

PROCESO				
GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN				
	TÍTULO SEGUIMIENTO Y CONTROL	Código: GSE-FO-04		
		Versión No. 01	P á g i n a 1 de 3 4	
		Fecha:	25	03
				

FECHA DE INFORME:

30.09.2020

**PROCESO Y/O
DEPENDENCIA:**

Regional Tolima Grande – Abastecimientos Bienes y Servicios – CADS (Girardot y Neiva) – Catering (EMSUB, BASPC6, BICAI, BIPAT, BASPC9, BPIG y BIMAG).

**LÍDER DEL PROCESO Y/O
DEPENDENCIA:**

NOMBRE	CARGO
Coronel (RA) Ramón Humberto Zuluaga Martínez	Director Regional Tolima Grande (15.01.2018 al 02.07.2020)
Capitán Cristian Camilo Gutiérrez Marantes	Director Regional Tolima Grande (E) (del 05.06.2020 al 30.06.2020)
Coronel (RA) Ernesto Pinzón Uribe	Director Regional Tolima Grande (03.07.2020 - actualmente)
Eylen Patricia Luengas González	Coordinadora Gestión Administrativa y del Talento Humano
Sonia Nariño Jiménez	Profesional Talento Humano.
Lacides Manuel Nieves Bernier	Coordinador de Abastecimientos Regional Tolima Grande
Pedro Gonzalo Casas Espinel	Administrador CADS Girardot (con aislamiento del 16-07-2020 al 10-08-2020)
Cesar Augusto Losada Luna	Administrador CADS Girardot (del 16-07-2020 al 10-08-2020)
Cesar Augusto Losada Luna	Administrador CADS Neiva
Eliecyd Castellanos Ordoñez	Administrador Catering EMSUB (vacaciones del 03-08-2020 al 25-08-2020)
Jorge Eidali Álvarez Carvajal	Administrador Catering EMSUB (del 03-08-2020 al 25-08-2020)
Rodrigo Barragán Orozco	Administrador Catering BASPC6 (vacaciones del 03-04-2020 al 27-04-2020)
Muriel Leonardo	Administrador Catering BASPC6 (del 03-04-2020 al 27-04-2020)
Marco Antonio Conde Esquivel	Administrador Catering BICAI
Muriel Leonardo	Administrador Catering BIPAT
Pedro Antonio Galicia Vera	Administrador Catering BIPAT (desde 06-08-2020).
Pedro Hernández Urbano	Administrador Catering BASPC9 (vacaciones del 06-04-2020 al 28-04-2020)
José Gabriel Carranza Velázquez	Administrador Catering BASPC9 (del 06-04-2020 al 28-04-2020)
José Gabriel Carranza Velázquez	Administrador Catering BPIG (vacaciones del 06-07-2020 al 27-07-2020)
Efraín Barrera Joven	Administrador Catering BPIG (del 06-07-2020 al 27-07-2020)
Efraín Barrera Joven	Administrador Catering BIMAG

PROCESO				
GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN				
	TÍTULO SEGUIMIENTO Y CONTROL	Código: GSE-FO-04		
		Versión No. 01	P á g i n a 2 d e 3 4	
		Fecha:	25	03
				

TEMA DE SEGUIMIENTO:

Informe de seguimientos a los puntos de control de fechas de vencimientos, reserva estratégica, cuenta fiscal y cumplimiento de menú de las unidades de negocio de la Regional Tolima Grande de abril a agosto de la vigencia 2020.

NORMATIVIDAD:

- Art 17 del Decreto 648 de 2017.
- Programa de auditoria vigencia 2020.
- Directiva permanente N. 07 ALDG-ALSG-ALDF-224 del 03 de mayo de 2019 (Política de cuenta fiscal).
- Memorando N. 20194240243610 GF-CON-224 del 03.05.2019 (Unificación de conceptos para registro de documentos en ERP-SAP).
- Memorando N. 20191320309873 ALDG-ALOTIC-130 del 31.05.2019 (Política de Operación Sistema SAP).
- Guía para la gestión, seguimiento y control de inventarios en los CADS (OL-GU-06 V3).
- Guía de catering para el suministro de alimentación en la modalidad de comida caliente, en los comedores administrados por la ALFM (OL-GU-03 V2).
- Instructivo sistema fotos menú para comedores SIFOC (OL-DG-05 V1).

JUSTIFICACIÓN DEL SEGUIMIENTO:

De acuerdo al cumplimiento del programa anual de auditorías versión 2, aprobado por la Dirección General y en cumplimiento de los roles establecidos a las Oficinas de Control Interno, a través del Decreto 648 del 19.04.2017; Artículo 17 - Enfoque hacia la prevención, se realiza seguimiento a los puntos de control de las unidades de negocio en referencia.

GESTIÓN / ACCIONES DEL SEGUIMIENTO:

La Regional Tolima Grande de las Fuerzas Militares, para la vigencia 2020 tiene a cargo 2 Centros de Almacenamiento y Distribución (en adelante CADS) y 16 comedores de tropa y/o Catering (en adelante catering), Dando cumplimiento a la función del abastecimiento Clase I (alimentación) a las unidades militares del Estado Colombiano.

Teniendo en cuenta la declaratoria de Emergencia Sanitaria decretada por el Gobierno Nacional y las actuaciones tomadas por la Entidad, la Oficina de Control Interno (en adelante OCI), realiza seguimientos y verificación de la ejecución de los controles, a través de las diferentes plataformas tecnológicas de la Entidad.

Los puntos de control verificados corresponden a:

PROCESO					
GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN					
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES — La unión de nuestras Fuerzas —	TÍTULO SEGUIMIENTO Y CONTROL	Código: GSE-FO-04			
		Versión No. 01		P á g i n a 3 de 3 4	
		Fecha:	25	03	2020
		 Grupo Social y Empresarial de la Defensa Resistencia Pacífica, Resiliente, para Colombia Viva			

1. FECHAS DE VENCIMIENTO DE PRODUCTOS EN CADS

De acuerdo a lo establecido en literal Q del numeral 6 *instrucciones generales* de la guía para la gestión, seguimiento y control de inventarios en los CADS (OL-GU-06 V3), se realiza verificación a fechas de vencimientos de los productos en los CADS, así:

Mayo

Por medio de las transacciones Lx27 y MB52 del sistema ERP-SAP del 15.05.2020, se realiza verificación a la fecha de vencimiento de productos en los CADS de la Regional Tolima Grande, evidenciando las unidades de negocio no tienen productos vencidos y próximos a vencer en el periodo comprendido del 16.05.2020 al 30.05.2020.

Junio

Por medio de las transacciones Lx27 y MB52 del sistema ERP-SAP del 09.06.2020, se realiza verificación a la fecha de vencimiento de productos en los CADS de la Regional Tolima Grande, evidenciando que las unidades de negocio no tienen productos vencidos. Sin embargo, en el CADS Girardot se registran 10 unidades de mayonesa baja en grasa y cal* 190 por valor \$9.346 próximos a vencer el 31.07.2020.

De acuerdo a la novedad presentada, la Regional Tolima Grande indica que el producto será consumido antes de su vencimiento.

Julio

Por medio de las transacciones Lx27 y MB52 del sistema ERP-SAP del 10.07.2020, se realiza verificación a la fecha de vencimiento de productos en los CADS de la Regional Tolima Grande, evidenciando las unidades de negocio no tienen productos vencidos y próximos a vencer en el periodo comprendido del 11.07.2020 al 31.08.2020.

Agosto

Por medio de las transacciones Lx27 y MB52 del sistema ERP-SAP del 10.08.2020, se realiza verificación a la fecha de vencimiento de productos en los CADS de la Regional Tolima Grande, evidenciando las unidades de negocio no tienen productos vencidos y próximos a vencer en el periodo comprendido del 11.08.2020 al 30.09.2020.

Análisis OCI: Una vez revisado y analizado los reportes generados del sistema ERP-SAP, sobre fechas de vencimiento se identificó que la Regional Tolima Grande da cumplimiento al seguimiento y control de sus inventarios en las unidades de negocio CADS Girardot y Neiva.

PROCESO					
GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN					
	TÍTULO SEGUIMIENTO Y CONTROL	Código: GSE-FO-04			
		Versión No. 01	P á g i n a 4 de 3 4		
		Fecha:	25		03

2. RESERVA ESTRATÉGICA

De acuerdo a lo establecido en el numeral 4 nivel óptimo de inventarios de la guía para la gestión, seguimiento y control de inventarios en los CADS (OL-GU-06 V3), se realiza verificación a la reserva estratégica de los CADS de la Regional Tolima Grande.

Para lo cual, la OCI genera reporte de inventarios en del trimestre comprendido del 01.04.2020 al 30.06.2020 en los CADS, por medio de la transacción MB51 del sistema ERP-SAP y el día 13.07.2020 se envían las novedades detectadas a la Regional vía correo electrónico.

