



Escuela Tecnológica  
Instituto Técnico Central

## INFORME DE AUDITORÍA

CÓDIGO: GCI-FO-05

VERSIÓN: 5

VIGENCIA: ABRIL 11 DE 2016

PÁGINA: 1 de 8

PROCESO O PROCEDIMIENTO AUDITADO	FECHA INICIO	HORA DE INICIO	FECHA TERMINACIÓN	HORA TERMINACIÓN
Contrato de concesión 013 de 2017- Nutriéndote S.A.S	15/06/2018	9:00 a.m.	18/06/2018	2:30 p.m.
<b>OBJETIVO</b>	Evaluar el cumplimiento de las obligaciones derivadas del Contrato No. 013-2017 y requisitos legales aplicables en SST, por parte del Concesionario.			
<b>RESPONSABLE DEL PROCESO AUDITADO</b>	Andrés Felipe Caballero Martínez			
<b>EQUIPO AUDITOR</b>	<b>FUNCIONARIOS ENTREVISTADOS</b>			
Rosa María Buitrago Barón	Andrés Felipe Caballero Martínez			
Johana Lozada Acosta				
<b>DOCUMENTOS DE REFERENCIA O NORMATIVIDAD APLICABLE</b>				
Ley 80 de 1993. Por la cual se expide el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública.				
Ley 1150 de 2007. Por medio de la cual se introducen medidas para la eficiencia y transparencia en la Ley 80 de 1993 y se dictan otras disposiciones sobre la contratación con recursos públicos.				
Resolución 144 de 2014. Por la cual se actualiza el Manual de Contratación Administrativa de la Escuela Tecnológica Instituto Técnico Central.				
Decreto 1072 de 2015. Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del sector Trabajo. Capítulo 6. Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo.				
Decreto 1072 de 2015. Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo.				
Resolución 1111 de 2017. Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo para empleadores y contratantes.				
Contrato 013 de 2017. Cuyo objeto es la regulación de las relaciones jurídicas entre las partes, derivadas del permiso de uso que hace EL CONCEDENTE al CONSECIONARIO para la instalación de un restaurante, panadería y cafetería para que este último desarrolle bajo su propio riesgo el servicio denominado restaurante, panadería y cafetería, cuyas características se encuentran definidas en la oferta y sus anexos.				
<b>FORTALEZAS</b>				
El contratista cumple con la obligación No. 1 derivada del contrato, en donde se establece " <i>Desarrollar la prestación del servicio, por su cuenta y riesgo y bajo su vigilancia y control, siendo de su exclusiva responsabilidad la invitación, planeación, ejecución, terminación y liquidación</i> ".				
En virtud de la obligación No. 2 derivada del Contrato, en la que se establece: " <i>Responder cien por ciento (100%) por las instalaciones locativas y equipos de recibo, producción y suministro de alimentos, mantenerse en óptimas condiciones de limpieza y desinfección, incluyendo pisos, paredes, techos y superficies de mesa cuyo aseo y desinfección deberá hacerse antes de iniciar labores y al terminar las mismas</i> ", el contratista ha realizado capacitaciones a su personal sobre buenas prácticas para la manipulación de				



Escuela Tecnológica  
Instituto Técnico Central

## INFORME DE AUDITORÍA

CÓDIGO: GCI-FO-05

VERSIÓN: 5

VIGENCIA: ABRIL 11 DE 2016

PÁGINA: 2 de 8

químicos y según lo manifestado por la administradora, la limpieza y desinfección se realiza de manera diaria. De igual manera, se evidenció que se cuenta con la plantilla denominada "Control y desinfección", de la cual se evidenció su registro hasta el día 19 de abril de 2018, así como la planilla denominada "Control de soluciones de limpieza y desinfección", de la cual se evidenció su registro hasta el día 12 de marzo de 2018.

