

 SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA	SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A. GERENCIA GENERAL OFICINA DE CONTROL INTERNO FORMATO INFORMES DE AUDITORIA	Versión: 1 Fecha 28/04/2017
--	--	--

1. INFORMACIÓN GENERAL

PROCESO:	Gestión Financiera
Dependencia:	Departamento Financiero
TIPO DE AUDITORIA:	Auditoría de inventario a los almacenes de comestibles y carnicería, a las cocinas de banquetes y Virrey de la SHT y a los casinos Comando General y DCRI.
EQUIPO AUDITOR:	
Auditor:	Daniela Jiménez Bohórquez / Andrea del Pilar Cogua

INTRODUCCIÓN

Dentro de las funciones señaladas en la Ley 87 de 1993 y sus decretos reglamentarios, se indica que la evaluación y el seguimiento, independiente y objetivo es uno de los roles más relevantes de la responsabilidad que le corresponde a la Oficina de Control Interno, por lo cual es la encargada de la evaluación independiente del Sistema de Control Interno y de proponer las recomendaciones y sugerencias que contribuyan a su mejoramiento y optimización.

De tal manera, tal como lo expone el Departamento Administrativo de la Función Pública: "... la independencia en la evaluación se predica del examen que sobre el Sistema de Control Interno y la gestión, realizan personas que no están directamente involucradas en el desarrollo de las actividades de cada proceso.

Así mismo, la neutralidad es la cualidad que permite conceptualizar sobre el desarrollo y efectividad del Sistema de Control Interno y la gestión, sin favorecer a ninguna dependencia de la entidad.

De otra parte, la objetividad se relaciona con la utilización de un método que permite observar los hechos de la entidad y la gestión de los servidores, de tal forma que los hallazgos y conclusiones estén soportados en evidencias".

De acuerdo con lo anterior, a continuación se presenta el resultado del ejercicio de auditoría realizado a los inventarios de los almacenes de comestibles y carnicería, a las cocinas de banquetes y Virrey y a los casinos Comando General y DCRI.

 SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA	SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A. GERENCIA GENERAL OFICINA DE CONTROL INTERNO FORMATO INFORMES DE AUDITORIA	Versión: 1 Fecha 28/04/2017
--	--	--

2. OBJETIVO DE LA AUDITORIA

Verificar la congruencia y veracidad de la información presentada en el sistema Materials Controls, en contraste con el arqueo de inventarios a los almacenes de comestibles y carnicería, a las cocinas de banquetes y Virrey y a los casinos Comando General y DCRI. Así mismo, evaluar y hacer seguimiento al proceso de gestión financiera, con el fin de determinar la eficacia de dicho proceso para asegurar razonablemente que la organización pueda lograr sus objetivos.

METODOLOGÍA

Se solicitó al Coordinador de Costos de la SHT los reportes de inventarios que el sistema Material's Control arroja. Con dicha información se procedió a verificar en sitio la congruencia de los inventarios según lo reportado en el sistema con los inventarios físicos evidenciados por el equipo auditor.

Tal información se verificó en sitio en las áreas correspondientes y en las mismas se utilizaron técnicas de auditoría basados en los métodos de observación, relevamiento, confrontación, indagación, revisión y comparación, los cuales dan los criterios técnicos para realizar un diagnóstico a los aspectos de mayor importancia de la gestión del proceso objetivo de esta evaluación.

Por su parte, las evidencias correspondientes se recogieron mediante un muestreo aleatorio a las actividades, procedimientos, registros y procesos, a través de la inspección, consulta de documentos y entrevistas con las personas responsables. Lo anterior tiene asociado incertidumbre por no haber verificado todos los documentos y registros; Al finalizar la auditoría, se retornó a los responsables del proceso toda la documentación solicitada durante la visita.

 SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA	SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.	Versión: 1
	GERENCIA GENERAL	
	OFICINA DE CONTROL INTERNO	Fecha 28/04/2017
	FORMATO INFORMES DE AUDITORIA	

3. ACTIVIDADES DESARROLLADAS

Los días 31 de Julio y 01 de Agosto del presente año se efectuó auditoría a los inventarios de los almacenes de comestibles y carnicería, a las cocinas de banquetes y Virrey y a los casinos Comando General y DCRI. En dicha auditoría se realizó una revisión aleatoria de algunos artículos, en compañía del Coordinador de Costos de la Sociedad Hotelera Tequendama.

De tal manera, en verificación de los productos del inventario de la SHT, se detectó que los datos del sistema no concuerdan con el inventario físico en algunos productos en las cocinas banquetes y Virrey y en los almacenes de comestibles y de carnicería, tal como se relaciona a continuación:

3.1. ARQUEOS INVENTARIOS SHT

1) INVENTARIO COCINA BANQUETES

PRODUCTO	UNIDAD MEDIDA	SISTEMA	FISICO	DIFERENCIA
AGUACATE	KILOGRAMO	133,70	8,20	(125,50)
AJO	KILOGRAMO	-	1,10	1,10
APIO	KILOGRAMO	50,60	6,70	(43,90)
CALABAZA	KILOGRAMO	0,80	1,20	0,40
CEBOLLA CABEZONA BLANCA	KILOGRAMO	195,30	16,70	(178,60)
CEBOLLA PUERRO	KILOGRAMO	28,90	4,00	(24,90)
CILANTRO	KILOGRAMO	5,70	0,60	(5,10)
COCO	KILOGRAMO	3,30	1,20	(2,10)
COCO DESHIDRATADO SIN AZUCAR	KILOGRAMO	-	3,00	3,00
CURCUMA	KILOGRAMO	2,50	1,20	(1,30)
CURRY EN POLVO	KILOGRAMO	1,00	0,90	(0,10)
ESPARRAGO VERDE	KILOGRAMO	20,30	9,00	(11,30)
ESPINACA	KILOGRAMO	12,00	0,90	(11,10)
ESTRAGON	KILOGRAMO	0,23	0,10	(0,13)
EUCALIPTO	KILOGRAMO	10,50	2,30	(8,20)
HIERBAS AROMATICAS	KILOGRAMO	70,50	8,10	(62,40)
JENJIBRE RAIZ	KILOGRAMO	3,50	3,70	0,20
LAUREL	KILOGRAMO	1,00	0,90	(0,10)
NARANJA	KILOGRAMO	587,00	388,80	(198,20)
NUEZ MOSCADA	KILOGRAMO	-	0,50	0,50
OREGANO SECO	KILOGRAMO	0,45	0,30	(0,15)
PAPA CRIOLLA	KILOGRAMO	253,00	46,20	(206,80)
PAPA SABANERA	KILOGRAMO	620,00	71,90	(548,10)
PAPAYA	KILOGRAMO	212,20	45,80	(166,40)
PATILLA	KILOGRAMO	9,00	9,60	0,60
PAPRIKA	KILOGRAMO	-	1,00	1,00

Elaboró: Henry Molano

FV: 28 / 04 / 2017



SOCIEDAD HOTELERA
TEQUENDAMA

SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.

