

PROCESO		<b>GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN</b>			
	TITULO  <b>SEGUIMIENTO Y CONTROL</b>	Código: <b>GSE-FO-04</b>			
		Versión No. <b>02</b>		Página <b>1 de 18</b>	
		Fecha:	<b>01</b>	<b>10</b>	<b>2020</b>
					

<b>No. DE INFORME:</b>	<b>020</b>
<b>FECHA DE INFORME:</b>	30 de abril de 2024
<b>PROCESO Y/O DEPENDENCIA:</b>	Dirección General Agencia Logística de las Fuerzas Militares
<b>LÍDER DEL PROCESO Y/O DEPENDENCIA:</b>	Abogada Martha Eugenia Cortés Baquero
<b>TEMA DE SEGUIMIENTO:</b>	Informe avance y cumplimiento Planes de Mejoramiento: Contraloría General de la República (CGR), e Institucional con corte 31 de marzo del 2024

**NORMATIVIDAD:**

- Directiva Presidencial No. 03 de 2012
- Circular No.15 del 30 de septiembre de 2020 de la CGR – Lineamientos generales sobre los planes de mejoramiento y manejo de las acciones cumplidas.
- Resolución Orgánica CGR No. 064 de 2023 - Por la cual se reglamenta la rendición electrónica de la cuenta, los informes y otra información que realizan los sujetos de vigilancia y control fiscal a la Contraloría General de la República a través del SIRECI.
- Plan Operativo Oficina de Control Interno vigencia 2023-2024

**JUSTIFICACIÓN DEL SEGUIMIENTO:**

Realizar evaluación y seguimiento a los planes de mejoramiento suscritos con la Contraloría General de la República (CGR) e Institucionales.

**GESTIÓN / ACCIONES DEL SEGUIMIENTO:**

De acuerdo con la información presentada en el Comité de Coordinación de Control Interno de la ALFM en su sesión del 22 de abril de 2024; a continuación, se detalla el resultado del seguimiento y evaluación de los planes de mejoramiento al 31 de marzo de 2024, así:

**1. PLAN DE MEJORAMIENTO CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA (CGR)**

**1.1 CONFORMACION, RESULTADOS SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN DEL PLAN DE MEJORAMIENTO CGR A 31 DE MARZO DE 2024:**

A continuación, se presenta el seguimiento y evaluación, de los hallazgos en ejecución:

Vigencia Auditada	Total Hallazgos	Total Actividades	Cumplidas		Ejecución	
			Hallazgos	Actividades	Hallazgos	Actividades
2018	2	2	0	0	2	2
2020-2021	1	1	0	0	1	1
2021	4	6	2	2	2	4
2022	15	25	13	23	2	2
<b>TOTAL</b>	<b>22</b>	<b>34</b>	<b>15</b>	<b>25</b>	<b>7</b>	<b>9</b>

Fuente: Suite Visión Empresarial – Plan de Mejoramiento Contraloría General de la República 2023

<p>PROCESO</p> <p style="text-align: center;"><b>GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN</b></p>						
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES — La unión de nuestras Fuerzas —</p>	<p>TÍTULO</p> <p style="text-align: center;"><b>SEGUIMIENTO Y CONTROL</b></p>	<p>Código: <b>GSE-FO-04</b></p>				 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</p>
		<p>Versión No. <b>02</b></p>		<p>Página <b>2 de 18</b></p>		
		<p>Fecha:</p>	<p><b>01</b></p>	<p><b>10</b></p>	<p><b>2020</b></p>	

## 1.2 RESULTADOS DEL SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN A 31 DE MARZO 2024

En los resultados del seguimiento y evaluación realizados al Plan de Mejoramiento CGR consolidado a nivel nacional, se presenta el comparativo entre enero, febrero del 2024 y marzo de, así:

No. Hallazgos cumplidos y en Ejecución	No. Hallazgos Cumplidos Acumulados	No. Hallazgos en Ejecución	No. Hallazgos Vencidos	% Cumplimiento	% Avance	Calificación Cumplimiento
<b>31 de enero 2024</b>						
22	12	10	0	100%	67,65%	<b>EXCELENTE</b>
<b>29 de febrero 2024</b>						
22	14	8	0	100%	73,57%	<b>EXCELENTE</b>
<b>31 de marzo de 2024</b>						
22	15	7	0	100%	76,47%	<b>EXCELENTE</b>

Fuente: Suite Visión Empresarial – Plan de Mejoramiento Contraloría General de la República 2023

### FACTORES DE CALIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO:

<b>INCIPIENTE</b>	CUMPLIMIENTO ENTRE 0% - 89%
<b>SATISFACTORIO</b>	CUMPLIMIENTO ENTRE 90% - 98%
<b>EXCELENTE</b>	CUMPLIMIENTO ENTRE 99% - 100%



Fuente: Suite Visión Empresarial – Plan de Mejoramiento Contraloría General de la República 22/04/2024

<p>PROCESO</p> <p style="text-align: center;"><b>GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN</b></p>						
 <p><b>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES</b> La unión de nuestras Fuerzas</p>	<p>TÍTULO</p> <p style="text-align: center;"><b>SEGUIMIENTO Y CONTROL</b></p>	<p>Código: <b>GSE-FO-04</b></p>				 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</p>
		<p>Versión No. <b>02</b></p>		<p>Página <b>3 de 18</b></p>		
		<p>Fecha:</p>	<p><b>01</b></p>	<p><b>10</b></p>	<p><b>2020</b></p>	

### 1.3 CUMPLIMIENTO DE HALLAZGOS Y/O ACTIVIDADES A 31 DE MARZO 2024:

Código	Descripción	Actividad	Responsable
H2-F2022	Hallazgo No. 2 - Debilidades en la presentación de las Revelaciones en las notas a los estados financieros	Presentación de las Notas a los Estados Financieros de la vigencia 2023	Dirección Financiera - Contabilidad

### 1.4 HALLAZGOS Y/O ACTIVIDADES VENCIDAS A 31 DE MARZO 2024

Igual a lo reportado en el periodo anterior; el hallazgo H6-F2022 Contrato No. 008-014-2022 EXCLUSION IVA; se encuentra en restructuración de tareas para poder evidenciar su efectividad.

### 1.5 HALLAZGOS EN EJECUCIÓN:

PROCESO	AREA DESEMPEÑO	VIGENCIA 2018	VIGENCIA 2020 - 2021	VIGENCIA 2021	VIGENCIA 2022	TOTAL HALLAZGOS EN EJECUCIÓN
PLANIFICACIÓN DE ABASTECIMIENTOS BIENES Y SERVICIOS	Dirección de Infraestructura	2	1	2	0	5
GESTIÓN FINANCIERA	Dirección Financiera	0	0	0	1	1
GESTIÓN CONTRACTUAL	Regional Centro	0	0	0	1	1
<b>TOTAL</b>		<b>2</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>7</b>

Fuente: Reportes Plan de Mejoramiento CGR – Suite Visión 15/03/2024

### 1.6 HALLAZGOS – ACTIVIDADES PROXIMAS A VENCER A 31 DE MARZO DEL 2024

Para este periodo no se presentan hallazgos y/o actividades a vencer.

### 1.7 HALLAZGO PRORROGADO Y/O MODIFICADOS

Para este periodo se efectuó prorroga al hallazgo H21-C2018: Terminación y puesta en funcionamiento Batallón de Sanidad BASAN, a través de memorando No.2024120300087063, de 05/04/2024, hasta el 30 de agosto del 2024.

## 2. PLAN DE MEJORAMIENTO INSTITUCIONAL

### 2.1 CONFORMACION, RESULTADOS, SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN DEL PLAN DE MEJORAMIENTO INSTITUCIONAL A 31 DE MARZO DE 2024

Los funcionarios de la Oficina de Control Interno, han efectuado actividades de coordinación y acompañamiento permanente, a los responsables de los planes de mejoramiento, en la formulación, aprobación y ejecución de la mejora, verificando que las acciones estipuladas cumplan con la eficiencia, efectividad, eficacia y pertinencia, para eliminar las causas de los hallazgos.