En respuesta a la obligación No. 3 derivada del Contrato, a la fecha no se han presentado daños o perjuicios a la ETITC por parte del contratista, por lo cual, no ha sido necesario realizar la indemnización establecida en dicha obligación.

El contratista cumple con la obligación No. 5 derivada del contrato, en donde se establece: "Proveerse de toda la dotación suficiente de equipos, vajillas, utensilios y demás implementos necesarios para la prestación del servicio, así como los víveres, productos de panadería, comestibles y bebidas que se expendan en la cafetería".

El contratista cumple con la obligación No. 6 derivada del contrato, en donde se establece: "Pagar al concedente la remuneración acordada por el uso del espacio dado en concesión, en las condiciones y plazos previstos en la cláusula quinta de este contrato".

En virtud de la obligación No. 7 derivada del Contrato, en la que se establece: "Prestar el servicio en forma esmerada en cuanto a la higiene, calidad, preparación y presentación de los alimentos, ofreciendo la mejor atención de los usuarios", el contratista ha efectuado los exámenes médicos para la manipulación de alimentos al personal.

En virtud de la obligación No. 9 derivada del Contrato, en la que se establece: "El aseo del local a cargo del CONCESIONARIO, será permanente y los residuos de basura producidos por la preparación y consumo, deberán ser evacuados del local permanentemente y a diario, debidamente empacados y depositados en el sitio destinado para tal fin, teniendo en cuenta la aplicación de la normatividad vigente para ello", el contratista ha efectuado capacitaciones al personal sobre el manejo de los residuos.

El contratista cumple con la obligación No. 10 derivada del contrato, en donde se establece: "Decorar el salón comedor al igual que la cocina para la prestación del servicio en forma eficaz e higiénica".

En virtud de la obligación No. 11 derivada del Contrato, en la que se establece: "Atender en forma inmediata las sugerencias y recomendaciones que sobre el funcionamiento del restaurante y cafetería le haga la Rectoría o quien se delegue u el supervisor", el contratista se compromete a acatar las recomendaciones, así como formular e implementar las acciones de mejoramiento derivadas de los hallazgos de la presente Auditoría.

El contratista cumple con la obligación No. 13 derivada del contrato, en donde se establece: "No podrá vender dentro de la cafetería y demás dependencias del Instituto, bebidas alcohólicas, revistas, loterías, cigarrillos y en general prestar servicios y suministrar o vender elementos diferentes del objeto del contrato".

El contratista cumple con la obligación No. 16 derivada del contrato, en donde se establece: "Mantener debidamente uniformado y limpio, con elementos necesarios para prestar un servicio higiénico, al personal que contrate para el funcionamiento del restaurante y cafetería".



Escuela Tecnológica  
Instituto Técnico Central

## INFORME DE AUDITORÍA

CÓDIGO: GCI-FO-05

VERSIÓN: 5

VIGENCIA: ABRIL 11 DE 2016

PÁGINA: 3 de 8

El contratista cumple con la obligación No. 17 derivada del contrato, en donde se establece: *"En ningún caso el CONCESIONARIO puede crear exclusividad para la venta de gaseosas y no se podrá vender gaseosas a niños menores de diez (10) años"*.

El contratista cumple con la obligación No. 18 derivada del contrato, en donde se establece: *"EL CONCESIONARIO no podrá tener en el local de la cafetería sustancias venenosas, tóxicos, materiales explosivos o inflamables o cualquier otro elemento que pueda acarrear perjuicios a las personas o las instalaciones del edificio"*.

El contratista cumple con la obligación No. 19 derivada del contrato, en donde se establece: *"El menú semanal y los precios de los productos serán fijados en sitios visibles al público. Se debe variar quincenalmente el menú"*.

El contratista cumple con la obligación No. 20 derivada del contrato, en donde se establece: *"Prestar el servicio acatando las normas del reglamento interno del Instituto e higiene y seguridad"*.

