

INFORME DE AUDITORÍA

INFORMACIÓN GENERAL	
PROCESO:	Alojamiento y A&B; Activos Fijos, Instalaciones
DEPENDENCIA:	Hotel Estación INN
TIPO DE AUDITORÍA:	Auditoria MECI
EQUIPO AUDITOR:	
JEFE DE CONTROL INTERNO:	HENRY MOLANO VIVAS
AUDITOR:	ANDREA DEL PILAR COGUA PAEZ

1. INTRODUCCIÓN

Conforme a las funciones señaladas en la Ley 87 de 1993 y demás normas que reglamentan el funcionamiento del Sistema de Control Interno. El Comité de Coordinación Control Interno aprobó para la vigencia 2021, visita de evaluación a la instalación Hotelera “Hotel Estación” ubicado en la ciudad de Buenaventura.

Así mismo, es importante indicar que el Modelo Integrado de Planeación y Gestión MIPG que integra a Control Interno dentro de sus dimensiones, busca garantizar y mitigar riesgos de la gestión de la Sociedad, a través, de la evaluación y seguimiento a los compromisos y responsabilidades adquiridos por los líderes de los procesos. A continuación, se presenta el resultado del ejercicio de auditoría realizado a la Unidad Estrategia de Negocio Hotel Estación INN.

2. OBJETIVOS DE LA AUDITORIA

Verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos por el Modelo Estándar de Control Interno (MECI) y de la normatividad legal vigente en los procesos desarrollados por la Unidad Estratégica de Negocio Hotel Estación.

Evaluar la gestión en la administración de los riesgos, la organización de los recursos y los controles establecidos en los procesos de la Operación.

3. METODOLOGÍA

De conformidad a lo establecido en el plan de auditoría, aprobado por el Comité de Coordinación de Control Interno de la vigencia 2021, la Oficina de Control Interno inicia la Auditoría a la UEN Hotel Tequendama Inn Estación – Buenaventura el 03 de noviembre de 2021; terminado el trabajo de campo se realiza informe para ser presentado al UEN auditada y finalmente se presentan los resultados obtenidos a la Administración.

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

4. ACTIVIDADES DESARROLLADAS

De acuerdo a procedimientos internos que tienen como fundamento los estándares internacionales de Auditoría, se realizó evaluación a la gestión Financiera, Operacional y verificación de Activos de la instalación Hotelera que opera la Sociedad Tequendama.

Se realizó seguimiento a la Caja Menor asignada a la UEN, mediante Resolución 20192040000784 de junio de 2019, la cual indica que el fondo fijo corresponde a la suma en pesos colombianos equivalente a diez Salarios Mínimos Legales Vigentes (10 SMMLV). Una vez el Auditor terminó dicha evaluación el resultado fue un sobrante por valor de \$ 856.

FONDO FIJO CAJA MENOR BUENAVENTURA		\$ 9.085.260,00
VALOR RECAUDO		\$ -
TOTAL		\$ 9.085.260,00
BILLETES	CANTIDAD	VALOR
\$ 50.000,00	33	\$ 1.650.000,00
\$ 20.000,00	2	\$ 40.000,00
\$ 10.000,00	4	\$ 40.000,00
\$ 5.000,00	1	\$ 5.000,00
\$ 2.000,00	7	\$ 14.000,00
\$ 1.000,00	1	\$ 1.000,00
MONEDAS	CANTIDAD	VALOR
\$ 1.000,00	3	\$ 3.000,00
\$ 500,00	1	\$ 500,00
\$ 200,00	4	\$ 800,00
\$ 100,00	7	\$ 700,00
TOTAL		\$ 1.755.000,00
REEMBOLSO CAJA MENOR		\$ 6.829.404,00
CAJAS DE RECAUDO RESTAURANTE		\$ 300.000,00
CAJAS DE RECAUDO RECEPCIÓN		\$ 200.000,00
DIFERENCIA SOBRANTE		\$ 856,00



5. DEBILIDADES

5.1. Debilidad en el cumplimiento de la Resolución 20192040000784 del 4 de junio de 2019, Asignación de Fondos Fijos para las cajas menores de la SHT.

De acuerdo al resultado del arqueo, la Oficina de Control Interno realizo seguimiento al reembolso de la caja menor No. 497 con fecha del 17 de noviembre de 2021 correspondiente a \$ 6.829.404, (archivo en Excel) observando debilidad en el cumplimiento de la Resolución 20192040000784 del 04 de junio de 2019 que indica:

- Artículo 4, numeral 3. donde indica: *“Cuando se haya consumido entre el treinta por ciento (30%) y el sesenta por ciento (60%) del valor del Fondo Fijo de la respectiva Caja Menor, el responsable de la misma deberá firmar una relación con las facturas debidamente legalizadas, la cual servirá de cuenta de cobro para solicitar reposición de lo gastado. Esta relación debe estar aprobada por el ordenador del gasto, con la firma del responsable del Fondo en la constancia de la incorporación de los bienes o servicios.”*, dado que la relación carece de las firmas de los responsables. Así mismo, se observa que el total del reembolso corresponde al 75% (\$ 6.829.404) del fondo fijo, superando el porcentaje máximo del 60% (\$5.451.156) para realizar la solicitud del dinero gastado y legalizado.

