

**INFORME FINAL DE AUDITORIA – OBJETIVO No. 1**

*“Verificar y evaluar la prestación del servicio de alimentación para la Empresa a través de los casinos que operan en la Central de Operaciones, Plantas Wiesner en La Calera, El Dorado en Usme, Tibitoc en Tocancipá, Planta de tratamiento Salitre en Bogotá, y el sistema Chingaza, asegurando el cumplimiento de los términos y condiciones”.*

<b>ID - NOMBRE DE LA AUDITORÍA</b>	<b>3. GESTIÓN DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS</b>	<b>0182</b>
		<b>N° Consecutivo</b>
<b>UNIDAD AUDITADA</b>	<b>GESTIÓN SERVICIOS ADMINISTRATIVOS</b>	
<b>ÁREA(S) RESPONSABLE(S)</b>	Secretaría General Dirección Servicios Administrativos Dirección Activos Fijos Dirección de Seguridad Dirección de Seguros Gerencia Jurídica	

**Fecha Reunión de Inicio:** 27 de marzo de 2024.

**Fecha Reunión de Cierre:** 27 de mayo de 2024.

**1. OBJETIVO GENERAL DE LA AUDITORÍA.**

Evaluar el proceso MPFA Gestión de Servicios Administrativos a través de los bienes y servicios que se proporcionan en modalidad directa o a través de los contratos (en ejecución o terminados), verificando la efectividad de los controles y el cumplimiento normativo.

**2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS DE LA AUDITORÍA.**

**Objetivo No. 1:** Verificar y evaluar la prestación del servicio de alimentación para la Empresa a través de los casinos que operan en la Central de Operaciones, Plantas Wiesner en La Calera, El Dorado en Usme, Tibitoc en Tocancipá, Planta de tratamiento Salitre en Bogotá, y el sistema Chingaza, asegurando el cumplimiento de los términos y condiciones contractuales.

**3. ALCANCE DE LA AUDITORÍA.**

La auditoría se desarrollará teniendo en cuenta el periodo comprendido del 1 de enero de 2023 y al cierre de la auditoría junio de 2024. No obstante, se podrá solicitar información de años anteriores que se requiera verificar durante la ejecución de esta.

**4. MARCO NORMATIVO DE LA AUDITORÍA.**

- Plan General Estratégico 2020-2024.
- Acuerdo 11 de 2013 “Por el cual se modifica la estructura organizacional de la Empresa de Acueducto y Alcantarillado de Bogotá -ESP, y se determinan las responsabilidades de sus dependencias”.
- Convención Colectiva de Trabajo SINTRAEMSDES 2015-2019.
- Convención Colectiva de Trabajo SINTRASERPUCOL 2015-2019.

- Código Sustantivo del Trabajo.
- Resolución 0791 del 12/08/2019 “Por el cual se adopta el Manual de contratación EAAB – ESP”.
- Resolución 1044 de 2021 “Por medio de la cual se adopta el Manual de Contratación EAAB-ESP”.
- Resolución 1229 de 2021 “Por medio de la cual se adopta el Manual de Supervisión e Interventoría de la Empresa de Acueducto y Alcantarillado de Bogotá – ESP”.
- Matriz de riesgos del proceso de Gestión de Servicios Administrativos
- MPEE0301 Procedimiento Administración de Riesgos y Oportunidades.
- MPEE0301I01 Instructivo Análisis y Valoración de Riesgos y Controles.
- MPC0202P Procedimiento Mejoramiento Continuo.
- Caracterización del proceso de Gestión de Servicios Administrativos.
- MPFA0101P Procedimiento servicios de apoyo logístico.
- MPFA0101I07 Instructivo servicio de casino.
- Acuerdos de Gestión, indicadores del APA
- Planes de Mejoramiento de la OCIG, de los Entes de Control y de la Dirección Gestión de Calidad y Procesos.
- Contrato de Prestación de servicios No 1-05-14500-1211-2022, suscrito con la Empresa SERVAL SAS “Administración de los casinos de la Empresa de Acueducto y Alcantarillado de Bogotá (Central de Operaciones, Plantas Wiesner en La Calera, El Dorado en Usme, Tibitoc en Tocancipá, Planta de tratamiento Salitre en Bogotá, y el sistema Chingaza), prestación del servicio de alimentación para el personal de la Empresa y atención de los eventos de tipo institucional y corporativo”.
- Estudios Previos y las Condiciones y Términos de la Invitación Pública No. ICGH-1122-2022.

## 5. DESARROLLO DE LA AUDITORÍA.

### 5.1. Desarrollo de la Auditoría.

La Empresa a través de la Oficina de Control Interno y Gestión – OCIG por medio de la metodología de priorización para la construcción del Plan Anual de Auditorías 2024 programó la Auditoría No. 3. MPFA GESTION DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS, como parte del ciclo de rotación cuatrianual de los procesos. De acuerdo con el procedimiento de auditoría, el grupo auditor definió 7 objetivos específicos a desarrollar, con entrega de informes parciales de auditoría para cada uno de ellos.

El objetivo específico para desarrollar en este informe parcial es **“Verificar y evaluar la prestación del servicio de alimentación para la Empresa a través de los casinos que operan en la Central de Operaciones, Plantas Wiesner en La Calera, El Dorado en Usme, Tibitoc en Tocancipá, Planta de tratamiento Salitre en Bogotá, y el sistema Chingaza, asegurando el cumplimiento de los términos y condiciones”**. Este objetivo específico se desarrolló a través de la etapa de planeación que incluyó la consulta, verificación y análisis de la información, como marco normativo, mapa de procesos, matriz de riesgos, planes de mejoramiento, indicadores de gestión, contratos y herramientas para consulta como Página Web, File Server, Aplicativo Archer, Lotus Notes.

Para alcanzar este primer objetivo específico de la auditoría, se llevaron a cabo reuniones con el equipo de trabajo encargado del proceso para comprender el contexto y la operatividad de este. Posteriormente, se realizó una revisión de los riesgos asociados a la prestación del servicio del casino, a través de un análisis de la identificación del riesgo y el diseño y efectividad de los controles implementados.

Además, se llevaron a cabo pruebas de recorrido en los casinos para verificar el peso de los alimentos servidos, la disponibilidad y adecuación del personal, así como el cumplimiento de sus funciones y la disponibilidad de los elementos necesarios para una atención adecuada. Adicional se verificaron las facturas electrónicas mensuales presentadas por el contratista prestador de servicios en los casinos vs consumo, asegurando el cumplimiento de lo establecido en los estudios previos y las Condiciones y Términos de la Invitación Pública No. ICGH-1122-2022. Asimismo, se solicitó información a las diferentes áreas mediante correo electrónico, con el fin de realizar la validación de la información y cruces de datos, lo cual contribuyó a la construcción del informe preliminar que fue remitido a los responsables el día 24 de abril de 2024, la Dirección de Servicios Administrativos dio respuesta a este informe mediante memorando No. 1451001-2024-0532. Adicionalmente, el 15 de mayo de 2024 se realizó una mesa de trabajo con los responsables del proceso, donde se presentaron las observaciones y las respectivas pruebas de autoría que confirman las observaciones, como se detallan a continuación:

### 5.2. Evaluación de la Identificación del riesgo, diseño y efectividad de los controles del riesgo de gestión.

Para evaluar la gestión del riesgo en sus etapas de identificación, diseño y ejecución de los controles, el equipo auditor consultó el procedimiento *MPEE0301P “Administración de Riesgos y Oportunidades”* y la matriz de riesgos del proceso. Como resultado de esta revisión, el equipo auditor concluyó lo siguiente:

#### Riesgo:

Posibilidad de pérdida de imagen por incumplimiento o interrupción en la prestación de los servicios de apoyo logístico (vehículos livianos, transporte de empleados, servicio de celulares, servicios públicos, **gestión de casinos**, proveeduría integral, eventos especiales y aseo - cafetería entre otros) debido a la demora en los procesos de contratación e incumplimiento por parte del contratista.

#### Impacto:

Moderado

#### Zona de riesgo:

Alta

#### Control preventivo:

*El profesional 22 y/o auxiliar administrativo nivel 32 de la Dirección Servicios Administrativos mensualmente recibe el formato MPFB0201F27 “Informe de gestión contratos o convenios” con los correspondientes soportes de los avisos SAP y pago de seguridad social. Verificar la factura la cual debe contener lo establecido en el estatuto tributario, como son: razón social y NIT de la empresa emisora, razón social de la EAAB y el NIT estén correctamente y que los valores estipulados en la factura correspondan a los servicios pactados. En caso de presentarse inconsistencias devuelven los documentos al contratista para su respectiva corrección vía correo electrónico.*

Analizada la estructura de riesgo, la OCIG recomienda ajustar los riesgos del proceso de acuerdo a la etapa de ejecución del contrato y siguiendo lo establecido internamente para la identificación y diseño de controles.

### 5.3. Caracterización y procedimientos.

El proceso de Gestión de Servicios Administrativos cuenta con una caracterización que desarrolla el ciclo PHVA que define las entrada o insumos, actividades claves y salidas o productos.

Además, se encuentra establecido el procedimiento MPFA0101- Servicios de Apoyo Logístico cuyo objetivo es “Garantizar y controlar la prestación oportuna de los diferentes servicios de apoyo logístico, a través de los contratos de prestación de servicios, con el fin de dar cumplimiento a las actividades misionales y a las convenciones colectivas de trabajo vigentes” y define las siguientes políticas relacionadas con el servicio de casino:

11. Los funcionarios que tienen derecho al servicio de casino según la Convención Colectiva de Trabajo vigente **son aquellos cuyo contrato laboral sea a término indefinido, término fijo y labor contratada.**

12. A las personas vinculadas con contrato de aprendizaje provenientes de las Instituciones de Educación Superior, el SENA y los estudiantes de secundaria que realizan su pasantía en la empresa se les autorizará el ingreso a los casinos solamente si están realizando sus pasantías en los puntos donde se presta este servicio.

13. Los funcionarios que reciban **prima de alimentación no tienen derecho al servicio de casino.**

Adicionalmente, se dispone del instructivo *MPFA0101I07 Servicio del Casino*, cuyo objetivo es “Brindar la alimentación a las personas que trabajan en la EAAB, por medio del servicio del operador del casino, satisfaciendo las necesidades de servicios y garantizando una atención oportuna, eficiente y eficaz, para dar cumplimiento a lo establecido en las convenciones colectivas de trabajo”.

Para verificar el cumplimiento de lo documentado en el proceso y las políticas de operación relacionadas en este, se llevaron a cabo pruebas de recorrido, verificación de la ejecución de los controles, solicitudes de información a las áreas proveedoras de información definidas por el equipo auditor. Asimismo, se verificó en el archivo electrónico la información relacionada al contrato No. 1-05-14500-1211-2022 con el contratista SERYAL SAS.

#### 5.4. Revisión contractual.

El equipo auditor revisó el cumplimiento de las obligaciones del contrato No. 1-05-14500-1211-2022 suscrito con SERYAL SAS y aquellas establecidas en las Condiciones y Términos de la Invitación Pública N.º ICGH-1122-2022 (que hacen parte integral del mismo), de la siguiente manera:

##### 5.4.1. Cláusula sexta del contrato N.º 1-05-14500-1211-2022 – Numeral 3. “Cumplir con los perfiles y el personal mínimo requerido para la ejecución del contrato” y Numeral 3.1 “Personal y perfiles” de las Condiciones y Términos de la Invitación Pública.

Mediante pruebas de recorrido, se realizaron entrevistas con los empleados para indagar sobre su nivel educativo, adicionalmente a través de correos electrónicos se solicitó información referente a las hojas de vida, para verificar que la empresa SERYAL SAS cumpliera con la disponibilidad del personal mínimo requerido y los perfiles que estos deben tener para prestar servicios en los casinos ubicados en la central de operaciones y en las plantas.

A continuación, en la tabla 1, se detallan los perfiles requeridos para cada casino:

**Tabla 1. Perfiles requeridos casino Central de Operaciones.**

DENOMINACIÓN	CANT	PERFIL
Administrador	1	Con formación profesional en administración o nutrición o ingeniería industrial o de Alimentos o afines, que tenga certificación en áreas o temas relacionados al objeto contractual. Experiencia mínima de tres (3) años en la administración de restaurantes o casinos.

Almacenista	1	Con experiencia certificada en servicios de alimentación de comida caliente en sitio o similares.
Chef Central (Titulado en cocina)	1	Con formación tecnológica o profesional certificada en temas de gastronomía o culinaria, deberá acreditar estudios de alta cocina, manipulación, conservación de alimentos y una experiencia mínima de cinco (5) años en actividades relacionadas con la preparación de alimentos.
Jefe de Cocina	1	Técnico o Tecnólogo en gastronomía o culinaria o afines que tenga certificación en áreas o temas relacionados al objeto contractual, con cursos certificados en producción de alimentación masiva, o manipulación, o conservación de alimentos y experiencia mínima de tres (3) años en actividades relacionadas con la preparación de alimentos.
Auxiliares de cocina	12	Bachiller que cuente con experiencia mínimo de dos años en servicios.
Auxiliares de comedor	2	Bachiller – No requiere experiencia (limpieza y recolección de bandejas).

Fuente: Condiciones y Términos de la Invitación Pública No. ICGH-1122-2022 – 3.1 Personal y perfiles

### Planta Wiesner.

**Tabla 2. Perfiles requeridos casino Planta Wiesner.**

DENOMINACIÓN	CANT	PERFIL
Jefe de Cocina	1	Técnico o Tecnólogo gastronomía o culinaria o afines que tenga certificación en áreas o temas relacionados al objeto contractual, con cursos certificados en producción de alimentación masiva, manipulación, conservación de alimentos y experiencia mínima de tres (3) años en actividades relacionadas con la preparación de alimentos.
Auxiliares de cocina	2	Bachiller que cuente con experiencia mínimo de dos años en servicios CATERING, (debe contar con curso de manipulación de alimentos).

Fuente: Condiciones y Términos de la Invitación Pública No. ICGH-1122-2022 – 3.1 Personal y perfiles

### Planta Tibitoc.

**Tabla 3. Perfiles requeridos casino Planta Tibitoc.**

DENOMINACIÓN	CANT	PERFIL
Jefe de Cocina	1	Técnico o Tecnólogo gastronomía o culinaria o afines que tenga certificación en áreas o temas relacionados al objeto contractual, con cursos certificados en producción de alimentación masiva, manipulación, conservación de alimentos y experiencia mínima de tres (3) años en actividades relacionadas con la preparación de alimentos.
Auxiliares de cocina	2	Bachiller que cuente con experiencia mínimo de dos años en servicios CATERING, (debe contar con curso de manipulación de alimentos).

Fuente: Condiciones y Términos de la Invitación Pública No. ICGH-1122-2022 – 3.1 Personal y perfiles

### Personal para el servicio de todos los casinos:

**Tabla 4. Personal mínimo requerido casinos EAAB-ESP.**

REQUISITOS	REQUISITOS
Un (1) profesional en Nutrición y Dietética	Para la elaboración de los menús para todos los casinos de la EAAB-ESP, con experiencia mínima de cuatro (4) años en temas relacionados con la necesidad descrita.

Un (1) supervisor de plantas	El cual debe ser profesional, técnico o tecnólogo en áreas afines a la necesidad descrita, con experiencia mínima de dos (2) años en servicios de alimentos de casinos y con cursos certificados en manejo de alimentos, Este profesional supervisará la prestación de los servicios en los casinos diferentes a la Central de Operaciones.
Garantizar un mínimo de cuatro (4) personas de forma permanente en el Sistema Chingaza.	

Fuente: Condiciones y Términos de la Invitación Pública No. ICGH-1122-2022 – 3.1 Personal y perfiles.

**5.4.2. Cláusula sexta del contrato No. 1-05-14500-1211-2022 – Numeral 16. “Cumplir con las obligaciones laborales del personal contratado en la ejecución del contrato” y Numeral 18 “Cumplir con sus obligaciones frente a los Sistemas Generales de Seguridad Social en salud, pensiones, riesgos laborales y con los aportes parafiscales a las Cajas de Compensación Familiar, ICBF y SENA, en los términos de las Leyes 789 de 2002, 828 de 2003, Decreto 1703 de 2002 y demás normas concordantes y complementarias, durante la ejecución de las Condiciones y Términos de la Invitación Pública”.**

El equipo auditor solicitó al supervisor los contratos de prestación de servicios del personal que labora en el casino de la central de operaciones y los soportes de los pagos de salud y parafiscales, realizados desde el año 2023 y el primer trimestre de 2024 para verificar que efectivamente el personal este vinculado bajo lo establecido en el Código Sustantivo del trabajo y en cumplimiento del contrato; lo anterior se corroboró a través de entrevistas con el personal que labora para el contratista.