El contratista cumple con la obligación No. 21 derivada del contrato, en donde se establece: *"No se permite en ningún caso el reciclaje de alimentos preparados del día anterior para ser servidos nuevamente. EL CONCESIONARIO deberá establecer y presentar un programa de protección y conservación de alimentos que obedezca con todas las condiciones higiénicas y sanitarias que se deben cumplir durante el transporte, almacenamiento, producción, manipulación y distribución de alimentos"*.

El contratista cumple con la obligación No. 22 derivada del contrato, en donde se establece: *"EL CONSECIONARIO cuando se requiera o solicite colaborará con el CONCEDENTE en la celebración de eventos especiales y programas de impulso social según señale el área de Bienestar de la Institución"*.

El contratista cumple con la obligación No. 23 derivada del contrato, en donde se establece: *"En caso de cese de actividades académicas en la Institución por cualquier motivo EL CONCESIONARIO cancelará normalmente la contraprestación correspondiente"*.

El contratista cumple con la obligación No. 24 derivada del contrato, en donde se establece: *"Mantener en perfecto estado de funcionamiento el extractor de olores en el inmueble arrendado"*.

El contratista cumple con la obligación No. 25 derivada del contrato, en donde se establece: *"No podrá elaborar alimentos para ser vendidos o distribuidos fuera de la Institución"*.

El contratista cumple con la obligación No. 26 derivada del contrato, en donde se establece: *"El pago del servicio de gas mensual estará a cargo de EL CONCESIONARIO"*.

El contratista cumplirá con la obligación No. 27 derivada del contrato, en donde se establece: *"Restituir el espacio dado en concesión en las mismas condiciones de recibo, salvo el deterioro natural por el uso a la terminación del contrato de concesión, suscribiendo la respectiva acta de entrega"*, una vez finalice el contrato de concesión.

El contratista cumple con la obligación No. 28 derivada del contrato, en donde se establece: *"Responder por cualquier daño causado por EL CONCESIONARIO a los estudiantes, profesores, personal administrativo, y demás miembros de la Comunidad Institucional"*.

En cumplimiento con el Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo se ha elaborado el reglamento



Escuela Tecnológica  
Instituto Técnico Central

## INFORME DE AUDITORÍA

CÓDIGO: GCI-FO-05

VERSIÓN: 5

VIGENCIA: ABRIL 11 DE 2016

PÁGINA: 4 de 8

de higiene, las Políticas de Seguridad y Salud en el Trabajo, así como de Alcohol y Drogas, la Matriz de identificación de peligros, evaluación y valoración de riesgos. De igual forma se cuenta con un cronograma de actividades, dentro de las que se encuentran relacionadas las actividades en SST, la capacitación al personal y las inspecciones a ejecutar.

### ASPECTOS POR MEJORAR (RECOMENDACIÓN O DEBILIDAD)

Se recomienda tener a la mano y socializar con los trabajadores las hojas de seguridad de los productos utilizados para el aseo y limpieza de las instalaciones locativas.

Se recomienda incluir dentro de la "Ficha Técnica del desengrasante industrial Bonsoft" el porcentaje de concentración requerido para el aseo y limpieza de las instalaciones locativas.

Se recomienda incluir dentro de la "Ficha Técnica del Blanqueador – Hipoclorito" el porcentaje de concentración del producto con el fin de garantizar las diluciones a realizar de acuerdo al procedimiento de lavado y desinfección.

Se recomienda contar con los soportes – evidencias de las actividades que se realizan con el personal y mantenimiento de equipos.

Se recomienda realizar la evaluaciones de todas las capacitaciones que se den al personal.

Se recomienda hacer pruebas de aseo en las superficies o instalaciones locativas del establecimiento, para garantizar que se realiza un óptimo aseo y limpieza de las mismas.

Se recomienda realizar campañas publicitarias para incentivar a los usuarios a consumir alimentos balanceados.