ITEM	FECHA	NIT	NOMBRE PROVEEDOR	UNIDAD OPERATIVA	BASE	VALOR IVA	%	VALOR	VALOR PAGADO
1	2/11/2021	29106460	FRANCIA PORTOCARRERO	110				\$	8.000
2	5/11/2021	29106460	FRANCIA PORTOCARRERO	110				\$	40.000
3	5/11/2021	29106460	FRANCIA PORTOCARRERO	110				\$	2.000
4	6/11/2021	29106460	FRANCIA PORTOCARRERO	110				\$	5.000
5	30/10/2021	1014210914	ANDREA MENDEZ	110				\$	15.000
6	30/10/2021	1014210914	ANDREA MENDEZ	110				\$	20.000
7	8/11/2021	1014210914	ANDREA MENDEZ	110				\$	30.000
8	9/11/2021	1014210914	ANDREA MENDEZ	110				\$	20.000
9	11/11/2021	1014210914	ANDREA MENDEZ	110				\$	20.000
10	12/11/2021	29106460	FRANCIA PORTOCARRERO	110				\$	20.000
11	13/11/2021	29106460	FRANCIA PORTOCARRERO	110				\$	15.000
12	4/11/2021	1006386683	HILARY MEDINA	110				\$	10.000
13	4/11/2021	1006386683	HILARY MEDINA	110				\$	4.000
14	30/10/2021	1111766389	DIEGO PEREA	110				\$	5.000
15	30/10/2021	1111766389	DIEGO PEREA	110				\$	6.000
16	14/11/2021	10142109314	ANDREA MENDEZ	110				\$	40.000
								SUMA	\$ 260.000
								VALOR A REEMBOL	\$ 6.829.404
								FRANCIA PORTOCARRERO	
								ELABORÓ:	
								REVISÓ:	
								ANDRE DEL PILAR MENDEZ	
								AUTORIZÓ:	

- Artículo 4, numeral 4, indica: *“La legalización de los gastos y la reposición siempre se realizará el último día del mes, sin interesar la cuantía existente.”*, se observan facturas que se relacionan a continuación que hacen parte de costos de la UEN para los meses de septiembre y octubre de 2021 y el reembolso se envió al Departamento Financiero el 16 de noviembre/21 con información de meses anteriores los cuales se encuentran cerrados.

ITEM	FECHA	NIT	NOMBRE PROVEEDOR	No FACTURA PROVEEDOR	VALOR PAGADO
1	16/09/2021	900294821-6	O24E -8295	ON 24 SAS	\$ 137.155
2	29/10/2021	890316759-8	PRO000327	110 35 A&B	\$ 42.400
3	29/10/2021	890316759-8	PRO000514	110 35 A&B	\$ 8.250



4	30/10/2021	16492794-8	ALMACÉN JALISCO	FE-1253	\$	10.000
5	30/10/2021	890312487-1	DISTRIBUIDORA CALI PLÁSTICOS	71436	\$	30.000
6	29/10/2021	90009117547	GRUPO MAYORISTA HERPO	111117	\$	57.800
7	30/10/2021	900943243	SURAMÉRICA COMERCIAL	131A143914	\$	120.000
8	29/10/2021	1028186542	TALLER DE CERRAJERÍA SARRIA	231	\$	9.000
9	30/10/2021	11796947-5	QUÍMICOS LA VIRGEN	21173	\$	444.000
10	29/10/2021	1130636617-7	GUSTAVO ALFONSO DUQUE	FE568	\$	57.000
11	21/10/2021	900294821-6	O24E -8295	ON 24 SAS	\$	137.155
12	30/10/2021	1014210914	ANDREA MÉNDEZ	RECIBO CAJA MENOR 077	\$	15.000
13	30/10/2021	1014210914	ANDREA MÉNDEZ	RECIBO CAJA MENOR 078	\$	20.000
14	30/10/2021	1111766389	DIEGO PEREA	RECIBO CAJA MENOR 086	\$	5.000
15	30/10/2021	1111766389	DIEGO PEREA	RECIBO CAJA MENOR 087	\$	6.000
		TOTAL			\$	1.098.760

- Se observa debilidad en la información registrada en la factura de compra No. 0231 con fecha de octubre 29 de 2021 a nombre de Inversión Hotelera. Dado que todos los elementos facturados deben estar a nombre de la SHT con el respectivo NIT con el fin de mitigar riesgos de índole tributario en posibles auditorias que efectué el ente regulador, conforme lo establece el Estatuto tributario donde indica “artículo 617. Para efectos tributarios, la expedición de factura a que se refiere el artículo 615 consiste en entregar el original de la misma, con el llenado de los siguientes requisitos:...c. Apellidos y nombre o razón social y NIT del adquirente de los bienes o servicios”.....

