



PROCESO		GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN									
											
FORMULACIÓN Y SEGUIMIENTO PLANES DE MEJORAMIENTO (CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA, OFICINA DE CONTROL INTERNO MINISTERIO DE DEFENSA, REVISORIA FISCAL)											

Entidad: **AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES**
Representante Legal : **Abogada Martha Eugenia Cortes Baquero**
NIT: **899.999162-4**
Períodos Fiscales que cubre: **AUDITORÍA COMEDORES DE TROPA REGIONAL ANTIOQUIA CHOCÓ**
Modalidad de Auditoría: **22 DE AGOSTO DE 2024**
Fecha de suscripción:
Fecha de Evaluación:

CONS.	Código hallazgo	Descripción hallazgo	Causa	Acción mejora	NM	Unidad de medida de las Metas	Dimensión de la meta	Fecha iniciación Metas	Fecha terminación Metas	Plazo en semanas de la Meta	Área Responsable	OBSERVACIONES DE CONTROL INTERNO
1		1. Incumplimiento de menú en los comedores de tropa, por los siguientes hallazgos: - Desabastecimiento de los víveres frescos. - Riesgo de desabastecimiento de materias primas CAD La Estrella. - Cambios de menú sin previa autorización previa y entrega incompleta de alimentos. - Incumplimiento del gramaje en las porciones. (1, 2, 3, 4, 8, 21, 22, 23, 36, 37,38, 40, 43, 48, 49, 50, 51, (1-2.1.1), (1-3.1.1), (2-2.1-2.1.1), (2-2.1-6.1.1))	Desabastecimiento de los víveres frescos como carnes, pollo, embutidos, lacteos y panadería. Riesgo de desabastecimiento de materias primas CAD La Estrella. No había contratos adjudicados de los anteriores alimentos por la demora en la asignación de presupuesto y procesos de adjudicación de contratos, contratos desiertos (embutidos).	Adjudicar los contratos de los víveres frescos como carnes, pollo, embutidos, lacteos y panadería.		Contratos adjudicados de carnes, pollo, embutidos, lacteos y panadería.	5	2024-06-01	2024-07-01	4	Coordinación de Abastecimiento Coordinación de Contratos	qué paso con las investigaciones por incumplimiento de lo pactado?
				Planeación del presupuesto para la adjudicación de contratos		Solicitud de presupuesto para la adjudicación de contratos.	1	2024-08-01	2024-12-01	17	Coordinación de Abastecimiento	
				Seguimiento y control a la ejecución de contratos, para diagnosticar el estado de estos y tomar acciones preventivas ante posibles agotamientos de los recursos y vencimientos de contratos. (se deben indicar sobre investigaciones		Informe de seguimiento y control ejecución de contratos.	4	2024-08-01	2024-12-01	17	Coordinación de Abastecimiento	
				Solicitar la autorización del cambio del plato del menú concertado por medio de oficio dirigido a la Unidad Militar		Oficios a la Unidad Militar solicitando la autorización del cambio de menú.	1	2024-08-01	2024-11-01	13	Administrador Comedor de Tropa Coordinación de Abastecimiento	
				Reforzar a todo el personal administrador de comedores de la Regional Antioquia Chocó 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.		Capacitación y evaluación	1	2024-08-01	2024-11-01	13	Dirección	
				Realizar verificación del suministro de alimentación del menú concertado en los comedores de tropa, con la Unidad Militar, a través de las herramientas dispuestas por la Entidad.		Informe	3	2024-08-01	2024-11-01	13	Coordinación de Abastecimiento	
				Oficiar el proveedor dando a conocer los procesos sancionatorios al no cumplir con los gramajes de los cárnicos.		Oficio al proveedor dando a conocer los procesos sancionatorios al no cumplir con los gramajes de los cárnicos.	5	2024-08-01	2024-08-23	3	Supervisor del contrato Coordinación de Abastecimiento	Iniciar procesos sancionatorios de acuerdo a lo pactado en los contratos contra el proveedor y supervisor
				Capacitar a todos los administradores de comedores a cargo de la Regional Antioquia Chocó, reforzando conocimientos en: - El Manual de Operación Logística. 5.5. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS, PRODUCTOS TERMINADOS E INSUMOS -5.5.1. Recepción de Viveres - Instructivo para Verificación de Requisitos Técnicos de Productos Adquiridos por BMC.		Capacitación y evaluación	1	2024-08-01	2024-11-01	13	Dirección	
				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.		Informe de seguimiento del gramaje de produc	3	2024-08-01	2024-11-01	13	Administrador Comedor de Tropa	
				2		2. Vencimiento de productos 3, (1-1.1.1), (2-1.1-1.1.1)	No verificar en la plataforma ERP - SAP las fechas de productos próximos a vencerse para realizar las acciones preventivas de retiro o consumo inmediato de producto.	Retirar el producto vencido de la bodega del comedor y trasladarlo al área de producto no conforme para realizar el debido proceso de baja de producto.		Informe de productos vencidos y dados de baja	1	2024-08-01
Reforzar en el personal administrador de comedores de la Regional Antioquia Chocó sobre la política de Operación; Manual de Operación Logística en la Metodología para la rotación de inventarios – Primeras en Entrar Primeras en Salir (PEPS) y Manual de Buenas Practicas de Manufactura Capítulo VII Almacenamiento, distribución, transporte y comercialización.		Capacitación y evaluación	1					2024-08-01	2024-11-01	13	Dirección	
Realizar verificación del suministro de alimentación del menú concertado en el comedor de tropa con la Unidad Militar, a través de las herramientas Dispuestas por la Entidad.		Informe mensual	3					2024-08-01	2024-11-01	13	Coordinación de Abastecimiento	

