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

INFORMACIÓN GENERAL

PROCESO:	GESTIÓN DE RECURSOS
Dependencia:	Departamento Financiero
TIPO DE AUDITORIA:	AUDITORIA INTEGRAL MODELO ESTANDAR DE CONTROL INTERNO (MECI)
EQUIPO AUDITOR:	
Auditor líder:	HENRY MOLANO VIVAS
Auditores:	ANDREA DEL PILAR COGUA PAEZ

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, así como, el engranaje con el Modelo Estándar de Control Interno (MECI), busca garantizar los fines de la Entidad, a través de la evaluación a los compromisos y responsabilidades adquiridos por los líderes de los procesos.

A continuación se presenta el resultado del ejercicio de auditoría realizado al Proceso de Recursos - Departamento Financiero.

2. OBJETIVOS DE LA AUDITORIA

Evaluar y hacer seguimiento al proceso y actividades del área de Financiera y determinar la capacidad de la misma para asegurar el cumplimiento de los requisitos legales, reglamentarios

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 19

y contractuales aplicables y del sistema de gestión integral. Así mismo, determinar la eficacia del proceso de Finanzas para asegurar razonablemente que la organización pueda lograr sus objetivos especificados.

- Verificar que el Sistema de Control Interno esté formalmente establecido dentro del Departamento Financiero.
- Verificar los controles definidos para el Proceso de Recursos del Departamento Financiero.
- Comprobar el cumplimiento de las leyes, normas, políticas, procedimientos, planes, programas, proyectos y metas del desempeño misional del Departamento Financiero.

3. METODOLOGIA

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


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

4. ACTIVIDADES DESARROLLADAS

Para el desarrollo de esta auditoria el equipo auditor de la Oficina de Control Interno, efectuó visita a los almacenes de comestibles y carnicería, donde se revisó cumplimientos normativo 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).

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 3 de 19

5. HALLAZGOS

Hallazgo 1. Debilidades en el Sistema My Inventory

- 1.1. Se evidencia debilidad en el Sistema de Costos, en cuanto a la interfaz de cargue de la información del Aplicativo My Inventory a Aplicativo contable Novasof. Lo anterior se debe a que el sistema no genera el archivo plano con la información requerida por el área de cuentas por pagar, lo que duplica el trabajo para el Coordinador de costos y genera riesgo en errores de información cargada al sistema contable.
- 1.2. Se evidencia debilidad en el control del aplicativo dado que permite dar salida a la materia prima sin tener saldos en existencia, como se detecto en el almacén de carnicería, con los siguientes productos:

➤ Cadera de res Gulasch

DESCRIPCION	ENTRADAS	SALIDAS	SALDO
Saldo inicial al 31 de Octubre de 2018			-
(+)Entrada el 7 de noviembre 30 kilos	30,00		30,00
(-)Salida el 8 de noviembre 100 kilos		100,00	(70,00)
(+)Entrada el 9 de noviembre 100 kilos	100,00		30,00
(-)Salida el 13 de noviembre 30 kilos		30,00	-
Saldo Final			-


Kardex materia prima cadera de res gulasch

➤ Sobre barriga gruesa

DESCRIPCION	ENTRADAS	SALIDAS	SALDO
Saldo inicial al 31 de Octubre de 2018			10,00
(+)Entrada el 7 de noviembre 146.25 kilos	146,25		156,25
(-)Salida el 8 de noviembre 20 kilos		20,00	136,25
(-)Salida el 8 de noviembre 82.70 kilos		82,70	53,55
(-)Salida el 9 de noviembre 10 kilos		10,00	43,55
(+)Entrada el 7 de noviembre 102.70 kilos	102,70		146,25
(-)Salida el 13 de noviembre 10 kilos		10,00	136,25
(-)Salida el 13 de noviembre 146.25 kilos		146,25	(10,00)
(+)Entrada el 19 de noviembre 82 kilos	82,00		72,00
(-)Salida el 27 de noviembre 10 kilos		82,00	(10,00)
Saldo Final negativo			(10,00)

Kardex materia prima sobre barriga gruesa

del

 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 19

Por los anteriores casos tomadas en la muestra, se observa errores en la parametrización del aplicativo My Inventory, lo cual no permiten llevar un control de acuerdo a lo estipulado en la Ley 87 de 1993 artículo 2 literal c) que indica: "...c) *Velar porque todas las actividades y recursos de la organización estén dirigidos al cumplimiento de los objetivos de la entidad;...*"

Observaciones del Auditado

En el Hallazgo 1, numeral 1.1. en donde se refiere a la interfaz de cargue de la información del Aplicativo My Inventory a Aplicativo contable Novasoft; es una dificultad que se le dio solución desde el departamento financiero mediante un archivo plano. Al referirnos a la interfaz desde el aplicativo My Inventory a Novasoft, es un desarrollo que debe ser responsabilidad del departamento de TIC'S.

