

	MACROPROCESO DE SEGUIMIENTO, MEDICIÓN, ANÁLISIS Y EVALUACIÓN	CÓDIGO: SCIr069
	PROCESO GESTIÓN CONTROL INTERNO	VERSIÓN: 1
	INFORME EJECUTIVO AUDITORIA INTERNA	VIGENCIA: 2025-03-25 PAGINA: 1 de 5

17.

FECHA DE EMISIÓN DEL INFORME	Día:	05	Mes:	12	Año:	2025
-------------------------------------	-------------	----	-------------	----	-------------	------

Aspecto Evaluable (Unidad Auditable):	Formación y aprendizaje, Dirección de Bienestar Universitario
Líder de Proceso / Jefe(s) Dependencia(s):	María Margarita Moya González - directora de Bienestar Universitario.
Objetivo de la Auditoría:	Verificar La prestación del servicio del plan día de alimentación y restaurante para la sede Fusagasugá
Alcance de la Auditoría:	El trabajo de campo de la auditoria se desarrollará exclusivamente para la sede de Fusagasugá a fin de verificar los aspectos descritos en los contratos de plan día de alimentación y restaurante, así como también la aplicación del procedimiento de permanencia de estudiantes MBUP0_V20
Criterios de la Auditoría:	- CONSTITUCIÓN POLITICA DE LA REPUBLICA DE COLOMBIA 1991 - LEY 87 DEL 1993 "Por la cual se establecen normas para el ejercicio del control interno en las entidades y organismos del estado y se dictan otras disposiciones" - RESOLUCIÓN 2674 DEL 2013 ART.12 Educación y capacitación – ART.13 Plan de capacitación - ART.26 Plan de saneamiento. - RESOLUCIÓN 170 DEL 2017 ART.33 P1 NO 1.- P3 NO 4 SUPERVISOR - Guía de inocuidad de alimentos y bebidas para restaurantes o establecimientos gastronómicos Subdirección de Salud Nutricional, Alimentos y Bebidas Bogotá D.C. 2017 - MBUP01_V19 "PERMANENCIA DE LOS ESTUDIANTES" - ABSP18_V20 "SUPERVISORES E INTERVENTORES" - MBUG002_V8 "REGLAMENTO PROGRAMAS SOCIOECONÓMICOS"

Diagonal 18 No. 20-29 Fusagasugá – Cundinamarca
Teléfono: (601) 8281483 Línea Gratuita: 018000180414
www.ucundinamarca.edu.co E-mail: info@ucundinamarca.edu.co
NIT: 890.680.062-2

Documento controlado por el Sistema de Gestión de la Calidad
Asegúrese que corresponde a la última versión consultando el Portal Institucional

	MACROPROCESO DE SEGUIMIENTO, MEDICIÓN, ANÁLISIS Y EVALUACIÓN	CÓDIGO: SCIr069
	PROCESO GESTIÓN CONTROL INTERNO	VERSIÓN: 1
	INFORME EJECUTIVO AUDITORIA INTERNA	VIGENCIA: 2025-03-25 PAGINA: 2 de 5

	- MBUr005_V10 “VERIFICACIÓN DE CONDICIONES” - MBUr006_V8 “ASISTENCIA DIARIA DE ALIMENTACIÓN”
--	---

Reunión de Apertura						Reunión de Cierre					
Día	15	Mes	09	Año	2025	Día	14	Mes	11	Año	2025
Audidores						Nombres y Apellidos					
Auditor Líder						Nubia Andrea Gallego Soacha					
Auditor (a) Control Interno						Esteban Misael Medina Becerra					

CONTENIDO

1.	Título de la Auditoria.	2
2.	Objetivo de la Auditoria.	2
3.	Alcance de la Auditoria.	2
4.	Desarrollo de la Auditoria.	3
5.	Consolidación de hallazgos.	3
6.	Recomendaciones.	4
7.	Conclusiones.	4

1. Título de la Auditoria.

Auditoria Especial Programa Socioeconómico Restaurante Fusagasugá

2. Objetivo de la Auditoria.

Verificar La prestación del servicio del plan día de alimentación y restaurante para la sede Fusagasugá.

3. Alcance de la Auditoria.

El trabajo de campo de la auditoria se desarrollará exclusivamente para la sede de Fusagasugá a fin de verificar los aspectos descritos en los contratos de plan día de alimentación y restaurante, así como también la aplicación del procedimiento de permanencia de estudiantes MBUP0_V20.

Diagonal 18 No. 20-29 Fusagasugá – Cundinamarca
 Teléfono: (601) 8281483 Línea Gratuita: 018000180414
www.ucundinamarca.edu.co E-mail: info@ucundinamarca.edu.co
 NIT: 890.680.062-2

*Documento controlado por el Sistema de Gestión de la Calidad
 Asegúrese que corresponde a la última versión consultando el Portal Institucional*

	MACROPROCESO DE SEGUIMIENTO, MEDICIÓN, ANÁLISIS Y EVALUACIÓN	CÓDIGO: SCIr069
	PROCESO GESTIÓN CONTROL INTERNO	VERSIÓN: 1
	INFORME EJECUTIVO AUDITORIA INTERNA	VIGENCIA: 2025-03-25 PAGINA: 3 de 5

4. Desarrollo de la Auditoria.

La auditoría se desarrolló a través de visita in situ a los proveedores del programa socioeconómico plan día y restaurante de la sede Fusagasugá verificando las condiciones establecidas en el contrato y la aplicación del procedimiento MBUP01_V19 permanencia de estudiantes.

