



SHT. 202302000015173

COMUNICACIÓN INTERNA

FECHA: 27 octubre 2023

PARA: **ANA ARACELY JARA FLÓREZ**
Gerente Negocios Turísticos

SANDRA PAOLA CORREA GONZÁLEZ
Coordinadora General de Casinos

ELKIN TRIANA MORA
Coordinador de Negocios Turísticos

DE: **HENRY MOLANO VIVAS**
Jefe Oficina de Control Interno

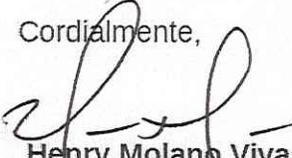
ASUNTO: Informe Final de Auditoria a la UEN Catering Tequendama

Respetados:

En cumplimiento a los procedimientos de la Oficina de Control Interno, a continuación, remitimos el informe preliminar de la auditoría efectuada a la UEN Catering Tequendama, de acuerdo a lo estipulado en el Plan anual de Auditoria de la vigencia 2023, aprobado por el Comité de Coordinación de Control Interno y presentado a la Junta Directiva y Asamblea de Accionistas de la ST.

Por lo anterior, muy amablemente se solicita que, a más tardar el próximo 1 de noviembre de 2023, sea remitido a la Oficina de Control Interno, las acciones correctivas con los análisis de causa con el fin que sean incluidos en el plan de mejoramiento institucional.

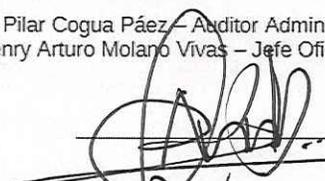
Cordialmente,



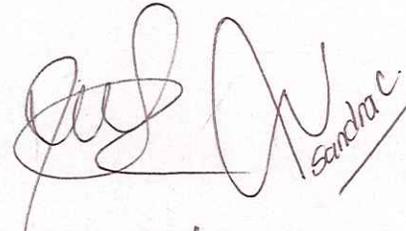
Henry Molano Vivas

Jefe Oficina de Control Interno

Elaboró: Andrea del Pilar Cogua Páez – Auditor Administrativo, Firma, 
Revisó y aprobó: Henry Arturo Molano Vivas – Jefe Oficina Control Interno, Firma, _____



Recibí 08-11-23



Sandra C.

Recibido
Yolanda 900
Nov-2-2023-13:56
pm



INFORME DE AUDITORÍA

INFORMACIÓN GENERAL	
PROCESO:	Gestión Operativa
DEPENDENCIA:	UEN Catering Tequendama
TIPO DE AUDITORÍA:	Auditoría Interna
EQUIPO AUDITOR:	
JEFE DE CONTROL INTERNO:	HENRY MOLANO VIVAS
AUDITOR:	ANDREA DEL PILAR COGUA PAEZ
FECHA:	Septiembre 2023

1. INTRODUCCIÓN

Conforme a las funciones señaladas en la Ley 87 de 1993 y Decretos reglamentarios de la Sociedad Tequendama; esta Oficina en su rol de evaluación y seguimiento al Sistema de Control Interno de la Entidad, acorde al plan de auditoría anual presentado en la vigencia 2023 a la Asamblea de Accionistas y Junta Directiva, el cual fue aprobado por el Comité de Coordinación de acuerdo según resolución interna 202306130000075 del 11 de enero de 2023, a continuación presenta el resultado del ejercicio de auditoría realizado a la UEN Catering Tequendama.

2. OBJETIVOS DE LA AUDITORIA

El objetivo principal de la Auditoría es validar la gestión, los controles y el cumplimiento de las leyes, normas, políticas, procedimientos, planes, programas y metas del desempeño misional del Proceso auditado.

3. METODOLOGÍA

De conformidad a lo establecido en el plan de auditoría, aprobado por el Comité de Coordinación de Control Interno de la vigencia 2023. Se utilizaron métodos de entrevista, observación, verificación documental y pruebas de cumplimiento. Así mismo, se manejó un muestreo estadístico de la información del Departamento, para lo cual tiene la incertidumbre al riesgo de la no verificación total al desempeño de la gestión.

4. DESARROLLO DE LA AUDITORIA

En desarrollo del ejercicio de Auditoría a la UEN Catering Tequendama, programada en el plan Anual de Auditoría vigencia 2023, la Oficina de Control Interno presenta el siguiente resultado: 



4.1. DEBILIDAD EN LA ELABORACIÓN DE LA RECETA ESTÁNDAR

En recorrido a los casinos de la UEN Catering Tequendama (Fexar, Fagecor, CAN, DIVRI) se evidencio la ausencia de las recetas estándar o también conocida como ficha técnica, donde se relacionan los ingredientes, la preparación y los costos asociados a la receta de todos los platillos incluidos en el menú de los casinos (restaurante). Los objetivos de la receta estándar es conocer el costo del plato, fijar el precio, reducir costos y optimizar la operación de la cocina. Así mismo, en el almacén permite controlar que las cantidades de materia prima sean las que realmente se requieren para la preparación y producción, lo que evita que haya sobrantes, perdidas o fugas en servicio.

Por tal razón, en aras de velar por el control de las materias primas en la preparación de los alimentos es importante que la UEN cuente con los controles necesarios para lo cual, el mercado de los restaurantes y de los catering utiliza este mecanismo como control con el fin de mitigar el riesgo de perdidas en insumos entre otras variables de la operación.

Observaciones del auditado

Por el tipo de negocio y su producción masiva los controles de producción ejecutados son los siguientes:

- ✓ Cada supervisor de indumil establecen los menús mensuales.
- ✓ Se realizan pedido según la programación definida dando cumplimiento a gramajes de minuta patrón contractual.
- ✓ Se programan las entregas de pedido de acuerdo con las frecuencias de despacho por proveedor.
- ✓ Una vez se reciben las materias primas, se realizan entradas y salidas de inventarios a diario con el fin de revisar consumos de materia prima según servicios programados por el cliente a fin de valorizar los inventarios controlando costos de materia prima.

No obstante, la UEN CATERING se encuentra adelantando el proceso de estandarización de recetas por implementación del software Zeus modulo inventarios, el cual tiene como finalidad realizar los controles necesarios del proceso de producción gastronómica (receta estándar, generar traslados entre bodegas, movimientos de inventario), es de mencionar que dicha implementación se encuentra en curso y liderada por cada Administrador de contrato, Coordinador Catering y Chef corporativo.

Observación de la Oficina de Control Interno

De acuerdo con el análisis efectuado a la respuesta dada por el auditado sobre los controles que se están ejecutando, la observación se mantiene y se recomienda implementar la receta estándar, de acuerdo al manual operativo del sector gastronómico en Colombia (Ministerio de salud), en el numeral 2.2.3 donde indica: *"...El Ministerio de Comercio Industria y Turismo mediante la expedición de Normas Técnicas Sectoriales de la Unidad Sectorial de Normalización de la Industria Gastronómica, ha puesto de manifiesto el requerimiento de la implementación de las recetas estándar y su uso en los establecimientos del sector..."*

4.2. DEBILIDAD EN LA ENTREGA DE DOTACIÓN AL PERSONAL DE LA OPERACIÓN UEN CATERING



En trabajo en campo, se evidencia que no se realiza la entrega de la dotación al personal que labora en la UEN Catering en los tiempos estipulados, dado que la dotación correspondiente a la vigencia 2023 a la fecha de la auditoría no se ha realizado, conforme lo establece el Código Sustantivo del Trabajo en sus artículos 230 y 232, donde indica: "...ARTICULO 230. SUMINISTRO DE CALZADO Y VESTIDO DE LABOR. <Artículo modificado por el artículo 7o. de la Ley 11 de 1984. El nuevo texto es el siguiente:> 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..." y "ARTICULO 232. FECHA DE ENTREGA. <Artículo modificado por el artículo 8o. de la Ley 11 de 1984. El nuevo texto es el siguiente:> 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..."

Así mismo, el pacto colectivo indica: "...Pacto Colectivo-Clausula 10 Dotación vestido de labor: La empresa suministrará a los trabajadores a su servicio, cuyo salario básico mensual no supere los dos (2) salarios mínimos legales mensuales vigentes, tres (3) dotacionales anuales consistentes en uniformes y calzado de acuerdo al oficio o al cargo que desempeñen en las correspondientes áreas de trabajo..."

