

Bogotá, , 23 de mayo de 2025

De: **DIANA CAROLINA BARRERO FLOREZ**
Jefe Control Interno

Para: **Funcionarios**

Asunto: **INFORME DE SEGUIMIENTO A CATERING TEQUENDAMA CASINO SOACHA - FAGECOR**

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 2025,

De conformidad con lo anterior y en cumplimiento a la Política de Administración del Riesgo, se realizó el seguimiento a la UEN Catering Tequendama referente al Casino ubicado en el municipio de Soacha en la fábrica FAGECOR de INDUMIL con el fin de verificar las instalaciones del punto de producción e inventario del almacén, así como fortalecer la cultura de prevención para mitigar los posibles riesgos detectados.

METODOLOGÍA

Para llevar a cabo el seguimiento a las instalaciones del casino y el inventario del almacén, se llevó a cabo una visita presencial en acompañamiento con el administrador de punto, el jefe de cocina, el almacenista y la analista del área de Sistemas Integrados de Gestión (SIG). La anterior actividad está enmarcada dentro de la Dimensión de control Interno del Modelo Integrado de Planeación y Gestión MIPG (3 línea de defensa).

Se utilizaron métodos de entrevista, observación y verificación documental. Así mismo, se manejó un muestreo físico para el desarrollo del inventario físico al día de la inspección.

OBJETIVO

Verificar y efectuar seguimiento al cumplimiento de la normatividad vigente relacionada con las buenas prácticas de manufactura (BPM) y cumplimiento con el correcto diligenciamiento de las entradas y salidas de la materia prima para la restauración de alimentos en la UEN Catering

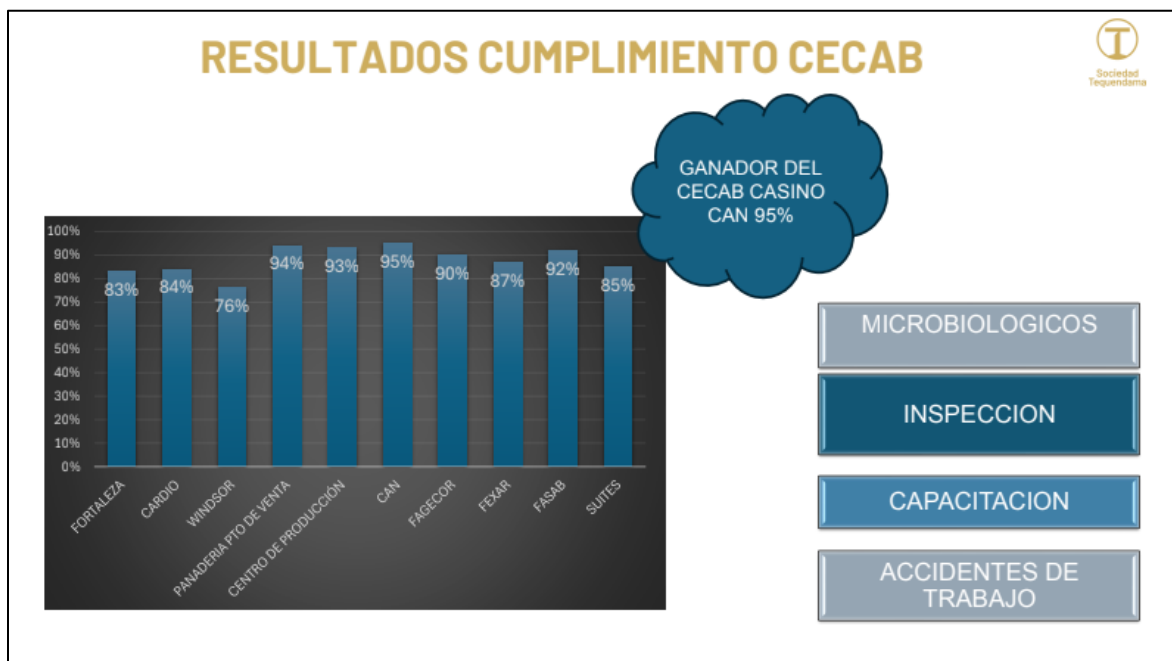
Tequendama, así como los procedimientos y controles establecidos para el funcionamiento, manejo y ejecución de los recursos de la Sociedad Hotelera Tequendama S.A.

