

 TEQUENDAMA	SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.	Versión: 1
	GERENCIA GENERAL	
	OFICINA DE CONTROL INTERNO	Fecha Formato 28-04-2017
	FORMATO INFORMES DE AUDITORIA	Página 1 de 39

INFORMACIÓN GENERAL

PROCESO:	GESTIÓN OPERATIVA
Dependencia:	GESTION DE SERVICIOS DE CATERING
TIPO DE AUDITORIA:	AUDITORIA UNIDAD DE NEGOCIO CATERING – CASINOS
EQUIPO AUDITOR:	
Jefe Oficina de Control Interno	HENRY MOLANO VIVAS
Auditor:	ANDREA DEL PILAR COGUA PAEZ

1. INTRODUCCION

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 OCI, 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 la gestión.

De tal manera, como lo expone el Departamento Administrativo de la Función Pública: "... la independencia en la evaluación se predica del examen 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.

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 las debilidades y conclusiones estén soportadas en evidencias.

2. OBJETIVOS DE LA AUDITORIA

- Verificar que el Sistema de Control Interno esté formalmente establecido dentro de la Unidad de Negocio Catering.
- Verificar los controles definidos para el proceso.
- Comprobar el cumplimiento de las leyes, normas, políticas, procedimientos, planes, programas, proyectos y metas del desempeño misional del Proceso auditado.

shy

 TEQUENDAMA	SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.	Versión: 1
	GERENCIA GENERAL	
	OFICINA DE CONTROL INTERNO	Fecha Formato 28-04-2017
	FORMATO INFORMES DE AUDITORIA	Página 2 de 39

- Verificar el funcionamiento de los almacenes de materia prima integrados al Proceso de servicios de Catering.
- Verificar y efectuar seguimiento al cumplimiento de la normatividad vigente relacionada con los Fondos Fijos de las Cajas de Recaudo, así como los procedimientos y controles establecidos para el funcionamiento, manejo y ejecución de los recursos de la Sociedad Hotelera Tequendama S.A.

3. METODOLOGIA

Dando cumplimiento a lo establecido en el Plan de Auditoría, aprobado por el Comité de Coordinación de Control Interno, presentado a la Junta Directiva y Asamblea de Accionistas de la vigencia 2019, la Oficina de Control Interno presenta a la Administración el resultado de las pruebas de Auditoría realizada al proceso de Gestión de Servicios de Catering.

Se utilizaron métodos de entrevista, observación, verificación documental y pruebas de cumplimiento. Así mismo, se manejó un muestreo estadístico de la información de la operación de la Unidad de Negocio de Catering, 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 auditoría el equipo auditor de la Oficina de Control Interno, efectuó visita a los Casinos: Indumil Fexar (Sibate), Indumil Fagecor (Soacha), Indumil CAN, Indumil FASAB (Sogamoso), Comando General, y DCRI, donde se revisó cumplimientos normativos de acuerdo a la 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 Debilidad en la supervisión de contrato liquidación de la facturación contrato sht.210.014.48/011-2017 UT SIPRO INTEGRAL – PROJECT BPO modificación bilateral No 2 (Hallazgo 1)

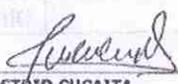
De acuerdo a la revisión documental de la liquidación de facturación de acuerdo a muestra tomada se presenta las siguientes novedades descritas de la siguiente manera:

 TEQUENDAMA	SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.	Versión: 1 Fecha Formato 28-04-2017 Página 3 de 39
	GERENCIA GENERAL	
	OFICINA DE CONTROL INTERNO	
	FORMATO INFORMES DE AUDITORIA	

4.1.1 Diferencias entre el valor del anexo 1 (contractual) y valor cobrado (Labor Auxiliar General)

De acuerdo al contrato SHT 2010.014.48/011-2017 que indica en la cláusula séptima "...VALOR DEL CONTRATO: Por características propias del presente contrato, su valor resultara de multiplicar las sumas por tareas unitarias que se relacionan en el anexo 1 que hace parte integral del siguiente contrato, por el número de servicios que en cumplimiento del objeto contractual preste efectivamente EL CONTRATISTA y sean recibidos de conformidad con el HOTEL..."

VALOR SERVICIO POR TURNO Y RECARGOS					
PROCESO	LABOR	VALOR TURNOS ORDINARIO DE 8 HORAS 2019	VALOR TURNO NOCTURNO DE 8 HORAS 2019	VALOR TURNO FESTIVO DIURNO DE 8 HORAS 2019	VALOR TURNO FESTIVO NOCTURNO DE 8 HORAS 2019
SERVICIO EN BARES Y RESTAURANTES OPERADOS POR LA SOCIEDAD A TRAVES DE CATERING TEQUENDAMA	Supervisor Coordinador	\$ 72.033	\$ 87.925	\$ 101.387	\$ 121.979
	Jefe de Cocina	\$ 69.607	\$ 85.499	\$ 101.661	\$ 119.553
	Auxiliares Generales	\$ 55.043	\$ 68.570	\$ 84.029	\$ 97.556
	Cocineros	\$ 64.794	\$ 78.954	\$ 95.137	\$ 109.297
	Porcionador	\$ 71.202	\$ 86.950	\$ 104.348	\$ 120.696
	Almacenista	\$ 62.145	\$ 75.672	\$ 91.131	\$ 104.659
	Mesero	\$ 61.557	\$ 75.084	\$ 90.143	\$ 104.070
	Steward	\$ 55.043	\$ 68.570	\$ 84.029	\$ 97.556
	Supervisor de Steward	\$ 72.033	\$ 87.925	\$ 101.387	\$ 121.979
	Tecnico de Mantenimiento	\$ 65.750	\$ 80.444	\$ 97.238	\$ 111.933
EL VALOR DE LA AUMENTACION PACTADA CON LA UT SI PROINTEGRAL -PROJECT BPO ES DE \$ 4.000 POR SERVICIO MAS EL ICO CORRESPONDIENTE A PARTIR DEL 01 DE ABRIL DE 2019.					
VALOR EVENTUAL	\$	47.025			


ASTRID CUCAITA
 SUPERVISOR
 C.C. 1.024.474.025

ANEXO 1. VALOR SERVICIO POR TURNO Y RECARGOS ABRIL 1 DE 2019 MODIFICACION 2

De acuerdo con lo anterior se revisó la liquidación por turnos con la información suministrada por el Departamento de Desarrollo Humano en el archivo en Excel vs el Anexo 1 en la labor de Auxiliar general presenta diferencias, como se muestra a continuación:

LABOR AUXILIAR GENERAL	VALOR TURNO ORDINARIO	VALOR TURNO NOCTURNO	VALOR TURNO FESTIVO DIURNO	VALOR TURNO FESTIVO NOCTURNO
VALOR TARIFARIO ANEXO 1	55.043	68.570	84.029	97.556
VALOR LIQUIDACION PROCESO TERCERIZADO	58.756	72.485	88.177	101.907
DIFERENCIA	3.713	3.915	4.148	4.351

 TEQUENDAMA	SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.		Versión: 1
	GERENCIA GENERAL		
	OFICINA DE CONTROL INTERNO		Fecha Formato 28-04-2017
	FORMATO INFORMES DE AUDITORIA		Página 4 de 39

Por lo anterior tomando como referencia el muestreo aleatorio el mes de abril, mayo, junio y julio de 2019 se presentan diferencias de acuerdo a la siguiente relación.

VALOR FACTURA MES DE ABRIL/19

NOVEDAD AUXILIARES GENERALES	VALOR TURNO ORDINADIO	TURNO ORDINARIO NOCTURNO	TURNO ORDINARIO FESTIVO	TURNO FESTIVO NOCTURNO	VALOR TOTAL
VALOR DE ACUERDO A ANEXO 1	52.428.458	4.551.334	5.745.483	890.199	63.615.473
VALOR TURNO FACTURA MES DE ABRIL	55.964.731	4.811.222	6.029.081	929.897	67.734.930
				DIFERENCIA	4.119.457

VALOR FACTURA MES DE MAYO/19

NOVEDAD AUXILIARES GENERALES	VALOR TURNO ORDINADIO	TURNO ORDINARIO NOCTURNO	TURNO ORDINARIO FESTIVO	TURNO FESTIVO NOCTURNO	VALOR TOTAL
VALOR DE ACUERDO A ANEXO 1	58.441.905	4.628.475	5.377.856	1.036.533	69.484.769
VALOR TURNO FACTURA MES DE MAYO	62.383.782	4.892.768	5.643.308	1.082.757	74.002.615
				DIFERENCIA	4.517.846

VALOR FACTURA MES DE JUNIO/19

NOVEDAD AUXILIARES GENERALES	VALOR TURNO ORDINADIO	TURNO ORDINARIO NOCTURNO	TURNO ORDINARIO FESTIVO	TURNO FESTIVO NOCTURNO	VALOR TOTAL
VALOR DE ACUERDO A ANEXO 1	55.978.731	5.811.308	7.636.135	1.390.173	70.816.347
VALOR TURNO FACTURA MES DE JUNIO	59.754.468	6.143.142	8.013.056	1.452.168	75.362.834
				DIFERENCIA	4.546.487

VALOR FACTURA MES DE JULIO/19

NOVEDAD AUXILIARES GENERALES	VALOR TURNO ORDINADIO	TURNO ORDINARIO NOCTURNO	TURNO ORDINARIO FESTIVO	TURNO FESTIVO NOCTURNO	VALOR TOTAL
VALOR DE ACUERDO A ANEXO 1	55.978.731	5.811.308	7.636.135	1.390.173	70.816.347
VALOR TURNO FACTURA MES DE JULIO	59.754.468	6.143.142	8.013.056	1.452.168	75.362.834
				DIFERENCIA	4.546.487

MES	VALOR
abr-19	4.119.457
may-19	4.517.846
jun-19	4.546.487
jul-19	4.546.487
TOTAL DIFERENCIA	17.730.278

 TEQUENDAMA	SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.	Versión: 1
	GERENCIA GENERAL	
	OFICINA DE CONTROL INTERNO	Fecha Formato 28-04-2017
	FORMATO INFORMES DE AUDITORIA	Página 5 de 39

Por lo anterior, se observa diferencias entre los valores facturados con los acordados en el anexo 1 para los meses de abril, mayo, junio y julio de 2019, suma que asciende a \$17.730.278 (Diecisiete millones setecientos treinta mil doscientos setenta y ocho pesos).

Observaciones del Auditado

De acuerdo a respuesta en memorando SHT 330.035.91 / 20193010023853 con asunto respuesta informe preliminar de auditoria a la unidad de negocios catering Tequendama indica: *"...Durante el desarrollo de la auditoria, se indicó que la unidad de negocio CATERING no realiza liquidación de la factura de la UT. SIPRO INTEGRAL –PROYECTO BPO, como parte del proceso operativo que tiene la unidad, se realiza el reporte mensual de TURNOS laborados por el personal en los diferentes casinos y dicho reporte es enviado al área de Recursos Humanos quien se encarga de la liquidación de los turnos. Las diferencias mencionadas en el informe, que corresponden a valores en la liquidación han sido escaladas al Jefe del área de Recursos Humanos para dar respuesta al Hallazgo No. 1..."*

Observaciones de la Oficina de Control Interno

En consecuencia con lo reportado por la dependencia Auditada, el hallazgo se mantiene, así mismo la Gerencia General instruyó en Comité Directivo que se revisará a detalle la ejecución de los contratos UT. SIPRO INTEGRAL –PROYECTO BPO por parte de los supervisores y se aclararan este tipo de novedades para la respectiva liquidación de los contratos.

Del mismo modo, de acuerdo a la Ley 80 de 1993 y el Estatuto Anticorrupción que aplica a la Sociedad Hotelera Tequendama, los servidores públicos, contratistas e interventores que intervienen en la celebración, ejecución y liquidación del contrato estatal son responsables por sus actuaciones y omisiones y en consecuencia responden civil, fiscal, penal y disciplinariamente por las presuntas debilidades que se puedan cometer en el ejercicio de sus funciones.