**5.4.3. Cláusula sexta del contrato No. 1-05-14500-1211-2022 “Obligaciones específicas del contratista” y Numeral 1.3 “Clases de servicios por punto de atención” de las Condiciones y Términos de la Invitación Pública.**

Mediante pruebas de recorrido se verificó el cumplimiento de la minuta estándar en cuanto al contenido, volumen y gramaje de cada una de las preparaciones de alimentos que se sirven en la Central de Operaciones, las cuales deben ajustarse a las cantidades del alimento cocido o terminado, excluyendo cáscaras y huesos y además, deben garantizar la disponibilidad constante de opciones para aquellos alimentos que así lo requieran según la tabla establecida. A continuación, se detalla por cada tabla los tipos de almuerzos, tomados como muestra por el equipo auditor, para realizar la verificación de los componentes y gramajes que deben tener los almuerzos:

**Almuerzo tipo 1.**

**Tabla 5. Detalle almuerzo tipo 1 casinos EAAB-ESP.**

ITEM	GR.	COMPONENTES
FRUTA DE MANO	100gr	
SOPAS ELABORADAS. NO CREMAS NI CONSOMES	250gr	
PROTEINA	125gr	Carne de res, carne de cerdo, carne de ternera, pollo, pescado, mariscos, sardinas, atún, huevos, jamón, queso, opción vegetariana
CEREAL	100gr	Arroz, Espagueti, Maíz
VERDURAS COCIDAS CALIENTES O LEGUMINOSAS	120gr	
TUBERCULOS, RAICES O PLATANOS	80gr	
BEBIDA	420cc	jugo de fruta o pulpa de fruta 100%, gaseosa, leche, agua mineral
POSTRE	80gr	Preparado en sitio o empaçado

Fuente: Condiciones y Términos de la Invitación Pública No. ICGH-1122-2022 – 1.3 Clases de servicio por punto de atención

**Almuerzo Light: Opción con Menor Contenido Calórico.**

**Tabla 6. Detalle almuerzo light casinos EAAB-ESP.**

ITEM	GRAMOS	COMPONENTES
FRUTA DE MANO	100cc	
CREMAS / CONSOMES	250cc	
PROTEINA	125gr	Carne de res, carne de cerdo, carne de ternera, pollo, pescado, mariscos, sardinas, atún, huevos, jamón, queso, opción vegetariana
CEREAL	100gr	
VERDURAS COCIDAS CALIENTES	120gr	
TUBERCULOS, RAICES O PLATANOS	80gr	
BEBIDA	420cc	jugo de fruta o pulpa de fruta 100%, gaseosa, leche, agua mineral
POSTRE	80gr	Preparado en sitio o empaçado

Fuente: Condiciones y Términos de la Invitación Pública No. ICGH-1122-2022 – 1.3 Clases de servicio por punto de atención.

El equipo auditor realizó pruebas de recorrido en las que se verificaron los gramajes de los alimentos servidos por plato, utilizando la balanza digital de pesaje propiedad del contratista, con el propósito de establecer los pesos correspondientes según lo establecido en la minuta patrón del contrato.

**Almuerzos Sustitutos - Central de Operaciones.**

Para la revisión de los almuerzos sustitutos, se tuvieron en cuenta los componentes y las cantidades relacionadas en la tabla 7 "Almuerzos sustitutos", dando prioridad al peso de la proteína, el cual no puede ser inferior a 250 gramos. Además, se verificó que estos almuerzos deben ser entregados en un empaque individual biodegradable con cubiertos desechables de ser necesarios y servilletas; el empaque estuviera debidamente rotulado con fecha de elaboración y tiempo máximo de consumo, y que las salsas acompañantes deben entregarse en empaques individuales y son a libre elección por el funcionario.

**Almuerzo sustituto**

**Tabla 7. Detalle almuerzo sustituto casinos EAAB-ESP.**

MENUS SUSTITUTOS	COMPONENTE	CANTIDAD
No. 1	Sándwich (Proteína como Pollo, atún, jamón de cerdo, jamón de cordero, galantina de pavo etc). + queso +verduras	400gr
	Papas fritas o platanitos de paquete u otro snack	25gr
	Fruta	100gr
	Bebida gaseosa o jugo de frutas en envase no retornable	300cc
	Postre a temperatura ambiente	80gr
No. 2	Hamburguesa (Carne de res o de pollo + queso + verduras)	400gr
	Papas fritas o platanitos de paquete u otro snack	25gr
	Fruta	100gr
	Bebida gaseosa o jugo de frutas en envase no retornable	300cc
	Postre a temperatura ambiente	80gr

Fuente: Condiciones y Términos de la Invitación Pública No. ICGH-1122-2022 – 1.3 Clases de servicio por punto de atención.

**5.4.4. Cláusula sexta del contrato No. 1-05-14500-1211-2022 “Obligaciones específicas del contratista” y Numeral 3.3 – “Equipo requerido” literal G - ...implementación de un sistema de control electrónico que esté en la capacidad de registrar los ingresos de los beneficiarios, limitarlos a una sola vez por día y generar reportes de los mismos, que incluya nombre del funcionario, registro, hora de ingreso y fecha, los cuales deberán estar disponibles para consultas sin previo aviso, y serán incluidos en el Informe de Gestión mensual.**

Se validó la disponibilidad de un sistema de control electrónico (Software con reconocimiento dactilar que registra fecha y hora de ingreso) de los beneficiarios del casino; el sistema está disponible con tres puntos de registro de acceso únicamente de la Central de Operaciones.

**5.4.5. Cláusula sexta del contrato No. 1-05-14500-1211-2022 “Obligaciones específicas del contratista” y Numeral 3 “Condiciones Técnicas Particulares” y 3.4 “Informes”.**

Se verificó a través de pruebas de recorrido realizadas a los casinos de las plantas de Tibitoc y Wiesner y mediante solicitudes realizadas por correo electrónico al supervisor del contrato, que el contratista haya realizado las pruebas organolépticas sobre las preparaciones y las visitas de inspección de manera que valide la aplicación de buenas prácticas de manufactura en todos los procesos inherentes a la operación del servicio de alimentos.

Asimismo, se validó que se realizará al menos una prueba microbiológica mensual en cada casino, en la cual debe abarcar el análisis de un alimento cocido, uno crudo y uno de materia prima, agua potable o frotis de manos y uñas de los operarios.

Además, que se tomen las muestras diarias de los productos que se brinden a los funcionarios en todos los casinos en los que ofrece el servicio, las cuales deben ser refrigeradas durante 72 horas con el fin de monitorear los alimentos en caso de presentar una intoxicación masiva.

**5.4.6. Cláusula cuarta del contrato No. 1-05-14500-1211-2022 “Forma de pago” y Numeral 4 “Control de calidad de los alimentos” de las de las Condiciones y Términos de la Invitación Pública.**

Respecto a este numeral de las condiciones técnicas particulares, los informes de gestión que presenta el contratista, deben detallar las cantidades de los servicios prestados, así como los temas relacionados de la operación, tales como: Transporte y almacenamiento de productos, mantenimiento de equipos, controles, inspecciones, pruebas de laboratorio, disposición de residuos, cumplimiento de normatividad ambiental, incidentes, pago de aportes parafiscales, novedades y demás temas relacionados con la ejecución del contrato, según los cronogramas presentados a la supervisión.

Por lo tanto, se verificó que los informes presentados por la firma SERYAL S.A.S y cargados en el archivo electrónico de los meses de la vigencia 2023, así como los meses de enero, febrero y marzo de 2024, desarrollaran las obligaciones pactadas en el contrato, que cumplan con los servicios de alimentación entregados a satisfacción y que corresponda a la prestación real y efectiva del servicio.

**5.4.7. Cláusula sexta. - Obligaciones generales de las partes: Obligaciones de las partes: a) Obligaciones generales del contratista: 1. Cumplir con el objeto del contrato, de conformidad con la invitación, la oferta, el contrato y los documentos y anexos que hacen parte de este.**

**Invitación ICGH-1122-2022 solicitud de contratación:** El equipo auditor revisó la solicitud del proceso de contratación "Invitación Pública ICGH-1122-2022" e identificó que existe una justificación de la necesidad de contratar la administración de los casinos de la empresa, en el literal a) de la justificación:

- a) *Necesidad: La EAAB-ESP debe garantizar la prestación del servicio de casino y la alimentación para los trabajadores que gozan de este beneficio, en las sedes descritas a continuación:*

<b>Sede</b>	<b>Ubicación</b>
Central de Operaciones	Bogotá
Planta Wiesner	La Calera
Planta El Dorado	Usme
Planta Tibitoc	Tocancipá
Planta de tratamiento Salitre	Bogotá
Campamento Chuza	Sistema Chingaza
Campamento Palacio	Sistema Chingaza
<b>Nota El promedio de raciones mensuales se describe en el Formulario No. 1</b>	

La provisión de estos servicios se elabora **dando cumplimiento a las convenciones colectivas de trabajo**, en las cuales se establece el compromiso de facilitar el servicio de casino a los beneficiarios de los diferentes frentes de trabajo de la Empresa y que señalan lo siguiente:

Convención colectiva de trabajo 2015-2019 SINTRAEMSDES Subdirectiva Bogotá: "Artículo 96. – párrafo. La empresa mantendrá los casinos existentes en sus diferentes dependencias y utilizará los mecanismos necesarios para su buen funcionamiento. (Artículo 185 – Convención 2012-2014) (Acordado CCT 2004-2007 art. 95 y CCT 2008-2011 art. 163)".

Convención Colectiva de Trabajo SINTRASERPUCOL 2015-2019: "Artículo 192- Parágrafo. "La Empresa mantendrá los casinos existentes en sus diferentes dependencias y utilizará los mecanismos necesarios para su buen funcionamiento."

Teniendo en cuenta que, a la fecha los compromisos anteriormente descritos continúan vigentes, y son de obligatorio cumplimiento, la Gerencia Corporativa de Gestión Humana y Administrativa considera necesaria la suscripción de un nuevo contrato que asegure la prestación de este servicio para los funcionarios de la EAAB-ESP.

Por tanto, se requiere contratar la prestación de estos servicios, **para dar cumplimiento a lo pactado en las convenciones colectivas de trabajo** y de forma adicional proveer condiciones óptimas de alimentación para el personal beneficiado, las cuales que se verán reflejadas en el buen desempeño de sus funciones (negritas fuera de texto).

Una vez analizado, el enfoque contractual de acuerdo con la naturaleza de la invitación ICGH-1122-2022, expresada claramente en la necesidad, es cumplir las convenciones colectivas de trabajadores oficiales; Por tanto, este contrato no estaría incluyendo a los trabajadores públicos (vinculación régimen complementaria), quienes, según la base de datos de los funcionarios que hicieron uso del servicio de casino de la DSA entregada a la OCIG el 22 de febrero de 2024 por el proceso, hicieron uso de este derecho convencional en la vigencia 2023 y enero de 2024, como se evidencia en las tablas 8 y 9:

**Tabla 8. Empleados públicos y almuerzos consumidos vigencia 2023.**

No. Empleados públicos	Almuerzos consumidos (vigencia 2023)
82	6605

Fuente: Elaborador por autores a partir de base de datos DSA, 2024.

**Tabla 9. Empleados públicos y almuerzos consumidos enero 2024.**

No. Empleados públicos	Almuerzos consumidos (enero 2024)
60	530

Fuente: Elaborador por autores a partir de base de datos DSA, 2024.

Adicionalmente se analizó el procedimiento MPFA0101- Servicios de Apoyo Logístico cuyo objetivo es “Garantizar y controlar la prestación oportuna de los diferentes servicios de apoyo logístico, a través de los contratos de prestación de servicios, **con el fin de dar cumplimiento a las actividades misionales y a las convenciones colectivas de trabajo vigentes**” y define las siguientes políticas relacionadas con el servicio de casino:

11. Los funcionarios que tienen derecho al servicio de casino según la Convención Colectiva de Trabajo vigente **son aquellos cuyo contrato laboral sea a término indefinido, término fijo y labor contratada.**
12. A las personas vinculadas con contrato de aprendizaje provenientes de las Instituciones de Educación Superior, el SENA y los estudiantes de secundaria que realizan su pasantía en la empresa se les autorizará el ingreso a los casinos solamente si están realizando sus pasantías en los puntos donde se presta este servicio.
13. Los funcionarios que reciban **prima de alimentación no tienen derecho al servicio de casino.** (negrilla fuera de texto)

Igualmente, se revisó la Resolución No. 1229 de 2021 “Por medio del cual se adopta el Manual Supervisión e Interventoría de la EAAB-ESP”, en sus artículos décimo y décimo tercero que establece lo siguiente:

#### **ARTÍCULO DÉCIMO. ACTIVIDADES Y RESPONSABILIDADES DE SUPERVISORES E INTERVENTORES EN LA ETAPA DE EJECUCIÓN DEL ACUERDO DE VOLUNTADES**

##### **I. Responsabilidades Administrativas**

(...)

14. **Elaborar la solicitud de trámite de modificación o suspensión del acuerdo de voluntades y radicarla ante la Dirección de Contratación y Compras, la cual deberá estar suscrita por el ordenador del gasto correspondiente y contener una justificación clara y precisa que indique las razones o fundamentos que sustentan su procedencia, junto con la matriz de riesgos actualizada, la constancia de pago de aportes al Sistema General de Seguridad Social Integral y Parafiscales y demás documentos que sean necesarios para su análisis, en los casos que aplique. En ningún caso la modificación al contrato podrá implicar la desnaturalización, sustitución, transformación o reforma al objeto y no se podrán modificar aspectos sustanciales de las condiciones y términos que sirvieron de fundamento para la escogencia objetiva, previstos como requisitos habilitantes y ponderables**” (subrayada fuera de texto).

## ARTÍCULO DÉCIMO TERCERO. PROHIBICIONES.

*2. Modificar o permitir la omisión en la aplicación de las especificaciones técnicas, condiciones generales del contrato y matriz de riesgos del contrato, sin la correspondiente justificación y aprobación por parte del Ordenador del gasto y sin la modificación del acuerdo de voluntades. (...)*

El día 15 de abril de 2024 se realizó una reunión presencial con el supervisor del contrato para indagar sobre la condición jurídica, procedimental y aplicación de normas internas del uso del casino para los funcionarios públicos. Estos, según lo mencionado anteriormente, no podrían hacer uso de este beneficio.

La supervisión del contrato entregó la Resolución No. 0136 del 10 de febrero de 2009 *“Por medio de la cual se adopta el reglamento interno para el uso del servicio de Casino en las instalaciones de la Empresa de Acueducto y Alcantarillado de Bogotá ESP”*, la cual en sus considerandos expresa que: *“La Empresa de Acueducto y Alcantarillado de Bogotá presta a sus trabajadores el servicio de casino para el consumo de alimentos de conformidad con el Artículo 163 de la Convención Colectiva del Trabajo y las políticas de bienestar”*.

Además, en el artículo 2 se menciona que: *“serán beneficiarios del servicio de casino todos los servidores públicos vinculados a la Empresa mediante contrato de trabajo a término indefinido, fijo, labor, vinculación legal, y reglamentaria, pasantes y estudiantes vinculados con contrato de aprendizaje, previamente autorizados por la Dirección de Gestión de Compensaciones de la Empresa área que deberá informar a la Dirección de Servicios Administrativos cualquier modificación o cambio en la relación laboral”*.

En su artículo 3 se menciona que: *“el registro de funcionarios para el ingreso de casino en la Central de Operaciones se autoriza previo el diligenciamiento por parte del funcionario de formato de inscripción y registro de la huella dactilar ante la Dirección de Servicios Administrativos conforme al procedimiento “1SG051020-01 Registro de funcionarios para el servicio de casino”*.

Es de indicar que este procedimiento se ha actualizado al procedimiento MPFA0101- Servicios de Apoyo Logístico donde se indica en sus políticas de operación claramente qué trabajadores son beneficiarios del casino junto con el instructivo MPFA0101107 Gestión De Apoyo Logístico – Servicio de Casino que en su objetivo detalla *“Brindar la alimentación a las personas que trabajan en la EAAB, por medio del servicio del operador del casino, satisfaciendo las necesidades de servicios y garantizando una atención oportuna, eficiente y eficaz, para dar cumplimiento a lo establecido en las convenciones colectivas de trabajo”*. (negrilla fuera de texto).

