

Bogotá, , 30 de mayo de 2025

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

Para: **Funcionarios**

Asunto: **INFORME DE SEGUIMIENTO AL CENTRO DE PRODUCCIÓN DE LA SHT.**

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 al Centro de Producción de alimentos de la SHT ubicado en la ciudad de Bogotá en el Hotel Tequendama con el fin de verificar las requisiciones y despachos de producto, así como fortalecer la cultura de prevención para mitigar los posibles riesgos detectados.

METODOLOGÍA

Para llevar a cabo el seguimiento a las requisiciones del centro de producción, se llevó a cabo una visita presencial en acompañamiento con el administrador del punto y el operario nocturno, del centro de producción . 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 conteo de los productos a entregar según las requisiciones.

OBJETIVO

Verificar y efectuar seguimiento a las requisiciones allegadas al centro de producción de alimentos 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 Centro de Producción de Alimentos el cual es operado por la Sociedad Hotelera Tequendama S.A.

- **MANEJO Y CONTROL DE PEDIDOS.**

En la visita de inspección se evidenció que para la producción y entrega de los pedidos realizados para los distintos puntos de venta de la SHT lo cuales son requeridos para las aperturas y eventos de la mañana, se destina una persona para la jornada nocturna el cual es la encargada de alistar dichos pedidos, así como también, de realizar la producción faltante de la jornada diurna para cumplimiento de la entrega de los productos en el día.

Se evidenció que las requisiciones se están realizando de forma diaria en los puntos de venta y mensual para los casinos, sin embargo, no se evidenció una formalidad en la generación de las requisiciones por cada uno de los puntos, sino que dicha comunicación se realiza via Whatsapp y las órdenes recibidas para los operarios del centro de producción se realiza a través de listados manuales, así como se evidencia a continuación:

Reenviado

Napoleon	4
Tartaletas	7+1
Torta de chocolate	0
Torta de ciruela	0
Eclair	3
Mousse	3
Pionono	4
Torta de zanahoria	8
Torta de amapola	8
Trufas	0
Merengon	0
Repolla	2+1
Torta red velvet	5
torta milki way	4
Alfajor	20
CHEESCAKE	0

Don Willi no es mucha la diferencia pero para que porfa me ayudes sobre todo con las de red velvet 🙏

5:48 a.m.

Imagen 1. Pedido Suites Tequendama.

Pan rollo = 18	Atmibmas = 900
Pan Blatito = 18	pan de Bonos = 2700
Pan queso = 18	Pandeyucas = 1350
Pan coco = 15	Pilos queso = 7
inguliyon = 12	glaner Babilo = 3
mosion = 18	glaner Arlope = 3
Pan manz = 8	Pastel pollo = 18
pan pira = 20	Pastel curo = 8
Pan ruyid = 7	Milky milky = 7
Moson Babilo = 7	Milky mader = 4
Moson Arlope = 15	tartaletas = 7
Pan de la = 1 No hay	leches = 3
Donesas = 5	mousse = 3
Pan chocolate = 4	Pan mader = 4
croissant doide = 6	tata zanahoria = 1
croissant Babilo = 6	tata pampala = 1
croissant jamon = 9	repollas = 2
croissant queso = 15	tata chocolate = 4
croissant pollo = 9	milanes = 20
croissant integral = 6	
croissant mader = 5	
Bygate netto = 2	
Bygate mso = 2	
Bygate queso = 2	
Bygate doide = 2	
molde integral = 1	
molde chocolate = 1	
molde blanco = 2	
pan alisado = 1	

Imagen 2. Orden de Producción Panadería Tequendama - Mayo 23.

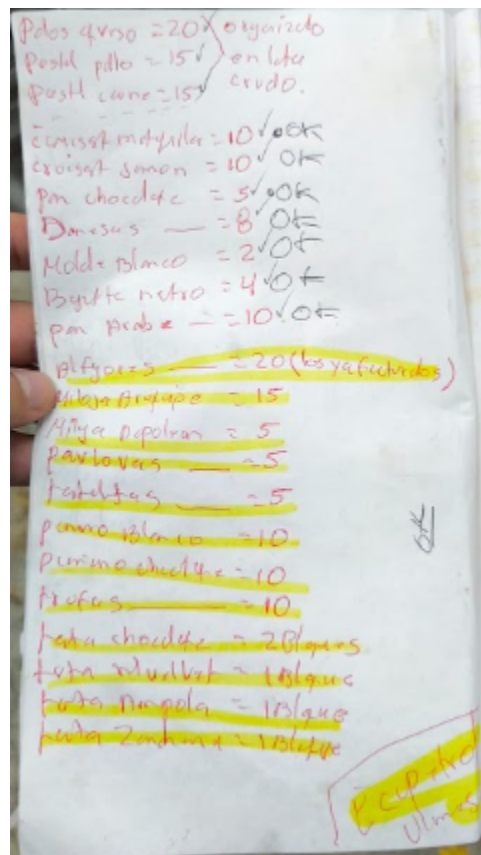


Imagen 3. Orden de Producción Ecopetrol - Mayo 23.

