



TÍTULO

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 : **Aboqada Martha Eugenia Cortes Baquero**  
 NIT: **899.999162-4**  
 Períodos Fiscales que cubre:  
 Modalidad de Auditoría: **AUDITORÍA PRIMERA FASE CONTROL INTERNO SECTORIAL DEFENSA**  
 Fecha de suscripción: **02 de Febrero de 2024**  
 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
1		<p><b>Riesgo de registro de funcionarios en carrera administrativa</b>                      Se observó que una de las quejas frecuentes de los funcionarios que ganaron el concurso para acceder a la carrera administrativa, es la mora en el registro en el aplicativo SIMO.</p> <p>Al verificar la información la comisión auditora evidenció que la ALFM ha registrado en el sistema de carrera administrativa en el aplicativo SIMO 241 funcionarios de 323 que han sido nombrados, destacando que solo 18 se encuentran en periodo de prueba, lo que indica que faltan por registrar 64 funcionarios en el SIMO</p>	<p>No se realizó socialización del procedimiento de diligenciar los formatos y documentos exigidos por la CNSC, ocasionando devoluciones por parte del Grupo de Administración y Desarrollo del Talento Humano a las dependencias</p>	<p>Contar con el registro de inscripción en carrera administrativa de los servidores públicos nombrados en periodo de prueba y que lo cumplieron satisfactoriamente a 31 de diciembre 2023</p>		Numero de radicado por cada registro de inscripción en la plataforma de la CNSC	81	2024-01-02	2024-07-31	30	Dirección Administrativa y Talento Humano
			<p>No se verificaron los documentos allegados de forma oportuna para devolver o proceder al trámite de la inscripción</p>	<p>Notificar a los servidores públicos sobre la inscripción de registro en carrera administrativa</p>		Correos electrónicos	81	2024-01-02	2024-07-31	30	Dirección Administrativa y Talento Humano
2		<p><b>Riesgo de una débil inducción en los cargos de carrera</b>                      Se evidenció que presuntamente la Agencia Logística de las Fuerzas Militares no realizó inducción adecuada a cada uno de los funcionarios que ganaron el concurso de carrera administrativa para el desarrollo de las funciones en cada uno de los puestos de trabajo. Lo anterior, de acuerdo con entrevistas sostenidas aleatoriamente con los funcionarios que ocupan los mencionados cargos, así como a algunos funcionarios posesionados de listas de elegibles y que renunciaron.</p> <p>La falta de capacitación y acompañamiento en el proceso de aprendizaje obligó a los funcionarios a extender su jornada laboral hasta altas horas de la noche y a resolver sus inquietudes con personal externo a la organización.</p>	<p>No se informó a los jefes y líderes de proceso que debían realizar la inducción al puesto de trabajo a los funcionarios nuevos de carrera administrativa</p>	<p>Aplicación a la Guía "Inducción y Reinducción a Servidores Públicos de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares" con los siguientes aspectos: Presentación del equipo de trabajo en el cual fue asignado.                      Asignación del lugar de trabajo y entrega del inventario.                      Entregar las funciones y competencias asignadas.                      Solicitudes internas a la oficina TIC'S para activación de correos institucionales y aplicativos y explicación del manejo de estos.                      Inducción sobre los procesos, procedimientos, tareas y actividades a desarrollar, formatos asociados al puesto de trabajo</p>		<p>Guía Documento soporte (acta o formato donde se evidencia la inducción al puesto de trabajo)</p>	1	2024-01-02	2024-12-31	52	Dirección Administrativa y Talento Humano