GERENCIA GENERAL

Versión: 1

OFICINA DE CONTROL INTERNO

Fecha 28/04/2017

FORMATO INFORMES DE AUDITORIA

PASTA CHINA 0,25 KG	KILOGRAMO	-	3,30	3,30
PASTA LASAGNA 0,50 KG	KILOGRAMO	-	2,00	2,00
PASTA LASAGNA	KILOGRAMO		1,30	1,30
PASTA LINGUINI 0,50 KG	KILOGRAMO	40,50	6,00	(34,50)
PASTA SPAGUETTI # 12 0,50 KG	KILOGRAMO	13,00	1,50	(11,50)
PEPINO EUROPEO	KILOGRAMO	10,10	1,00	(9,10)
PEREJIL LIZO	KILOGRAMO	0,50	0,60	0,10
PEREJIL CRESPO	KILOGRAMO	2,15	1,30	(0,85)
PIMENTON AMARILLO	KILOGRAMO	39,60	4,20	(35,40)
PIMENTON ROJO	KILOGRAMO	28,00	2,00	(26,00)
PIMENTON VERDE	KILOGRAMO	22,40	5,20	(17,20)
PIMIENTA BLANCA MOLIDA	KILOGRAMO	3,00	0,40	(2,60)
PIMIENTA NEGRA EN PEPA	KILOGRAMO	-	0,80	0,80
PIMIENTA ROSADA	KILOGRAMO	-	0,30	0,30
PIMIENTA VERDE	KILOGRAMO	0,45	0,50	0,05
PIÑA	KILOGRAMO	121,50	14,60	(106,90)
PLATANO VERDE	KILOGRAMO	1,00	1,30	0,30
PURE DE PAPA	KILOGRAMO	60,00	10,00	(50,00)
ROMERO	KILOGRAMO	-	0,30	0,30
SAL 3 KG	KILOGRAMO	54,00	9,00	(45,00)
TOMATE MILANO	KILOGRAMO	80,00	27,30	(52,70)
TOMILLO	KILOGRAMO	1,00	0,70	(0,30)
ZANAHORIA	KILOGRAMO	308,90	58,50	(250,40)
ZUKINI AMARILLO	KILOGRAMO	226,00	23,10	(202,90)
ZUKINI VERDE	KILOGRAMO	219,50	19,50	(200,00)
PULPA HOTEL	KILOGRAMO	205,00	1.299,00	1.094,00

2) INVENTARIO RESTAURANTE EL VIRREY

PRODUCTO	UNIDAD MEDIDA	SISTEMA	FISICO	DIFERENCIA
FRIJOL CABEZA NEGRA	KILOGRAMO	-	1,00	1,00
LECHE DE COCO	LITRO	20,29	3,00	(17,29)
MAIZ PIRA	KILOGRAMO	-	0,50	0,50
MANI SIN SAL	KILOGRAMO	3,00	3,50	0,50
MINI EMPANADAS DE POLLO	UNIDAD	1.252,00	190,00	(1.062,00)
PIÑAS EN ALMIBAR	KILOGRAMO	7,35	1,70	(5,65)
QUESO CAMEMBERT 0,12 KG	KILOGRAMO	0,25	0,24	(0,01)
QUESO HOLANDES BOLA 0,45 KG	KILOGRAMO	2,70	0,90	(1,80)
MIEL DE ABEJA	LITRO	12,00	2,20	(9,80)
PATACON	KILOGRAMO	33,75	3,00	(30,75)
PASLA LASAGÑA	KILOGRAMO	1,50	2,00	0,50

Elaboró: Henry Molano

FV: 28/04/2017



SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.

GERENCIA GENERAL

Versión: 1

OFICINA DE CONTROL INTERNO

Fecha 28/04/2017

FORMATO INFORMES DE AUDITORIA

3) INVENTARIO ALMACÉN COMESTIBLES

PRODUCTO	UNIDAD MEDIDA	SISTEMA	FISICO	DIFERENCIA
AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO	*0,75 LITROS	22,00	11,00	(11,00)
AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO SIN AZUCAR	*0,75 LITROS	29,00	2,00	(27,00)
AREQUIPE	KILOGRAMO	70,00	90,00	20,00
ARROZ	KILOGRAMO	105,00	105,00	-
ATÚN	KILOGRAMO	-	-	-
AZUCAR MICROPULVERIZADA	KILOGRAMO	62,50	62,50	-
CAFÉ EN SOBRES	UNIDAD	300,00	300,00	-
CEBADA PERLADA	KILOGRAMO	28,50	18,50	(10,00)
CHORIZO COCTEL MINI	KILOGRAMO	34,80	-	(34,80)
CIRUELA PASA	KILOGRAMO	20,00	10,50	(9,50)
ESCENCIA DE NARANJA	LITRO	34,00	34,00	-
GLICERINA	KILOGRAMO	12,00	12,00	-
HUEVOS AA	UNIDAD	6.480,00	5.310,00	(1.170,00)
JAMÓN SERRANO	KILOGRAMO	24,50	19,50	(5,00)
LECHE ENTREA	*1,1 LITROS	252,00	234,00	(18,00)
MAYONESA	KILOGRAMO	25,25	30,16	4,91
PANELA	UNIDAD	127,00	147,00	20,00
PASTA PENNE	KILOGRAMO	27,00	23,50	(3,50)
QUESO PARMESANO	KILOGRAMO	285,00	216,00	(69,00)
TE EN SOBRES LIPTON	UNIDAD	1.100,00	1.100,00	-
WHISKY OLD PARR	*0,75 LITROS	30,00	16,00	(14,00)
ZUCARITAS	KILOGRAMO	1,50	1,50	-