Para el contrato SHT 2010.014.48/011-2017 indica en la cláusula décimo cuarta *"...Supervisión: La supervisión (sic) del presente contrato por parte del Hotel será ejercida por la persona o personas indicadas por este, en este caso por el COORDINADOR GRUPO CATERING y del JEFE DEPARTAMENTO DE DESARROLLO HUMANO o quien haga de sus veces, quienes deben efectuar todas las coordinaciones que estimen necesarias para realizar la debida supervisión sobre las obligaciones asumidas por el contratista..."* así mismo, la autorización del pago de la factura y la firma de aceptación del cobro es realizada por la Coordinación de Catering, por lo anterior la responsabilidad es compartida y no se puede delegar este encargo únicamente al Jefe del Departamento de Desarrollo Humano.

Por lo anterior, la Oficina de Control Interno recomienda seguir las instrucciones del Comité Directivo y solicitar la devolución de los recursos con solicitud desde los supervisores del contrato del mayor valor cobrado por el Contratista y realizar el respectivo plan de mejoramiento para evitar que este tipo de novedades se vuelva a presentar con cualquier proveedor de la UEN.

 TEQUENDAMA	SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.	Versión: 1
	GERENCIA GENERAL	
	OFICINA DE CONTROL INTERNO	Fecha Formato 28-04-2017
	FORMATO INFORMES DE AUDITORIA	Página 6 de 39

4.1.2 Debilidades en el cobro de seguridad social, incapacidades e IVA

4.1.2.1 Se evidencia que hay diferencias en los valores facturados de acuerdo a la cláusula séptima del contrato en su modificación 2 (vigente), donde se observa que dentro del archivo de liquidación de turnos del proceso tercerizado suministrado por el Departamento de Desarrollo Humano, está relacionado para el cobro los siguientes conceptos, los cuales están fuera del Anexo 1 (se aclara que hay valores que están en cero pero están relacionados en el archivo y suman para la liquidación de cobro).

- Incapacidad (dos primeros días)
- Incapacidad (primer día)
- Incapacidad eg reconocimiento provisión a partir del 3 día
- Incapacidad al reconocimiento provisión a partir del 2 día
- Incapacidad arl (recon. Arl)
- Aporte eps*8.5%
- Aporte afp *12%
- Aporte arl*1.044%
- Caja *4%
- Icbf*3%
- Sena*2%
- Seguridad social turno ordinario nocturno
- Seguridad social turno festivo diurno
- Seguridad social turno festivo nocturno
- Seguridad social hora extra ordinaria diurna
- Seguridad social hora extra nocturna
- Seguridad social hora extra festiva diurna
- Seguridad social hora extra festiva nocturna

Del mismo modo se evidencia debilidad en la liquidación de turnos dado que la Seguridad Social (EPS, AFP, ARL E INCAPACIDADES) se cobra en un valor global y se liquida con impuesto sobre las ventas (IVA 19%), presentando discrepancia según lo establece el estatuto Tributario Artículo 476 que indica, "...Servicios excluidos del impuesto sobre las ventas.

- Artículo Modificado-

1. Los servicios médicos, odontológicos, hospitalarios, clínicos y de laboratorio, para la salud humana. Se exceptúan de esta exclusión:

a. Los tratamientos de belleza.

b. Las cirugías estéticas diferentes de aquéllas cirugías plásticas reparadoras o funcionales, de conformidad con las definiciones adoptadas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

2. Los servicios de administración de fondos del Estado y los servicios vinculados con la seguridad social de acuerdo con lo previsto en la Ley 100 de 1993.

M4

 TEQUENDAMA	SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.				Versión: 1
	GERENCIA GENERAL				
	OFICINA DE CONTROL INTERNO				Fecha Formato 28-04-2017
	FORMATO INFORMES DE AUDITORIA				Página 7 de 39

3. Los planes obligatorios de salud del sistema de seguridad social en salud expedidos por entidades autorizadas por la Superintendencia Nacional de Salud, los servicios prestados por las administradoras dentro del régimen de ahorro individual con solidaridad y de prima media con prestación definida, los servicios prestados Por administradoras de riesgos laborales y los servicios de seguros y reaseguros para invalidez y sobrevivientes, contemplados dentro del régimen de ahorro individual con solidaridad a que se refiere el artículo 135 de la Ley 100 de 1993 o las disposiciones que la modifiquen o sustituyan...”.

MES	VALOR CANCELADO A SIPRO CON SEGURIDAD SOCIAL- INCAPACIDADES					VALOR SIN SEGURIDAD SOCIAL- INCAPACIDADES		
	VALOR TURNOS	SEGURIDAD SOCIAL	INCAPACIDADES	IVA	VALOR CANCELADO	IVA	VALOR DE TURNOS MAS IVA	DIFERENCIA COBRO DE ACUERDO ANEXO 1
ENERO	62.171.390	8.565.771	292.970	13.495.725	84.525.855	11.812.564	73.983.954	10.541.901
FEBRERO	90.908.992	8.188.683	450.468	18.914.147	118.462.289	17.272.708	108.181.700	10.280.590
MARZO	82.813.793	8.273.924	450.523	17.392.265	108.930.505	15.734.621	98.548.413	10.382.091
ABRIL	91.849.165	8.552.552	0	19.076.326	119.478.042	17.451.341	109.300.506	10.177.536
MAYO	98.819.236	8.742.788	526.493	20.536.818	128.625.335	18.775.655	117.594.891	11.030.444
JUNIO	101.247.749	9.439.326	263.876	21.080.681	132.031.632	19.237.072	120.484.822	11.546.810
TOTAL	527.810.324	51.763.043	1.984.328	110.495.962	692.053.658	100.283.962	628.094.286	63.959.372

Por lo anterior, la Oficina de Control Interno observa que no se tiene claridad en los conceptos antes mencionados y relacionados en la liquidación de turnos descritos en el archivo de control suministrado por la supervisión (Departamento de Desarrollo Humano) con lo estipulado en el Anexo 1 de contrato.

4.1.2.2 De acuerdo a revisión efectuada en el Casino Comando General se evidencia debilidad en el cobro de seguridad social el cual no tiene turnos asignados de acuerdo a los informes remitidos por el supervisor del contrato (Administradora de Catering) y el archivo en Excel de liquidación de turnos (Departamento de Desarrollo Humano) se encontraron diferencias como:

LIQUIDACIÓN DE ENERO 2019

	CARGO	FECHA DE RETIRO	Total días de Corte	TOTAL TURNOS	VALOR TOTAL TURNOS	TOTAL SEGURIDAD SOCIAL	INCAP AT DE 1ER DIA (SMLV sobre 75%)	TOTAL ANTES DE IVA
1	AUXILIARES GENERALES		30	16,375	921.464	148.474	-	1.069.938
2	AUXILIARES GENERALES		30	5,000	263.365	139.390	-	402.755

 TEQUENDAMA	SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.					Versión: 1
	GERENCIA GENERAL					
	OFICINA DE CONTROL INTERNO					Fecha Formato 28-04-2017
	FORMATO INFORMES DE AUDITORIA					Página 8 de 39

3	MESERO	30	4,000	246.072	133.155	-	379.227
4	AUXILIARES GENERALES	30	10,000	526.730	133.155	-	659.885
5	AUXILIARES GENERALES	30	8,000	504.598	154.782	-	659.380
6	AUXILIARES GENERALES	30	7,125	375.295	133.155	-	508.450
7	SUPERVISOR	30	48,000	3.308.688	156.436	-	3.465.124
8	PORCIONADOR	30	12,000	849.925	163.410	-	1.013.335
9	AUXILIARES GENERALES	30	18,000	1.014.916	150.516	-	1.165.432
10	EVENTUAL	-	7,375	315.000	-	-	315.000
11	AUXILIARES GENERALES	30	26,125	1.639.820	201.698	-	1.841.518
12	MESERO	15	19,000	1.168.842	66.577	-	1.235.419
13	AUXILIARES GENERALES	-	1,000	80.411	7.209	-	87.620
14	EVENTUAL	-	8,000	360.000	-	-	360.000
15	ATENCION A LA MESA	30	21,250	1.307.258	133.155	-	1.440.412
16	EVENTUAL	-	26,000	990.000	-	-	990.000
17	STEWARD	30	4,000	224.900	133.155	-	358.055
18	AUXILIAR DE LAVANDERIA	30	28,000	1.590.706	154.782	91.541	1.837.029
19	AUXILIARES GENERALES	30	12,000	632.076	133.155	-	765.231
20	AUXILIARES GENERALES	30	11,000	579.403	133.155	-	712.558
21	EVENTUAL	-	2,000	90.000	-	-	90.000
22	EVENTUAL	-	4,125	185.625	-	-	185.625
23	AUXILIARES GENERALES	15	10,000	526.730	66.577	-	593.307
24	EVENTUAL	-	1,000	45.000	-	-	45.000
25	EVENTUAL	-	10,000	450.000	-	-	450.000
26	EVENTUAL	-	2,000	90.000	-	-	90.000
27	EVENTUAL	-	1,000	45.000	-	-	45.000
28	AUX. LOGISTICO DE MONTAJES	30	32,000	1.911.820	161.991	-	2.073.811
29	AUXILIARES GENERALES	-	1,000	80.411	7.209	-	87.620
30	AUXILIARES GENERALES	15	11,000	579.403	66.577	-	645.980
31	EVENTUAL	-	26,375	1.186.875	-	-	1.186.875
32	EVENTUAL	-	12,000	540.000	-	-	540.000
33	EVENTUAL	-	15,000	675.000	-	-	675.000
34	EVENTUAL	-	3,000	135.000	-	-	135.000

Handwritten signature

 TEQUENDAMA	SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.						Versión: 1
	GERENCIA GENERAL						
	OFICINA DE CONTROL INTERNO						Fecha Formato 28-04-2017
	FORMATO INFORMES DE AUDITORIA						Página 9 de 39

35	EVENTUAL		-	1,000	45.000	-	-	45.000
36	AUXILIARES GENERALES		30	22,625	1.287.885	158.146	-	1.446.031
37	AUXILIARES GENERALES		30	-	-	133.155	-	133.155
38	AUXILIARES GENERALES	18/ene/2019	18	-	-	79.893	-	79.893
39	JEFE DE COCINA	24/ene/2019	24	-	-	125.149	-	125.149
40	AUXILIARES GENERALES	24/dic/2018	24	-	-	106.524	-	106.524
41	AUXILIARES GENERALES		30	-	-	133.155	-	133.155
				446,38	24.773.216,75	3.313.734,45	91.541,40	28.178.492,60

Anexo 2 Tomado de archivo control (Desarrollo Humano)

Por lo anterior, se evidencia una diferencia de 5 personas (renglón 37 a 41 anexo 2) registradas en la liquidación de los servicios del proceso tercerizado, sin turnos y con pago de seguridad social por valor de Quinientos setenta y siete mil ochocientos setenta y cinco pesos (\$ 577.875), los cuales no se encuentran registrados en el informe de turnos enviado por el supervisor del contrato. Así mismo en el (renglón 40 del anexo 2), el funcionario de SIPRO tiene fecha de retiro en el mes de diciembre /18 y para el mes de enero/19 presenta pago de seguridad social por valor de \$ 125.149 (sin IVA).

Observaciones del auditado

De acuerdo a respuesta en memorando SHT 330.035.91 / 20193010023853 con asunto respuesta informe preliminar de auditoria a la unidad de negocios catering Tequendama que indica: "...A su vez, la debilidad manifestada en el Numeral 4.1.2 "Debilidades en el cobro de seguridad social, incapacidades e IVA" y el numeral 4.1.2.2 "Debilidad en el cobro de seguridad social" debe ser tratada con el área jurídica y de talento humano, nuevamente se hace referencia a que el proceso de nómina no corresponde a la unidad de negocio Catering. Este numeral también ha sido puesto a conocimiento del área respectiva para su respuesta.

