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

INFORMACIÓN GENERAL

PROCESO:	Gestión de la UEN Hotel Tequendama Inn Estación Buenaventura
Dependencia:	Hotel Tequendama Inn Estación Buenaventura
TIPO DE AUDITORIA:	AUDITORIA MECI
EQUIPO AUDITOR	
Auditor líder:	HENRY MOLANO VIVAS
Auditores:	LORENA QUINTERO ANDRADE

1. INTRODUCCIÓN

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, es 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 a la Unidad Estratégica de Negocio del Hotel Tequendama Inn Estación Buenaventura.

2. OBJETIVOS DE LA AUDITORIA

- Evaluar el Sistema de Control Interno, validar las políticas y procedimientos aplicables en el Hotel Tequendama Inn Estación Buenaventura.

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 2 de 22

- Verificar los controles definidos para el proceso de Gestión de la Unidad de Negocio del Hotel Tequendama Inn Estación Buenaventura.
- Inspección física a las instalaciones y nivel de ocupación.

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 Auditoría realizada al Hotel Tequendama Inn Estación Buenaventura.

Se utilizó métodos de entrevista, observación, verificación documental y pruebas de cumplimiento. Así mismo, se tomaron muestras aleatorias con el fin de verificar la aplicabilidad de los procedimientos de gestión.


4. ACTIVIDADES DESARROLLADAS

Para el desarrollo de esta auditoría, el equipo auditor de la Oficina de Control Interno, efectuó visita a las instalaciones del Hotel Tequendama Inn Estación Buenaventura, los días 11 y 12 de diciembre, la cual comprendió:

- Revisión del Contrato Interadministrativo de Operación Comercial del Hotel Estación de Buenaventura suscrito con el Departamento del Valle del Cauca
- Arqueos -(Recepción, Restaurante y Caja Menor)
- Facturación a Clientes
- Listado de Proveedores
- Plan de Mejoramiento
- Lencería Inventario
- Revisión de Contrato de Prestación de Servicios SHT.210.014.48/018-2017 con UT SIPROINTEGRAL – PPOJECT BPO
- Proceso de pago a los funcionarios de Propinas
- Inspección instalación en exteriores del Hotel
- Inspección a cocina
- Inspección de Habitaciones

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	Página 3 de 22

DEBILIDADES DETECTADAS

En ejercicio de auditoría la Oficina de Control Interno evidencia las siguientes debilidades:

Hallazgo 1 Debilidad en el cumplimiento de la Obligaciones del Contrato Interadministrativo de Operación Comercial del Hotel Estación de Buenaventura suscrito entre el Departamento del Valle del Cauca y la Sociedad Hotelera Tequendama S.A.


De acuerdo a las obligaciones de la SHT, derivas de la suscripción del Contrato Interadministrativo de Operación con el Departamento del Valle del Cauca, la Oficina de control Interno en ejercicio de auditoría practicado en el mes de Diciembre de 2018 observo lo siguiente:

- Se observo que en el exterior del hotel hay deterioro de la pintura de igual forma las sombrillas que cubren las ventanas tenían moho y se encontraban sucias. Así mismo en el piso 3 y 4 del edificio el Café se presenta humedad en los techos, fallas en los aires acondicionados, fugas de agua en la duchas, sanitarios y grifería en malas condiciones de higiene. Incumpliendo la *“Clausula Quinta Obligaciones de las Partes literal B). Efectuar mantenimiento preventivo, correctivo estructural y de remodelación del hotel y la reposición y adquisición de los activos utilizados en desarrollo de su operación comercial, con materiales de primera calidad”*. Así mismo se evidencio que las habitaciones están siendo utilizadas como bodegas de almacenamientos de colchones y no para lo que están destinadas, infringiendo lo estipulado en la *“clausula cuarta. Destinación: La instalación hotelera que el Departamento entrega al hotel para su operación comercial será destinada principalmente para la prestación del servicio de hospedaje, negocios conexos y servicios complementarios”*.



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 22



Elaboró: Henry Molano

FV: 28 / 04 / 2017

 TEQUENDAMA	SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.	Versión: 1 Fecha 28-04-2017 Página 5 de 22
	GERENCIA GENERAL	
	OFICINA DE CONTROL INTERNO	
	FORMATO INFORMES DE AUDITORIA	

Lo anterior, de acuerdo a la Ley 87 de 1993 artículo 2 literal a y d que indica "... a) Proteger los recursos de la organización, buscando su adecuada administración ante posibles riesgos que los afecten;...b) *Garantizar la correcta evaluación y seguimiento de la gestión organizacional*"; de igual forma.." con el fin de proteger y blindar a la SHT de incumplimientos contractuales en que se puede ver avocado por la inoperancia activa de sus obligaciones en el Contrato Interadministrativo.