Se recomienda realizar la ruta sanitaria para el traslado de residuos sólidos ordinarios al shut y la entrega de los EPP específicos para la realización de dicha actividad, con el fin de que el personal NO use los mismos implementos con los que manipulan los alimentos y se genere una contaminación cruzada.

Se recomienda dejar registros de la inducción que recibe el personal en el área de trabajo.

Se recomienda dejar registro de la entrega al personal de los elementos necesarios para desarrollar la labor, incluyendo la entrega de los Elementos de protección personal y dotación.

Se recomienda dejar registro del mantenimiento realizado al extractor de olores y a la trampa de grasa interna.

### NO CONFORMIDADES O HALLAZGOS

(Incumplimiento de un requisito interno, normativo o de parte interesada)

No.	NORMA	DESCRIPCIÓN	TIPO	
			MAYOR	MENOR
1.	Contrato 013 - 2017. Obligación No. 2	Según lo manifestado por la administradora, la limpieza y desinfección se realiza de manera diaria, sin embargo, en las plantillas de registro denominadas: " <i>Control de soluciones de limpieza y desinfección</i> ", así como, " <i>Control y desinfección</i> " se evidenció su registro hasta los días 12 de marzo y 19 de abril de 2018, respectivamente, lo cual, denota debilidades en el control de la limpieza y desinfección de las instalaciones locativas.	X	



Escuela Tecnológica  
Instituto Técnico Central

INFORME DE AUDITORÍA

CÓDIGO: GCI-FO-05

VERSIÓN: 5

VIGENCIA: ABRIL 11 DE 2016

PÀGINA: 5 de 8

		<p>Así mismo, se informó que el mantenimiento a la <i>Trampa de Grasas Interna</i> se realiza todos los viernes y se efectuó un mantenimiento a la <i>Trampa de Grasas Externa</i> por parte de un proveedor, sin embargo, NO se evidenciaron registros de los mantenimientos realizados, así como tampoco la <i>Certificación de la disposición final de los residuos peligrosos</i>.</p> <p>De acuerdo a lo manifestado por el representante legal el mantenimiento de los equipos y de las instalaciones locativas no se realiza, puesto que es responsabilidad de la Escuela efectuarlo. Por lo anterior se incumplen las obligaciones 2 y 29 del contrato, donde se establece: Obligación No. 2 "<i>Responder cien por ciento (100%) por las instalaciones locativas y equipos de recibo, producción y suministro de alimentos, mantenerse en óptimas condiciones de limpieza y desinfección, incluyendo pisos, paredes, techos y superficies de mesa cuyo aseo y desinfección deberá hacerse antes de iniciar labores y al terminar las mismas</i>" y Obligación No. 29 "<i>Responsabilizarse por el inventario entregado por la entidad</i>".</p>		
2.	Contrato 013 - 2017. Obligaciones No. 4 y 12.	<p>Se evidenciaron diferencias en los precios de los siguientes productos:</p> <p><u>Empanadas</u>: Se vende a \$ 1.600, sin embargo, en la propuesta del contratista se encuentra este producto por \$ 1.500.</p> <p><u>Hobby y Aloha (Paleta)</u>: Se vende a \$ 700, sin embargo, en la propuesta del contratista se encuentra este producto por \$ 600.</p> <p><u>Tostacos</u>: Se vende a \$ 1000, sin embargo, en la propuesta del contratista se encuentra este producto por \$ 800. Sobre este precio el representante legal informó que se debe al tamaño del paquete que ahora se vende de 38 gr (grande).</p> <p><u>Donas ramo</u>: Se vende a \$ 2.200, sin embargo, en la propuesta del contratista se encuentra este producto por \$ 1.800. Sobre este precio el representante legal informó que por error quedo en la propuesta con ese precio, el cual, no es real.</p>	X	