Observaciones de la Oficina de Control Interno

La Oficina de Control Interno mantiene el Hallazgo y recomienda que para levantar el Plan de Mejoramiento sea de responsabilidad compartida con la Oficina de Tic's de la SHT.


Hallazgo 2: Debilidades en el Inventario Almacén de Comestibles

En trabajo en campo la Oficina de Control Interno realizó un inventario aleatorio en el almacén de comestibles en compañía del Coordinador de Costos, evidenciando que los datos del sistema no concuerdan con el inventario físico en algunos productos. Lo anterior dado que en inventario físico se detectaron faltantes de productos, tal como es el caso de la Cerveza Club Colombia, la cual presenta un faltante de 440 unidades, al igual que la Cerveza Águila Light presenta un faltante de 144 unidades. Así mismo, se observa que el saldo final de la Cerveza Águila, el sistema lo reporta en unidades con decimales (32.73) y sus salidas se descargan del inventario en unidades (latas). Por lo anterior, incumplen a lo estipulado en la Ley 87 de 1993 artículo 2 literal c) que indica: "...c) *Velar porque todas las actividades y recursos de la organización estén dirigidos al cumplimiento de los objetivos de la entidad;...*"

PRODUCTO	UNIDAD MEDIDA	SISTEMA	FISICO	REQUISICION PENDIENTE POR ACEPTAR	DIFERENCIA
CERVEZA CLUB COLOMBIA	355 ML	1.232,00	768,00	24,00	(440,00)
CERVEZA AGUILA LIGHT	330 ML	288,00	144,00		(144,00)
CERVEZA AGUILA CERO	355 ML	198,00	192,00		(6,00)
CERVEZA AGUILA	330 ML	32,73	91,00	24,00	82,27

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 5 de 19

CERVEZA POKER	355ML	72,00	72,00	-
PASTA SPAGUETTI CLASICA	KILOGRAMO	27,00	27,00	-
PASTA CONCHITAS CORRIENTE	KILOGRAMO	5,00	5,00	-
PASTA FIDEOS CLASICA	KILOGRAMO	6,00	6,00	-
PASTA SPAGUETTI #5	KILOGRAMO	7,00	6,00	(1,00)
PASTA FETUCELLE	KILOGRAMO	17,50	17,50	-
PASTA PENNE	500 GRAMOS	9,00	9,00	-
ADEREZO DE MAYONESA	KILOGRAMO	4,00	4,00	-
MOSTAZA	KILOGRAMO	20,08	16,06	(4,02)
SALSA DE TOMATE	4,350 KILOS	11,00	11,00	-
SALSA MAYONESA	3,77 KILOS	10,00	11,00	1,00
PAN TAJADO	PAQUETE	4,00	8,00	4,00

Observaciones del Auditado

En el Hallazgo 2, referente a las debilidades en el inventario del almacén de comestibles se menciona; "En inventario físico se detectaron faltantes de productos". Lo anterior se debe no a una faltante de inventario sino a la no aceptación de las requisiciones y a la no elaboración oportuna de las salidas de J3, tal como se evidencia en el hallazgo 4.

Observaciones de la Oficina de Control Interno


Revisados los soportes remitidos por el auditado, la Oficina de Control Interno, observa la planilla de salidas del almacén de comestibles del día 09 de noviembre de 2018, por parte del ejecutivo nocturno (J3), quien realiza salidas de materia prima (cerveza) para el bar de banquetes y acepta las devoluciones de las mismas, teniendo en cuenta lo anterior el inventario queda de la siguiente manera:

PRODUCTO	UD MEDIDA	SALDO AUDITORIA	SALIDAS ALMACEN AUDITOR NOCT (J3)	NUEVO SALDO
CERVEZA CLUB COLOMBIA	355 ML	(440,00)	336,00	(104,00)
CERVEZA AGUILA LIGHT	330 ML	(144,00)	72,00	(72,00)
CERVEZA AGUILA CERO	355 ML	(6,00)	56,00	50,00
CERVEZA AGUILA NORMAL	330 ML	82,27	120,00	202,27

De conformidad a lo anterior, la Oficina de Control Interno mantiene el Hallazgo y recomienda que se generen controles eficaces respecto a las salidas y entradas de la materia prima en el