Observaciones de la Oficina de Control Interno

De acuerdo con el análisis efectuado a la respuesta dada por el auditado, el hallazgo se mantiene y se recomienda realizar revisión de los pagos efectuados durante la ejecución del contrato y solicitar sea el caso la devolución de los recursos a la Entidad.

Lo anterior de acuerdo a lo estipulado en el contrato SHT 2010.014.48/011-2017 indica en la cláusula décimo cuarta "...Supervisión: La supervisión (sic) del presente contrato por parte del Hotel será ejercida por la persona o personas indicadas por este, en este caso por el COORDINADOR GRUPO CATERING y del JEFE DEPARTAMENTO DE HUMANO o quien haga de sus veces, quienes deben efectuar todas las coordinaciones que estimen necesarias

 TEQUENDAMA	SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.		Versión: 1
	GERENCIA GENERAL		
	OFICINA DE CONTROL INTERNO		Fecha Formato 28-04-2017
	FORMATO INFORMES DE AUDITORIA		Página 10 de 39

para realizar la debida supervisión sobre las obligaciones asumidas por el contratista..." así mismo, la autorización del pago de la factura y la firma de aceptación del cobro es realizada por la Coordinación de Catering, por lo anterior la responsabilidad es compartida y no se puede delegar esta encargo únicamente al Jefe del Departamento de Desarrollo Humano.

4.1.2.3 Para el caso del Supervisor (renglón 7, anexo 2), se evidencia en la Planilla de turnos en el cargo de Administrador (anexo 3) se reportan 34 turnos diurnos y 112 horas extras diurnas entre el 1 al 25 de enero 2019. Dado lo anterior, se observa que en un día la persona trabajó dos turnos de 8 horas más 5 horas extras diurnas, es decir que trabajo 21 horas diurnas en un día.

ADMINISTRADOR	MAR		MIE				JUE				VIE				SAB				DOM		LUN													
	1		2				3				4				5				6		7													
	T	H	T	H	T	H	T	H	T	H	T	H	T	H	T	H	T	H	T	H														
	D	N	D	N	D	N	D	N	D	N	D	N	D	N	D	N	D	N	D	N	D	N	D	N	D	N	D	N	D	N	D	N	D	N
	0	0	0	0	2	0	5	0	2	0	5	0	2	0	5	0	2	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	MAR		MIE				JUE				VIE				SAB				DOM		LUN													
	8		9				10				11				12				13		14													
	T	H	T	H	T	H	T	H	T	H	T	H	T	H	T	H	T	H	T	H	T	H	T	H	T	H	T	H	T	H	T	H		
	D	N	D	N	D	N	D	N	D	N	D	N	D	N	D	N	D	N	D	N	D	N	D	N	D	N	D	N	D	N	D	N	D	N
	2	0	5	0	2	0	6	0	2	0	6	0	2	0	6	0	2	0	6	0	2	0	6	0	0	0	0	0	2	0	5	0	0	0
	MAR		MIE				JUE				VIE				SAB				DOM		LUN													
	15		16				17				18				19				20		21													
	T	H	T	H	T	H	T	H	T	H	T	H	T	H	T	H	T	H	T	H	T	H	T	H	T	H	T	H	T	H	T	H		
D	N	D	N	D	N	D	N	D	N	D	N	D	N	D	N	D	N	D	N	D	N	D	N	D	N	D	N	D	N	D	N	D	N	
2	0	5	0	2	0	6	0	2	0	6	0	2	0	6	0	1	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
MAR		MIE				JUE				VIE				TOTAL DE TURNOS		TOTAL HORAS EXTRAS																		
22		23				24				25																								
T	H	T	H	T	H	T	H	T	H	T	H	T	H																					
D	N	D	N	D	N	D	N	D	N	D	N	D	N																					
1	0	6	0	1	0	6	0	1	0	6	0	1	0	34		112																		

Anexo 3 Tomado de archivo control (Administrador Catering)

Observaciones del Auditado

De acuerdo a respuesta en memorando SHT 330.035.91 / 20193010023853 con asunto respuesta informe preliminar de auditoria a la unidad de negocios catering Tequendama que indica: "...Para el caso del supervisor se evidencia en planilla de turnos en el cargo Administrado Corresponde al Administrador del casino Comando que fue contratado a través de Sipro puesto que en la transformación de las Unidades de Negocio, uno de los contratos que corresponde a Catering funcionaría únicamente hasta el día 30 de Noviembre de 2018.

Handwritten signature

 TEQUENDAMA	SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.	Versión: 1
	GERENCIA GENERAL	
	OFICINA DE CONTROL INTERNO	Fecha Formato 28-04-2017
	FORMATO INFORMES DE AUDITORIA	Página 11 de 39

Así esto, se hizo necesario pasar la carta de presuntivo a la Administradora designada en su momento la Sra. Silvia Patricia Cardona quien laboró hasta el lunes 30 de Julio de 2018. Desde ese momento y debido a las instrucciones impartidas para la unidad en las cuales se encontraba la nómina congelada y no se definía aún la situación de la misma (cierre o tercerización) se requería un Administrador quien se hiciera cargo del casino Comando General. Por ello y a través de Sipro y tomando turnos adicionales se niveló el salario de modo tal que la persona percibiera el salario que los Administradores de planta perciben, puesto que se encontraba desempeñando la mismas funciones. Actualmente la persona ya se encuentra vinculada por planta de la SHT....”

Observaciones de la Oficina de Control Interno

De acuerdo a respuesta de la Dependencia Auditada, el hallazgo se mantiene dado que dentro del objeto del contrato SHT 2010.014.48/011-2017 y así como las tarifas que hacen parte integral del contrato llamado anexo 1, no se observa que esté incluido el cargo o labor de “Administrador”. Así mismo, de acuerdo al manual de funciones y competencias en versión 5 el cargo de administrador de casinos se encuentra creado en la planta de personal de la SHT.

Por lo anterior se evidencia que la dependencia auditada reporto turnos y horas extras que no corresponde a la ejecución del contrato y de acuerdo a respuesta del auditado se hizo nivelación de turnos para poder justificar el valor a pagar al proveedor de la labor que no está contractualmente autorizada, dado que se observa que el Administrador labora 1 turno de 8 horas diurnas de lunes a sábado, es decir que mensualmente sería un promedio de 24 turnos mensuales, y en cifras para la vigencia 2019 suman un valor \$19.898.896 (Diecinueve millones ochocientos noventa y ocho mil ochocientos noventa y seis pesos).

MES	TOTAL TURNOS	VR CANCELADO
ENERO	48	4.123.497
FEBRERO	40	3.467.274
MARZO	34	3.219.396
ABRIL	40	3.889.699
MAYO	40	3.741.804
JUNIO	17	1.457.227
TOTAL		19.898.897

MX

 TEQUENDAMA	SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.	Versión: 1
	GERENCIA GENERAL	
	OFICINA DE CONTROL INTERNO	Fecha Formato 28-04-2017
	FORMATO INFORMES DE AUDITORIA	Página 12 de 39

4.2 Debilidad en el recaudo de efectivo y facturación Casino DCRI (Hallazgo 2)

Se practicó el conteo del dinero de la caja de recaudo del Casino DCRI el día 19 de Julio de 2019 a las 12:44 pm, al funcionario responsable del control y manejo de la misma, informando que por instrucciones de la Coordinadora de Catering la caja registradora que se encontraba en este casino se traslado desde el 20 de Junio de 2019 al Casino del Ministerio de Hacienda como tampoco tiene fondo fijo, dando como resultado un sobrante de \$ 4.000 pesos:

RECUADO JULIO 18 DE 2019		\$ 60.500,00
RECAUDO JULIO 19 DE 2019		\$ 103.000,00
TOTAL		\$ 163.500,00
BILLETES	CANTIDAD	VALOR
\$ 50.000,00	2	\$ 100.000,00
\$ 20.000,00	1	\$ 20.000,00
\$ 5.000,00	2	\$ 10.000,00
\$ 2.000,00	14	\$ 28.000,00
\$ 1.000,00	2	\$ 2.000,00
MONEDAS	CANTIDAD	VALOR
\$ 500,00	6	\$ 3.000,00
\$ 200,00	17	\$ 3.400,00
\$ 100,00	11	\$ 1.100,00
TOTAL		\$ 167.500,00
DIFERENCIA SOBRANTE		\$ 4.000,00

Así mismo, el equipo auditor evidenció:

- El control del recaudo del efectivo es manejado en un cuadro de Excel, el cual el programa está fallando y no guarda todos los cambios, lo anterior dado que el sobrante del arqueo realizado se debe a una venta que el programa de Excel no guardo.
- Se evidencia riesgo en la custodia del dinero en efectivo ya que se encuentra guardado en un cajón del escritorio del Administrador y puede ocasionar posibles pérdidas del mismo.
- Se observa riesgo de índole tributaria, dado que la facturación de la venta de alimentación de forma directa, desde el 20 de junio de 2019, no cuenta con caja registradora que emita la factura de venta, lo que puede ocasionar incumpliendo con el Estatuto tributario, artículo 615 donde indica, "**Obligación de expedir factura. Para efectos tributarios, todas las personas o entidades que tengan la calidad de comerciantes, ejerzan profesiones liberales o presten servicios inherentes a éstas, o enajenen bienes producto de la actividad agrícola o ganadera, deberán expedir factura o documento equivalente, y conservar copia de la misma por cada una de las operaciones**

14

 TEQUENDAMA	SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.	Versión: 1
	GERENCIA GENERAL	
	OFICINA DE CONTROL INTERNO	Fecha Formato 28-04-2017
	FORMATO INFORMES DE AUDITORIA	Página 13 de 39

que realicen, independientemente de su calidad de contribuyentes o no contribuyentes de los impuestos administrados por la Dirección General de Impuestos Nacionales. Para quienes utilicen máquinas registradoras, el documento equivalente será el ticket expedido por ésta.....". Y el artículo 617, donde indica, "**Requisitos de la factura de venta**. Para efectos tributarios, la expedición de factura a que se refiere el artículo 615 consiste en entregar el original de la misma, con el lleno de los siguientes requisitos:

- a. Estar denominada expresamente como factura de venta.
- b. Apellidos y nombre o razón y NIT del vendedor o de quien presta el servicio.
- c. *Modificado* Apellidos y nombre o razón social y NIT del adquirente de los bienes o servicios, junto con la discriminación del IVA pagado.
- d. Llevar un número que corresponda a un sistema de numeración consecutiva de facturas de venta.
- e. Fecha de su expedición.
- f. Descripción específica o genérica de los artículos vendidos o servicios prestados.
- g. Valor total de la operación.
- h. El nombre o razón social y el NIT del impresor de la factura.
- i. Indicar la calidad de retenedor del impuesto sobre las ventas.
- j. *- Declarado Inexequible Corte Constitucional-

Al momento de la expedición de la factura los requisitos de los literales a), b), d) y h), deberán estar previamente impresos a través de medios litográficos, tipográficos o de técnicas industriales de carácter similar. Cuando el contribuyente utilice un sistema de facturación por computador o máquinas registradoras, con la impresión efectuada por tales medios se entienden cumplidos los requisitos de impresión previa. El sistema de facturación deberá numerar en forma consecutiva las facturas y se deberán proveer los medios necesarios para su verificación y auditoría...." (Subrayado fuera de texto)

Observaciones del Auditado

De acuerdo a respuesta en memorando SHT 330.035.91 / 20193010023853 con asunto respuesta informe preliminar de auditoria a la unidad de negocios catering Tequendama que indica: "...