4) INVENTARIO ALMACÉN CARNICERÍA

PRODUCTO	UNIDAD MEDIDA	SISTEMA	FISICO	DIFERENCIA
CHULETA DE CERDO	KILOGRAMO	150,33	30,00	(120,33)
COSTILLA DE CERDO	KILOGRAMO	201,43	27,50	(173,93)
TOCINO CARNUDO	KILOGRAMO	149,96	22,90	(127,06)
CALLO DE RES	KILOGRAMO	20,00	15,00	(5,00)
COSTILLA DE RES	KILOGRAMO	80,90	-	(80,90)
CHATAS	KILOGRAMO	251,51	11,80	(239,71)
HUESO DE RES	KILOGRAMO	101,03	107,90	6,87
MUCHACHO	KILOGRAMO	50,15	21,60	(28,55)
OSSOBUCO DE TERNERA	KILOGRAMO	60,33	9,10	(51,23)
CALAMAR TUBOS Y TENTAC	KILOGRAMO	12,00	14,40	2,40
LANGOSTINO U-12	KILOGRAMO	186,00	10,50	(175,50)
LANGOSTINO 16/20	KILOGRAMO	5,00	37,00	32,00
PALMITOS DE CANGREJO	KILOGRAMO	6,81	2,90	(3,91)
TENTÁCULOS DE CALAMAR	KILOGRAMO	100,00	27,10	(72,90)
SALMÓN	KILOGRAMO	136,00	26,30	(109,70)

Elaboró: Henry Molano

FV: 28 / 04 / 2017

 SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA	SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.	Versión: 1
	GERENCIA GENERAL	
	OFICINA DE CONTROL INTERNO	Fecha 28/04/2017
	FORMATO INFORMES DE AUDITORIA	

TRUCHA ARCOIRIS	KILOGRAMO	150,00	(150,00)
-----------------	-----------	--------	----------

Teniendo en cuenta lo anterior y según lo evidenciado en sitio, en el inventario físico hay diferencias en los productos. Al respecto, el coordinador de costos indicó que el descuadre en dichos productos se debe a que no se descarga correctamente del sistema las salidas de los productos en los diferentes ambientes de la SHT. Dicha información se validó adicionalmente con el reporte de "transfers by store / Major group" del sistema Materials Control, en el que se evidencia que a corte del 31 de julio del presente año no se había realizado el correspondiente cargue de salidas del mes.

3.2. ARQUEOS INVENTARIOS CASINOS

Por su parte, se efectuó auditoría de inventarios a los casinos DCRI y COMANDO GENERAL el día 01 de agosto del presente año. En la misma, se contrastó el inventario enviado a costos de la SHT el día 31/07/17, con el inventario físico verificado en sitio, evidenciando lo siguiente:

1) INVENTARIO CASINO DCRI

PRODUCTO	UNIDAD MEDIDA	INV FINAL	FISICO	DIFERENCIA	REQUISICIÓN	FACTURA	DIFERENCIA TOTAL
PECHUGA DE POLLO	KILOGRAMO	13,80	5,70	(8,10)	1,03	-	(7,07)
ASAR ESPECIAL	KILOGRAMO	5,00	5,00	-	-	-	-
SALCHICHA PERRO	KILOGRAMO	2,00	1,10	(0,90)	0,90	-	-
ACEITE DE OLIVA	LITRO	0,50	0,50	-	-	-	-
ARROZ	KILOGRAMO	84,90	79,00	(5,90)	7,00	-	1,10
ARROZ SOPA	KILOGRAMO	10,50	10,50	-	-	-	-
AVENA MOLIDA	KILOGRAMO	11,00	11,00	-	-	-	-
BOCADILLO UNIDAD	UNIDAD	288,00	420,00	132,00		108,00	24,00
CAFÉ INSTITUCIONAL	KILOGRAMO	9,00	9,00	-	-	-	-
CANELA ASTILLA	KILOGRAMO	0,10	0,10	-	-	-	-
CHOCOLATE	KILOGRAMO	24,00	24,00	-	-	-	-
COCO DESHIDRATADO	KILOGRAMO	2,00	1,00	(1,00)	1,00	-	-
CREMA CHAMPIÑONES	KILOGRAMO	1,00	1,00	-	-	-	-

Elaboró: Henry Molano

FV: 28/04/2017



SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.

GERENCIA GENERAL

Versión: 1

OFICINA DE CONTROL INTERNO

Fecha 28/04/2017

FORMATO INFORMES DE AUDITORIA

CREMA DE CHOCLO	KILOGRAMO	4,00	4,00	-	-	-	-
CREMA DE VERDURAS	KILOGRAMO	8,00	8,00	-	-	-	-
CUCHUCO CEBADA	KILOGRAMO	4,50	3,50	(1,00)	1,50	-	0,50
CUCHUCO TRIGO	KILOGRAMO	3,00	3,00	-	-	-	-
ESCENCIA DE AREQUIPE	LITRO	0,50	0,50	-	-	-	-
FLAN	KILOGRAMO	4,00	4,00	-	-	-	-
GALLETA DUCALES	UNIDAD	9,00	9,00	-	-	-	-
GALLETA FESTIVAL	UNIDAD	76,00	76,00	-	-	-	-
GARBAÑO	KILOGRAMO	3,00	3,00	-	-	-	-
GELATINA SIN SABOR	KILOGRAMO	1,70	1,70	-	-	-	-
LENTEJA	KILOGRAMO	10,00	10,00	-	-	-	-
NUCITA	UNIDAD	153,00	257,00	104,00	108,00	-	4,00
PASTA SPAGUETTI	KILOGRAMO	9,00	9,00	-	-	-	-
PUDÍN CREMOSO	KILOGRAMO	2,00	2,00	-	-	-	-
SAL	KILOGRAMO	25,00	25,00	-	-	-	-
VINAGRE	LITRO	3,80	3,80	-	-	-	-
HABA VERDE DESGRANADA	KILOGRAMO	1,40	1,00	(0,40)	0,50	-	0,10
CREMA LECHE	LITRO	1,10	1,10	-	-	-	-
QUESO DOBLE							
CREMA TAJADO	KILOGRAMO	3,00	2,20	(0,80)	-	-	(0,80)
VINO TINTO COCINA	LITRO	1,80	1,80	-	-	-	-

Con respecto a la información presentada anteriormente se puede evidenciar que en la auditoría realizada, teniendo en cuenta las requisiciones y facturas de productos, se encontró un faltante de 2,72 kg de pechuga de pollo y de 0.80 kg de queso doble crema tajado. Así mismo, se evidenció un sobrante 1,1 kg de arroz, 0,5 kg de cuchuco cebada, 4 unidades de Nucita y 0,1 kg de haba verde desgranada. Segú el auditado y en papeles de trabajo se observó que el descuadre en el inventario se produjo debido a que la requisición de materias primas e insumos no estaba correctamente diligenciada y el responsable no estipuló correctamente las cantidades que se sacaron para producción.

Elaboró: Henry Molano

FV: 28/04/2017



SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.