3		<p><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.</p>	<p>El Ejército manifestó que los informes de estudios de seguridad podrían demorarse hasta 90 días hábiles de acuerdo con la Directiva Permanente No. 0118006194102</p>	<p>Enviar 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.</p>		Oficio	1	2024-02-01	2024-02-29	4	Dirección Administrativa y Talento Humano
4		<p><b>Riesgo de demandas por maltrato y acoso laboral</b>                      Se evidenció presunto maltrato y acoso laboral a los funcionarios que ganaron el concurso de carrera, sin que la administración haya tomado medidas alternativas de solución de conflictos, simplemente optan por trasladar a otras dependencias a los funcionarios afectados.</p>	<p>Los servidores públicos no hicieron uso de los mecanismos legales como comité de convivencia y posteriormente comisión de personal de la entidad</p>	<p>Dar publicidad al interior de la entidad sobre los comités de convivencia y comisión de personal</p>		Pieza gráfica	4	2024-01-02	2024-12-31	52	Dirección Administrativa y Talento Humano
			<p>La información de los funcionarios que presuntamente se sintieron maltratados no fue oportuna ante los comités de convivencia</p>	<p>Dar tratamiento a las recomendaciones de los Informes de comités de convivencia y comisiones de personal</p>	<p>Capacitar a los servidores públicos en la Ley 1010 de 2006 que trata sobre las medidas para prevenir, corregir y sancionar el acoso laboral y otros hostigamientos</p>	2	2024-01-02	2024-12-31	52	Dirección Administrativa y Talento Humano	
				<p>Realizar reuniones grupales con los funcionarios de cada dependencia para conocer situaciones particulares de clima organizacional</p>	<p>Informe de reunión</p>	3	2024-01-02	2024-12-31	52	Dirección Administrativa y Talento Humano	
5		<p><b>Riesgos en nombramiento de funcionarios en provisionalidad</b>                      Llamo la atención de la Auditoría, que de manera recurrente se han efectuado nombramientos en provisionalidad a personal antiguo que trabajaba en la AGLO, pese a que perdieron el concurso de méritos. En algunos de los casos, las personas nombradas en provisionalidad para ocupar el cargo aparentemente no poseen la experiencia e idoneidad para el mismo.</p>	<p>Los servidores públicos con derechos de carrera administrativa no está interesada o no cumplen el perfil para el cargo ofertado</p>	<p>Verificar el cumplimiento de la Directiva No. 009 de 2023 que trata de los lineamientos para encargos del personal de carrera administrativa.</p>		Soportes de ejecución de cada uno de los pasos que establece la Directiva No. 009 de 2023 y que conste la transparencia de los mismos	1	2024-01-02	2024-12-31	52	Dirección Administrativa y Talento Humano
6		<p>Debilidad en la integración de los procesos de Operación Logística y Gestión de la Contratación</p> <p><b>Riesgo en la supervisión de contratos</b>                      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.</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, con el fin que esta quede en cabeza de las regionales, ya que ellas pueden garantizar el cumplimiento en sitio del producto contratado.</p>		Memorando	1	22/02/2024	30/04/2024	10	Subdirección Operaciones Logísticas
				<p>Capacitar a los funcionarios del Grupo Catering de la Regional Tolima Grande, reforzando conocimientos en:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El Manual de Operación Logística. 5.5. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS, PRODUCTOS TERMINADOS E INSUMOS -5.5.1. Recepción de Viveres</li> <li>- Instructivo para Verificación de Requisitos Técnicos de Productos Adquiridos por BMC</li> </ul>	<p>Capacitación</p>	1	22/2/2024	30/4/2024	10		