Hallazgo 2 Debilidad en los soportes de caja menor de Hotel Tequendama Inn Estación Buenaventura

En ejercicio de auditoría, se realiza arqueo a la Caja menor a cargo de la administradora del Hotel y se observo que los recibos de caja menor no tienen consecutivo y la descripción del concepto es mínima, así mismo no se evidencian facturas que soporten la compra, lo cual es un riesgo financiero para la entidad, en razón a que no hay un control de los recursos.


RECIBO DE CAJA MENOR <small>FORMA 04 - 2002</small>		RECIBO DE CAJA MENOR <small>FORMA 04 - 2002</small>	
FECHA 7/12/18	No.	FECHA 8/Dic/2018	No.
PAGADO A Diego Perred	\$ 50.000=	PAGADO A Estrella	\$ 200.000=
POR CONCEPTO DE Compra		POR CONCEPTO DE Compra	
VALOR (en letras)		VALOR (en letras)	
CÓDIGO	FIRMA DE RECIBIDO	CÓDIGO	FIRMA DE RECIBIDO
APROBADO	C.C./NIT	APROBADO	C.C./NIT
	1111766389		111280558

RECIBO DE CAJA MENOR <small>FORMA 04 - 2002</small>		RECIBO DE CAJA MENOR <small>FORMA 04 - 2002</small>	
FECHA 11/Dic/2018	No.	FECHA 11/Dic/2018	No.
PAGADO A Estrella	\$ 110.000=	PAGADO A Estrella	\$ 300.000=
POR CONCEPTO DE Compra y b suministros		POR CONCEPTO DE Compra	
VALOR (en letras)		VALOR (en letras)	
CÓDIGO	FIRMA DE RECIBIDO	CÓDIGO	FIRMA DE RECIBIDO
APROBADO	C.C./NIT	APROBADO	C.C./NIT
	111280558		111280558

Evidencia recibos de caja

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 6 de 22


Lo anterior, vulnera 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..." y en el artículo 6 que indica *"..Responsabilidad del Control Interno. El establecimiento y desarrollo del Sistema de Control Interno en los organismos y entidades públicas, será responsabilidad del representante legal o máximo directivo correspondiente. No obstante, la aplicación de los métodos y procedimientos al igual que la calidad, eficiencia y eficacia del control interno, también será de responsabilidad de los jefes de cada una de las distintas dependencias de las entidades y organismos..."*

Hallazgo 3 Debilidades en el Plan de Mejoramiento Institucional del Hotel Tequendama Inn Estación Buenaventura

La Oficina de Control Interno, realizo seguimiento y evaluó el Plan de Mejoramiento del Hotel Tequendama Inn Buenaventura, observo lo siguiente:

- Se realizo cierre de 10 hallazgos de los 62 que tiene el Hotel Tequendama Buenaventura, toda vez que las acciones propuestas fueron eficaces para subsanarlas.
- Pendiente enviar a la Oficina de Control Interno, las acciones correctivas y análisis de causa de 34 hallazgos (2017-46; 2017-47; 2017-48; 2017-50; 2017-52; 2017-2017-220; 2017-222; 2017-226; 2017-228; 2017-230; 2017-231; 2017- 232; 2017-233; 2017-234; 2017-235; 2017-236; 2017-237; 2017-238; 2017-239; 2017-240; 2017-241; 2017-242; 2017-243; 2017-244; 2017-245; 2017-246; 2017-247; 2017-249; 2017-251; 2017-253; 2017-254; 2018-04; 2018-06; 2018-07).
- Pendiente, cambiar las acciones propuestas de 3 hallazgos (2017-211 2017-216 y 2017-217), en razón a que las acciones propuestas no son eficaces para subsanar la debilidad detectada.
- Pendiente enviar soportes de 10 hallazgos, que evidencien las actividades realizadas para generar el cierre de las debilidades detectadas.

Es importante resaltar que los Planes de Mejoramiento, son generados por las observaciones que realizan órganos de control que tienen como objetivo que las entidades establezcan mejoras continuas a sus procesos de manera organizada y sistemática para corregir las falencias y debilidades detectadas en la gestión de operación y en el sistema de control Interno. Lo anterior en cumplimiento de lo estipulado en la Ley 87 de 1993 artículo 2 literal h que indica: *"..Velar porque la entidad disponga de procesos de planeación y mecanismos*


 TEQUENDAMA	SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.	Versión: 1
	GERENCIA GENERAL	
	OFICINA DE CONTROL INTERNO	Fecha 28-04-2017
	FORMATO INFORMES DE AUDITORIA	Página 7 de 22

adecuados para el diseño y desarrollo organizacional, de acuerdo con su naturaleza y características...” y el artículo 6 de la Ley 87 de 1993 que indica “..Responsabilidad del Control Interno. El establecimiento y desarrollo del Sistema de Control Interno en los organismos y entidades públicas, será responsabilidad del representante legal o máximo directivo correspondiente. No obstante, la aplicación de los métodos y procedimientos al igual que la calidad, eficiencia y eficacia del control interno, también será de responsabilidad de los jefes de cada una de las distintas dependencias de las entidades y organismos...”