RESULTADOS

Con base en lo anterior, a continuación, se presenta el resultado del seguimiento realizado por la oficina de Control Interno al Casino Soacha - Fagecor. Se hace claridad que la infraestructura es suministrada por la Industria Militar (INDUMIL) para la operación del centro de producción de alimentos el cual es operado por la Sociedad Hotelera Tequendama S.A. de acuerdo con las condiciones establecidas en el contrato suscrito vigente.

I. FORTALEZAS OPERACIÓN COCINA CASINO FAGECOR.

Se evidenció en la visita de inspección el cumplimiento por parte de los funcionarios, el manejo de los elementos de protección personal, el almacenamiento y conservación de la materia prima, como también al cumplimiento en los estándares de Análisis Microbiológicos, Inspección, Capacitación y Accidentes de Trabajo definidos por el CECAB, correspondiente al primer trimestre del año 2025, cuya calificación es realizado por el área de Sistemas Integrados de Gestión (SIG).



Grafica 1. Resultados CECAB primer trimestre 2025.

II. NORMATIVIDAD VERIFICADA SOBRE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.

De acuerdo con la resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud “*Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones*” es preciso traer a colación los siguientes apartes:

Capítulo I. Edificación e instalaciones.

Artículo 6. Condiciones generales.

(...)

2.Diseño y Construcción.

2.1. La edificación debe estar diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.

2.2. La edificación debe poseer una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción susceptibles de ser contaminadas por otras operaciones o medios de contaminación presentes en las áreas adyacentes. “

De acuerdo con el marco normativo descrito, se observa debilidad en la edificación debido a que se han evidenciado presencia de ingreso de plagas de mosquito por la ubicación del centro de producción, así como la separación del espacio que conectan la cocina con la puerta de salida para el transporte de los alimentos a los puntos de distribución (Showroom y Salón de FAGECOR)



Imagen 1. Pasillo Conexión Cocina y Puerta Trasera (Transporte alimentos)

Continuando con el ejercicio de evaluación de cumplimiento de normatividad, a continuación, se describe en el numeral de la señalada Resolución a saber:

“(…)

6. Instalaciones Sanitarias

6.3. Se deben instalar lavamanos con grifos de accionamiento no manual dotados con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a éstas para la higiene del personal que participe en la manipulación de los alimentos y para facilitar la supervisión de estas prácticas. Estas áreas deben ser de uso exclusivo para este propósito.”

Se evidenció debilidad en el cumplimiento de la instalación del lavamanos con grifos de accionamiento no manual en los baños y vestidores del casino ya que dentro del área de elaboración o contiguos no se evidenció este punto de lavado de manos.



Imagen 2. Lavamanos baños y vestidores.

Ahora bien, respecto las áreas de producción, de la Resolución en mención, se debe hacer alusión al siguiente artículo:

“(…)

Artículo 7. Condiciones específicas de las áreas de elaboración.

(…)

1. Pisos y drenajes.

1.1. 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.”

En atención a lo anterior, se evidenció en la inspección realizada, que los pisos y drenajes no cumple con el tipo de material debido a que el piso de la cocina cuenta con algunas baldosas

con porosidad, en general el material no es impermeable, es absorbente y no es antideslizante, así mismo se evidenció que cuenta con grietas por posibles golpes.