Elaboró: Henry Molano

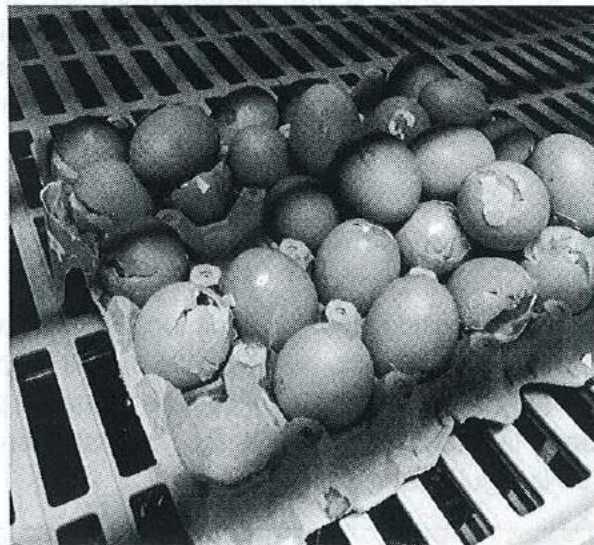
FV: 28 / 04 / 2017

 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 19

almacén de comestibles por parte del ejecutivo nocturno (J3), ya que todos los días el Ejecutivo es una persona diferente por lo que no permite que el funcionario a cargo sea eficiente y competente.

Hallazgo 3: Debilidad en el almacenamiento de la materia prima


- 3.1. En trabajo de campo, la Oficina de Control Interno observó en el Almacén de Comestibles, una cubeta de huevos rotos y con mal olor, lo que podría considerarse un riesgo de contaminación en el área del almacén, incumplimiento a la Resolución del Ministerio de Salud No 2674 de 2013 en el artículo 28 "Almacenamiento- numeral 1 que indica "...Es necesario que la empresa periódicamente de salida a los productos y materiales Inútiles, en desuso, obsoletos o fuera de especificaciones para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación"



- 3.2. Se observó materia prima almacenada en empaques primarios, como son las cajas de cartón, dentro del cuarto de refrigeración ubicado en el almacén de comestibles, ocasionando posible contaminación y presencia de hongos por la humedad del material, incumpliendo así con el numeral 3, que indica: "El Almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizará de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos."

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 19



Observaciones del Auditado

En el hallazgo 5, el cual menciona debilidad en el control de las entradas de licor en el almacén de comestibles, se debió al alto movimiento teniendo en cuenta a los eventos que se tenían durante la última semana de noviembre del presente año, entre el 27 y 29 existieron 41 eventos, se le daba prioridad a entregar los requerimientos de los diferentes ambientes tales como bares y cocinas debido a que solo existe una persona quien recibe, almacena, entrega y carga facturación.


Observaciones de la Oficina de Control Interno

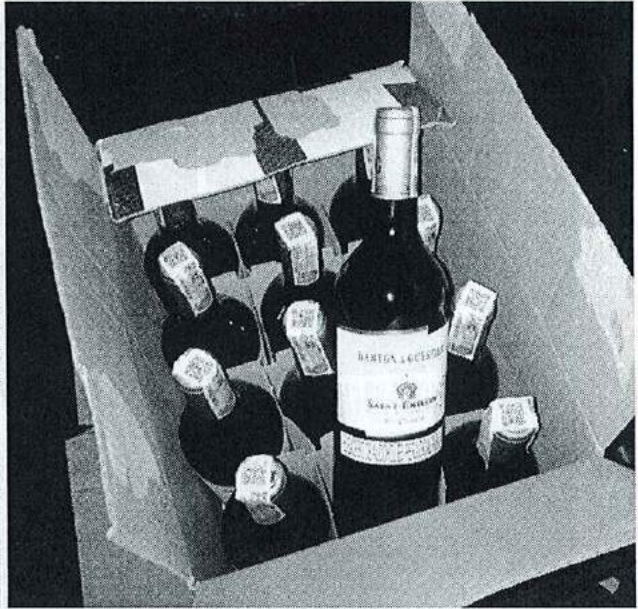
La Oficina de Control Interno mantiene el Hallazgo y recomienda que para levantar el Plan de Mejoramiento se tomen acciones eficientes para que no se reitere esta situación.

Handwritten signature

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 19




De la misma manera se evidenciaron 2 cajas de botellas de licor desocupadas en el almacén de comestibles sin las estampillas de control de la SHT, incumpliendo con el procedimiento y las gestiones ambientales de la Sociedad y con el protocolo de costos, Responsabilidades del auxiliar del almacén de comestibles literal r), donde indica " *Garantizar que las botellas de licor entregadas a las aéreas de producción estén debidamente estampilladas..*"

