septiembre	6.529.455
<b>Total</b>	<b>61.884.846</b>

A lo anterior, no se observa la relación costo beneficio de este gasto, el cual está incurriendo la Sociedad. Lo anterior, en cumplimiento a lo estipulado Ley 87 de 1993 artículo 2 literal h que indica: "...h) Velar porque la entidad disponga de procesos de planeación y mecanismos adecuados para el diseño y desarrollo organizacional, de acuerdo con su naturaleza y características..."


#### Hallazgo 7: Riesgos en la Supervisión de Contratos

De acuerdo a trabajo de campo, se observa debilidades con la documentación que se solicita a los manipuladores de alimentos de la empresa UT SIPRO INTEGRAL – PPROJECT BPO, dado que se observó en muestra seleccionada que hay un certificado (carnet) de manipulación de alimentos, el cual de acuerdo a entrevista y visita de campo, se evidencio que no se realizó el respectivo curso o capacitación de 10 horas que exige la (Resolución 2674 de 2013, artículo 12), lo anterior, expone a la SHT a riesgos de imagen y de cumplimiento, según lo estipulado en la Ley 87 de 1993 artículo 2 literal a) que indica: "...a) Proteger los recursos de la organización, buscando su adecuada administración ante posibles riesgos que los afecten..."

*ml*

Elaboró: Henry Molano

FV: 28/04/2017

 <b>TEQUENDAMA</b>	<b>SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.</b>		<b>Versión: 1</b>
	<b>GERENCIA GENERAL</b>		
	<b>OFICINA DE CONTROL INTERNO</b>		<b>Fecha 28-04-2017</b>
	<b>FORMATO INFORMES DE AUDITORIA</b>		<b>Página 22 de 25</b>

**Hallazgo 8 Debilidad en la planeación de la operación.**

En desarrollo de la auditoria de acuerdo a la muestra tomada, se evidencia debilidades en los controles en la planeación y ejecución del proceso de alimentos, dado que se evidencia que de acuerdo a la planilla de baja de alimentos, se dieron de baja de la cocina central los siguientes productos preparados:

- El día 9 de octubre de 2018, se dio de baja 200 porciones de chuleta de cerdo.
- El día 11 de octubre de 2018, se dio de baja 100 porciones de sobrebarriga.
- El día 12 de octubre de 2018, se dio de baja 420 porciones de calentado.
- El día 14 de octubre de 2018, se dio de baja 100 porciones de yogurt de melocoton


Por lo anterior, la Oficina de Control Interno recomienda se realice una revisión a la planeación en la etapas de producción (control de los convenios, pedidos de materia prima, utilización de las recetas estandares, y preparación de los menú, lo anterior, con el fin de estipular controles efectivos que permitan reducir inventarios en los almacenes y cuartos frios, y del mismo modo minimizar los costos en el proceso (baja de productos vencidos). En cumplimiento a lo estipulado en la Ley 87 de 1993 artículo 2 literal c) que indica: "...c) Velar porque todas las actividades y recursos de la organización estén dirigidos al cumplimiento de los objetivos de la entidad;..." a continuación se anexa evidencia de las planillas.

FECHA	PROCESO	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	OTROS DATOS
09/10/2018	Producción	Chuleta de cerdo	200	1.000	200.000	
11/10/2018	Producción	Sobrebarriga	100	1.000	100.000	
12/10/2018	Producción	Calentado	420	1.000	420.000	
14/10/2018	Producción	Yogurt de melocoton	100	1.000	100.000	

FECHA	PROCESO	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	OTROS DATOS
09/10/2018	Producción	Chuleta de cerdo	200	1.000	200.000	
11/10/2018	Producción	Sobrebarriga	100	1.000	100.000	
12/10/2018	Producción	Calentado	420	1.000	420.000	
14/10/2018	Producción	Yogurt de melocoton	100	1.000	100.000	

*[Handwritten signature]*



 <b>TEQUENDAMA</b>	<b>SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.</b>	<b>Versión: 1</b>
	<b>GERENCIA GENERAL</b>	
	<b>OFICINA DE CONTROL INTERNO</b>	<b>Fecha 28-04-2017</b>
	<b>FORMATO INFORMES DE AUDITORIA</b>	<b>Página 24 de 25</b>

INFORME DE AUDITORIA									
PLAN DE REVISIÓN DE CONTROLES INTERNOS									
FECHA	OBJETO	ASPECTOS	DEPARTAMENTO	VALOR	VALOR	VALOR	VALOR	VALOR	VALOR
01/04/16		Control Interno	Alimentos y Bebidas	20					
01/04/16		Control Interno	Alimentos y Bebidas	20					
01/04/16		Control Interno	Alimentos y Bebidas	20					
01/04/16		Control Interno	Alimentos y Bebidas	20					


### RECOMENDACIONES Y CONCLUSIONES

1. La Oficina de Control Interno, recomienda enfocar los esfuerzos con la metodología por procesos a temas misionales y encargar las actividades de mantenimiento, gestión y selección de proveedores, temas de Talento Humano, entre otras acciones que corresponden a los procesos de apoyo. (según el mapa de procesos de la SHT.)
  
2. La Oficina de Control Interno, recomienda a la Administración realizar un estudio de tiempos, movimientos y cargas laborales de las acciones que se ejecutan en el Departamento de Alimentos y Bebidas, con el fin de estandarizar el tiempo y tener una base para la programación del trabajo, determinar los costos estándares de mano de obra para incrementar la eficacia, reducir costos, mejorar la calidad y acortar los tiempos, reduciendo los plazos en la entrega de las actividades del proceso.

Elaboró: Henry Molano

FV: 28/04/2017



 <b>TEQUENDAMA</b>	<b>SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.</b>	<b>Versión: 1</b>
	<b>GERENCIA GENERAL</b>	
	<b>OFICINA DE CONTROL INTERNO</b>	Fecha 28-04-2017
	<b>FORMATO INFORMES DE AUDITORIA</b>	<b>Página 25 de 25</b>

3. Se recomienda a las Gerencias: Operaciones, Administrativa y Financiera, en conjunto con el Departamento de Desarrollo Humano, revisar la forma de pago de las horas extras de los funcionarios de la pastelería, de acuerdo a evidencia solicitada por el equipo auditor, se observa que no se ha cancelado más de 120 horas, que corresponde a periodos de julio a septiembre de 2018; Así mismo, se sugiere revisar la política, autorizaciones y controles la cual debe ser avalada por el Departamento de Desarrollo Humano.
  
4. La Oficina de Control Interno, recomienda a la Administración programar capacitaciones (con evaluación) al personal del Departamento de Alimentos y Bebidas, enfocadas al cumplimiento legal de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud, así mismo, en programas prerrequisito (PPR) Operacionales, Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos- HACCP-).

Cordialmente,



**Henry Molano Vivas**  
Jefe Oficina de Control Interno SHT

Elaboro: Henry Molano Vivas  
Lorena Quintero-Auditor Control Interno

Elaboró: Henry Molano

FV: 28 / 04 / 2017