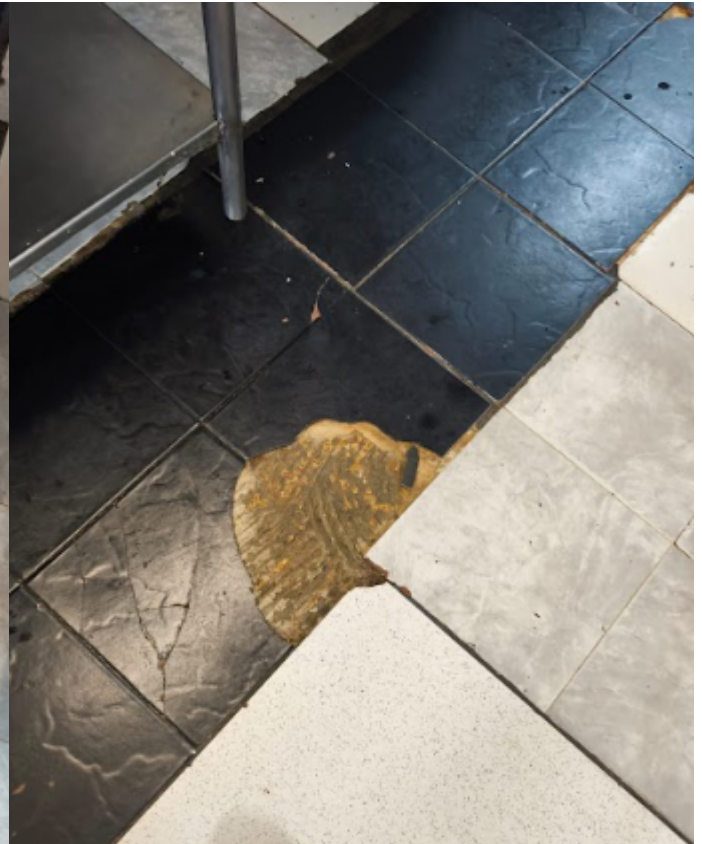


Imagen 3. Piso de cocina con baldosa fisurada y sumida. **Imagen 4. Piso de cocina con baldosa rota y sumida.**



Imagen 5. Piso de cocina con baldosa rota.



Imagen 6. Piso de cocina con baldosa rota y baldosas beige con porosidad.

(...)

2. Paredes.

2.2. Las uniones entre las paredes y entre éstas y los pisos, deben estar selladas y tener forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección.”

Se evidenció que en el punto de alistamiento de materia prima las paredes no se encuentran con las uniones correspondientes, también se encontró agrietamiento de estas y el techo por posible humedad.



Imagen 7. Pared agrietada y sin sellamiento para impedir la acumulación de suciedad.

(...)

3. Techos.

3.1. Los techos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos y levaduras, el desprendimiento superficial y además facilitar la limpieza y el mantenimiento.

3.2. En lo posible, no se debe permitir el uso de techos falsos o dobles techos, a menos que se construyan con materiales impermeables, resistentes, lisos, de fácil limpieza y con accesibilidad a la cámara superior para realizar la limpieza, desinfección y desinfestación.”

En la inspección realizada, se evidenció que el techo de la cocina y el punto de alistamiento de materia prima no se encuentran en cumplimiento a la norma en relación a que estos no son de un material impermeable, liso y de fácil limpieza, así mismo, se evidencia desprendimiento de una de las placas del techo falso en la cocina el cual puede ser un foco para la producción de plagas.



Imagen 8. Doble techo de cocina con desprendimiento.



Imagen 9. Doble techo de cocina con signos de agrietamiento.



Imagen 10. Doble techo de pasillo para transporte de alimentos con presencia de insectos.

(...)

5. Puertas.

5.2. 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.”

Con base en lo anterior, se evidenció que la puerta trasera del casino tiene acceso directo al exterior y no se evidenció una puerta doble hacia las áreas de elaboración, tal como se evidencia en la **“Imagen 1. Pasillo Conexión Cocina y Puerta Trasera (Transporte alimentos)”**

(...)

7. Iluminación.

7.3. 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.”

Se evidenció que las lámparas de la cocina y los pasillos se encuentran sin protección para la prevención de plagas, así también, para la prevención de rupturas accidentales que puedan ocasionar contaminación en la producción de alimentos.



Imagen 11. Lámpara de cocina sin protección y presencia de insectos.



Imagen 12. Lámpara de pasillo sin protección.



Imagen 13. Lámpara de cocina sin protección con foco sin funcionamiento.

(...)