GERENCIA GENERAL

Versión: 1

OFICINA DE CONTROL INTERNO

Fecha 28/04/2017

FORMATO INFORMES DE AUDITORIA

2). INVENTARIO CASINO COMANDO GENERAL

PRODUCTO	UNIDAD MEDIDA	INVENTARIO FINAL	INVENTARIO INCIAL	FISICO	REQUISICION	DIFERENCIA
PECHUGA DE POLLO	KILOGRAMO	86,40	86,40	32,50	54,00	0,10
HAMBURGUESA DE POLLO	PAQUETE	19,00	19,00	19,00		-
COSTILLA DE CERDO	KILOGRAMO	2,00	2,00	2,00		-
COLA DE RES	KILOGRAMO	6,20	6,20	6,20		-
ACEITE DE OLIVA	LITRO	6,50	6,50	6,00		(0,50)
AROMATICA EN SOBRES	UNIDAD	100,00	100,00	100,00		-
ATUN VAN CAMP X 184 GR	UNIDAD	58,00	58,00	49,00	9,00	-
AVENA EN HOJUELAS	KILOGRAMO	58,00	58,00	25,00	34,00	1,00
BOM BOM BUM	UNIDAD	576,00	576,00	480,00	96,00	-
CEREZAS MARRASQUINO * 4	KILOGRAMO	4,00	4,00	4,00		-
COCO RALLADO	KILOGRAMO	8,00	8,00	8,00		-
CUCHUCO DE CEBADA	KILOGRAMO	8,00	8,00	3,50		(4,50)
EMPANADA DE CARNE SHELEKA	UNIDAD	60,00	60,00	60,00		-
ESPARRAGOS	KILOGRAMO	1,00	1,00	1,00		-
FRIJOL ROJO	KILOGRAMO	134,10	134,10	117,10	18,00	1,00
GALLETA DE LECHE MUU	UNIDAD	558,00	558,00	504,00	54,00	-
GRASA HIDRATADA	KILOGRAMO	90,00	90,00	90,00		-
HARINA DE PINTADO	KILOGRAMO	10,50	10,50	4,00	6,50	-
MAIZ PIRA	KILOGRAMO	6,00	6,00	6,00		-
MIGA DE PAN	KILOGRAMO	17,00	17,00	16,20	1,00	0,20
PALMITOS 850 GRAMOS	UNIDAD	50,00	50,00	50,00		-
PASTA CONCHITA	KILOGRAMO	5,00	5,00	5,00		-
PASTA SPAGUETTI	KILOGRAMO	9,00	9,00	9,00		-
PASTA TORNILLO	KILOGRAMO	13,00	13,00	12,00	1,00	-
PUDIN CREMOSO	KILOGRAMO	17,00	17,00	13,00	4,00	-
SALSA DE TOMATE	KILOGRAMO	45,10	45,10	41,00	4,10	-

Elaboró: Henry Molano

FV: 28/04/2017



SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.

GERENCIA GENERAL

Versión: 1

OFICINA DE CONTROL INTERNO

Fecha 28/04/2017

FORMATO INFORMES DE AUDITORIA

SALSA TERIYAKI	LITRO	5,00	5,00	4,00	1,00	-
TAMAL CORRIENTE	UNIDAD	59,00	59,00	49,00	10,00	-
VINAGRE BALSAMICO	LITRO	2,00	2,00	1,00	1,00	-
LIMON	KILOGRAMO	15,00	15,00	13,00	2,00	-
ACELGA	KILOGRAMO	45,30	45,30	22,90	25,00	2,60
CILANTRO	KILOGRAMO	7,40	7,40	5,70	2,00	0,30
FRIJOL VERDE DESGRANADO	KILOGRAMO	17,60	17,60	15,20	2,40	-
MAZORCA DESGRANADA	KILOGRAMO	12,20	12,20	12,20	-	-
REMOLACHA	KILOGRAMO	40,00	40,00	39,00	-	(1,00)
LECHE BOLSA LARGA VIDA	LITRO	554,00	554,00	515,00	39,00	-
LECHE DESLACTOSADA	LITRO	15,00	15,00	15,00	-	-
QUESO PARMESANO	KILOGRAMO	1,50	1,50	1,00	0,50	-
HUESO DE PESCADO	KILOGRAMO	6,00	6,00	6,00	-	-
POSTA DE BAGRE	KILOGRAMO	24,00	24,00	-	24,00	-
ANILLOS DE CALAMAR	KILOGRAMO	7,00	7,00	7,00	-	-
VINO BLANCO COCINA	LITRO	4,50	4,50	4,50	-	-
VINO MAIPO	LITRO	4,50	4,50	4,50	-	-
VINO ZETA	LITRO	4,50	4,50	4,50	-	-
LIPTON	UNIDAD	24,00	24,00	24,00	-	-
GASEOSA 2,5 LT POSTOBON	UNIDAD	24,00	24,00	24,00	-	-
GASEOSA COCA COLA 2,5	UNIDAD	71,00	71,00	71,00	-	-
MENTAS	UNIDAD	500,00	500,00	500,00	-	-