### **5.4.8. Cláusula vigésima octava del contrato No. 1-05-14500-1211-2022 “Supervisión” y Resolución No. 1229 del 30 de diciembre de 2021 que establece “Por medio de la cual se adopta el Manual de Supervisión e Interventoría de la Empresa de Acueducto y Alcantarillado de Bogotá – ESP”.**

Se revisó que el supervisor cumpliera con las obligaciones establecidas en el manual de supervisión, garantizando así el cumplimiento del contrato y la prestación oportuna del servicio de los casinos en las diferentes sedes, de acuerdo con lo establecido en el manual se identifica principalmente:

**ARTÍCULO NOVENO. Actividades y responsabilidades de supervisores e interventores en la etapa de planificación del acuerdo de voluntades.**

### **III. Responsabilidades en Seguridad y Salud en el Trabajo.**

*Exigir al contratista que remita la documentación de SST definida en el anexo SST de las condiciones y términos del acuerdo de voluntades, de conformidad con el respectivo objeto, y coordinar la entrega de la documentación a la Dirección Salud de la EAAB-ESP.*

**ARTÍCULO DÉCIMO.** *Actividades y responsabilidades de supervisores e interventores en la etapa de ejecución del acuerdo de voluntades.*

#### **Responsabilidades administrativas.**

*7. Verificar que los productos sean entregados por el contratista de acuerdo con lo planificado y establecido en el acuerdo de voluntades, como requisito para el trámite del pago.*

*11. Exigir a los contratistas el cumplimiento mensual del pago de los aportes a los sistemas generales de seguridad social en salud, pensiones, riesgos laborales y de los aportes parafiscales a las Cajas de Compensación Familiar, ICBF, SENA, en los términos de las Leyes 789 de 2002, 828 de 2003, Decreto 1703 de 2002 y demás normas concordantes y complementarias, como requisito para el registro de las entradas de mercancía.*

*18. Exigir, revisar y aprobar el informe de gestión del contrato con sus soportes documentales y con la periodicidad establecida en el mismo.*

*22. Realizar monitoreo a la matriz de riesgos del contrato, de conformidad con el procedimiento y periodicidad establecidas por la EAAB-ESP. En el caso que se identifiquen variaciones relevantes, esto debe ser informado al Ordenador del gasto y al supervisor, para que, en conjunto con la Dirección de Contratación y Compras, la Dirección de Seguros y la Oficina de Asesoría Legal, lo analicen y se determine la procedencia de adelantar una modificación al contrato.*

#### **Responsabilidades Técnicas.**

*20. Recibir a entera satisfacción los productos objeto del acuerdo de voluntades, cumpliendo con las normas y especificaciones técnicas y de conformidad con lo aprobado en el Plan de Calidad.*

#### **Responsabilidades financieras.**

*5. Verificar que el valor a pagar corresponda con el valor establecido en el informe de gestión y con la programación de pagos del acuerdo de voluntades.*

*6. Revisar y aprobar el cumplimiento de los requisitos para el trámite y el pago de las facturas o cuentas de cobro presentadas por el contratista. El informe de gestión aprobado se constituye como soporte para el pago al contratista.*

*8. Radicar oportunamente la solicitud de aplicación de descuentos por incumplimiento del contratista indicando el valor y la factura a la que deba aplicarse.*

### **ARTÍCULO DÉCIMO SEGUNDO. Responsabilidad civil, fiscal, penal y disciplinaria del supervisor y/o interventor.**

*Los interventores y supervisores responderán civil, fiscal, penal y disciplinariamente, tanto por el cumplimiento de las obligaciones, como por los hechos u omisiones que les sean imputables y causen daño o perjuicio a la Empresa, derivados de los acuerdos de voluntades respecto de los cuales hayan ejercido o ejerzan las funciones de interventoría y/o supervisión en los términos del artículo 2 de la Ley 1882 de 2018 y demás leyes concordantes en el marco de sus competencias funcionales.*

*En el evento de considerarse que el supervisor o interventor en el ejercicio de sus funciones pudieron presuntamente haber incurrido en delitos, faltas disciplinarias o detrimento patrimonial, el Ordenador del*

*gasto, deberá solicitar, en caso de una eventual falta disciplinaria, la apertura de la investigación correspondiente a la Oficina de Investigaciones Disciplinarias de la EAAB-ESP; o a los organismos competentes tratándose de las demás investigaciones; y en el evento de requerirse adelantar una demanda judicial, deberá reportarlo con los antecedentes del caso a la Oficina de Representación Judicial y Actuación Administrativa de la Empresa.*

*En el evento en que el supervisor o interventor del contrato adviertan la existencia de conductas u omisiones en delitos o daños al patrimonio de la Empresa, deberá informarlo al superior jerárquico de éste con el fin de que se tomen las medidas disciplinarias, penales o fiscales a las que haya lugar.*

**ARTÍCULO DÉCIMO TERCERO. Prohibiciones.**

*2. Modificar o permitir la omisión en la aplicación de las especificaciones técnicas, condiciones generales del contrato y matriz de riesgos del contrato, sin la correspondiente justificación y aprobación por parte del Ordenador del gasto y sin la modificación del acuerdo de voluntades.*

*10. Autorizar desembolsos y pagos sin la verificación del cumplimiento de obligaciones a cargo del contratista, tal como el pago de los aportes al Sistema General de Seguridad Social Integral.*

*12. Realizar acuerdos verbales con el contratista sin ser oficializados, notificados y aprobados a través de los formatos y procedimientos establecidos por la EAAB-ESP.*

**5.5. Matriz de riesgo formulada en el contrato No. 1-05-14500-1211-2022 con SERYAL SAS.**

El equipo auditor verificó la matriz de riesgos del proceso contractual, encontrando que se identificaron sesenta y dos (62) riesgos susceptibles de materialización, desde la etapa de planificación hasta la ejecución. Se verificó que los controles diseñados se estén ejecutando correctamente por el responsable evitando la materialización de algún riesgo. Para el ejercicio de auditoría, se seleccionaron siete (7) riesgos relacionados con la oportunidad y la prestación del servicio, debido a que se observaron incumplimientos contractuales alineados con estos riesgos (consultar tabla 10):

**Tabla 10. Riesgos identificados por equipo auditor.**

No.	Riesgo	Control
1	Errores u omisiones en la definición de los perfiles del personal profesional y/o técnico asignado para la ejecución de las actividades. Demoras en los procesos de selección y contratación del personal.	Cumplir con los requisitos exigidos por la EAAB respecto al perfil profesional y/o técnico del personal que va a ejecutar las labores teniendo en cuenta las condiciones de la invitación. Validar experiencia y verificar frente a oferta de disciplinas profesionales. Suministrar la relación del personal contratado incluyendo hoja de vida, tarjeta profesional y experiencia. Requerir la participación del supervisor. Contratar con póliza de cumplimiento del contrato.
2	Demoras en los pagos por parte del contratista a los trabajadores y personal del contrato en relación con salarios, prestaciones sociales y demás beneficios a que tengan derecho, por errores, omisiones, actos deshonestos del contratista.	Validar vinculaciones al sistema de seguridad social de todo el personal involucrado en el contrato. Requerir comprobantes de pago de nómina y aportes al SGSS. Contar con póliza de cumplimiento del contrato con el amparo de pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales.
3	Errores u omisiones en el cumplimiento de las resoluciones, decretos y normatividad que regule la distribución, preparación y procedimientos sanitarios para garantizar fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte,	Contar con plan de gestión de calidad para garantizar el cumplimiento de las resoluciones, decretos, y normatividad vigente. Mantener vigentes las licencias y permisos requeridos por las autoridades competentes para ejecutar labores. Cumplir con todos los procedimientos de control físicos, químicos...

	distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos.	
4	Baja, mala calidad y/o información deficiente en los informes entregados por el contratista, por errores u omisiones en la validación de requisitos de dichos informes para su aceptación por parte de la EAAB. No entrega oportuna de los informes debido a la falta de soportes y seguimiento a las actividades realizadas.	Implementar plan de gestión de calidad para garantizar que los informes suministrados cumplen con los formatos, normas y los requisitos exigidos por la empresa. Requerir la participación del supervisor. Contar con póliza de cumplimiento del contrato.
5	Vinculación de personal insuficiente para la ejecución de las actividades del contrato.	Cumplir con los requisitos exigidos por la EAAB respecto al número de empleados requeridos para ejecutar las actividades del contrato. Calcular el número de empleados requeridos de acuerdo con la información suministrada por la EAAB. Contar con personal suficiente para la ejecución del contrato. Contar con póliza de cumplimiento del contrato.
6	Falla, demora o falta en el suministro de equipos, menaje, vajillas, utensilios, materiales o demás bienes necesarios para la ejecución del contrato. Problemas o fallas en las vías de acceso o falta de medios de transporte a los lugares en los que se deban realizar las labores. Errores u omisiones en la coordinación del personal contratado para la ejecución del contrato.	Incluir en el plan operativo el cronograma de entrega de los bienes requeridos para ejecutar las labores de administración de los casinos y atención de eventos. Designar un responsable de la coordinación del personal que va a realizar las labores. Verificar rutas alternativas de acceso y medios de transporte alternativos. Implementar plan de contingencia y asignar holguras.
7	No emplear los alimentos, materiales o insumos de óptima calidad para cumplir con las condiciones del contrato.	Contar con un plan de calidad para garantizar la calidad de productos suministrados de acuerdo con las condiciones solicitadas por la EAAB. Verificar que los proveedores cumplan legales exigidas por las autoridades competentes respecto a las buenas prácticas para la manipulación, almacenamiento y transporte de los alimentos.

*Fuente: elaborado a partir de Matriz de Riesgos - Contrato No. 1-05-14500-1211-2022*

### 5.6. Balance cantidades servicios de alimentación (almuerzos y sustitutos).

Se solicitó información a la Dirección de Servicios Administrativos mediante correo electrónico con posterior alcance de aclaración, el día 22 de febrero de 2024, donde se solicitó la base de datos de los funcionarios que utilizaron el servicio de casino durante las vigencias 2022, 2023 y enero de 2024 en cumplimiento del contrato No. 1-05-14500-1211-2022, suscrito con la empresa SERYAL SAS. La Dirección envió un archivo en Excel titulado “Relación funcionarios” con 1134 filas de registros, detallando información como el nombre del funcionario, nivel, área, número de registro, sede del casino, y la cantidad de veces que utilizó el servicio de casino en 2023 y en enero de 2024.

Tras analizar la información, se pudo observar que durante la vigencia 2023 se proporcionaron un total de 100.103 servicios de casino, incluyendo almuerzos y sustitutos. Para el mes de enero de 2024, se brindaron 7.586 servicios de la misma índole. Estos servicios fueron prestados tanto en la Central de Operaciones como en las distintas plantas que ofrecen el servicio de casino, tales como Dorado, Wiesner, Salitre, Tibitoc y el sistema Chingaza (ver tabla 11).

**PROCESO: EVALUACIÓN INDEPENDIENTE  
SUBPROCESO: AUDITORIAS DE LA OCIG**



**FORMATO: INFORME DE AUDITORÍA**

**Tabla 11. Cantidades totales servicio de casino en la EAAB-ESP - vigencia 2023 y enero 2024.**

SOLICITUD DE INFORMACIÓN FUNCIONARIOS CON SERVICIO DE CASINO AUDITORÍA 3 GESTIÓN DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS							
	NOMBRE DEL FUNCIONARIO	NIVEL	ÁREA	No. REGISTRO	SEDE DEL CASINO	NÚMERO DE VECES QUE UTILIZO EL SERVICIO DE CASINO (Año 2023)	NÚMERO DE VECES QUE UTILIZO EL SERVICIO DE CASINO (2024 Enero)
1124	ELVER ALONSO ROMERO CAMACHO	Nivel 30 - Tecnólogo	1441001	38004914	CENTRAL	4	9
1125	ISLENA ARVEY CARANTON MARIN	Nivel 42 - Técnico	3322003	38004737	CENTRAL	6	8
1126	INGRITH LIZETH MUÑOZ GRILLO	Nivel 08 - Directivo	2520001	38004910	CENTRAL	4	14
1127	CARLOS ALBERTO CADENA	Nivel 32 - Tecnólogo	3040003	38002923	CENTRAL	1	0
1128	JOSE ALEJANDRO TEJEDOR HERNANDEZ	Nivel 52 - Operativo	2532507	38004911	CENTRAL	1	0
1129	JUAN CAMILO GARCIA RESTREPO	Nivel 52 - Operativo	3433002	38004595	CENTRAL	2	11
1130	CESAR AUGUSTO VERA RODRIGUEZ	Nivel 20 - Profesional Especializado	2610001	38004868	CENTRAL	1	6
1131	CARLOS ARTURO SANCHEZ LARA	Nivel 52 - Operativo	2532507	38001668	CENTRAL	1	0
1132	ZAHID MORALES	Nivel 32 - Tecnólogo	2661001	38004921	CENTRAL	1	4
1133	KAROL RIZZO RUIZ	Nivel 40 - Técnico	1471001	38004919	CENTRAL	4	16
1134	LAURA CAROLINAVEGA	Nivel 22 - Profesional	2546001	38004923	CENTRAL	3	14
1135	CARLOS ALFREDO COY CALIXTO	Nivel 21 - Profesional	2546001	38004888	CENTRAL	2	19
1136	MARIA CAROLINA BARAJAS ALVAREZ	Nivel 20 - Profesional Especializado	3221001	38004925	CENTRAL	1	0
<b>TOTAL SERVICIOS DE CASINO</b>						<b>100.103</b>	<b>7.586</b>

Fuente: Elaborado por autores a partir de información de Dirección Servicios Administrativos, 2024.

**Consumos identificados en la Central de Operaciones y plantas EAAB:** En relación con los consumos en el casino, se contrastó la información proporcionada por el proceso, identificando lo siguiente:

- **Central de Operaciones:** 759 funcionarios consumieron 68.934 servicios de alimentación (almuerzo y sustitutos) durante la vigencia 2023. Para el mes de enero de la vigencia 2024, 481 funcionarios consumieron 5.261 servicios (almuerzo y sustitutos) para el mes de enero de la vigencia 2024 (ver tablas 12 y 13).

**Tabla 12. Cantidades totales servicio de casino en Central de Operaciones - vigencia 2023 y enero 2024.**

SOLICITUD DE INFORMACIÓN FUNCIONARIOS CON SERVICIO DE CASINO AUDITORÍA 3 GESTIÓN DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS						
	NOMBRE DEL FUNCIONARIO	NIVEL	ÁREA	No. REGISTRO	SEDE DEL CASINO	NÚMERO DE VECES QUE UTILIZO EL SERVICIO DE CASINO (Año 2023)
1124	ADRIANA RUIZ TORRES	Nivel 22 - Profesional	2555001	38004084	CENTRAL	131
1125	ADRIANA PATRICIA CASTILLO CAÑÓN	Nivel 21 - Profesional	2641001	37003067	CENTRAL	160
1126	ADRIANA PAOLA DEL PILAR RICO DIAZ	Nivel 22 - Profesional	1320004	38002700	CENTRAL	2
1127	ADRIANA GUERRA	Nivel 08 - Directivo	2681001	38004490	CENTRAL	87
1128	ADRIANA DEL PILAR LEON CASTILLA	Nivel 08 - Directivo	2520001	38002240	CENTRAL	11
1129	ADRIANA CARVAJAL DE LA CRUZ	Nivel 08 - Directivo	3040001	38003036	CENTRAL	126
1130	ADRIANA CAROLINA SABOGAL ZAMORA	Nivel 22 - Profesional	2651001	38002721	CENTRAL	126
1132	ADRIAN FERNEY GIRALDO BOHORQUEZ	Nivel 42 - Técnico	2532501	38004223	CENTRAL	1
1133	ADA YEIMY SARMIENTO MORENO	Nivel 20 - Profesional Especializado	2556001	38001986	CENTRAL	65
<b>REGISTROS</b>		<b>759</b>		<b>TOTAL SERVICIOS DE CASINO</b>		<b>68.934</b>

Fuente: Elaborado por autores a partir de información de Dirección Servicios Administrativos, 2024.

**PROCESO: EVALUACIÓN INDEPENDIENTE  
SUBPROCESO: AUDITORIAS DE LA OCIG**



**FORMATO: INFORME DE AUDITORÍA**

**Tabla 13. Cantidades totales servicio de casino en Central de operaciones - enero 2024.**

SOLICITUD DE INFORMACIÓN FUNCIONARIOS CON SERVICIO DE CASINO AUDITORÍA 3 GESTIÓN DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS						
	NOMBRE DEL FUNCIONARIO	NIVEL	ÁREA	No. REGISTRO	SEDE DEL CASINO	NÚMERO DE VECES QUE UTILIZO EL SERVICIO DE CASINO (2024 Enero)
1118	ALBA MILENA PEÑA SOLANO	Nivel 20 - Profesional Especializado	1320001	37034990	CENTRAL	10
1119	ALBA LUZ ROMERO ORTIZ	Nivel 21 - Profesional	1240001	37002302	CENTRAL	4
1120	ALBA LUZ HUERFANO ALAYON	Nivel 20 - Profesional Especializado	1170001	37033589	CENTRAL	10
1122	AIDA MARIA CANDAMIL RODRIGUEZ	Nivel 32 - Tecnólogo	1472008	38002932	CENTRAL	17
1123	ADRIANO JESUS ASPRILLA MURILLO	Nivel 42 - Técnico	1320004	38003162	CENTRAL	13
1124	ADRIANA RUIZ TORRES	Nivel 22 - Profesional	2555001	38004084	CENTRAL	12
1125	ADRIANA PATRICIA CASTILLO CAÑON	Nivel 21 - Profesional	2641001	37003067	CENTRAL	10
1127	ADRIANA GUERRA	Nivel 08 - Directivo	2681001	38004490	CENTRAL	2
1129	ADRIANA CARVAJAL DE LA CRUZ	Nivel 08 - Directivo	3040001	38003036	CENTRAL	13
1130	ADRIANA CAROLINA SABOGAL ZAMORA	Nivel 22 - Profesional	2651001	38002721	CENTRAL	12
1137						
1138	<b>REGISTROS</b>	<b>481</b>		<b>TOTAL SERVICIOS DE CASINO</b>		<b>5.261</b>

Fuente: Elaborado por autores a partir de información de Dirección Servicios Administrativos, 2024.

- **Plantas EAAB:** 365 funcionarios que consumieron de 31.169 servicios de alimentación (desayunos, almuerzos, almuerzos sustitutos, cenas y refrigerios) durante la vigencia 2023. Para el mes de enero de la vigencia 2024, 216 funcionarios consumieron 2.325 servicios de alimentación (ver Tablas 14 y 15).