8. Ventilación.

8.1. Las áreas de elaboración poseerán sistemas de ventilación directa o indirecta, los cuales no deben crear condiciones que contribuyan a la contaminación de estas o a la incomodidad del personal. La ventilación debe ser adecuada para prevenir la condensación del vapor, polvo y facilitar la remoción del calor. Las aberturas para circulación del aire estarán protegidas con mallas anti-insectos de material no corrosivo y serán fácilmente removibles para su limpieza y reparación.”

Se evidenció en la cocina debilidad en el sistema de ventilación ya que se encuentra sin funcionamiento, no cuenta con salida del aire caliente y tampoco cuenta con malla anti-insectos.



Imagen 14. Extractor de cocina izquierdo sin funcionamiento.



Imagen 15. Extractor de cocina derecho sin funcionamiento.

De otra parte, en lo relacionado con los equipos y utensilios, la norma en su capítulo II señala lo siguiente:

“(…)

Capítulo II. Equipos y Utensilios.

Artículo 8. Condiciones generales.

(…)

Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, envasado y expendio de alimentos dependen del tipo del alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados, contruidos, 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.”

De conformidad con lo anterior, se evidenció que los utensilios empleados para la preparación de alimentos presentan signos de desgaste significativos, por lo cual se recomienda hacer la respectiva reposición de dichos elementos, así como también, ciertas baterías de cocina que presentan quemaduras considerables susceptibles a mantenimiento preventivo.



Imagen 16. Bateria de cocina con presencia de quemaduras



Imagen 17. Plancha de cocina con presencia de quemaduras.



Imagen 18. Espátula con presencia de quemaduras en el mango.

Continuando con la evaluación, se verificó las condiciones de transporte de alimentos, de acuerdo con lo dispuesto por la norma en los siguientes términos:

“Capítulo VII. Almacenamiento, distribución, transporte y comercialización de alimentos y materias primas para alimentos.

Artículo 29. Transporte.

(...)

5. Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos o materias primas, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.

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.”

Se evidenció en la visita de inspección que el vehículo destinado para el transporte de los alimentos preparados no cumple con el tipo de material que permita su correcta limpieza y desinfección, así mismo no cumple con las canastillas o implementos que separen los recipientes de los alimentos transportados con el piso del vehículo.



Imagen 19. Parte exterior vehículo de transporte de alimentos.



Imagen 20. Parte interior vehículo de transporte de alimentos.

Ahora bien, es preciso señalar que se observó otras debilidades respecto a la infraestructura como en el lavaplatos, la campana de extracción, tomas de corriente, estufas, mesones y demás espacios que pueden generar contaminación física a los alimentos por no encontrarse debidamente protegidos y en materiales inocuos, las cuales se detallan a continuación:



Imagen 21. Mesón



Imagen 22. Desagüe de lavaplatos.



Imagen 23. Señalización en mal estado y objeto punzante.



Imagen 24. Pata de mesón con soporte de madera para nivelar.



Imagen 25. Borde de lavaplatos con sellante plástico.



Imagen 26. Tomacorriente.



Imagen 27. Estufa a gas con pata doblada.



Imagen 28. Campana de extracción con presencia de grasa.

Adicionalmente, se evidenció que los baños, las conexiones eléctricas de las neveras y congeladores y prácticas de los operadores que están susceptibles a acciones de mejora la calidad de los espacios, para la prevención de la materialización de riesgos relacionados con accidentes laborales, contaminación cruzada y propensión de buenas prácticas de manufactura.



Imagen 29. Dispensador de papel con refuerzo con cinta transparente.



Imagen 30. Gaveta de lavamanos sin puerta.

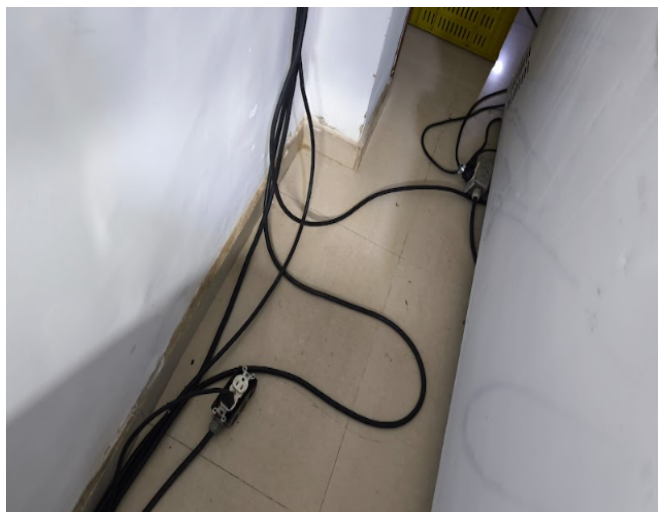


Imagen 31. Cableado de conexión de neveras y congeladores sin protección.



