



2024-130-000779-3

Bogotá, 10 de julio de 2024

De: HENRY ARTURO MOLANO VIVAS
Jefe Control Interno

Para: **Cómite institucional de coordinación de control internoFuncionarios**

Asunto: **Informe de seguimiento a la UEN Windsor House**

INTRODUCCIÓN

La Oficina de Control Interno en atención a lo dispuesto en la normatividad vigente en temas de Control Interno frente a la valoración del riesgo, en la Ley 1474 de 2011, Estatuto Anticorrupción, y al Plan Estratégico Avante II de la SHT, da cumplimiento al seguimiento y control para la vigencia 2024,

De conformidad con lo anterior y en cumplimiento a la Política de Administración del Riesgo, se realizó el seguimiento a la UEN Windsor House, con fin de verificar la efectividad de los controles establecidos y fortalecer la cultura de prevención para mitigar los posibles riesgos detectados.

ALCANCE

Determinar mediante el análisis documental, como es el comportamiento del manejo de las Cajas de recaudo en la ejecución de la operación que contribuyan a la correcta y buena prestación del servicio en la Sociedad Tequendama.

METODOLOGÍA

De conformidad a lo establecido en el plan de auditoría, aprobado por el Comité de Coordinación de Control Interno de la vigencia 2024, se realizó el seguimiento a la nueva unidad de negocio de la Sociedad “Windsor House” a partir del 1 de junio de 2024.

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

OBJETIVO

Verificar y efectuar seguimiento al cumplimiento de la normatividad vigente relacionada con el manejo del inventario de materia prima, manejo de efectivo y procedimientos y controles establecidos para el funcionamiento, manejo y ejecución de los recursos de la Sociedad Tequendama S.A.

RESULTADOS

La Oficina de control interno realizo seguimiento a la nueva unidad de negocio Windsor House, observando lo siguiente:

1. Arqueo de caja de recaudo al restaurante

Se verificó el monto del fondo de la caja de recaudo asignada al Restaurante “Windsor House” correspondiente a trescientos mil pesos (\$300.000). Se procede a realizar el seguimiento a la caja de recaudo, el día 03 de julio de 2024, siendo la 9:05 am al responsable de turno.

FONDO FIJO		\$ 300.000,00
VALOR RECAUDO (SEGÚN REPORTE SISTEMA)		\$ -
TOTAL		\$ 300.000,00
BILLETES	CANTIDAD	VALOR
\$ 50.000,00	1	\$ 50.000,00
\$ 20.000,00	12	\$ 240.000,00
\$ 2.000,00	5	\$ 10.000,00
TOTAL		\$ 300.000,00
DIFERENCIA		\$ -

2. Debilidad en el manejo y control de materia prima

Se observa que el inventario del almacén de materia prima al cierre de junio 30 de 2024 del sistema presenta diferencias con el inventario físico realizado por el responsable a la misma fecha.

PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD INVENTARIO SISTEMA JUNIO 30	CANTIDAD INVENTARIO FISICO JUNIO 30	DIFERENCIA
ACEITE FRYTOL	CUÑETE X 20 L	2	1	-1
CAFE INSTITUCIONAL MOLIDO	LIBRA	15	10	-5
FRIJOL BOLA ROJA	LIBRA	15	14	-1
GARBANZO	LIBRA	38	31	-7
LENTEJA	LIBRA	15	14	-1
CANELA MOLIDA	KILO	2	0	-2
PIMIENTA MOLIDA	FRASCO X 453 GR	1	0	-1
HARINA DE TRIGO	KILO	100	0	-100
HARINA PARA PANCAKES	BOLSA X 600 GR	16	10	-6
HARINA PROMASA	KILO	19	15	-4