Se verifico adicionalmente el cumplimiento de horarios y menús, control de asistencia diaria de alimentación formato MBUF006, formato MBUR100, visita de proveedores, MBUR023 reporte prestación del servicio y pagos de los contratos F-CPS-002-2025 y F-CPS-003-2025.

Se remite preinforme para etapa de controversias el 25 de noviembre de 2025, se recibieron 3 controversias las cuales no fueron aceptadas manteniéndose en firme los hallazgos per cambiándose la tipificación de dos hallazgos de tipo No conformidad uno a oportunidad de mejora y otro tipo observación se remite el informe final el 05 de diciembre de 2025 el cual fue cargado a través de la herramienta Integradoc dando por terminada la auditoria especial.

5. Consolidación de hallazgos.

En desarrollo del proceso auditor, se estableció el siguientes (3) hallazgos:

Consolidado de Hallazgos			
No.	Tipo de Hallazgo	Tratamiento	Responsable
1	Observación	Función Preventiva	Dirección Bienestar Universitario
2	Observación	Función Preventiva	Dirección Bienestar Universitario
3	Oportunidad de mejora	Plan de mejoramiento	Dirección Bienestar Universitario

A continuación, se relacionan los hallazgos:

DOS (2) observaciones sobre los siguientes temas: situaciones relacionadas con debilidades en aspectos descritos dentro del formato MBUr005_V10 “VERIFICACIÓN DE CONDICIONES” para la prestación del servicio de los contratos F-CPS-002-2025 y F-CPS-003-2025 tratado mediante (FUNCION PREVENTIVA) y establecer controles rigurosos por parte de la supervisión encaminados a ejercer obligatoriedad en el cumplimiento de la cláusula de pago por parte del contratista tratado mediante (FUNCION PREVENTIVA).

	MACROPROCESO DE SEGUIMIENTO, MEDICIÓN, ANÁLISIS Y EVALUACIÓN	CÓDIGO: SCIr069
	PROCESO GESTIÓN CONTROL INTERNO	VERSIÓN: 1
	INFORME EJECUTIVO AUDITORIA INTERNA	VIGENCIA: 2025-03-25 PAGINA: 4 de 5

UNA (1) OPORTUNIDAD DE MEJORA sobre el siguiente tema: establecer metodología de cálculo de las raciones par el programa de plan día de alimentación y documentarla a fin de evitar errores en los pagos ya sea por mayor o menor valor al realmente prestado el cual será tratado mediante (PLAN DE MEJORAMIENTO)

6. Recomendaciones.

Aunque existe la infraestructura del sistema de almacenamiento de agua potable (tanque) para la prestación del servicio del CONTRATO F-CPS-003-2025 y esta se encuentra debidamente aislada y protegida, se evidencia ausencia de soporte documental que garantice la desinfección y limpieza periódica del tanque lo que tiene como efecto el riesgo incontrolado de contaminación microbiológica del agua suministrada, comprometiendo la calidad del recurso hídrico y la salud de los consumidores se recomienda realizar seguimiento al cumplimiento de este lineamiento en las visitas periódicas que realiza el supervisor del contrato.

Para los contratos F-CPS-002-2025 y F-CPS-003-2025 se recomienda que se garantice que los espacios se encuentran limpios y en condiciones adecuadas para la preparación de los alimentos.

7. Conclusiones.

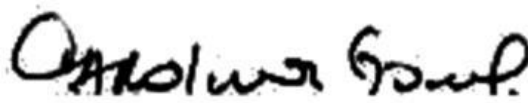
La presente auditoria se llevó a cabo de remota, por tanto, la verificación y evaluación de evidencias se realiza con base en la información enviada por correo electrónico Institucional por parte del proceso auditado. Así las cosas, a fin de evitar la materialización del riesgo de detección y riesgo de auditoría por parte del auditor, se declara que los comentarios plasmados en el presente informe fueron con base en la información compartida electrónicamente.

Se verifica que por parte de los contratos F-CPS-002-2025 y F-CPS-003-2025 se da cumplimiento a la publicación de menús semanales y los establecido en la minuta de los contratos.

Se evidencia el seguimiento del formato MBUr100 sin embargo si bien en estos se detalla información con relación a las raciones y el cumplimiento a la minuta patrón se deja de lado recomendaciones a los proveedores con relación al cambio de personal y el garantizar que cumplan con el uniforme adecuado y la capacitación de manipulación de alimentos y exámenes médicos para garantizar que el personal es apto para manipular alimentos, así como condiciones de la prestación del servicio

	MACROPROCESO DE SEGUIMIENTO, MEDICIÓN, ANÁLISIS Y EVALUACIÓN	CÓDIGO: SCIr069
	PROCESO GESTIÓN CONTROL INTERNO	VERSIÓN: 1
	INFORME EJECUTIVO AUDITORIA INTERNA	VIGENCIA: 2025-03-25 PAGINA: 5 de 5

como los extintores, botiquines entre otras para la garantizar la prestación del servicio en óptimas condiciones.



CAROLINA GOMEZ FONTECHA

Directora de Control Interno
Universidad de Cundinamarca

Elaboró: **NUBIA ANDREA GALLEGO SOACHA**
Auditor de la Dirección de Control Interno

Vo.Bo: Dirección de control interno (Si aplica)
Supervisor de contratación (Si aplica)
Coordinador Sistema Integrado de Gestión *
(* Aplica para auditorías internas tercerizadas que se realicen a los sistemas integrados de gestión)

Anexos: Los anexos del presente ejercicio auditor reposan en el acervo documental digital de la Dirección de Control Interno y serán remitidos al proceso en caso de requerirlos mediante solicitud, lo anterior alineado a lo estipulado en el procedimiento SCIP04 "Auditoría interna"

17-6