PROCESO				
<b>GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN</b>				
	<b>TÍTULO</b>  <b>SEGUIMIENTO Y CONTROL</b>	Código: <b>GSE-FO-04</b>		
		Versión No. <b>02</b>		Página <b>4 de 18</b>
		Fecha:	<b>01</b>	<b>10</b>
				

De acuerdo con el seguimiento realizado, en la herramienta Suite Visión Empresarial, a los hallazgos determinados en las auditorías realizadas por parte de la Oficina de Control Interno, se presenta la conformación del plan de mejoramiento institucional, así:

Reporte Hallazgos en Suite Visión Empresarial a 31 de Marzo del 2024:

VIGENCIA AUDITADA	Hallazgos Cumplidos	Hallazgos en Ejecución	Hallazgos Vencidos	Total Hallazgos
2018	308	2	0	310
2020	116	1	0	117
2021	148	2	1	150
2022	138	7	0	145
2023	137	43	11	191
2024	1	4	0	5
<b>Total Hallazgos</b>	<b>830</b>	<b>58</b>	<b>12</b>	<b>918</b>

Fuente: Reporte Suite Visión Empresarial 22-04-2024

## 2.2 RESULTADOS DEL SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN A 31 DE MARZO DEL 2024

A continuación, se informan los resultados del seguimiento y evaluación, realizados al Plan de Mejoramiento Institucional consolidado a nivel nacional; se presenta el comparativo de los últimos tres (3) meses, así:

No. Hallazgos cumplidos y en Ejecución	No. Hallazgos Cumplidos	No. Hallazgos en Ejecución	No. Hallazgos Vencidos	% Cumplimiento	% Avance	Calificación del Cumplimiento
<b>31 de enero de 2024</b>						
912	805	107	18	97,81%	88,27%	<b>SATISFACTORIO</b>
<b>29 de febrero de 2024</b>						
915	830	85	20	97,64%	90,60%	<b>SATISFACTORIO</b>
<b>31 de marzo de 2024</b>						
918	848	70	12	98,60%	92,37%	<b>SATISFACTORIO</b>

Fuente: Reporte Suite Visión Empresarial 22-04-2024

### FACTORES DE CALIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO:

<b>INCIPIENTE</b>	CUMPLIMIENTO ENTRE 0% - 89,9%
<b>SATISFACTORIO</b>	CUMPLIMIENTO ENTRE 90% - 98,9%
<b>EXCELENTE</b>	CUMPLIMIENTO ENTRE 99% - 100%

## 2.3 CUMPLIMIENTO DE HALLAZGOS A 31 DE MARZO DE 2024

De acuerdo con el reporte de la Suite Visión Empresarial, se realizó el cierre de Veinte (20) hallazgos, así:

#	CÓDIGO	NOMBRE	RESPONSABLE DEL CIERRE
1	HOCl - 0971	Auditoría 15/2023 Regional Centro - Hallazgo 11 - Registro de Estancias para Auxiliares de Comedores	Jean Edicson Monsalve Salcedo

<b>PROCESO</b>				
<b>GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN</b>				
 <p><b>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES</b> <small>La unión de nuestras Fuerzas</small></p>	<b>TÍTULO</b>  <b>SEGUIMIENTO Y CONTROL</b>	Código: <b>GSE-FO-04</b>		
		Versión No. <b>02</b>		P á g i n a <b>5 de 1 8</b>
		Fecha:	<b>01</b>	<b>10</b>
 <p><small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small></p>				

#	CÓDIGO	NOMBRE	RESPONSABLE DEL CIERRE
2	HOCI - 0884	Informe Concomitante Encargos No. 034 Hallazgo No. 005 FUNCIONES Y UBICACIÓN INEXISTENTE	Jean Edicson Monsalve Salcedo
3	HOCI - 0862	Auditoría No. 08/2023 - Hallazgo No. 3: pago o Cobro de la Multa	Jean Edicson Monsalve Salcedo
4	HOCI - 0793	Auditoría No. 011/2022 - Hallazgo No. 10.3 - Vigencia Revisión Técnico Mecánica - Oficina Principal	Johana Patricia Gonzalez Molano
5	HOCI - 0947	Informe Seguimiento No. 045/2023 - Hallazgo No. 02B MATERIALIZACIÓN DE RIESGOS	Johana Patricia Gonzalez Molano
6	HOCI - 1022	Auditoría No. 016/23 Reg Nororiental - Hallazgo 20 - Incumplimiento de lo establecido en la Resolución No.193 del 05-05-2016 - Actas de Cruce sin soportes	Leidy Andrea Aparicio Caicedo
7	HOCI - 0780	Auditoría No. 011/2022 - Hallazgo No. 1 - Soportes Informe trimestrales de Inventarios	Oscar Alfredo Martinez Rodriguez
8	HOCI - 0969	Auditoría 15/2023 Regional Centro - Hallazgo 9 - Comedores Sin Determinar Diferencia de inventarios	Oscar Alfredo Martinez Rodriguez
9	HOCI - 0968	Auditoría 15/2023 Regional Centro - Hallazgo 8 - Indicador Concepto Sanitario Catering	Oscar Alfredo Martinez Rodriguez
10	HOCI - 0967	Auditoría 15/2023 Regional Centro - Hallazgo 7 - fechas de Vencimiento	Oscar Alfredo Martinez Rodriguez
11	HOCI - 0966	Auditoría 15/2023 Regional Centro - Hallazgo 6 - Modificación del Menú	Oscar Alfredo Martinez Rodriguez
12	HOCI - 0965	Auditoría 15/2023 Regional Centro - Hallazgo 5 - Asignación de Funciones	Oscar Alfredo Martinez Rodriguez
13	HOCI - 0964	Auditoría 15/2023 - Hallazgo 4 - Cuenta Fiscal	Oscar Alfredo Martinez Rodriguez
14	HOCI - 0935	Auditoría 013/2023 - Hallazgo 6 Debilidades en la Supervisión Orden de Compra	Oscar Alfredo Martinez Rodriguez
15	HOCI - 0880	Informe Concomitante Encargos No. 034 Hallazgo No. 001 ELABORACIÓN Y DIVULGACIÓN DE INSTRUCCIONES PERMANENTES	Oscar Alfredo Martinez Rodriguez
16	HOCI - 0885	Informe Concomitante Encargos No. 034 Hallazgo No. 006 ASIGNACION DE FUNCIONES EN PERIODO DE PRUEBA	Sonia Patricia Origua Huerto
17	HOCI - 0809	Informe de Seguimiento No. 010/2023 - Hallazgo: 001 Plan de Acción II semestre vigencia - 2022	Sonia Patricia Origua Huerto
18	HOCI - 0901	Auditoría 011/2023 - Hallazgo 5 MANEJO DE RECURSOS OBTENIDOS POR LA ENTREGA DE RESIDUOS RECICLABLES	Yamile Andrea Munar Bautista
19	HOCI - 0900	Auditoría 011/2023 - Hallazgo 6 DOTACIONES	Yamile Andrea Munar Bautista
20	HOCI - 0869	Auditoría 009/2023 - Hallazgo 1 PAGO COMISIONES DE VIÁTICOS	Yamile Andrea Munar Bautista

Fuente: Suite Visión – Plan de Mejoramiento Institucional 22-04-2024

PROCESO				<b>GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN</b>			
	<b>TÍTULO</b>  <b>SEGUIMIENTO Y CONTROL</b>		Código: <b>GSE-FO-04</b>				
			Versión No. <b>02</b>		Página <b>6</b> de <b>18</b>		
			Fecha:	<b>01</b>	<b>10</b>	<b>2020</b>	
							

## 2.4 HALLAZGOS Y/O ACTIVIDADES VENCIDAS A 31 DE MARZO DEL 2024

#	CÓDIGO	NOMBRE	PROCESO
1	HOCI - 0906	Auditoría 011/2023 - Hallazgo 11 MATRIZ DE RIESGOS Y PELIGROS	Dirección Administrativa - Grupo SST
2	HOCI - 0883	Informe Concomitante Encargos No. 034 Hallazgo No. 004 REQUISITOS MINIMOS PARA ENCARGO	Dirección Administrativa - Grupo Talento Humano
3	HOCI - 0864	Auditoría DOAS - Grupo Créditos No. 05/2023 Hallazgo No.2 Deterioro prestamos por cobrar	Dirección Financiera - Grupo Contabilidad
4	HOCI - 1000	Auditoría 014/2023 - Hallazgo 4 Novedades Matriz de Controles Manual de Políticas Contables	Dirección Financiera - Grupo Contabilidad
5	HOCI - 1001	Auditoría 014/2023 - Hallazgo 5 Procedimiento Estados Financieros Consolidados	Dirección Financiera - Grupo Contabilidad
6	HOCI - 0905	Auditoría 011/2023 - Hallazgo 10 VERIFICACIÓN DE REQUISITOS SANITARIOS - PLANTA DE PANADERÍA Y PASTELERÍA - PLANTA PROCESADORA DE CAFÉ	Dirección Producción - Dirección Producción
7	HOCI - 0898	Auditoría 011/2023 - Hallazgo 2 POLITICA DE OPERACIÓN	OAPII - Grupo Direccionamiento Organización y Gestión Integral
8	HOCI - 0808	Informe de Seguimiento No. 012/2023 - Procesos de Subasta Inversa - Hallazgo 01 - Política de Operación	SGC - Grupo Precontractual
9	HOCI - 0939	Auditoría 013/2023 - Hallazgo 10 Novedades Minuta Contrato No. B-001-058-2023	SGC - Grupo Precontractual
10	HOCI - 0940	Auditoría 013/2023 - Hallazgo 11 Novedades modificadorio No.1 contrato BMC	SGC - Grupo Precontractual
11	HOCI - 0942	Auditoría 013/2023 - Hallazgo 13 Publicaciones SECOP II y Sistema ERP SAP	SGC - Grupo Precontractual
12	HOCI - 0650	Auditoría 22/2021 - Hallazgo 3: Activos Fijos	Regional Centro - Grupo Administrativa