TALLER DE CERRAJERÍA SARRIA
NIT: 1.028.186.541-1 / NO RESPONSABLE DEL IVA

REPARACIÓN DE CHAPAS, CANDADOS, ZUCHE PARA CARROS Y MOTOS
Calle 7 No. 4-87 Buenaventura
SERVICIO A DOMICILIO
CLS: 312 2988361 / 318 7110249

29 10 2021 DOCUMENTO EQUIVALENTE 0231

DIRECCIÓN: _____ TEL: _____
CLIENTE: Inversión Hotelera NIT: _____

CANT.	DESCRIPCIÓN	Vr. UNIT.	Vr. TOTAL
3	Duplicados de llaves.	\$3000	\$ 9.000
TEQUENDAMA Estación - Buenaventura 16 NOV 2021 CANCELADO TALLER DE CERRAJERÍA SARRIA NIT: 1.028.186.541-1			
TOTAL			\$

RESPUESTA DEL AUDITADO

La unidad auditada acata las observaciones de la Oficina de Control Interno y se efectuará las acciones de mejora (Plan de mejoramiento).



OBSERVACIONES OFICINA DE CONTROL INTERNO

La debilidad detecta en trabajo de campo de la auditoria, continua.

5.2. Debilidad en el control de Inventarios del almacén de comestibles.

En desarrollo de la Auditoria, se realizó la verificación de los productos en el inventario del almacén de comestibles (17 de noviembre de 2021) y se evidenció que los datos relacionados en la Planilla de Control de Inventarios, no concuerdan con el inventario físico de la muestra verificada por el Auditor en los siguientes productos.

ARTICULO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	CANTIDAD INV. FÍSICO	DIFERENCIAS
ACEITUNA VERDE DESHUESADA	KILOGRAMO	2,5	3,5	1,0
ALCAPARRAS	KILOGRAMO	0,5	2,5	2,0
ARROZ	KILOGRAMO	100,0	175,0	75,0
ATÚN X 184 GRAMOS	UNIDAD	14,0	40,0	26,0
AZÚCAR	KILOGRAMO	50,0	100,0	50,0
AZÚCAR PULVERIZADA	KILOGRAMO	2,1	2,1	0,0
BREVAS EN ALMÍBAR	KILOGRAMO	0,0	13,0	13,0
CAFÉ INSTITUCIONAL	KILOGRAMO	26,5	11,0	-15,5
CALDO DE GALLINA	KILOGRAMO	3,0	0,8	-2,2
CHAMPIÑÓN LATA	KILOGRAMO	0,0	3,0	3,0
COCOA	KILOGRAMO	0,0	1,0	1,0
CORN FLAKES	KILOGRAMO	2,1	3,0	0,9
GALLETAS WÁFER PAQ 24 UND	PAQUETE	4,0	1,0	-3,0
HARINA PROMASA	KILOGRAMO	0,0	84,0	84,0
HARINA DE TRIGO	KILOGRAMO	0,0	44,0	44,0
LENTEJAS	KILOGRAMO	9,0	7,0	-2,0
MERMELADAS	CAJAS	0,0	2,0	2,0
LECHE ENTERA	LITRO	23,1	46,2	23,1
MINI MANTEQUILLA X 42 UND	CAJA	7,5	3,0	-4,5
MIGA DE PAN	KILOGRAMO	0,0	5,0	5,0
CAMARÓN TIGRE	KILOGRAMO	40,0	62,0	22,0
FILETE DE ROBALO PORCIÓN	250 GRAMOS	37,6	32,1	-5,5
FILETE DE TILAPIA	KILOGRAMO	27,0	66,0	39,0
ACEITE ALTA TEMPERATURA X 20 LT	LITRO	160,0	260,0	100,0
MOSTAZA	KILOGRAMO	0,0	8,0	8,0
PAPA A LA FRANCESA CAAS	KILOGRAMO	22,0	51,0	29,0
PEPINILLOS EN VINAGRE	KILOGRAMO	5,5	4,0	-1,5
SAL	KILOGRAMO	0,0	50,0	50,0
VINAGRE BALSÁMICO	LITRO	8	2	-6,0
ZUCARITAS	KILOGRAMO	7	0	-7,0
VINO BLANCO COCINA		0	1	1,0
CREMA DE COCO		0	2	2,0
SALSA DE TOMATE (100 SOBRES)		0	4	4,0
SALSA ROSADA (100 SOBRES)		0	4	4,0

De acuerdo a lo manifestado por la UEN al Auditor, se afirma que el control de los inventarios se efectúa mediante un conteo total de los productos requerido para el cierre mensual.

Para la Administración Hotelera, es importante que el control de los inventarios de alimentos y bebidas, es un elemento clave para la operación, ya que se podrían presentar riesgos de pérdidas de materia prima que posiblemente impactarían negativamente los EEFF de la UEN.