Lo anterior, constata un riesgo el no cumplimiento de esta obligación por parte del empleador con el trabajador, en razón a que deberá asumir las consecuencias por el incumplimiento a sus obligaciones laborales, igualmente el desgaste o no contar con los debidos elementos de protección tiene el riesgo de accidentes laborales para lo cual la ST estaría expuesta a riesgo tanto de la SSTT de sus empleados como riesgos de reputación y de temas legales.

Observación del auditado

Consideramos que este hallazgo es de suma importante el cual está a cargo de la dependencia Desarrollo Humano, sin embargo, desde la UEN hemos realizado seguimiento generando alertas las cuales se evidencian en cadena de correos (Anexo evidencias).

DOTACION COLABORADORES NUEVOS CASINOS



Sandra Correa <coordinador.catering@uht.com.co>
para Leidy, Katherine, casino, Casino, casino, casino

vie, 16 ago, 11:18

Buen Día

Leidy, tal y como lo conversamos te comparto relación del tallaje de los colaboradores que firmaron contrato con fecha de inicio 1 de agosto.

Por favor colaboración si cuentas con stock de la dotación de Lucia Castaño a quien hotel Service no le ha realizado pago de salario y liquidación por no devolver dotación.

CÓDIGO	NOMBRE COLABORADOR	FECHA	CARGO	T. CAMISA	T. PANTALÓN	T. ZAPATOS
0001	FRANCISCO GUERRERO LUIS ANDRÉS	02/07/2020	AUXILIAR GENERAL	M	M	39
0002	FRANCISCO GUERRERO LUIS ANDRÉS	02/07/2020	AUXILIAR GENERAL	M	M	39
0003	FRANCISCO GUERRERO LUIS ANDRÉS	02/07/2020	AUXILIAR GENERAL	M	M	39
0004	FRANCISCO GUERRERO LUIS ANDRÉS	02/07/2020	AUXILIAR GENERAL	M	M	39
0005	FRANCISCO GUERRERO LUIS ANDRÉS	02/07/2020	AUXILIAR GENERAL	M	M	39
0006	FRANCISCO GUERRERO LUIS ANDRÉS	02/07/2020	AUXILIAR GENERAL	M	M	39
0007	FRANCISCO GUERRERO LUIS ANDRÉS	02/07/2020	AUXILIAR GENERAL	M	M	39
0008	FRANCISCO GUERRERO LUIS ANDRÉS	02/07/2020	AUXILIAR GENERAL	M	M	39
0009	FRANCISCO GUERRERO LUIS ANDRÉS	02/07/2020	AUXILIAR GENERAL	M	M	39
0010	FRANCISCO GUERRERO LUIS ANDRÉS	02/07/2020	AUXILIAR GENERAL	M	M	39
0011	FRANCISCO GUERRERO LUIS ANDRÉS	02/07/2020	AUXILIAR GENERAL	M	M	39
0012	FRANCISCO GUERRERO LUIS ANDRÉS	02/07/2020	AUXILIAR GENERAL	M	M	39
0013	FRANCISCO GUERRERO LUIS ANDRÉS	02/07/2020	AUXILIAR GENERAL	M	M	39
0014	FRANCISCO GUERRERO LUIS ANDRÉS	02/07/2020	AUXILIAR GENERAL	M	M	39
0015	FRANCISCO GUERRERO LUIS ANDRÉS	02/07/2020	AUXILIAR GENERAL	M	M	39
0016	FRANCISCO GUERRERO LUIS ANDRÉS	02/07/2020	AUXILIAR GENERAL	M	M	39
0017	FRANCISCO GUERRERO LUIS ANDRÉS	02/07/2020	AUXILIAR GENERAL	M	M	39
0018	FRANCISCO GUERRERO LUIS ANDRÉS	02/07/2020	AUXILIAR GENERAL	M	M	39
0019	FRANCISCO GUERRERO LUIS ANDRÉS	02/07/2020	AUXILIAR GENERAL	M	M	39
0020	FRANCISCO GUERRERO LUIS ANDRÉS	02/07/2020	AUXILIAR GENERAL	M	M	39

Saludos!

WA



INFORMACION ENTREGA DE DOTACION - COLABORADORES CATERING



Sandra Correa <coordinador.catering@sht.com.co>
para Leidy, Elkin, Ana

mié, 11 oct. 14:45 (hace 12 días) ☆ ↶ ⋮

Buen Día

Leidy, Cordial Saludo!

Por favor me indicas cuando nos entregan dotación vigencia 2023, evidencié deterioro en dotaciones y para el caso de los ingresos de agosto no se entregaron dotaciones por lo que en algunos casos deben portar uniformes de diferentes entidades lo que nos hace perder identificación de marca.

Quedo atenta a sus comentarios!

Cordialmente,



Sandra Correa
Coordinadora General de Catering

Dir. Cra. 13 No. 26-30, Bogotá
Tel. (57-1) 3813888
Cel. (57) 317 8929336
Mail. coordinador.catering@sht.com.co
www.sociedadtequendama.com

*La información aquí contenida es para uso exclusivo de la persona o entidad de destino. Está estrictamente prohibida su utilización, copia, descarga.

Observación de la Oficina de Control Interno

De acuerdo con la respuesta de la Dependencia Auditada, la debilidad se mantiene y se notifica en la reunión de cierre a la Jefatura Talento Humano, el traslado a dicho Departamento, dado que la dotación no se ha entregado en los tiempos establecidos conforme a conforme lo establece el Código Sustantivo del Trabajo en sus artículos 230 y 232, donde indica: "...ARTICULO 230. SUMINISTRO DE CALZADO Y VESTIDO DE LABOR."

4.3. DEBILIDAD EN LAS INSTALACIONES Y EN LOS EQUIPOS DE LOS CASINOS

Se observa incumplimiento a la Resolución del Ministerio de Salud Numero 2674 de 2013, la cual hace referencia a: "...establece que los alimentos los requisitos sanitarios donde se ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas y los requisitos para la 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...", en su artículo 7, artículo 9 y artículo 10, dado que se evidencia lo siguiente:

4.3.1 CASINO FAGECOR (Soacha)

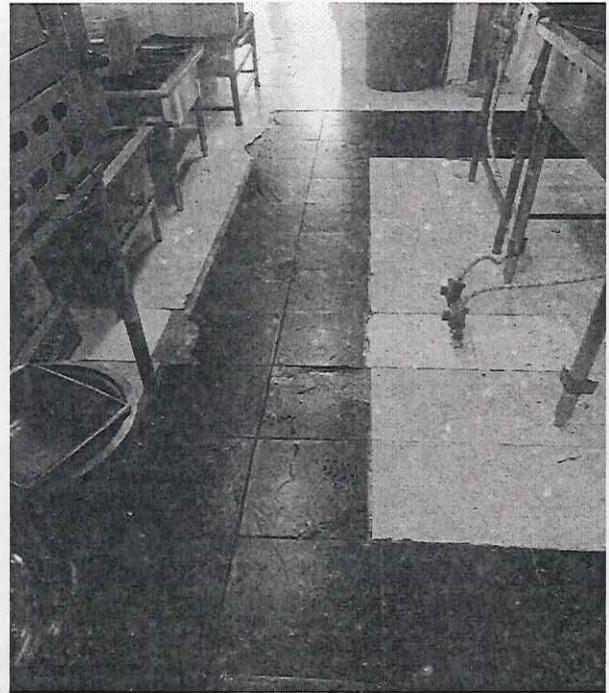
En trabajo en campo se evidencio que las instalaciones del casino ubicado en Indumil Fagecor (Soacha) presentan las siguientes debilidades:

ARTICULO 7: CONDICIONES ESPECIFICAS DE LAS ÁREAS DE ELABORACIÓN (EDIFICACIONES E INSTALACIONES)