Escuela Tecnológica  
Instituto Técnico Central

INFORME DE AUDITORÍA

CÓDIGO: GCI-FO-05

VERSIÓN: 5

VIGENCIA: ABRIL 11 DE 2016

PÁGINA: 6 de 8

		<p>Así mismo se evidenciaron algunos productos que NO están dentro de la propuesta inicial del contratista, tales como:</p> <p><u>Jugo Tutti frutti</u>: por \$ 1.200. <u>Milo</u>: por \$ 2.000 <u>Vive 100 (Bebida energizante)</u>: por \$ 1.800 <u>Speed mix (Bebida energizante)</u>: por \$ 1.500</p> <p>Por lo anterior se incumplen las obligaciones 4 y 12 del contrato, en las que se estable: Obligación No. 4 "Suministrar el servicio de cafetería, panadería y restaurante – desayunos, almuerzos, platos a la carta y comidas en el horario acordado con las Directivas del Instituto a los precios y menús ofrecidos en la propuesta". Obligación No. 12 "Los precios oficiales de los artículos que se expendan deben mantenerse durante la ejecución del contrato de concesión y no podrán ser mayores a los establecidos en el comercio".</p>		
3.	Contrato 013 - 2017. Obligaciones No. 7 y 15.	<p>Como soporte de la idoneidad del personal para la manipulación de alimentos se suministraron las evaluaciones del personal sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos, sin embargo, dichas evaluaciones no cuentan con la firma de quien los capacitó, ni con la certificación correspondiente emitida por el personal idóneo y soportes de dicha idoneidad, así como tampoco se evidenciaron soportes de capacitación al personal en atención al cliente, incumpliendo con las obligaciones 7 y 15 del contrato en las que se establece: Obligación No. 7 "Prestar el servicio en forma esmerada en cuanto a la higiene, calidad, preparación y presentación de los alimentos, ofreciendo la mejor atención de los usuarios". Obligación No. 15 "El proponente debe acreditar la experiencia e idoneidad de las personas responsables de la manipulación de los alimentos y del servicio de atención a los usuarios de la cafetería".</p>	X	
4.	Contrato 013 - 2017. Obligación No. 8.	<p>De acuerdo a la información suministrada por el Representante Legal, ha sido difícil que los estudiantes compren el menú balanceado ofrecido, lo cual, les ha generado pérdida, por lo anterior, se</p>	X	



Escuela Tecnológica  
Instituto Técnico Central

INFORME DE AUDITORÍA

CÓDIGO: GCI-FO-05

VERSIÓN: 5

VIGENCIA: ABRIL 11 DE 2016

PÀGINA: 7 de 8

		incumple la obligación No. 8 en la que se establece <i>"Dado que la población beneficiaria de este servicio son niños, adolescentes y jóvenes es necesario que el servicio prestado tenga un alto contenido nutricional DEBIDAMENTE BALANCEADO conforme a las normas aplicables que mayoritariamente benefician a la población descrita"</i> .		
5.	Contrato 013 - 2017. Obligación No. 9.	No se evidenció la ruta sanitaria ni los horarios en los que se sacan los residuos, incumpliendo lo estipulado en la obligación No. 9 en la que se establece: <i>"El aseo del local a cargo del CONCESIONARIO, será permanente y los residuos de basura producidos por la preparación y consumo, deberán ser evacuados del local permanentemente y a diario, debidamente empacados y depositados en el sitio destinado para tal fin, teniendo en cuenta la aplicación de la normatividad vigente para ello"</i> .	X	
6.	Contrato 013 - 2017. Obligación No. 14.	No se evidenciaron soportes sobre la afiliación a seguridad social de los trabajadores, sobre lo cual el Representante Legal indicó que se encuentra en proceso esta actividad y se espera que al 1° de julio de 2018, todo el personal se encuentre asegurado socialmente; Por lo anterior, se incumple la obligación No. 14 en la que se establece: <i>"Contratar por su cuenta y bajo su exclusiva responsabilidad el personal necesario y suficiente para el correcto cumplimiento del servicio de cafetería y restaurante. En consecuencia, será de cargo del CONCESIONARIO el pago de sueldos del personal y lo correspondiente a prestaciones sociales, de igual forma deberá afiliarlos y protegerlos con seguridad social de acuerdo a las normas que a la firma del contrato estén vigentes"</i> .  De igual manera se incumplen los artículos 2.2.1.6.4.3 del Decreto 1072 de 2015. Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo, donde se establece: <i>"La afiliación del trabajador a los Sistemas de Pensiones, Riesgos Laborales y Subsidio Familiar será responsabilidad del empleador y se realizará en los términos que establecen las normas generales que rigen los diferentes sistemas, a</i>	X	