Con respecto a la información presentada anteriormente se puede evidenciar que las diferencias presentadas son el resultado de que la requisición de materias primas e insumos no estaba correctamente diligenciada y el responsable no estipuló correctamente las cantidades que se sacaron para producción.

[Signature]

Elaboró: Henry Molano

FV: 28 / 04 / 2017

 SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA	SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A. GERENCIA GENERAL OFICINA DE CONTROL INTERNO FORMATO INFORMES DE AUDITORIA	Versión: 1 Fecha 28/04/2017
--	--	--

4. NO CONFORMIDADES

4.1. HALLAZGO 1

Según la auditoría de arqueo de inventarios y la verificación de los productos, se evidenció debilidad en el control de la materia prima, pues se observó que los datos del sistema no concuerdan con el inventario físico en algunos productos. Lo anterior incumple con lo estipulado en el Modelo Estándar de Control Interno MECI 2014, que indica que el control "...son las medidas que toma la dirección y otras partes para gestionar los riesgos...".

4.2. HALLAZGO 2

Se evidenció debilidad en el cargue de información de transferencias entre cocinas y de salidas de inventarios, teniendo en cuenta que se evidenció que a corte del 31 de julio del presente año no se había realizado el cargue de dicha información para el mes en mención, lo que incumple con el Modelo Estándar de Control Interno MECI 2014, donde indica "...identificar riesgos...".

4.3. HALLAZGO 3

Se evidenció debilidad en los casinos DCRI y Comando General con respecto al diligenciamiento de la "Planilla requisición de materias primas e insumos", teniendo en cuenta que se evidenció que no se está diligenciando correctamente las cantidades y unidades de medida de los productos que se sacan para producción, lo que genera un descuadre en el inventario. Lo anterior incumple con lo estipulado en el Modelo Estándar de Control Interno MECI 2014, que indica que el control "...son las medidas que toma la dirección y otras partes para gestionar los riesgos...".

4.4. HALLAZGO 4

Se evidenció en el área de la cocina de Banquetes de la SHT, varios paquetes de Pasta Linguinni Marca Monticello los cuales se encontraron abiertos, lo que ocasiona una posible contaminación cruzada del producto. Lo anterior incumple con lo estipulado en las normas de calidad ISO 22000 de sistemas de gestión de seguridad alimentaria y NTC 5830 de análisis de peligros y puntos críticos de control.





SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.