La Regional da respuesta a la OCI por medio del memorando N. 2020141240001493 ALRTO-GACII-212 del 22.07.2020.

Por lo anterior, se realiza trazabilidad y análisis de la información recibida, así:

CADS Girardot

Novedad OCI: Productos que no cuentan con reserva estratégica

Material	Texto breve de material	Stock inicial	Total ctd.entrada mcía.	Total cantidades salida	Stock de cierre	UMB	Promedio consumo	Reserva E
200000455	MAYONESA BAJA EN GRASA *3750 G.	178	580	-589	169	UND	-196,3333333	0,861
200001800	CHORIZO 50 GR	0	1.080	-1.080	0	UND	-360	-
200001722	BOCADILLO VELEÑO	0	1.180	-1.180	0	UND	-393,3333333	-
200001766	SALCHICHA PERRO	0	1.210	-1.210	0	UND	-403,3333333	-
200000203	COLOR CORRIENTE *500 G	261	1.648	-1.762	147	UND	-587,3333333	0,250
200001719	ATUN LOMO EN ACEITE	0	2.951	-2.951	0	UND	-983,6666667	-
200000346	AVENA SABORIZADA BOLSA*500 G	4.846	9.710	-12.488	2.068	UND	-4162,666667	0,497
200000271	FRIJOL CARGAMANTO ROJO *1 KG	12.527	10.961	-21.153	2.335	UND	-7051	0,331
200000542	PASTA ALIMENTICIA FORTIF TIPO SECO *500G	11.729	31.338	-33.005	10.062	UND	-11001,66667	0,915

PROCESO							
GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN							
	TÍTULO SEGUIMIENTO Y CONTROL	Código: GSE-FO-04					
		Versión No. 01		Página 5 de 34			
		Fecha:	25	03	2020		

200000357	HARINA PRECOCIDA MAIZ MANTQ Y SAL * 1 LB	38.982	45.444	-66.288	18.138	UND	-22096	0,821
-----------	--	--------	--------	---------	--------	-----	--------	--------------

Fuente: Sistema ERP-SAP, transacciones MB5B del 13.07.2020

Respuesta Regional: "... la MAYONESA BAJA EN GRASAS X 3750 GR, 200000357 HARINA PRECOCIDA X 500 GRS, el CADS de Girardot trata de no tener el stock de este producto ya que por las altas temperaturas puede perder su condición fisicoquímica volviéndose un producto no conforme, se requieren entregas parciales de acuerdo al promedio de los abastecimientos mensuales.

CHORIZO X 50 50 GRS, BOCADILLO VELEÑO, SALCHICHA PERRO, son productos que se manejan eventualmente solo los pide la unidad de CACOM4 para los abastecimientos de las bases de forma mensual; por lo tanto, no se requiere reserva y son productos de conservación en refrigeración.

COLOR CORRIENTE X 500 GRS, 20001719 ATUN X 160 GRS, 200000346- AVENA SABORIZADA X 500, 200000542 PASTA X 500 GRS, estos productos cambian su rotación por las concertaciones en los menús de los comedores los cual influye en el stop del CADS. se requieren entregas parciales de acuerdo al promedio de consumo en los abastecimientos y comedores de manera mensuales.

200000271 FRIJOL CARGAMANTO ROJO, este producto no se pudo negociar por la BMC, por lo cual negociaron el frijol nima para el trimestre de mayo junio julio. Por esta situación se presenta la reserva bajita."

Análisis OCI: Una vez revisada y analizada la información con respecto a los productos que no cuentan con reserva estratégica, no se dejan hallazgos, debido a que los stocks de estos productos se encuentran soportados de manera técnica por parte de los administradores.

Novedad OCI: Productos con reserva estratégica superior a la establecida.

Material	Texto breve de material	Stock inicial	Total ctd.entrada mcía.	Total cantidades salida	Stock de cierre	UMB	Promedio consumo	Reserva E
200001414	REFresco BASE PANELA *100 G RINDE 3 L	14.607	0	-2.600	12.007	UND	-866,6666667	13,854

Fuente: Sistema ERP-SAP, transacciones MB5B del 13.07.2020

Respuesta Regional: "...REFresco BASE PANELA X 100 GRS RINDE 3 L, este producto la rotación bajo mucho por lo cual no se volvió a pedir y se está agotando con el inventario existente, ofreciéndola en los platos preparados en los menús."

PROCESO							
GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN							
	TÍTULO SEGUIMIENTO Y CONTROL	Código: GSE-FO-04					
		Versión No. 01		Página 6 de 34			
		Fecha:	25	03	2020		

Análisis OCI: Una vez revisada y analizada la información con respecto a los productos con reserva estratégica superior a la establecida, no se dejan hallazgos. Sin embargo, se recomienda a la Regional a realizar las acciones que consideren necesarias para consumir el producto.

Novedad OCI: Productos que no presentan rotación en el trimestre.

Material	Texto breve de material	Stock inicial	Total ctd.entrada mcía.	Total cantidades salida	Stock de cierre	UMB	Promedio consumo	Reserva E
200000850	FRIJOL NIMA * 1 KG	0	16.012	0	16.012	UND	0	0

Fuente: Sistema ERP-SAP, transacciones MB5B del 13.07.2020

Respuesta Regional: “... *FRIJOL NIMA, este producto se empieza a rotar en el momento de agotar el frijol cargamento que, a la fecha de hoy, no hay existencias, para aplicar las PEPS, primeros en entrar primeros en salir, y de esta forma evitar la contaminación del frijol.*”

Análisis OCI: Una vez revisada y analizada la información con respecto a los productos que no presentan rotación en el trimestre, no se dejan hallazgos. Sin embargo, se recomienda a la Regional a realizar las acciones que consideren necesarias para consumir el producto.

CADS Neiva

Novedad OCI: Productos que no cuentan con reserva estratégica

Material	Texto breve de material	Stock inicial	Total ctd.entrada mcía.	Total cantidades salida	Stock de cierre	UMB	Promedio consumo	Reserva E
200000455	MAYONESA BAJA EN GRASA *3750 G.	133	28	-128	33	UND	-42,666667	0,773
200000203	COLOR CORRIENTE *500 G	296	416	-582	130	UND	-194	0,670
200001719	ATUN LOMO EN ACEITE	0	4.382,32	-4.382,32	0	UND	-1460,7733	-
200000521	PANELA CUADRADA * 250 A 300 G	8.000	6.848	-12.160	2.688	UND	-4053,3333	0,663

Fuente: Sistema ERP-SAP, transacciones MB5B del 13.07.2020

Respuesta Regional: “... *MAYONESA BAJA EN GRASA *3750 G. En los meses de Julio y agosto ingresaran en total 56 Galones de acuerdo a intención de compras, para compensar el faltante de reserva estratégica; en el trimestre de sep.-oct-nov se solicitó en intención de compras 152 galones en total. Es de aclarar que este producto es para el traslado que solicitan los comedores y su consumo*”

PROCESO							
GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN							
	TÍTULO SEGUIMIENTO Y CONTROL	Código: GSE-FO-04					
		Versión No. 01		P á g i n a 7 d e 3 4			
		Fecha:	25	03	2020		

depende del menú que se concertó trimestralmente lo que hace que no sea tan estándar su promedio de consumo.

*COLOR CORRIENTE *500 G. En los meses de Julio y agosto ingresaran en total 128 libras de acuerdo a intención de compras, para compensar el faltante de reserva estratégica; en el trimestre de sep-oct-nov se solicitó en intención de compras 480 libras en total. Es de aclarar que este producto es para el traslado que solicitan los comedores y su consumo depende del menú que se concertó trimestralmente lo que hace que no sea tan estándar su promedio de consumo.*

ATUN LOMO EN ACEITE. Este producto corresponde a la transformación de mercancía para comedores transacciones Z26 y Z27 por lo cual el Stock inicial es CERO (0) y la entrada de mercancía es igual a la salida de mercancía. Por esta razón el producto no cuenta con reserva estratégica.

*PANELA CUADRADA *250 A 300 G. Por su baja rotación se solicitó al Director Regional el traslado de 10.000 unds de este producto al CADS Girardot en el mes de junio, lo cual aumento significativamente las salidas. El promedio de consumo mensual de este producto a la fecha es de 720 unds mensuales. Por lo mencionado anteriormente este producto SI cuenta con reserva estratégica.”*

Análisis OCI: Una vez revisada y analizada la información con respecto a los productos que no cuentan con reserva estratégica, no se dejan hallazgos, debido a que los stocks de estos productos se encuentran soportados de manera técnica por parte de los administradores.

Novedad OCI: Productos con reserva estratégica superior a la establecida.