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
		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.	Debilidad en la inducción del funcionario en sus funciones y la concertación de compromisos funcionales.	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.  Temáticas: - Procedimientos de las Unidades de Negocio. - Orden de pedidos y ejecución de suministros. - Acta de Conciliación Mensual de los contratos. - Tipificación de Salidas No Conformes. - Verificación y Control de Requisitos de los contratos. - Administración de Acuerdos para el Abastecimiento de Combustibles, Grasas y Lubricantes. - Matriz de Control Servicios Prestados VS Facturación Debusa		Capacitación	1	22/2/2024	30/4/2024	10	Dirección Otros abastecimientos y Sevicios
	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 \$29732.382, 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.	Se generaron renunciaciones no previstas y declaraciones de insubsistencia de 46 funcionarios; de igual forma, se efectuaron encargos de carrera administrativa al personal que cumplía requisitos para el mismo.	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 a corde a lo estipulado por los Directrices del Gobierno nacional  Cumplir con el principio de planeación presupuestal para pago de los factores de prestaciones sociales		Registro SIF del pago de nomina y Auxiliares contables	3	2024-01-02	2024-03-31	13	Dirección Administrativa y Talento Humano
						Anteproyecto presupuestal de gastos por Nomina - Actas de aprobación del consejo Directivo - Apropiación presupuestal inicial gasto de nomina 2024.	3	2024-01-02	2024-03-31	13	Dirección Administrativa y Talento Humano
						Cronograma de pagos mensuales de nómina	2	2024-01-03	2024-04-01	13	Dirección Administrativa y Talento Humano
	8	<b>Riesgo de salubridad</b> 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.	Falta de control por parte del responsable de la Unidad Militar	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.		Oficio a la Unidad Militar con copia al Supervisor del contrato Inter por parte de la fuerza	1	2024-02-01	2024-04-30	13	Subdirección General de Operación Logística
	9	<b>Riesgo por falta de Dotación</b> 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	Falta de control por parte de la Coordinación Administrativa de la Regional Tolima Grande, por no garantizar entrega oportuna de la dotación y los EPP	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.		Formato Entrega EPP y Dotación	16	2024-02-01	2024-04-30	13	Dirección Regional Tolima Grande
	10	<b>Riesgo de salubridad por debilidades en limpieza y aseo</b> 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.	Falta de Mantenimiento por parte de la Unidad Militar	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.		Oficio a la Unidad Militar con copia al Supervisor del contrato Inter por parte de la fuerza	1	2024-02-01	2024-04-30	13	Dirección Regional Tolima Grande
	11	<b>Riesgo por presunto incumplimiento menú</b> 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.	Falta de control por parte del administrador del comedor	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, <b>Solicitud de Cambios en Platos o en el Menú Concertado / 5.4.4.1. Requerimiento de la ALFM.</b>  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		Capacitación	1	2024-02-01	2024-04-30	13	Dirección Regional Tolima Grande
						Informe	3	2024-02-01	2024-04-30	13	Coordinador de Abastecimiento Regional Tolima Grande
	12	<b>Riesgo en Limpieza, Aseo Desinfección y Saneamiento</b> 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.	Incumplimiento al Manual de Operación Logística y Plan de Saneamiento Básico	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.		Capacitación	1	2024-02-01	2024-04-30	13	Dirección Regional Tolima Grande
						Informe	3	2024-02-01	2024-04-30	13	Profesional de defensa Grupo Catering o Lider SST regional Tolima Grande
	13	<b>Riesgo de Salubridad y Contaminación Cruzada</b> 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 cármicos. Situación que favorece el riesgo de contaminación cruzada. Del mismo modo, las condiciones del aseo de dicho refrigerador no son óptimas.	Incumplimiento Manual de Buenas Práctica de Almacenamiento.	Realizar una jornada de capacitación con todo el personal del comedor administrados por parte de la Regional Tolima Grande con el fin de reforzar los conocimientos en: -El Manual de Buenas Prácticas de Almacenamiento. -Manual de Buenas Prácticas de Manufactura. -Utilización de EPP.  verificar las condiciones de salubridad de los alimentos en las instalaciones del del Comedor de Tropa ESLAN, en cumplimiento a las políticas establecidas por la entidad		Capacitación	1				Dirección Reg 
						Informes	3	2024-02-01	2024-04-30	13	Coordinador de Abastecimiento Regional Tolima Grande
		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.	Incumplimiento del personal auxiliar de cocina en correcto uso y porte de Elementos de Protección Personal EPP de acuerdo con el manual de Buenas Prácticas de manufactura (BPM)	Realizar una jornada de capacitación con todo el personal del comedor administrados por parte de la Regional Tolima Grande con el fin de reforzar los conocimientos en: -El Manual de Buenas Prácticas de Almacenamiento. -Manual de Buenas Prácticas de Manufactura. -Utilización de EPP.		Capacitación	1				