**Tabla 14. Cantidades totales servicio de casino en Plantas EAAB - vigencia 2023.**

SOLICITUD DE INFORMACIÓN FUNCIONARIOS CON SERVICIO DE CASINO AUDITORÍA 3 GESTIÓN DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS						
	NOMBRE DEL FUNCIONARIO	NIVEL	ÁREA	No. REGISTRO	SEDE DEL CASINO	NÚMERO DE VECES QUE UTILIZO EL SERVICIO DE CASINO (Año 2023)
369	RICARDO RAFAEL RIASCOS CARDENAS	Nivel 41 - Técnico	70013402	38004007	WIESNER	6
370	JHON PINEDA JIMENEZ	Nivel 52 - Operativo	70032110	38004024	WIESNER	71
371	HERNAN ANDRES GOMEZ GARCIA	Nivel 52 - Operativo	70033380	38004051	WIESNER	239
372	ELIAS BERNAL PEÑA	Nivel 42 - Técnico	70032252	38004197	WIESNER	1
373	FRANKYN EDUARDO TOVAR SANCHEZ	Nivel 52 - Operativo	70033531	38004201	WIESNER	3
374	ANDRES ALBERTO GUEVARA BOBADILLA	Nivel 42 - Técnico	70033537	38004462	WIESNER	1
375	LUIS EDUARDO PRECIADO BÉCERRA	Nivel 42 - Técnico	70029330	38004468	WIESNER	139
376	EDGAR MAURICIO MUÑOZ MONTAÑO	Nivel 41 - Técnico	70035210	38004515	WIESNER	1
377	MOISES MURILLO MOSQUERA	Nivel 42 - Técnico	70036131	38004759	WIESNER	21
1137						
1138	<b>REGISTROS</b>	<b>365</b>		<b>TOTAL SERVICIOS DE CASINO</b>		<b>31.169</b>

Fuente: Elaborado por autores a partir de información de Dirección Servicios Administrativos, 2024.

Tabla 15. Cantidades totales servicio de casino en Plantas EAAB - enero 2024.

SOLICITUD DE INFORMACIÓN FUNCIONARIOS CON SERVICIO DE CASINO AUDITORÍA 3 GESTIÓN DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS						
	NOMBRE DEL FUNCIONARIO	NIVEL	ÁREA	No. REGISTRO	SEDE DEL CASINO	NÚMERO DE VECES QUE UTILIZO EL SERVICIO DE CASINO (2024 Enero)
360	RICARDO OROZCO GARCIA	Nivel 52 - Operativo	70001594	38003373	WIESNER	1
361	MANUEL ALEXANDER RODRIGUEZ PULIDO	Nivel 52 - Operativo	70001451	38003379	WIESNER	5
365	CHARLI SANTIAGO GUEVARA BARRIOS	Nivel 52 - Operativo	70003282	38003753	WIESNER	15
366	JOSE DAVID CANASTERO OSPINA	Nivel 52 - Operativo	70001593	38003776	WIESNER	20
367	JEISON ALEJANDRO GUERRERO ALAYON	Nivel 41 - Técnico	70031376	38003886	WIESNER	15
370	JHON PINEDA JIMENEZ	Nivel 52 - Operativo	70032110	38004024	WIESNER	7
371	HERNAN ANDRES GOMEZ GARCIA	Nivel 52 - Operativo	70033380	38004051	WIESNER	3
375	LUIS EDUARDO PRECIADO BECERRA	Nivel 42 - Técnico	70029330	38004468	WIESNER	10
377	MOISES MURILLO MOSQUERA	Nivel 42 - Técnico	70036131	38004759	WIESNER	5
1137	<b>REGISTROS</b>		<b>216</b>		<b>TOTAL SERVICIOS DE CASINO</b>	
1138					<b>2.325</b>	

Fuente: Elaborado por autores a partir de información de Dirección Servicios Administrativos, 2024.

En el caso de las plantas, el equipo auditor no pudo identificar el desglose completo de los servicios de alimentación, dado que administrativamente, en algunos casos, los funcionarios consumen además de almuerzos, desayunos y cenas.

De manera simultánea a esta actividad, se llevó a cabo la revisión de la documentación relacionada con el contrato que se encuentra cargada en el Archivo Electrónico y Portal de Contratación de la empresa, con el fin de verificar la información asociada a los consumos de servicios de alimentación efectivamente pagados, es decir, desayunos, almuerzos, almuerzos sustitutos, cenas y refrigerios, entregados en los diferentes casinos que operan la Empresa.

Al revisar la información disponible en el Portal de Contratación, pudimos examinar la documentación cargada mensualmente, junto con sus respectivos anexos, como informes de gestión, gestión ambiental, capacitaciones, mantenimientos, revisoría fiscal, prefacturas, entre otros. Sin embargo, al revisar los Informes de Gestión, no se detallaba el proceso de contraste de las cantidades reportadas por el sistema de control de ingresos (según lo establecido en el literal G del numeral 3.3 y el numeral 3.4, Anexo 2, condiciones técnicas particulares).

Con respecto a las prefacturas, se revisaron las cantidades reportadas; sin embargo, no todos los meses de la vigencia 2023 contaban con el anexo "Prefacturas" lo que dificultó la verificación de las cantidades en ese momento. Para corroborar esta información, descargamos las facturas electrónicas de venta del contratista, las cuales se encuentran en el Archivo Electrónico/Tributario. A través de esta revisión, pudimos verificar las facturas de esos períodos para determinar las cantidades reales de los servicios de alimentación efectivamente pagados y avalados por la supervisión.

De acuerdo con lo anterior, se obtiene la siguiente información:

- **Central de Operaciones:** en la tabla 16 se detallan las facturas de venta del contratista, las cantidades de servicios de alimentación (almuerzos y sustitutos) pagados por la EAAB y el valor de la factura del mes correspondiente. En total, para la vigencia 2023 se pagaron 104.076 servicios (almuerzos y sustitutos) por un valor de \$1.638.665.030,88. Para el mes de enero de 2024, se consumieron 9.014 servicios por valor de \$156.418.094,52.

**Tabla 16. Cantidades y valores pagados vigencia 2023 y 1er bimestre 2024 en Central de Operaciones - Contrato No. 1-05-14500-1211-2022.**

MES	FACTURA	UNIDADES	VALOR FACTURA
Enero	FE-1020	8.695	\$ 130.712.096,52
Febrero	FE-1028	9.673	\$ 145.636.029,00
Marzo	FE-1039	9.871	\$ 148.013.754,84
Abril	FE-1046	7.708	\$ 115.539.983,28
Mayo	FE-1055	8.524	\$ 127.785.927,24
Junio	FE-1058	7.122	\$ 106.778.661,48
Julio	FE-1066	7.016	\$ 105.187.271,76
Agosto	FE-1070	8.732	\$ 130.881.199,68
Septiembre	FE-1076	3.903	\$ 58.564.932,12
Septiembre	FE-1080	5.041	\$ 87.489.686,52
Octubre	FE-1086	9.314	\$ 161.512.694,28
Noviembre	FE-1091	10.252	\$ 177.794.922,24
Diciembre	FE-1102	8.225	\$ 142.767.871,92
<b>SUBTOTAL 2023</b>		<b>104.076</b>	<b>\$ 1.638.665.030,88</b>
ene-24	FE-1105	9.014	\$ 156.418.094,52

Fuente: elaborado por autores a partir de facturas electrónicas, 2024.

Al consolidar la información, se realizó una comparación de los valores reportados por la Dirección de Servicios Administrativos, mediante el archivo 'base de control de ingresos y consumos', con los servicios (almuerzos y sustitutos) que efectivamente fueron pagados por la Entidad por el servicio en el casino de la Central de Operaciones.

El análisis efectuado por el equipo auditor permitió identificar diferencias entre las cantidades reportadas por la supervisión del contrato de la Dirección de Servicios Administrativos y las facturas de venta de los servicios del casino de la Central de Operaciones, como se detalla en la tabla 17:

**Tabla 17. Resumen verificación cantidades registradas y valores pagados Central de Operaciones Contrato No. 1-05-14500-1211-2022.**

CONSUMOS CENTRAL DE OPERACIONES (Almuerzos-Sustitutos)						
AÑO	TOTAL DE FUNCIONARIOS QUE HICIERON USO DEL CASINO EN LA CENTRAL DE OPERACIONES	TOTAL DE NUMERO DE ALMUERZOS CONSUMIDOS (Archivo DSA 22/02/2024)	TOTAL FACTURADO (Factura electrónica SERYAL SAS)	TOTAL PAGADO POR LA EAAB-ESP A SERYAL SAS	NUMERO DE ALMUERZOS SIN SOPORTE EN EL ARCHIVO DSA 22/02/2023	COSTO APROXIMADO (promedio valor almuerzo-sustituto: Central \$ 16.851)
2023	759	68.934	104.076	\$ 1.638.665.031	35.142	\$ 592.177.842
ene-24	481	5.261	9.014	\$ 156.418.094,52	3.753	\$ 63.241.803

Fuente: elaborado por equipo auditor, 2024.

## 6. CONCLUSIONES DE LA AUDITORÍA.

### 6.1. Fortalezas.

- ✓ Se destaca el control llevado a cabo por la Dirección de Compensaciones, mediante el cual se verifica de manera continua a los funcionarios que hacen uso del servicio de casino, contrastando esta información con el registro de personal que tiene el derecho convencional al mismo; como resultado de esta actividad de control se logra detectar casos de uso dobles del beneficio, cuando una persona tiene asignada prima de alimentación y también consume diario en el casino. De este modo, se procede a advertir disciplinariamente a los funcionarios sobre esta situación y a realizar los descuentos respectivos.
- ✓ Se destaca la oportunidad en la entrega y disponibilidad de la información requerida para el desarrollo de la auditoría.
- ✓ Se destaca la disposición y amabilidad del equipo auditado para atender con prontitud los requerimientos y solicitudes realizadas por parte del equipo auditor.
- ✓ Se resalta la disposición de sistema de información confiable como el *Archivo Electrónico*, para la consulta de la planificación y ejecución del contrato de prestación de servicios en los casinos de la empresa.

### 6.2. Comunicaciones de Alertas Tempranas.

Durante el desarrollo del objetivo No. 1 de la auditoría, no se generaron alertas tempranas que requieran atención inmediata. No obstante, es importante señalar que aún es posible que se generen alertas en el transcurso de la auditoría del proceso de servicios administrativos.

### 6.3. Observaciones.

#### OBSERVACIÓN No. 1

**Incumplimiento del numeral 3 “Cumplir con los perfiles y el personal mínimo requerido para la ejecución del contrato” de la cláusula sexta del contrato No. 1-05-14500-1211-2022, así como del numeral 3.1 “Personal y perfiles” de las Condiciones y Términos de la Invitación Pública No. ICGH-1122-2022.**

#### CONDICIÓN:

En las Condiciones y Términos de la Invitación Pública No. ICGH-1122-2022, se establece que para cumplir con la prestación del servicio en el casino de la central de operaciones se requiere contar con los perfiles de un administrador, un almacenista, un chef, un jefe de cocina, doce auxiliares de cocina y dos auxiliares de comedores.

Mediante prueba de recorrido realiza el 14 de marzo de 2024, se entrevistó uno a uno los empleados del casino de la central de operaciones, en la cual se les solicitó información básica, como nombres y apellidos, cédula de ciudadanía, tipo de contrato, cargo, fecha de ingreso y salario. Una vez analizada está

información por parte del equipo auditor, el 14 de marzo de 2024 se envió correo electrónico solicitando las hojas de vida, los soportes de estudios y experiencia, los contratos laborales y los soportes de pago de seguridad social y parafiscales, con el fin de verificar el cumplimiento de esta obligación.

El equipo auditor comparó los perfiles requeridos vs las hojas de vida aportadas por el proceso, así como la información consolidada de las entrevistas al personal, identificando el incumplimiento de los perfiles requeridos, ya que no se cuenta con un chef; tal como se evidencia en la tabla 18 “Personal mínimo requerido y perfiles”. Además, esta situación de incumplimiento fue ratificada en la respuesta enviada el 19 de marzo por parte del supervisor, con la cual no enviaron hoja de vida y ni el contrato del del chef, lo que indica que no existe la vinculación efectiva del chef en el casino.

**Tabla 18. Personal mínimo requerido y perfiles.**

DENOMINACIÓN	CANT	PERFIL	VERIFICACIÓN- OCIG
Administrador	1	Con formación profesional en administración o nutrición o ingeniería industrial o de Alimentos o afines, que tenga certificación en áreas o temas relacionados al objeto contractual. Experiencia mínima de tres (3) años en la administración de restaurantes o casinos.	<b>Profesión:</b> nutricionista universidad nacional. <b>Experiencia:</b> Dirección, control de los proyectos de alimentación a nivel nacional.  <b>CUMPLE</b>
Almacenista	1	Con experiencia certificada en servicios de alimentación de comida caliente en sitio o similares.	<b>Técnico:</b> técnico superior en administración y curso en almacenista de productos de stock. <b>Experiencia:</b> Coordinador de almacén  <b>Nota:</b> nombrado como auxiliar de cocina con funciones de almacenista  <b>CUMPLE</b>
Chef Central (Titulado en cocina)	1	Con formación tecnológica o profesional certificada en temas de gastronomía o culinaria, deberá acreditar estudios de alta cocina, manipulación, conservación de alimentos y una experiencia mínima de cinco (5) años en actividades relacionadas con la preparación de alimentos.	<b>Tecnólogo:</b> No se evidenció en la prueba de recorrido, empleado con este perfil.  <b>NO CUMPLE</b>
Jefe de Cocina	1	Técnico o Tecnólogo en gastronomía o culinaria o afines que tenga certificación en áreas o temas relacionados al objeto contractual, con cursos certificados en producción de alimentación masiva, o manipulación, o conservación de alimentos y experiencia mínima de tres (3) años en actividades relacionadas con la preparación de alimentos.	<b>Técnico:</b> técnico en montaje y decoración de platos y buffet. <b>Experiencia:</b> Restaurantes y hoteles.  <b>CUMPLE</b>
Auxiliares de cocina	12	Bachiller que cuente con experiencia mínimo de dos años en servicios.	En la prueba de recorrido se identificó 12 empleados que cumplen con funciones de auxiliar de cocina.  <b>CUMPLE</b>
Auxiliares de comedor	2	Bachiller – No requiere experiencia (limpieza y recolección de bandejas).	En la prueba de recorrido se identificó 2 empleados que cumplen con funciones de auxiliar de comedor.  <b>CUMPLE</b>

*Fuente: Elaborado por autores de Condiciones y Términos de la Invitación Pública No. ICGH-1122-2022 – 3.1 Personal y perfiles / Hojas de vida personal casino central de operaciones.*

Así mismo, las Condiciones y Términos de la Invitación Pública, establece que se requiere contar con un personal mínimo para el funcionamiento y servicio de todos los casinos, los cuales también fueron objeto de verificación por el equipo auditor, evidenciando que no se dispone de un profesional dedicado exclusivamente a cumplir con las responsabilidades de nutrición y dietética. Frente a este hecho el administrador aduce que él mismo se encarga de estas tareas, según lo confirmado en la respuesta enviada por el supervisor el 8 de abril de 2024.

Para el caso del supervisor de casinos de plantas, se solicitó el perfil mediante correo electrónico el 3 de abril de 2024, adjuntando hoja de vida, la cual no cumple con el perfil requerido, su experiencia está soportada en coordinación de proyectos, auxiliar, liderazgo de cartera y coordinación de facturación y adjunto un contrato laboral suscrito con la *Fundación Cooperación Colombia* quien a través de ésta presta el servicio como supervisor en los casinos. Esto constituye un incumplimiento adicional a lo establecido en el contrato, ya que el supervisor debe estar vinculado directamente con la empresa SERYAL S.A.S.

Adicionalmente, se solicitó a la Dirección de Seguridad mediante correo electrónico el 09 de abril de 2024, que se informara el número de veces que el supervisor de plantas Reiver Danilo Méndez Epalza con cédula de 1090479034, ha ingreso a los casinos de las plantas Wiesner en la Calera, el Dorado en Usme, Tibitoc en Tocancipá, Planta de tratamiento Salitre en Bogotá y el sistema Chingaza desde agosto de 2023; para este efecto, la Dirección de Seguridad confirmó el 18 de abril de 2024, que una vez verificados los registros, no se evidenciaron ingresos de dicha persona. Lo anterior confirma que no se cuenta con el perfil del supervisor de plantas incumpliendo lo establecido en el contrato.