Material	Texto breve de material	Stock inicial	Total ctd.entrada mcía.	Total cantidades salida	Stock de cierre	UMB	Promedio consumo	Reserva E
200000677	SALSA DE TOMATE * 4150 G	48	80	-69	59	UND	-23	2,565
200000687	SARDINA OVALADA EN SALSA TOMATE * 425 G	8.978	0	-3.209	5.769	UND	-1069,6667	5,393
200000416	LENTEJA CONSUMO * 1 KG	6.263	8.455	-5.692	9.026	UND	-1897,3333	4,757

Fuente: Sistema ERP-SAP, transacciones MB5B del 13.07.2020

Respuesta Regional: “... SALSA DE TOMATE *4150 G. Por su bajo consumo, NO se realizó pedido de este producto en la intención de compras para los meses de Sep-oct-nov. Con esta acción se logra obtener la reserva estratégica autorizada.

PROCESO					
GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN					
	TÍTULO SEGUIMIENTO Y CONTROL	Código: GSE-FO-04			
		Versión No. 01	P á g i n a 8 de 3 4		
		Fecha:	25		03

*SARDINA OVALADA EN SALSA TOMATE *425 G. Por su bajo consumo se realizó un solo pedido de 960 unds de este producto en la intención de compras para los meses de Sep-oct-nov. Con esta acción se logra obtener la reserva estratégica autorizada.*

*LENTEJA CONSUMO *1 KG. Por su bajo consumo se realizó un solo pedido de 1.050 KG de este producto en la intención de compras para los meses de Sep-oct-nov. Con esta acción se logra obtener la reserva estratégica autorizada.*

Análisis OCI: Una vez revisada y analizada la información con respecto a los productos con reserva estratégica superior a la establecida, no se dejan hallazgos. Sin embargo, se recomienda a la Regional a realizar las acciones que consideren necesarias para consumir el producto.

Novedad OCI: Productos que no presentan rotación en el trimestre.

Material	Texto breve de material	Stock inicial	Total ctd.entrada mcía.	Total cantidades salida	Stock de cierre	UMB	Promedio consumo	Reserva E
200000850	FRIJOL NIMA * 1 KG	0	3.262	0	3.262	UND	0	0

Fuente: Sistema ERP-SAP, transacciones MB5B del 13.07.2020

Respuesta Regional: “...FRIJOL NIMA *1 KG. La Dirección de Abastecimientos al no poder realizar la compra por BMC del Frijol Cargamanto en el trimestre jun-jul-ago.; realizo la compra de este tipo de frijol para su comercialización. Tan pronto acaben las existencias de frijol cargamanto se distribuirá este producto tanto a comedores como a Unidades Militares.”

Análisis OCI: Una vez revisada y analizada la información con respecto a los productos que no presentan rotación en el trimestre, no se dejan hallazgos. Sin embargo, se recomienda a la Regional a realizar las acciones que consideren necesarias para consumir el producto.

3. CUENTA FISCAL

De acuerdo a lo establecido en la Directiva permanente N. 07 ALDG-ALSG-ALDF-224 del 03 de mayo de 2019 (Política de cuenta fiscal) y en el numeral 3.4.3 cuenta fiscal de la guía para la gestión, seguimiento y control de inventarios en los CADS (OL-GU-06 V3), se realiza verificación a la cuenta fiscal del CADS Girardot.

Para lo cual, se realiza verificación a los 200 movimientos que componen la cuenta fiscal del mes de mayo de 2020 y el día 13.07.2020 se envían las novedades detectadas a la Regional vía correo electrónico.

La Regional da respuesta a la OCI por medio del memorando N. 2020141240001493 ALRTO-GACII-212 del 22.07.2020.

PROCESO				
GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN				
	TÍTULO SEGUIMIENTO Y CONTROL	Código: GSE-FO-04		
		Versión No. 01	P á g i n a 9 de 3 4	
		Fecha:	25	03
				

Por lo anterior, y teniendo en cuenta lo extenso de la información se realiza trazabilidad y análisis de la información de manera puntual, así:

Novedades OCI: Novedades en los ingresos (Clase de movimiento 101)

- No se evidencia la solicitud de devolución de víveres firmada por el responsable del catering.
- No se evidencia la aprobación y autorización respectiva para efectuar la devolución de productos.
- Para los traslados no se evidencia el comunicado de aprobación por parte del Director Regional.

Respuesta Regional:

- “.. La solicitud en este caso la realiza el administrador del CADS de Girardot, que es quien requiere los víveres, para facturarle a la unidad de las bases de cacom4, los cuales corresponden a víveres frescos y la autoriza el señor director. Se realiza una sola solicitud para las MIGOS de entrada (anexo: documentos soportes de los movimientos y autorización por parte del Director Regional) ...”
- “... Se anexa solicitud de víveres por parte del almacenista del CADS de Girardot, de acuerdo a lo autorizado por el señor Director de la Regional para poder ingresar los víveres al CADS de Girardot con el fin facturar los planes de inversión del aumento de partida de las unidades militares...”
- “... Todos los movimientos internos de traslados entre CAD´S son autorizados por el Director Regional. (anexo: documentos soportes de los movimientos y autorización por parte del Director Regional) ...”

Análisis OCI: Una vez revisada y analizada la información con respecto a los movimientos de ingreso, no se dejan hallazgos. Sin embargo, se recomienda que todos los movimientos tengan su respectivo soporte en la carpeta compartida, de acuerdo a lo establecido en la Directiva permanente N. 07 del 2019 – cuenta fiscal y al numeral 3.4.3 de la guía para la gestión, seguimiento y control de inventarios en los CADS.

Novedades OCI: Novedades en los egresos (Clase de movimiento 601)

- Se solicita aclaración sobre la presentación en unidades que contiene el display. Lo anterior, debido a que hay diferencia en la unidad de medida del producto solicitado y entregado.
- En la planilla de abastecimiento entregada por la unidad militar no se evidencia el aval del gestor de abastecimiento.
- En las MIGOS 4900869486, 4900871040, 4900871269, 4900872422, 4900872711, 4900872753, 4900872804, 4900875234, 4900880279, 4900882462, 4900883603 del usuario PCASAS, se evidencia diferencias entre lo solicitado por el cliente y lo entregado por parte del CADS.

PROCESO				
GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN				
	TÍTULO SEGUIMIENTO Y CONTROL	Código: GSE-FO-04		
		Versión No. 01	P á g i n a 1 0 de 3 4	
		Fecha:	25	03
				

- Se evidencian productos solicitados como ajustes y que no son entregados a las unidades militares.

Respuesta Regional:

- *“... El caldo de gallina x 8 gramos unidad, esta cotizado a \$300 según la cotización y en la planilla el precio que trae es el de un sobre de 8 gramos con una cantidad de 180 unidades por valor de \$54.000 igualmente en la factura queda la misma cantidad de 180 unidades a \$300 para un valor de \$54.000. lo que no genera diferencia entre la cantidad de la planilla y la factura. En la planilla colocaron mal la unidad de medida. Se anexa planilla firmada por el gestor de abastecimientos y cotización de la agencia.*
- *“... la autorización del gestor de alimentación la da mediante un correo enviado al administrador del CADS con las planillas, para que continúe el ciclo de abastecimientos (anexo correo. Se envían MIGOS de salida firmadas) ...”*
- *“... a solicitud del administrador de la partida de alimentación solicita los cambios de los tres productos los cuales quedan relacionados en el acta de entrega que firma el administrador de la partida de alimenticio y en la factura sin afectar el valor total de la planilla la cual coincide con el valor total de la factura y el acta de entrega...”*
- *“... corresponden a ajustes que hacen los señores administradores de las partidas de alimentación de las unidades en las planillas con un producto por valores mínimos, con el fin de comprometer el valor total de la partida asignada por aumento de la misma y la cual fue invertida en mejoras de alimentación, por lo cual la cantidad del producto no se ve reflejado en la factura que se le hace a la unidad...”*

Análisis OCI: Una vez revisada y analizada la información con respecto a los movimientos de egresos, se hace necesario por parte de la OCI solicitar nuevamente mediante correo electrónico a la Regional el 24.07.2020, precisión y/o aclaración con, con respecto a:

- Informar los motivos por los cuales, la solicitud de cambios de productos del administrador de la partida, no queda de manera explícita en los documentos soportes del requerimiento
- Informar los motivos por los cuales, las diferencias de unidad de medida en los productos, no quedan de manera explícita en los documentos soportes de la cuenta fiscal.

Por medio del memorando N. 2020141240007743 ALRTO-GACII-212 del 29.07.2020 la Regional solicita prórroga para dar respuesta el 25.08.2020, el cual es autorizado por la OCI de acuerdo al memorando N. 2020100200009713 ALOCI-GSE-CIR-10021.

Sin embargo, por medio del memorando N. 2020141240019323 ALRTO-GACII-212 del 12.08.2020 la Regional Tolima da respuesta a la OCI.