Hallazgo 4 Debilidad en la Supervisión del Contrato Sipro No. SHT.210.014.48/018-2017

En ejercicio de Auditoria la Oficina de Control Interno, observo debilidades en la supervisión del Contrato de Prestación de Servicios No. SHT.210.014.48/018-2017 Suscrito con la empresa UT SIPRO INTEGRAL que indica “..**CLAUSULA DECIMA CUARTA.-SUPERVISORIA:** *La supervisión del presente contrato por parte del HOTEL será ejercida por la persona o personas indicadas por este, en este caso, por la GERENTE DE HOTEL TEQUENDAMA INN BUENVENTURA y del JEFE DEL DEPARTAMENTO DE DESARROLLO HUMANO o quien haga sus veces, quienes deben efectuar todas las coordinaciones que estimen necesarias para realizar la debida supervisión sobre las obligaciones asumidas por el CONTRATISTA y responderán por el estricto cumplimiento de las obligaciones contenidas en la Resolución No. 2015204000123-4 de Noviembre 18 de 2015 proferidas por el Gerente General del HOTEL...*” por cuanto se pudo evidenciar lo siguiente:

- Personal de Sipro que no cuenta con los elementos necesarios para la ejecución de sus labores como es el caso de Uniformes, elementos de protección, incumpliendo con el Contrato de Prestación de Servicios No. SHT.210.014.48/018-2017 en sus Obligaciones de conformidad al a la *Clausula Segunda- Obligaciones del Contratista numeral 10) Ejecutar el servicio que constituye el objeto contractual con sus propios medios respecto a equipos y dotación de uniformes acordes con la ley y al tipo de labores que desarrollen., y el numeral 21) Dotar a sus trabajadores de los elementos de protección personal necesarios para el desarrollo del cumplimiento del objeto contractual y velar por la utilización oportuna y adecuada de los mismos, de lo cual será garante el Contratista, eximiendo al Hotel de esa responsabilidad.*

 TEQUENDAMA	SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.	Versión: 1
	GERENCIA GENERAL	
	OFICINA DE CONTROL INTERNO	Fecha 28-04-2017
	FORMATO INFORMES DE AUDITORIA	Página 8 de 22



Evidencia personal Sipro-Oficios varios




Evidencia personal Auxiliar de Cocina-Sipro

- La Oficina de Control Interno, observo que el Contratista UT SIPRO INTEGRAL no está cumpliendo con lo estipulado en la *“..Clausula Segunda- Obligaciones del Contratista numeral 18) remplazar en su totalidad y con las mismas especificaciones técnicas, los equipos, loza y cristal y demás elementos de propiedad del Hotel que llegaren a resultar afectados por perdidas, roturas y/o daños atribuibles al CONTRATISTA en ejecución del objeto del contrato, en un máximo de 15 días calendario contados a partir de la fecha del inventario que establezca la correspondiente afectación. El incumplimiento de esta obligación será causal para dar por terminado el contrato por parte del Hotel..”* Toda vez, que se realizo conteo físico de la cuchara de postre, que en inventario inicial estaba en 95, en conteo físico 38 con una diferencia de 60, igualmente se realizo conteo físico de las tazas de consomé la cual en inventario inicial estaba en 156, en conteo físico 85 con una diferencia de 71 tazas. Al indagar sobre la reposición de la loza la Administradora del Hotel Buenaventura informa que se le han realizado los requerimientos al Contratista pero la respuesta que obtiene es que deben esperar a que el fabricante realice el producto dado que tiene que fabricarlo, lo que ocasiona que en el momento de la operación y de eventos que realice el Hotel Tequendama Inn Estación Buenaventura se vea obligada a realizar alquiler de estos elementos, lo que podría configurar sobrecostos a la operación, con ocasión al incumplimiento del CONTRATISTA, exponiendo a la SHT a riesgos financieros. en razón al impacto que produce el incumplimiento del Contratista.