En la tabla 19, se detalla el análisis realizado por el equipo auditor y se indica si cumple o no con los requisitos y los perfiles requeridos:

**Tabla 19. Personal para todos los casinos EAAB-ESP.**

REQUISITOS	VERIFICACIÓN- OCIG
Se debe contar con un (1) profesional en <b>Nutrición y Dietética</b> , para la elaboración de los menús para todos los casinos de la EAAB-ESP, con experiencia mínima de cuatro (4) años en temas relacionados con la necesidad descrita.	En la prueba de recorrido realizada el 14 de marzo de 2024, se evidencia que no se dispone de un profesional dedicado exclusivamente a cumplir con las responsabilidades de nutrición y dietética. En su lugar, el administrador se encarga de estas tareas confirmado en respuesta enviada por el supervisor el 8 de abril de 2024. No se cuenta con un empleado de cumpla funciones exclusivas para este perfil.  <b>NO CUMPLE</b>
Se debe contar con un (1) <b>supervisor de plantas</b> , el cual debe ser profesional, técnico o tecnólogo en áreas afines a la necesidad descrita, con experiencia mínima de dos (2) años en servicios de alimentos de casinos y con cursos certificados en manejo de alimentos, Este profesional supervisará la prestación de los servicios en los casinos diferentes a la Central de Operaciones.	El 8 de abril de 2024, a través de correo electrónico, el supervisor informa que se cuenta con un empleado para el puesto de supervisor de plantas. Adjunta su hoja de vida, que no cumple con el perfil requerido, ya que su experiencia está en coordinación de proyectos, residencia auxiliar, liderazgo de cartera y coordinación de facturación. Además, no adjunta un contrato suscrito directamente con SERYAL SAS, sino con la Fundación Cooperación Colombia.  <b>NO CUMPLE</b>
Garantizar un mínimo de cuatro (4) personas de forma permanente en el Sistema Chingaza.	El 8 de abril de 2024, a través de correo electrónico, el supervisor informa que se cuenta con cuatro personas de manera permanente en la planta y adjunta soportes de pagos de parafiscales de los meses de enero, febrero y marzo.  <b>CUMPLE</b>

*Fuente: Elaborado por autores a partir de Condiciones y Términos de la Invitación Pública No. ICGH-1122-2022 – 3.1 Personal y perfiles / Hojas de vida personal casino central de operaciones.*

**Análisis de la respuesta remitida por la Dirección de Servicios Administrativos frente a esta observación:**

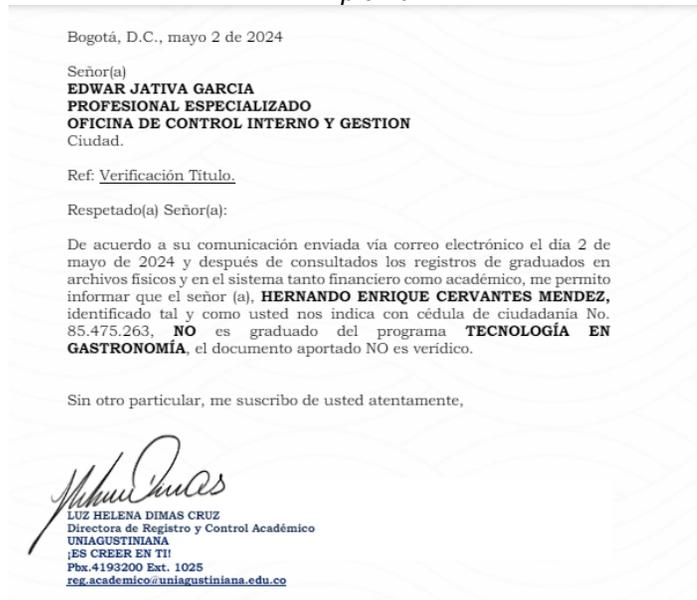
El proceso respondió mediante el memorando No.1451001-2024-0532 de fecha 30 de abril de 2024, justificando la eliminación de esta observación, adjuntando como evidencia la hoja de vida y los certificados de estudios del Señor Hernán Enrique Cervantes, así como el certificado laboral y de alimentos del señor Danilo Méndez y los correos de ingresos a las plantas del Señor Danilo Méndez y el Contrato de Mandato entre SERYAL SAS y la Fundación Cooperación Colombia.

Después de una revisión adicional de las obligaciones establecidas en las Condiciones y Términos de la Invitación Pública No. ICGH-1122-2022, el equipo auditor reafirma que, para garantizar la prestación del

servicio en el casino de la central de operaciones, es necesario contar con los siguientes perfiles: un administrador, un almacenista, un chef, un jefe de cocina, doce auxiliares de cocina y dos auxiliares de comedores, que se detalla en el desarrollo de la observación.

Por otro lado, la OCIG solicitó a la Universidad Agustiniiana, mediante correo electrónico con fecha del 02 de mayo de 2024, la validación del título de Tecnólogo en Gastronomía del señor Hernán Enrique Cervantes para verificar si cumplía con el perfil requerido. La universidad informó que el señor Cervantes NO se ha graduado del programa **TECNOLOGÍA EN GASTRONOMÍA**, como se muestra a continuación:

**Imagen 1. Respuesta confirmación Uniagustiniana – Certificación Diploma.**



Fuente: Información suministrada por la Uniagustiniana

Una vez revisada la información y las evidencias presentadas, y en cumplimiento de lo establecido en las condiciones técnicas, el equipo auditor ratifica la observación y adiciona la inexistencia de la emisión del título de Tecnología en Gastronomía de la Universidad Agustiniiana al señor Hernando Enrique Cervantes Méndez; Está situación que se remitirá a la Gerencia Jurídica, la Dirección de Seguros, la Dirección Contratación y Compras, y la Oficina de Investigaciones Disciplinarias para que se adelanten las acciones jurídicas correspondientes.

**Criterio:**

- Contrato 1-05-14500-1211-2022 suscrito con la firma SERYAL SAS.
- Condiciones y Términos de la Invitación Pública No. ICGH-1122-2022.

**Causas:**

- Ausencia de seguimiento y de control por parte de la supervisión del contrato.
- Fallas por parte de la segunda línea de defensa en asegurar que los controles diseñados se ejecuten correctamente por parte de la primera línea de defensa. *(En este caso, la segunda línea de defensa está representando por el ordenador del gasto y ordenador de pago del contrato, quienes tienen atribuidas funciones según lo establecido en el Manual de Intervención e Interventoría, Resolución No. 1229 del 30 de diciembre de 2021, Artículo octavo).*

**Resolución No. 1229 del 30 de diciembre de 2021 ARTÍCULO OCTAVO. ACTIVIDADES Y RESPONSABILIDADES EN EL MARCO DE LA SUPERVISIÓN E INTERVENTORÍA.**

**III ORDENADOR DEL GASTO**

5. *Adelantar las medidas necesarias para salvaguardar el interés general y los recursos de la EAAB-ESP frente a un posible riesgo o incumplimiento por parte del contratista.*
9. *Exigir a los supervisores que todos los documentos físicos, los soportes, los archivos digitales y la información generada en la ejecución de los acuerdos de voluntades, sean entregados por los supervisores e interventores al archivo de gestión de la Dirección de Contratación y Compras, así como incluirlos en el archivo electrónico empresarial, para la conformación de los expedientes y la custodia de los mismos, acorde con los procedimientos institucionales establecidos en el Sistema Único de Gestión, en materia de gestión documental.*
10. *Exigir a los supervisores, interventores y personal de apoyo, según sus competencias, la aplicación de los procedimientos, formatos y demás documentos asociados al proceso de gestión contractual establecidos en el Sistema Único de Gestión.*

**VI DIRECTORES Y JEFES DE DIVISIÓN (Ordenadores del Pago)**

1. *Dentro del límite de sus competencias funcionales y obligaciones legales, deberán velar por el cumplimiento de lo establecido en: los manuales de contratación y de supervisión e interventoría; los términos y condiciones de las invitaciones, las normas técnicas de la Empresa, los respectivos acuerdos de voluntades celebrados por la EAAB-ESP y, demás gestión contractual, teniendo como parámetros fundamentales los principios de la función administrativa y del control fiscal, establecidos en los artículos 209 y 267 de la Carta Política, respectivamente.*
3. *Realizar reuniones de seguimiento mínimo una vez al mes con los supervisores e interventores para conocer el estado de los acuerdos de voluntades, consignando en las ayudas de memoria suscritas por los asistentes, indicando los temas abordados y los compromisos acordados, según lo evidenciado en las visitas efectuadas (si aplica) y las medidas correctivas del caso.*

**Consecuencia:**

- Posibilidad de la aplicación de la cláusula octava “Descuentos” del contrato No. 1-05-14500-1211-2022, donde establece que la actividad sujeta a descuento es “*El contratista deberá garantizar que el personal dispuesto para el servicio de cada punto cuente con la dotación apropiada para el desarrollo de sus funciones y que porte de forma correcta los elementos de protección personal*”, lo que corresponde a un descuento de UN (1) SALARIO DIARIO MÍNIMO LEGAL VIGENTE por día.
- Disminución en la calidad del servicio ofrecido en los casinos, lo que podría afectar la satisfacción de los funcionarios.

**Evidencia:**

- Papel de trabajo “matriz obligaciones contractuales”.
- Papel de trabajo “Contrato casinos”.
- Listas de asistencia de las entrevistas realizadas a los empleados que prestación su servicio en los casinos.
- Hojas de vida de los empleados del casino de la Central de Operaciones.
- Correos electrónicos.

**Áreas sugeridas para el equipo de mejoramiento:**

- Gerencia de Corporativa de Gestión Humana y Administrativa
- Dirección de Servicios Administrativos
- Gerencia Jurídica
- Dirección de Contratación y Compras
- Dirección Gestión Calidad y Procesos

## OBSERVACIÓN No. 2

**Incumplimiento del numeral 16 “Cumplir con las obligaciones laborales del personal contratado en la ejecución del contrato” y numeral 18, “Cumplir con sus obligaciones frente a los Sistemas Generales de Seguridad Social en salud, pensiones, riesgos laborales y con los aportes parafiscales a las Cajas de Compensación Familiar, ICBF y SENA, en los términos de las Leyes 789 de 2002, 828 de 2003, Decreto 1703 de 2002 y demás normas concordantes y complementarias, durante la ejecución”, de la cláusula sexta del contrato No. 1-05-14500-1211-2022.**

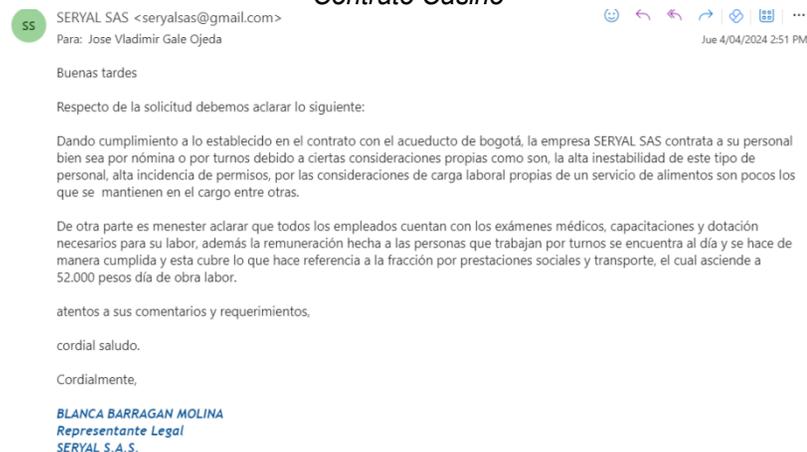
### CONDICIÓN

En la prueba de recorrido realizada el 14 de marzo de 2024 en el Casino de la Central de Operaciones, se evidenció que estaban laborando dieciséis (16) personas, de las cuales catorce (14) eran auxiliares de cocina, un (1) jefe de cocina y un (1) almacenista.

Se llevó a cabo una entrevista con cada uno ellos y se documentaron los detalles en el papel de trabajo “Contratos casino”, según la información recopilada, se constató que los cargos de: almacenista, dos auxiliares de cocina, el jefe de cocina y el administrador, son los únicos que cuentan con contrato laboral a término fijo, esta información fue contrastada con las hojas de vida y los contratos enviados por el supervisor el 19 de marzo de 2024.

Ahora bien, el resto de personal, que cumple funciones de auxiliar de cocina y además cumple con un horario de 7:00 a.m. a 5:00 p.m. de lunes a viernes no tiene contrato laboral con SERYAL SAS, están bajo la modalidad de servicios con pago diario por valor cincuenta y dos mil pesos m/cte. (\$52.000) según lo expresado por los entrevistados. Sobre el asunto, el contratista, en un correo enviado por el supervisor el 04 de abril de 2024; aduce que en el valor pagado se incluyen todos los beneficios prestacionales, de salud y pensiones entre otros, como lo muestra el siguiente correo:

#### **Imagen 2. Pantallazo correo electrónico enviado por SERYAL SAS a Supervisión Contrato Casino**



Fuente: Supervisión Contrato 1-05-14500-1211-2022.

Adicionalmente, el equipo auditor solicitó a la Dirección de Seguridad mediante correo del 19 de marzo de 2024 y la Dirección de Compensaciones la modalidad de ingreso de este personal a la empresa a laborar. Se informó que siete (7) empleados ingresan con carnet desde la vigencia 2022 y 2023 como se detalla en la tabla 20 "Relación de empleados que ingresan con carnet". Además, nueve (9) personas ingresan como visitantes autorizados de manera individual ocasionalmente, por el funcionario de la

empresa José Vladimir Gale y el administrador del casino de la central de operaciones Humberto Porras Morales, desde el 2023 y 2024, según se muestra en la Tabla 21 "Relación de empleados que ingresan como visitantes":

**Tabla 20. Relación empleados que ingresan con carnet.**

No.	Nombre y Apellidos	Número de Cédula	Con carnet	Fecha de inicio
1	Ledis Ester Guzmán	30580716	Colaborador con carnet	1/09/2023
2	Senaida María González	55237958	Colaborador con carnet	2/06/2022
3	Yesi Reina Ochoa	1000352215	Colaborador con carnet	29/08/2023
4	Janeth Badillo	1033782148	Colaborador con carnet	1/09/2022
5	Hernando Cervantes	85475263	Colaborador con carnet	1/09/2022
6	Liliana Ochoa	52031334	Colaborador con carnet	23/11/2023
7	Alcides Williams	4987623	Colaborador con carnet	14/04/2023

Fuente: correo del 19/03/2023 – Dirección de Seguridad – OCIG.

**Tabla 21. Relación empleados que ingresan como visitantes.**

No.	Nombre y Apellidos	Número de Cédula	Fecha Inicial de ingreso
1	Juan Carlos Sierra Rojas	79526359	22/03/2024 Autoriza Humberto Porras Porras Morales
2	Merlín Soto Torres	5805071	10/01/2024 Autoriza Humberto Porras Porras Morales
3	José Ramón Cañizalez	6984463	17/01/2024 Autoriza Humberto Porras Porras Morales
4	Enadis Salgado	45472837	22/02/2024 Autoriza Humberto Porras Porras Morales
5	Luz Milena Beleño	1216965758	11/10/2024 Autoriza Almonacid Rojas
6	Laura Vanesa Reina	1016713110	13/06/2024 Autoriza Humberto Porras Porras Morales
7	Gisella Santana	1001806571	29/01/2024 Autoriza Humberto Porras Porras Morales
8	Michael Sneider Franco	1000620773	04/12/2023 Autoriza Hernando Enrique Cervantes
9	Danna Valentina Arias	1098631642	07/03/2024 Autoriza Humberto Porras Porras Morales

Fuente: correo del 05/04/2023 – Dirección de Seguridad - OCIG

Esto confirma una vez más que de la totalidad de personal entrevistado, solo 5 tienen contrato laboral con SERYAL SAS, lo que permite formalizar el ingreso permanente a las instalaciones de la Empresa sin exponer a la Entidad por permitir el ingreso a laborar en el casino de la Central de Operaciones a visitantes por largos periodos sin afiliación al sistema de salud, de riesgos profesionales, entre otros.

Asimismo, se realizó una verificación de los salarios de los empleados que están vinculados directamente con la empresa SERYAL SAS, evidenciando que, de cinco contratos, cuatro se encuentran por debajo

del salario mínimo legal vigente, que es de \$1.300.000 (un millón trescientos mil pesos m/cte.), como se muestra en la siguiente tabla:

**Tabla 22. Relación empleados con contrato.**

No.	Nombre y Apellidos	Tipo de contrato	Salario
1	Lilia Ochoa Gómez	Término definido inferior a un año	\$1.000.000 (un millón de pesos m/cte.)
2	Humberto Porras Morales	Término definido inferior a un año	\$3.000.000 (tres millones de pesos m/cte.)
3	Enrique Cervantes Méndez	Término definido inferior a un año	\$1.160.000 (un millón ciento sesenta mil pesos m/cte.)
4	Cenaida María González Castro	Término definido inferior a un año	\$1.000.000 (un millón de pesos m/cte.)
5	Alcides José Williams Rodríguez	Término definido inferior a un año	\$1.160.000 (un millón ciento sesenta mil pesos m/cte.)

Fuente: elaborado por autores a partir de información DSA, 2024.

Esta situación en particular conlleva al incumplimiento del **“ARTICULO 148. EFECTO JURIDICO. La fijación del salario mínimo modifica automáticamente los contratos de trabajo en que se haya estipulado un salario inferior”** establecido en el Código Sustantivo del Trabajo.

**Criterios:**

- Contrato 1-05-14500-1211-2022 suscrito con la firma SERYAL SAS.
- Condiciones y Términos de la Invitación Pública No. ICGH-1122-2022.
- Código Sustantivo del trabajo en los artículos:

**ARTICULO 13: MINIMO DE DERECHOS Y GARANTIAS.** Las disposiciones de este Código contienen el mínimo de derechos y garantías consagradas en favor de los trabajadores. No produce efecto alguno cualquiera estipulación que afecte o desconozca este mínimo.