PROCESO					
GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN					
	TÍTULO SEGUIMIENTO Y CONTROL	Código: GSE-FO-04			
		Versión No. 01	P á g i n a 1 1 de 3 4		
		Fecha:	25		03

Respuesta Regional:

- *“... La solicitud del administrados de la partida de alimentación no queda explícita en los documentos soportes del requerimiento. Porque la hace verbalmente en el momento que reclama los víveres, donde solicita los cambios, los cuales quedan reflejados en el acta de entrega que coincide con el valor de la planilla, en ese momento no hay detrimento patrimonial ni para la agencia, ni para el proveedor, porque se está entregando el valor total de la planilla y de acuerdo a los precios de la cotización pasada por la ALFM.”*
- *“A pesar que se pasa una cotización a los centralizadores de las partidas de alimentación, las unidades en el momento de hacer las planillas meten presentaciones que no corresponden a lo cotizado, pero el precio del elemento si corresponde al producto solicitado, por lo cual se les despacha y se les factura de acuerdo al precio de la planilla que es igual al precio de la cotización...”*

Análisis OCI: Una vez revisada y analizada la información con respecto a los movimientos de egresos, es necesario dejar hallazgo por no entregar la totalidad de los productos solicitados en las MIGOS 4900869486, 4900871040, 4900871269, 4900872422, 4900872711, 4900872753, 4900872804, 4900875234, 4900880279, 4900882462, 4900883603 de acuerdo a lo establecido en numeral 3.3.1. alistamiento y registro de salida de materiales guía para la gestión, seguimiento y control de inventarios en los CADS (OL-GU06 V3).

En cuento a lo relacionado con las diferencias de unidades de medidas en los productos solicitados por el cliente y entregados por el CADS Girardot, se recomienda realizar las coordinaciones necesarias con el cliente para garantizar que la información registrada en la planilla de abastecimiento corresponda a las unidades de medida y precios que son entregados por parte de la ALFM.

Novedades OCI: Novedades en los traslados (Clase de movimiento 641)

- En las MIGOS 4900871208, 4900874580, 4900874631 del usuario PCASAS, se evidencia diferencia entre lo solicitado por los catering y lo entregado por el CADS.
- No se evidencia la autorización de aprobación del abastecimiento.

Respuesta Regional:

- *“.. en SAP el comedor ... anulada la posición para no suministrar, el CADS realizo traspaso de acuerdo a la solicitud de pedido en SAP, operación que rige para los traspasos al comedor y no hay diferencia entre el traspaso y la migo de entrada en el comedor...”*
- *“... se anexa correo de autorización por parte de abastecimientos autorizando...”*

Análisis OCI: Una vez revisada y analizada la información con respecto a los movimientos de traslados, se hace necesario por parte de la OCI solicitar nuevamente mediante correo electrónico a la Regional el 24.07.2020, precisión y/o aclaración con, con respecto a:

PROCESO				
GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN				
	TÍTULO SEGUIMIENTO Y CONTROL	Código: GSE-FO-04		
		Versión No. 01	P á g i n a 1 2 de 3 4	
		Fecha:	25	03
				

- Informar los motivos por los cuales, se generan anulaciones de posiciones de productos previamente autorizados para traslados a los comedores y no quedan de manera explícita en los documentos soportes de la cuenta fiscal.

Por medio del memorando N. 2020141240007743 ALRTO-GACII-212 del 29.07.2020 la Regional solicita prórroga para dar respuesta el 25.08.2020, el cual es autorizado por la OCI de acuerdo al memorando N. 2020100200009713 ALOCI-GSE-CIR-10021 del 31.07.2020.

Sin embargo, por medio del memorando N. 2020141240019323 ALRTO-GACII-212 del 12.08.2020 la Regional Tolima da respuesta a la OCI.

Respuesta Regional:

- *“... Los motivos que se genera la anulación de la posición en la solicitud de pedido echa por el comedor en SAP, es que el elemento que se anula no está en existencia en el CAD, al momento de hacer el traspaso, por lo cual se anula la posición para hacerle el traspaso de los elementos que se le suministran al comedor.*

Cabe anotar que esta situación es esporádica mientras llega el producto al CAD, tan pronto llegue el producto se les informa a los comedores para que hagan la solicitud por el elemento, con el fin de suplir la necesidad; generalmente esto sucede cuando hay cambio de menús y están pendientes por recibir los productos que se adquieren por BMC.”

Análisis OCI: Una vez revisada y analizada la información con respecto a los movimientos de traslados, es necesario dejar hallazgo por no entregar la totalidad de los productos solicitados en las MIGOS 4900871208, 4900874580, 4900874631 de acuerdo a lo establecido en numeral 3.3.1. alistamiento y registro de salida de materiales guía para la gestión, seguimiento y control de inventarios en los CADS (OL-GU06 V3).

Novedades OCI: Novedades en las anulaciones (Clase de movimiento 602 y 642)

- Anulaciones sin soportes.

Respuesta Regional:

- *“... En el mes de mayo solo se anularon tres facturas No. 2012005445-201200571-2022005475 las cuales fueron solicitadas la anulación por parte del señor Director general. (se anexa soporte de anulación) ... para el documentó 4900883047 no se solicitó autorización porque el oficio dice que facturas y este es un traspaso a un comedor el cual se anuló el traspaso y se volvió hacer con el mismo pedido...”*

PROCESO					
GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN					
	TÍTULO SEGUIMIENTO Y CONTROL	Código: GSE-FO-04			
		Versión No. 01	P á g i n a 1 3 d e 3 4		
		Fecha:	25		03

Análisis OCI: Una vez revisada y analizada la información con respecto a los movimientos de anulación, la OCI ha recomendado de manera reiterativa a la Dirección Financiera actualizar la Directiva Permanente N. 07 de 2019 (cuenta fiscal) en lo relacionado al tratamiento que se debe dar a las clases de movimientos de anulación del sistema ERP-SAP.

Adicional a lo anterior, se remite novedades en la política de cuenta fiscal a la Dirección General por medio del memorando N. 2020100200024623 ALOCI-GSE-CIR-10021 del 20-08-2020.

4. CUMPLIMIENTO DE MENÚ – ELEMENTOS DESCARGADOS

De acuerdo a lo establecido en la Directiva permanente N. 07 ALDG-ALSG-ALDF-224 del 03 de mayo de 2019 (Política de cuenta fiscal), los numerales 3.4 *creación de menú*, 3.6 *alistamiento y entrega producción*, 3.10 *cruce mensual de información* y 3.11 *control de estancias* de la Guía de Catering para el suministro de alimentación en la modalidad de comida caliente, en los comedores administrados por la ALFM (OL-GU-03 V2) e instructivo sistema de fotos para comedores SIFOC (OL-DG-05 V1), se realiza verificación al cumplimiento del menú.

Catering EMSUB (G404).

El día 08.06.2020 la OCI envía por medio de correo electrónico a la Regional las novedades detectadas en el catering. La cual da respuesta por medio del memorando N. 20205370311753 ALRTO-GACII-212 del 16.06.2020.

Por lo anterior, se realiza trazabilidad y análisis de la información recibida, así:

Novedades OCI: Se realiza seguimiento a la publicación del menú correspondiente al mes de abril de 2020, el cual se visualiza en el SIFOC.

Teniendo en cuenta que se realiza seguimiento de manera aleatoria, se realiza verificación a la baja de productos que componen el menú de los días 27, 28, 29 y 30 de abril. Para lo cual, se revisa en el sistema ERP-SAP la Porción de productos, la orden de producción y MIGO “salida de mercancía”, de la siguiente manera:

DIAS DE PORCION DE PRODUCTOS (Transacción CS13)	ORDEN DE PRODUCCION (Transacción COOIS)	MIGO “SALIDA DE MERCANCIA” (Transacción MB51)	USUARIO ERP-SAP - MIGO “SALIDA DE MERCANCIA” (Transacción MB51)
27.04.2020	10073956	4900838682	ECASTELLANOS
28.04.2020	10074128	4900840146	
29.04.2020	10074337	4900841811	
30.04.2020	10074453 10074479	4900842505 4900843851	

Fuente: Sistema ERP-SAP.

Encontrando que para el día 27.04.2020 no se descargó el producto color corriente por 2,53 KG.

PROCESO				
GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN				
	TÍTULO SEGUIMIENTO Y CONTROL	Código: GSE-FO-04		
		Versión No. 01	P á g i n a 1 4 de 3 4	
		Fecha:	25	03
				

Para el día 28.04.2020 no se descargó el producto color corriente por 1,273 KG y se entrega el producto pollo pierna pernil en vez del producto muslo de pollo con piel.

Para el 29.04.2020 no se descargó el producto color corriente por 2,55 KG y se descargan menores cantidades de los productos ahuyama y cebolla larga por 45,60 KG y 43,60 KG respectivamente.