Escuela Tecnológica  
Instituto Técnico Central

## INFORME DE AUDITORÍA

CÓDIGO: GCI-FO-05

VERSIÓN: 5

VIGENCIA: ABRIL 11 DE 2016

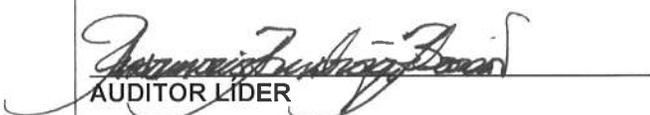
PÁGINA: 8 de 8

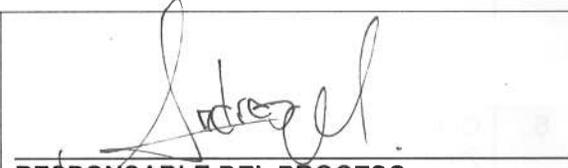
través de las Administradoras de Pensiones, Administradoras de Riesgos Laborales y Cajas de Compensación Familiar autorizadas para operar” y Artículo 2.2.1.6.4.16 en el que se establece: “Las normas sobre salarios, jornada de trabajo, prestaciones sociales, vacaciones y demás que les sean aplicables en virtud de lo establecido en el Código Sustantivo del Trabajo, constituyen el mínimo de derechos y garantías consagradas en favor de los trabajadores a tiempo parcial, por lo tanto no produce efecto alguno cualquier estipulación que pretenda afectar o desconocer tales derechos”.

Por último, con respecto al Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo -SST no se evidenciaron soportes de las inducciones realizadas al personal.

### OBSERVACIONES

N/A

  
AUDITOR LÍDER

  
RESPONSABLE DEL PROCESO

#### Nota 1: Definición de No Conformidad Mayor:

Incumplimiento de un requisito normativo, propio de la institución y/o legal, que vulnera o pone en serio riesgo la integridad del sistema de gestión. Puede corresponder a la o aplicación de una cláusula de una norma (requerida por la organización), el desarrollo de un proceso sin control, ausencia consistente de registros declarados por la organización o exigidos por la norma, o la repetición permanente y prolongada a través del tiempo de pequeños incumplimientos asociados a un mismo proceso o procedimiento.

**Ejemplos de no conformidad Menor:** No realización de las auditorías y Ausencia de un documento de procedimiento para el Control de Documentos.

#### Nota 2: Definición de No Conformidad Menor:

Desviación mínima en relación con requisitos normativos, propios de la organización y/o legales, estos incumplimientos, son esporádicos, dispersos y parciales y no afecta mayormente la eficiencia e integridad del sistema de gestión.

**Ejemplos de no conformidad Menor:** Ausencia de una firma en un registro de un conjunto de varios registros. Incumplimiento esporádico de una actividad dentro de un procedimiento o proceso.

**Nota 3: Definición de Hallazgo:** El hallazgo de auditoría es un hecho relevante que se constituye en un resultado determinante en la evaluación de un asunto en particular, al comparar la condición [situación detectada- SER] con el criterio [deber ser]. Igualmente, es una situación determinada al aplicar pruebas de auditoría que se complementará estableciendo sus causas y efectos.