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
	14	<b>Inventarios</b> 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.	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 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	1	2024-02-01	2024-04-30	13	Subdirección General de Operación Logística
				Efectuar inventarios sorpresivos al comedor de tropa ESLAN, a fin de verificar el cumplimiento de las políticas de manejo inventario		Informe	3	2024-02-01	2024-04-30	13	Dirección Regional Tolima Grande
			Falta de conocimiento de procedimiento establecido en almacenes para equipos en calidad de préstamo	Solicitar al Proveedor las actas de recibo en calidad de préstamo de los equipos de refrigeración y congelación del comedor de Tropa ESLAN		Acta	1	2024-02-01	2024-04-30	13	Coordinador de Abastecimiento Regional Tolima Grande
	15	<b>Muestras alimenticias</b> 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 donde se almacenan las muestras presenta falta de aseo. Se evidenciaron muestras cuya bolsa de conservación estaba abierta, en consecuencia, se mezclaron alimentos	Error en procedimiento de toma de muestras de alimentación, descrito en el MANUAL DE TOMA DE MUESTRAS de la entidad, e incumplimiento de las políticas descritas en el MANUAL DE OPERACION LOGISTICAS	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 Muestreo de la entidad.		Capacitación	1	2024-02-01	2024-04-30	13	Dirección Regional Tolima Grande
				Verificar cumplimiento de la toma de muestra de la alimentación diaria, según lo establecido por la entidad en el comedor ESLAN regional Tolima Grande		Informe	3	2024-02-01	2024-04-30	13	Administrador Comedor de Tropa
	16	<b>Riesgo en Exámenes Médicos</b> 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	Falta de control por parte del responsable SST de la Regional y el Administrador del Comedor de Tropa.	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.		Informe	1	2024-02-01	2024-04-30	13	Dirección Regional Tolima Grande
			Falta de control por parte del responsable de la Unidad Militar	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.		Oficio	1	2024-02-01	2024-04-30	13	
	17	<b>Riesgo en Gramaje Cárnicos</b> Al efectuar un peso aleatorio de las porciones de carne, se pudo 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.	Falta de conocimiento y 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 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		Capacitación	1	2024-02-01	2024-04-30	13	Dirección Regional Tolima Grande
				Verificar el cumplimiento de las fichas técnicas de producto encunto 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		Informe	3	2024-02-01	2024-04-30	13	Administrador Comedor de Tropa
	18	<b>Riesgo en Gramaje Cárnicos</b> 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	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	1	2024-02-01	2024-04-30	13	Dirección Regional Tolima Grande
				Verificar por parte del Profesional de defensa del Grupo Catering o el Lider 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.		Informe	3	2024-02-01	2024-04-30	13	Profesional de defensa Grupo Catering o Lider SST regional Tolima Grande
	19	<b>Riesgo Gramaje de Cárnicos</b> Al efectuar un peso aleatorio de las porciones de carne, se pudo 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.	Falta de conocimiento y 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 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		Capacitación	1	2024-02-01	2024-04-30	13	Dirección Regional Tolima Grande
				Verificar el cumplimiento de las fichas técnicas de producto encunto 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		Informe	3	2024-02-01	2024-04-30	13	Administrador Comedor de Tropa
	20	<b>Riesgo en Aseo, Limpieza y Desinfección</b> 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.	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	1	2024-02-01	2024-04-30	13	Dirección Regional Tolima Grande
				Verificar por parte del Profesional de defensa del Grupo Catering o el Lider 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.		Informe	3	2024-02-01	2024-04-30	13	Profesional de defensa Grupo Catering o Lider SST regional Tolima Grande
	21	<b>Riesgo en Control de Inventario Cárnicos</b> 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.	Incumplimiento del mantenimiento de	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.		Oficio	1	2024-02-01	2024-04-30	13	Dirección Regional Tolima Grande
	22	<b>Riesgo en Inventarios</b> Se realizó muestra de inventario de víveres frescos cuyo resultado presenta diferencias, en consecuencia, el inventario no es confiable.	Falta de control de inventarios por parte del administrador del comedor .	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.		Capacitación	1	2024-02-01	2024-04-30	13	Dirección Regional Tolima Grande
				Efectuar inventarios sorpresivos al comedor de tropa BASEN, a fin de verificar el cumplimiento de las políticas de manejo inventario		Informe	3	2024-02-01	2024-04-30	13	Dirección Regional Tolima Grande