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 22

ARTICULO	INVENTARIO INICIAL	CONTEO FISICO	DIFERENCIA
PALAS MANTEQUILLERAS	196	177	19
CUCHARA SOPA R 1958	224	162	62
TENEDOR FUERTE	185	167	18
CUCHILLO FUERTE	270	215	55
CUCHARA DE POSTRE	95	45	50
CUCHARA DE CAFE	286	215	71
TENEDOR DE ENTRADA	135	89	46
CUCHILLO DE ENTRADA	289	286	3
PLATO PANDO 31 CMS BASE	294	292	2
PLATO PANDO 27 CMS FUERTE	259	236	23
PLATO PANDO 22.9 CMS MEDIANO	164	151	13
PLATO PANDO 16 CMS POSTRE	151	90	61
TAZA CONSOME	156	88	68
POCILLO REFERENCIA NEVADA	100	100	0
POCILLO TE	122	74	48
PLATO PARA POCILLO CAFE	220	205	15
PLATO MANTEQUILLERO	216	127	89
CUCHARON DE SOPA EN ACERO	4	4	0
VASO ESTÁNDAR 10 ONZAS	354	382	-28
SALERO PORCELANA	28	25	3
CAZUELA BLANCA	80	67	13
CAZUELA AZUL CON TAPA	12	10	2
COPA HELADO	83	58	25
VASO WHISKEY	95	95	0
VASO CERVECERO DAMA	41	1	40
JARRAS AGUA	13	15	-2
COPA VINO BLANCO	160	115	45
COPA VINO TINTO	200	160	40
COPA PARA AGUA	86	13	73
VINAGRERA	3	3	0
COPA PARA COGNAC	179	160	19
AZUCARERAS	26	24	2
BANDEJAS DE SERVICIO	15	15	0
COPAS BRANDY	90	90	0
SAMOVAR REDONDO MEDINA COMPLETO	7	7	0
CAFETERA PEQUEÑA TAPA	4	4	0
CAFETERA RECTA	2	2	0
SAMOVAR OVALADO MEDINA COMPLETO	7	7	0


INVENTARIO MES DE NOVIEMBRE DE 2018

- La Oficina del Control Interno, evidencio que durante la vigencia 2018 no se efectuó el cobro por consumo de alimentación al personal tercerizado del contrato UT SIPROINTEGRAL – PPOJECT BPO, por lo tanto se recomienda a la Administración efectuar el respectivo cobro con los valores acordados entre la Gerencia Administrativa y Financiera con el Proveedor en cumplimiento de la *Clausula Tercera.- Obligaciones del Hotel numeral 6) Suministrar la alimentación a los Trabajadores, si el CONTRATISTA así lo requiere, cobrando un precio por cada alimentación de acuerdo con los turnos establecidos dentro del subproceso que constituye el objeto del contrato. En caso de prórroga del contrato, convienen las partes reajustar el precio de la alimentación en el porcentaje del índice de precios al consumidor del año inmediatamente anterior informado por el DANE, el cual se hará saber al CONTRATISTA el valor del nuevo precio por servicio prestado.*

Lo anterior, de acuerdo a la Ley 87 de 1993 artículo 2 literal a y d que indica "... a) Proteger los recursos de la organización, buscando su adecuada administración ante posibles riesgos que los afecten;...b) *Garantizar la correcta evaluación y seguimiento de la gestión organizacional*"; de igual forma lo preceptuado en el numeral 15.1 del Manual de Adquisiciones de la Sociedad Hotelera Tequendama, Funciones de los Supervisores e Interventores literal b) que indica "*Ejercer control permanente para el oportuno cumplimiento de todas las obligaciones a cargo del contratista*".

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 10 de 22

Observaciones de la Dependencia Auditada

Se solicita trasladar el hallazgo del pago de la alimentación del personal de Sipro acumulado a la fecha al Departamento Financiero y de RRHH para que sea devuelto antes del cierre fiscal a la propiedad de Buenaventura conforme a la relación de los turnos que se encuentran en el departamento de desarrollo humano.

Observaciones de Control Interno

Revisado la respuesta al informe preliminar, el hallazgo se mantiene y se recomienda a la Administración, efectuar corrección a esta debilidad detectada en conjunto con el Departamento de Desarrollo Humano y las Gerencias de Operaciones y Administrativa.


Hallazgo 5, Incumplimiento al Reglamento Interno del Trabajo

La Oficina de control interno, de acuerdo a evidencia solicitada observo que no se ha realizado la cancelación de más de 70 horas, que corresponde a periodos de junio a Noviembre de 2018; al personal de recepción, lo anterior vulnera El reglamento interno de Trabajo en él “..Artículo 15.- Reconocimiento del Trabajo Suplementario: La Sociedad no reconocerá trabajo suplementario o de horas extras sino cuando expresamente lo autorice a sus trabajadores de acuerdo con lo establecido para tal efecto en el presente Reglamento...” y en él “..Artículo 16.- Periodo de Pago. El pago del trabajo suplementario o de horas extras y de recargo nocturno, en su caso, se efectuará junto con el salario del periodo siguiente....”