red

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 8 de 19

Almacén Comestibles	Pastelería y Panadería	24/11/2018	4	474.831,24
Almacén Comestibles	Pastelería y Panadería	27/11/2018	1	3.303.940,00
Almacén Comestibles	Lavandería	09/11/2018	19	133.407,00
Almacén Comestibles	Lavandería	22/11/2018	6	81.790,00
Almacén Comestibles	Aparta Suite	01/11/2018	27	101.756,00
Almacén Comestibles	Aparta Suite	01/11/2018	27	37.999,68
Almacén Comestibles	Aparta Suite	02/11/2018	26	18.000,00
Almacén Comestibles	Aparta Suite	19/11/2018	9	44.119,84
Cocina Comando	Cocina Min. Hacienda	01/11/2018	27	384.555,54
Cocina Comando	Cocina Min. Hacienda	02/11/2018	26	288.160,22
Cocina Comando	Cocina Min. Hacienda	06/11/2018	22	400.258,12
Cocina Comando	Cocina Min. Hacienda	07/11/2018	21	368.960,06
Cocina Comando	Cocina Min. Hacienda	08/11/2018	20	251.738,40
Cocina Comando	Cocina Min. Hacienda	08/11/2018	20	163.500,00
Cocina Comando	Cocina Min. Hacienda	09/11/2018	19	460.186,50
Almacén Comestibles	Habitaciones	17/11/2018	11	284.240,00
Almacén Comestibles	Financiero	20/11/2018	8	7.120,00
Almacén Carnicería	Cocina Banquetes	27/11/2018	1	18.305.784,00
Almacén Carnicería	Cocina Virrey	28/11/2018	0	1.034.000,00
Almacén Carnicería	Comedor Funcionarios	28/11/2018	0	490.000,00
Almacén Carnicería	Cocina Piazza	28/11/2018	0	126.500,00
Almacén Comestibles	Bar Banquetes	27/11/2018	1	113.527,00
Almacén Comestibles	Cocina Comando	24/11/2018	4	154.299,60
TOTAL				37.117.243,79


Hallazgo 5: Debilidad en las entradas y salidas de las botellas de licor.

La Oficina de Control Interno en trabajo en campo, evidencio debilidad en el control de las entradas del licor al Almacén de Comestibles, en razón a que en la bodega de bebidas alcohólicas existen 36 botellas de licor sin las estampillas del ingreso a la SHT, incumpliendo con el protocolo de costos, Responsabilidades del auxiliar del almacén de comestibles literal r), donde indica "r) Garantizará que las botellas de licor entregadas a las aéreas de producción estén debidamente estampilladas.."

ML

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 7 de 19




Hallazgo 4: Debilidad en los tiempos de aceptación en el aplicativo de las requisiciones del Almacén de Comestibles.

Se evidencia debilidad en el cumplimiento de los procesos, procedimientos e instrucciones dadas por la Gerencia Administrativa, donde indica que "...Si no se encuentra aceptada la requisición al día siguiente de reclamar la materia prima no se entregaran más productos.", lo anterior, según el reporte emitido por el sistema My Inventory del mes de noviembre de 2018, se encuentra pendiente por aceptar requisiciones de los diferentes puntos de producción por valor de \$ 37.117.243.79, distribuidos de la siguiente manera:

DESDE ALMACÉN	A ALMACÉN	FECHA ENTREGA	DIAS EN MORA	VALOR
Almacén Comestibles	Pastelería y Panadería	06/11/2018	22	2.927.182,41
Almacén Comestibles	Pastelería y Panadería	14/11/2018	14	395.633,00
Almacén Comestibles	Pastelería y Panadería	14/11/2018	14	197.421,00
Almacén Comestibles	Pastelería y Panadería	15/11/2018	13	2.983.647,00
Almacén Comestibles	Pastelería y Panadería	17/11/2018	11	290.794,00
Almacén Comestibles	Pastelería y Panadería	19/11/2018	9	686.530,18
Almacén Comestibles	Pastelería y Panadería	21/11/2018	7	2.302.263,00
Almacén Comestibles	Pastelería y Panadería	22/11/2018	6	305.100,00

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 19

Hallazgo 6: Debilidad en la recepción de materia prima en el almacén de comestibles

La Oficina de Control Interno en trabajo de campo de la Auditoría, observó lo siguiente en el proceso de recepción de materia prima (frutas y verduras) al almacén de comestibles:


6.1. El funcionario encargado del almacén de comestibles efectúa la recepción de la materia prima verificando su peso contra la factura que envía el proveedor, sin tener el conocimiento del pedido realizado por el área de compras. Una vez recibida y verificada la materia prima, el proveedor es quien la distribuye a cada uno de los puntos de producción, incumpliendo con el protocolo de costos, Auxiliar de costos- Almacén de comestibles: Responsabilidades, literal a) *"Recibir los pedidos en el almacén de comestibles de acuerdo al horario establecido, asegurándose que la factura cumpla con las unidades, valores pactados y documentos anexos, incluyendo los que llegan a las áreas de producción...."*