Para el día 30.04.2020 no se descargaron los productos cebolla larga, color corriente y tomate chonto por 28,92 KG, 1,45 KG y 14,46 KG respectivamente.

Respuesta Regional: Para el 27.04.2020 “... no se descarga el producto color corriente porque en el momento de la baja que fue para el fin de mes, no había existencias del producto en los Cad’s, de lo cual se está a la espera de la entrega de este insumo por parte de BMC a principios del mes de junio de 2020, para suministrar nuevamente a los comedores...”

Para el día 28.04.2020 “... El producto pierna pernil que se descarga en vez de muslo de pollo, esta creado en el menú como pollo frito, con el mismo gramaje y precio, ya que la unidad solicita variedad en la entrega del tipo de presas (muslo, pierna, pernil), este suministro y movimiento no afecta la operación del comedor ni en presupuesto ni gramaje...”

Para el día 29.04.2020 y 30.04.2020 “...Para la última semana del mes de mayo que cayó un fin de semana, ya los pedidos proyectado para el cierre de mes estaban recibidos e ingresados al sistema de acuerdo al parte promedio que se venía manejando de 1097 estancias, lo cual aumento de manera repentina para el día 31 a un parte de 1126 estancias, fecha en la que ya no se podía hacer más pedidos ni ingreso de Facturas al sistema, generando la disminución al descargar algunos insumos en el sistema, dicha inconsistencia no genero novedades en el suministro de la alimentación y operación del comedor.”

Análisis OCI: Una vez revisada y analizada la información con respecto a las diferencias en las descargas de productos entre lo programado y lo entregado, la OCI envió el día 19.06.2020 correo electrónico a la Regional, solicitando precisión y/o aclaración, con respecto a:

- Para el día 28.04.2020, en revisión de la transacción MB5B del ERP-SAP, se evidencia que se tenía en existencia 1,213 KG de Color (código 200001559), por favor informarnos los motivos por los cuales no se utilizó el producto.
- Para el día 28.04.2020, en revisión de la transacción MB5B del ERP-SAP para el día de verificación, se evidencia que se tenía en existencia 1.344,625 KG de muslo de pollo con piel.

Los productos muslo de pollo con piel y pollo pierna pernil en presentación de KG tiene un precio unitario de \$ 6.647 M/Cte. y \$ 6.543 M/Cte. respectivamente con lo que se observa que tienen diferente precio.

En revisión de la transacción CS13 del ERP-SAP, se estableció el producto muslo de pollo con piel. Motivo por el cual, solicitamos enviar la autorización de modificación del menú por parte de la unidad militar.

PROCESO				
GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN				
	TÍTULO SEGUIMIENTO Y CONTROL	Código: GSE-FO-04		
		Versión No. 01	P á g i n a 1 5 de 3 4	
		Fecha:	25	03
				

- Para el día 29.04.2020, en revisión de la transacción MB5B del ERP-SAP, se evidencia que se tenía en existencia 94 KG de ahuyama (código 200001583), por favor informarnos los motivos por los cuales no se utilizó el producto.
- Para el día 30.04.2020, en revisión de la transacción MB5B del ERP-SAP, se evidencia que se tenía en existencia 402,190 KG de tomate chonto (código 200001546), por favor informarnos los motivos por los cuales no se utilizó el producto.

Por medio del memorando N. 20205370348923 ALRTO-GACII-212 del 09.07.2020 la Regional Tolima da respuesta a la OCI.

Respuesta Regional:

- *“... Para el día 28 de abril se tenía en existencias en stock 1,213 KG de color, el cual no se descargó ya que para ese día el sistema determina descargar 0,001 gr por hombre para un parte total de 1.273 hombres lo que equivale (1273*0.001 gr= 1,273 KG), es recomendable no dejar el stock en ceros ya que afectaría los costos del menú para el siguiente mes. Se tomaron las acciones del caso necesarias para evitar que se sigan presentando este tipo de inconsistencias y la operación del sistema en este comedor...”*
- *“... Con lo referente al suministro del pollo en los platos preparados esta situación se presentó debido a que al comedor se le suministraba los dos cortes de pollo (muslo de pollo con piel y pollo pierna perril), para brindar variedad de presas en el suministro del plato preparado, sin afectar gramaje ni sobrecostos en la operación, de igual forma favorecer la rentabilidad del comedor ya que el producto pollo pierna perril es más económico que el corte de muslo de pollo con piel, el cual estaba establecido en la parametrización del menú, para ese día el comedor tenía en stock 164,925 KG de pollo pierna o perril para darle rotación al inventario y terminar la existencia del producto se suministraron más 57,850 KG de muslo de pollo con piel para completar el parte total del día por 222,775 que arrojo el sistema. De esta variación en el suministro de los platos preparados con el producto pollo no se tiene soporte de autorización por parte de la unidad militar, ya que no se tenía conocimiento de la afectación en caso de auditorías realizadas. Para subsanar estas observaciones y garantizar la trazabilidad de la operación, se dieron instrucciones para suministrar el producto que este parametrizado en el menú concertado para el III trimestre del año 2020 y entregar lo que este establecido en la negociación...”*
- *“... Para el día 29.04.2020 Del producto auyama el día 29 se descargaron 18.050 KG, no se pudo descargar el resto del producto que se encuentra en stock debido a que presenta problemas en el sistema, que se originó al ingresar el producto. Se solicitó tratamiento del caso en mesa de ayuda, para que nos liberen el producto y poderla tratar en las salidas...”*
- *“...Para el 30.04.2020 En cuanto a esta novedad no se tiene soporte alguno del porque no se descargó el producto tomate, manifiesta el administrador que tal vez al momento de eliminar los ítems de los productos que no se tenían al momento de hacer la salida se eliminó por equivocación.”*

Análisis OCI: Una vez revisada y analizada la información con respecto a las diferencias en las descargas de productos entre lo programado y lo entregado, es necesario dejar hallazgo por no descargar la totalidad de productos de acuerdo a la parametrización del sistema ERP-SAP, lo cual conlleva a un incumplimiento del menú establecido con el cliente.

PROCESO				
GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN				
	TÍTULO SEGUIMIENTO Y CONTROL	Código: GSE-FO-04		
		Versión No. 01	P á g i n a 1 6 d e 3 4	
		Fecha:	25	03
				

Catering BASPC6 (G408).

El día 19.06.2020 la OCI envía por medio de correo electrónico a la Regional las novedades detectadas en el catering. La cual da respuesta por medio del memorando N. 20205370314513 ALRTO-GACII-212 del 17.06.2020.

Por lo anterior, se realiza trazabilidad y análisis de la información recibida, así:

Novedades OCI: Se realiza seguimiento a la publicación del menú correspondiente al mes de abril de 2020, el cual se visualiza en el SIFOC.

Teniendo en cuenta que se realiza seguimiento de manera aleatoria, se realiza verificación a la baja de productos que componen el menú de los días 27, 28, 29 y 30 de abril. Para lo cual, se revisa en el sistema ERP-SAP la Porción de productos, la orden de producción y MIGO “salida de mercancía”, de la siguiente manera:

DIAS DE PORCION DE PRODUCTOS (Transacción CS13)	ORDEN DE PRODUCCION (Transacción COOIS)	MIGO “SALIDA DE MERCANCIA” (Transacción MB51)	USUARIO ERP-SAP - MIGO “SALIDA DE MERCANCIA” (Transacción MB51)
27.04.2020	10073927 10073947	4900838465 4900838633	LMURIEL1
28.04.2020	10074110 10074117	4900840024 4900840056	
29.04.2020	10074258 10074271	4900841123 4900841170	
30.04.2020	10074456 10074457	4900842525 4900842534	

Fuente: Sistema ERP-SAP.

Encontrando que para el día 27.04.2020 se descargaron mayores cantidades del producto sal por 2 KG.

Para el día 28.04.2020 se descargaron mayores cantidades de los productos atún lomo en aceite y sal por 1 UND y 5 KG respectivamente. Por otro lado, se hace entrega del producto panela pulverizada o granulada saborizada en vez de panela pulverizada granulada sin sabor.

Para el día 29.04.2020 se entrega el producto pollo pierna pernil en vez del producto muslo de pollo con piel.

Para el día 30.04.2020 no se descargó la totalidad del producto carne de res picada por 7,740 KG.