Fuente: Suite Visión – Plan de Mejoramiento Institucional 22-04-2024

## 2.5 HALLAZGOS EN EJECUCION PLAN DE MEJORAMIENTO INSTITUCIONAL

En la siguiente tabla, se especifica la cantidad de hallazgos en ejecución por Oficina Principal y las Regionales a 31 de marzo de 2024:

<b>OFICINA PRINCIPAL</b>		
PROCESO	AREAS DESEMPEÑO	EN EJECUCION
DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA	Gestión Documental (1), Servicios Administrativos (9), SST (3), Talento Humano (4)	17
DIRECCIÓN FINANCIERA	Contabilidad (4), Presupuesto (1)	5
DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN	Dirección de Producción (3)	3
OFICINA ASESORA DE PLANEACIÓN E INNOVACIÓN INSTITUCIONAL	Desarrollo Organizacional y Gestión Integral (4)	4
SUBDIRECCIÓN GENERAL DE CONTRATACIÓN	Precontractual (4)	4
SUBDIRECCIÓN GENERAL DE OPERACIÓN LOGÍSTICA	CAD's (1)	1
<b>SUBTOTAL</b>		<b>34</b>

PROCESO		<b>GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN</b>			
	TÍTULO	Código: <b>GSE-FO-04</b>			
		Versión No. <b>02</b>		Página <b>7 de 18</b>	
		Fecha:	<b>01</b>	<b>10</b>	<b>2020</b>
<b>SEGUIMIENTO Y CONTROL</b>					

REGIONALES		
REGIONAL AMAZONIA	Administrativa (1)	1
REGIONAL ANTIOQUIA CHOCÓ	Abastecimientos (2)	2
REGIONAL CENTRO	Abastecimientos (2), Administrativa (1), Contratos (6), Financiera (3), SST (1)	13
REGIONAL LLANOS ORIENTALES	Abastecimientos (1), Financiera (1)	2
REGIONAL NORORIENTE	Abastecimientos (9), Administrativa (1), Financiera (2)	12
REGIONAL NORTE	SST (1)	1
REGIONAL PACÍFICO	Financiera (3), SST (1)	4
REGIONAL TOLIMA GRANDE	Administrativa (1)	1
<b>SUBTOTAL</b>		<b>36</b>
<b>TOTAL</b>		<b>70</b>

Fuente: Suite Visión – Plan de Mejoramiento Institucional 22-04-2024

## 2.6 HALLAZGOS A VENCER EN ABRIL DE 2024

#	CÓDIGO	NOMBRE	RESPONSABLE
1	HOCI - 0932	Auditoría 013/2023 - Hallazgo 3 Certificación Anual Ascensores	Dirección Administrativa - Grupo Servicios Administrativos
2	HOCI - 0997	Auditoría 014/2023 - Hallazgo 1 Revelaciones Estados Financieros	Dirección Financiera - Grupo Contabilidad
3	HOCI - 0977	Auditoría 15/2023 Regional Centro - Hallazgo 18 - Elementos de Nula y Baja Rotación	Regional Centro - Grupo Administrativa
4	HOCI - 0984	Auditoría 15/2023 Regional Centro - Hallazgo 25.2 - Gestión de Documentos - Tablas de Retención Documental	Regional Centro - Grupo Contratos
5	HOCI - 0995	Auditoría 15/2023 Regional Centro - Hallazgo 35 - Boletines Diarios de tesorería	Regional Centro - Grupo Tesorería
6	HOCI - 1012	Auditoría No. 016/23 Reg Nororienté - Hallazgo 10 - Conteo de Inventarios	Regional Nororienté - Grupo Abastecimientos
7	HOCI - 1014	Auditoría No. 016/23 Reg Nororienté - Hallazgo 12 - Cuentas Fiscales	
8	HOCI - 1015	Auditoría No. 016/23 Reg Nororienté - Hallazgo 13 - Rotulado de los productos	
9	HOCI - 1016	Auditoría No. 016/23 Reg Nororienté - Hallazgo 14 - Modificación del Menú	
10	HOCI - 1009	Auditoría No. 016/23 Reg Nororienté - Hallazgo 7 - Inventarios de Activos Fijos	Regional Nororienté - Grupo Administrativa

Fuente: Suite Visión – Planes de Mejoramiento Institucional 22-04-2024

PROCESO					<b>GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN</b>				
	<b>TÍTULO</b>  <b>SEGUIMIENTO Y CONTROL</b>				Código: <b>GSE-FO-04</b>				
					Versión No. <b>02</b>		P á g i n a <b>8 de 1 8</b>		
					Fecha:	<b>01</b>	<b>10</b>	<b>2020</b>	
									

## 2.7 HALLAZGOS PRORROGADOS Y/O MODIFICADOS EN MARZO 2024

### 2.7.1 PRORROGADOS

#	Memorando No.	Hallazgo	Actividad Pendiente	Fecha Aprobada
1	2024140820093603	HOCl - 1013	Realizar la inclusión de la necesidad en el Plan Anual de Adquisiciones de la vigencia 2024 el mantenimiento el piso del CADs de Aguachica	30-04-2024
			Realizar el proceso de contratación que permita mejorar las condiciones del piso de ese CADs	30-08-2024
			Realizar el mantenimiento del piso del CADs de Aguachica	31-10-2024

### 2.7.2 MODIFICADOS

Durante marzo de 2024, no se realizó modificación de hallazgos institucionales.

## 2.8 HALLAZGOS PENDIENTES DE FORMULACIÓN

A continuación, se detallan los (31) hallazgos pendientes de formulación con corte al 31 de marzo de 2024, así:

#	CÓDIGO	NOMBRE HALLAZGO	RESPONSABLE	Fecha Formulación
1	HOCl - 0999	Auditoría 014/2023 - Hallazgo 3 Registros Únicos Tributarios RUT Desactualizados (Reformulación)	Dirección Financiera - Grupo Contabilidad	3/1/2024
2	HOCl - 1055	Auditoría 017/2023 Reg Suroccidente - Hallazgo 30 - Incumplimiento de responsabilidades tributarias por no declarar.	Regional Suroccidente - Grupo financiera	14/2/2024
3	HOCl - 1054	Auditoría 017/2023 Reg Suroccidente - Hallazgo 29 - Debilidades en el reconocimiento, registro y medición de un hecho económico	Regional Suroccidente - Grupo financiera	14/2/2024
4	HOCl - 1053	Auditoría 017/2023 Reg Suroccidente - Hallazgo 28 - Terrenos y Edificaciones Regional Suroccidente	Regional Suroccidente - Grupo financiera	14/2/2024
5	HOCl - 1052	Auditoría 017/2023 Reg Suroccidente - Hallazgo 27 - Facturación Contrato 014-016-2023	Regional Suroccidente - Grupo Contratos	14/2/2024
6	HOCl - 1051	Auditoría 017/2023 Reg Suroccidente - Hallazgo 26 - Legalización y Perfeccionamiento Contrato 014-016-2023	Regional Suroccidente - Grupo Contratos	14/2/2024
7	HOCl - 1050	Auditoría 017/2023 Reg Suroccidente - Hallazgo 25 - Debilidad en el Estudio de Mercado Proceso 014-019-2023	Regional Suroccidente - Grupo Contratos	14/2/2024
8	HOCl - 1049	Auditoría 017/2023 Reg Suroccidente - Hallazgo 24 - Irregularidades en la ejecución de contrato 014-020-2023 Manto Parque Automotor	Regional Suroccidente - Grupo Contratos	14/2/2024
9	HOCl - 1048	Auditoría 017/2023 Reg Suroccidente - Hallazgo 23 - Sobreestimación de precios estudio de mercado Proceso MC 014-025-2023	Regional Suroccidente - Grupo Contratos	14/2/2024
10	HOCl - 1047	Auditoría 017/2023 Reg Suroccidente - Hallazgo 22 - Documentos Subsanales Reevaluación Técnica Proceso 014-024-2023	Regional Suroccidente - Grupo Contratos	14/2/2024
11	HOCl - 1046	Auditoría 017/2023 Reg Suroccidente - Hallazgo 21 - Deficiente estructuración de la Etapa Precontractual	Regional Suroccidente - Grupo Contratos	14/2/2024
12	HOCl - 1045	Auditoría 017/2023 Reg Suroccidente - Hallazgo 20 - Evaluación y verificación Requisitos Técnicos Proceso SA MC 014-012-2023	Regional Suroccidente - Grupo Contratos	14/2/2024
13	HOCl - 1044	Auditoría 017/2023 Reg Suroccidente - Hallazgo 19 - Suscripción de contratos bajo modalidad de Mínima Cuantía	Regional Suroccidente - Grupo Contratos	14/2/2024