ML



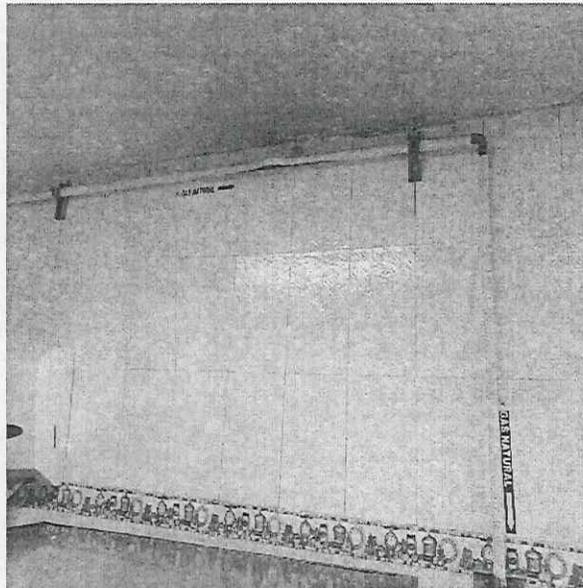
- ❖ **Numeral 1. Pisos y drenajes:** Conforme a la evidencia fotográfica, se observa deterioro en los pisos de la cocina y se encuentran resbalosos incumpliendo con el numeral 1.1. donde indica que: *“Los pisos deben estar contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario.”*



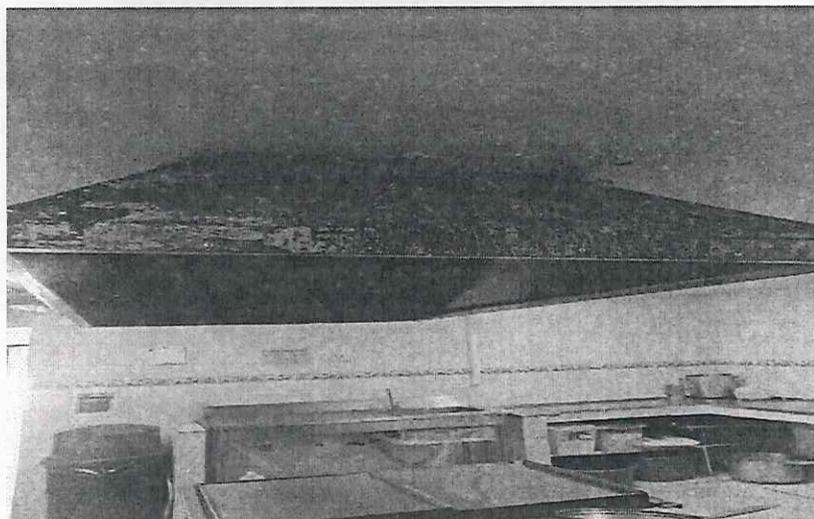
MF



- ❖ **Numeral 2 Paredes:** De acuerdo a la evidencia fotográfica, se observa deterioro y grietas en las paredes de las instalaciones incumpliendo con el numeral 2.1. donde indica que: *“En las áreas de elaboración y envasado, las paredes deben ser de materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además, según el tipo de proceso hasta una altura adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con pinturas plásticas de colores claros que reúnan los requisitos antes mencionados.”*

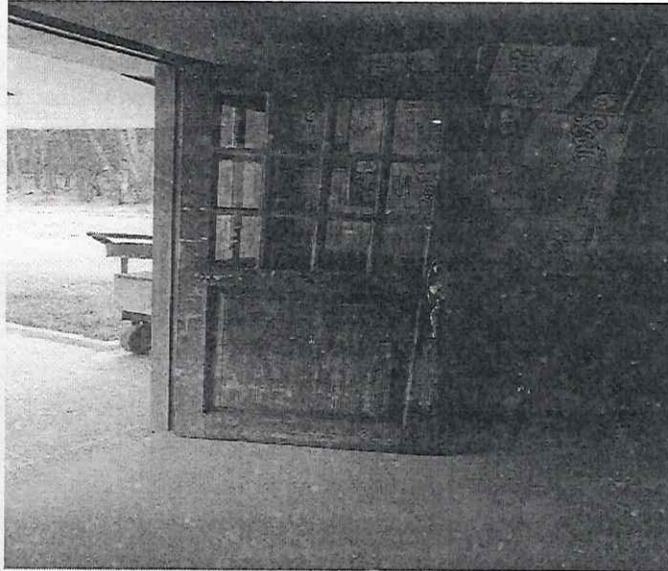


- ❖ **Numeral 3 Techos:** De acuerdo a la evidencia fotográfica, se observa deterioro y acumulación en la parte del techo de la campana de la cocina incumpliendo con el numeral 3.1. donde indica que: *“En las áreas de elaboración y envasado, las paredes deben ser de materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además, según el tipo de proceso hasta una altura adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con pinturas plásticas de colores claros que reúnan los requisitos antes mencionados.”*

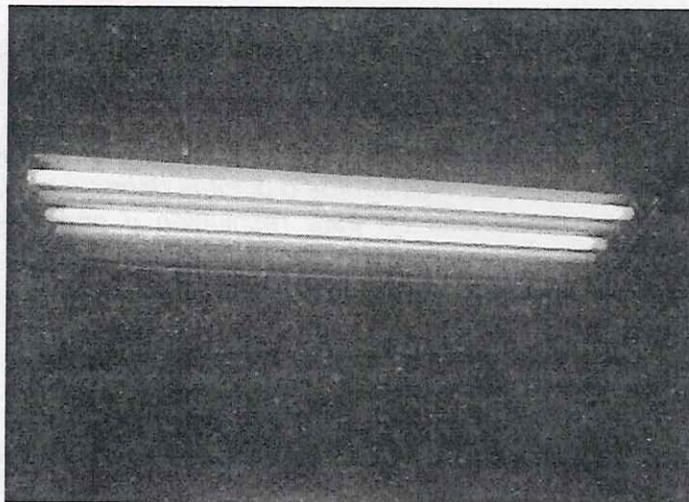




- ❖ **Numeral 5 Puertas:** Conforme a la evidencia fotográfica, se observa la ausencia de las puertas dentro del casino, existe una única puerta en la entrada principal de las instalaciones, incumpliendo con el numeral 5.2. donde indica que: *“No deben existir puertas de acceso directo desde el exterior a las áreas de elaboración; cuando sea necesario debe utilizarse una puerta de doble servicio. Todas las puertas de las áreas de elaboración deben ser, en lo posible autocerrables para mantener las condiciones atmosféricas diferenciales deseadas.”*



- ❖ **Numeral 7 Iluminación:** Conforme a las evidencias fotográficas se evidencia que las lámparas ubicadas en la cocina no tienen la protección que las cubra en caso de ruptura, incumpliendo con la norma en su numeral 7.3 donde indica: *“Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del establecimiento deben ser del tipo de seguridad y estar protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura y, en general, contar con una iluminación uniforme que no altere los colores naturales.”*





- ❖ **Numeral 8 Ventilación:** Se observa debilidad en el área de la cocina, dado que no tiene el sistema de ventilación incumpliendo con la norma en el numeral 8.1. donde indica: *“Las áreas de elaboración poseerán sistemas de ventilación directa o indirectamente, 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...”*

ARTICULO 9: CONDICIONES ESPECIFICAS (EQUIPOS Y UTENSILIOS)

- ❖ **Numeral 10:** De acuerdo a las evidencias fotográficas se observa debilidad en los mesones donde se ubican los utensilios de la cocina, dado que los materiales no son los adecuados, incumpliendo con la norma en el numeral 10, donde se *“Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar contruidos con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.”*



4.3.2. CASINO CAN INDUMIL

La Oficina de Control Interno en recorrido por las instalaciones del casino Can, observo el ingreso del supervisor del Contrato de la Industria Militar (Indumil) sin los elementos de protección personal como cofia, tapabocas y guantes, conforme lo establece la Resolución 2674 de 2013, artículo 14. Practicas de Higiénicas y medidas de protección, numeral 14, donde indica: *“Los visitantes a los establecimientos o plantas deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene establecidas en esta resolución y portar la vestimenta y dotación adecuada, la cual debe ser suministrada por la empresa.”* Por lo anterior, se recomienda implementar controles de higiene e inocuidad al personal visitante a las áreas de operación.