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
	23	<b>Riesgo en Gramaje Cárnicos</b> Al realizar pesaje aleatorio a muestras de carne en crudo, se pudo observar que estas se encuentran por debajo de los 125 gr.	Falta de conocimiento y control por parte del Administrador del comedor en el proceso de recepción de Materias Primas.	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 Viveres -Instructivo para Verificación de Requisitos Técnicos de Productos Adquiridos por BMC		Capacitación	1	2024-02-01	2024-04-30	13	Dirección Regional Tolima Grande
				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		Informe	3	2024-02-01	2024-04-30	13	Administrador Comedor de Topa
	24	<b>Riesgo en Aseo, Limpieza, Desinfección y Seguridad Industrial</b> 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.	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	1	2024-02-01	2024-04-30	13	Dirección Regional Tolima Grande
				Verificar por parte del Profesional de defensa del Grupo catering o el Lider 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		Informe	3	2024-02-01	2024-04-30	13	Profesional de defensa Grupo Catering o Lider SST regional Tolima Grande
	25	<b>Riesgo de Contaminación de Alimentos (Vectores)</b> 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.	Incumplimiento al Manual de Operación Logística y Plan de Saneamiento Básico	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.		Capacitación	1	2024-02-01	2024-04-30	13	Dirección Regional Tolima Grande
				Verificar por parte del Profesional de defensa del Grupo catering o el Lider 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.		Informe	3	2024-02-01	2024-04-30	13	Profesional de defensa Grupo Catering o Lider SST regional Tolima Grande
			Incumplimiento del Diseño y Construcción de las instalaciones del Comedor de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674/2013 de Ministerio de Salud y Protección Social	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.		Oficio	1	2024-02-01	2024-04-30	13	Dirección Regional Tolima Grande
	26	<b>Riesgo en Gramaje Cárnicos</b> 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	Falta de conocimiento y control por parte del Administrador del comedor en el proceso de recepción de Materias Primas.	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 Viveres -Instructivo para Verificación de Requisitos Técnicos de Productos Adquiridos por BMC		Capacitación	1	2024-02-01	2024-04-30	13	Profesional de Abastecimientos y/o Profesional de Catering de la regional Tolima Grande
				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		Informe	3	2024-02-01	2024-04-30	13	Administrador Comedor de Topa
	27	<b>Riesgo en Aseo, Limpieza y Desinfección (Riesgo de Salubridad Pública)</b> 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.	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	1	2024-02-01	2024-04-30	13	Dirección Regional Tolima Grande
				Verificar por parte del Profesional de defensa del Grupo catering o el Lider de SST regional Tolima Grande, la aplicación y cumplimiento del proceso de Limpieza y Desinfección en las instalaciones del comedor de tropa ESPRO		Informe	3	2024-02-01	2024-04-30	13	Profesional de defensa Grupo Ctering o Lider SST regional Tolima Grande
	28	<b>Riesgo de Seguridad Industrial</b> 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.	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	1	2024-02-01	2024-04-30	13	Dirección Regional Tolima Grande
			Falta de Mantenimiento por parte de la Unidad Militar	Verificar por parte del Profesional de defensa del Grupo catering o el Lider de SST regional Tolima Grande, la aplicación y cumplimiento del proceso de Limpieza y Desinfección en las instalaciones del comedor de tropa ESPRO		Informe	3	2024-02-01	2024-04-30	13	Profesional de defensa Grupo Catering o Lider SST regional Tolima Grande
				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.		Oficio	1	2024-02-01	2024-04-30	13	Dirección Regional Tolima Grande
	29	<b>Riesgo en Gramaje Cárnicos</b> Al efectuar el peso aleatorio en crudo a una muestra de carnes, se observó que estas se encuentran por debajo de los 125 gramos.	Falta de conocimiento y control por parte del Administrador del comedor en el proceso de recepción de Materias Primas.	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 Viveres -Instructivo para Verificación de Requisitos Técnicos de Productos Adquiridos por BMC		Capacitación	1	2024-02-01	2024-04-30	13	Dirección Regional Tolima Grande
				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		Informe	3	2024-02-01	2024-04-30	13	Administrador Comedor de Topa
	30	<b>Riesgo de Contaminación</b> 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.	Falta de control por parte de la Unidad Militar	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.		Oficio	1	2024-02-01	2024-04-30	13	Dirección Regional Tolima Grande

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
31		<b>Riesgo en muestras alimenticias</b> Se observó la toma y almacenamiento de muestras alimenticias, correspondientes a desayuno, almuerzo y cena con sus respectivos rótulos, lo que no permite identificar la fecha de cuando se tomó la muestra.	Error en procedimiento de toma de muestras de alimentación, descrito en el <b>MANUAL DE TOMA DE MUESTRAS</b> de la entidad, e incumplimiento de las políticas descritas en el <b>MANUAL DE OPERACION LOGISTICAS</b>	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 <b>5.12. TOMA DE MUESTRAS DE LA ALIMENTACIÓN / 5.12.1. Toma de muestras diarias</b> , y lo estipulado en el <b>Manual de Muestreos de la entidad</b> .		Capacitación	1	2024-02-01	2024-04-30	13	Dirección Regional Tolima Grande
				Verificar cumplimiento de la toma de muestra de la alimentación diaria, según lo establecido por la entidad en el comedor ESPRO regional Tolima Grande		Informe	3	2024-02-01	2024-04-30	13	Administrador Comedor de Topa
32		<b>Conservación Alimentos</b> Durante la prueba de recorrido en el cuarto de refrigeración de los viveres 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 viveres se descompongan de manera acelerada.	Falta de conocimiento por parte del administrador del comedor del Manual de Buenas Prácticas de Almacenamiento y Manual de Buenas Prácticas de Manufactura.	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		Capacitación	1	2024-02-01	2024-04-30	13	Dirección Regional Pacífico
				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		Informe	3	2024-02-01	2024-04-30	13	Coordinador de Abastecimiento Regional Pacífico
33		<b>Aseo Equipo Fijos</b> 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.	Incumplimiento al Manual de Operación Logística y Plan de Sanamiento Básico	Reforzar los conocimientos en el proceso de Limpieza y Desinfección con todo el personal auxiliar de Cocina de acuerdo al Plan de Sanamiento Básico establecido por la ALFM.		Capacitación	1	2024-02-01	2024-04-30	13	Dirección Regional Pacífico
				Verificar por parte del Profesional de defensa del Grupo catering o el Líder de SST regional Pacífico, la aplicación y cumplimiento del proceso de Limpieza y Desinfección en las instalaciones del comedor de tropa.		Informe	3	2024-02-01	2024-04-30	13	Profesional de defensa Grupo Catering o Líder SST regional Pacífico
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.	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 Subdirección General de Operación Logística en las instalaciones de la Regional para el coordinador Abastecimiento 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	1	2024-02-01	2024-04-30	13	Subdirección General de Operación Logística
				Apertura investigación disciplinaria del responsable de la Operación en el Comedor de tropa BNL02 regional Pacífico		Memorando	1	2024-02-01	2024-04-30	13	Subdirección General de Operación Logística
				Efectuar inventarios sorpresivos al comedor de tropa BNL02 regional Pacífico, a fin de verificar el cumplimiento de las políticas de manejo inventario		Informe	3	2024-02-01	2024-04-30	13	Dirección Regional Pacífico
35		<b>Gramaje Cárnicos</b> Al efectuar un pesaje aleatorio a una muestra de carnes crudas, se pudo observar que estas se encuentran por debajo de los 100 gramos.	Falta de conocimiento y 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 Pacífico, reforzando conocimientos en: -El Manual de Operación Logística. <b>5.5. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS, PRODUCTOS TERMINADOS E INSUMOS -5.5.1. Recepción de Viveres</b> -Instructivo para Verificación de Requisitos Técnicos de Productos Adquiridos por BMC		Capacitación	1	2024-02-01	2024-04-30	13	Dirección Regional Pacífico
				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		Informe	3	2024-02-01	2024-04-30	13	Administrador Comedor de Topa

Sandra patricia Botoños Rodríguez  
Secretaría General Encargada

Abogada Martha Eugenia Cortes Baquero  
Jefe de la Oficina Asesora Jurídica, encargada de la  
Funciones del Despacho de la Dirección General de la Agencia  
Logística de las Fuerzas Militares

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

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

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

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

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