PROCESO				
<b>GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN</b>				
	<b>TÍTULO</b>  <b>SEGUIMIENTO Y CONTROL</b>	Código: <b>GSE-FO-04</b>		
		Versión No. <b>02</b>	P á g i n a <b>9 d e 1 8</b>	
		Fecha:	<b>01</b>	<b>10</b>
				

#	CÓDIGO	NOMBRE HALLAZGO	RESPONSABLE	Fecha Formulación
14	HOCI - 1043	Auditoría 017/2023 Reg Suroccidente - Hallazgo 18 - Publicación y Aprobación de Garantías en SECOP II	Regional Suroccidente - Grupo Contratos	14/2/2024
15	HOCI - 1041	Auditoría 017/2023 Reg Suroccidente - Hallazgo 16 - Verificación en cada dependencia de la Bandeja de ORFEO	Regional Suroccidente - Grupo Administrativa	14/2/2024
16	HOCI - 1040	Auditoría 017/2023 Reg Suroccidente - Hallazgo 15 - Plan Estratégico de Seguridad Vial	Regional Suroccidente - Grupo Administrativa	14/2/2024
17	HOCI - 1039	Auditoría 017/2023 Reg Suroccidente - Hallazgo 14 - Parque Automotor	Regional Suroccidente - Grupo Administrativa	14/2/2024
18	HOCI - 1038	Auditoría 017/2023 Reg Suroccidente - Hallazgo 13 - Disposición Final de Bienes	Regional Suroccidente - Grupo Administrativa	14/2/2024
19	HOCI - 1037	Auditoría 017/2023 Reg Suroccidente - Hallazgo 12 - Inventario de Activos Fijos	Regional Suroccidente - Grupo Administrativa	14/2/2024
20	HOCI - 1036	Auditoría 017/2023 Reg Suroccidente - Hallazgo 11 - Control y Actualización de Inventarios	Regional Suroccidente - Grupo Administrativa	14/2/2024
21	HOCI - 1035	Auditoría 017/2023 Reg Suroccidente - Hallazgo 10 - Cuenta 1635 (Bienes Muebles En Bolsa)	Regional Suroccidente - Grupo Administrativa	14/2/2024
22	HOCI - 1034	Auditoría 017/2023 Reg Suroccidente - Hallazgo 9 - Activos Menor Cuantía	Regional Suroccidente - Grupo Administrativa	14/2/2024
23	HOCI - 1033	Auditoría 017/2023 Reg Suroccidente - Hallazgo 8 - Intervención de Peligros / Riesgos	Regional Suroccidente - Grupo Administrativa	14/2/2024
24	HOCI - 1032	Auditoría 017/2023 Reg Suroccidente - Hallazgo 7 - Manejo de Recursos Obtenidos por la Entrega de Residuos reciclables	Regional Suroccidente - Grupo Administrativa	14/2/2024
25	HOCI - 1030	Auditoría 017/2023 Reg Suroccidente - Hallazgo 5 - Matriz de Riesgos y Peligros	Regional Suroccidente - Grupo Administrativa	14/2/2024
26	HOCI - 1029	Auditoría 017/2023 Reg Suroccidente - Hallazgo 4 - Subcomité de Control Interno	Regional Suroccidente - Grupo Administrativa	14/2/2024
27	HOCI - 1028	Auditoría 017/2023 Reg Suroccidente - Hallazgo 3 - Dotación	Regional Suroccidente - Grupo Administrativa	14/2/2024
28	HOCI - 1027	Auditoría 017/2023 Reg Suroccidente - Hallazgo 2 - Reconocimiento y Pago de Comisiones	Regional Suroccidente - Grupo Administrativa	14/2/2024
29	HOCI - 1026	Auditoría 017/2023 Reg Suroccidente - Hallazgo 1 - Acta de Entrega	Regional Suroccidente - Grupo Administrativa	14/2/2024

Fuente: Suite Visión – Plan de Mejoramiento Institucional 22-04-2024

### 3 PLAN DE MEJORAMIENTO MINISTERIO DE DEFENSA

Conforme los oficios No.2024100200002961 de 19/01/2024 y No.2024100200004971 de 02/02/2024, se presentó a la Viceministra de veteranos y del Grupo Social empresarial de Defensa, con copia a la oficina de Control Interno Sectorial del Ministerio de Defensa, el Plan de mejoramiento de la ALFM, en relación con el informe de Auditoría de Primera Fase, que se presentó a la Entidad, en primera instancia el día 12 de enero del 2023 y posteriormente el día 23 de enero del 2024, el cual quedó conformado por 35 hallazgos y 69 actividades. Conforme las observaciones efectuadas por el equipo auditor a fecha 23/02/2024, la entidad efectuó modificaciones de acuerdo a lo solicitado, para lo cual se recibió visto bueno el MDN el día 01/03/2024 a través de correo electrónico enviado a la Dirección General, el cual quedó conformado por 35 hallazgos y 70 actividades.

#### 3.1 CONFORMACION, RESULTADOS, SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN DEL PLAN DE MEJORAMIENTO MDN A 31 DE MARZO DE 2024

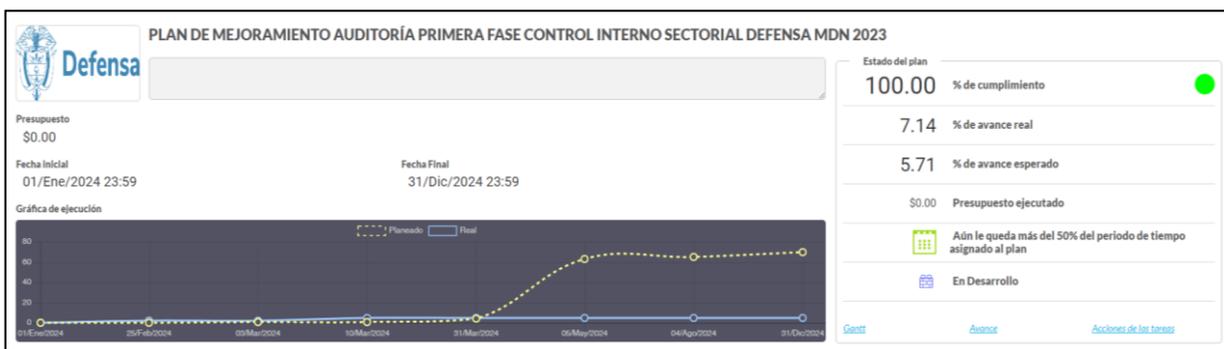
PROCESO							
<b>GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN</b>							
	<b>TÍTULO</b>  <b>SEGUIMIENTO Y CONTROL</b>			Código: <b>GSE-FO-04</b>			
				Versión No. <b>02</b>		Página <b>10</b> de <b>18</b>	
				Fecha:	<b>01</b>	<b>10</b>	<b>2020</b>
							

Vigencia Auditada	Total Hallazgos	Total Actividades	Cumplidas		Ejecución	
			Hallazgos	Actividades	Hallazgos	Actividades
2023	35	70	2	5	33	65
<b>TOTAL</b>	<b>35</b>	<b>70</b>	<b>2</b>	<b>5</b>	<b>33</b>	<b>65</b>

Fuente: Suite Visión Empresarial – Plan De Mejoramiento Auditoría Primera Fase Control Interno Sectorial Defensa MDN 2023

No. Hallazgos cumplidos y en Ejecución	No. Hallazgos Cumplidos	No. Hallazgos en Ejecución	No. Hallazgos Vencidos	% Cumplimiento	% Avance	Calificación del Cumplimiento
<b>29 de febrero de 2024</b>						
35	2	33	0	100%	7,14%	<b>EXCELENTE</b>
<b>31 de marzo de 2024</b>						
35	2	33	0	100%	7,14%	<b>EXCELENTE</b>