COMPENSATORIOS ADEUDADOS	
18,25 NOVIEMBRE	
7,15,21,28 OCTUBRE - 4,5,18,25 NOVIEMBRE	6 DIAS 12 H Y 4H ENTRE (6 JUNIO - 1,2,3 JULIO , 25 AGOSTO)
14,15,28 OCTUBRE - 4,5,11,12,18 NOVIEMBRE	DIAS 12 H

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 11 de 22

	15,26,27 OCTUBRE = 1 DIAS Y 4H
2,9,16,30 SEPTIEMBRE - 7,14,21 DE OCTUBRE - 11,12,18,25 NOVIEMBRE	DIAS DE 12 H 11,12,17,18,19,25 AGOSTO - 14,21,27 OCTUBRE = 4 DIAS Y 4H

Evidencia horas pendientes


- Se constituye un riesgo de índole laboral si la entidad no cumple con las obligaciones contractuales que pacto con el trabajador así mismo debe tener en cuenta la norma que regula la jornada laboral para los trabajadores oficiales tal como indica la Ley 6ª de 1945.- *“Artículo 3. Las horas de trabajo no podrán exceder de ocho (8) al día, ni de cuarenta y ocho (48) a la semana, salvo las excepciones legales.(exequible C-1063/2000) Sin embargo, la duración máxima de las labores agrícolas, ganaderas o forestales, será de nueve (9) horas diarias o de cincuenta y cuatro (54) en la semana. Las actividades discontinuas o intermitentes, así como las de simple vigilancia, no podrán exceder de doce (12) horas diarias, a menos que el trabajador resida en el sitio del trabajo.*

Parágrafo 2. Las actividades no contempladas en el parágrafo anterior sólo podrán exceder los límites señalados en el presente artículo mediante autorización expresa del Ministerio del ramo, sin pasar de cuatro (4) horas diarias de trabajo suplementario.

Parágrafo 3. Modificado, artículo 1°. Ley 64 de 1946. La jornada ordinaria diurna estará comprendida entre las seis (6) horas y las diez y ocho (18) horas, y la jornada ordinaria nocturna entre las diez y ocho horas (18) y las seis (6). Esta se pagará con un recargo de un treinta y cinco por ciento (35%) sobre la jornada ordinaria diurna. La remuneración del trabajo suplementario implicará un recargo del veinticinco por ciento (25%) sobre la jornada diurna, y del cincuenta por ciento (50%) sobre la jornada nocturna; a menos que se trate de labores discontinuas o intermitentes, o de las actividades previstas en el parágrafo 1 de este artículo, cuya remuneración adicional será estipulada equitativamente por las partes.”

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 12 de 22

En cuanto a dominicales y festivos, la sentencia del Consejo de Estado, radicada bajo el número 1895-98 del 5 de julio de 2001, expresa que para el reconocimiento del trabajo habitual o permanente en dominicales y festivos de los Trabajadores Oficiales debe aplicarse el artículo 39 del Decreto Ley 1042 de 1978, por tratarse de la norma que para el orden nacional regula materia semejante, en acatamiento a los dispuesto por el artículo 8°. de la Ley 153 de 1887, para suplir el vacío legal derivado de la nulidad del artículo 3°. del Decreto 222 de 1932.


En el caso de trabajar excepcionalmente en días dominicales o festivos, se considera que será aplicable lo señalado en la Ley 57 de 1926, por tratarse de una labor ocasional en tales días de descanso. En consecuencia, el trabajador tendrá derecho a un descanso compensatorio, o a una indemnización en dinero, a su elección.

Hallazgo 6 –Debilidad al cumplimiento Resolución 2674 de 2013 que reglamenta el artículo 126 del Decreto ley 019 de 2012 que establece que los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional, requerirán de 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.

- Artículo 7 numeral 3. Techos: 3.1 Los techos deben estar diseñados y construidos de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos y levaduras, el desprendimiento superficial y demás facilitar la limpieza y el mantenimiento.