**ARTICULO 14. CARACTER DE ORDEN PUBLICO. IRRENUNCIABILIDAD.** Las disposiciones legales que regulan el trabajo humano son de orden público y, por consiguiente, los derechos y prerrogativas que ellas conceden son irrenunciables, salvo los casos expresamente exceptuados por la ley.

**ARTICULO 148. EFECTO JURIDICO.** La fijación del salario mínimo modifica automáticamente los contratos de trabajo en que se haya estipulado un salario inferior.

- Ley 100 “Por la cual se crea el sistema de seguridad social integral y se dictan otras disposiciones” en los artículos:

**ARTÍCULO 15. Afiliados.** Serán afiliados al Sistema General de Pensiones:

1. En forma obligatoria: Todas aquellas personas vinculadas mediante contrato de trabajo o como servidores públicos, salvo las excepciones previstas en esta Ley. Así mismo, los grupos de población que por sus características o condiciones socioeconómicas sean elegibles para ser beneficiarios de subsidios a través del Fondo de Solidaridad Pensional, de acuerdo con las disponibilidades presupuestales. (...)

**ARTÍCULO 157.**

Literal a. (...) Numeral 1. Los afiliados al Sistema mediante el régimen contributivo son las personas vinculadas a través de contrato de trabajo, los servidores públicos, los pensionados y jubilados y los trabajadores independientes con capacidad de pago. Estas personas deberán afiliarse al Sistema mediante las normas del régimen contributivo de que trata el capítulo I del Título III de la presente Ley.

**ARTÍCULO 203.**

*Afiliados y Beneficiarios. Serán afiliados obligatorios al régimen contributivo los afiliados de que trata el literal a) del artículo 157.*

- Procedimiento MPEH0916P- Higiene Industrial. Política de operación No. 2 “En la EAAB-ESP todos los trabajadores contratistas deben estar afiliados al sistema de seguridad social (Salud, Pensión y ARL) y deben estar al día con los pagos correspondientes para que puedan ejecutar sus actividades laborales”.

**Causas:**

- Falta de seguimiento y de control por parte de la supervisión contractual al no garantizar que el personal que trabaja para SERYAL SAS en el casino de la Central de Operaciones fueran las misma que se relacionan en los aportes a salud, pensión y parafiscales.
- Fallas por parte de la segunda línea de defensa en asegurar que los controles diseñados se ejecuten correctamente por parte de la primera línea de defensa. *(En este caso, la segunda línea de defensa está representando por el ordenador del gasto y ordenador de pago del contrato, quienes tienen atribuidas funciones según lo establecido en el Manual de Intervención e Interventoría, Resolución No. 1229 del 30 de diciembre de 2021, Artículo octavo).*

**Resolución No. 1229 del 30 de diciembre de 2021 ARTÍCULO OCTAVO. ACTIVIDADES Y RESPONSABILIDADES EN EL MARCO DE LA SUPERVISIÓN E INTERVENTORÍA.**

**III ORDENADOR DEL GASTO**

5. *Adelantar las medidas necesarias para salvaguardar el interés general y los recursos de la EAAB-ESP frente a un posible riesgo o incumplimiento por parte del contratista.*
9. *Exigir a los supervisores que todos los documentos físicos, los soportes, los archivos digitales y la información generada en la ejecución de los acuerdos de voluntades, sean entregados por los supervisores e interventores al archivo de gestión de la Dirección de Contratación y Compras, así como incluirlos en el archivo electrónico empresarial, para la conformación de los expedientes y la custodia de los mismos, acorde con los procedimientos institucionales establecidos en el Sistema Único de Gestión, en materia de gestión documental.*
10. *Exigir a los supervisores, interventores y personal de apoyo, según sus competencias, la aplicación de los procedimientos, formatos y demás documentos asociados al proceso de gestión contractual establecidos en el Sistema Único de Gestión.*

**VI DIRECTORES Y JEFES DE DIVISIÓN (Ordenadores del Pago)**

1. *Dentro del límite de sus competencias funcionales y obligaciones legales, deberán velar por el cumplimiento de lo establecido en: los manuales de contratación y de supervisión e interventoría; los términos y condiciones de las invitaciones, las normas técnicas de la Empresa, los respectivos acuerdos de voluntades celebrados por la EAAB-ESP y, demás gestión contractual, teniendo como parámetros fundamentales los principios de la función administrativa y del control fiscal, establecidos en los artículos 209 y 267 de la Carta Política, respectivamente.*
3. *Realizar reuniones de seguimiento mínimo una vez al mes con los supervisores e interventores para conocer el estado de los acuerdos de voluntades, consignando en las ayudas de memoria suscritas por los asistentes, indicando los temas abordados y los compromisos acordados, según lo evidenciado en las visitas efectuadas (si aplica) y las medidas correctivas del caso.*

**Consecuencia:**

- Posibles demandas laborales por responsabilidad solidaria a la EAAB-ESP debido a incumplimientos laborales del contratista.

**Evidencia:**

- Papel de trabajo “matriz obligaciones contractuales”.
- Papel de trabajo “Contratos casinos”.
- Listas de asistencia de las entrevistas realizadas a los empleados que prestación su servicio en los casinos.
- Contratos de los empleados del casino de la Central de Operaciones enviados por el supervisor el 19 de marzo de 2024.
- Correos electrónicos.

**Áreas sugeridas para el equipo de mejoramiento:**

- Gerencia de Corporativa de Gestión Humana y Administrativa
- Dirección de Servicios Administrativos
- Gerencia Jurídica
- Dirección de Contratación y Compras
- Dirección Gestión Calidad y Procesos
- Dirección de Salud Ocupacional
- Dirección Seguros

**OBSERVACIÓN No. 3**

**Incumplimiento de la cláusula sexta “Obligaciones específicas del contratista” del contrato No. 1-05-14500-1211-2022, así como del Numeral 1.3 “Clases de servicios por punto de atención” de las Condiciones y Términos de la Invitación Pública No. ICGH-1122-2022.**

**CONDICIÓN**

Durante las pruebas de recorrido realizadas en el casino de la Central de Operaciones el 14 de marzo, el 3 y 9 de abril de 2024, se verificó con la balanza de propiedad del contratista, el peso de los componentes de los almuerzos tipo 1 y almuerzo light, para asegurar que estos correspondieran a lo establecido en la minuta patrón del contrato que se comprometieron a cumplir, teniendo en cuenta el volumen, y el gramaje de cada una de las preparaciones a servir a los funcionarios, evidenciando diferencias que se detallan a continuación en la tabla 23 (color rojo):

**Tabla 23. Componentes Almuerzo tipo 1 - Central de Operaciones.**

ITEM	GR.	COMPONENTES	Verificado por OCIG el 14 de marzo de 2024		Verificado por OCIG el 3 de abril de 2024	Verificado por OCIG el 9 de abril de 2024	
			Componentes	Pesos (gramos o mm)	Componentes	componente	Pesos (gramos o mm)
FRUTA DE MANO	100gr		Fresa	99		Banano	145 gr
SOPAS ELABORADAS. NO CREMAS NI CONSOMES	250gr		Sopa de arrachacha	301		Crema de verdura	314 cc
PROTEINA	125gr	Carne de res, carne de cerdo, carne de ternera, pollo, pescado, mariscos, sardinas, atún, huevos, jamón, queso, opción vegetariana	Carne desmechada con mazorca	128	Proteína: En prueba de recorrido, se realizó la validación del gramaje de la proteína en 60 muestras seleccionadas	Carne en Goulash	137 gr

**PROCESO: EVALUACIÓN INDEPENDIENTE  
SUBPROCESO: AUDITORIAS DE LA OCIG**



**FORMATO: INFORME DE AUDITORÍA**

					ente ellas pierna penil, pechuga asada y sobrebarriga, evidenciando que cumplen con los gramos establecidos.		
CEREAL	100gr	Arroz, Espaguete, Maiz	Arroz	108		Arroz con fideo	115 gr
VERDURAS COCIDAS CALIENTES O LEGUMINOSAS	120gr		Torta de ahuyama	87		Acelga	115 gr
TUBERCULOS, RAICES O PLATANOS	80gr		Papa choriada	121		Papa salada	134 gr
BEBIDA	420cc	jugo de fruta o pulpa de fruta 100%, gaseosa, leche, agua mineral	Jugo de guayaba	482		Juego de mango	210 cc x2 Total: 240 cc
POSTRE	80gr	Preparado en sitio o empacado	Esponjada de fresa	85		Arroz con leche	94 gr

Fuente: Condiciones y Términos de la Invitación Pública No. ICGH-1122-2022 – 1.3 Clases de servicio por punto de atención/ Papel de trabajo matriz obligaciones contractuales.

**Tabla 24. Componentes Almuerzo Light - Central de Operaciones.**

ITEM	GRAMOS	COMPONENTES	Verificado por OCIG el 14 de marzo de 2024			Verificado por OCIG el 09 de abril de 2024	
			Componentes	Pesos (gramos o cc) Almuerzo 1	Pesos (gramos o cc) Almuerzo 2	Componentes	Pesos (gramos o cc) Almuerzo 2
FRUTA DE MANO	100cc		Fresa	96	96	Banano	112cc
CREMAS / CONSOMES	250cc		Consume de la abuela	315	355	Consomé celestino	312cc
PROTEINA	125gr	Carne de res, carne de cerdo, carne de ternera, pollo, pescado, mariscos, sardinas, atún, huevos, jamón, queso, opción vegetariana	Carne asada	90	83	Chuleta	159 gr
CEREAL	100gr		Arroz	123	110	Arroz	91 gr
VERDURAS COCIDAS CALIENTES	120gr		Verdura caliente antipasto	172	115	Garbanzo	51 gr
TUBERCULOS, RAICES O PLATANOS	80gr		No se da	No se da	No se da	No se da	No se da
BEBIDA	420cc	jugo de fruta o pulpa de fruta 100%, gaseosa, leche, agua mineral	Jugo de fresa sin azúcar	215	215	Jugo de mango	253+246 cada vaso de jugo
POSTRE	80gr	Preparado en sitio o empacado	Esponjada de fresa	91	91	Arroz con leche	103 gr

Fuente: Condiciones y Términos de la Invitación Pública No. ICGH-1122-2022 – 1.3 Clases de servicio por punto de atención/ Papel de trabajo matriz obligaciones contractuales

Se puede evidenciar que el peso de los componentes de un almuerzo al momento de servir no cumple con las especificaciones establecidas, tales como la fruta, la verdura y la proteína, como se resaltó en el cuadro anterior, presentando incumplimiento en lo establecido en la minuta patrón de las Condiciones y Términos de la Invitación Pública No. ICGH-1122-2022.

Igualmente, se hizo verificación de los almuerzos sustitutos, en los cuales las condiciones técnicas establecen que deben cumplir un gramaje en proteína no inferior a 250 gramos, además de ser entregados en empaque individual biodegradable, con cubiertos desechables si es necesario, y una servilleta; También se requiere que estén rotulados con fecha de elaboración y tiempo máximo de consumo. Las salsas acompañantes deben entregarse en empaques individuales y son a libre elección del consumidor. Durante las pruebas de recorrido realizadas el 14 y 19 de marzo, así como el 01 de abril, se identificaron incumplimientos de los gramajes, en especial en la proteína, que alcanzó pesos de 49, 142.3, 239 gramos en lugar de los 250 gramos correspondientes según lo establecido en la minuta patrón, como se muestra en la siguiente tabla 25, donde se resaltan las diferencias encontradas en color rojo:

**Tabla 25. Componentes Almuerzo sustitutos - Central de Operaciones.**

MENUS SUSTITUTOS	COMPONENTE	CAN T.	Verificado por la OCIG el 19 de marzo de 2024		Verificado por la OCIG el 01 de abril de 2024		
			Componente	Pesos (gramos o cc)	Componente	Pesos (gramos o cc)	
No. 1	Sándwich (Proteína como Pollo, atún, jamón de cerdo, jamón de cordero, galantina de pavo etc). + queso +verduras	400gr	Wrap (2)	169 gramos cada uno Con verduras 178 gramos Proteína sola: <b>49</b>	Wrap (2)	142.3 gramos cada uno Total: 229 gr	
	Papas fritas o platanitos de paquete u otro snack	25gr			Papas fritas	25 gr	
	Fruta		100gr	Manzana	<b>122 gramos</b>	Granadilla	94.9 gr
	Bebida gaseosa o jugo de frutas en envase no retornable	300cc	Jugo de fruta Tetrapak	250 ml	Jugo de fruta Tetrapak	250 ml	
	Postre a temperatura ambiente	80gr	Mantecada	75 gramos	Galleta festival	50 gr cada uno. Total: 100 gr	
	<b>Verificado por la OCIG el 14 de marzo de 2024</b>						
	No. 2	Hamburguesa (Carne de res o de pollo + queso + verduras)				Hamburguesa	410 gramos total Proteína 239 gramos que contine queso y carne
Papas fritas o platanitos de paquete u otro snack		25gr					
Fruta			100gr			Tricipollos	30 gramos
Bebida gaseosa o jugo de frutas en envase no retornable		300cc				Manzana verde	116 gramos
Postre a temperatura ambiente		80gr				Jugo de fruta Tetrapak	250 ml
						Brazo de reina	90 gramos

Fuente: Condiciones y Términos de la Invitación Pública No. ICGH-1122-2022 – 1.3 Clases de servicio por punto de atención/ Pa de trabajo matriz obligaciones contractuales

En cuanto a la presentación, durante las pruebas de recorrido el 28 de febrero, 01, 05, 07 y 14 de marzo y 01 de abril de 2024, se observó que hay disponibilidad de un máximo de 20 almuerzos sustitutos diarios en el horario de 7:00 a 9:30 a.m. Estos almuerzos son empacados en bolsas plásticas color blanco o en bolsas de papel, incumpliendo igualmente con las características de empaque individual biodegradable y demás recomendaciones para la presentación, conservación y entrega de los alimentos a los funcionarios. Las siguientes fotos muestran el incumplimiento de la empresa SERYAL en el empaque de los almuerzos sustitutos, como lo evidencian las siguientes imágenes:

**Imágenes 3, 4, 5. Muestra almuerzos sustitutos.**



Fuente: Fotos tomadas en pruebas de recorrido - OCIG

#### **Criterio:**

- Contrato 1-05-14500-1211-2022 suscrito con la firma SERYAL SAS.
- Condiciones y Términos de la Invitación Pública No. ICGH-1122-2022 / 16.3 “Clases de atención por punto de atención”.

#### **Causas:**

- Deficiencia en el control por parte de la supervisión del contrato.
- Fallas por parte de la segunda línea de defensa en asegurar que los controles diseñados se ejecuten correctamente por parte de la primera línea de defensa. *(En este caso, la segunda línea de defensa está representando por el ordenador del gasto y ordenador de pago del contrato, quienes tienen atribuidas funciones según lo establecido en el Manual de Intervención e Interventoría, Resolución No. 1229 del 30 de diciembre de 2021, Artículo octavo).*

#### **Resolución No. 1229 del 30 de diciembre de 2021 ARTÍCULO OCTAVO. ACTIVIDADES Y RESPONSABILIDADES EN EL MARCO DE LA SUPERVISIÓN E INTERVENTORÍA.**

##### **III ORDENADOR DEL GASTO**

5. Adelantar las medidas necesarias para salvaguardar el interés general y los recursos de la EAAB-ESP frente a un posible riesgo o incumplimiento por parte del contratista.
9. Exigir a los supervisores que todos los documentos físicos, los soportes, los archivos digitales y la información generada en la ejecución de los acuerdos de voluntades, sean entregados por los supervisores e interventores al archivo de gestión de la Dirección de Contratación y Compras, así como incluirlos en el archivo electrónico empresarial, para la conformación de los expedientes y la custodia de los mismos, acorde con los procedimientos institucionales establecidos en el Sistema Único de Gestión, en materia de gestión documental.
10. Exigir a los supervisores, interventores y personal de apoyo, según sus competencias, la aplicación de los procedimientos, formatos y demás documentos asociados al proceso de gestión contractual establecidos en el Sistema Único de Gestión.

#### VI DIRECTORES Y JEFES DE DIVISIÓN (Ordenadores del Pago)

1. *Dentro del límite de sus competencias funcionales y obligaciones legales, deberán velar por el cumplimiento de lo establecido en: los manuales de contratación y de supervisión e interventoría; los términos y condiciones de las invitaciones, las normas técnicas de la Empresa, los respectivos acuerdos de voluntades celebrados por la EAAB-ESP y, demás gestión contractual, teniendo como parámetros fundamentales los principios de la función administrativa y del control fiscal, establecidos en los artículos 209 y 267 de la Carta Política, respectivamente.*
3. *Realizar reuniones de seguimiento mínimo una vez al mes con los supervisores e interventores para conocer el estado de los acuerdos de voluntades, consignando en las ayudas de memoria suscritas por los asistentes, indicando los temas abordados y los compromisos acordados, según lo evidenciado en las visitas efectuadas (si aplica) y las medidas correctivas del caso.*

#### Consecuencia:

- Posibilidad de hacer efectiva la cláusula octava “Descuentos” del contrato No. 1-05-14500-1211-2022, donde establece que la actividad sujeta a descuento es “El contratista deberá garantizar el cumplimiento diario de las minutas patrón (Composición de cada menú y gramajes), de lo contrario será objeto de un descuento económico”, lo que corresponde a un descuento de CINCO (5) SALARIOS MÍNIMOS DIARIOS LEGALES VIGENTES, POR CADA DÍA EN EL QUE SE CUMPLA CON LA MINUTA PATRÓN.
- Aumento de quejas y reclamos debido a la baja calidad de los alimentos.