Por lo anterior, se observa debilidad al cumplimiento con lo dispuesto en la Ley 87 de 1993 artículo 2 literal c *“...c) que indica Velar porque todas las actividades y recursos de la organización estén dirigidos al cumplimiento de los objetivos de la entidad...”*

RESPUESTA DEL AUDITADO

La unidad auditada acata las observaciones de la Oficina de Control Interno y se efectuarán las acciones de mejora (Plan de mejoramiento).

OBSERVACIONES OFICINA DE CONTROL INTERNO

La debilidad detecta en trabajo de campo continua.

5.3. Debilidad en la información del reporte del sistema “Estado de habitaciones”

En trabajo de campo el Auditor el día 16 de noviembre de 2021, evidencio novedades en la inspección que efectuó a lo registrado en el informe estado de habitación VS verificación física, la cual arrojó el siguiente resultado:

	HABITACIÓN No.	ESTADO DE HABITACIONES	OBSERVACIONES DEL AUDITOR
BLOQUE A			
PLANTA 2	201	LIB	Concuerta con el Informe
	210	LIB	Concuerta con el Informe
	213	LIB	Concuerta con el Informe
	215	LIB	Se presenta novedades, la habitación se encuentra sucia.
PLANTA 3	300	LIB	Concuerta con el Informe
	303	LIB	Concuerta con el Informe
	304	LIB	Concuerta con el Informe
	306	LIB	Se presenta novedad la Habitación se encuentra en mantenimiento.
	308	LIB	Concuerta con el Informe
	310	LIB	Concuerta con el Informe
BLOQUE B			
PLANTA 2	222	BLO	Concuerta con el Informe
	224	LIB	Presenta novedad, el lavamanos está en mal estado
	225	LIB	Al realizar el recorrido no se encontró la llave de la puerta
	227	BLO	Concuerta con el Informe
	235	BLO	Presenta novedad, la habitación se encuentra limpia y disponible
	236	LIB	Presenta novedad, se observa gotera en la ducha
	238	LIB	Habitación ocupada (puerta), cambiar el estado en el sistema



	232	LIB	Concuerda con el Informe
	244	LIB	Presenta novedad, la habitación presenta pozo de agua en la ducha.
	245	LIB	Concuerda con el Informe
	242	LIB	Presenta novedad, la tapa del inodoro esta sobrepuesta, no corresponde a ese inodoro.
PLANTA 3	317	LIB	Presenta novedad, se observa que esta habitación corresponde a una bodega de almacenamiento de activos en mal estado
	321	LIB	Presenta novedad, se observa que esta habitación corresponde a una bodega de almacenamiento de activos en mal estado.
	322	BLO	Concuerda con el Informe
	323	LIB	Presenta novedad, se observa que esta habitación es una bodega
	325	LIB	Concuerda con el Informe
	326	LIB	Concuerda con el Informe
	332	LIB	Concuerda con el Informe
	335	LIB	Presenta novedad, bloqueada por inundación techo caído
	337	LIB	Presenta novedad, Bloqueada
	343	LIB	Concuerda con el Informe
	344	LIB	Concuerda con el Informe

Registros Fotográficos que soportan las observaciones del Auditor



Pozo de agua en la ducha



Lavamanos sin tapa del sifón



Gotera en la ducha



Tapa de inodoro dañada



Techo caído en la habitación 335

Teniendo en cuenta lo anterior, se evidencia debilidad en el registro del sistema “Estado de Habitaciones” dado que las habitaciones 215, 306, 224, 225, 235, 236, 238, 242, 244, 317, 321, 323, 335 y 337 presentan novedades, lo que conlleva a que el control de la Operación Hotelera no es efectivo. Por lo tanto, podría ocasionar posibles riesgos financieros, reputacionales, entre otros en el proceso de venta de alojamiento.

RESPUESTA DEL AUDITADO

La unidad auditada acata las observaciones de la Oficina de Control Interno y se efectuarán las acciones de mejora (Plan de mejoramiento).

OBSERVACIONES OFICINA DE CONTROL INTERNO

La debilidad detectada en trabajo de campo de la auditoría, continúa.

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

De acuerdo a trabajo de campo de auditoría se observan las siguientes debilidades estructurales de las instalaciones del Hotel

Registros Fotográficos que soportan las observaciones del Auditor

- Deterioro de pintura y presentación de moho



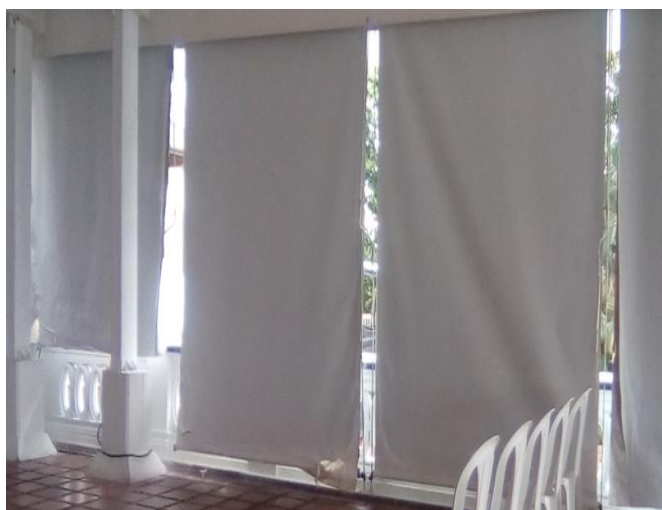


➤ Techos en mal estado





➤ Blackout es mal estado en el salón terraza.