Imagen 32. Botella de jugo en balde con productos de limpieza.



Imagen 33. Verduras picadas en tabla blanca.



Imagen 34. Elementos de aseo a la entrada de la cocina.

Igualmente, se recomienda llevar a cabo las acciones referentes a las debilidades previamente mencionadas para la prevención de lo contenido en la Resolución N° 2674 de 2013: **“Artículo 31. Expendio de Alimentos. Parágrafo 1. La persona natural o jurídica propietaria del establecimiento será el responsable solidario con el fabricante y distribuidor del mantenimiento de las condiciones sanitarias de los productos alimenticios que se expendan en ese lugar.”** A efectos de evitar sanciones que se encuentran establecidas en la Ley 9 de 1979 “Por lo cual se dictan Medidas Sanitarias” Artículo 577, en los siguientes literales:

“b. Multas sucesivas hasta por una suma equivalente a 10.000 salarios mínimos legales mensuales vigentes.

d. Suspensión o cancelación del registro o de la licencia.

e. Cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio respectivo.”

III. VERIFICACIÓN RIESGOS LABORALES.

Con base en la inspección realizada, se evidenció la suspensión del horno pizzero ubicado en la cocina del casino debido a que este equipo representa un riesgo laboral debido a que desde la coordinación de SIG se están adelantando las investigaciones pertinentes sobre un accidente laboral frente al uso de este equipo que se encuentra fuera de servicio y con sellamiento del registro del gas para este.



Imagen 35. Horno Pizzero fuera de servicio.



Imagen 36. Paso del gas con aviso de "No Tocar"

IV. VERIFICACIÓN ARCHIVO CASINO FAGECOR.

Se evidenció en la inspección realizada, que hay presencia de carpetas de gestión documental físicas correspondientes a la gestión del casino desde el año 2022, por lo que se recomienda a la administración hacer la respectiva consulta sobre la disposición de dicho archivo físico y hacer la respectiva transferencia documental al archivo central si es el caso, para la prevención de la pérdida de la información que se encuentra en custodia de la administración del casino.



Imagen 37. Estante con archivo conservado de AZ's y carpetas.

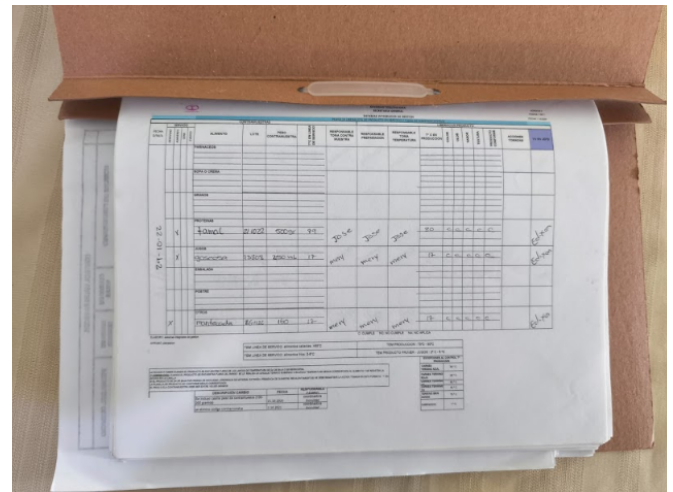


Imagen 38. Planilla liberación de producto en servicio y toma de contramuestras (29/10/2022)