CONS.	Código hallazgo	Descripción hallazgo	Causa	Acción mejora	NM	Unidad de medida de las Metas	Dimensión de la meta	Fecha iniciación Metas	Fecha terminación Metas	Plazo en semanas de la Meta	Área Responsable	OBSERVACIONES DE CONTROL INTERNO
3		3. Incumplimiento de las Buenas practicas de manufactura (BPM). Resolución 2674 de 2013. 5, 7, 16, 24, 26, 32, 42,44,45, 52, 54, 56, 64, (2-2,1-4,1.1), (3-1,1-2,1.1), (4-4,1)	Deficiente limpieza y desinfección de los comedores "Áreas y equipos" y malas prácticas de almacenamiento de alimentos en los refrigeradores	Adjudicar contrato de elementos de limpieza y desinfección.		Contrato de Elementos de limpieza y desinfección	1	2024-08-01	2024-11-01	13	Coordinación Administrativa // Coordinación de Contratos	Así mismo se debe verificar por parte del administrador el aseo del comedor
				Reforzar los conocimientos en el proceso de Buenas Practicas de Manufactura con todo el personal auxiliar de Cocina de acuerdo al Plan de saneamiento Básico establecido por la ALFM.		Capacitación y evaluación	1	2024-08-01	2024-11-01	13	Dirección	
				Verificar por parte del Profesional de defensa del Grupo catering o el Líder de SST regional Antioquia Chocó, la aplicación y cumplimiento del proceso de Buenas Practicas de Manufactura en las instalaciones de los comedores.		Informe Acta de visita de Conceptos Sanitarios	4	2024-08-01	2024-11-01	13	Profesional de defensa Grupo Catering o Líder SST	
				Planear y verificar el servicio de fumigación en las instalaciones de los comedores de tropa durante toda la vigencia.		Informe Acta de visita de Conceptos Sanitarios	3	2024-08-01	2024-11-01	13	Profesional de defensa Grupo Catering o Líder SST	Se debe programar las fumigaciones para control de roedores y vectores
4		4. Suministro de viveres con baja calidad Comedor GMJCO De acuerdo con los informes de supervisión No. 20244590034622233 de febrero de 2024, 2024459009572533 del 20 de abril de 2024 y 2024459012088983 del 16 de mayo de 2024 se lee que los alimentos proporcionados por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares cumplen con las características propias del producto, sin embargo, la calidad es baja, por ejemplo, atún en aceite.	Falta de claridad de la Unidad militar de los procesos de contratación y cumplimiento de fichas técnicas. Exigencia, por parte de la Unidad militar, de que los viveres sean de marcas reconocidas. Actualmente el atún que se suministra a las Unidades militares cumple todos los requisitos técnicos establecidos en las fichas técnicas.	Oficiar a la unidad Militar y explicar los procesos de contratación (Ley 80 de 1993 y sus modificaciones), cumplimiento de fichas técnicas y porqué no se deben direccionar marcas reconocidas en los procesos de contratación estatal.		Oficio a la Unidad Militar con copia al Supervisor del contrato Inter por parte de la fuerza	1	2024-08-01	2024-09-01	4	Dirección	Se deben verificar los resultados de laboratorio, se evidenció que hay un atún que no cumplía la ficha técnica y sin embargo era suministrado a los soldados
5		5. Deficiencias en la gestión de los inventarios numerales 20, 43, 58, (2-1,1-3,1,1)	Condicionamiento y limitación de movimientos en el ERP-SAP, a los administradores para el registro de operaciones.	Seguimiento a la actualización del sistema ERP-SAP con lo movimientos de los productos para garantizar los niveles de inventarios óptimos de los comedores		Informe - Sistema ERP- SAP actualizado	1	2024-08-01	2024-11-01	13	Coordinación de Abastecimiento Administrador del comedor o CADS	Se deben realizar investigaciones por no actualización de inventarios, riesgo de corrupción
				Realizar reinducción 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 CAD's y Comedores, respecto al manejo correcto del ERP-SAP para el proceso de producción, venta y manejo de inventarios en las unidades de negocio.		Capacitación y evaluación	1	2024-08-01	2024-11-01	13	Subdirección General de Operación Logística	
				Efectuar inventarios sorpresivos en los comedor de tropa, para verificar el cumplimiento de las políticas de manejo inventario.		Informe de inventarios de los comedores mensual	3	2024-08-01	2024-11-01	13	Coordinación de Abastecimiento Dirección	Investigaciones por faltantes ?
6		6. OBSERVACIONES / NOVEDADES EJERCITO NACIONAL Numerales (10, 11, 12, 13, 14, 15, 16 17, 18, 26, 27, 28, 29, 31, 33, 34, 35, 39, 41, 45, 46, 55, 63, 64, (1-1,1-1,1,1), (1-1,1-5,1,1), (1-3,1-2,1,1), (2-1,1-1,1,1), (2-1,1-2,1,1), (2-1,1-3,1,1), (2-2,1-1,1,1), (2-2,1-2,1,1), (2-2,1-3,1,1), (3-1,1-1,1,1), (3-1,1-4,1,1), (4-2,1), (4-3,1)) - Deterioro de equipos fijos e infraestructura de los comedores de tropa. - Malas condiciones de potabilidad del agua. - Deterioro del área de lavado de vajillas (menaje) los comedores.	Falta de mantenimiento preventivo y correctivo equipos fijos e infraestructura de los comedores y potabilización del agua.	Oficiar a la unidad Militar y al Supervisor Principal del Contrato interadministrativo, acerca de las áreas que presentan novedad y están bajo su responsabilidad a fin que se adopten los controles y medidas para subsanar la novedad de acuerdo con los compromisos contractuales, establecidos en el Contrato Interadministrativo No. 039-DIADQ-DIPER-2023		Oficio a la Unidad Militar con copia al Supervisor del contrato Inter por parte de la fuerza	4	2024-08-01	2024-09-01	4	Dirección	
7		7. Omisión en el reporte de exámenes médicos ocupacionales del personal y auxiliares de cocina Numerales (1 - 11)	Falta de seguimiento y control en los exámenes médicos ocupacionales del personal en los comedores	Realizar exámenes médicos periódicos y llevar el respectivo control de cada uno de los comedores de tropa		Informe donde estén contenidos las recomendaciones médicas y verificaciones de la IPS que realizan los exámenes médicos	1	2024-08-01	2024-11-01	13	Profesional de defensa y/o líder de SST Dirección	Se deben iniciar procesos sancionatorios por riesgo en la salud de usuarios
				Oficiar a la Unidad militar para que ordene a quien corresponda realizar los exámenes médicos periódicos de los soldados de apoyo.		Oficio a la Unidad Militar con copia al Supervisor del contrato Inter por parte de la fuerza	1	2024-08-01	2024-11-01	13	Coordinación Administrativa Dirección	No deben tener en cuenta personal con patologías previas o durante la labor de comedor
				Realizar, en los comedores de tropa, verificación de los certificados de los soldados de apoyo en exámenes médicos y contar con el consolidado por comedor de los exámenes periódicos ocupacionales.		Informe	3	2024-08-01	2024-11-01	13	Profesional de defensa y/o líder de SST	Previo a la inclusión como ayudante de comedor deben tener certificados médicos
8		8.Riesgos en el sistema de Salud y Seguridad en el trabajo numerales (2.1.1;30;60)	Deficiencia de elementos de protección necesarios para la ejecución de sus funciones	Entregar elementos de protección personal (EPP) al personal que realiza funciones en los comedores de tropa.		Informe	1	2024-08-01	2024-11-01	13	Profesional de defensa Grupo Catering o líder SST Antioquia Chocó Dirección	garantizar el uso de los elementos de protección
				Verificar el uso y cumplimiento de los protocolos en la preparación y alistamiento de alimentos, haciendo visitas sorpresivas		Informe	1	2024-08-01	2024-11-01	13	Profesional de defensa Grupo Catering o líder SST Antioquia Chocó Dirección	
9		9. Posibles violaciones en el control y manejo de los vertimientos para realizar tratamiento del parámetro de Aceites y Grasas Numerales (3.1 (1.1.1); 9)	Debilidad en el manejo de aceites de cocina usados	Reforzar manejo de aceites de cocina usados,		Capacitación y evaluación	1	2024-08-01	2024-11-01	13	Profesional de defensa Grupo Catering o líder SST Antioquia Chocó Dirección	existe protocolo o procedimiento?
				Hacer seguimiento y control bimensual en los comedores de tropa, de la información sobre los kilogramos totales de ACU generados durante el período correspondiente y copia de las constancias expedidas por el gestor de ACU.		Informe	1	2024-09-01	2024-11-01	9	Profesional de defensa Grupo Catering o líder SST Antioquia Chocó Dirección	

CONS.	Código hallazgo	Descripción hallazgo	Causa	Acción mejora	NM	Unidad de medida de las Metas	Dimensión de la meta	Fecha iniciación Metas	Fecha terminación	Plazo en semanas de la Meta	Área Responsable	OBSERVACIONES DE CONTROL INTERNO	
									Metas				
	10	10. Debilidades en el mantenimiento correctivo y preventivo de equipos de cocina 4.1.1;25;53	Falta de mantenimiento por parte de la unidad militar de los equipos fijos	Oficiar a la unidad Militar y al Supervisor Principal del Contrato, acerca de los equipos que presentan novedad y estan 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 No. 039-DIADQ-DIPER-2023		Oficio	1	2024-08-01	2024-11-01	13	Profesional de defensa Grupo Catering o lider SST Regional Dirección		
			Falta de utensilios de cocina en el comedor de tropa	Solicitud, asignación y compra de utensilios de cocina		Contrato	1	2024-08-01	2024-11-01	13	Grupo administrativo y Grupo de Contratos Regional Dirección		
	11	Riesgo de accidentes laborales CAD La Estrella. Se observó que la bodega no cuenta con aislamiento de algunas oficinas de carácter administrativo, por lo cual se pueden generar riesgos de accidentes laborales y/o acceso y substracción de materias primas por parte de personal no autorizado.	No se tiene contrato de mantenimiento de infraestructura de instalaciones	Solicitud, asignación y contrato de mantenimiento de infraestructura		Contrato	1	2024-08-01	2024-11-01	13	Grupo administrativo y Grupo de Contratos Regional Dirección		
				Realizar inspección de puestos de trabajo con el fin de verificar exposición a riesgos		Informe	1	2024-08-01	2024-11-01	13	Profesional de defensa Grupo Catering o lider SST Regional Dirección		
	12	Riesgo de demandas por maltrato y acoso laboral CAD La Estrella. Durante la visita, se obtuvo del personal de la Regional Antioquia - Chocó que las condiciones de ambiente laboral en la entidad son insostenibles. Lo anterior teniendo en cuenta la manifestación de presunto acoso laboral por parte de la Coordinación de Abastecimientos.	Deficiencias en la comunicación asertiva y conomiento en defcnión de que constituye acoso laboral	Propiciar espacios de dialogo, capacitación es trabajo en equipo, comunicación asertiva y conductas que constituyen acoso laboral		Capacitación e integración	2	2024-08-01	2024-11-01	13	Grupo administrativo Regional Dirección		
				Verificar con el comité de convivencia laboral, el número de quejas recibidas y las conductas, para coadyuar y promover acciones para disminuir la materialización del riesgo de acoso laboral			1	2024-08-01	2024-11-01	13	Grupo administrativo Regional Dirección	Cuales son los resultados de los comités de convivencia?	
	13	Riesgo de incumplimiento al Contrato interadministrativo No. 039-DIADQ-DIPER-2023 por no concertarse el menú para el trimestre Mayo- Junio- Julio de 2024 con los ajustes de la estancia	La Agencia Logística de las Fuerzas Militares - Regional Antioquia Chocó, se encontraba en el mes de abril y mayo en el proceso contractual para la adquisición de los productos necesarios y así presentar una lista de productos completa de los diferentes platos para dar cumplimiento estricto a las unidades Centralizadoras que le compete. No era recomendable concertar un menú, por una nueva partida, sin la disponibilidad de algunos productos, que con ocasión al incremento de \$1.549 por hombre, puede considerarse una mejora significativa en los platos servidos y generar diferentes tipos de inconformidades.	Se presento el 26 de abril de 2024 un oficio No. 2024140340022131 informando la novedad al Brigadier General Juan Carlos Fajardo Gonzalez y se solicita la autorización para continuar el menú por un valor de \$16.691 por un mes (Mayo).		Oficio solicitando continuación del menú	1	2024-04-26	2024-05-03	1	Coordinación de Abastecimiento Administrador del comedor o CADS	El ejército debe pagar el valor de \$16.691, por incumplimiento en el incremento por parte de la AGLO o solicitar la devolución del exceso cancelado o pagado	
				En el mes de Junio se realizaron las mejoras de alimentación por parte de la ALFM de acuerdo con las solicitudes enviadas por las centralizadoras		Documento Gastos especiales de alimentación	1	2024-06-01	2024-06-30	4	Coordinación de Abastecimiento Dirección	Se debe tener el aval de ejercito por cumplimiento de lo descrito	
				Planeación del presupuesto para la adjudicación de contratos		Solicitud de presupuesto para la adjudicación de contratos.		1	2024-08-01	2024-12-01	17	Coordinación de Abastecimiento	
				Por lo anterior; se considero pertinente continuar con el menú valorizado en la actualidad equivalente a una estancia \$16.691.		Seguimiento y control a la ejecución de contratos, para diagnosticar el estado de estos y tomar acciones preventivas ante posibles agotamientos de los recursos y vencimientos de contratos.		Informe de seguimiento y control ejecución de contratos.	4	2024-08-01	2024-12-01	17	Coordinación de Abastecimiento

Secretaria General Encargada

Jefe de la Oficina Asesora Jurídica, encargada de la Funciones del Despacho de la Dirección General de la

Elaboró: Adm. Emp. Elizabeth Lara
Cargo: Profesional de Defensa DATH

Elaboró: Ing. Alim. Gisella Garcia Avendaño
Cargo: Profesional de Defensa SGOL

Revisó: Coronel (RA) Carlos Fidel Colmenares
Cargo: Subdirector General de Operación Logística ALF

Revisó: Adm. Emp. Sandra Liliانا Vargas
Cargo: Directora Administrativa y de Talento Humano ALFM

Revisó: Cont. Pub. Alejandro U. Murillo Devia
Cargo: Jefe Oficina Control Interno ALFM