Fuente: Suite Visión Empresarial – Plan De Mejoramiento Auditoría Primera Fase Control Interno Sectorial Defensa MDN 2023



Fuente: Suite Visión Empresarial – Plan De Mejoramiento Auditoría Primera Fase Control Interno Sectorial Defensa MDN 2023

### 3.2 CUMPLIMIENTO DE HALLAZGOS Y/O ACTIVIDADES A 31 DE MARZO 2024:

NUMERO	HALLAZGO	ACTIVIDAD
3	<b>Riesgo de Acciones de tutela</b> Se obtuvo mediante entrevistas con los funcionarios que ganaron el concurso de méritos, que para la posesión en los diferentes cargos se presentaron demoras injustificadas en los estudios de seguridad.	Comunicación al GSED solicitando intervención ante el comando de las Fuerzas Militares para que la normativa que regula la realización de los estudios de seguridad personal se realicen con celeridad y se envíen en un tiempo razonable para continuar los procesos de vinculación.
7	<b>Riesgo en la Planeación y ejecución presupuestal del rubro gastos de personal</b> Se evidenció presunta planeación y seguimiento presupuestal deficiente a los gastos de personal motivado en que se bloqueó el pago de prima de vacaciones a trece (13) funcionarios por valor de \$29'732.382, Bonificación de recreación a once (11) funcionarios por valor de \$3'062.612, vacaciones un (1) funcionario por valor de \$500.000, por falta de apropiación presupuestal para el pago de estos gastos.	Realizar el pago de las obligaciones que no se efectuaron, del periodo que fue causa raíz de la observación  Planificación de los gastos de Nomina vigencia 2024 acorde a lo estipulado por las Directrices del Gobierno Nacional  Cronograma de pagos mensuales de nómina
34	<b>Capacitación</b> Al momento de preguntar al administrador delegado (no Titular) por los ingresos y salidas de materias primas en el Sistema SAP, con el propósito de efectuar una toma de inventarios, este manifestó al Equipo Auditor que no tenía conocimiento del manejo del Sistema SAP y las transacciones correspondientes para ello, toda vez que la titular del cargo se encuentra en Buenaventura por estado de gravidez.	Apertura investigación disciplinaria del responsable de la Operación en el Comedor de tropa BNL02 regional Pacífico.

### 3.3 HALLAZGOS A VENCER EN ABRIL DEL 2024

<b>PROCESO</b>		<b>GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN</b>				
 <p><b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> <b>FUERZAS MILITARES</b> <small>La unión de nuestras Fuerzas</small></p>	<b>TÍTULO</b>  <b>SEGUIMIENTO Y CONTROL</b>	Código: <b>GSE-FO-04</b>		Página <b>11 de 18</b>		
		Versión No. <b>02</b>		<b>01</b>	<b>10</b>	<b>2020</b>
		Fecha:				
 <p><small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small></p>						

NUMERO	HALLAZGO	ACTIVIDAD
<u>6</u>	Riesgo en la supervisión de contratos: Se observó que los supervisores de contratos tanto de Operaciones Logísticas y DOAS, realizan verificaciones sobre papeles o documentos; pero, nunca realizan supervisión en sitio, situación que ha generado malestar en los funcionarios designados en virtud de que deben recibir víveres que no reúnen los requisitos exigidos en el contrato. La comisión auditora en reunión con algunos funcionarios de la Dirección de Otros Abastecimientos y Servicios (DOAS), indicaron que una vez posesionados en los cargos, estando aún en periodo de prueba y sin la capacitación adecuada, se les asignó la responsabilidad de efectuar supervisión a diferentes contratos.	<p>Capacitar a los funcionarios del Grupo Catering de la Regional Tolima Grande</p> <p>Realizar capacitación a los funcionarios de la Dirección de Otros Abastecimientos y Servicios frente a la responsabilidad y cumplimiento para el desarrollo y gestión de las funciones y del Proceso de Planificación de Abastecimientos y Servicios</p> <p>Solicitar mediante memorando a la Subdirección General de Contratación el ajuste del manual de contratación, la descentralización de la Supervisión de los productos adquiridos por BMC</p>
<u>8</u>	Riesgo de salubridad: Durante el recorrido, se observó que el área de lavado de menaje de los soldados presentaba residuos de comida (granos de arroz) que favorece la presencia de vectores y malos olores.	Oficiar a la unidad Militar y al Supervisor Principal del Contrato, acerca de las áreas que presentan novedad y están bajo su responsabilidad a fin que se adopte los controles y medidas para subsanar la novedad de acuerdo a los compromisos contractuales, establecidos en el Contrato interadministrativo vigente.
<u>9</u>	Riesgo por falta de Dotación: Se observó un soldado auxiliar de cocina que no contaba con uniforme adecuado para el cumplimiento de las funciones en cocina (guantes, botas blancas de caucho, uniforme blanco anti fluido, cofia, tapa bocas y peto) al preguntar por dicha situación se informó a la auditoría que no cuenta con dotación y que los uniformes se los prestan entre los mismos soldados	Garantizar la entrega del 100% de la Dotación y EPP por parte de la Coordinación Administrativa de la Regional Tolima Grande a los soldados auxiliares que apoyan en los comedores de tropa.
<u>10</u>	Riesgo de salubridad por debilidades en limpieza y aseo: El piso de la cocina no es adecuado para el rancho de tropa, existen divisiones entre baldosas que favorecen la acumulación de grasas y agentes contaminantes, de igual forma se observó que el piso ya presenta avanzado estado de deterioro y porosidad. Se observó acumulación de grasa en aceite en el piso de la cocina, lo que hace que este sea resbaladizo. De otra parte, se evidenció que el techo de la cocina presenta algunas aberturas y carece de curva sanitaria (Zócalo) entre paredes y techos que permitan su limpieza y desinfección, el área de preparación de alimentos se encontró en condiciones favorables para la manufactura de los alimentos.	Oficiar a la unidad Militar y al Supervisor Principal del Contrato, acerca de las áreas que presentan novedad y están bajo su responsabilidad a fin que se adopte los controles y medidas para subsanar la novedad de acuerdo a los compromisos contractuales, establecidos en el Contrato interadministrativo vigente.
<u>11</u>	Riesgo por presunto incumplimiento menú: De acuerdo con el menú de almuerzo para el domingo 03 de diciembre de 2023, se observó que este constaba de carne de cerdo, arroz, lentejas y pulpa de fruta; sin embargo, el equipo auditor observó que se estaba mezclando pollo con la carne de cerdo, no se tuvo respuesta al respecto.	<p>Realizar verificación del suministro de alimentación del menú concertado en el comedor de tropa CACOM 4 con la Unidad Militar, a través de las herramientas Dispuestas por la Entidad</p> <p>Reforzar a todo el personal administrador de comedores de la Regional Tolima Grande sobre la política de Operación; Manual de Operación Logística en su numeral 5.4.4. Solicitud de Cambios en Platos o en el Menú Concertado / 5.4.4.1. Requerimiento de la ALFM.</p>
<u>12</u>	Riesgo en Limpieza, Aseo Desinfección y Saneamiento: Durante la prueba de recorrido se evidenció la disponibilidad de canecas para recolección de residuos sólidos, las cuales se encontraron sin su respectiva tapa lo que representa un riesgo de contaminación para los alimentos, así como fuente de vectores en el área de cocina.	<p>Reforzar los conocimientos en el proceso de Disposición Residuos Sólidos con todo el personal auxiliar de Cocina de acuerdo al Plan de Saneamiento Básico establecido por la ALFM.</p> <p>Verificar por parte del Profesional de defensa del Grupo catering o el Líder de SST de la regional Tolima Grande, la aplicación y cumplimiento del proceso de Limpieza y Desinfección en las instalaciones del comedor de tropa ESLAN.</p>



TÍTULO

**SEGUIMIENTO Y CONTROL**

Código: **GSE-FO-04**

Versión No. **02**

Página  
**12 de 18**

Fecha:

**01**

**10**

**2020**



NUMERO	HALLAZGO	ACTIVIDAD
<u>13</u>	Riesgo de Salubridad y Contaminación Cruzada: Durante la prueba de recorrido se observó alimentos en estado de descomposición (carne). Al preguntar al administrador del rancho por dicha situación no dio respuesta. Se observó que el hielo que es utilizado para los jugos es almacenado en el congelador donde además se almacenan los cárnicos. Situación que favorece el riesgo de contaminación cruzada. Del mismo modo, las condiciones del aseo de dicho refrigerador no son óptimas. Pese a que el personal de soldados auxiliares de cocina cuenta con elementos de protección (guantes, botas blancas de caucho, uniforme blanco anti fluido, cofia, tapa bocas y peto), se observó que estos deambulan por fuera de la cocina con el uniforme que se utiliza para la manipulación de alimentos, dicha situación puede llegar a ser un foco de contaminación.	<p>Realizar una jornada de capacitación al personal de soldados auxiliares de cocina del comedor administrado por parte de la Regional Tolima Grande con el fin de reforzar los conocimientos en:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El Manual de Buenas Prácticas de Almacenamiento.</li> <li>- Manual de Buenas Practicas de Manufactura.</li> <li>- Utilización de EPP.</li> </ul> <p>Realizar una jornada de capacitación con todo el personal del comedor administrado por parte de la Regional Tolima Grande con el fin de reforzar los conocimientos en:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El Manual de Buenas Prácticas de Almacenamiento.</li> <li>- Manual de Buenas Practicas de Manufactura.</li> <li>- Utilización de EPP.</li> </ul> <p>Verificar las condiciones de salubridad de los alimentos en las instalaciones del Comedor de Tropa ESLAN, en cumplimiento a las políticas establecidas por la entidad</p>
<u>14</u>	Inventarios: Durante la visita, no fue posible efectuar toma de muestra de inventarios a materias primas, en razón a que el administrador del rancho manifestó que no llevaba control de ingresos y salidas de las materias primas. Al preguntar por las salidas que debe realizar en SAP, también manifestó que a la fecha no ha recibido capacitación en Sistema SAP. De otra parte, se evidenció la existencia de un congelador horizontal al que no se le encontró placa de inventario. De acuerdo con la información suministrada al equipo auditor, dicho congelador es propiedad de uno de los proveedores, no se observó acta de entrega de este bien.	<p>Efectuar inventarios sorpresivos al comedor de tropa ESLAN, a fin de verificar el cumplimiento de las políticas de manejo inventario</p> <p>Realizar capacitación por parte de la Subdirección General de Operación Logística en las instalaciones de la Regional para el Coordinador de Abastecimiento, Técnico de Catering, administradores de CADS y Comedores, respecto al manejo correcto del ERP-SAP para el proceso de producción, venta y manejo de inventarios en las unidades de negocio.</p> <p>Solicitar al Proveedor las actas de recibo en calidad de préstamo de los equipos de refrigeración y congelación del comedor de Tropa ESLAN 01/Feb/2024 00:00:00 30/Abr/2024 23:59:00 1 Juan Pablo Betancourt Portela 0 0</p>
<u>15</u>	Muestras alimenticias: Se observó la toma y almacenamiento de muestras alimenticias, correspondientes a desayuno, almuerzo y cena. Sin embargo, estas no se encontraban rotuladas. El lugar y recipiente dónde se almacenan las muestras presenta falta de aseo. Se evidenciaron muestras cuya bolsa de conservación estaba abierta, en consecuencia, se mezclaron alimentos.	<p>Socializar al personal auxiliar de cocina encargado de la manipulación y toma de muestras alimenticias, las políticas de operación establecidas en el Manual de Operación Logística en su numeral 5.12. TOMA DE MUESTRAS DE LA ALIMENTACIÓN / 5.12.1. Toma de muestras diarias, y lo estipulado en el Manual de Muestreos de la entidad.</p> <p>Verificar cumplimiento de la toma de muestra de la alimentación diaria, según lo establecido por la entidad en el comedor ESLAN regional Tolima Grande 01/Feb/2024 00:00:00 30/Abr/2024 23:59:00 1 Juan Pablo Betancourt Portela 0 0</p>
<u>16</u>	Riesgo en Exámenes Médicos: Al verificar los exámenes médicos del personal que labora en el Rancho de Tropa, se observó que una persona tiene restricción para la manipulación de alimentos, sin embargo, continuó con sus labores habituales. No se observaron exámenes médicos del personal de soldados auxiliares de cocina	<p>Garantizar que el personal contratado para manipular alimentos en los Comedores de Tropa en la Regional Tolima Grande, cumplan a cabalidad con los requisitos de ley mediante informe remitido por la Regional.</p> <p>Oficiar a la Unidad Militar por parte de la Regional Tolima Grande con copia a la Subdirección General de Operación Logística, informando las responsabilidades a su cargo, establecidas en el Contrato interadministrativo.</p>



TÍTULO

**SEGUIMIENTO Y CONTROL**

Código: **GSE-FO-04**

Versión No. **02**

Página  
**13 de 18**

Fecha:

**01**

**10**

**2020**



NUMERO	HALLAZGO	ACTIVIDAD
<u>17</u>	Riesgo en Gramaje Cárnicos: Al efectuar un peso aleatorio de las porciones de carne, se puede observar que estas se encuentran por debajo de los 125 gramos. En consecuencia, cuando esta pasa por los ciclos de preparación queda con un peso aproximado entre los 50 y 80 gramos.	<p>Capacitar a todos los administradores de comedores a cargo de la Regional Tolima Grande, reforzando conocimientos en: - El Manual de Operación Logística. 5.5. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS, PRODUCTOS TERMINADOS E INSUMOS - 5.5.1. Recepción de Víveres - Instructivo para Verificación de Requisitos Técnicos de Productos Adquiridos por BMC.</p> <p>Verificar el cumplimiento de las fichas técnicas de producto en cuanto a los gramajes solicitados, en caso de no cumplir con lo establecido al momento de la recepción, se notificará al respectivo proveedor en el comedor EMSUB</p>
<u>18</u>	Riesgo en Gramaje Cárnicos: Durante la prueba de recorrido se observó falta de aseo en las instalaciones del rancho de tropa, en especial en el área de preparación de alimentos. Al momento de la visita, los pisos de la cocina presentan acumulación de aceite, razón por la cual es una fuente generadora de riesgo de accidentes laborales	<p>Reforzar los conocimientos en el proceso de Limpieza y Desinfección con todo el personal auxiliar de Cocina de acuerdo al Plan de saneamiento Básico establecido por la ALFM.</p> <p>Verificar por parte del Profesional de defensa del Grupo Catering o el Líder de SST de la regional Tolima Grande, la aplicación y cumplimiento del proceso de Limpieza y Desinfección en las instalaciones del comedor de tropa BICOL.</p>
<u>19</u>	Riesgo Gramaje de Cárnicos. Al efectuar un peso aleatorio de las porciones de carne, se puede observar que estas se encuentran por debajo de los 125 gramos. En consecuencia, cuando esta pasa por los ciclos de preparación queda con un peso aproximado entre los 50 y 80 gramos.	<p>Capacitar a todos los administradores de comedores a cargo de la Regional Tolima Grande, reforzando conocimientos en: - El Manual de Operación Logística. 5.5. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS, PRODUCTOS TERMINADOS E INSUMOS - 5.5.1. Recepción de Víveres - Instructivo para Verificación de Requisitos Técnicos de Productos Adquiridos por BMC.</p> <p>Verificar el cumplimiento de las fichas técnicas de producto en cuanto a los gramajes solicitados, en caso de no cumplir con lo establecido al momento de la recepción, se notificará al respectivo proveedor en el comedor BASEN</p>
<u>20</u>	Riesgo en Aseo, Limpieza y Desinfección: Durante la visita de campo, se observó aseo deficiente en las instalaciones generales del rancho de tropa, así mismo los pisos, paredes y techos de la cocina presentan acumulación de grasa.	<p>Reforzar los conocimientos en el proceso de Limpieza y Desinfección con todo el personal auxiliar de Cocina de acuerdo al Plan de saneamiento Básico establecido por la ALFM.</p> <p>Verificar por parte del Profesional de defensa del Grupo Catering o el Líder de SST de la regional Tolima Grande, la aplicación y cumplimiento del proceso de Limpieza y Desinfección en las instalaciones del comedor de tropa BASEN.</p>
<u>21</u>	Riesgo en Control de Inventario Cárnicos: En el trabajo de campo se pudo observar que el cuarto frío se encuentra fuera de servicio, razón por la cual la administradora del rancho de tropa manifestó que la refrigeración la efectúa en los cuartos fríos de la Escuela de Suboficiales. En virtud de lo evidenciado, se concluye que la administradora del rancho de tropa no tiene control total de los cárnicos.	Oficiar a la Unidad Militar por parte de la Regional Tolima Grande con copia a la Subdirección General de Operación Logística, informando las novedades de Equipos Fijos, con el fin de ser atendidas de acuerdo a las responsabilidades establecidas en el Contrato interadministrativo.
<u>22</u>	Riesgo en Inventarios: Se realizó muestra de inventario de víveres frescos cuyo resultado presenta diferencias, en consecuencia, el inventario no es confiable.	<p>Capacitar al personal administrador de los comedores de la Regional Tolima Grande, sobre las políticas descritas en el Manual de Operación Logística en su numeral 5.6. ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, PRODUCTOS TERMINADOS E INSUMOS. / 5.6.1. Almacenamiento.</p> <p>Efectuar inventarios sorpresivos al comedor de tropa BASEN, a fin de verificar el cumplimiento de las políticas de manejo inventario</p>



TÍTULO

**SEGUIMIENTO Y CONTROL**

Código: **GSE-FO-04**

Versión No. **02**

Página  
**14 de 18**

Fecha:

**01**

**10**

**2020**



NUMERO	HALLAZGO	ACTIVIDAD
<u>23</u>	Riesgo en Gramaje Cárnicos: Al realizar pesaje aleatorio a muestras de carne en crudo, se pudo observar que estas se encuentran por debajo de los 125 gr.	<p>Capacitar a todos los administradores de comedores a cargo de la Regional Tolima Grande, reforzando conocimientos en: - El Manual de Operación Logística. 5.5. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS, PRODUCTOS TERMINADOS E INSUMOS - 5.5.1. Recepción de Víveres - Instructivo para Verificación de Requisitos Técnicos de Productos Adquiridos por BMC.</p> <p>Verificar el cumplimiento de las fichas técnicas de producto en cuanto a los gramajes solicitados, en caso de no cumplir con lo establecido al momento de la recepción, se notificará al respectivo proveedor en el comedor BASEN</p>
<u>24</u>	Riesgo en Aseo, Limpieza, Desinfección y Seguridad Industrial: Se observó debilidad en el aseo de las instalaciones generales del rancho de tropa. Al momento de la visita, los pisos, paredes y techos de la cocina presentaban acumulación de grasa. Las deficientes condiciones de aseo del piso de la cocina, hace que este sea resbaladizo siendo así un riesgo de accidente laboral.	<p>Reforzar los conocimientos en el proceso de Limpieza y Desinfección con todo el personal auxiliar de Cocina de acuerdo al Plan de saneamiento Básico establecido por la ALFM.</p> <p>Verificar por parte del Profesional de defensa del Grupo catering o el Líder de SST de la regional Tolima Grande, la aplicación y cumplimiento del proceso de Limpieza y Desinfección en las instalaciones del comedor de tropa FUDRA</p>
<u>25</u>	Riesgo de Contaminación de Alimentos (Vectores): Durante la prueba de recorrido, la auditoría observó alta concentración de vectores en el área de preparación de alimentos, producto de las canecas que se encuentran localizadas cerca al área de preparación de alimentos, la cuales se observaron sin sus respectivas tapas. Así mismo, la auditoría percibió en el área de preparación de alimentos fuertes olores a aguas negras, lo que permite concluir deficiencia en el sistema de aguas negras.	<p>Oficiar a la Unidad Militar por parte de la Regional Tolima Grande con copia a la Subdirección General de Operación Logística, informando las novedades de infraestructura, con el fin de ser atendidas de acuerdo a las responsabilidades establecidas en el Contrato interadministrativo.</p> <p>Reforzar los conocimientos en el proceso de disposición de residuos sólidos y control de plagas con todo el personal auxiliar de Cocina de acuerdo al Plan de saneamiento Básico establecido por la ALFM.</p> <p>Verificar por parte del Profesional de defensa del Grupo catering o el Líder de SST regional Tolima Grande, la aplicación y cumplimiento del proceso de Disposición de Residuos Sólidos y Control de Plagas en las instalaciones del comedor de tropa FUDRA.</p>
<u>26</u>	Riesgo en Gramaje Cárnicos: Al realizar pesaje aleatorio a muestras de carne en crudo, se pudo observar que estas se encuentran por debajo de los 125 gr. No se observaron reclamaciones al proveedor	<p>Capacitar a todos los administradores de comedores a cargo de la Regional Tolima Grande, reforzando conocimientos en: - El Manual de Operación Logística. 5.5. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS, PRODUCTOS TERMINADOS E INSUMOS - 5.5.1. Recepción de Víveres - Instructivo para Verificación de Requisitos Técnicos de Productos Adquiridos por BMC.</p> <p>Verificar el cumplimiento de las fichas técnicas de producto en cuanto a los gramajes solicitados, en caso de no cumplir con lo establecido al momento de la recepción, se notificará al respectivo proveedor en el comedor FUDRA</p>
<u>27</u>	Riesgo en Aseo, Limpieza y Desinfección (Riesgo de Salubridad Pública): Durante el recorrido de en las instalaciones del rancho de tropa se observó que las condiciones generales de aseo, limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos fijos, utensilios, estufas, cuartos fríos, áreas de almacenamiento y puntos de lavado son precarias. Pese a las condiciones generales que observó el Equipo de Auditoría, dicho comedor cuenta con concepto sanitario favorable.	<p>Reforzar los conocimientos en el proceso de Limpieza y Desinfección con todo el personal auxiliar de Cocina de acuerdo al Plan de saneamiento Básico establecido por la ALFM.</p> <p>Verificar por parte del Profesional de defensa del Grupo catering o el Líder de SST regional Tolima Grande, la aplicación y cumplimiento del proceso</p>



TÍTULO

SEGUIMIENTO Y CONTROL

Código: **GSE-FO-04**

Versión No. **02**

Página  
**15 de 18**

Fecha:

**01**

**10**

**2020**



NUMERO	HALLAZGO	ACTIVIDAD
		de Limpieza y Desinfección en las instalaciones del comedor de tropa ESPRO
<u>28</u>	Riesgo de Seguridad Industrial: Durante la prueba de recorrido, se observó que el piso de la cocina cerca al área de las marmitas presentaba acumulación de grasa, razón por la cual éste es resbaladizo, en consecuencia, la falta de aseo representa un riesgo de accidente laboral para los funcionarios que allí laboran.	<p>Oficiar a la Unidad Militar por parte de la Regional Tolima Grande con copia a la Subdirección General de Operación Logística, informando las novedades de infraestructura, con el fin de ser atendidas de acuerdo a las responsabilidades establecidas en el Contrato interadministrativo.</p> <p>Reforzar los conocimientos en el proceso de Limpieza y Desinfección con todo el personal auxiliar de Cocina de acuerdo al Plan de saneamiento Básico establecido por la ALFM.</p> <p>Verificar por parte del Profesional de defensa del Grupo catering o el Líder de SST regional Tolima Grande, la aplicación y cumplimiento del proceso de Limpieza y Desinfección en las instalaciones del comedor de tropa ESPRO</p>
<u>29</u>	Riesgo en Gramaje Cárnicos: Al efectuar el peso aleatorio en crudo a una muestra de carnes, se observó que estas se encuentran por debajo de los 125 gramos.	<p>Capacitar a todos los administradores de comedores a cargo de la Regional Tolima Grande, reforzando conocimientos en: - El Manual de Operación Logística. 5.5. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS, PRODUCTOS TERMINADOS E INSUMOS - 5.5.1. Recepción de Víveres - Instructivo para Verificación de Requisitos Técnicos de Productos Adquiridos por BMC.</p> <p>Verificar el cumplimiento de las fichas técnicas de producto en cuanto a los gramajes solicitados, en caso de no cumplir con lo establecido al momento de la recepción, se notificará al respectivo proveedor en el comedor ESPRO</p>
<u>30</u>	Riesgo de Contaminación: Durante la visita, el Equipo Auditor observó la presencia de animales domésticos en el área de comedor de tropa, así como la presencia de animales carroñeros en el área donde se depositan los residuos sólidos en el área de lavado de los menajes. Así mismo, se observó alta concentración de vectores en el área de preparación de alimentos y línea de servicio producto de las canecas de disposición de residuos sólidos.	<p>Oficiar a la Unidad Militar por parte de la Regional Tolima Grande con copia a la Subdirección General de Operación Logística, informando las responsabilidades de las áreas a su cargo, establecidas en el Contrato interadministrativo.</p>
<u>31</u>	Riesgo en muestras alimenticias: Se observó la toma y almacenamiento de muestras alimenticias, correspondientes a desayuno, almuerzo y cena con sin sus respectivos rótulos, lo que no permite identificar la fecha de cuando se tomó la muestra.	<p>Socializar al personal auxiliar de cocina encargado de la manipulación y toma de muestras alimenticias, las políticas de operación establecidas en el Manual de Operación Logística en su numeral 5.12. TOMA DE MUESTRAS DE LA ALIMENTACIÓN / 5.12.1. Toma de muestras diarias, y lo estipulado en el Manual de Muestreos de la entidad.</p> <p>Verificar cumplimiento de la toma de muestra de la alimentación diaria, según lo establecido por la entidad en el comedor ESPRO regional Tolima Grande</p>
<u>32</u>	Conservación Alimentos: Durante la prueba de recorrido en el cuarto de refrigeración de los víveres frescos, se observaron alimentos en estado de descomposición, así como latas de cerveza destapadas en lugar de conservación de los alimentos, esta situación favorece que los demás víveres se descompongan de manera acelerada.	<p>Realizar una jornada de capacitación con todos los administradores y auxiliares de los comedores administrados por parte de la regional pacífico, con el fin de reforzar los conocimientos en: - El Manual de Buenas Prácticas de Almacenamiento, - Cumplimiento de la resolución 2674 del Ministerio de Salud y Protección Social.</p> <p>Verificar las condiciones de salubridad de los alimentos en las instalaciones del Comedor de Tropa BNL02 de la Regional Pacífico, en cumplimiento a las políticas establecidas por la entidad</p>

PROCESO		<b>GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN</b>			
	<b>TÍTULO</b>  <b>SEGUIMIENTO Y CONTROL</b>	Código: <b>GSE-FO-04</b>			
		Versión No. <b>02</b>		Página <b>16 de 18</b>	
		Fecha:	<b>01</b>	<b>10</b>	<b>2020</b>
					

NUMERO	HALLAZGO	ACTIVIDAD
<u>33</u>	Aseo Equipo Fijos: Pese a que las condiciones generales de aseo del rancho de tropa son óptimas para la preparación de los alimentos, se hace necesario reforzar el aseo general de los equipos fijos.	<p>Reforzar los conocimientos en el proceso de Limpieza y Desinfección con todo el personal auxiliar de Cocina de acuerdo al Plan de Saneamiento Básico establecido por la ALFM.</p> <p>Verificar por parte del Profesional de defensa del Grupo catering o el Líder de SST regional Pacifico, la aplicación y cumplimiento del proceso de Limpieza y Desinfección en las instalaciones del comedor de tropa.</p>
<u>34</u>	Capacitación: Al momento de preguntar al administrador delegado (no Titular) por los ingresos y salidas de materias primas en el Sistema SAP, con el propósito de efectuar una toma de inventarios, este manifestó al Equipo Auditor que no tenía conocimiento del manejo del Sistema SAP y las transacciones correspondientes para ello, toda vez que la titular del cargo se encuentra en Buenaventura por estado de gravedad.	<p>Realizar capacitación por parte de la Subdirección General de Operación Logística en las instalaciones de la Regional para el coordinador Abastecimiento Administradores de CADS y Comedores, respecto al manejo correcto del ERP-SAP para el proceso de producción, venta y manejo de inventarios en las unidades de negocio.</p> <p>Efectuar inventarios sorpresivos al comedor de tropa BNL02 regional Pacifico, a fin de verificar el cumplimiento de las políticas de manejo inventario</p>
<u>35</u>	Gramaje Cárnicos: Al efectuar un pesaje aleatorio a una muestra de carnes crudas, se pudo observar que estas se encuentran por debajo de los 100 gramos.	<p>Capacitar a todos los administradores de comedores a cargo de la Regional Pacifico, reforzando conocimientos en: - El Manual de Operación Logística. 5.5. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS, PRODUCTOS TERMINADOS E INSUMOS - 5.5.1. Recepción de Víveres - Instructivo para Verificación de Requisitos Técnicos de Productos Adquiridos por BMC.</p> <p>Verificar el cumplimiento de las fichas técnicas de producto en cuanto a los gramajes solicitados, en caso de no cumplir con lo establecido al momento de la recepción, se notificará al respectivo proveedor en el comedor BNL02</p>

Fuente: Suite Visión – Plan de Mejoramiento Institucional 22-04-2024

#### 4 CONSOLIDADO PLANES DE MEJORAMIENTO

En la siguiente tabla, se detalla el consolidado de los Planes de Mejoramiento, suscritos por la entidad, referentes a Contraloría General de la República, e Institucional, así:

PLAN DE MEJORAMIENTO	TOTAL, HALLAZGOS	CERRADAS CUMPLIDAS	EJECUCIÓN	VENCIDAS	% CUMPLIMIENTO	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO
C.G.R.	22	15	7	0	100%	<b>EXCELNTE</b>
INSTITUCIONAL	918	848	70	12	98,60%	<b>SATISFACTORIO</b>
M.D.N	35	2	33	0	100%	<b>EXCELNTE</b>
<b>TOTAL</b>	<b>975</b>	<b>865</b>	<b>110</b>	<b>12</b>		

##### 4.1 CONSOLIDADO DE HALLAZGOS A VENCER EL 30 DE ABRIL DEL 2024

OFICINA PRINCIPAL / REGIONAL	TOTAL
Dirección administrativa y Talento Humano (1 INS)	1
Dirección Financiera (1 INS)	1

PROCESO					<b>GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN</b>				
 <p><b>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES</b> — La unión de nuestras Fuerzas —</p>	<b>TÍTULO</b>  <b>SEGUIMIENTO Y CONTROL</b>			Código: <b>GSE-FO-04</b>			P á g i n a <b>1 7 de 1 8</b>		
				Versión No. <b>02</b>					
				Fecha:	<b>01</b>	<b>10</b>	<b>2020</b>		
 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa Por el bienestar de las Fuerzas Armadas</p>									

OFICINA PRINCIPAL / REGIONAL	TOTAL
Subdirección General de Operación Logística (2 MDN)	2
Regional Centro (3 INS)	3
Regional Nororiente (5 INS)	5
Regional Pacífico (4 MDN)	4
Regional Tolima Grande (23 MDN)	23
<b>TOTAL</b>	<b>39</b>

**OBSERVACIONES Y/O SUGERENCIAS:**

**OBSERVACIONES:**

Gestionar el cumplimiento de los hallazgos vencidos y a vencer, indicados en los numerales 1.4, 1.6, 2.4 y 2.6; y formular los planes de mejoramiento.

Se presenta, de manera reiterativa, la falta de gestión y liderazgo en la formulación de planes de mejoramiento, por parte de la Subdirección General de Contratación – Grupo Precontractual, detallados en el numeral 2.8 (Reiterativo).

**SUGERENCIAS:**

Los Señores Subdirectores Generales, Jefes de Oficina, Directores Nacionales, deben continuar, con la ejecución de las diferentes actividades concertadas en los planes de mejora, verificando si se subsanaron y corrigieron las causas que generan los hallazgos, a través de la suficiencia y pertinencia de las acciones implementadas y de los soportes allegados para su verificación.

Efectuar, de manera oportuna, por parte de los procesos evaluados, los primeros cinco (5) días hábiles de cada mes, el cargue de las evidencias de cumplimiento del plan de mejoramiento, de acuerdo con las actividades propuestas, teniendo en cuenta los plazos establecidos en cada uno de los planes de mejoramiento.

Remitir a la Oficina de Control Interno, a más tardar el 5° día de cada mes, la presentación de los hallazgos a vencer, de acuerdo con las instrucciones impartidas mediante memorando No. 2021110000158603 del 19/07/2021.

**HALLAZGO:**

N/A.

**SOPORTES DE LA REVISIÓN:**

Herramienta Suite Visión Empresarial - Planes de mejoramiento Contraloría General de la República e Institucional.

<p>PROCESO</p> <p style="text-align: center;"><b>GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN</b></p>					
 <p><b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> <b>FUERZAS MILITARES</b> <small>— La unión de nuestras Fuerzas —</small></p>	<p>TITULO</p> <p style="text-align: center;"><b>SEGUIMIENTO Y CONTROL</b></p>	<p>Código: <b>GSE-FO-04</b></p>			
		<p>Versión No. <b>02</b></p>		<p>Página <b>18 de 18</b></p>	
		<p>Fecha:</p>	<p><b>01</b></p>	<p><b>10</b></p>	<p><b>2020</b></p>
 <p><small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small></p>					

**ORIGINAL FIRMADO**

Elaboró: Ing. Ind. Jean Edicson Monsalve Salcedo  
Profesional de Defensa – OCl

**ORIGINAL FIRMADO**

Elaboró: Cont. Pub. Leidy Andrea Aparicio  
Profesional de Defensa – OCl

**ORIGINAL FIRMADO**

Revisó: Contador Público Alejandro Ulises Murillo Devia  
Jefe Oficina de Control Interno ALFM