 TEQUENDAMA	SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.	Versión: 1
	GERENCIA GENERAL	
	OFICINA DE CONTROL INTERNO	Fecha Formato 28-04-2017
	FORMATO INFORMES DE AUDITORIA	Página 14 de 39

1. La caja registradora del casino DCRI (CASIO) había sido trasladada al casino Hacienda. Durante ese periodo el casino DCRI no contaba con caja registradora ni sistema de recaudo. Nuevamente la caja fue entregada en el casino y puesta en funcionamiento a partir del 23 de septiembre de 2019.
2. Referente a la custodia del efectivo se aclara que toda la parte de producción donde también se encuentra el escritorio del Administrador está vigilado por cámaras de seguridad. El monto de los recursos recaudados en dicho casino no ameritan la compra de una caja fuerte o de seguridad. El dinero recaudado es consignado en el banco BBVA a nombre de la Sociedad Hotelera Tequendama y es validado por el área financiera como lo evidencian los respectivos correos:



 TEQUENDAMA	SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.		Versión: 1
	GERENCIA GENERAL		
	OFICINA DE CONTROL INTERNO		Fecha Formato 28-04-2017
	FORMATO INFORMES DE AUDITORIA		Página 16 de 39

- Nombre o razón social y NIT del vendedor o quien presta el servicio.
- Número consecutivo de la transacción.
- Descripción de los bienes o servicios.
- Valor total de la transacción.

Por lo anterior el Hallazgo se mantiene, dado que la debilidad impacta corporativamente a la SHT por los tipos de riesgos que está expuesta la Entidad.

4.3 Faltantes de materia Prima Casino Comando General (Hallazgo 3)

Se realizó la verificación de los productos del inventario del almacén y se evidenció que los datos del sistema no concuerdan con el inventario físico en algunos productos tales como:

PRODUCTO	UNIDAD MEDIDA	SISTEMA	FISICO	DIFERENCIA
FRIJOL CARGAMANTO	KILOGRAMO	95,50	93,70	(1,80)
GALLETAS RELLENAS X 26 UD	UNIDAD	364,00	216,00	(148,00)
MAYONESA	UNIDAD	3,00	-	(3,00)
ARROZ DIANA	KILOGRAMO	653,90	869,00	215,10
AZUCAR POR 50	KILOGRAMO	214,00	212,00	(2,00)
CEREAL HOJUELAS		1,00	-	(1,00)
CHOCOLATINA JET 35 X 30	UNIDAD	245,00	175,00	(70,00)
TINTURA CAMELO		8,00	2,00	(6,00)
PANELA	UNIDAD	78,00	64,00	(14,00)
PAPAS PAQUETE X 12	UNIDAD	1.752,00	1.536,00	(216,00)
TORTILLA TEX MAX		60,00	-	(60,00)
TAMAL CORRIENTE	UNIDAD	50,00	48,00	(2,00)
TE SURTIDO 500 GRAMOS		64,00	66,00	2,00
TODO RICO X 8	UNIDAD	488,00	462,00	(26,00)
VINAGRE X 4000 MIL	UNIDAD	19,00	16,00	(3,00)
GASEOSA COCACOLA SURTIDA 10 ONZ X 12	UNIDAD	453,00	439,00	(14,00)
NESCAFE ALEGRIA CAPUCHINO	KILOGRAMO	22,00	26,00	4,00
NESCAFE ALEGRIA CAPUCHINO VAINILLA	KILOGRAMO	14,00	19,00	5,00
NARANJA VALENCIA	KILOGRAMO	56,10	55,50	(0,60)
MELON	KILOGRAMO	48,30	46,30	(2,00)
MANDARINA ARRAYANA	KILOGRAMO	5,60	7,40	1,80
AHUYAMA	KILOGRAMO	42,60	43,10	0,50
MERMELADA		140,00	130,00	(10,00)
APIO	KILOGRAMO	2,85	3,20	0,35
ARRACACHA	KILOGRAMO	10,90	11,20	0,30
PAPA CRIOLLA	KILOGRAMO	65,80	55,40	(10,40)
PAPA R12 PRIMERA	KILOGRAMO	97,00	83,30	(13,70)
PAPA R12 CERA	KILOGRAMO	123,00	104,50	(18,50)
LECHE EN BOLSA LARGA VIDA	LITRO	108,00	89,00	(19,00)
CARNICOS				-

Handwritten signature

 TEQUENDAMA	SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.		Versión: 1
	GERENCIA GENERAL		
	OFICINA DE CONTROL INTERNO		Fecha Formato 28-04-2017
	FORMATO INFORMES DE AUDITORIA		Página 17 de 39

PECHUGA DE POLLO	KILOGRAMO	76,50	76,90	0,40
PERNIL MIXTO CON RABADILLA	KILOGRAMO	91,80	93,00	1,20
CHURRASCO CORRIENTE	KILOGRAMO	40,11	37,30	(2,81)
LOMO DE CERDO BABY	KILOGRAMO	70,92	69,00	(1,92)
BRAZO DE CERDO	KILOGRAMO	40,70	40,00	(0,70)
SOBRE BARRIGA FALDA	KILOGRAMO	95,26	94,90	(0,36)

Es necesario aclarar que el control del inventario es un elemento muy importante para el desarrollo de la operación, sino se realiza una buena administración en la materia prima, esto puede generar clientes descontentos por el no cumplimiento del servicio, además existe la materialización de riesgos por pérdida de insumos.

De acuerdo a evidencia, el inventario físico presenta diferencias significativas de productos, tal como es el caso de:

- Leche entera Faltante - 19 Litros
- Galletas rellenas Faltante -148 unidades
- Arroz diana Sobrante 215.10 kilogramos
- Chocolatinas jet Faltante - 70 unidades
- Papas de paquete Faltante -216 unidades
- Tortilla Tex max Faltante - 60
- Todo Rico Faltante - 26 unidades
- Gaseosa Coca-cola Faltante - 14 unidades

Observaciones del Auditado

4.3 "faltantes materia prima Casino Comando General" Referente a lo mencionado como "diferencias significativas" indicamos.

1. Las diferencias relacionadas corresponden a errores en la descarga de los inventarios, puesto que varios de los productos auditados son lo que diariamente se entregan a la cafetería. Como son: Galletas rellenas, Chocolatinas, papas de paquete, Todo Rico, gaseosas.

A partir de las 07:00am se empiezan a subir los productos requeridos para surtir, por ello las descargas se realizan ese mismo día en horas de la tarde para que el dato del inventario final sea correcto.

Es pertinente aclarar que el servicio no se afecta por temas de inventario, puesto que la planeación de los requerimientos se hace semanal, basado en un menú previamente aprobado y que no se modifica. De igual forma las diferencias encontradas por la oficina de control interno durante el ejercicio auditor no corresponden a productos faltantes o sobrantes si no a productos transferidos a las áreas de producción pendientes de registrar.



 TEQUENDAMA	SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.	Versión: 1
	GERENCIA GENERAL	
	OFICINA DE CONTROL INTERNO	Fecha Formato 28-04-2017
	FORMATO INFORMES DE AUDITORIA	Página 18 de 39

Se debe tener en cuenta que al cierre de cada mes, cada casino envía un informe de las existencias físicas en los almacenes para realizar el cargue en el sistema My Inventory y reflejar el costo real de la operación, así aseguramos que los errores en las descargas no afecten los datos del comportamiento real del costo. Es importante aclarar que las diferencias reportadas como "sobrantes o faltantes" corresponden al 0.81% y el 1.31% del valor total de inventario a la fecha.

FALTANTES INVENTARIO

PRODUCTO	CANTIDAD	PRESENTACIÓN	VALOR	TOTAL
LECHE BOLSA LARGA VIDA 1,100 (CATERING)	19,0	LITRO	2.130	40.470,00
GALLETAS RELLENAS X 26 UNIDADES	148,0	UNIDAD	277	40.990,31
CHOCOLATINA JET 35 X 30	70,0	UNIDAD	1.037	72.578,00
PAPAS PAQUETE * 12	216,0	UNIDAD	830	179.318,00
TORTILLA TEX MAX	60,0	PAQUE * 50	370	22.184,40
TODO RICO * 8	26,0	UNIDAD	1.737	45.158,75
GASEOSA COCACOLA SURTIDA 300CC 10 ONZ X12	14,0	UNIDAD	1.551	21.719,60
			TOTAL	422.417,06

SOBRANTES INVENTARIO

ARROZ (CATERING)	215,1	KILOGRAMO	3.158	679.264,29
------------------	-------	-----------	-------	------------

CONCEPTO	VALOR	%
VALOR TOTAL INVENTARIO A LA FECHA	51.835.723,43	100%
VALOR FALTANTES	422.417,06	0,81%
VALOR SOBRANTES	679.264,29	1,31%

Observaciones de la Oficina de Control Interno

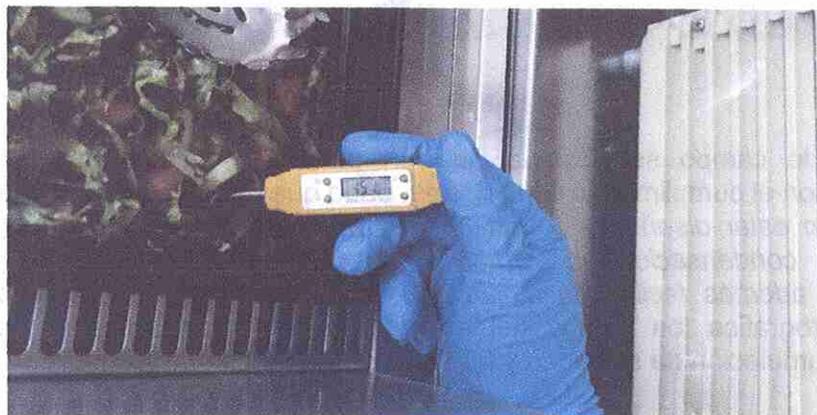
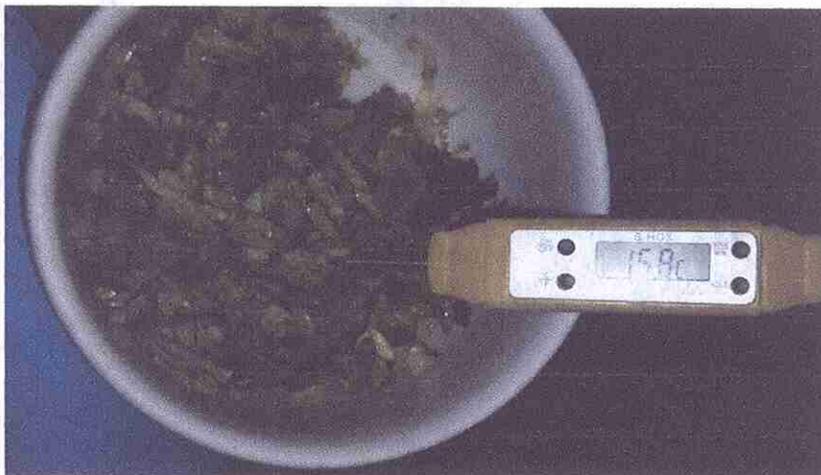
De acuerdo con respuesta del Auditado, esta justificación no fue explicada en su momento al equipo auditor como tampoco fue suministrado el documento de requisición de los productos en mención y las evidencias que presenta la Unidad de Catering no suministra procedimiento escrito que compruebe esta gestión de control a los inventarios, recordando que en la Ley 489 de 1998 artículo 27 indica que las entidades deben conformar normas, políticas y procedimientos que aseguren el control interno de las mismas. Igualmente el Modelo Estándar de Control Interno MECI 2014 en el Modulo de control de planeación y gestión hace énfasis a los puntos de control que se deben efectuar es este tipo de inventarios. Por lo anterior el hallazgo se mantiene, dado que no se diligencio al formato de requisición de los productos retirados del almacén para el servicio. Así mismo, no se observó un procedimiento documentado sobre el control del inventario de materia prima.

mf

 TEQUENDAMA	SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.	Versión: 1
	GERENCIA GENERAL	
	OFICINA DE CONTROL INTERNO	Fecha Formato 28-04-2017
	FORMATO INFORMES DE AUDITORIA	Página 19 de 39

4.4 Cumplimiento 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 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 4)

- Artículo 18 Fabricación: en trabajo de campo la Oficina de Control Interno, observó en el casino Indumil Can presenta debilidades en el cumplimiento del 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 alimentos, están por encima de esta temperatura ideal. Lo anterior puede ocasionar un riesgo a la salud de los comensales del casino.