#### Evidencia:

- Papel de trabajo “matriz obligaciones contractuales”.
- Ayudas de memoria de las pruebas de recorrido realizadas.

#### Áreas sugeridas para el equipo de mejoramiento:

- Dirección de Servicios Administrativos
- Gerencia Jurídica
- Dirección de Contratación y Compras
- Dirección Gestión Calidad y Procesos

### OBSERVACIÓN No. 4

**Incumplimiento de la actividad No. 5 “El contratista se compromete a tomar diariamente contra muestras de todos los productos que se brinden a los usuarios en todos los casinos en los que se ofrece alimentación, estas contra muestras se refrigerarán durante 72 horas...” mencionada en el literal del numeral 4 “Control de calidad de los alimentos” de las Condiciones y Términos de la Invitación Pública No. ICGH-1122-2022.**

### CONDICIÓN

En pruebas de recorrido realizadas a los casinos de la Central de Operaciones el 14 de marzo y el 03 y 04 de abril, así como las pruebas de recorrido realizadas a los casinos de las plantas Tibitoc y Wiesner el 14 de marzo de 2024, se indagó a los trabajadores sobre la toma de muestras diarias a los alimentos que son entregados a los funcionarios que hacen uso de los casinos, las cuales deben refrigerarse por 72 horas para su análisis en caso de una intoxicación masiva, indicando que estas no se realizan porque nunca se ha presentado una intoxicación masiva. Esto evidencia incumplimiento por parte de la empresa SERYAL SAS al no llevar a cabo esta actividad obligatoria estipulada en las Condiciones y Términos de

la Invitación Pública, teniendo en cuenta que esta práctica permite disponer de un análisis preciso en caso de una intoxicación de los funcionarios que consumen alimentos en los casinos.

**Criterio:**

- Condiciones y Términos de la Invitación Pública No. ICGH-1122-2022 / 4. “Control de calidad de los alimentos”.

**Causas:**

- Ausencia de seguimiento y de control por parte de la supervisión del contrato.
- Fallas por parte de la segunda línea de defensa en asegurar que los controles diseñados se ejecuten correctamente por parte de la primera línea de defensa. *(En este caso, la segunda línea de defensa está representando por el ordenador del gasto y ordenador de pago del contrato, quienes tienen atribuidas funciones según lo establecido en el Manual de Intervención e Interventoría, Resolución No. 1229 del 30 de diciembre de 2021, Artículo octavo).*

**Resolución No. 1229 del 30 de diciembre de 2021 ARTÍCULO OCTAVO. ACTIVIDADES Y RESPONSABILIDADES EN EL MARCO DE LA SUPERVISIÓN E INTERVENTORÍA.**

**III ORDENADOR DEL GASTO**

5. *Adelantar las medidas necesarias para salvaguardar el interés general y los recursos de la EAAB-ESP frente a un posible riesgo o incumplimiento por parte del contratista.*
9. *Exigir a los supervisores que todos los documentos físicos, los soportes, los archivos digitales y la información generada en la ejecución de los acuerdos de voluntades, sean entregados por los supervisores e interventores al archivo de gestión de la Dirección de Contratación y Compras, así como incluirlos en el archivo electrónico empresarial, para la conformación de los expedientes y la custodia de los mismos, acorde con los procedimientos institucionales establecidos en el Sistema Único de Gestión, en materia de gestión documental.*
10. *Exigir a los supervisores, interventores y personal de apoyo, según sus competencias, la aplicación de los procedimientos, formatos y demás documentos asociados al proceso de gestión contractual establecidos en el Sistema Único de Gestión.*

**VI DIRECTORES Y JEFES DE DIVISIÓN (Ordenadores del Pago)**

1. *Dentro del límite de sus competencias funcionales y obligaciones legales, deberán velar por el cumplimiento de lo establecido en: los manuales de contratación y de supervisión e interventoría; los términos y condiciones de las invitaciones, las normas técnicas de la Empresa, los respectivos acuerdos de voluntades celebrados por la EAAB-ESP y, demás gestión contractual, teniendo como parámetros fundamentales los principios de la función administrativa y del control fiscal, establecidos en los artículos 209 y 267 de la Carta Política, respectivamente.*
3. *Realizar reuniones de seguimiento mínimo una vez al mes con los supervisores e interventores para conocer el estado de los acuerdos de voluntades, consignando en las ayudas de memoria suscritas por los asistentes, indicando los temas abordados y los compromisos acordados, según lo evidenciado en las visitas efectuadas (si aplica) y las medidas correctivas del caso.*

**Consecuencia:**

- Sanciones, demandas y multas por las autoridades competentes, en caso de que se presenten intoxicaciones.
- Incapacidades y ausencias por intoxicación, que pueden afectar el normal desarrollo de las actividades de la Empresa.
- Afectación de la salud de los trabajadores.

**Evidencia:**

- Papel de trabajo “matriz obligaciones contractuales”.
- Ayudas de memoria de las pruebas de recorrido realizadas.
- Correos electrónicos.

**Áreas sugeridas para el equipo de mejoramiento:**

- Dirección de Servicios Administrativos

**OBSERVACIÓN No. 5**

**Incumplimiento de las obligaciones establecidas en el artículo décimo y décimo tercero de la Resolución No. 1229 del 30 de diciembre de 2021 “Por medio de la cual se adopta el Manual de Supervisión e Interventoría de la Empresa de Acueducto y Alcantarillado de Bogotá – ESP”.**

**CONDICIÓN:**

A partir de la documentación proporcionada por el proceso y de las pruebas de recorrido realizadas por el equipo auditor en los casinos ubicados en la Central de Operaciones, la Planta Tibitoc y Wiesner, se verificó el cumplimiento del objeto contractual y su articulado, enmarcadas en las Condiciones y Términos de la Invitación Pública No. ICGH-1122-2022, donde se identificaron situaciones como: i) el no pago de seguridad social de los empleados, ii) la contratación de personal no mediante contratos laborales sino pago diario o por medio de un tercero, iii) personal que no cumple con el perfil requerido, iv) el incumplimiento de la minuta patrón y v) ausencia de la práctica de pruebas diarias de alimentos, desarrolladas en las observaciones anteriores de este informe, lo que conlleva a la deficiencia en el ejercicio de supervisión incumpliendo los siguientes artículos de la Resolución No. 1229 de 2021:

**ARTÍCULO DÉCIMO.** *Actividades y responsabilidades de supervisores e interventores en la etapa de ejecución del acuerdo de voluntades.*

**I. Responsabilidades administrativas**

**7.** *Verificar que los productos sean entregados por el contratista de acuerdo con lo planificado y establecido en el acuerdo de voluntades, como requisito para el trámite del pago.*

**11.** *Exigir a los contratistas el cumplimiento mensual del pago de los aportes a los sistemas generales de seguridad social en salud, pensiones, riesgos laborales y de los aportes parafiscales a las Cajas de Compensación Familiar, ICBF, SENA, en los términos de las Leyes 789 de 2002, 828 de 2003, Decreto 1703 de 2002 y demás normas concordantes y complementarias, como requisito para el registro de las entradas de mercancía.*

**18.** *Exigir, revisar y aprobar el informe de gestión del contrato con sus soportes documentales y con la periodicidad establecida en el mismo.*

**22.** *Realizar monitoreo a la matriz de riesgos del contrato, de conformidad con el procedimiento y periodicidad establecidas por la EAAB-ESP. En el caso que se identifiquen variaciones relevantes, esto debe ser informado al Ordenador del gasto y al supervisor, para que, en conjunto con la Dirección de Contratación y Compras, la Dirección de Seguros y la Oficina de Asesoría Legal, lo analicen y se determine la procedencia de adelantar una modificación al contrato.*

## **II. Responsabilidades Técnicas**

20. Recibir a entera satisfacción los productos objeto del acuerdo de voluntades, cumpliendo con las normas y especificaciones técnicas y de conformidad con lo aprobado en el Plan de Calidad.

## **III. Responsabilidades financieras**

6. Revisar y aprobar el cumplimiento de los requisitos para el trámite y el pago de las facturas o cuentas de cobro presentadas por el contratista. El informe de gestión aprobado se constituye como soporte para el pago al contratista.

## **ARTÍCULO DÉCIMO TERCERO. Prohibiciones.**

10. Autorizar desembolsos y pagos sin la verificación del cumplimiento de obligaciones a cargo del contratista, tal como el pago de los aportes al Sistema General de Seguridad Social Integral.

En específico, se ha evidenciado que no se cumplen las disposiciones establecidas en los artículos del contrato relacionados con las responsabilidades administrativas, técnicas y financieras que deben tener los supervisores. Además, se incumplen las prohibiciones establecidas en el contrato, como la autorización de desembolsos y pagos sin la verificación del cumplimiento de obligaciones a cargo del contratista. Estos incumplimientos demuestran una falta de supervisión cuidadosa y oportuna del contrato suscrito con la empresa SERYAL SAS.

### **Criterio:**

- Resolución No. 1229 del 30 de diciembre de 2021 que establece “Por medio de la cual se adopta el Manual de Supervisión e Interventoría de la Empresa de Acueducto y Alcantarillado de Bogotá – ESP”.
- Contrato 1-05-14500-1211-2022 suscrito con la firma SERYAL SAS.
- Condiciones y Términos de la Invitación Pública No. ICGH-1122-2022.

### **Causas:**

- Debilidad en el ejercicio de la supervisión para el contrato 1-05-14500-1211-2022.
- Desconocimiento de las responsabilidades por parte del supervisor.
- Fallas por parte de la segunda línea de defensa en asegurar que los controles diseñados se ejecuten correctamente por parte de la primera línea de defensa. *(En este caso, la segunda línea de defensa está representando por el ordenador del gasto y ordenador de pago del contrato, quienes tienen atribuidas funciones según lo establecido en el Manual de Intervención e Interventoría, Resolución No. 1229 del 30 de diciembre de 2021, Artículo octavo).*

## **Resolución No. 1229 del 30 de diciembre de 2021 ARTÍCULO OCTAVO. ACTIVIDADES Y RESPONSABILIDADES EN EL MARCO DE LA SUPERVISIÓN E INTERVENTORÍA.**

### **III ORDENADOR DEL GASTO**

5. Adelantar las medidas necesarias para salvaguardar el interés general y los recursos de la EAAB-ESP frente a un posible riesgo o incumplimiento por parte del contratista.
9. Exigir a los supervisores que todos los documentos físicos, los soportes, los archivos digitales y la información generada en la ejecución de los acuerdos de voluntades, sean entregados por los supervisores e interventores al archivo de gestión de la Dirección de Contratación y Compras, así como incluirlos en el archivo electrónico empresarial, para la conformación de los expedientes y la custodia de los mismos, acorde con los procedimientos institucionales establecidos en el Sistema Único de Gestión, en materia de gestión documental.
10. Exigir a los supervisores, interventores y personal de apoyo, según sus competencias, la aplicación de los procedimientos, formatos y demás documentos asociados al proceso de gestión contractual establecidos en el Sistema Único de Gestión.

## VI DIRECTORES Y JEFES DE DIVISIÓN (Ordenadores del Pago)

1. Dentro del límite de sus competencias funcionales y obligaciones legales, deberán velar por el cumplimiento de lo establecido en: los manuales de contratación y de supervisión e interventoría; los términos y condiciones de las invitaciones, las normas técnicas de la Empresa, los respectivos acuerdos de voluntades celebrados por la EAAB-ESP y, demás gestión contractual, teniendo como parámetros fundamentales los principios de la función administrativa y del control fiscal, establecidos en los artículos 209 y 267 de la Carta Política, respectivamente.
3. Realizar reuniones de seguimiento mínimo una vez al mes con los supervisores e interventores para conocer el estado de los acuerdos de voluntades, consignando en las ayudas de memoria suscritas por los asistentes, indicando los temas abordados y los compromisos acordados, según lo evidenciado en las visitas efectuadas (si aplica) y las medidas correctivas del caso.

### Consecuencia:

- Posibles hallazgos por parte de entes de control.
- Posibles investigaciones disciplinarias.
- Posibilidad de la aplicación del Artículo Décimo Segundo del Manual de Supervisión e Interventoría de la EAAB-ESP Responsabilidad civil, fiscal, penal y disciplinaria del supervisor y/o interventor:

*“Los interventores y supervisores responderán civil, fiscal, penal y disciplinariamente, tanto por el cumplimiento de las obligaciones, como por los hechos u omisiones que les sean imputables y causen daño o perjuicio a la Empresa, derivados de los acuerdos de voluntades respecto de los cuales hayan ejercido o ejerzan las funciones de interventoría y/o supervisión en los términos del artículo 2 de la Ley 1882 de 2018 y demás leyes concordantes en el marco de sus competencias funcionales.*

*En el evento de considerarse que el supervisor o interventor en el ejercicio de sus funciones pudieron presuntamente haber incurrido en delitos, faltas disciplinarias o detrimento patrimonial, el Ordenador del gasto, deberá solicitar, en caso de una eventual falta disciplinaria, la apertura de la investigación correspondiente a la Oficina de Investigaciones Disciplinarias de la EAAB-ESP; o a los organismos competentes tratándose de las demás investigaciones; y en el evento de requerirse adelantar una demanda judicial, deberá reportarlo con los antecedentes del caso a la Oficina de Representación Judicial y Actuación Administrativa de la Empresa.”*

*En el evento en que el supervisor o interventor del contrato adviertan la existencia de conductas u omisiones en delitos o daños al patrimonio de la Empresa, deberá informarlo al superior jerárquico de éste con el fin de que se tomen las medidas disciplinarias, penales o fiscales a las que haya lugar.”*

### Evidencia:

- Papel de trabajo “matriz obligaciones contractuales”.
- Ayudas de memoria de reuniones, visitas y pruebas de recorrido.
- Información suministrada por el proceso.
- Papel de trabajo “Contrato casinos”.
- Informes de gestión Contratista SERYAL SAS Archivo electrónico / Portal de Contratación.
- Correos electrónicos.

### Áreas sugeridas para el equipo de mejoramiento:

- Dirección de Servicios Administrativos
- Dirección Gestión Calidad y Procesos
- Dirección Contratación y Compras
- Gerencia Jurídica

## OBSERVACIÓN No. 6

**Materialización de los riesgos 18, 20, 40 y 50 identificados en la matriz de riesgos del contrato No. 1-05-14500-1211-2022 suscrito con la empresa SERYAL SAS.**

### CONDICIÓN

El equipo auditor revisó la matriz de riesgos del contrato suscrito con SERYAL SAS, contrastada con las evidencias de ejecución de las obligaciones establecidas en el contrato 1-05-14500-1211-2022 y de las Condiciones y Términos de la Invitación Pública No. ICGH-1122-2022, que constató que los siguientes cuatro de los sesenta y dos (62) riesgos identificados se materializaron debido a que no se evidenció la ejecución de los controles definidos tal como se detalló en las observaciones desarrolladas en este informe; a continuación, se describen los riesgos materializados:

#### **Riesgos 18:**

Errores u omisiones en la definición de los perfiles del personal profesional y/o técnico asignado para la ejecución de las actividades. Demoras en los procesos de selección y contratación del personal.

#### **Control:**

Cumplir con los requisitos exigidos por la EAAB respecto al perfil profesional y/o técnico del personal que va a ejecutar las labores teniendo en cuenta las condiciones de la invitación. Validar experiencia y verificar frente a oferta de disciplinas profesionales. Suministrar la relación del personal contratado incluyendo hoja de vida, tarjeta profesional y experiencia. Requerir la participación del supervisor. Contratar con póliza de cumplimiento del contrato.

#### **Riesgo 20:**

Demoras en los pagos por parte del contratista a los trabajadores y personal del contrato en relación con salarios, prestaciones sociales y demás beneficios a que tengan derecho, por errores, omisiones, actos deshonestos del contratista.

#### **Control:**

Validar vinculaciones al sistema de seguridad social de todo el personal involucrado en el contrato. Requerir comprobantes de pago de nómina y aportes al SGSS. Contar con póliza de cumplimiento del contrato con el amparo de pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales.

#### **Riesgo 40:**

Errores u omisiones en el cumplimiento de las resoluciones, decretos y normatividad que regule la distribución, preparación y procedimientos sanitarios para garantizar fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos.

#### **Control:**

Contar con plan de gestión de calidad para garantizar el cumplimiento de las resoluciones, decretos, y normatividad vigente. Mantener vigentes las licencias y permisos requeridos por las autoridades competentes para ejecutar labores. Cumplir con todos los procedimientos de control físicos, químicos...

#### **Riesgo 50:**

Vinculación de personal insuficiente para la ejecución de las actividades del contrato.