Techo cocina

	SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.	Versión: 1
	GERENCIA GENERAL	
	OFICINA DE CONTROL INTERNO	Fecha 28-04-2017
	FORMATO INFORMES DE AUDITORIA	Página 13 de 22


- Artículo 14 Practicas higiénicas y medidas de protección: en trabajo de campo la Oficina de Control Interno observó, que los meseros de los restaurantes no cumplen con el numeral 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.
- Artículo 20 Prevención de la contaminación cruzada: En trabajo de campo en el Departamento de Alimentos y Bebidas la Oficina de Control Interno, observó los siguientes riesgos de contaminación cruzada en la operación
 - Implementos de aseo y recipientes de aseo, sin ninguna etiqueta al lado de la hielera. Así mismo se evidencio que no hay lugar específico donde se mantenga los implementos de aseo.



- En ejercicio de auditoría en campo 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.

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 14 de 22



Piso de la Cocina




Escaleras con dirección almacén materias primas

- 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 porque no sumergen los utensilios y loza en el agua que contiene los agentes limpiadores y desinfectantes, de igual forma se observa una pila de utensilios los cuales no son llevados al área de steward para el proceso de lavado.

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 15 de 22



- En ejercicio de auditoría se evidencia Debilidad con los habladores de Peligros y Puntos de Control Críticos, dado que los habladores de los PCC no se han colocado en el lugar donde se encuentran los agentes de limpieza, así mismo se evidencia que el área designada para los agentes de limpieza se encuentran cerca al área donde realizan el alistamiento de los alimentos que van para el bufet. Es necesario garantizar que todas las áreas estén debidamente identificadas y señaladas, tanto en el almacén de materias primas, lavandería, pasillos y cocina.

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	Página 16 de 22




Con lo anterior, se observa incumplimiento requisitos legales en el análisis de peligros y puntos de control crítico APPCC (HACCP).

Hallazgo 7 Debilidad en el cumplimiento de Resolución No. 20182040001614 Que establecen unas políticas para el consumo de bienes y servicios en las instalaciones hoteleras de propiedad o bajo operación de la Sociedad Hotelera Tequendama S.A por parte de sus funcionarios y se dictan otras disposiciones.

- En ejercicio de auditoría, se evidencio que la Asistente de A y B, es huésped permanente en el Hotel Estación Buenaventura desde el 21 de marzo de 2017 con una tarifa de hospedaje por valor de 20.000 pesos mcte mensuales y la alimentación (Desayuno, almuerzo y cena) la recibe por el comedor de funcionarios; se solicita al Departamento de Desarrollo Humano la Carpeta de funcionaria y se evidencia la autorización por parte de la Gerencia General teniendo en cuenta la Resolución No 2015230000064-4. *Que establecen unas políticas para el consumo de bienes y servicios en las instalaciones hoteleras de propiedad o bajo operación de la Sociedad Hotelera Tequendama S.A por parte de sus funcionarios y se dictan otras disposiciones.* Sin embargo, al verificar el contenido de la resolución no se observa que el cargo a desempeñar (Asistente de Alimentos y Bebidas) en el Hotel Tequendama Inn Estación Buenaventura se contemple en el acto administrativo, como si lo estipula para el cargo de Administrador en el numeral 1 artículo Primero que indica: *“..Establecer como políticas de uso de las instalaciones hoteleras de propiedad o bajo operación de la SHT, por parte de los funcionarios que se desempeñen como administradores de tales instalaciones las siguientes:*

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 17 de 22


1.El uso de habitación permanente por parte de al administrador de la instalación hotelera generar un valor fijo mensual equivalente al diez por ciento (10) del salario mensual devengado por este cuando la habitación sea tipo sencilla y/o doble, con una ocupación de hasta dos (2) personas y del quince por ciento (15%) cuando la habitaciones sea tipo twin con una ocupación de hasta dos (2) adultos y dos (2) menores de 18 años y siempre que estos constituyan su grupo familiar (cónyuge y hasta dos hijos)..”

- Así mismo, se revisa la Modificación Bilateral al Contrato de Trabajo Suscrito con la funcionaria el 21 de Marzo de 2017, con el número de Radicado No. 20172300003413, en el cual, no se estipularon las nuevas condiciones del contrato tales como el valor del hospedaje, cobro de alimentos y el servicio de lavandería; dado que la funcionaria se trasladaría de hotel Bogotá a el Hotel Tequendama Inn Estación Buenaventura de manera permanente, para ocupar el cargo de asistente de alimentos y bebidas
- De acuerdo a lo anterior se valida los cobros de la funcionaria en el aplicativo Opera por concepto de hospedaje y se evidencia que en el año 2017 los cobros no se realizaron mensualmente y que no se cobraron los meses de mayo, julio, agosto y octubre; así mismo se revisan los cobros efectuados en el año 2018 y se observa que no se han cobrado los meses de marzo, abril, junio, julio, octubre y noviembre del presente año.