Handwritten signature

 TEQUENDAMA	SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.	Versión: 1
	GERENCIA GENERAL	
	OFICINA DE CONTROL INTERNO	Fecha Formato 28-04-2017
	FORMATO INFORMES DE AUDITORIA	Página 20 de 39

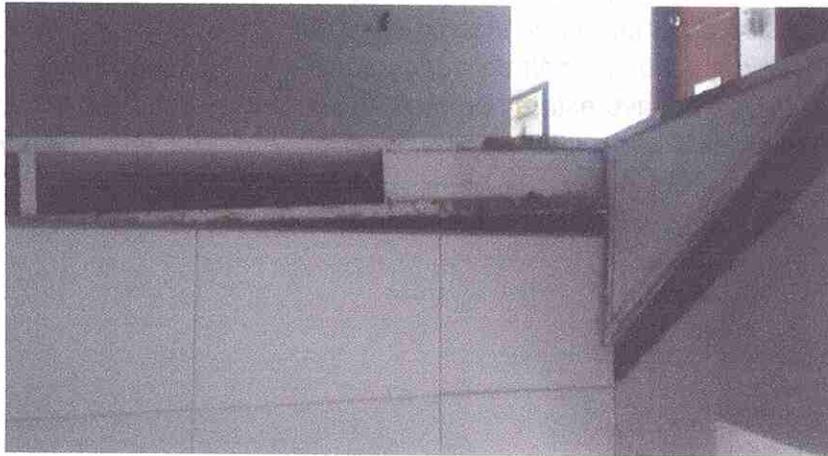
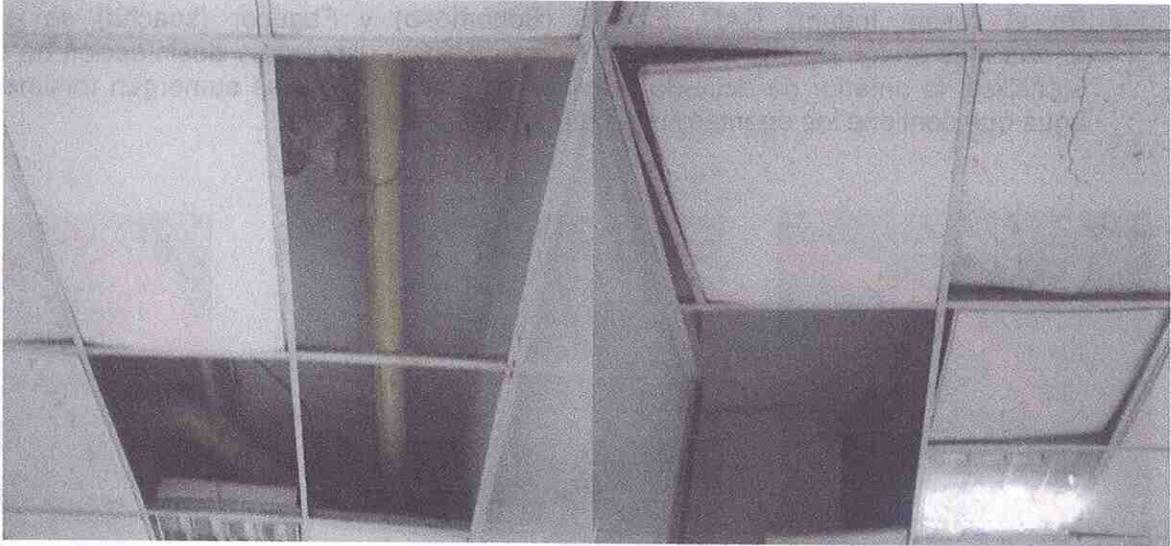
- Conforme a la evidencia fotográfica en el casino Indumil Fagecor (Soacha), se observa que los refrigeradores donde se almacena la materia prima (CARNICOS) se encuentran con la puerta abierta, debido al volumen del producto almacenado en estos. Por lo anterior, se evidencia que el almacenamiento de la materia prima no es el adecuado y pone en riesgo el programa de inocuidad, dado que la temperatura de los refrigeradores al dejar la puerta abierta no mantiene la temperatura adecuada y conlleva un riesgo de deterioro de los productos almacenados. El grado de riesgo varía en función de aspectos como el volumen de alimentos almacenados, el tiempo que ha estado abierta y la capacidad del congelador.



- En trabajo de campo se observa que en el casino Indumil Fagecor (Soacha), hay debilidades con el cumplimiento de la norma, dado que el Artículo 6 Numeral 3 Techos: *“Los techos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos y levaduras, el desprendimiento superficial y además facilitar la limpieza y el mantenimiento”*, lo anterior de acuerdo a evidencia fotográfica los techos del almacén de productos fríos y pasillos, presentan deterioro, acumulación de suciedad y formación de hongos.

MY

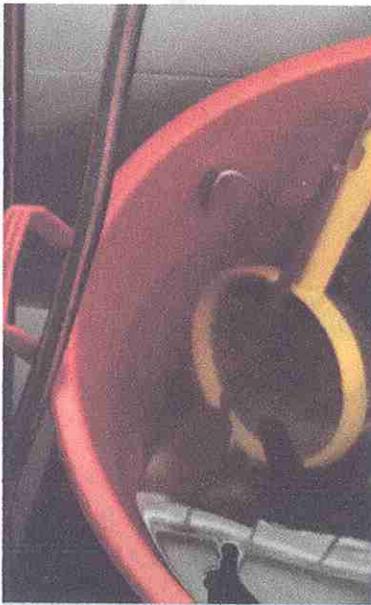
 TEQUENDAMA	SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.	Versión: 1
	GERENCIA GENERAL	
	OFICINA DE CONTROL INTERNO	Fecha Formato 28-04-2017
	FORMATO INFORMES DE AUDITORIA	Página 21 de 39



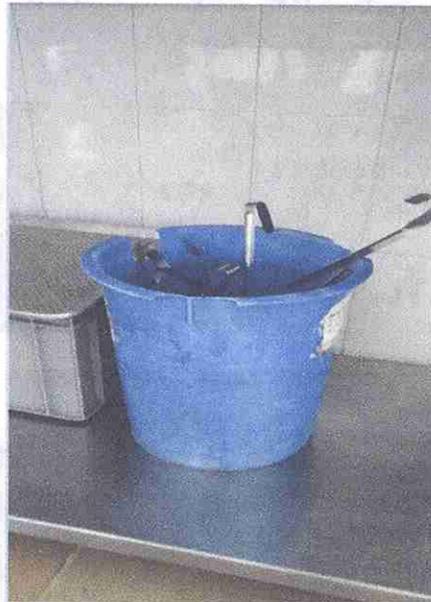
024

 TEQUENDAMA	SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.	Versión: 1
	GERENCIA GENERAL	
	OFICINA DE CONTROL INTERNO	Fecha Formato 28-04-2017
	FORMATO INFORMES DE AUDITORIA	Página 22 de 39

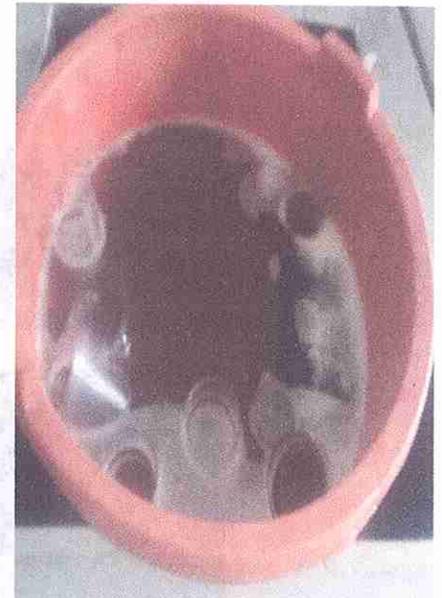
- En el casino Indumil CAN, FASAB (Sogamoso) y Fagecor (soacha) se evidencian debilidades en los Puntos Críticos de Control (PCC) – limpieza y desinfección de equipos y utensilios, lo anterior de acuerdo a evidencia fotográfica no se sumergen totalmente en el agua que contiene los agentes limpiadores y desinfectantes.



Casino FASAB



Casino CAN



Casino Fagecor

- En desarrollo e la auditoria en el casino Indumil Fagecor (Soacha) indica el Artículo 6 Numeral 8 *"...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 anti insectos de material no corrosivo y serán fácilmente removibles para su limpieza y reparación..."* según evidencia fotográfica se observan debilidades en la ventilación en la cocina, del mismo modo la ventana no cuenta con mecanismo de protección como lo indica la normatividad.

14

 TEQUENDAMA	SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.	Versión: 1
	GERENCIA GENERAL	
	OFICINA DE CONTROL INTERNO	Fecha Formato 28-04-2017
	FORMATO INFORMES DE AUDITORIA	Página 23 de 39



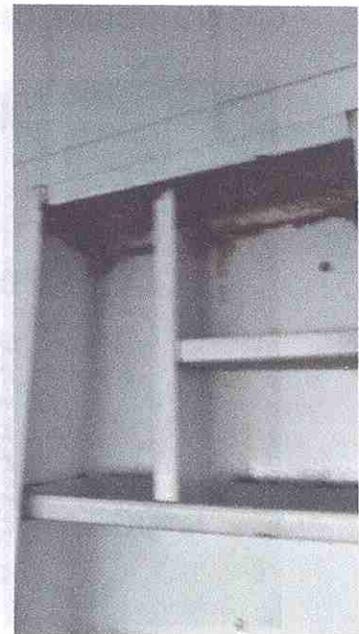
- En trabajo en campo para los casinos Soacha, Can presenta debilidades en el cumplimiento del Artículo 8 donde indica "...Los equipos que se utilicen en operaciones críticas para lograr la inocuidad del alimento, deben estar dotados de los instrumentos y accesorios requeridos para la medición y registro de las variables del proceso. Así mismo, deben poseer dispositivos para permitir la toma de muestras del alimento y materias primas..",

CASINO INDUMIL CAN



Handwritten signature or initials

 TEQUENDAMA	SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.	Versión: 1
	GERENCIA GENERAL	
	OFICINA DE CONTROL INTERNO	Fecha Formato 28-04-2017
	FORMATO INFORMES DE AUDITORIA	Página 24 de 39





TEQUENDAMA

SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.