6.2. En trabajo en campo la Oficina de Control Interno no observo que el responsable del almacén de comestibles efectuara la inspección al vehículo del proveedor en el momento del descargue de la materia prima, si cumple con los requisitos de higiene y seguridad, el proveedor descarga e ingresa directamente al almacén, como es el caso del proveedor Martin Olmos Sierra (frutas y verduras) el 28 de Noviembre de 2018, incumpliendo con el Protocolo de costos, Auxiliar de costos - Almacén de Comestibles, Responsabilidades: literal c) q indica: *"Asegurarse que los proveedores cumplan con los requerimientos exigidos de higiene y seguridad en el momento de de entregar los productos, los cuales son:*

- *Concepto favorable de secretaria de salud del vehículo para transporte de alimentos Vigente*
- *Limpieza del vehículo con estibas*
- *Cortinas de aislamiento*
- *Permiso de transporte de alimentos*
- *Temperatura del vehículo (refrigeración 0 grados, congelación -18 grados)*
- *Temperatura del producto o materia prima (refrigeración 4 grados más o menos 2 grados. Congelación 18 grados centígrados)*
- *Limpieza de las canastas*
- *Carnet de manipulación de alimentos Vigente*
- *E.P.P transportador y de manipulador*

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 19

- *Productos rotulados con fecha de vencimiento*
- *Embalaje*
- *Empaque (no roto, no golpes, no abierto)*
- *Lácteos en bolsa deben venir en bolsatina.*

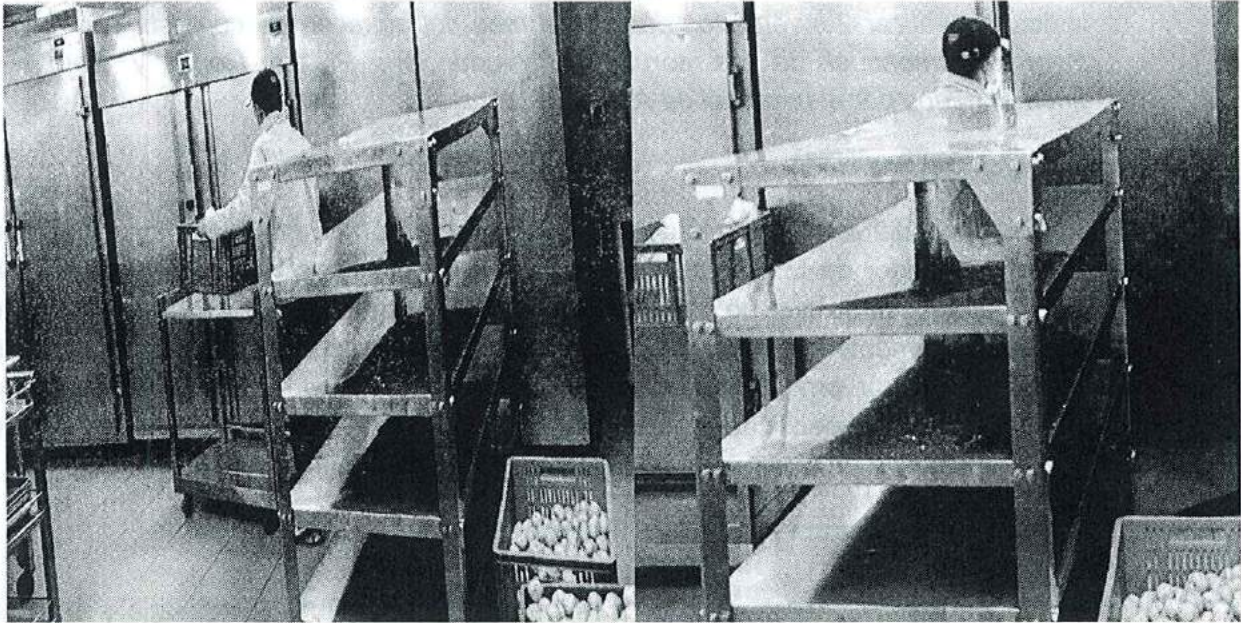
6.3. Se observó debilidad en el control de la entrega de la materia prima a los diferentes puntos de producción, debido a que en el momento de la muestra seleccionada por la Oficina de Control Interno, el proveedor Martin Olmos ingresa las canastillas con la materia prima a los cuartos fríos, evidenciando que no hay ningún funcionario de la SHT, quien le reciba y acepte, que lo que el proveedor trae sea lo solicitado.