FACTURA	FECHA	CONCEPTO	VALOR
29662	21-03-2017	Habitación, Cafetería Bar y Alimentos	227.075
29661	30/04/2017	Habitación, Cafetería Bar y Alimentos	20.000
34452	30/06/2017	Habitación, Cafetería Bar y Alimentos	1.099.156
34452	26/09/2017	Habitación, Cafetería Bar y Alimentos	
34452	25/11/2017	Habitación, Cafetería Bar y Alimentos	
34452	30/12/2017	Habitación, Cafetería Bar y Alimentos	
34452	30/12/2017	Habitación, Cafetería Bar y Alimentos	

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 18 de 22

AÑO 2017			1.346.231
34451	27/02/2018	Habitación cobro dos meses , Cafetería Bar y Alimentos.	775.529
35268	17/05/2018	Habitación, Cafetería Bar y Alimentos	114.275
Estado Cuenta 5511-5521	05/08/2018	Habitación, Cafetería Bar y Alimentos	295.675
AÑO 2018			1.185.479


Lo anterior, vulnera la Ley 87 de 1993 artículo 2 literal a y d que indica "... a) *Proteger los recursos de la organización, buscando su adecuada administración ante posibles riesgos que los afecten;*...b) *Garantizar la correcta evaluación y seguimiento de la gestión organizacional*"; de igual forma lo preceptuado en el numeral 15.1 del Manual de Adquisiciones de la Sociedad Hotelera Tequendama, Funciones de los Supervisores e Interventores literal b) que indica "*Ejercer control permanente para el oportuno cumplimiento de todas las obligaciones a cargo del contratista*". Así mismo se trasgrede el artículo 209 de la Constitución Política que indica "*..La función administrativa está al servicio de los intereses generales y se desarrolla con fundamento en los principios de igualdad, moralidad, eficacia, economía, celeridad, imparcialidad y publicidad, mediante la descentralización, la delegación y la desconcentración de funciones. Las autoridades administrativas deben coordinar sus actuaciones para el adecuado cumplimiento de los fines del Estado. La administración pública, en todos sus órdenes, tendrá un control interno que se ejercerá en los términos que señale la ley...*" y el artículo 3 de la ley 489 de 1998 en razón, a que no se ve justificado la conveniencia para la entidad el traslado de la funcionaria al Hotel Tequendama Inn Estación Buenaventura.

Observaciones de la Dependencia Auditada

El Alojamiento de la funcionaria Yeimy Duque con las prevendas negociadas en el momento de su vinculación a esta propiedad no están dentro de mí responsabilidad resolverlas, tanto que se han enviado correos dejando evidencia de que no está dentro los limites dispuestos en la resolución para uso de los bienes e instalaciones de la SHT.

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 19 de 22

Observaciones de Control Interno

Revisado la respuesta al informe preliminar, el hallazgo se mantiene y se recomienda a la Administración, efectuar corrección a esta debilidad detectada en conjunto con el Departamento de Desarrollo Humano y las Gerencias de Operaciones y Administrativa.

Hallazgo 8 Debilidad en el control inventario de blancos y Activos Fijos

- En ejercicio de auditoría, se evidencia debilidades en el control de los inventarios y suministros de las habitaciones (amenites y blancos) que son utilizados para la operación, lo que evidencia que no hay una estimación real de los inventarios dado que la revisión no se realiza a diario. Así mismo, se evidencio blancos que no se han dado de baja y otros que no son aptos para su uso.




- De igual se evidencia debilidad en controles de los inventarios de activos fijos, dado que no realizan inventarios a sus activos desde el 2015 incumpliendo con las Normas Internacionales de Información Financiera NIIF.(NIC 16 numeral 7) , que indica, **“Reconocimiento de propiedades, planta y equipo, 7. Un elemento de las propiedades, planta y equipo debe ser reconocido como activo cuando:(a) es probable que la empresa obtenga los beneficios económicos futuros derivados del mismo; y(b) el costo del activo para la empresa pueda ser medido con suficiente fiabilidad.**

Resolución 4444 de 1995 *“Cumplimiento obligatorio, con el propósito de garantizar la racionalización de las cifras consignadas en los estados financieros e informes complementarios dentro del proceso contable”.*

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 22

Lo anterior, de acuerdo a la Ley 87 de 1993 artículo 2 literal a y d que indica "... a) Proteger los recursos de la organización, buscando su adecuada administración ante posibles riesgos que los afecten;...b) *Garantizar la correcta evaluación y seguimiento de la gestión organizacional*"; de igual forma.."