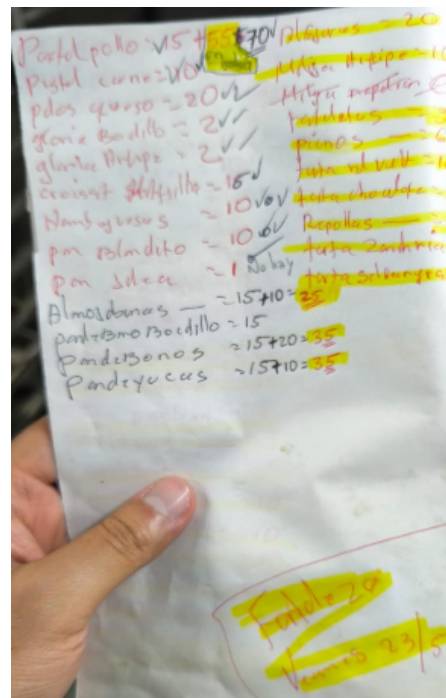


Imagen 4. Orden de Producción Fortaleza - Mayo 23.

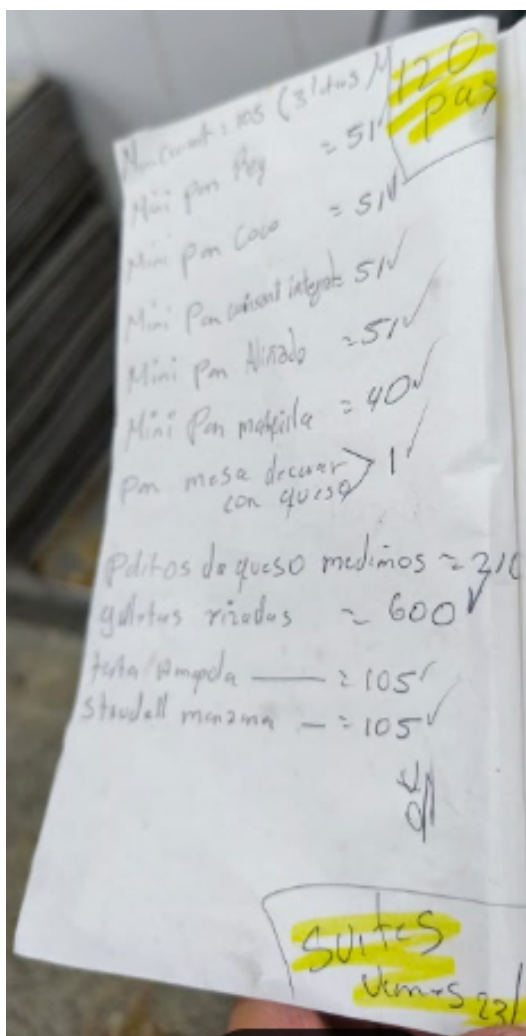


Imagen 5. Orden de Producción Suites Tequendama - Mayo 23.

Una vez realizada la revisión de las órdenes de producción y el contenido físico de la producción realizada, se evidenció sobrantes de algunos productos, principalmente amasijos. Esto debido a que en los cortes de masa del producto se puede presentar dicho sobrante y este es procesado y empacado para su distribución.

- **MANEJO DE PRODUCTOS DAÑADOS O VENCIDOS.**

Se evidenció en la visita de inspección la presencia de unos productos de panadería los cuales contaban con algún tipo de daño, o que dicho producto se encontraba vencido y estos no se encontraban debidamente protegidos o dispuestos en su contenedor correspondiente para la prevención de posible contaminación cruzada de la producción saliente y fresca.



Imagen 6. Producto de panadería con posible daño o vencimiento.

RECOMENDACIONES

1. Se sugiere a la administración implementar formatos de requisición para el control de la producción de los productos con la finalidad de prevenir riesgos referentes a la pérdida de productos de panadería y pastelería.
2. Se recomienda a la administración fortalecer los controles de disposición y manejo de productos dañados y/o vencidos con la finalidad de prevenir riesgos referentes a contaminación cruzada de la producción realizada en el punto.

Cordialmente;



DIANA CAROLINA BARRERO FLOREZ
Jefe De Oficina De Control Interno
Oficina Control Interno

Anexos:

Elaboró: KIYOSHI JULIÁN MIYAUCHI CORTES / OCI

Aprobó: DIANA CAROLINA BARRERO FLOREZ OCI

Copia:

Nuestras líneas de negocio son:



Gastronomía
Tequendama