Blackout mal estado Salón Terraza

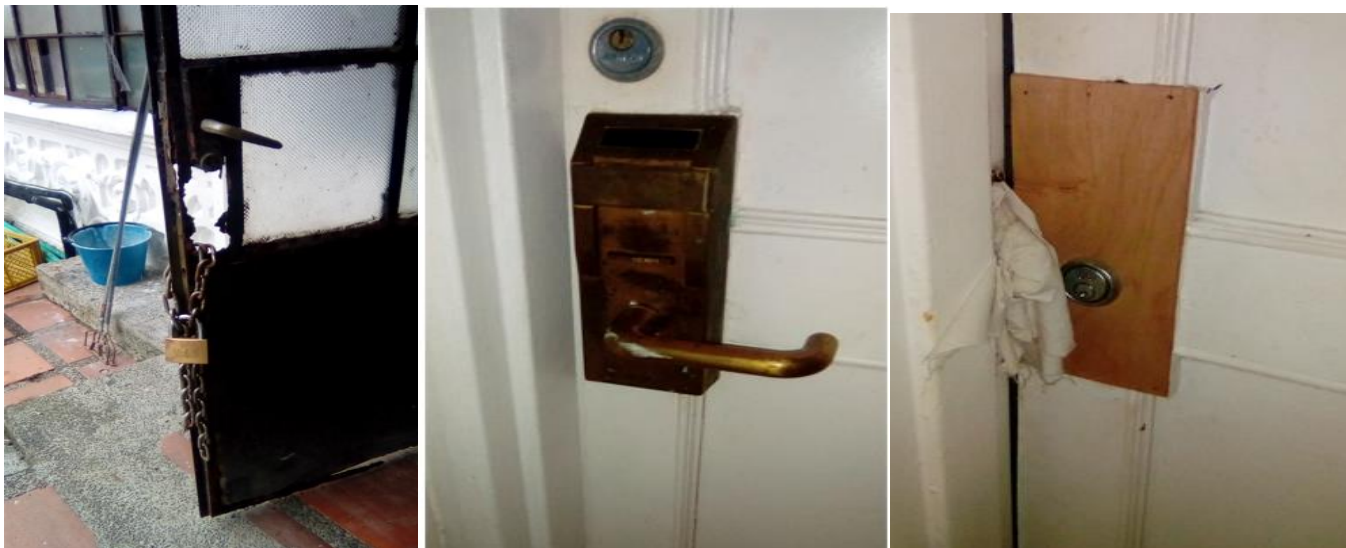


Blackout mal estado Salón convenciones

➤ Gotera en el Salón Bellavista



➤ Chapas en mal estado



Lo anterior, de acuerdo a la Ley 87 de 1993 artículo 2 literal a y d que indica “... a) Proteger los recursos de la organización, buscando su adecuada administración ante posibles riesgos que los afecten;...b) *Garantizar la correcta evaluación y seguimiento de la gestión organizacional*”; de igual forma..” con el fin de proteger y blindar a la SHT ante posibles riesgos de incumplimiento contractual con la Gobernación del Valle, se recomienda tomar correctivos necesarios para el respectivo mantenimiento correctivo y preventivo del Hotel.

RESPUESTA DEL AUDITADO

De acuerdo a la reunión sostenida el día 07 de diciembre de 2021, con la parte auditada, quien manifiesta que se debe hacer referencia a la cláusula del contrato suscrito con el Departamento del Valle del Cauca, donde el Departamento es el responsable del mantenimiento de la estructura del Hotel.

Por otra parte, el auditado informa lo siguiente:

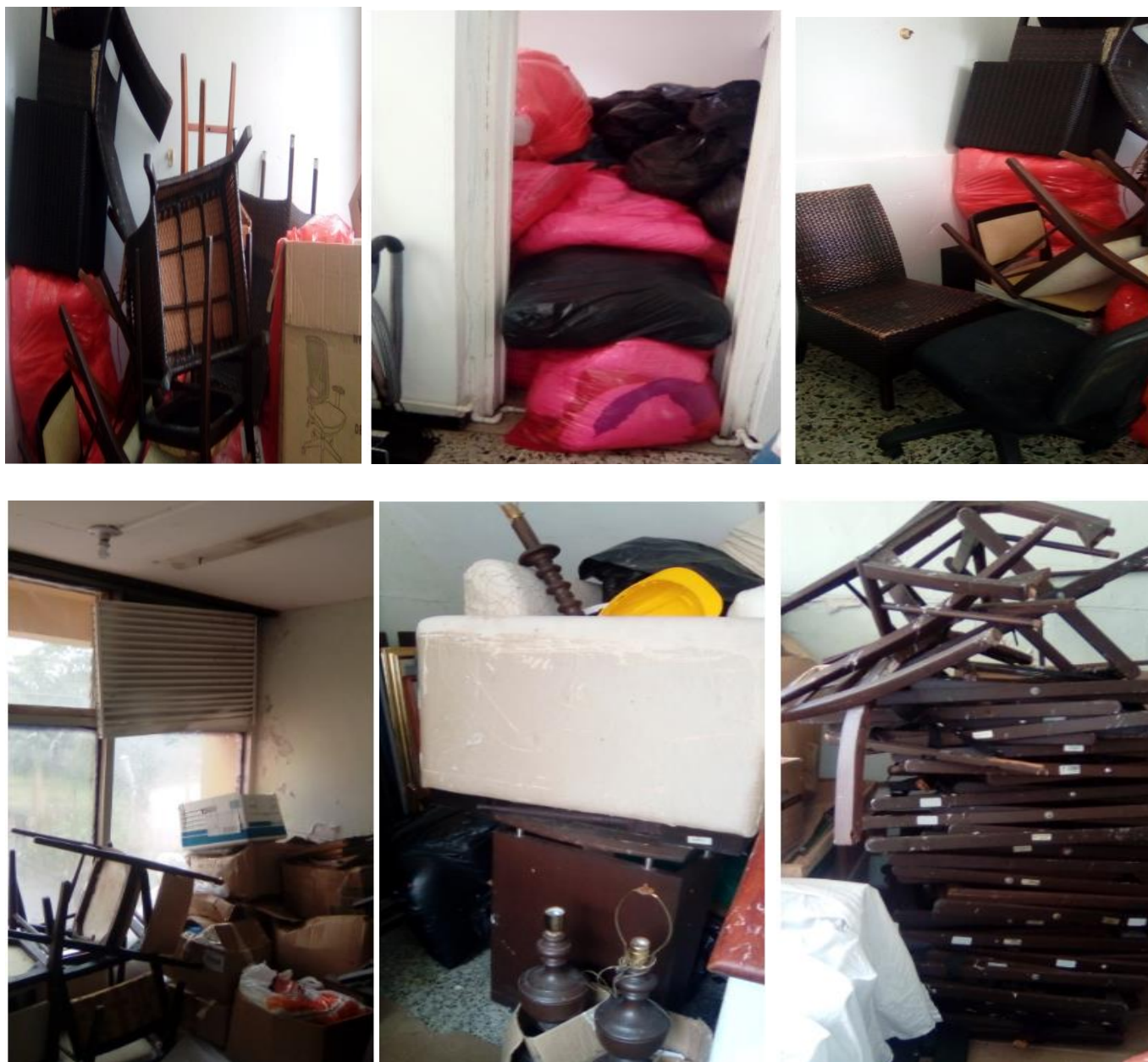
- Las nuevas pérgolas se encuentran en proceso de instalación.
- Los Blackout, se realizó la cotización de la tela en la ciudad de Cali para mandarlos hacer

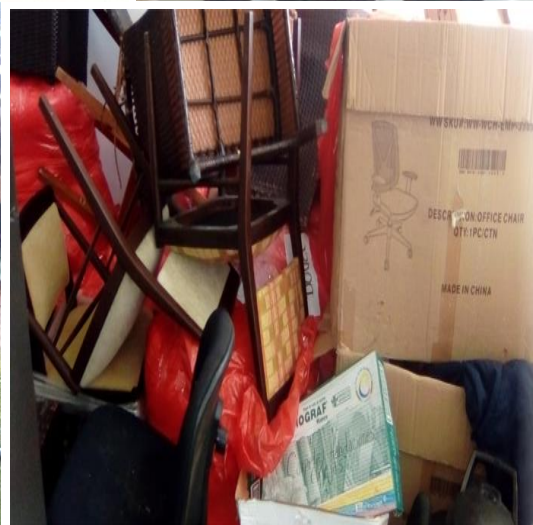
OBSERVACIÓN OFICINA DE CONTROL INTERNO

Conforme a lo reportado por la dependencia Auditada, se debe tener en cuenta que el mantenimiento de la estructura del edificio es responsabilidad del Departamento del Valle del Cauca y no del Hotel, tal como lo indica según la cláusula Sexta: Estado del Inmueble, que indica: “*PARÁGRAFO SEGUNDO: Igualmente, los daños mayores, es decir los daños estructurales que amenacen la estabilidad del edificio y que se presentaren por razón de su edad serán por cuenta de EL DEPARTAMENTO, lo mismo que los perjuicios que por ello sufra el HOTEL.*”. Por lo anterior, la debilidad continua.

5.5. Debilidad en el almacenamiento de activos fijos en mal estado

El Auditor en trabajo en campo observo que el almacenamiento de activos fijos en mal estado y/o obsoletos, se encuentran en bodegas y en habitaciones esperando que se realice el debido proceso de retiro del inventario por su obsolescencia y/o deterioro, ocupando espacios (habitaciones) que pueden ser utilizados para beneficios comerciales de la UEN, ocasionando la materialización de posibles riesgos por temas de inocuidad en cuanto a la presencia de roedores y vectores (cucarachas).