6.4. Por otra parte, se evidencia que el proveedor Martin Olmos Sierra es quien ingresa la materia prima a los cuartos de refrigeración sin ningún acompañamiento por parte del personal del almacén o en su defecto el jefe de cocina, lo anterior podría considerarse un riesgo de pérdida de materia prima. Por lo anterior, incumplen a lo estipulado en la Ley 87 de 1993 artículo 2 literal c) que indica: "...c) Velar porque todas las

 TEQUENDAMA	SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.	Versión: 1
	GERENCIA GENERAL	
	OFICINA DE CONTROL INTERNO	Fecha 28-04-2017
	FORMATO INFORMES DE AUDITORIA	Página 13 de 19


actividades y recursos de la organización estén dirigidos al cumplimiento de los objetivos de la entidad;...”



al

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 19

- 6.5. Se observo que el auxiliar de costos realiza un inventario al cierre mensual del almacén de comestibles y a las aéreas de producción, incumpliendo con el protocolo de costos Auxiliar de costos, Almacén de Comestibles, Responsabilidades: literal (i) que indica...*"Realizar 2 inventarios durante el mes del almacén de comestible y realizar el inventario mensual de las aéreas de producción: Piazza Roma y Café Vienes acompañados por el personal de A Y B."*

Observaciones del Auditado


En el hallazgo 6, el cual se refiere a la debilidad en la recepción de materia prima en el numeral 6.3 y 6.4; "el proveedor de Martin Olmos ingresa las canastillas con la materia prima en los cuartos fríos, evidenciando que no hay ningún funcionario de la SHT". En lo anterior se debe involucrar el departamento de Alimentos & Bebidas teniendo en cuenta que debido a la falta de espacio para almacenar productos de frutas y verduras en el almacén de comestibles, las facturas llegan con la especificación de la cocina por lo que dicho producto no ingresa al almacén de comestibles en el sistema My Inventory sino directamente al restaurante.

Observaciones de la Oficina de Control Interno

La Oficina de Control Interno en atención a la información mantiene el Hallazgo y recomienda que para levantar el Plan de Mejoramiento sea de responsabilidad compartida con el Departamento de Alimentos y Bebidas.

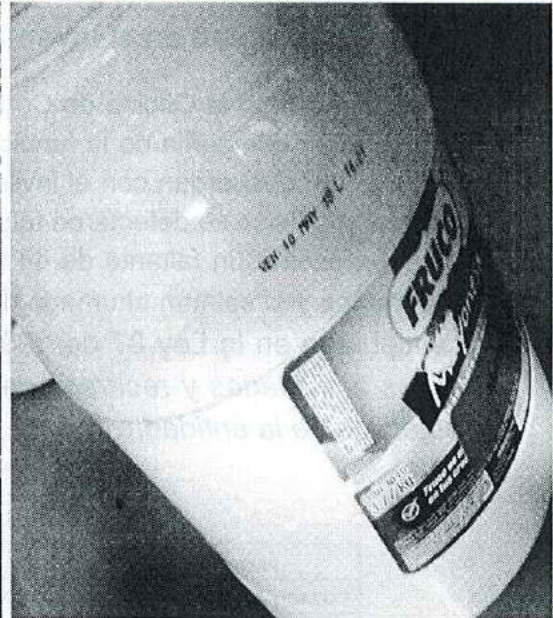
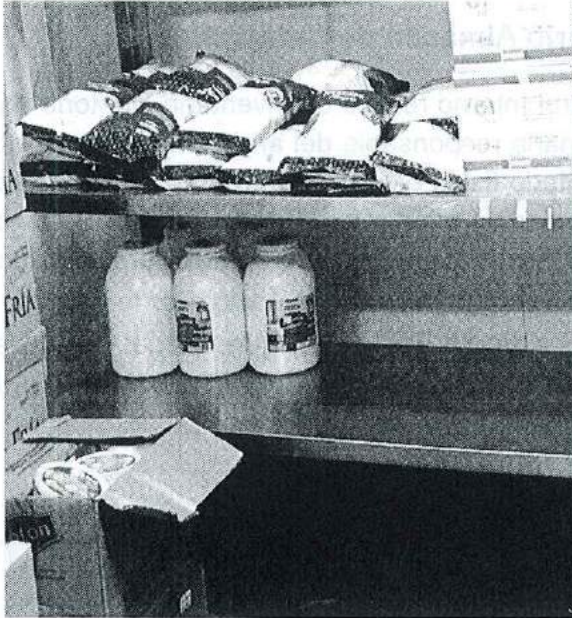
Hallazgo 7: Debilidad en el control de temperatura y humedad de los cuartos fríos