PASTA FETTUCCINE	LIBRA	11	10	-1
PASTA LASAGNA	CAJA X 400 GR	18	15	-3
PASTA ESPAGUETTI	LIBRA	13	14	1
MAIZ TIERNO	KILO	5	1	-4
PEPINILLOS FRASCO X 500GR	FRASCO 500 GR	2	0	-2
TORTILLA L	PAQUETE X 10 UNDS	8	6	-2
PAN TAJADO BLANCO	PAQUETE	3	0	-3
MOSTAZA	GALON X 3.900 GR	2	1	-1
SALSA DE TOMATE	GALON X 4100 GR	3	2	-1
SALSA SOYA	LITRO	1	0	-1
VINO BLANCO COCINA	LITRO	6	5	-1
VINO TINTO COCINA	LITRO	10	9	-1
CEREAL HOJUELAS AZUCARADA	KILO	10	6	-4
CHOCOLATE	LIBRA	27	15	-12
AZUCAR PULVERIZADA	LIBRA	4	0	-4
COLORANTES SURTIDOS	UNIDAD	4	3	-1
LECHE CONDENSADA	LITRO	4	0	-4
JAMON ESTÁNDAR	PAQUETE X 450 GR	10	0	-10
JAMON PULMAN	LIBRA	14	9	-5
JAMON PULMAN AHUMADO	LIBRA	6	1	-5
JAMON YORT	LIBRA	20	15	-5
TOCINETA	LIBRA	5	1	-4
QUESO COSTEÑO	LIBRA	5	0	-5
QUESO MONTERREY	18,1 KILOS	0	3	3
QUESO PARMESANO RALLADO	BOLSA X 500 GR	6	5	-1
CREMA DE LECHE	BOLSA X 870 GR	10	4	-6
LECHE ENTERA	LITRO	54	30	-24
MANTEQUILLA MINI	PAQUETE X 30 UNI 10 G	9	1	-8
YOGURT NATURAL	GALON X 2100 GR	3	0	-3
HUEVOS AA	UNIDAD	690	1800	1110
BOLSA BASURA VERDE	UNIDAD	135	130	-5
ESPONJILLA DE ALAMBRE	UNIDAD	24	23	-1
ESPONJA VERDE	UNIDAD	26	60	34
GUANTE DE CAUCHO AMARILLO	UNIDAD PAR	6	9	3
GUANTE DE CAUCHO TALLA 8	UNIDAD PAR	7	3	-4
GUANTE DE CAUCHO TALLA 9	UNIDAD PAR	9	7	-2
TOALLA DE MANO	PAQUETE X 50 UNI	48	47	-1
SERVILLETA CAFETERA	PAQUETE X 200 UNI	68	78	10
SERVILLETA DE LUJO	PAQUETE X 50 UNI	23	26	3
ESFERO NEGRO	UNIDAD	10	9	-1
ESFERO ROJO	UNIDAD	10	9	-1
GANCHO COSEDORA	UNIDAD	1	0	-1
RESALTADOR	UNIDAD	3	2	-1
SUNTEA	240 GR	0	5	5
AREGANO	340 GR	0	1	1
GRANADINA		0	6	6
AGUA MANANTIAL		0	34	34
GASEOSA GINGER		0	60	60

Así mismo, se evidencia que las salidas y entradas del 1 y 2 de julio de 2024 no se han registrado en el sistema por temas referentes al cierre del mes de junio de la vigencia actual, generando inconsistencias en la toma del inventario físico a la fecha del seguimiento, teniendo como base el inventario físico al 30 de junio de 2024.

PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD INVENTARIO FISICO CIERRE JUNIO	ENTRADAS JULIO 2024	SALIDAS JULIO 2024	INVENTARIO FISICO SEGUIMIENTO	DIFERENCIA
FRIJOL BOLA ROJA	LIBRA	14			15	1
GARBANZO	LIBRA	31			32	1
LENTEJA	LIBRA	14			15	1
TE VERDE	CAJA X 20 UNI	19			18	-1
SALCHICHA	LIBRA	15			16	1
SALCHICHA	PAQUETE C 480 GR	2			1	-1
TOCINETA AHUMADA LARGA	KILO	10			12	2
CREMA DE LECHE	BOLSA X 870 GR	4	15		22	3
MANTEQUILLA MINI	PAQUETE X 30 UNI 10 GR	1	20		22	1
HUEVOS AA	UNIDAD	1800	2100	1300	2700	100
BOLSA BASURA BLANCA	UNIDAD	150			156	6
BOLSA BASURA NEGRA	UNIDAD	144			150	6
BOLSA BASURA VERDE	UNIDAD	130			140	10
ESPONJILLA DE ALAMBRE	UNIDAD	23			24	1
GUANTE DE CAUCHO AMARIL	UNIDAD PAR	9			6	-3
GUANTE DE CAUCHO TALLA 8	UNIDAD PAR	3			7	4
GUANTE MOSQUETERO	UNIDAD PAR	9			10	1
ROTULO DE PRODUCCION	UNIDAD	2000			1800	-200

3. Debilidad en la entrega de dotación y EPP al personal de la operación

En trabajo en campo, se evidencia debilidad en la entrega de la dotación de uniformes y los EPP al personal que labora en la UEN Windsor House en los tiempos estipulados, dado que la dotación correspondiente a la apertura del restaurante no se ha realizado, conforme lo establece el contrato No. ST-019/2024 suscrito con Línea 7 servicios SAS, en la cláusula tercera, numeral 7 donde indica: *"Ejecutar el servicio que constituye el objeto contractual, con sus propios medios en cuanto a dotación de uniformes acordes con la ley y el correspondiente tipo de labores"* y el numeral 10 donde indica: *"Dotar a sus trabajadores de los elementos de protección personal necesarios para el desarrollo del cumplimiento del objeto contractual y velar por la utilización oportuna y adecuada de los mismos, de lo cual será garante el Contratista"*.

Lo anterior, constata un riesgo de accidentes laborales por no suministrar oportunamente los elementos de protección personal y el posible incumplimiento a las normas legales vigentes por parte de la empresa tercerizada, en razón a que deberá asumir las consecuencias, para lo cual la ST estaría expuesta a un riesgo reputacional y contractual con el cliente.

4. Debilidad en las instalaciones del restaurante

Se observa un posible 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 8 y artículo 10, dado que se evidencia lo siguiente:

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

- **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."*



- **Numeral 2 Paredes:** De acuerdo a la evidencia fotográfica, se observa deterioro 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 de grasa 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 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 y la falta de bombillos, 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.”*



ARTICULO 8: CONDICIONES GENERALES (EQUIPOS Y UTENSILIOS)

En trabajo en campo, se observa debilidad en la manutención de los utensilios evitando la posible contaminación del alimento, incumpliendo con el artículo 8 donde indica: “Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, envasado y expendio de alimentos dependen del tipo de alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben de estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto”.





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

- Numeral 3: En trabajo en campo, se observa 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..”.







5. Debilidad estado de muebles y enseres personal administrativo

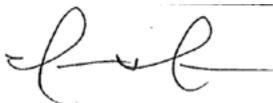
Se observa que los muebles utilizados por el personal administrativo se encuentran en mal estado, ocasionando posibles accidentes laborales, dado que presentan deterioro y mala prestación de sus funciones.



RECOMENDACIONES

1. La Oficina de control interno recomienda a la administración implementar en la UEN Windsor House 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, 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 cláusula del contrato suscrito con Línea 7 servicios SAS, respecto a la entrega de dotación y elementos de protección personal evitando posibles riesgos en accidentes laborales y la imagen reputacional de la Sociedad Tequendama S.A.
4. Se recomienda reforzar los controles y manejo referentes a la materia prima los cuales presentan debilidades.

Atentamente,



HENRY ARTURO MOLANO VIVAS
Jefe Control Interno
Oficina Control Interno

Anexos:
Elaboró: ANDREA DEL PILAR COGUA PAEZ / OCI
Aprobó: HENRY ARTURO MOLANO VIVAS OCI
Copia: