



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

1. INFORMACIÓN GENERAL

PROCESO:	Gestión ambiental
Dependencia:	Gestión Ambiental, Mantenimiento, Alimentos y Bebidas
TIPO DE AUDITORIA:	Auditoria interna
EQUIPO AUDITOR:	
Auditor líder:	Henry Molano Vivas
Auditor:	Diana Carolina Prieto Salazar

2. OBJETIVOS DE LA AUDITORIA

Determinar la conformidad del sistema de gestión con los requisitos de la norma ISO 14001:2004; así mismo, evaluar la capacidad del sistema de gestión para asegurar el cumplimiento de los requisitos legales con el fin de identificar oportunidades de mejora para el sistema.

3. ACTIVIDADES DESARROLLADAS

Se verificó la documentación referente a numerales 4.1, 4.2, 4.3.1, 4.3.2, 4.4.3, 4.4.5, 4.5.2. donde se evidenció lo siguiente:

- Tiene definido y documentado el alcance del sistema de gestión.
- La política ambiental es coherente con la realidad de la organización e incluye los impactos ambientales de sus actividades.
- La organización tiene identificados los aspectos ambientales de sus actividades.
- Cuenta con un procedimiento para identificar y tener acceso a los requisitos legales aplicables.
- Los objetivos y metas definidas son medibles y coherentes con la política ambiental. Asimismo se cuenta con programas ambientales

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	

(ambiente, solidarios con el agua, energía y residuos) para alcanzar esos objetivos y metas.

4. FORTALEZAS

- El personal conoce y realiza adecuadamente la separación de los residuos sólidos generados en las operaciones diarias.
- Se evidencian registros de capacitaciones al personal en temas como programas ambientales.
- Se realizan controles del aceite vegetal usado con el fin de evitar malas prácticas que puedan ocasionar problemas ambientales, asegurando su disposición final.

5. OPORTUNIDADES DE MEJORA

OBSERVACIONES

- Se evidencia como oportunidad de mejora en cuanto al cumplimiento de requisito voluntario la necesidad de la SHT de registrarse ante la secretaría de ambiente como entidad generadora de aceite vegetal usado.
- Con el fin de fortalecer los programas de residuos, se propone que se pinten las canecas del área de lavandería. Así mismo, evaluar la compra de recipientes biodegradables que contribuyan al mejoramiento y sostenimiento del medio ambiente.

6. NO CONFORMIDAD

NO CONFORMIDAD 1

Se evidencia que el procedimiento para la identificación y aplicación de los requisitos legales y voluntarios (versión 10 del 21 de octubre de 2016), esta desactualizado, ya que no se observan conceptos periódicos del ente regulador MINISTERIO DEL MEDIO AMBIENTE y otras entidades de control, lo anterior,

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	

incumpliendo con la estipulado en la norma NTC-ISO-14001 numeral 4.3.2 requisitos legales y otros requisitos. **AC-2017-87**

NO CONFORMIDAD 2

No se observa el instructivo de cambio de aceite vegetal usado a la carpeta donde llevan los registros o agregar al registro el valor del punto de acidez de rechazo requerido para realizar el cambio de aceite vegetal. Así mismo no se observa el registro de cambio de aceite usado la casilla donde anotan el punto de acidez y el punto de vida útil para que queden en casillas separas y evitar confusiones, lo anterior incumple con lo estipulado en la norma NTC-ISO-14001 el numeral 4.4.3 comunicación. **AC 2017-49**

NO CONFORMIDAD 3

Se evidencia falta de mantenimiento a la poceta de lavado de traperos de acuerdo al registro fotográfico N° 1, así mismo, no se observa en un lugar visible el hablador de residuos de papel y cartón del punto ecológico ubicado en pastelería de acuerdo al registro fotográfico N° 2, lo anterior incumpliendo con la norma NTC-ISO-14001 el numeral 4.4.1 Recursos, funciones, responsabilidades y autoridad. **AC 2017-85**

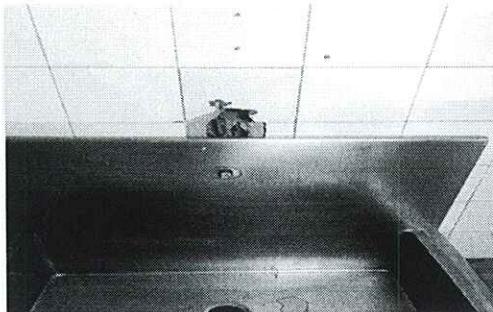


Foto N° 1



Foto N°2

NO CONFORMIDAD 4

Se evidencia que no se cuenta con un procedimiento documentado en el que se defina la metodología de comunicación interna y externa con proveedores y partes interesadas, por lo cual hay incumpliendo con la norma NTC-ISO-14001 el numeral 4.4.4 documentación.

 SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA	SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.	Versión: 1
	GERENCIA GENERAL	
	OFICINA DE CONTROL INTERNO	
	FORMATO INFORMES DE AUDITORIA	

NO CONFORMIDAD 5

No se evidencia durante la auditoria en campo al área de mantenimiento el documento actualizado del procedimiento operacional analizador de gases de combustión sprint, ni el registro de medición de gases de combustión de las calderas del hotel y suites del mes de febrero y marzo del 2017; según procedimiento esta medición de gases se debe hacer mensual; por lo cual se está los procedimientos deben estar actualizados con el fin de hacer seguimiento y medición de forma regular a las operaciones que puedan tener un impacto significativo en el medio ambiente además de conservar los registros de estas mediciones, evidenciando debilidad en la norma la norma NTC-ISO-14001 el numeral 4.5.1 Seguimiento y medición. *AC-2017-86-04*

NO CONFORMIDAD 6

No se evidencia el registro de recolección de escombros del área de mantenimiento, incumpliendo con el numeral 4.5.4 donde se deben mantener los registros que sean necesarios para demostrar la conformidad de sus actividades. *AC-2017-89-04*

NO CONFORMIDAD 7

Se evidencia fuga de agua en lavaplatos del área de pastelería afectando el programa de ahorro de agua y uso eficiente de agua (evidencia fotográfica N°3). Así mismo las canecas del área de cocina central no cuentan con las respectivas tapas (evidencia fotográfica N°4). Esto da incumplimiento a los numerales 4.3.3 y 4.4.6 donde los compromisos de prevención de la contaminación y la implementación de los programas ambientales deben cumplir con los objetivos y metas trazadas por la organización. De la misma manera debe identificar y planificar las operaciones que están asociadas con los aspectos ambientales significativos. Se revisó la planilla de soportes a mantenimiento donde la novedad fue reportado desde el 31 de marzo de 2017 por parte de área de alimentos y bebidas sin tener solución, así mismo el área de gestión ambiental realizó el último reporte el 3 de abril al área de mantenimiento sin presentarse aún arreglo de la fuga de agua reportada. *AC-2017-91-04*

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



Foto N° 3



Foto N°4

NO CONFORMIDAD 8

No se evidencia un protocolo para la disposición y rotulación de envases para el correcto uso de los productos químicos, así mismo el almacenamiento de productos químicos del área de alimentos y bebidas en estantería sin marcar y sin las fichas técnicas y hojas de seguridad. Incumpliendo con el numeral 4.4.6 de control operacional donde se debe implementar y mantener uno o varios procedimientos documentados para controlar situaciones en las que su ausencia podría llevar desviaciones de los objetivos.(evidencia fotográfica N°5) **AC 2017-80**



Foto N°5

HJM

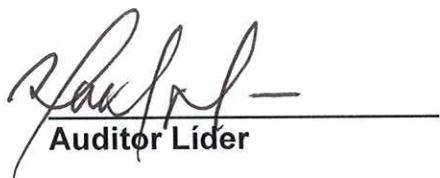
Elaboró: Henry Molano

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	

7. CONCLUSIONES DEL INFORME

En conclusión, se observa que en trabajo de campo de la auditoria se detectaron en los procesos; fortalezas, debilidades y acciones de mejora, los cuales para las dos últimas con un plan de mejoramiento con acciones eficientes buscan la mejora continua, así como el aporte de la Norma a proporcionar a la Entidad para lograr las metas ambientales y económicas establecidas en el Direccionamiento Estratégico.



Auditor Líder

Auditor