La Oficina de Control Interno evidencio debilidad en el control de la temperatura y humedad diaria de los cuartos fríos ubicados en el almacén de comestibles, observando que la "planilla de control cuarto de refrigeración" se encuentra actualizada hasta el 23 de noviembre de 2018, detectando que no se registro el control de temperatura y humedad para los días 24, 25, 26 y 27 de noviembre del presente año, Incumplimiento a la Resolución No 2674 de 2013 en el artículo 28 "Almacenamiento- numeral 2 que indica "...*El Almacenamiento de productos que requieren refrigeración o congelación se realizara teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiera el alimento, materia prima o insumo. Estas instalaciones se mantendrán limpias y en buenas condiciones higiénicas, además se llevara a cabo un control de temperatura y humedad que asegure la conservación del producto...*",

 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 19

Hallazgo 8: Debilidad en el control del producto no conforme


En trabajo de campo la Oficina de Control Interno observó en el almacén de comestibles la presencia de 5 frascos de salsa de mayonesa por 3.77 kilos con fecha de vencimiento 10 de mayo de 2018, la cual fue reportada por el área de inocuidad como producto no conforme el 21 de mayo de 2018. Por otra parte, la funcionaria responsable informa que en el momento y por desconocimiento de los procedimientos realizó un traslado a la cocina de banquetes afectando el costo del mes de mayo de 2018 por valor de \$ 154.910, con el fin de realizar la salida del inventario del producto vencido mientras se realiza la reposición de la materia prima. Lo anterior incumple con la Resolución No 2674 de 2013 en el artículo 28 "Almacenamiento: numeral 6 que indica *"El Almacenamiento de los alimentos y materias primas devueltos a la empresa o que se encuentren dentro de sus instalaciones con fecha de vencimiento caducada, debe realizarse en un área o deposito exclusivo para tal fin; este lugar debe identificarse claramente, se llevara un libro de registro en el cual se consigne la fecha y la cantidad del producto, las salidas parciales o totales y su destino final....."*




el

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 16 de 19

 SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA							
Salida de petición	sht					z Franco 45 a. m.	
Salida de petición	LA1812-00057 (Cocina Banquetes)						
Fecha	31/05/2018						
Desde almacén	Almacén Comestibles						
A almacén	Cocina Banquetes						
Info	PRODUCTO VENCIDO						
Estado	Entregado						
Num.Artic	SD	Artículo	Unidad	Cdad.Pedl	Cdad.	Precio	Total
1000151	4,00	SALSA MAYONESA	x 3,77 Kilos	5,00	5,00	30.982,04	154.910
Total							154.910,18

Hallazgo 9: Debilidad en el Inventario Almacén de Carnicería


En trabajo en campo la Oficina de Control Interno realizó un inventario aleatorio en el almacén de carnicería en compañía de la funcionaria responsable del área, evidenciando que los datos del sistema no concuerdan con el inventario físico en algunos productos. Lo anterior dado que en el inventario físico se detectaron faltantes de productos, tal como es el caso del camarón 36-40 el cual presenta un faltante de 44 kilos, la carne de hamburguesa presenta un faltante de 3.5 kilogramos y el salmón ahumado presenta un faltante de 1 kilo. Por lo anterior, incumplen a lo estipulado en la Ley 87 de 1993 artículo 2 literal c) que indica: "...c) *Velar porque todas las actividades y recursos de la organización estén dirigidos al cumplimiento de los objetivos de la entidad;...*"

PRODUCTO	UNIDAD MEDIDA	SISTEMA	FISICO	ENTRADAS	DIFERENCIA
SALMON AHUMADO	KILOGRAMO	5,00	24,00	20,00	(1,00)
CARNE DE HAMBURGUESA	KILOGRAMO	23,50	20,00		(3,50)
MIXTURA DE MARISCOS	KILOGRAMO	12,00	12,00		-
CAMARON 36-40	KILOGRAMO	54,00	10,00		(44,00)

Handwritten signature

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 19

Hallazgo 10: Debilidad en las salidas de materia prima del Almacén de Carnicería

En trabajo en campo la Oficina de Control Interno evidencio falta de planeación en el almacén de carnicería, dado que se elaboran las requisiciones de materia prima de los puntos de producción, con fechas posteriores a la entrega del producto, lo cual no permite que el control de la materia prima sea efectivo, incumpliendo con lo estipulado en la Ley 87 de 1993 artículo 2 literal c) que indica: "...c) *Velar porque todas las actividades y recursos de la organización estén dirigidos al cumplimiento de los objetivos de la entidad;...*"

PUNTO DE PRODUCCION	PRODUCTO	FECHA DE ENTREGA	FECHA DE LA REQUISICION
COMEDOR DE FUNCIONARIOS	CARNE DE HAMBUERGUESA	01/12/2018	04/12/2018
COCINA VIRREY	CAMARON 36-40	01/12/2018	04/12/2018
COCINA VIRREY	SALMON ENTERO	01/12/2018	04/12/2018
COCINA VIRREY	CARNE MOLIDA DE RES	03/12/2018	04/12/2018