GERENCIA GENERAL

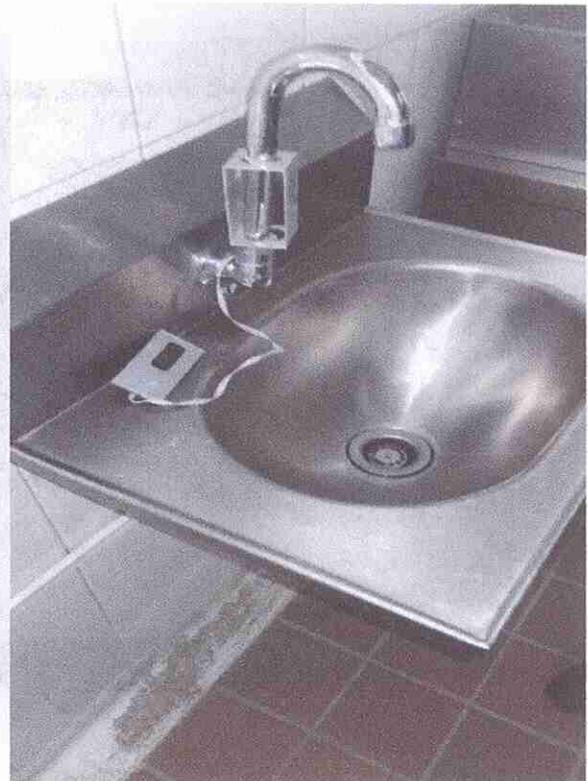
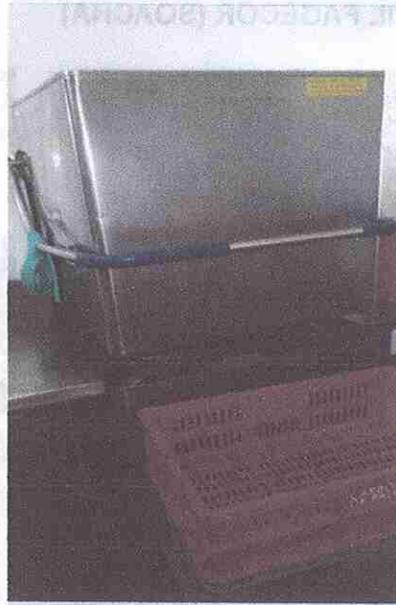
OFICINA DE CONTROL INTERNO

FORMATO INFORMES DE AUDITORIA

Versión: 1

Fecha Formato
28-04-2017

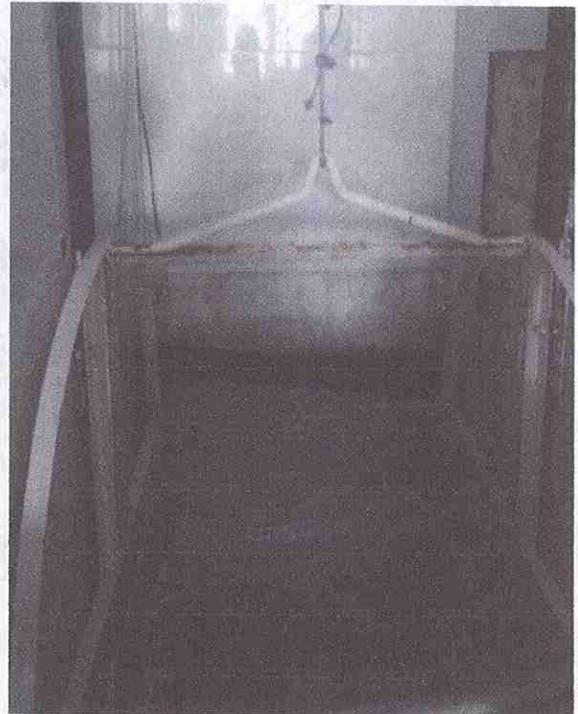
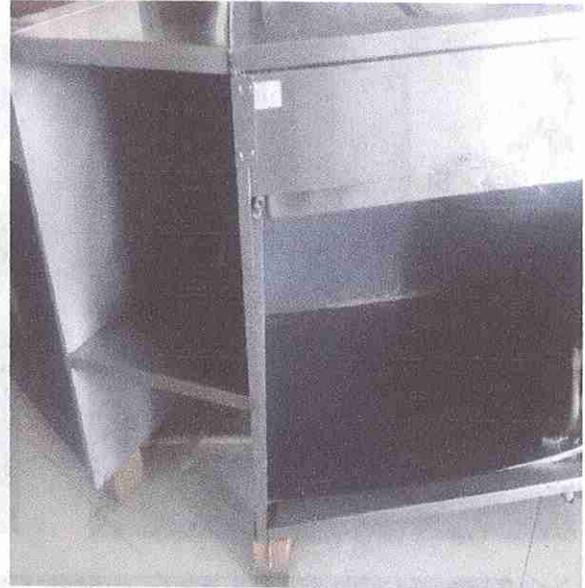
Página 25 de 39



Hy

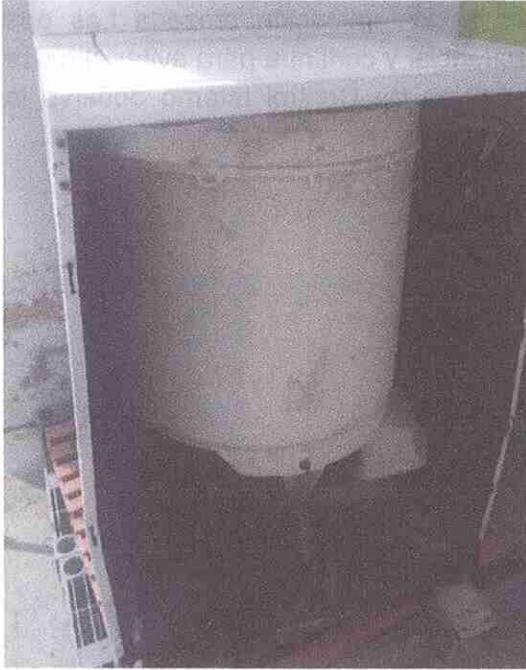
 TEQUENDAMA	SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.	Versión: 1
	GERENCIA GENERAL	
	OFICINA DE CONTROL INTERNO	Fecha Formato 28-04-2017
	FORMATO INFORMES DE AUDITORIA	Página 26 de 39

CASINO INDUMIL FAGECOR (SOACHA)



MY

 TEQUENDAMA	SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.	Versión: 1
	GERENCIA GENERAL	
	OFICINA DE CONTROL INTERNO	Fecha Formato 28-04-2017
	FORMATO INFORMES DE AUDITORIA	Página 27 de 39



- De acuerdo al numeral 7 de la norma indica “..La iluminación debe ser de la calidad e intensidad adecuada para la ejecución higiénica y efectiva de todas las actividades..”, lo anterior, dado que en trabajo en campo el casino Indumil Fexar (Sibate) se evidencio fallas en las lámparas en el área de lavado y desinfección, y deterioro de las mismas.

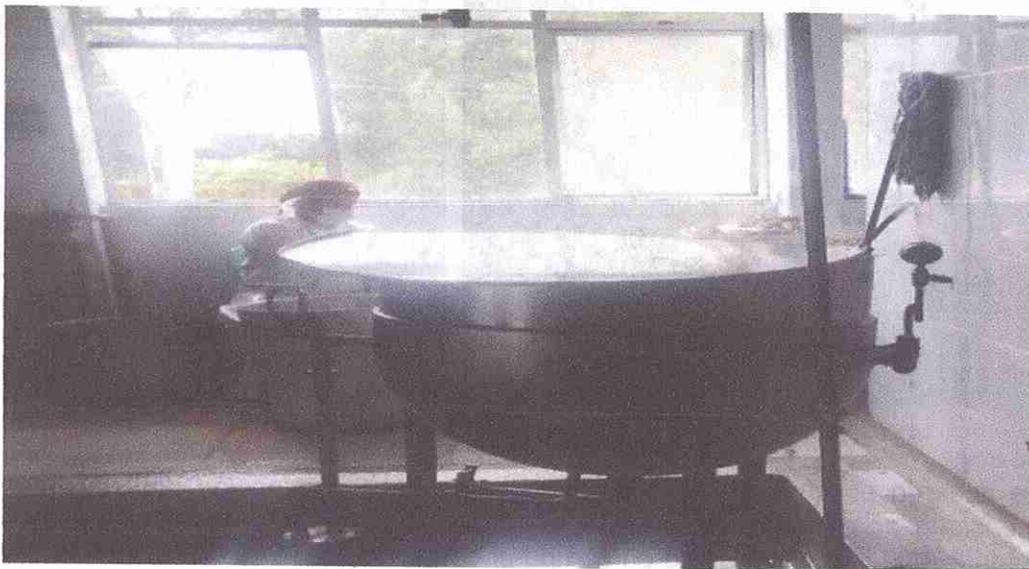


PH

 TEQUENDAMA	SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.	Versión: 1
	GERENCIA GENERAL	
	OFICINA DE CONTROL INTERNO	Fecha Formato 28-04-2017
	FORMATO INFORMES DE AUDITORIA	Página 28 de 39

- Respecto al Artículo 20 Prevención de la contaminación cruzada Las operaciones de fabricación deben realizarse en forma secuencial y continua para evitar el cruce de flujos de producción. En trabajo de campo la Oficina de Control Interno observó los siguientes riesgos de contaminación cruzada en la operación:

CASINO INDUMIL FAGECOR (SOACHA)

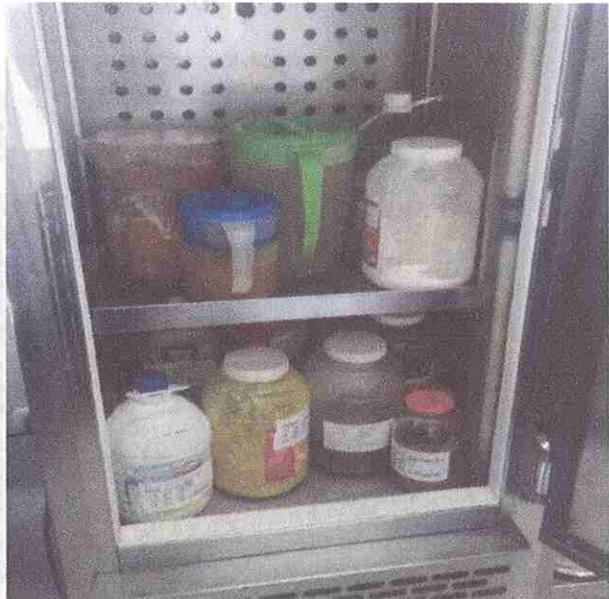
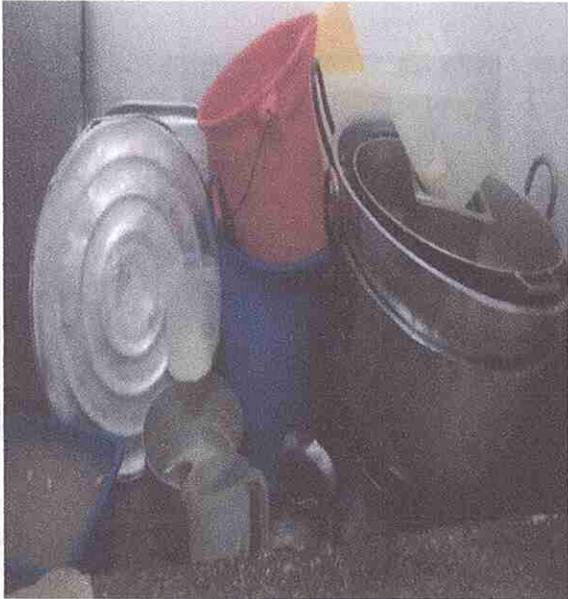


CASINO INDUMIL FEXAR (SIBATE)