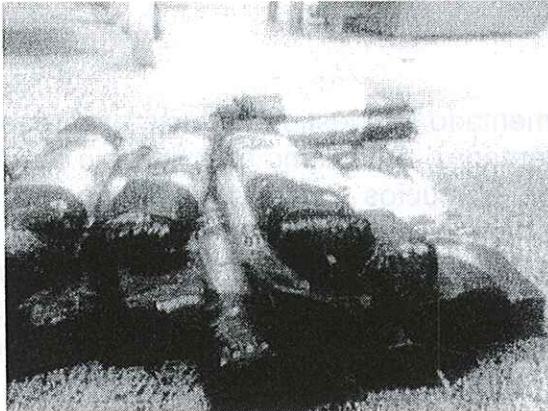
GERENCIA GENERAL

Versión: 1

OFICINA DE CONTROL INTERNO

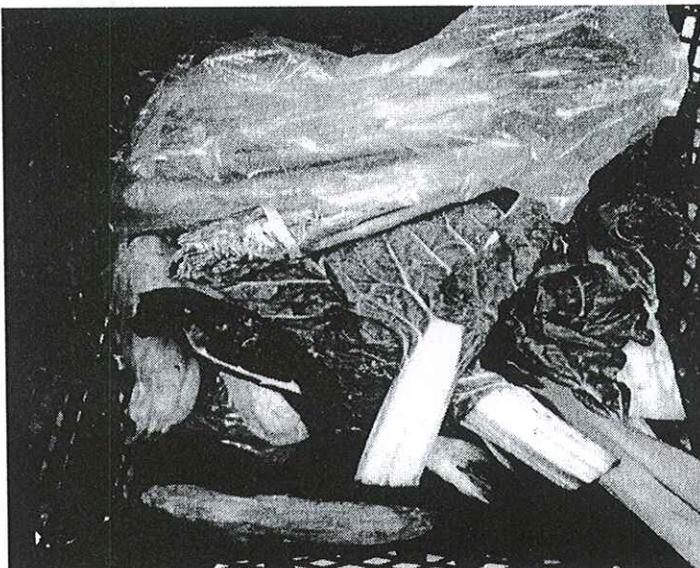
Fecha 28/04/2017

FORMATO INFORMES DE AUDITORIA



4.5. Hallazgo 5

Se evidenció debilidad en la baja de inventarios de los alimentos en mal estado en la cocina de Banquetes, en el trabajo en campo y en compañía del coordinador de costos, se observó que los alimentos en dicho estado son botados a la basura sin realizar la baja en los inventarios, dando incumplimiento a lo estipulado en el Modelo Estándar de Control Interno MECI 2014, que indica que el control "...son las medidas que toma la dirección y otras partes para gestionar los riesgos..." .



Elaboró: Henry Molano

FV: 28/04/2017

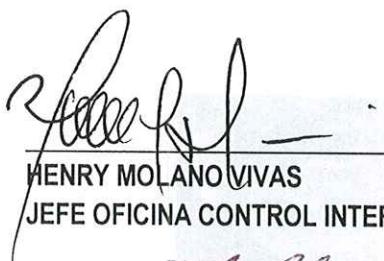
 SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA	SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A. GERENCIA GENERAL OFICINA DE CONTROL INTERNO FORMATO INFORMES DE AUDITORIA	Versión: 1 Fecha 28/04/2017
---	--	--

4.6. Hallazgo 6

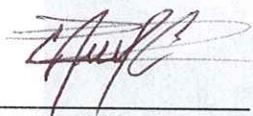
No se evidenció procedimiento documentado de gestión financiera al respecto del manejo de materia prima y de inventarios. Así mismo se evidencio debilidad en el procedimiento “Manipulación de productos potencialmente no inocuos, evaluación para la liberación, disposición de producto no conforme”, lo que incumple con el Modelo Estandar de Control Interno MECI 2014 que indica “procedimiento: forma específica para llevar a cabo que una actividad o un proceso (...) procedimientos se definen como mínimo: quién, hacia qué, dónde, cuándo, por qué y cómo)

5. CONCLUSIONES DEL INFORME

En el ejercicio auditor se observó que la dependencia auditada presenta debilidades en temas de controles de la materia prima y de documentación de la información en lo que respecta a las planillas de control y procedimientos. Por tal razón, la Oficina de Control Interno reitera que se debe hacer una revisión de los controles de los almacenes, así como de las requisiciones y transferencias que se realizan entre cocinas. Por otra parte, se deben efectuar acciones correctivas a las debilidades evidenciadas.



HENRY MOLANO VIVAS
JEFE OFICINA CONTROL INTERNO



ANDREA DEL PILAR COGUA PÁEZ
AUDITORA CONTROL INTERNO



DANIELA JIMÉNEZ BOHÓRQUEZ
AUDITORA CONTROL INTERNO

Elaboró:
Daniela Jiménez Bohórquez - Auditora Oficina de Control Interno.
Andrea del Pilar Cogua Páez - Auditora Oficina de Control Interno.

Anexos: Planillas inventarios, requisiciones, facturas, salidas del mes.