Respuesta Regional:

Para los días 27 y 28 de abril “... Me permito informar que en las mayores cantidades descargadas, en los días 27 y 28 de abril de 2020, del producto sal; esto se presenta por diferencia en la creación del gramaje de este insumo en SAP, quedo por debajo del gramaje real que se utiliza en la preparación

PROCESO				
GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN				
	TÍTULO SEGUIMIENTO Y CONTROL	Código: GSE-FO-04		
		Versión No. 01	P á g i n a 1 7 d e 3 4	
		Fecha:	25	03

de algunos platos; se solicitó a la Subdirección de Operaciones Logística hacer un ajuste del gramaje del insumo SAL, utilizado en la preparación de los platos, para darle solución a esta observación que se presenta en todos los comedores de esta Regional. Esta novedad quedo resuelta para el mes de junio, dando inicio a los nuevos menús concertados. En cuando al producto atún, esta unidad de negocios realiza dos facturas por el consumo total del parte de rancho, que para esta fecha era de 415 estancias, de las cuales se facturaron 17 estancias al Batallón BIROK que al dividir por el gramaje autorizado en SAP para este producto seria 4.25 latas de atún, y una factura por 398 estancias del Batallón de ASPC6, gramaje autorizado del producto en SAP seria de 99.5 latas de atún, para un total de 105 latas como quedo descargar en el sistema para el día 28 de abril sin presentar novedad. En cuanto al producto panela pulverizada, para el día 28 de abril en el menú establece el suministro de panela limón, pero en la fórmula del plato preparado en SAP esta creada para descargar panela pulverizada saborizada o panela pulverizada sin sabor, con el mismo gramaje lo cual no afecta descargar cualquiera de los dos productos. Como lo refleja la inconsistencia en la primera observación aparece que se descarga de más 8.300 Kg de panela pulverizada saborizada, pero seguido observa que se dejó de entregar 8.300 Kg de panela pulverizada sin sabor, lo cual indica que no hay salida de más ni producto dejado de entregar a la Unidad Militar...”

Para el día 29.04.2020 “... En cuanto a la inconsistencia que se manifiesta del producto muslo de pollo que no fue entregado y en vez del cual se descarga pollo pierna pernil, se debe a que este plato esta creado en el menú como pollo frito, el cual tiene el mismo gramaje y precio, ya que la unidad solicita variedad en la entrega del tipo de presas (muslo, pierna, pernil), este suministro y movimiento no afecta la operación del comedor ni en presupuesto ni gramaje...”

Para el día 30.04.2020 “... En cuanto al insumo carne de res picada que se dejó de entregar a la Unidad Militar; esta situación se presentó debido a que en el stock en bodega para el último día del mes no se tenía más insumo del producto carne picada; para no generar traumatismo en el suministro del almuerzo se procedió a preparar los alimentos con el producto que se tenía en existencia, dicha inconsistencia no genero novedades en el suministro de la alimentación del comedor a la Unidad Militar...”

Análisis OCI: Una vez revisada y analizada la información con respecto a las diferencias en las descargas de productos entre lo programado y lo entregado, la OCI procede hacer una nueva solicitud a la Regional en virtud que para el día 29.04.2020 en el menú no se observa pollo frito y en la parametrización del sistema ERP-SAP se estableció muslo de pollo con piel para el sancocho del almuerzo. Por otro lado, para el día 30.04.2020 en revisión de la transacción MB5B se evidencia existencia de 39,400 KG de carne de res picada.

Por medio del memorando N. 20205370348963 ALRTO-GACII-212 del 09.07.2020 la Regional Tolima da respuesta a la OCI.

Respuesta Regional: Para el día 29.04.2020 “... esta situación se presentó debido a que al comedor se le suministraba los dos cortes de pollo (muslo de pollo con piel y pollo pierna pernil), para brindar variedad de presas en el suministro del plato preparado, sin afectar gramaje ni sobre costos en la operación, de igual forma favorecer la rentabilidad del comedor ya que el producto pollo pierna pernil es más económico que el corte de muslo de pollo con piel, el cual estaba establecido en la

PROCESO				
GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN				
	TÍTULO SEGUIMIENTO Y CONTROL	Código: GSE-FO-04		
		Versión No. 01	P á g i n a 1 8 d e 3 4	
		Fecha:	25	03
				

parametrización del menú. De esta variación en el suministro de los platos preparados con el producto pollo no se tiene soporte de autorización por parte de la unidad militar, ya que no se tenía conocimiento de la afectación en caso de auditorías realizadas. Para subsanar estas observaciones y garantizar la trazabilidad de la operación, se corrigió la parametrización de este producto en el menú concertado para el III trimestre del año 2020 y suministrar lo que este establecido en la negociación...”

Para el día 30.04.2020 “... Se verifico la observación del producto carne de res picada no entregado en su totalidad (7,740 KG) a la unidad militar el día 30 de abril; de lo cual el administrador del comedor manifiesta no tener ninguna justificación...”

Análisis OCI: Una vez revisada y analizada la información con respecto a las diferencias en las descargas de productos entre lo programado y lo entregado, es necesario dejar hallazgo por no descargar la totalidad de productos de acuerdo a la parametrización del sistema ERP-SAP, lo cual conlleva a un incumplimiento del menú establecido con el cliente.

Catering BICAI (G409).

El día 19.06.2020 la OCI envía por medio de correo electrónico a la Regional las novedades detectadas en el catering. La cual da respuesta por medio del memorando N. 20205370348863 ALRTO-GACII-212 del 09.07.2020.

Por lo anterior, se realiza trazabilidad y análisis de la información recibida, así:

Novedades OCI: Se realiza seguimiento a la publicación del menú correspondiente al mes de mayo de 2020, el cual se visualiza en el SIFOC.

Teniendo en cuenta que se realiza seguimiento de manera aleatoria, se realiza verificación a la baja de productos que componen el menú de los días 06, 13, 20 y 27 de mayo. Para lo cual, se revisa en el sistema ERP-SAP la Porción de productos, la orden de producción y MIGO “salida de mercancía”, de la siguiente manera:

DIAS DE PORCION DE PRODUCTOS (Transacción CS13)	ORDEN DE PRODUCCION (Transacción COOIS)	MIGO “SALIDA DE MERCANCIA” (Transacción MB51)	USUARIO ERP-SAP - MIGO “SALIDA DE MERCANCIA” (Transacción MB51)
06.05.2020	10075424	4900854003	MCONDE
13.05.2020	10075980	4900858036	
20.05.2020	10077554	4900871305	
27.05.2020	10078626	4900880720	

Fuente: Sistema ERP-SAP.

Encontrando que para los días 06, 13 y 20 se entregó el producto pollo pierna pernil en vez de muslo de pollo con piel.

PROCESO				
GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN				
	TÍTULO SEGUIMIENTO Y CONTROL	Código: GSE-FO-04		
		Versión No. 01	P á g i n a 1 9 d e 3 4	
		Fecha:	25	03
				

Respuesta Regional: “... Verificadas las observaciones hechas en auditoria al comedor BICAI G409, los días miércoles (06, 13, 20 y 27) del mes de mayo de 2020, donde la observación son las mismas con referente al suministro del producto muslo de pollo con piel; me permito informar que esta situación se presentó debido a que al comedor se le suministraba los dos cortes de pollo (muslo de pollo con piel y pollo pierna pernil), para brindar variedad de presas en el suministro del plato preparado, sin afectar gramaje ni sobrecostos en la operación, de igual forma favorecer la rentabilidad del comedor ya que el producto pollo pierna pernil es más económico que el corte de muslo de pollo con piel, el cual estaba establecido en la parametrización del menú. De esta variación en el suministro de los platos preparados con el producto pollo no se tiene soporte de autorización por parte de la unidad militar, ya que no se tenía conocimiento de la afectación en caso de auditorías realizadas. Para subsanar estas observaciones y garantizar la trazabilidad de la operación, se corrigió la parametrización de este producto en el menú concertado para el III trimestre del año 2020 y suministrar lo que este establecido en la negociación.”

Análisis OCI: Una vez revisada y analizada la información con respecto a las diferencias en las descargas de productos entre lo programado y lo entregado, es necesario dejar hallazgo por no descargar la totalidad de productos de acuerdo a la parametrización del sistema ERP-SAP, lo cual conlleva a un incumplimiento del menú establecido con el cliente.

Catering BIPAT (G410).

El día 26.06.2020 la OCI envía por medio de correo electrónico a la Regional las novedades detectadas en el catering. La cual da respuesta por medio del memorando N. 20205370361323 ALRTO-GACII-212 del 15.07.2020.

Por lo anterior, se realiza trazabilidad y análisis de la información recibida, así:

Novedades OCI: Se realiza seguimiento a la publicación del menú correspondiente al mes de mayo de 2020, el cual se visualiza en el SIFOC.