MY

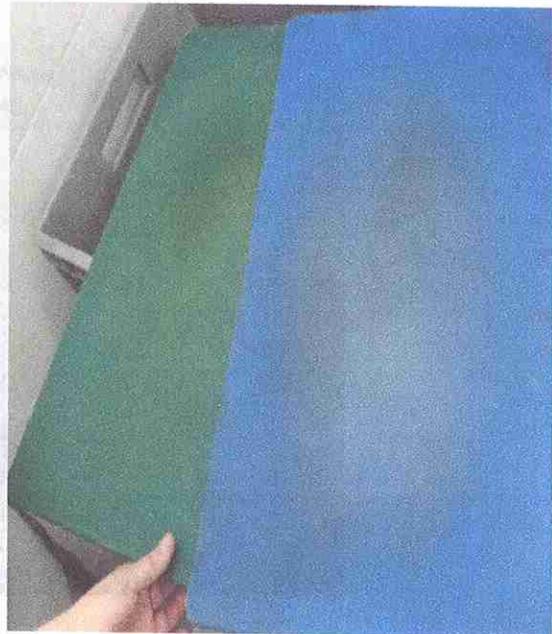
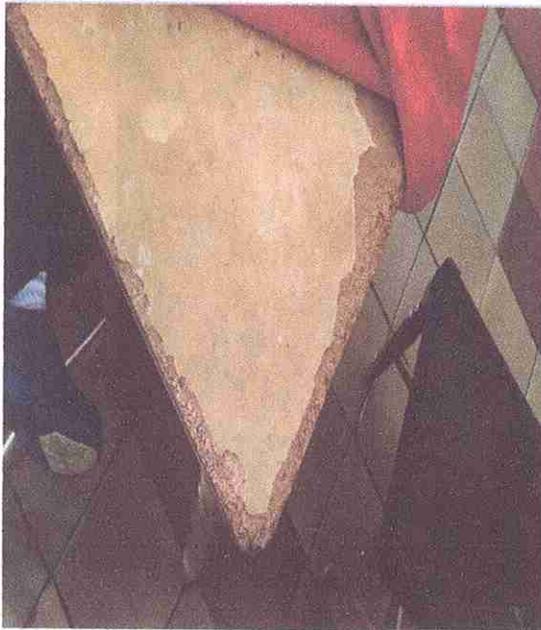
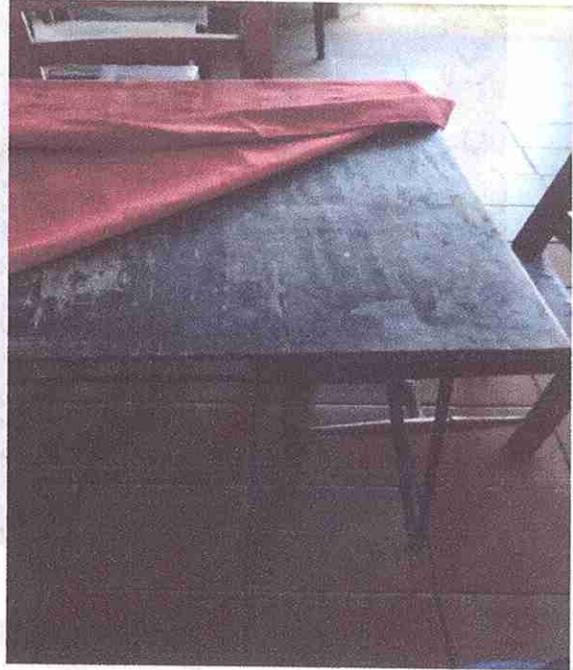
 <p>TEQUENDAMA</p>	SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.	Versión: 1
	GERENCIA GENERAL	
	OFICINA DE CONTROL INTERNO	Fecha Formato 28-04-2017
	FORMATO INFORMES DE AUDITORIA	Página 29 de 39



✓✓

 TEQUENDAMA	SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.	Versión: 1
	GERENCIA GENERAL	
	OFICINA DE CONTROL INTERNO	Fecha Formato 28-04-2017
	FORMATO INFORMES DE AUDITORIA	Página 30 de 39

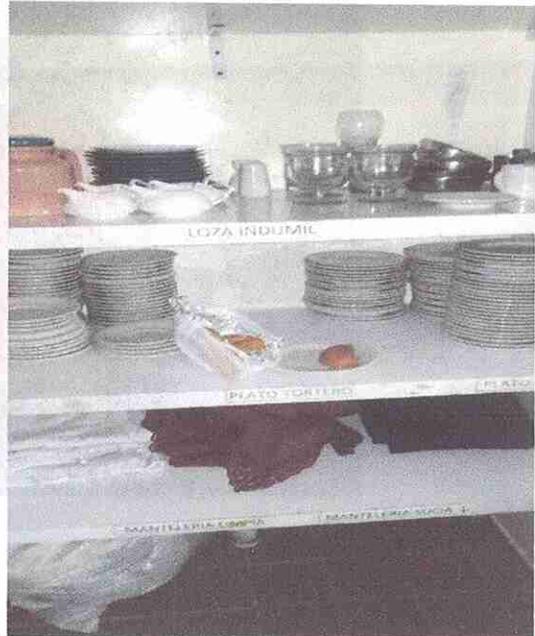
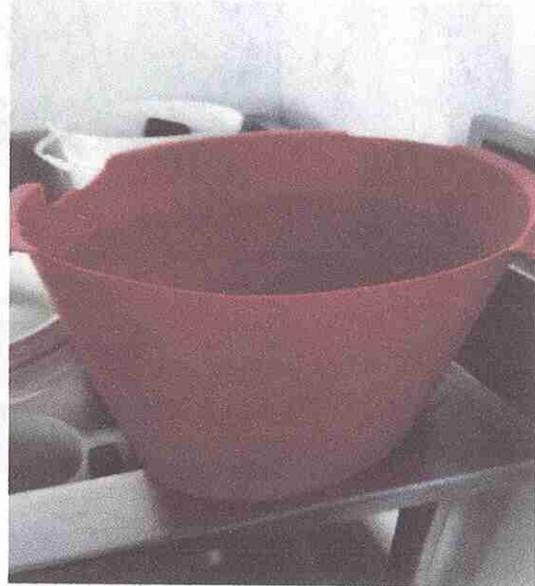
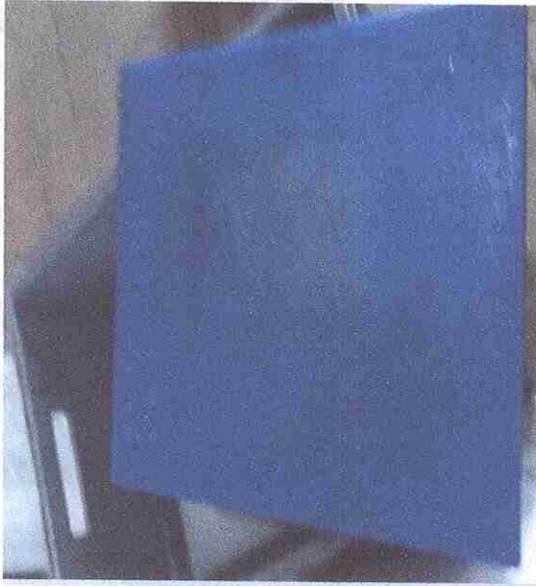
CASINO FASAB (Sogamoso)



Handwritten signature or initials.

 TEQUENDAMA <small>GRUPO EMPRESARIAL</small>	SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.	Versión: 1
	GERENCIA GENERAL	
	OFICINA DE CONTROL INTERNO	Fecha Formato 28-04-2017
	FORMATO INFORMES DE AUDITORIA	Página 31 de 39

CASINO INDUMIL CAN



04

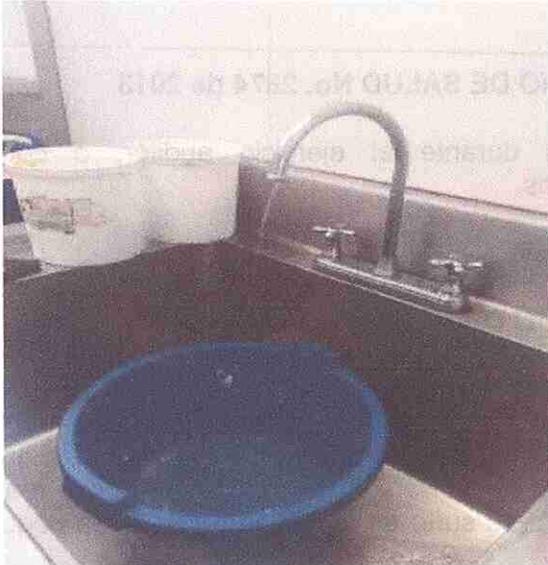
 TEQUENDAMA	SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.	Versión: 1
	GERENCIA GENERAL	
	OFICINA DE CONTROL INTERNO	Fecha Formato 28-04-2017
	FORMATO INFORMES DE AUDITORIA	Página 32 de 39



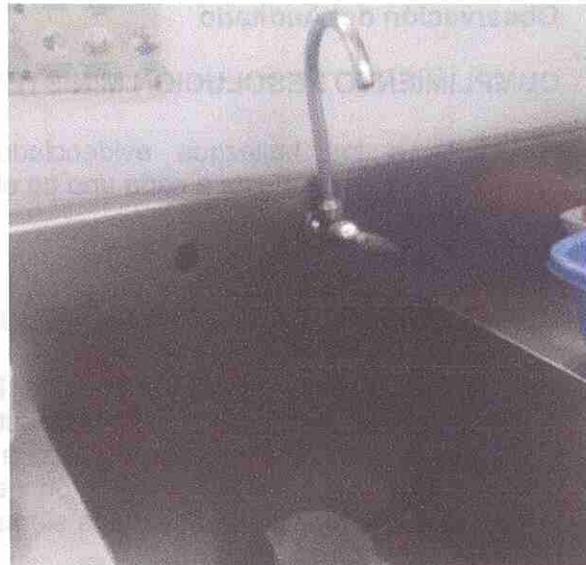
- De acuerdo a la evidencia fotográfica en los casinos DCRI y Sibate, se observa una fuga de agua en el lavaplatos del área de la cocina afectando el programa del ahorro y uso eficiente de agua.

Handwritten signature or initials.

 TEQUENDAMA	SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.	Versión: 1
	GERENCIA GENERAL	
	OFICINA DE CONTROL INTERNO	Fecha Formato 28-04-2017
	FORMATO INFORMES DE AUDITORIA	Página 33 de 39



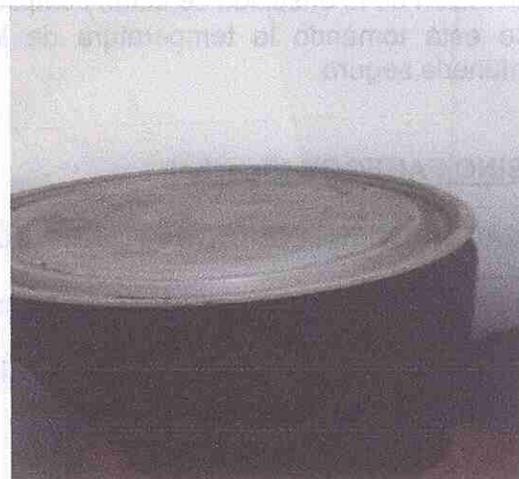
Casino DCRI



Casino Indumil FEXAR (Sibate)

4.5 Riesgo de contaminación cruzada Residuos Órganos Casino Indumil CAN” (Hallazgo 5)

En trabajo de campo la Oficina de Control Interno, evidencio que existe el riesgo extremo de contaminación cruzada por cuanto los residuos orgánicos (lavaza), no cuentan con un espacio confinado y cerrado, ya que se utiliza un cuarto adjunto a la cocina, el cual no cuenta con ventilación que genera malos olores. Esto puede configurar como un riesgo de incumplimiento de cierre del restaurante, dado que no se cumple con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno de la disposición final de este tipo de desechos..



Handwritten signature or initials.

 TEQUENDAMA	SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.	Versión: 1
	GERENCIA GENERAL	
	OFICINA DE CONTROL INTERNO	Fecha Formato 28-04-2017
	FORMATO INFORMES DE AUDITORIA	Página 34 de 39

Observación del Auditado

CUMPLIMIENTO RESOLUCIÓN MINISTERIO DE SALUD No. 2674 de 2013

Referente a los hallazgos evidenciados durante el ejercicio auditor, a continuación relacionamos la respuesta a cada uno de ellos.

CASINO CAN

• TEMPERATURA DE ENSALADA Y EQUIPO DE REGRIGERACION:

La ensalada que se encontraba en la línea de servicio en el momento de la toma de temperatura no estaba dentro del rango establecido según normatividad sanitaria, debido a que el equipo que actualmente se utiliza para el servicio la cual es de propiedad de Indumil no cuenta con el sistema de refrigeración necesario. Para evitar contaminación y mantener la ensalada a la temperatura adecuada siempre se surte en la barra una cantidad pequeña y se surte con mayor frecuencia.

