
		GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN										Código: GSE-FO-19 Versión No. 00		Página 1 de 1			
FORMULACIÓN Y SEGUIMIENTO PLANES DE MEJORAMIENTO (CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA, OFICINA DE CONTROL INTERNO MINISTERIO DE DEFENSA, REVISORIA FISCAL)		Fecha:		29		10		2018									

Entidad: **AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES**
 Representante Legal: **Abogada Martha Eugenia Cortes Baquero**
 NIT: **899.999162-4**
 Períodos Fiscales que cubre: **AUDITORÍA SEGUNDA FASE CONTROL INTERNO SECTORIAL DEFENSA - INFORME No 29 del 09-07-2024 - REG. SUROCCIDENTE**
 Modalidad de Auditoría:
 Fecha de suscripción: **8-ago-24**
 Fecha de Evaluación:

SEGUIMIENTO A 30 DE JUNIO 2024																							
CONIS	Código hallazgo	Descripción hallazgo	Causa	Acción mejora	NM	Unidad de medida de las Metas	Dimensión de la meta	Fecha iniciación de Metas	Fecha terminación de Metas	Puntaje en semanas de la Meta	Área Responsable	Avance físico de ejecución de las metas	Porcentaje de ejecución de las metas	Puntaje Logrado por las metas (Pc)	Puntaje Logrado por las metas (POMV)	Puntaje atribuido metas vencidas	COMENTARIOS	CONTROL METAS VENCIDAS	Avance físico de ejecución de las metas	DESCRIPCION DE ACTIVIDADES REALIZADAS	ALARMAS	RESPONSABLE SEG	
1	Riesgo de salubridad	Durante las visitas a los comedores de Ejército Nacional en Cantón Nápoles y Batallón Palace en Buga, se observó presentación de canchinos en el comedor	Falta de control por parte del responsable de la Unidad Militar	Oficiar a las Unidades Militar -Baser3- Baser4, y al Supervisor local 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 a los compromisos contractuales, establecidos en el Contrato Interadministrativo No. 039-DIADO-DI-TER-2023 Clausula Vigésima Segunda Obligaciones del MDN- Ejército Nacional numeral 18 "Garantizará que se evite el ingreso de animales al área de los comedores de tropas"		Oficio a la Unidad Militar con copia al Supervisor del contrato inter por parte de la fuerza	2	2024-09-01	30/09/2024	4	Dirección Regional Suroccidente												
2	Riesgo de Seguridad Industrial	Requisitos de seguridad y salud no aceptables respecto a instalaciones inadecuadas, por exposición a riesgo de accidente de trabajo por pisos mojados en el área de cocina del comedor Ejército Nacional-Cantón Nápoles - BASER3	Incumplimiento al Manual de Operación Logística y Plan de Saneamiento Básico	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.		Capacitación y evaluación	2	2024-09-01	2024-12-15	15	Dirección Regional Suroccidente												
			Falta de Mantenimiento por parte de la Unidad Militar, debido a que al piso falta inclinación para una correcta evacuación de la humedad	Verificar por parte del Líder de SST regional Suroccidente, la aplicación y cumplimiento del proceso de Limpieza y Desinfección en las instalaciones de los comedores de tropas, así mismo la dotación de herramientas que permitan el secado del piso del área de cocina		Informe - Acta	4	2024-09-01	2024-12-15	15	Lider SST regional Suroccidente												
3	Riesgo de Seguridad Industrial	Requisitos de seguridad y salud no aceptables respecto a instalaciones adecuadas por exposición a riesgo de accidente de trabajo debido a una falla estructural entre el área de cocina y el comedor. Además, se presenta riesgo de infección por plagas y roedores debido a orificios de tamaño considerable en la estructura metálica que sostiene el techo en área depósito de alimentos, en el Comedor Palmira-Ejército Nacional-Batallón Codazzi	Falta de Mantenimiento por parte de la Unidad Militar, por deterioro progresivo en su infraestructura	Oficiar a la Unidad Militar por parte de la Regional Suroccidente 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. Clausulas Vigésimo Segunda numerales 7-8-9		Oficio	2	2024-09-01	30/09/2024	4	Dirección Regional Suroccidente												
			Falta de Mantenimiento por parte de la Unidad Militar, ocasionada por exceso de humedad al no tener campana extractora.	Oficiar a la Unidad Militar por parte de la Regional Suroccidente 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. Clausulas Vigésimo Segunda numerales 7-8-9		Oficio	1	2024-09-01	30/09/2024	4	Dirección Regional Suroccidente												
4	Riesgo de Seguridad Industrial	Requisitos de seguridad y salud no aceptables por exposición a riesgo de accidente de trabajo debido a una falla de luminarias del techo del depósito de alimentos ocasionado por las palomas, toda vez que de 16 lámparas solo funcionan dos, en el comedor Buga -Ejército Nacional-Batallón Palace	Falta de Mantenimiento por parte de la Unidad Militar, ocasionada por exceso de humedad al no tener campana extractora.	Oficiar a la Unidad Militar por parte de la Regional Suroccidente 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. Clausulas Vigésimo Segunda numerales 7-8-9		Oficio	1	2024-09-01	30/09/2024	4	Dirección Regional Suroccidente												
5	Riesgo Ambiental	Durante el recorrido, se observó trampa de grasas ubicadas en el área de cocina en los comedores Baser3-Basal-Bicod	Condiciones de infraestructura en cada comedor en cumplimiento a la norma	De acuerdo con el Reglamento Técnico Del Sector De Agua Potable Y Saneamiento Básico Ras - 2000, Capítulo E.3.1 E.3.3 Trampas De Grasa E.3.1.1 Localización: "Deben localizarse lo más cerca posible de la fuente de agua residual (generalmente la cocina) y aguas Arriba del tanque séptico, sedimentador primario o de cualquier otra unidad que requiera este dispositivo para prevenir problemas de obstrucción, adherencia a piezas especiales, acumulación en las unidades de tratamiento y malos olores. Debe tenerse en cuenta, que independientemente de su localización, deben existir condiciones favorables para la retención y remoción de las grasas".		Oficio a Control Interno Sectorial remitiendo la norma Ras-2000	1	2024-09-01	30/09/2024	4	Dirección Regional Suroccidente/ Subdirección General de Operación Logística												
6	Riesgo de pérdida y desabastecimiento	Durante la visita, se encontró el inventario de víveres desactualizado en SAP a 24 de mayo 2024 (Cantón Nápoles - Batallón Codazzi - Batallón Palace)	Falta de conocimiento por parte del administrador del Manual de Operación Logística y del proceso diario en el ERP-SAP.	Realizar capacitación por parte de la por parte del Coordinador de Abastecimiento, respecto al manejo correcto del ERP-SAP para el proceso de producción, venta y manejo de inventarios en las unidades de producción.		Capacitación	1	2024-09-01	2024-12-15	15	Coordinación de abastecimientos Regional Suroccidente												
			Incumplimiento del menú acordado entre las partes, no se pudo evidenciar gramaje de la carne. Comedor BAPAL	Efectuar inventarios sorpresa al comedor, a fin de verificar el cumplimiento de las políticas de manejo de inventario		Informe	3	2024-09-01	2024-12-15	15	Dirección Regional Suroccidente												
7	Incumplimiento de menú	Incumplimiento del menú, con porciones donde no se discrimina el gramaje de esta. Durante la visita se observó en el menú sandwich de carne, que la porción de carne está incluida en el caldo, por lo cual en la especificación del menú dice 200 gramos en plato servido, donde la mayor parte es saricócho y la porción de carne es pequeña. Comedor BASER 3.	Control por parte del Administrador del comedor en el proceso de recepción de Materia Primas.	Capacitar a todos los administradores de comedores a cargo de la Regional Suroccidente, 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		Capacitación y evaluación	1	2024-09-01	2024-10-31	9	Ingeniero de Alimentos / Coordinadora de abastecimientos												
8	Insatisfacción por parte de los soldados	Insatisfacción por parte de los soldados, toda vez que al entrevistarlos manifestaron que durante mucho tiempo los platos tienen como proteína en las tres comidas diarias y que a pesar de que desde hace tres (3) meses hay variación, no se atienden las sugerencias que ellos hacen. Comedor BASER 3 - Cantón Nápoles	Socialización del menú concordado con la participación de los soldados	Verificar in situ el cumplimiento de las fichas técnicas de producto en cuanto a los gramajes solicitados, de acuerdo al contrato local de cármicos		Informe mensual	4	2024-09-01	2024-11-30	13	Ingeniero de Alimentos / Coordinadora de abastecimientos												
			Mayor visibilidad del código QR para que cada usuario gestione sus solicitudes, quejas o sugerencias	Mantener el menú actualizado a la vista de todos los soldados que toman alimentación		Informe -Conceptos de alimentación	4	2024-09-01	2024-12-15	15	Dirección Regional Suroccidente / Administrador Comedor												
9	Incumplimiento Contrato Interadministrativo	No está el incumplimiento al contrato interadministrativo, de acuerdo al obra cargados a los soldados que se utilizan como empleados de los comedores. En las ciudades visitadas se encontraron un total de 10 soldados trabajando como empleados de los comedores.	Comedor BASER 3-Cantón Nápoles se encontraban 4 soldados y de acuerdo al anexo técnico ejército debe apoyar con 5 soldados de acuerdo al parte prometido, el comedor cuenta con 5 auxiliares de la ALFM	Comedor BICOD se encontraban 2 soldados y de acuerdo al anexo técnico ejército debe apoyar con 3 soldados, el comedor cuenta con 2 auxiliares de la ALFM		Oficio a Control Interno Sectorial actuando la estructura de nomina de cada comedor	1	2024-09-01	30/09/2024	4	Dirección Regional Suroccidente/ Subdirección General de Operación Logística												

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	Avance físico de ejecución de las metas	Porcentaje de Avance físico de ejecución de las metas	Puntaje Logrado por las metas (Pot)	Puntaje Logrado por las metas Vencidas (POMV)	Puntaje atribuido metas vencidas	COMENTARIOS	CONTROL METAS VENCIDAS	Avance físico de ejecución de las metas	DESCRIPCION DE ACTIVIDADES REALIZADAS	ALARMAS	RESPONSABLE SEG
				Comedor BAPAL se encontraban 3 soldados y de acuerdo al anexo técnico ejercido debe apoyar con 3 soldados, el comedor cuenta con 2 auxiliares de la ALFM				2024-09-01	30/09/2024													
																			#REF!		#REF!	cumplidas

Elaboró: Ing. Kadaffi Leon Arce
Cargo: Líder Catering - Regional Suroccidente

Elaboró: PD. Patricia Arana Bermudez
Cargo: Coordinadora de Abastecimientos R. Suroccidente

Revisó: TC (Ria) Jose Alexander Pedraza Dorado
Cargo: Director Regional Suroccidente ALFM

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

Aprobó: Abg. Martha E. Cortes Basquero
Cargo: Jefe Oficina Jurídica. Encarga de las Funciones de la Dirección General de la ALFM