Hallazgo 11: Debilidad en el cargue de Información de los proveedores al sistema contable

Se evidencia debilidad en los tiempos de cargue de facturación de proveedores al sistema contable Novasoft, entre la radicación de las facturas de los proveedores de la SHT y la fecha de entrega al área de cuentas por pagar de acuerdo a los principios contables generalmente aceptados, lo que puede ocasionar retraso en los pagos y cobro de intereses de mora. En la muestra tomada por la Oficina de Control Interno evidencio lo siguiente:

- El archivo plano enviado a cuentas por pagar por el área de costos el día 23 de noviembre de 2018 correspondientes a los Casinos Sibate, Can y Soacha, se remiten facturas con fecha del 06 al 11 de noviembre del presente año.
- El memorando No.2183230037123 enviado a cuentas por pagar por área de banquetes con fecha del 23 de noviembre de 2018, remiten factura con fecha del 8 de noviembre del 2018.
- El memorando No.2183230036613 enviado a cuentas por pagar por área de banquetes con fecha del 21 de noviembre de 2018, remiten factura con fecha del 8 de noviembre del 2018.

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 19

- El memorando No.2183230037103 enviado a cuentas por pagar por área de banquetes con fecha del 23 de noviembre de 2018, remiten factura con fecha del 16 de noviembre del 2018.
- El memorando No.2183130037383 enviado a cuentas por pagar por Contac Center con fecha del 26 de noviembre de 2018, remiten factura con fecha del 1 de noviembre del 2018.

Lo anterior, incumpliendo con lo estipulado en el instructivo cargue de información cuentas por pagar numeral 5.1. donde indica: "... *Se recibirá en el área de Cuentas por Pagar la facturación por parte de la Oficina de Costos a partir del día 5 de cada mes....de tal forma que semanalmente se esté tramitando las facturas de esa semana para estar al día en el cargue de la información.*" De la misma manera incumplen con el objetivo del instructivo cargue de información cuentas por pagar, numeral 1 que indica " *Garantizar que las cuentas por pagar generadas por los proveedores de la Sociedad Hotelera Tequendama S.A. sean cargadas al Software contable Novasoft dentro de los tiempos idóneas para garantizar el cierre contable.*"

Observaciones del Auditado

En el hallazgo 11, el cual menciona debilidad en el cargue de información de los proveedores al sistema contable; referente a las facturas entregadas a cuentas por pagar correspondientes a banquetes y a Contact Center, se solicita trasladar el hallazgo a dichas secciones, teniendo en cuenta que no es una debilidad directamente en el proceso de cuentas por pagar en el cargue de información sino en la demora de la información para llegar a cuentas por pagar.

Observaciones de la Oficina de Control Interno


La Oficina de Control Interno en atención a la información suministrada por el Departamento auditado, mantiene el Hallazgo y recomienda que para levantar el Plan de Mejoramiento sea de responsabilidad compartida con el Departamento de Banquetes y Contac Center.

RECOMEDACIONES

1. La Oficina de Control Interno, recomienda establecer controles en la recepción de la materia prima en los diferentes puntos de producción, evitando perdida de los productos requeridos para la operación.

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 19

2. Es importante que la Administración tome correctivos inmediatos, que permitan optimizar los recursos financieros de la sociedad, en razón a las debilidades detectadas durante la auditoria. Así mismo, realizar un estudio de tiempos, movimientos y cargas laborales de las acciones que se ejecutan en el área de Costos, con el fin de estandarizar el tiempo y funciones de los responsables.
3. La Oficina de Control Interno recomienda actualizar los procesos que intervienen en la recepción de materia prima a los almacenes de la SHT.
4. Es importante que se capacite al personal involucrado en el proceso de costos sobre el manejo y alimentación del sistema y en coordinación del departamento de Tic's de la Sht y el proveedor de My Inventory, para que estos puedan atender los inconvenientes presentados en la información que reporta el sistema.
5. La Oficina de Control Interno recomienda actualizar el protocolo de costos y el instructivo de cuentas por pagar.
6. La Oficina de Control Interno recomienda a los líderes del proceso tomar acciones sobre las instrucciones dadas por la Gerencia General de no tener almacenes de comestibles, cárnicos y cuartos fríos. Del mismo modo para suplir las necesidades de la operación negociar con los proveedores entregas oportunas o de justo a tiempo.

Cordialmente,



Henry Molano Vivas

Jefe Oficina de Control Interno SHT

Elaboro: Andrea del Pilar Cogua -Auditor Control Interno

Elaboró: Henry Molano

FV: 28 / 04 / 2017