ACCION CORRECTIVA:

- Como acción inmediata se colocó actualmente un recipiente con agua congelada debajo de la ensalada con el fin de mantener una temperatura cercana a los 4-6 oC y así evitar proliferación microbiana.
- Actualmente se hace un refuerzo en la limpieza y desinfección del equipo para evitar contaminación cruzada del producto colocado en la barra.
- Por otro lado ya se había solicitado el mantenimiento de este equipo a Indumil y nuevamente se volvió a solicitar dicho mantenimiento, sin embargo dicha solicitud será atendida solo cuando inicie el trabajo de remodelación general.
- Según los resultados microbiológicos tomados en ensaladas de este año, han salido aceptables, lo que evidencia que los procesos de desinfección y buenas prácticas en la elaboración de la ensalada se están cumpliendo.
- Se está tomando la temperatura de la ensalada con mayor frecuencia con el fin de mantenerla segura.

CASINO FAGECOR (Soacha)

ALMACENAMIENTO PRODUCTO NEVERAS

El casino Soacha desde el año 2018 no cuenta con el cuarto frío en funcionamiento, con el objetivo de conservar la cadena de frío de los productos, INDUMIL alquiló 2 congeladores y 2 refrigerados para dar respuesta a la solicitud. Sin embargo el parte aumentó y por ende la capacidad de dichos equipos fue saturada.

27

 TEQUENDAMA	SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.	Versión: 1
	GERENCIA GENERAL	
	OFICINA DE CONTROL INTERNO	Fecha Formato 28-04-2017
	FORMATO INFORMES DE AUDITORIA	Página 35 de 39

Es importante aclarar que los casinos reciben materia prima semanal y esto nos permite dar la rotación adecuada evitando los riesgos de inocuidad inherentes a este proceso.

EQUIPOS EN MAL ESTADO CASINOS CAN, FEXAR, FAGECOR, FASAB

Los equipos que están mal estado, deterioro y presenta oxido, han sido informados en repetidas ocasiones a la Industria Militar. Sin embargo esto no tendrá ninguna inversión hasta tanto inicie el plan general de remodelación. Para minimizar el riesgo de contaminación cruzada se refuerza los procesos de limpieza y desinfección y se realiza toma de temperaturas de producto terminado para cumplir con la liberación del plato antes del servicio prestado.

Las luminarias, techos paredes que están en mal estado hacen parte del plan de acción de mejora de las adecuaciones que tiene establecido Indumil.

Adicionalmente los resultados microbiológicos de producto terminado han salido aceptables en los casinos cumpliendo así con la normatividad sanitaria y a pesar de que los equipos no estén en el mejor estado, se toman todas las precauciones en la preparación de los alimentos con el fin de mitigar el riesgo de presencia de microorganismos patógenos.

Las conexiones de gas y demás arreglos de estufas son solicitados a Indumil, por parte de catering se refuerza la limpieza en los equipos, paredes y superficies que están en contacto.

El mobiliario del casino de FASAB se encuentra dentro del plan de acción de mejora del casino y en los próximos días se realizará el cambio por mesas plásticas lo que facilita las labores de limpieza de las mismas.

Actualmente se está operando con los equipos que suministra Indumil y como acción correctiva ya la Industria Militar tiene en su proyecto la remodelación, compra adecuación y mejora de equipos e instalaciones de todos los respectivos casinos, el cual se empezará a ejecutar dentro de la vigencia 2019.

• CAMBIO DE UTENSILIOS Y RECIPIENTES

Los utensilios que actualmente se utilizan para la preparación de los alimentos están un poco deteriorados, sin embargo se toman los controles necesarios para la correcta preparación de la solución desinfectante y los tiempos de contacto se cumplen. Catering Tequendama ya solicito la orden de compra para el cambio de los utensilios que están para cambio, como cuchillos, tablas, recipientes plásticos y demás necesarios para la operación.

• DESINFECCION DE UTENSILIOS

Respecto a la desinfección de utensilios actualmente se está cumpliendo con la concentración y tiempos de contacto para evitar contaminación cruzada. Adicional se está haciendo la

 TEQUENDAMA	SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.	Versión: 1
	GERENCIA GENERAL	
	OFICINA DE CONTROL INTERNO	Fecha Formato 28-04-2017
	FORMATO INFORMES DE AUDITORIA	Página 36 de 39

rotación de los desinfectantes y en los análisis microbiológicos han estado aceptables, los cuales evidencia que se cumplen con los procedimientos de limpieza y desinfección de utensilios. En el momento de la visita de los casinos, todos los utensilios estaban sumergidos adecuadamente en solución desinfectante. Esta solución estaba en buen estado y en la concentración adecuada según la planilla de verificación de la concentración de ese día, lo cual no está generando ninguna desviación en el punto crítico de control ya que la concentración del desinfectante estaba en el rango establecido para eliminación de cualquier carga microbiana.

CASINO FEXAR (Sibaté)

• ZONA LAVADODE OLLAS

En el momento de la visita se encontraba la zona de lavado de menaje y ollas un poco saturado debido a que era todo lo que se había utilizado en el servicio en uso. Posteriormente se procedía al lavado de los mismos.

ACCION CORRECTIVA: Se hará control y sensibilización con el personal para que se mantenga la zona de ollas de manera organizada y separada los recipientes plásticos de los demás utensilios de cocina.

• NEVERA EN LINEA DE SERVICIO

La nevera que está cerca de la línea de servicio, contiene los jugos en la parte de arriba y en la parte de abajo están las salsas las cuales se surten para el mismo servicio. En el momento de la visita se encontraba todo debidamente tapado y rotulado para evitar contaminación cruzada.

• FUGA AGUA

La fuga de agua se ha reportado anteriormente a Indumil, sin embargo la respuesta de ellos es que por ahora no van a realizar adecuaciones locativas, puesto que antes de terminar el año van a trasladar el casino y van a empezar las respectivas obras. Adicionalmente el casino se trasladara a otro lugar temporalmente.

ACCION CORRECTIVA

Para minimizar el impacto ambiental por el agotamiento del recurso hídrico, se está colocando un recipiente plástico para poder recoger la mayor cantidad de agua posible y reutilizarla en procesos de lavado.

47

 TEQUENDAMA	SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.	Versión: 1
	GERENCIA GENERAL	
	OFICINA DE CONTROL INTERNO	Fecha Formato 28-04-2017
	FORMATO INFORMES DE AUDITORIA	Página 37 de 39

• **MANTENIMIENTO PISO AREA PRODUCCION**

El piso presente fisuras y actualmente se refuerza el lavado y desinfección del piso evitando acumulación o apozamiento de agua.

• **BOTIQUIN EN MAL ESTADO**

El botiquín que se encontraba en mal estado Indumil ya lo retiró, y el que está en la oficina de la administradora está en buen estado.

• **DISPENSADORES DE AGUA**

Ya se solicitó al proveedor coca- cola el retiro de los dispensadores y se está a la espera de la respuesta.

• **ALMACENAMIENTO RESIDUOS ORGANICOS**

En cuanto al almacenamiento de residuos orgánicos se tomaran las medidas necesarias junto con Indumil así como aumentar las frecuencias de recolección con el fin de evitar acumulación de los mismos y presencia de plagas.

No se considera como riesgo extremo, puesto que la debida recolección se hace cada 8 días y se tienen los certificados respectivos. A su vez, no se tiene presencia de plagas en el lugar ya que las canecas permanecen con su respectiva tapa y se llevan a cabo los controles de plagas establecidos para dicho servicio.

Por último se puede decir que en los casinos se seguirán tomando las medidas necesarias como cambio de utensilios, refuerzos en los procesos de limpieza y desinfección, retiro de elementos en desuso, mayor control en la rotulación y rotación de materia prima en neveras y cuartos fríos, así como el control en las temperaturas de mantenimiento de ensaladas en línea de servicio y concientización al personal de casinos de tomar los correctivos para evitar desviaciones en los puntos críticos de control con el fin de evitar riesgos en la contaminación de los alimentos y poder asegurar la inocuidad de los mismos, cumpliendo con la normatividad sanitaria legal vigente.

Observaciones de la Oficina de Control Interno

De acuerdo con la repuesta de la Dependencia Auditada se observa que se incluyo las correcciones a las debilidades detectadas por el Equipo Auditor, se solicita que de acuerdo con los procedimientos internos de evaluación independiente las acciones correctivas sean enviadas en los formatos destinados para tal fin denominado Planilla de Acción Correctiva Versión 6 (13-10-2017), lo anterior con el fin que sean incluidas en el plan de mejoramiento institucional.

44

 TEQUENDAMA	SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.	Versión: 1
	GERENCIA GENERAL	
	OFICINA DE CONTROL INTERNO	Fecha Formato 28-04-2017
	FORMATO INFORMES DE AUDITORIA	Página 38 de 39

Por lo tanto el hallazgo se mantiene y aclara a la Dependencia auditada que dentro de las funciones de evaluación del ejercicio Auditor que están discriminadas en la Ley 87 de 1993, y Decretos reglamentarios en especial el Decreto 1499 de 2017, donde se exhorta a las Entidades públicas a la implementación del Modelo Integrado de Planeación y Gestión (MIPG) que hace énfasis a tres líneas de defensa que para hacer claridad la tercera línea de defensa es competencia de la gestión de la Oficina de Control Interno que incluye que la evaluación a: ambiente de control, riesgos, actividades de control, información y comunicación. Por lo anterior los auditores de la Oficina de Control Interno cuentan con los conocimientos y experiencia suficiente para cumplir las funciones entre las que se encuentra alertar a las Administración los posibles riesgos extremos que está expuesto el proceso que para este caso hace referencia a la seguridad alimentaria.

5. CONCLUSIONES

- Se sugiere a la Administración verificar con los asesores Jurídicos (Internos y externos) la revisión de las cláusulas de valor del contrato en cuanto al cobro de tarifas que efectuó a la SHT el proveedor UT Sipro integral- ProjeT BPO durante su ejecución. Del mismo modo, revisar los riesgos que existen ante una presunta intermediación laboral cuando en el archivo de liquidación de los turnos que es cobrado a la SHT hay valores que posiblemente deben estar inmersos en la tarifa del anexo 1 de acuerdo al IPI 02/2017. Igualmente revisar los riesgos tributarios ante el cobro de IVA por a pagos de seguridad social e incapacidades que se efectúan de una manera global en la facturación del proveedor a gastos que no están gravados con este impuesto.
- Se recomienda a la Administración revisar la supervisión de los contratos de la UEN, dado que en la muestra tomada, se observan debilidades en los controles de liquidación de pagos, así mismo se invita a verificar los controles de la documentación que soporta la ejecución de los mismos.
- Se recomienda realizar en conjunto con el Departamento Financiero la forma de facturación de las ventas directas del casino DCRI, dado que se observa debilidades en los controles para el recaudo del efectivo y se puede generar materialización de riesgos de índole tributaria.
- Se recomienda verificar el estado del mantenimiento los equipos y utensilios para la ejecución del contrato, dado que presentan deterioros los cuales pueden materializar el riesgos de contaminación cruzada en la preparación de alimentos, así mismo, se invita a mejorar los controles para el cumplimiento legal de los puntos críticos de control (PCC) estipulados por la normatividad vigente.
- Se recomienda revisar con la Administración, así como con el Supervisor del Contrato con INDUMIL el almacenamiento y la disposición final de los residuos orgánicos del casino CAN, dado que hay exposición al riesgo en temas sanitarios que puede afectar la salud de las personas.

14

 TEQUENDAMA	SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.	Versión: 1
	GERENCIA GENERAL	
	OFICINA DE CONTROL INTERNO	Fecha Formato 28-04-2017
	FORMATO INFORMES DE AUDITORIA	Página 39 de 39

- Se observa debilidades en los controles de materia prima los cuales presentan faltantes, dado que en trabajo de campo se evidencio la materialización del Riesgo #58 del mapa que indica "... *Perdida, desviaciones o inadecuado manejo de inventarios de activos fijos, operación y materias prima...*" por lo anterior se recomienda a la Administración verificar que los controles se cumplan de manera estricta y sean verificados de manera dual.


Henry Molano Vivas
 Jefe Oficina de Control Interno


Andrea del Pilar Cogua Paez
 Auditora Oficina de Control Interno