Teniendo en cuenta que se realiza seguimiento de manera aleatoria, se realiza verificación a la baja de productos que componen el menú de los días 02, 09, 16, 23, y 30 de mayo. Para lo cual, se revisa en el sistema ERP-SAP la Porción de productos, la orden de producción y MIGO “salida de mercancía”, de la siguiente manera:

DIAS DE PORCION DE PRODUCTOS (Transacción CS13)	ORDEN DE PRODUCCION (Transacción COOIS)	MIGO “SALIDA DE MERCANCIA” (Transacción MB51)	USUARIO ERP-SAP - MIGO “SALIDA DE MERCANCIA” (Transacción MB51)
02.05.2020	10075284	4900853028	LMURIEL1
09.05.2020	10075738	4900856226	
16.05.2020	10077159	4900866990	
23.05.2020	10078392	4900878482	
30.05.2020	10078960	4900882984	

Fuente: Sistema ERP-SAP.

PROCESO				
GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN				
	TÍTULO SEGUIMIENTO Y CONTROL	Código: GSE-FO-04		
		Versión No. 01	P á g i n a 2 0 de 3 4	
		Fecha:	25	03
				

Encontrando que para el 02, 09, 16, 23 y 30 de mayo, se entregó el producto pollo pierna pernil en vez de muslo de pollo con piel.

Respuesta Regional: “...Verificadas las observaciones hechas en auditoria al comedor BIPAT G410, los días miércoles (02, 09, 16, 23 y 30) del mes de mayo de 2020, donde las observaciones en cada día verificado son las mismas, con referente al suministro del producto muslo de pollo con piel; me permito informar que esta situación se presentó debido a que al comedor se le suministraba los dos cortes de pollo (muslo de pollo con piel y pollo pierna pernil), para brindar variedad de presas en el suministro del plato preparado, sin afectar gramaje ni sobre costos en la operación, de igual forma favorecer la rentabilidad del comedor ya que el producto pollo pierna pernil es más económico que el corte de muslo de pollo con piel, el cual estaba establecido en la parametrización del menú

De esta variación en el suministro de los platos preparados con el producto pollo no se tiene soporte de autorización por parte de la unidad militar, ya que no se tenía conocimiento de la afectación en caso de auditorías realizadas

Para subsanar estas observaciones y garantizar la trazabilidad de la operación, se corrigió la parametrización de este producto en el menú concertado para el III trimestre del año 2020 y suministrar lo que este establecido en la negociación. (anexo: menú III trimestre 2020 y correos de solicitud y corrección de la parametrización del plato en SAP).”

Análisis OCI: Una vez revisada y analizada la información con respecto a las diferencias en las descargas de productos entre lo programado y lo entregado, es necesario dejar hallazgo por no descargar la totalidad de productos de acuerdo a la parametrización del sistema ERP-SAP, lo cual conlleva a un incumplimiento del menú establecido con el cliente.

Catering BASPC9 (G411).

El día 16.07.2020 la OCI envía por medio de correo electrónico a la Regional las novedades detectadas en el catering. La cual da respuesta por medio del memorando N. 2020141240012593 ALRTO-GACII-212 del 04.08.2020.

Por lo anterior, se realiza trazabilidad y análisis de la información recibida, así:

Novedades OCI: Se realiza seguimiento a la publicación del menú correspondiente al mes de mayo de 2020, el cual se visualiza en el SIFOC.

Teniendo en cuenta que se realiza seguimiento de manera aleatoria, se realiza verificación a la baja de productos que componen el menú de los días 04, 11, 18 y 25 de mayo. Para lo cual, se revisa en el sistema ERP-SAP la Porción de productos, la orden de producción y MIGO “salida de mercancía”, de la siguiente manera:

PROCESO				
GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN				
	TÍTULO SEGUIMIENTO Y CONTROL	Código: GSE-FO-04		
		Versión No. 01	P á g i n a 2 1 de 3 4	
		Fecha:	25	03
				

DIAS DE PORCION DE PRODUCTOS (Transacción CS13)	ORDEN DE PRODUCCION (Transacción COOIS)	MIGO "SALIDA DE MERCANCIA" (Transacción MB51)	USUARIO ERP-SAP - MIGO "SALIDA DE MERCANCIA" (Transacción MB51)
04.05.2020	10075643	4900855293	PHERNANDEZ
11.05.2020	10076045	4900858494	
18.05.2020	10077203	4900867865	
25.05.2020	10078167	4900876738	

Fuente: Sistema ERP-SAP.

Encontrando que para el 04.05.2020 se entregaron menores cantidades de productos caldo de gallina, color corriente, hielo en cubos, panela pulverizada saborizada por 0,49 KG, 0,49 KG, 117,97 KG y 7,77 KG respectivamente.

Para los días 04, 11, 18 y 25 de mayo, el registro fotográfico en el SIFOC correspondiente al desayuno es el mismo.

Para los días 11, 18 y 25 de mayo, el registro fotográfico en el SIFOC correspondiente al refrigerio es el mismo.

Para los días 11, 18 y 25 de mayo, el registro fotográfico en el SIFOC correspondiente a la cena no coincide con los productos establecidos en el menú concertado con el cliente.

Respuesta Regional: "...Producto caldo de Gallina, del cual no se suministró 0,49 kg, Verificada la observación anterior, me permito informar que el administrador manifiesta que de acuerdo al parte de rancho que manejan los comedores a si mismo varia el gramaje utilizado en algunas recetas, para los comedores que tienen un parte de rancho promedio de 683 hombres diarios o más, no se requiere descargar toda la cantidad que esta parametrizada en la receta, que de igual manera no afecta la elaboración ni la entrega del plato a la Unidad Militar.

Como medida de mitigación se hace un llamado de atención al administrador del comedor G411, y se le exhorta para que descargue lo que le arroja el sistema, de tal manera que se le dé cumplimento a las instrucciones descritas en la guía de Catering y no se vuelva a repetir esta novedad.

Producto color corriente, del cual no se suministró 0,49 kg, Verificada la observación anterior, me permito informar que el administrador manifiesta que de acuerdo al parte de rancho que manejan los comedores a si mismo varia el gramaje utilizado en alunas recetas, para los comedores que tienen un parte de rancho promedio de 683 hombres diarios o más, no se requiere descargar toda la cantidad que esta parametrizada en la receta, que de igual manera no afecta la elaboración ni la entrega del plato a la Unidad Militar.

Como medida de mitigación se hace un llamado de atención al administrador del comedor G411, y se le exhorta para que descargue lo que le arroja el sistema, de tal manera que se le dé cumplimento a

PROCESO				
GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN				
	TÍTULO SEGUIMIENTO Y CONTROL	Código: GSE-FO-04		
		Versión No. 01	P á g i n a 2 2 de 3 4	
		Fecha:	25	03
				

las instrucciones descritas en la guía de Catering y no se vuelva a repetir esta novedad. (anexo: Oficio llamado de atención)

Productos hielo en cubos, del cual no se suministró 117.97 kg y producto panela pulverizada del cual no se suministró 7.77 kg; la Unidad Militar solicito mediante oficio no incluir toda la totalidad de estos productos al plato preparado de acuerdo al gramaje de la receta, con el fin de brindar el insumo preparado caliente con menos panela pulveriza, con el fin de darla por la noche al personal de soldado con limón, esto como medida de prevención ante los estados gripales que presenta la tropa por causa de los constantes cambios climáticos y prevenir la propagación del COVID19. (anexo: oficio U.M.)

Verificadas las observaciones hechas sobre el aplicativo foto menú, el administrador de este comedor manifiesta que para el mes de mayo presento inconvenientes con el equipo celular donde tenía los archivos (registros fotográficos), los cuales se borraron, al no tener los archivos originales y verdaderos de la alimentación suministrada, subió al sistema archivos de otras vigencias.

La ingeniera de alimentos de la Regional, con el fin de evitar las novedades evidenciada anteriormente envió a los señores administradores de los catering correos electrónicos con la guía sistema de fotos de menú para los comedores de tropa (Anexo correo electrónico).

Se hizo un llamado de atención al administrador, sobre el uso adecuado y actualización diaria del aplicativo foto menú, de tal manera que no se presenten nuevamente estas observaciones. (anexo: Memorando)".

Análisis OCI: Una vez revisada y analizada la información con respecto a las diferencias en las descargas de productos entre lo programado y lo entregado, es necesario dejar hallazgo por no descargar la totalidad de productos de acuerdo a la parametrización del sistema ERP-SAP, lo cual conlleva a un incumplimiento del menú establecido con el cliente. Exceptuando el producto hielo en cubos que tiene oficio de solicitud por parte del cliente.

En cuanto al registro fotográfico en el SIFOC, es necesario dejar hallazgo por no cargar las fotos del día en que se entrega la alimentación de acuerdo a lo establecido en el numeral 5.3.2. de instructivo sistema fotos de menú para comedores – SIFOC (OL-DG-05 V1). Por otro lado, en caso de tener novedades los administradores de catering deben informarlo al Coordinador de Abastecimientos e Ingeniera de Alimentos

Catering BIPIG (G412).