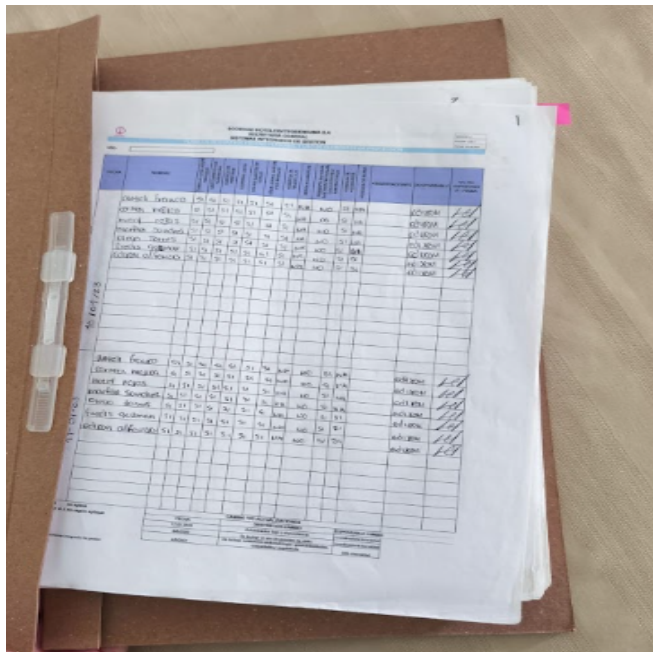


Imagen 39. Planilla de control higiene personal y uso de elementos de protección. (10/01/2023)

V. VERIFICACIÓN DEL INVENTARIO ALIMENTOS CASINO FAGECOR.

Dentro de la inspección realizada al Casino FAGECOR, se realizó un inventario aleatorio de los artículos en existencia en el almacén, neveras y congeladores con relación al inventario expedido con corte el 30 de abril de 2025 desde el sistema Zeuz, entradas y requisiciones a la fecha de la auditoría. Dando como resultado lo siguiente:

- **Debilidad en Toma de Inventario.**

Se evidenció debilidad en la toma del inventario debido a que el cargue de las entradas y descargas de las requisiciones no se realizan diariamente sino semanalmente, por lo cual, es un factor que permite que se presenten diferencias faltantes y sobrantes de producto. El presente cuadro en la columna de “DIFERENCIAS” se pueden apreciar diferencias con valor positivo que significa que hay presencia sobrante de producto y los valores en negativo significa que hay faltantes de producto.

CONCEPTO	UNIDAD DE MEDIDA	EXISTENCIA (Zeuz)	ENTRADA	SALIDA	TOTAL	TOMA FISICA	DIFERENCIAS.
PASTA SPAGHETTI	Kilogramo	15	0	-11,3	3,7	3,5	-0,2

MAYONESA	Kilogramo	7,4	0	-3,7	3,7	5,1	1,4
GALLETA MINICHIPS	Unidad	60	0	-36	24	60	36
PANELA	Kilogramo	97	0	-8	89	80,1	-8,9
ALAS DE POLLO	Kilogramo	27,4	0	0	27,4	27,3	-0,1
PIERNA PERNIL DE POLLO	Kilogramo	145,1	0	-91,8	53,3	53,1	-0,2
HUEVO AA	Unidad	344	0	-52	292	286	-6
CEBOLLA CABEZONA BLANCA	Kilogramo	14,2	15	-13,13	16,07	16,5	0,43
TOMATE CHONTO	Kilogramo	6,4	20	-11,9	14,5	14,9	0,4
ZANAHORIA	Kilogramo	8,6	20	-17,6	11	10,9	-0,1
PAPA PASTUSA R-12 PAREJA	Kilogramo	87,2	0	-60,1	27,1	26,6	-0,5

Los productos que presentaron mayor diferencia faltante fueron:

- Panela, con faltante de 8.9KG.
- Huevo AA, con faltante de 6 unidades.

Y los productos que presentaron mayor diferencia sobrante fueron:

- Galletas Minichips, con sobrante de 36 paquetes.
- Mayonesa, con sobrante de 1,4 KG

Por otro lado, se evidenció debilidad en el registro de salidas del Bocado Beño Pequeño. Con base en las requisiciones de salidas de producto, se evidenciaron salidas del 03 de mayo de 2025 de 218 unidades de Bocado y el 04 de mayo de 34 unidades, sin embargo, en el sistema Zeuz, no había disponibilidad de este producto con corte al 30 de abril de la señalada vigencia.