#### **Control:**

Cumplir con los requisitos exigidos por la EAAB respecto al número de empleados requeridos para ejecutar las actividades del contrato. Calcular el número de empleados requeridos de acuerdo con la información suministrada por la EAAB. Contar con personal suficiente para la ejecución del contrato. Contar con póliza de cumplimiento del contrato.

En resumen, la Observación 1 corresponde al Riesgo No. 18, la Observación 2 se asocia al Riesgo No. 20, las Observaciones 3 y 4 están relacionadas con el Riesgo No. 40, y la Observación 5 aborda el Riesgo No. 50.

### OBSERVACIÓN No. 7

**Inconsistencia detectada en el casino de la Central de Operaciones con respecto a los consumos (almuerzos y sustitutos) registrados en las facturas electrónicas pagadas al contratista SERYAL SAS, en comparación con los datos proporcionados en la base de datos de funcionarios que utilizaron el servicio de casino (almuerzos o sustitutos) enviados por la supervisión del contrato, de la vigencia 2023 y enero de 2024.**

#### CONDICIÓN

Después de verificar el archivo de Excel enviado el 26 de febrero de 2024, que contiene la base de datos de los funcionarios que utilizaron el servicio de casino durante las vigencias 2023 y enero de 2024, se identifica una posible diferencia entre las cantidades registradas en las facturas pagadas por la empresa y los datos registrados en la base de datos del casino de la Central de Operaciones.

**Análisis de la respuesta remitida por la Dirección de Servicios Administrativos frente a esta observación:**

De conformidad con la respuesta al informe preliminar mediante memorando interno de la DSA 1451001-2024-0532 del 30 de abril de 2024 y teniendo en cuenta el compromiso de la OCIG establecido en la mesa de trabajo realizada el día 15 de mayo de 2024, se analizó la nueva información aportada por la DSA, referente a otros consumos realizados en el casino de la Central de Operaciones: personas con contrato de aprendizaje y/o pasantes universitarios así como de los funcionarios omitidos por "errores de tabulación en el código" (identificados como #N/D), los cuales no habían sido reportados inicialmente al equipo auditor.

De esta forma, la información finalmente reportada por la DSA sobre los consumos en el casino de los años 2023 y 2024 se resume en la siguiente tabla, así:

**Tabla No. 26** Cantidades de almuerzos facturados en la vigencia 2023 y 2024.

RESUMEN DE LA INFORMACIÓN PROVISTA POR LA DSA CANTIDAD DE ALMUERZOS FACTURADOS EN LAS VIGENCIAS 2023 Y 2024 EN LA CENTRAL DE OPERACIONES. CONTRATO No. 1-05-14500-1211-2022 SUSCRITO CON LA EMPRESA SERYAL SAS			
GRUPOS DE PERSONAS POR NIVEL	CANTIDAD DE PERSONAS POR GRUPO	NÚMERO DE VECES QUE UTILIZO EL SERVICIO EL CASINO (Año 2023)	NÚMERO DE VECES QUE UTILIZO EL SERVICIO EL CASINO (2024 Enero)
Nivel 70 - Pasante	96	7.902	1.011
Nivel 71 - Estudiante Sena	31	2.284	328
Nivel 72 - Estudiante Sena	171	17.549	2.136
Personal no incluido en la primera solicitud de información por error de referencias en las bases de datos. "ND"	63	4.446	47
Personal de planta: Directivo, Profesional, tecnólogo, Técnico y operativo.	759	68.934	4.959
<b>Total general</b>	<b>1.120</b>	<b>101.115</b>	<b>8.481</b>

Fuentes: Memorando interno de la DSA 1451001-2024-0532 del 30 de abril de 2024 y Archivo Excel "Cuadro actualizado pasantes SENA y ND-2023.xlsx".

Fuente: elaborado por autores a partir de información DSA, 2024.

Con base en lo anterior, la OCIG adelantó pruebas de auditoría adicionales tendientes a confirmar las fechas de ingreso y de terminación de los contratos de pasantías, así como de los días hábiles laborados por los funcionarios de la empresa, con el fin de determinar la validez de las cantidades de almuerzos facturadas así:

- Cruce de la información de los funcionarios “#N/D” y de las personas pasantes (Niveles 70, 71 y 72) contra la consulta de transacción PA20 de ERP SAP de la empresa vigencia 2023.
- Cruce de la información contra las bases de datos provistas por la Coordinación de Prácticas y Pasantías de la Dirección de Mejoramiento Calidad de Vida (años 2022, 2023 y 2024) mediante correo electrónico del 15 de mayo de 2024.
- Cruce de la información de los funcionarios de planta y de las personas pasantes (Niveles 70, 71 y 72) contra el archivo de planta de personal a 31 de diciembre de 2023 obtenido de la consulta de transacción QUERY NÓMINA S\_PH0\_48000510 ERP SAP.

Los resultados de las confirmaciones y pruebas adicionales de auditoría antes referidas, para el año 2023, se ratifican consumos facturados sin el suficiente soporte en el Casino de la Central de Operaciones facturados en cantidad 16.755 almuerzos sin soporte por valor aproximado de \$263.975.025, así:

- 195 almuerzos en el caso del personal de planta (“#ND”) por valor aproximado de \$3.070.275.
- 13.599 almuerzos por valor aproximado de \$214.116.255 en el caso de los estudiantes SENA y Pasantes.
- 2961 almuerzos por valor aproximado de \$46.620.945 que han debido tramitarse por aviso SAP y no por facturación del Casino Central. En los casos de servicios a la Gerencia y al Sindicato. Respecto de los consumos por *“suministro de pruebas organolépticas extraordinarias autorizadas desde los subcomités de casino, almuerzos para personal administrativo de dichas organizaciones y eventualmente, servicios para reuniones institucionales e imprevistas solicitadas por las Gerencias **sin que medie aviso SAP.**”*, esta Oficina no encuentra procedente la explicación puesto que esta clase y cantidad de consumos eventuales deben facturarse por aparte mediante aviso SAP según lo previsto en la política 2 y las actividades (de la 1 a la 10) del Procedimiento MPFA010P-02 Gestión de Apoyo logístico, adicionalmente la respuesta no adjunta evidencias que soporten los consumos mencionados por 2.961 almuerzos en 2023 y 231 en 2024.

**PROCESO: EVALUACIÓN INDEPENDIENTE  
SUBPROCESO: AUDITORIAS DE LA OCIG**



**FORMATO: INFORME DE AUDITORÍA**

Ver tabla siguiente:

**Tabla No. 27. Cantidades de almuerzos facturados en la vigencia 2023 y 2024**

EMPRESA DE ACUEDUCTO Y ALCANTARRILLADO DE BOGOTÁ-ESP										
ANÁLISIS DE ALMUERZOS FACTURADOS VS ALMUERZOS CONSUMIDOS EN LA CENTRAL DE OPERACIONES DURANTE EL AÑO 2023										
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
Conceptos	Facturación a la EAAB-ESP en 2023	Información de la DSA sobre almuerzos facturados en el periodo 2023				Verificación de almuerzos facturados por la OCIG				Diferencia aprox Almuerzos justificados menos facturación A-I
		Personal De Planta Niveles Directivo, Profesional, Tecnólogo, Técnico y Operativo. Reporte de la DSA a 26 de febrero de 2024	Funcionarios "WIND" s/g repuesta de la DSA a 30 de abril de 2024	Pasantes universitarios y estudiantes SENA reportados s/g repuesta de la DSA a 30 de abril de 2024	Total de almuerzos reportados por la DSA en bases de datos B+C+D	Personal De Planta Niveles Directivo, Profesional, Tecnólogo, Técnico y Operativo	Funcionarios "WIND" según muestra aleatoria 28 de 63 personas	Pasantes universitarios y estudiantes SENA	Total Almuerzos justificados por la auditoría F+G+H	
N° Almuerzos facturados.	104.076	68.934	4.446	27.735	101.115	68.934	4.251	14.136	87.321	16.755
Valor de los Almuerzos	\$ 1.638.638.031	\$ 1.086.055.170	\$ 70.046.730	\$ 436.964.925	\$ 1.593.066.825	\$ 1.086.055.170	\$ 66.974.505	\$ 222.712.680	1.375.742.355	263.975.025
Nro de Personas que tomaron el servicio		759	63	298		759	63	298		

Nota: Almuerzos valorados en \$15,745 cada uno

Fuentes: Memorando interno de la DSA 1451001-2024-0532 del 30 de abril de 2024 y Archivo Excel "Cuadro actualizado pasantes SENA y ND-2023.xlsx".

Fuente: elaborado por autores a partir de información DSA, 2024

De acuerdo con el análisis realizado por el equipo auditor y los resultados de la mesa de trabajo efectuada con el supervisor el día 20 de mayo de 2024 se confirma la observación en las cantidades y valores presentadas posterior a la mesa de trabajo.

**Criterio:**

- Contrato 1-05-14500-1211-2022 suscrito con la firma SERYAL SAS, cláusula cuarta y su parágrafo primero.
- Resolución No. 1229 del 30 de diciembre de 2021 que establece "Por medio de la cual se adopta el Manual de Supervisión e Interventoría de la Empresa de Acueducto y Alcantarillado de Bogotá – ESP".

**Causas:**

- Deficiencia del ejercicio de la supervisión en cuanto a la verificación del archivo generado por el sistema de control e ingresos respecto al consumo facturado por el contratista SERYAL SAS.
- Fallas por parte de la segunda línea de defensa en asegurar que los controles diseñados se ejecuten correctamente por parte de la primera línea de defensa. (En este caso, la segunda línea de defensa está representando por el ordenador del gasto y ordenador de pago del contrato, quienes tienen atribuidas funciones según lo establecido en el Manual de Intervención e Interventoría, Resolución No. 1229 del 30 de diciembre de 2021, Artículo octavo).

**Resolución No. 1229 del 30 de diciembre de 2021 ARTÍCULO OCTAVO. ACTIVIDADES Y RESPONSABILIDADES EN EL MARCO DE LA SUPERVISIÓN E INTERVENTORÍA.**

**III ORDENADOR DEL GASTO**

5. Adelantar las medidas necesarias para salvaguardar el interés general y los recursos de la EAAB-ESP frente a un posible riesgo o incumplimiento por parte del contratista.

9. Exigir a los supervisores que todos los documentos físicos, los soportes, los archivos digitales y la información generada en la ejecución de los acuerdos de voluntades, sean entregados por los supervisores e interventores al archivo de gestión de la Dirección de Contratación y Compras, así como incluirlos en el archivo electrónico empresarial, para la conformación de los expedientes y la custodia de los mismos, acorde con los procedimientos institucionales establecidos en el Sistema Único de Gestión, en materia de gestión documental.
10. Exigir a los supervisores, interventores y personal de apoyo, según sus competencias, la aplicación de los procedimientos, formatos y demás documentos asociados al proceso de gestión contractual establecidos en el Sistema Único de Gestión.

#### **VI DIRECTORES Y JEFES DE DIVISIÓN (Ordenadores del Pago)**

1. Dentro del límite de sus competencias funcionales y obligaciones legales, deberán velar por el cumplimiento de lo establecido en: los manuales de contratación y de supervisión e interventoría; los términos y condiciones de las invitaciones, las normas técnicas de la Empresa, los respectivos acuerdos de voluntades celebrados por la EAAB-ESP y, demás gestión contractual, teniendo como parámetros fundamentales los principios de la función administrativa y del control fiscal, establecidos en los artículos 209 y 267 de la Carta Política, respectivamente.
3. Realizar reuniones de seguimiento mínimo una vez al mes con los supervisores e interventores para conocer el estado de los acuerdos de voluntades, consignando en las ayudas de memoria suscritas por los asistentes, indicando los temas abordados y los compromisos acordados, según lo evidenciado en las visitas efectuadas (si aplica) y las medidas correctivas del caso.

#### **Consecuencia:**

- Posibilidad de la aplicación del Artículo Décimo Segundo del Manual de Supervisión e Interventoría de la EAAB-ESP Responsabilidad civil, fiscal, penal y disciplinaria del supervisor y/o interventor:

*“Los interventores y supervisores responderán civil, fiscal, penal y disciplinariamente, tanto por el cumplimiento de las obligaciones, como por los hechos u omisiones que les sean imputables y causen daño o perjuicio a la Empresa, derivados de los acuerdos de voluntades respecto de los cuales hayan ejercido o ejerzan las funciones de interventoría y/o supervisión en los términos del artículo 2 de la Ley 1882 de 2018 y demás leyes concordantes en el marco de sus competencias funcionales.*

*En el evento de considerarse que el supervisor o interventor en el ejercicio de sus funciones pudieron presuntamente haber incurrido en delitos, faltas disciplinarias o detrimento patrimonial, el Ordenador del gasto, deberá solicitar, en caso de una eventual falta disciplinaria, la apertura de la investigación correspondiente a la Oficina de Investigaciones Disciplinarias de la EAAB-ESP; o a los organismos competentes tratándose de las demás investigaciones; y en el evento de requerirse adelantar una demanda judicial, deberá reportarlo con los antecedentes del caso a la Oficina de Representación Judicial y Actuación Administrativa de la Empresa.”*

#### **Evidencia:**

- Papel de trabajo “Excel para solicitud info - DSA F. 2022-2023 - enero 2024”.
- Papel de trabajo “Resumen facturas CASINO 2023-24”.
- Facturas electrónicas emitidas por el contratista SERVAL SAS.
- Archivo Dirección Servicios Administrativos: Excel para solicitud info – DSA F. 2022-2023-enero 2024 (número de veces que hicieron uso del servicio de casino por funcionario vigencia 2023 y enero 2024)
- Análisis de almuerzos facturados vs almuerzos consumidos en la central de operaciones durante el año 2023.
- Correos electrónicos.

#### **Áreas sugeridas para el equipo de mejoramiento:**

- Dirección de Servicios Administrativos
- Dirección Gestión Calidad y Procesos

## 7. RECOMENDACIONES PARA LA MEJORA.

### RECOMENDACIÓN No. 1.

Es necesario realizar de manera periódica muestras microbiológicas en cada casino para garantizar la adecuada manipulación e inocuidad de alimentos, así como para cumplir con las buenas prácticas de manufactura establecidas por la ley.

### RECOMENDACIÓN No. 2.

Atender de manera oportuna las quejas y sugerencias de los funcionarios en relación con la prestación de los servicios de los casinos. Aquellas quejas que sean reiterativas deben ser tratadas en el comité de casino con el fin de buscar soluciones y evitar su recurrencia. Además, es importante socializar estas acciones y gestiones realizadas frente a las situaciones presentadas con los funcionarios para que estén informados.

### RECOMENDACIÓN No. 3.

Se recomienda que el perfil del supervisor se asigne de acuerdo con el artículo quinto "*Perfil del supervisor e interventoría y personal de apoyo*" del Manual de Supervisión e Interventoría de la EAAB-ESP; en lo particular, esta oficina considera que para la supervisión de este contrato se asigne un profesional del núcleo básico del conocimiento con carreras afines al objeto contractual y sus obligaciones.

### RECOMENDACIÓN No. 4.

Analizar la viabilidad jurídica de formalización del consumo o del derecho a casino de los Empleados públicos vinculados a través de régimen legal y reglamentario, servicio que se presta con contrato de prestación de servicios para la Administración de los casinos de la Empresa de Acueducto y Alcantarillado de Bogotá; si procede la viabilidad jurídica, se deberán actualizar resoluciones, procedimientos e instructivos y demás normas internas que apliquen.

### RECOMENDACIÓN No. 5.

Se recomienda que el sistema de control electrónico (software con reconocimiento dactilar que registre la fecha y hora de ingreso) en la Central de Operaciones realice reportes diarios tanto como al contratista como al supervisor del contrato en tiempo real, con el objetivo de prevenir la manipulación de la información. Adicional, se sugiere reforzar el registro en los casinos de las plantas, ya que el volumen de almuerzos facturados es similar al del casino de la central de operaciones.

### DIFICULTADES DEL PROCESO AUDITOR:

N/A

**PROCESO: EVALUACIÓN INDEPENDIENTE  
SUBPROCESO: AUDITORIAS DE LA OCIG**



**FORMATO: INFORME DE AUDITORÍA**

## **EQUIPO AUDITOR**

### **Líder de Equipo Auditor:**

Edwar Yesid Jativa García

### **Auditores:**

Clara Inés Barahona Rodríguez

María Esperanza Pérez Pérez

Mongui Gutiérrez Vargas

Alberto Mosquera Bernal

Juan David Caicedo Rojas

Para constancia se firma en Bogotá D.C., a los 27 días del mes de mayo del año 2024.

\_\_\_\_\_  
**Firma**

**MARÍA NOHEMÍ PERDOMO RAMÍREZ**  
**Jefe Oficina de Control Interno y Gestión**

**Elaboró:** Equipo Auditor

**Copia:**

Natasha Avendaño García – Gerente General

Heyby Poveda Ferro – Secretaria General

Gustavo Enrique Garcia Bate – Gerencia Corporativa de Gestión Humana y Administrativa

José Guillermo Del Rio Baena – Dirección Servicios Administrativos

Rodrigo Hernán Ríos Oliveros- Dirección Contratación y Compras

Diana Camila Ramírez Guevara – Dirección Gestión de Calidad y Procesos

Olga Lucia Jiménez Oróstegui- Dirección Salud

Juan Ramon Jiménez Osorio – Gerencia Jurídica