Hallazgo 9 Debilidad en el Procedimiento de Incapacidades

En ejercicio de auditoría, la Oficina de Control Interno evidencio que la asistente de Alimentos y bebidas, solicitó por medio de correo electrónico al Jefe Inmediato 2 días compensatorios para ser disfrutados el 3 y 4 de diciembre de 2018 por visita al especialista, la funcionaria no se presento a laborar el día 5 de diciembre indicando que se encontraba incapacitada por 30 días, a lo cual la administradora del Hotel, direcciona el Caso al departamento competente, que en este caso es Desarrollo Humano quien es el encargado de gestionar las incapacidades.

Por otra parte se observa que la incapacidad allegada al Departamento de Desarrollo Humano, no corresponde a la EPS donde se encuentra afiliada la funcionaria, por el contrario se evidencia que quien remite la incapacidad es una Clínica Estética; al indagar en el Departamento de Desarrollo Humano informa que no han enviado la historia clínica y que de igual forma deben cumplir con el reconocimiento de la incapacidad hasta tanto se presente los documentos a la EPS de la funcionaria y brinden concepto sobre la aceptación o no de la incapacidad.


De conformidad a lo anterior la Oficina de Control Interno informa a la administración de un posible riesgos Financieros por cuanto el inciso 2 del artículo 81 del decreto 2353 de 2015 indica "*..No habrá lugar al reconocimiento de la prestación económica de la incapacidad por enfermedad general con cargo a los recursos del Sistema General de Seguridad Social en Salud, cuando éstas se originen en tratamientos con fines estéticos o se encuentran excluidos del plan de beneficios y sus complicaciones.*"

Observaciones de la Dependencia Auditada

Se deja como respaldo que se cumplió con el proceso inicial referente a la situación de incapacidad de la funcionaria Yeimy Duque dejando al área responsable RRHH como encargado de dar respuesta oportuna a este hallazgo.

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	Página 21 de 22

Observaciones de Control Interno

Revisado la respuesta al informe preliminar, el hallazgo se mantiene y se recomienda a la Administración, efectuar corrección a esta debilidad detectada en conjunto con el Departamento de Desarrollo Humano y las Gerencias de Operaciones y Administrativa.


CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

La Oficina de Control Interno efectúa las siguientes Conclusiones y recomendaciones con el fin de obtener mejorar en las debilidades detectadas:

1. Para la Oficina de Control Interno, las actividades desarrolladas por el Supervisor son fundamentales en la medida que se efectúa un buen seguimiento a los Contratos con el objetivo de alertar a la Administración sobre los riesgos en que puede estar incurriendo por el no cumplimiento de las obligaciones, así mismo tiene como fin ser el protector de los intereses de entidad cuando los Contratistas incumplen con lo acordado en el contrato, brindando conceptos que ayuden a orientar a la sociedad en la inversión de los recursos a través de las alianzas comerciales que contribuyan con el propósito de la entidad.
2. Se recomienda a la Administración del Hotel Tequendama Inn Buenaventura que con apoyo del Departamento de Desarrollo Humano, revisen los días y horas extras que no han sido canceladas al personal de recepción, con el fin de que se cumpla con las resoluciones en materia laboral de los trabajadores oficiales, Ley 6 de 1945 y el Decreto 2127 de 1945, toda vez que el incumplimiento puede acarrear riesgos a la Sociedad viéndose afectada por reclamaciones de índole laboral al configurarse la responsabilidad de la entidad por no garantizar sus obligaciones de manera permanente a favor del Trabajador.
3. La Oficina de Control Interno en su rol de asesoría y acompañamiento está en total disposición para colaborar con el Departamento de Desarrollo Humano a efectuar las actualizaciones, evaluar los controles, revisar los procesos y procedimientos buscando mitigar los riesgos con el fin de contribuir al Plan Estratégico Tridente que se encuentra desarrollando la Sociedad Hotelera Tequendama.
4. Se 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 prerequisite

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	Página 22 de 22

(PPR) Operacionales, Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos- HACCP-)

5. Se recomienda hacer mantenimientos preventivos y correctivos de los equipos del hotel, con el fin de que aquellos equipos e insumos que ya no están en funcionamiento y que por su vida útil ya no tienen reparación se den de baja como corresponde, y puedan depurarse las áreas de materiales innecesarios para garantizar la limpieza y el orden requerido.

6. La Oficina de Control Interno recomienda a la Administración del Hotel Tequendama Inn Estación Buenaventura, documentar la manera de distribución y pagos de las propinas dando cumplimiento a la Ley 1935 de 2018 “por medio de la cual se reglamenta la naturaleza y destinación de las propinas”.

Cordialmente,



Henry Molano Vivas
Jefe Oficina de Control Interno SHT

Elaboró: Lorena Quintero-Auditor Control Interno

Elaboró: Henry Molano

FV: 28 / 04 / 2017