Así mismo se evidencio que las habitaciones están siendo utilizadas como bodegas de almacenamientos de activos en mal estado para dar de baja en el inventario asignado a la Unidad y no para lo que están destinadas, lo cual puede generar riesgos de índole contractual según lo estipulado en la *“clausula cuarta. Destinación: La instalación hotelera que el Departamento entrega al hotel para su operación comercial será destinada principalmente para la prestación del servicio de hospedaje, negocios conexos y servicios complementarios”*.

RESPUESTA DEL AUDITADO

La unidad auditada acata las observaciones de la Oficina de Control Interno y se efectuaran las acciones de mejora (Plan de mejoramiento).

OBSERVACIONES OFICINA DE CONTROL INTERNO

La debilidad detecta en trabajo de campo de la auditoria, continua.

5.6. Debilidad en el cumplimiento a la entrega de dotación al personal de la SHT.

En ejercicio de la auditoria, se evidencio debilidad en la dotación a los funcionarios del Hotel, donde según planilla de entrega de dotación de la vigencia 2020, se observa que se realizó hasta el 1 de junio de 2021. Lo que podría incurrir en el no cumplimiento de la normatividad vigente (código sustantivo de trabajo) en el artículo 230 que indica, *“Todo {empleador} que habitualmente ocupe uno (1) o más trabajadores permanentes, deberá suministrar cada cuatro (4) meses, en forma gratuita, un (1) par de zapatos y un (1) vestido de labor al trabajador, cuya remuneración mensual sea hasta dos (2) meses el salario mínimo más alto vigente. Tiene derecho a esta prestación el trabajador que en las fechas de entrega de calzado y vestido haya cumplido más de tres (3) meses al servicio del empleador”* así como el artículo 232 que indica. *“Los {empleadores} obligados a suministrar permanente calzado y vestido de labor a sus trabajadores harán entrega de dichos elementos en las siguientes fechas del calendario: 30 de abril, 31 de agosto y 20 de diciembre.”*

Por lo anterior, se evidencia un posible riesgo para la Sociedad, dado que el personal puede sufrir accidentes laborales, al no contar con sus elementos y/o dotación en buen estado como los calzados antideslizantes, vestuarios entre otros.

RESPUESTA DEL AUDITADO

La unidad auditada acata las observaciones de la Oficina de Control Interno y se efectuaran las acciones de mejora (Plan de mejoramiento).

OBSERVACIONES OFICINA DE CONTROL INTERNO

La debilidad detecta en trabajo de campo de la auditoria, continua.

5.7. Debilidad en el mantenimiento de los equipos asignados a la UEN

- Durante el recorrido del Auditor a las Instalaciones del Hotel, se observa debilidad en el mantenimiento correctivo y preventivo de las maquinas que se encuentran en la lavandería como la lavadora, la secadora y la plancha, las cuales dos de estas (secadora y plancha) están fuera de servicio por daño.



Lavadora



Secadora (dañada)



Plancha (dañada)

Es importante aclarar que el mantenimiento correctivo es el que se realiza debido a una falla en el funcionamiento de un equipo o maquinaria que se genera de un momento a otro, es decir, cuando el equipo ha dejado de operar como es el caso de la lavandería. El cual no es planificado y se puede dar por causas inesperadas o por falta de mantenimiento preventivo.

Por otra parte, no existen registros que permitan evidenciar el seguimiento a los mantenimientos preventivos y correctivos efectuados a los equipos y maquinas durante la vigencia 2021, como:

- Las cámaras de video: no alcanzan a cubrir la totalidad de las instalaciones, lo que origina riesgos de inseguridad en la medida en que pueden ingresar personas no autorizadas al mismo.






➤ Bomba de agua de la piscina (con escape de agua)



Por lo anterior, se presume un no cumplimiento con lo dispuesto en la Ley 87 de 1993 artículo 2 literal c “...c) que indica Velar porque todas las actividades y recursos de la organización estén dirigidos al cumplimiento de los objetivos de la entidad...”

RESPUESTA DEL AUDITADO

La administración de la Unidad elabora un cronograma de mantenimiento preventivo y se realizan las ordenes de servicio para el correspondiente mantenimiento a las máquinas y equipos del Hotel.

	SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA											
	DEPARTAMENTO MANTENIMIENTO											
	PLANILLA CRONOGRAMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO											
	FECHA 01 ENERO/31 DEDICIEMBRE 2015	VERSION 1	Página 1 de 1									
HOTEL Hotel Tequendama INN Estación-Buenaventura												
NOTA:												
LAVANDERIA	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	NOVIEMBRE	DIC
	1 2 3 4	1 2 3 4	1 2 3 4	1 2 3 4	1 2 3 4	1 2 3 4	1 2 3 4	1 2 3 4	1 2 3 4	1 2 3 4	1 2 3 4	1 2 3 4
80300_LAVANDERIA												
80301_MAUQUINA LAVADORA 100 LIBRAS UNIMAC												
80302_MAUQUINA LAVADORA GIRBAU 30 LIBRAS												
80303_RODILLO GIRBAU												
80304_SECADORA INDUSTRIAL											15/10/21	15/11/21



Hotel San Diego, S. A.
HOTEL TEQUENDAMA BOGOTÁ

ORDEN DE TRABAJO (PROGRAMABLE) N° .10663

A: DEPARTAMENTO DE MANTENIMIENTO

Lugar del Trabajo: HOTEL ESTACION
Fecha preparada: 15/10/2021
Fecha a empezar: 15/10/2021

OPERARIO: REPARACION SECADORA INDUSTRIAL DE GASEROLADO DE UNA PULGADA

Nombre: Herwin Arrechea
Firma: Herwin Arrechea
Departamento: Mantenimiento

Tiempo Inicial: 15/10/21
Tiempo Término: 18/10/21
Total: 3 días

Mecánico Plomero Tapicero
 Electricista Carpintero Pintor
 Sonido Teléfonos

Operario: Herwin Arrechea

ANADASE INFORMACION EXTRA AL RESPALDO SI ES NECESARIO

Hotel San Diego, S. A.
HOTEL TEQUENDAMA BOGOTÁ

ORDEN DE TRABAJO (PROGRAMABLE) N° .10677

A: DEPARTAMENTO DE MANTENIMIENTO

Lugar del Trabajo: HOTEL ESTACION
Fecha preparada: 16/11/2021
Fecha a empezar: 16/11/2021

OPERARIO: Reparación Secadora: Instalación de flautas, reparación de flauta, prueba de sensores temperatura y limpieza del tambor

Nombre: Diego Pineda
Firma: Diego Pineda
Departamento: Mantenimiento

Tiempo Inicial: 16/11/21
Tiempo Término: 17/11/21
Total: 1 día

Mecánico Plomero Tapicero
 Electricista Carpintero Pintor
 Sonido Teléfonos

Operario: Pineda Diego

ANADASE INFORMACION EXTRA AL RESPALDO SI ES NECESARIO

OBSERVACIÓN OFICINA DE CONTROL INTERNO

Una vez analizada la información enviada por la Unidad auditada, se observa que el cronograma de mantenimiento preventivo a las máquinas de lavandería se realizó mantenimiento a la secadora en el mes de octubre y otro en el mes de noviembre de 2021. Así mismo, se observa que el mantenimiento realizado en el mes de noviembre es correctivo dado que la maquina se encontraba fuera de servicio (dañada) en el recorrido que realizó el equipo auditor, así mismo se observa que el cronograma de mantenimiento preventivo se alimenta a la medida en que se van realizando los arreglos a los daños de las máquinas y no con la finalidad de la prevención del riesgo. Por lo anterior, la debilidad continua en el informe final de la Auditoria.

RECOMENDACIONES

1. La Oficina de Control Interno, recomienda establecer controles en la recepción y manejo de la materia prima en el almacén, evitando las posibles pérdidas de los productos requeridos para la operación de la UEN.
2. Se recomienda dar cumplimiento a las disposiciones contempladas en la Resolución No 20192040000784 de junio de 2019, referentes al manejo del dinero de la Caja Menor del Hotel Tequendama INN Estación Buenaventura.
3. Se recomienda tomar los correctivos necesarios a las inspecciones realizadas en visita a la instalación en el mes de noviembre de 2021 por el grupo de Sistemas Integrados de Gestión, donde se verificaron temas como inocuidad, ambientales y SST.



4. Se recomienda al Área de Activos Fijos tomar las medidas pertinentes y URGENTES para realizar el proceso de baja de activos, dado que el equipo auditor observa que el Hotel ya no tiene donde más almacenar activos obsoletos, deteriorados e inservibles.
5. Es importante realizar los mantenimientos preventivos y correctivos a los equipos y maquinas evitando entorpecer la operación de la Unidad, ocasionado mala imagen a los huéspedes.
6. Dar cumplimiento a las entregas de la dotación para los funcionarios de la Sociedad, evitando posibles demandas laborales por incumplimiento al código sustantivo de trabajo.
7. Se recomienda colocar el sello de cancelado en las facturas soportes de la caja menor el día en que se generó el hecho económico y no la fecha que se realiza el reembolso.
8. Así mismo, se observa que la oficina donde se custodian los recursos tanto de Caja Menor como los ingresos por prestación de servicios en el Hotel no cuenta con cámara de seguridad.
9. Se recomienda la estación hotelera verificar el manejo cuidado y elementos que exige la norma en cuanto al manejo de los riegos de seguridad en piscina de acuerdo al Decreto 554 de 2015 y Resolución 1510 de 2011.

Cordialmente,

ORIGINAL FIRMADO

Henry Molano Vivas

Jefe Oficina de Control Interno SHT

ORIGINAL FIRMADO

Andrea del Pilar Cogua Páez

Auditor Oficina de Control Interno