4.3.3. CASINO DIVRI

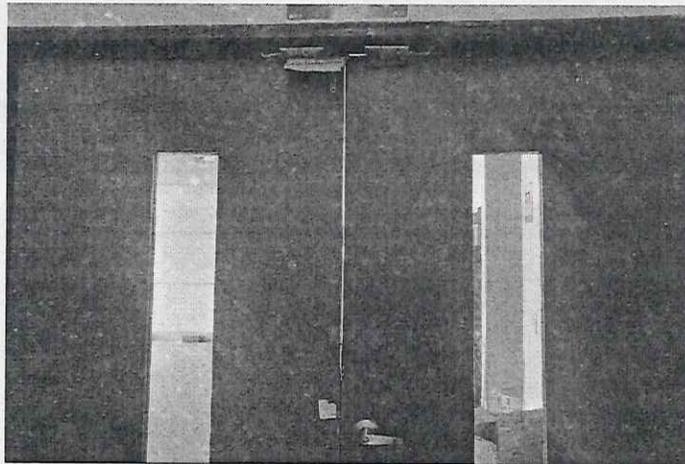
En trabajo en campo se evidencio que las instalaciones del casino ubicado en DIVRI presentan las siguientes debilidades:

(Firma manuscrita)



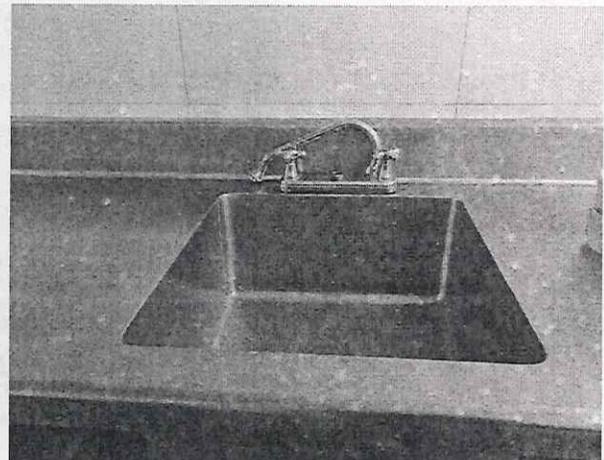
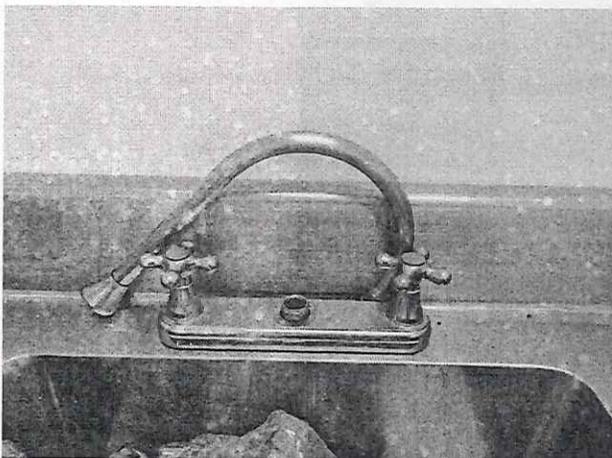
ARTICULO 7: CONDICIONES ESPECIFICAS DE LAS ÁREAS DE ELABORACIÓN (EDIFICACIONES E INSTALACIONES)

- ❖ **Numeral 5 Puertas:** Con forme a la evidencia fotográfica, se observa que la puerta de la entrada y salida de los proveedores no tiene chapas de seguridad se cierra con un cartón en la parte superior, incumpliendo con el numeral 5.2. donde indica que: *“No deben existir puertas de acceso directo desde el exterior a las áreas de elaboración; cuando sea necesario debe utilizarse una puerta de doble servicio. Todas las puertas de las áreas de elaboración deben ser, en lo posible autocerrables para mantener las condiciones atmosféricas diferenciales deseadas.”*

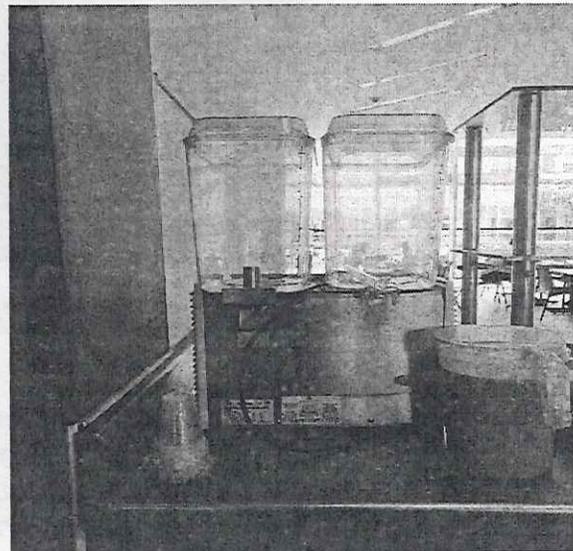
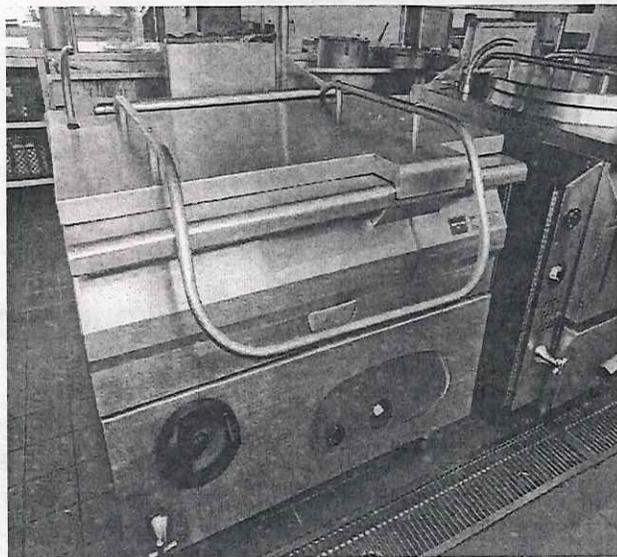
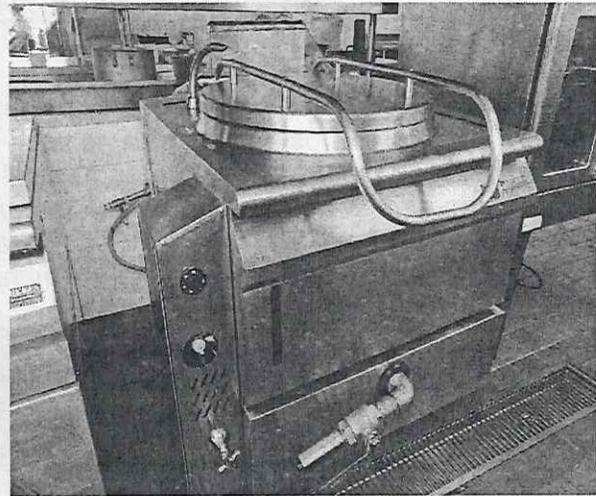
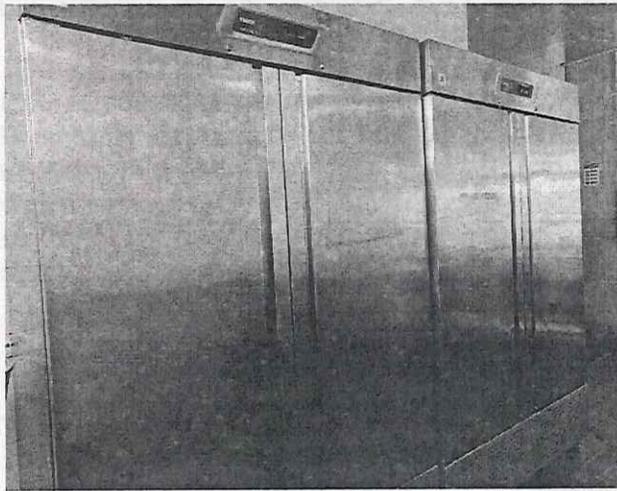


ARTICULO 10: CONDICIONES DE INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO (EQUIPOS Y UTENSILIOS)

- ❖ **Numeral 3:** En trabajo en campo en el casino DIVRI presenta debilidades en los equipos que se encuentran en mal estado y fuera de uso incumplimiento el numeral 3 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..”*



NY





Observaciones del aditado

En cumplimiento a la normatividad vigente del Ministerio y Protección Social bajo Resolución 2674 de 2013 se observa novedades en las condiciones específicas de las áreas de elaboración así:
Artículo 7

- Numeral 1. Pisos y drenajes
- Numeral 2. Paredes
- Numeral 3. Techos
- Numeral 5. Puertas
- Numeral 7. Iluminación
- Numeral 8. Ventilación

Artículo 9

- Numeral 10. Mesas y mesones

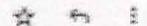
Las novedades anteriormente reportadas fueron oficializadas a la Industria Militar el 15 de mayo del presente año y a su vez de manera bimensual se reportan novedades a cada director de fabrica una vez se recibe informe de inocuidad (Anexo evidencias). La última comunicación verbal por parte del supervisor de contrato informa que se retomará obra civil del proyecto del casino el cual tendrá fechas de ejecución de noviembre 2023 a febrero 2024.