En entrevista con el Almacenista del Casino, se indicó que se había hecho el descargue del producto en el sistema debido a que se requería este producto para la preparación del postre, sin embargo, por motivos de la operación, este producto no se utilizó sino hasta a partir del mes de mayo. Por tal motivo, se recomienda a la administración del casino llevar a cabo capacitación sobre el manejo de productos que se requieren reintegrar dentro del sistema de inventarios y que estos no se consideren como un reconocimiento de costos de materia prima debido a que son productos previamente costeados en la contabilidad del casino y que no representa una nueva adquisición de producto.

CONCEPTO	UNIDAD DE MEDIDA	EXISTENCIA	ENTRADA	SALIDA	TOTAL	TOMA FISICA	DIFERENCIAS.
BOCADILLO BELEÑO PEQUEÑO	Unidad	0	0	-252	-252	0	-252

Por otro lado, se recomienda a la administración del casino hacer una verificación de las materias primas adquiridas y su respectiva parametrización en el sistema Zeuz, debido a que se evidenciaron discrepancias en los nombres de los productos registrados en el sistema frente al conteo y verificación física, como ocurrió en los siguientes casos:

CODIGO	CONCEPTO	UNIDAD DE MEDIDA
10401010	QUESO DOBLE CREMA	Kilogramo
10401013	QUESO DOBLE CREMA TAJADO BLOQUE	Kilogramo
22101012	GASEOSA 1,5	Unidad
22101014	GASEOSA 3,125ML	Unidad
22101017	GASEOSA COCA COLA 1,5ML	Unidad

RECOMENDACIONES

1. Se sugiere a la Gerencia de Gastronomía, evaluar con base en la normatividad vigente sobre buenas prácticas de manufactura, las condiciones de la cocina del Casino Fagecor y realizar las respectivas acciones para el cumplimiento de la misma.
2. Se recomienda a la Coordinación de Catering, evaluar y realizar el cambio de aquellos insumos de cocina que presentan desgaste y así también contar con los insumos suficientes para el correcto funcionamiento de la cocina según lo menciona la norma.
3. Se recomienda a la Gerencia de Gastronomía realizar reuniones con la supervisión del contrato Marco Interadministrativo No. 1-194/2024 respecto a las debilidades encontradas y las implicaciones que estas conllevan, con la finalidad de cumplir con lo estipulado en la norma.
4. Se sugiere a la Gerencia de Gastronomía replantear la contingencia de la operación del Casino Fagecor junto con la supervisión del contrato de INDUMIL analizando diferentes alternativas para continuar con la operación del Casino en cumplimiento a los estándares de infraestructura y buenas prácticas de manufactura establecido en la resolución 2674 de 2013 y evitar la materialización de riesgos contemplados en la normatividad vigente.

5. Se recomienda a la Coordinación de SIG continuar con el seguimiento periódico al Casino Fagecor con relación al cumplimiento de las normas de las Buenas Prácticas de Manufactura en alimentos, con la finalidad de garantizar que las acciones que se lleven a cabo dentro del Casino se realicen adecuadamente y evitar la materialización de riesgos referentes a incidentes y accidentes laborales y BPM.
6. Se recomienda a la administración del Casino, adelantar las respectivas capacitaciones con el sistema Zeuz, con la finalidad de hacer los ajustes que se consideren para subsanar los temas referentes a parametrización y registro de inventarios.
7. Se recomienda a la administración del Casino, realizar reunión con el área de gestión documental con el fin de generar adecuadamente la entrega del archivo que se encuentra en custodia del administrador o en su defecto realizar su destinación final a la misma.

Cordialmente;



DIANA CAROLINA BARRERO FLOREZ
Jefe Control Interno
Oficina Control Interno

Anexos:

Elaboró: KIYOSHI JULIÁN MIYAUCHI CORTES / OCI

Aprobó: DIANA CAROLINA BARRERO FLOREZ OCI

Copia: DIANA PRIETO; DAYAN ISAZA