NOVEDADES INFRAESTRUCTURA Y EQUIPOS CASINO FAGECOR



Sandra Correa <coordinadora.catering@ofc.com.co>
para Nestor, bcc: casino

jue, 31 ago 13:44



Buen Día

Señor Nestor, tal y como lo hemos conversado le comento las siguientes novedades presentadas en casino fagecor que generan zona de riesgo para nuestros colaboradores así:

- * La campana sin funcionamiento y presenta desprendimiento en techo.
- * Paredes agrietadas luego de los diferentes temblores presentados.
- * Pisos con baldosas rotas y sin protección de cinta antiderrapante, tengo reporte de S.I.G por resbalón de la Coordinador de Inocuidad, afortunadamente no se generó reporte ante ARI, pero si se generó hallazgo.
- * 2 Neveras fuera de servicio la que afecta el almacenamiento de materias primas.

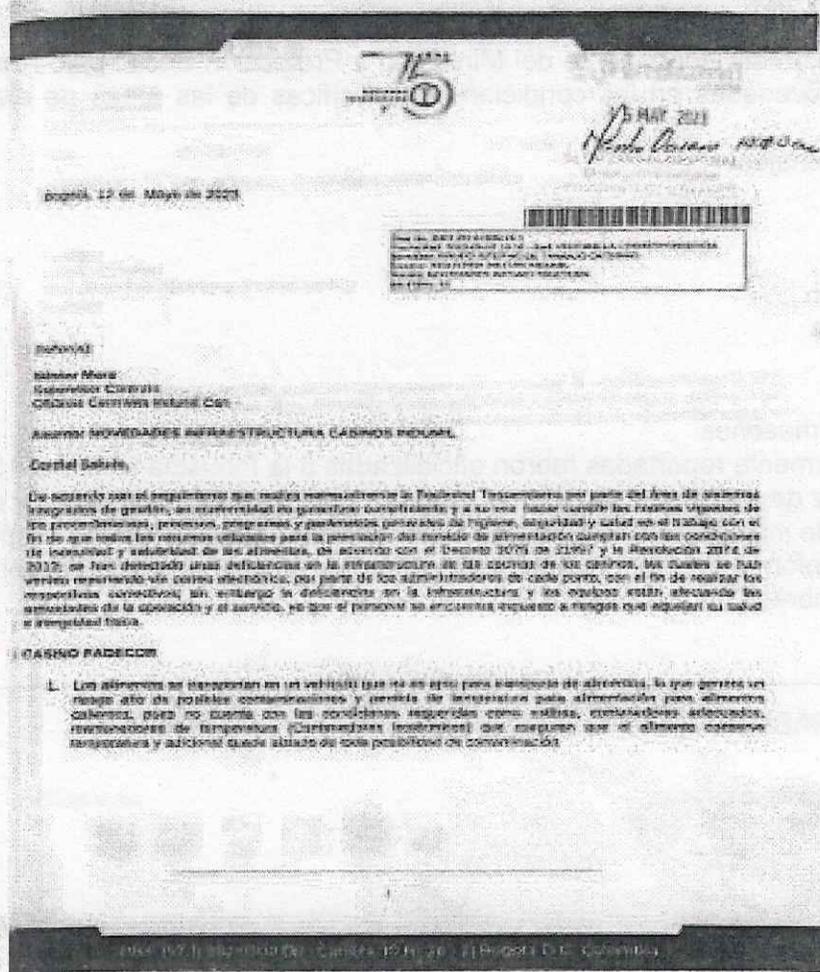
En espera de sus comentarios para agendar reunión e inspección en sitio con el Cr Jair Alvarez y poder revisar posibles soluciones a lo anteriormente informado.

Saludos!

Cordialmente,

 Sandra Correa
Coordinadora General de Catering

Handwritten mark



Observaciones de la Oficina de Control Interno

De acuerdo con la respuesta de la Dependencia Auditada, la observación se mantiene, dado que las instalaciones y los equipos no cumplen con los requisitos requeridos conforme lo establece la Resolución del Ministerio de Salud Numero 2674 de 2013. Por lo anterior, la Sociedad Tequendama se encuentra expuesta a riesgos de inocuidad, reputacionales, legales entre otros.

4.4. DEBILIDAD EN EL MANEJO Y CONTROL DE LA MATERIA PRIMA

4.4.1. CASINO FAGECOR (SOACHA)

❖ Debilidad en el almacenamiento de la materia prima

Se evidencia debilidad en el almacenamiento de la materia prima como es el pollo crudo dentro del congelador, dado que el empaque original se rompió y el producto se salió del empaque, lo



que podría ocasionar contaminación cruzada indirectamente y que el producto pierda peso, aroma o presente mal aspecto, conforme lo establece la resolución 2674 de 2013 en el artículo 28 literal 2, donde indica: “El almacenamiento de productos que requieren refrigeración o congelación se realizara teniendo en cuenta la temperatura, humedad y circulación del aire que requiere el alimento, materia prima o insumo...”



Observaciones del auditado

Dadas las fallas en dos congeladores propiedad de la Industria militar se ve altamente afectada la capacidad de almacenamiento para los productos proteicos lo que genera sobre carga de almacenamiento, por lo que se genera novedad en las rupturas de los empaques de producto, dicha novedad se le reporta a indumil el cual se encuentra en adjudicación del contrato de mantenimiento de equipos en aras de revisar los dos congeladores que se encuentran fuera de servicio por fallas técnicas.

NOVEDAD FALLAS NEVERAS CASINO FAGECOR



Sandra Correa <coordinador.catering@sht.com.co>
para Nestor, casino, Elkin

mié, 2 ago, 15:10

Buenas Tardes

Sr Nestor , de acuerdo al correo que antecede respecto al daño de dos neveras es necesario su validación al respecto dado que no contamos con capacidad de almacenamiento afectando directamente proceso de almacenamiento de producto proteico . Actualmente contamos con 4 congeladores y 2 refrigeradores y en estos no es posible asegurar almacenamiento para la totalidad de los insumos de acuerdo al nivel de servicios atendidos en el casino.

Quedo atenta a sus comentarios .

Cordialmente,

Sandra Correa
Coordinadora General de Catering

ut



Observaciones de la Oficina de Control

De acuerdo con el análisis efectuado a la respuesta dada por el auditado, la debilidad se mantiene, dado que la observación no se presentó por alto volumen de almacenamiento en los congeladores de la materia prima sino por mala manipulación presentando posibles riesgos de contaminación cruzada. Por lo anterior, la Oficina de Control Interno recomienda fortalecer los procesos de recepción y almacenamiento de la materia prima, evitando que la Sociedad se vea inmersa en posibles demandas por algún tipo de problemas de salud de los comensales.

❖ Debilidad en el manejo y control de la materia prima

- 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:

Nº	ARTICULO	UNIDAD MEDIDA	INVENTARIO	FÍSICO	DIFERENCIA
PRO000385	AGUA PET X 600 ML	UNID	181	151	-30
PRO000333	BRANDY	MILILITROS	2625	2250	-375
PRO000213	CARNE MOLIDA	KG	5	4,5	-0,5
PRO000255	FILETE DE PECHUGA 21,105	KG	49,34	53,4	4,06
PRO000395	GASEOSA PET x 400ML	UNID	388	348	-40
PRO000641	GASEOSA X 3 LITROS	UNID	119	93	-26
PRO000396	JUGO HIT x 200ML	UNID	7	9	2
PRO000092	PASTA ESPAGUETI	KG	11	10,5	-0,5
PRO000251	PECHUGA POLLO FILETE ENTERO	KG	133,85	133,2	-0,65
PRO000562	UVA IMPORTADA ISABELA	KG	3	2	-1

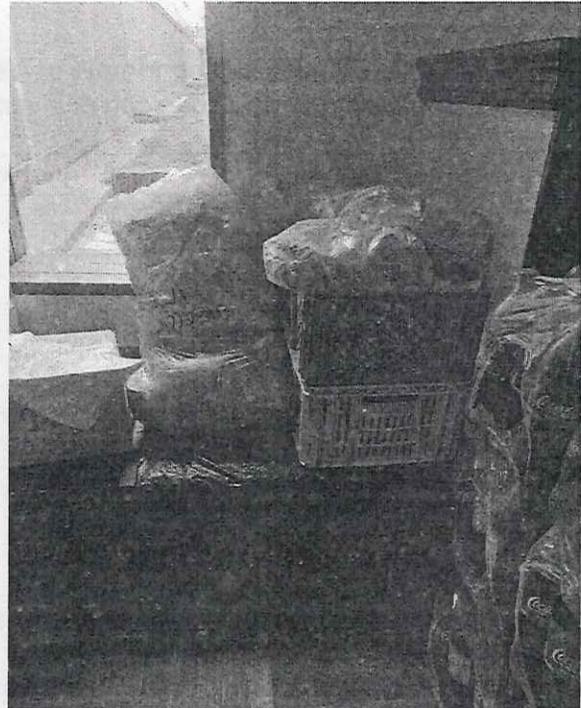
- Se observa que el almacén donde se custodia la materia prima no tiene sistema de seguridad (cámaras, puertas, chapas, etc), presenta deterioro en los pisos, productos desordenados dentro del almacén y almacenados sin estibas. Lo anterior presenta incumpliendo con la Resolución 2674 de 2013 el artículo 28 numeral 4 donde indica: *"El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales..."*



Almacén sin sistema de seguridad (sin puertas)



Materia prima almacenada sin estiba



Materia prima almacenada en desorden



Pisos en mal estado

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.

4



4.4.2. CASINO (CAN)

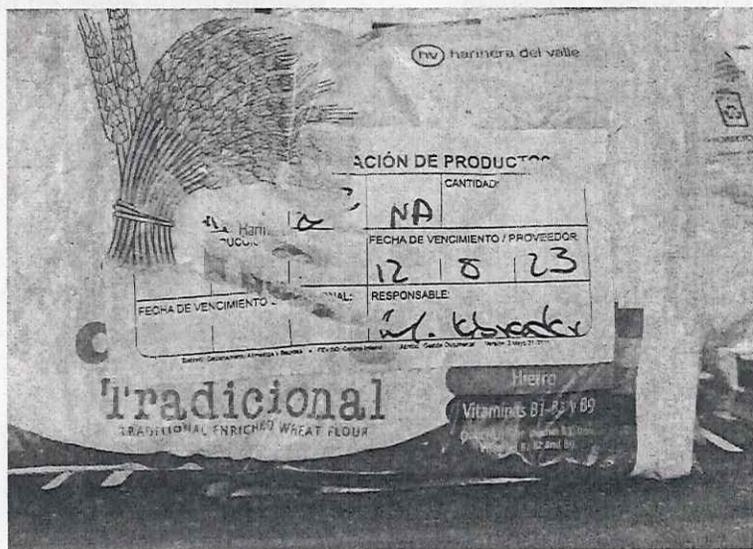
Se realizó la verificación de los productos del inventario del almacén y se evidenció que los datos del sistema no concuerdan con el inventario físico en algunos productos:

ARTICULO	UNIDAD	INVENTARIO	FÍSICO	DIFERENCIA
BOCADILLO LONJA	KG	5,7	5,85	0,15
VINO BLANCO DE COCINA	LT	0	1	1
VINO TRES MEDALLAS TINTO	LT	3	2	-1
VNO UNDRRAGA	LT	0	1	1
AGUA BOTELLÓN	UNID	54	55	1
AGUA PET X 280ML	UNID	240	243	3
GATORADE	UNID	25	16	-9
GASEOSA PET X 400ML	UNID	18	22	4
GASEOSA X 3,125	UNID	23	29	6
JUGO HIT	UNID	0	24	24

4.4.3. CASINO (DIVRI)

Se realizó la verificación de los productos del inventario del almacén y se evidenció lo siguiente:

- Materia prima vencida, como la harina de trigo (16 KG) desde el 23 de agosto de 2023.



- Préstamo de productos al Casino CAN como gaseosa 3 lt.(6 unidades), las cuales no se encuentran registradas en la salida del almacén.

Observaciones del auditado

Esta novedad se mitigará con el control de inventarios en Zeus / modulo inventarios el cual se encuentra en implementación.



Observaciones de la Oficina de Control Interno

Una vez analizada la respuesta del auditado, la Oficina de Control Interno mantiene la debilidad detectada y recomienda que las entradas y salidas de la materia prima se realicen en tiempo real, es decir en el momento de la actividad, evitando la posible materialización del riesgo relacionado con la pérdida de la materia prima.

4.5. DEBILIDAD EN EL MEDIO DE TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS

4.5.1. CASINO FAGECOR (Soacha)

En trabajo de campo en el CASINO FAGECOR (Soacha) se observa debilidad en el transporte de alimentos preparados de la cocina al sitio donde se va a prestar el servicio (casino), dado que el vehículo de transporte no cumple con los requisitos mínimos exigidos por el Ministerio de Transporte como: no tiene los registros sanitarios, no tiene la leyenda de Transporte de alimentos, presenta oxido, no está diseñado para realizar la labor de transportar alimentación, conforme a la Resolución 002505 del 2004 en el artículo 4 y por el Ministerio de salud y protección social resolución 2674 de 2013 en el artículo 29 donde indica:

1. *En Condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños en el envase o embalaje según el caso.*
2. *Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieren mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante planillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte del alimento, o al producto durante el cargue o descargue.*
3. *Los medios de transporte que poseen sistema de refrigeración o congelación, deben contar con un adecuado funcionamiento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistema de registro.*
4. *Revisar los medios de transporte antes de cargar los alimentos o materias primas, con el fin de asegurar que se encuentren en adecuadas condiciones sanitarias.*
5. *Los medios de transporte y los recipientes en que se transportan los alimentos o materias primas, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.*
6. *Se permite transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos con diferente riesgo en salud publica siempre y cuando se encuentren debidamente envasados, protegidos y se evite la contaminación cruzada.*
7. *Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación.*
8. *Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.*
9. *Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.*
10. *Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección*



y conservación de los mimos, para lo cual las autoridades sanitarias realizaran las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento”.

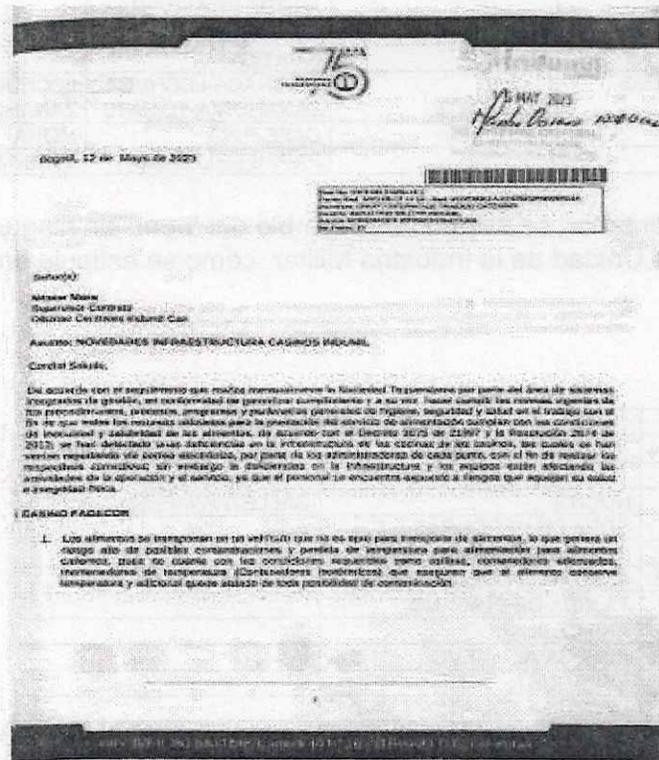
Es importante que el vehículo encargado se encuentre en un estado apto, para el transporte de los alimentos, cuidando la temperatura y otros factores, para que estos puedan llegar en buen estado a las manos del consumidor final.





Observaciones del auditado

Evidentemente el vehículo propiedad de la Industrial Militar no cumple con las condiciones mínimas para proceso de transporte de alimentos, esta novedad se reporta en oficio "Novedades de Infraestructura casinos Indumil" numeral 1, del cual no se obtuvo respuesta formal pero se espera subsanar una vez sea entregada la edificación nueva para el servicio de alimentación (Anexo Evidencias).



Observaciones de la Oficina de Control Interno

La Oficina de Control Interno mantiene la observación detectada, dado que las condiciones del vehículo donde se transporta los alimentos no cumplen con los requisitos sanitarios conforme lo estipula la normatividad vigente por el Ministerio de salud y protección social.

4.6. DEBILIDAD EN EL CUMPLIMIENTO DEL MENÚ DIARIO

De acuerdo a lo estipulado en el contrato suscrito con la Industria Militar (INDUMIL) en la cláusula novena: OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA en el numeral 3 donde indica: "Informar vía correo electrónico al supervisor de cada unidad de negocio de la Industria Militar en el caso de que por fuerza mayor se deban cambiar los menús establecidos, debiéndose hacerse el análisis previo a dicha decisión.", se evidencia incumplimiento con dicha cláusula, dado que se hace el cambio de menú sin informar oportunamente al supervisor de la unidad de la Industria Militar mediante correo electrónico, se efectúa verbalmente. Por lo anterior, se puede presentar el riesgo de incumplimiento del contrato y se iniciarían los procesos sancionatorios a que haya lugar.



4.6.1. CASINO FAGECOR (Soacha)

	AGOSTO 26 DE 2023		AGOSTO 28 DE 2023	
	MENÚ FIRMADO	MENÚ PREPARADO	MENÚ FIRMADO	MENÚ PREPARADO
FRUTA	MAZANA	PAPAYA	BANANO	
POSTRE	GELATINA CON FRUTA	HERPO	GALLETA WAFER	
PROTEÍNA 1	PECHUGA SALSA	CARNE DE CERDO	CARNE DE RES CON CHAMPIÑONES	
PROTEÍNA 2	PECHUGA SALSA	CARNE DE CERDO	PECHUGA EN SALSA CRIOLLA	
FARINÁCEO	PAPA CHALECA	PATACÓN	PAPA LIONESA	
CEREAL	ARROZ BLANCO		ARROZ PRIMAVERA	
PRINCIPIO 1	LENTEJAS	FRIJOL	GARBANZO	FRIJOL
PRINCIPIO 2	LENTEJAS	FRIJOL	GUATILA	
ENSALADA	LECHUGA-PEPINO-TOMATE	AGUACATE	ESPINACA-LECHUGA-ZANAHORIA-TOMATE	LECHUGA-ZANAHORIA-TOMATE
JUGO	TE	GASEOSA	CAFÉ-PIÑA	MORA
REFRIGERIO			PAPAS RELLENAS	CHORIZO

De acuerdo con la tabla anterior, se evidencia el cambio del menú sin ninguna autorización por parte del supervisor de la Unidad de la Industria Militar, como se estipula en el contrato.

4.6.2. CASINO CAN

	OCTUBRE 2 DE 2023	
	MENÚ FIRMADO	MENÚ PREPARADO
FRUTA		
POSTRE	NUCITA	GALLETA WAFER
SOPA	SOPA DE VERDURAS	
PROTEÍNA 1	POLLO A LA FINA HIERVA	
PROTEÍNA 2	ALBÓNDIGAS A LA DIABLA	
FARINÁCEO	TAJADA DE PLÁTANO	
CEREAL	ARROZ BLANCO	
PRINCIPIO 1	ACELGA AL HUEVO	
PRINCIPIO 2	ESPAGUETI	
ENSALADA	LECHUGA TOMATE	
JUGO	MANGO-LULO	
REFRIGERIO	BROWNIE	

De acuerdo con la tabla anterior, se evidencia el cambio del menú sin ninguna autorización por parte del supervisor de la Unidad de la Industria Militar, como se estipula en el contrato.

Observaciones del auditado

Casino Fagecor (Soacha)

Efectivamente se presentó dicha novedad a causa de incumplimiento de pedido con el proveedor el cual nos generó cambio de menús para la fecha en relación.

Casino CAN

Infelizmente el día de la auditoria el Administrador por atender dicho espacio, no reporto novedad en el cambio del postre, pero puntualmente para este Casino ha sido una de las practicas mas marcadas que se tiene dado la compleja Supervisión existente. (Anexo Soportes)



Cambio Componentes Menu 14 de Febrero

Usuarios externos



Casino Can <casinocan@sht.com.co>
para Nestor, Sandra

Jun, 13 Feb, 15:18



Buenas tardes

Don Nestor

Agradezco su amable colaboración con la autorización de cambiar los siguientes componentes del menú del día 14 de febrero, por motivos internos con los proveedores.

* Pollo al Horno por Callos a la madrileña.

* Frijol Blanco por Garbanzo.

De antemano pido excusas por las molestias ocasionadas.

Gracias

Cambio Componentes Menú 23 de Mayo



Miledy Jineth Murillo R. <casinocan@sht.com.co>
para Nestor, Sandra

mar, 23 may, 09:29



Buenos días

Don Nestor

Agradezco su amable colaboración permitiendo el cambio de los siguientes componentes del menú del día de hoy.

* Spaguetti x Garbanzo

* en vista del cambio de este farináceo se cambia la carne molida x carne de cerdo ya que no combina con el garbanzo.

Lo anterior debido a temas interno con los proveedores

Gracias.

Cordialmente,

Autorización Cambio Componentes Mena 1 de Junio



Miledy Jineth Murillo R. <casinocan@sht.com.co>
para Nestor

jue, 1 Jun, 10:56



Buenos días

Don Nestor

Me permito solicitarle su amable colaboración permitiendo los siguientes cambios del menú del día de hoy.

* Pechuga x Steak de Res debido a temas internos con el proveedor.

* Calabacín x Acelga estos fueron cruzados por error día 31 y 01 de junio

Agradezco su comprensión al respecto

Gracias

14



Observaciones de la Oficina de Control Interno

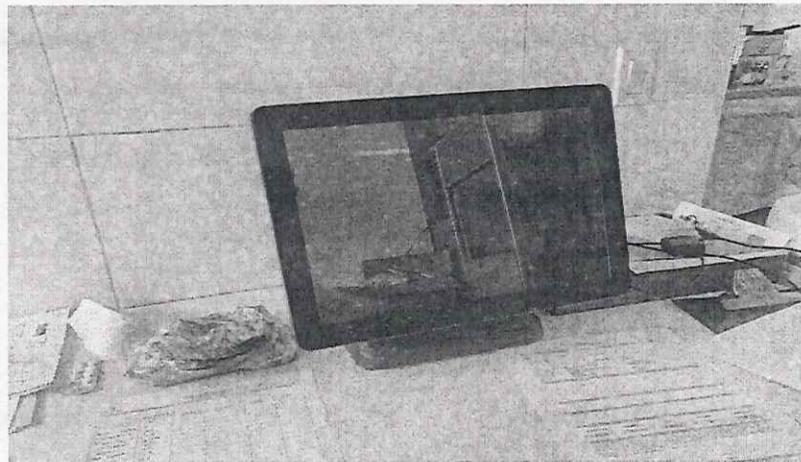
Una vez revisada la información enviada por la Dependencia auditada la debilidad se mantiene y se recomienda dar cumplimiento a las obligaciones específicas del Contratista en el numeral 3 del Contrato suscrito con la Industria Militar (INDUMIL).

4.7. DEBILIDAD EN EL REGISTRO EN EL SISTEMA DE LA VENTA DIARIA

En visita efectuada al casino DIVRI, se evidenció que el monitor del sistema pos (recaudo diario) se encuentra en mal estado desde el 19 de septiembre y a la fecha de la auditoría no se ha realizado el arreglo de la misma, la venta se realiza manualmente y al finalizar el servicio se registra en el computador para realizar el respectivo cierre.

Lo anterior conlleva a riesgos los cuales pueden ser minimizados con la implementación de controles al efectivo, los cuales tienen la siguiente finalidad:

- ✓ Reducir el riesgo de pérdida y la obtención de fluidez en su manejo.
- ✓ Exactitud y veracidad de resultados.
- ✓ Exactitud de los registros.
- ✓ Exactitud en la información financiera.
- ✓ Evitar fraudes.
- ✓ Fomentar el cumplimiento de los procesos de la Sociedad Tequendama.



Se realizó arqueo al efectivo, el 3 de octubre de 2023 a las 11:20 am a la funcionaria responsable, dando como resultado un faltante correspondiente a \$ 100.

FONDO FIJO CAJERO		\$ 315.000,00
RECAUDO OCTUBRE 2 DE 2023		\$ 406.900,00
RECAUDO OCTUBRE 3 DE 2023		\$ 25.700,00
TOTAL		\$ 747.600,00
BILLETES	CANTIDAD	VALOR

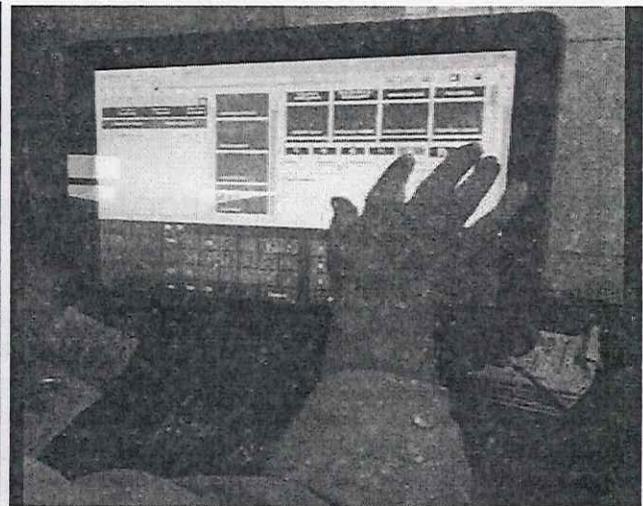
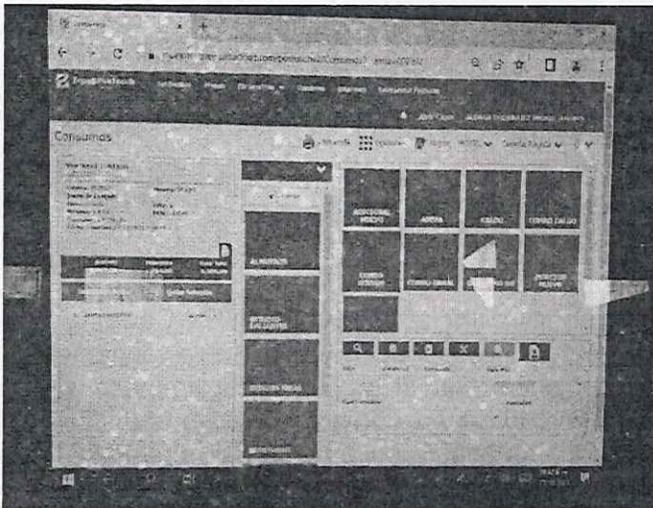
Handwritten signature or mark.



\$	50.000,00	1	\$	50.000,00
\$	20.000,00	16	\$	320.000,00
\$	10.000,00	17	\$	170.000,00
\$	5.000,00	24	\$	120.000,00
\$	2.000,00	19	\$	38.000,00
MONEDAS		CANTIDAD	VALOR	
\$	1.000,00	15	\$	15.000,00
\$	500,00	50	\$	25.000,00
\$	200,00	19	\$	3.800,00
\$	100,00	57	\$	5.700,00
TOTAL			\$ 747.500,00	
DIFERENCIA FALTANTE			\$ (100,00)	

Observaciones del auditado

El monitor del sistema pos (recaudo diario) ya se encuentra funcionando en su totalidad.



Observaciones de la Oficina de Control Interno

Conforme a las evidencias enviadas por el área auditada, se observa que el monitor instalado para el sistema pos (recaudo diario) se encuentra funcionando. Por lo anterior, la debilidad detectada se corrige de forma inmediata.

4.8. DEBILIDAD EN LA TOMA DE LA CONTRAMUESTRA DEL MENÚ DIARIO

En el ejercicio de la Auditoría en el Casino DIVRI, se evidenció que no se está ejecutando el sistema de control y aseguramiento de la calidad de los alimentos en la toma de la muestra congelada del menú diario que se elabora en el Casino, rotularla y almacenarla como mínimo 72 horas con el fin de realizar los análisis pertinentes en caso de enfermedad transmitida por alimentos o por controles

sk



microbiológicos, dado que la última muestra congelada era la del día 25 de septiembre de 2023 y la visita se realizó el 2 de octubre del presente año. Por lo anterior, se observa incumplimiento al procedimiento de Toma de contramuestras del 10 de noviembre de 2020 versión 2 Sistemas Integrados de Gestión, numeral 2 donde indica:

“2. PROCEDIMIENTO DE TOMA DE CONTRAMUESTRAS

- *Lavar y desinfectar los utensilios y las manos de la persona encargada, igualmente debe usar tapabocas y guantes desechables.*
- *Tomar la muestra “directamente del recipiente donde se realizó el cocimiento o la preparación.*
- *Marcar las bolsas con fecha de producción, producto y hora.*
- *Guardar en bolsas sello pack*
- *Dejar enfriar y congelar*
- *Las muestras se guardan 72 horas en congelación*
- *Si no se presenta ninguna novedad se desechan a las 72”*

Observaciones del auditado

Sin respuesta

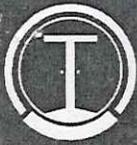
Observaciones de la Oficina de Control Interno

La debilidad se mantiene dado que el auditado no envió objeción sobre lo evidenciado en la auditoria.

RECOMENDACIONES

1. La Oficina de control interno recomienda a la administración implementar en la UEN Catering (Fexar, Fagecor, CAN, DIVRI) la receta estándar o también conocida como ficha técnica, donde su objetivo principal es conocer el costo del plato, fijar el precio, reducir costos y optimizar la operación de la cocina. Así mismo, en el almacén permite controlar que las cantidades de materia prima sean las que realmente se requieren para la preparación y producción, lo que evita que haya sobrantes, robos o fugas que generan pérdidas al servicio
2. Se recomienda verificar el estado del mantenimiento los equipos utilizados para la ejecución de los contratos, dado que presentan deterioros en el Casino Fagecor y Casino DIVRI los cuales pueden materializar el riesgo de contaminación cruzada en la preparación de alimentos estipulados por la normatividad vigente.
3. Se recomienda a la Administración dar cumplimiento a la norma y evitar posibles riesgos de demandas por la no entrega de dotación en las fechas establecidas, conforme se estipula en el artículo 230 del Código Sustantivo del Trabajo que todo empleador deberá suministrar cada cuatro meses, en forma gratuita, un par de zapatos y un vestido de labor a los trabajadores que devenguen hasta dos SMLMV.
4. Se recomienda revisar con la Administración, así como con el Supervisor del Contrato con INDUMIL sobre el tema de las instalaciones del casino Fagecor (Soacha), dado que hay exposición al riesgo en temas sanitarios que puede afectar la salud de las personas.

W



5. Se recomienda reforzar los controles y manejo referentes a la materia prima los cuales presentan debilidades en cuanto a la seguridad y manejo de los almacenes, dado que en trabajo de campo se evidencio posibles riesgos de perdida, desviaciones o inadecuado manejo de inventarios de materia prima.

Cordialmente.

Henry Molano Vivas
Jefe Oficina de Control Interno SHT

Andrea del Pilar Cogua Páez
Auditor Oficina de Control Interno

Recibido y clausurado - NOV-2-2023 - 13856 m