El día 05.08.2020 la OCI envía por medio de correo electrónico a la Regional las novedades detectadas en el catering. La cual da respuesta por medio del memorando N. 2020141240019043 ALRTO-GACII-212 del 12.08.2020.

Por lo anterior, se realiza trazabilidad y análisis de la información recibida, así:

PROCESO					
GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN					
	TÍTULO SEGUIMIENTO Y CONTROL	Código: GSE-FO-04			
		Versión No. 01	P á g i n a 2 3 de 3 4		
		Fecha:	25		03

Novedades OCI: Se realiza seguimiento a la publicación del menú correspondiente al mes de junio de 2020, el cual se visualiza en el SIFOC.

Teniendo en cuenta que se realiza seguimiento de manera aleatoria, se realiza verificación a la baja de productos que componen el menú de los días 01, 08, 15, 22 y 29 de junio. Para lo cual, se revisa en el sistema ERP-SAP la Porción de productos, la orden de producción y MIGO “salida de mercancía”, de la siguiente manera:

DIAS DE PORCION DE PRODUCTOS (Transacción CS13)	ORDEN DE PRODUCCION (Transacción COOIS)	MIGO “SALIDA DE MERCANCIA” (Transacción MB51)	USUARIO ERP-SAP - MIGO “SALIDA DE MERCANCIA” (Transacción MB51)
01.06.2020	10083297	4900923859	JCARRANZA
08.06.2020	10083399	4900924460	
15.06.2020	10083494	4900924919	
22.06.2020	10083711	4900925586	
29.06.2020	10083992	4900926962	

Fuente: Sistema ERP-SAP.

Encontrando que para el 01.06.2020 se descargó menor cantidad del producto color corriente por 0,193 KG y se descargaron 0,293 KG de condimento completo no establecidos en la parametrización del sistema ERP-SAP.

Para el 08.06.2020 se descargó mayor cantidad del producto pimentón por 0,200 KG.

Para el 15.06.2020 se descargó mayor cantidad de los productos ajo, color corriente y plátano por 0,200 KG, 0,400 KG y 0,550 KG respectivamente. Por otro lado, se descargó menor cantidad del producto hielo en cubos por 2 KG.

Para el 22.06.2020 se descargó mayor cantidad de los productos cebolla cabezona, pimentón, plátano y tomate chonto por 1,500 KG, 0,400 KG, 2 KG y 0,700 KG respectivamente. Por otro lado, se descargó menor cantidad de los productos aceite y hielo en cubos por 1,100 KG y 2 KG respectivamente.

Para el día 29.06.2020 se descargó mayor cantidad de los productos cebolla cabezona, frijol, pimentón, plátano y tomate chonto por 0,200 KG, 2,295 KG, 0,400 KG, 0,150 KG y 0,400 KG respectivamente. Por otro lado, se descargó menor cantidad de los productos aceite, cilantro y hielo en cubos por 1,100 KG, 0,119 KG y 1 KG respectivamente.

Para los días 01 y 29 de junio, el registro fotográfico en el SIFOC correspondiente al desayuno es el mismo.

PROCESO				
GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN				
	TÍTULO SEGUIMIENTO Y CONTROL	Código: GSE-FO-04		
		Versión No. 01	P á g i n a 2 4 de 3 4	
		Fecha:	25	03

Para los días 15 y 22 de junio, el registro fotográfico en el SIFOC correspondiente al desayuno es el mismo.

Para los días 01 y 22 de junio, el registro fotográfico en el SIFOC correspondiente al refrigerio es el mismo.

Respuesta Regional: *“... En cuanto a la descarga de los insumos en proporciones mínimas de gramaje, el administrador manifiesta que lo venía realizando de esta forma para ir dejando el stock de productos sin decimales en gramaje, sin afectar el presupuesto diario de acuerdo al menú y parte diario de la unidad, procedimiento que no es el adecuado ni el correcto por parte del administrador.*

Se hizo un llamado de atención y exhortación al señor administrador del comedor donde se le reitera la puesta en práctica de todas las políticas de operación dictadas por la oficina principal, para que la operación sea consecuente con los gramajes que arroja el sistema, productos de las recetas de los platos parametrizados y la descarga diaria de los insumos; regirse a las buenas prácticas establecidas en la guía de catering. (anexo: Memorando llamado de atención).

Referente a las observaciones hechas al cargue de las imágenes en el SIFOC, este comedor corrigió de forma inmediata las novedades y cargo las imágenes que corresponden...”

Análisis OCI: Una vez revisada y analizada la información con respecto a las diferencias en las descargas de productos entre lo programado y lo entregado, es necesario dejar hallazgo por no descargar la totalidad de productos de acuerdo a la parametrización del sistema ERP-SAP, lo cual conlleva a un incumplimiento del menú establecido con el cliente.

En cuanto al registro fotográfico en el SIFOC, una vez revisado el sistema SIFOC se evidencia corrección a las novedades presentadas. Sin embargo, se debe cargar fotos de acuerdo a lo establecido en la guía sistema de fotos de menú para los comedores de tropa.

Catering BIMAG (G413).

El día 05.08.2020 la OCI envía por medio de correo electrónico a la Regional las novedades detectadas en el catering. La cual da respuesta por medio del memorando N. 2020141240019103 ALRTO-GACII-212 del 12.08.2020.

Por lo anterior, se realiza trazabilidad y análisis de la información recibida, así:

Novedades OCI: Se realiza seguimiento a la publicación del menú correspondiente al mes de junio de 2020, el cual se visualiza en el SIFOC.

Teniendo en cuenta que se realiza seguimiento de manera aleatoria, se realiza verificación a la baja de productos que componen el menú de los días 02, 09, 16, 23 y 30 de junio. Para lo cual, se revisa

PROCESO					
GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN					
	TÍTULO SEGUIMIENTO Y CONTROL	Código: GSE-FO-04			
		Versión No. 01	P á g i n a 2 5 d e 3 4		
		Fecha:	25		03

en el sistema ERP-SAP la Porción de productos, la orden de producción y MIGO “salida de mercancía”, de la siguiente manera:

DIAS DE PORCION DE PRODUCTOS (Transacción CS13)	ORDEN DE PRODUCCION (Transacción COOIS)	MIGO “SALIDA DE MERCANCIA” (Transacción MB51)	USUARIO ERP-SAP - MIGO “SALIDA DE MERCANCIA” (Transacción MB51)
02.06.2020	10083493	4900924909	EBARRERA
09.06.2020	10083561	4900925143	
16.06.2020	10083787	4900926022	
23.06.2020	10083853	4900926385	
30.06.2020	10084413	4900926385	

Fuente: Sistema ERP-SAP.

Encontrando que para el 30.06.2020 se entregó menor cantidad de los productos cebolla larga, pulpa de fruta congelada de maracuyá y tomate chonto por 0,200 KG, 3,800 KG y 2,920 KG respectivamente. Por otro lado, se entregó mayor cantidad de los productos cebolla cabezona y papa pastusa por 0,200 KG y 1,460 KG respectivamente, y se descargaron 3,800 KG del producto pulpa de fruta congelada sabor a guanábana que no establecidos en la parametrización del sistema ERP-SAP.

Respuesta Regional: *“...En cuanto a la descarga algunos insumos en proporciones mínimas de gramaje, el administrador manifiesta que lo venía realizando de esta forma para equilibrar al stock de algunos productos que por el parte bajo del comedor en la preparación de algunos platos se presentan diferencias al suministrar la materia prima para su confección, en el caso de los víveres frescos, sin afectar el presupuesto diario de acuerdo al menú y parte diario de la unidad; procedimiento que no es el adecuado ni el correcto por parte del administrador.*

Referente al producto pulpa de fruta congelada sabor a guanábana, que no está contemplado en la parametrización del menú, se entregó en reemplazo del producto pulpa de fruta congelada sabor a guayaba, con el fin de darle rotación al producto que cuenta con las mismas especificaciones técnicas en la preparación del plato, sin afectar los costos del comedor ni la entrega de comida caliente a la unidad militar.

Se hizo un llamado de atención y exhortación al señor administrador del comedor donde se le reitera la puesta en práctica de todas las políticas de operación dictadas por la oficina principal, para que la operación sea consecuente con los gramajes que arroja el sistema, productos de las recetas de los platos parametrizados y la descarga diaria de los insumos; regirse a las buenas prácticas establecidas en la guía de catering. (anexo: Memorando llamado de atención).”

Análisis OCI: Una vez revisada y analizada la información con respecto a las diferencias en las descargas de productos entre lo programado y lo entregado, es necesario dejar hallazgo por no descargar la totalidad de productos de acuerdo a la parametrización del sistema ERP-SAP, lo cual conlleva a un incumplimiento del menú establecido con el cliente.

PROCESO				
GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN				
	TÍTULO SEGUIMIENTO Y CONTROL	Código: GSE-FO-04		
		Versión No. 01	P á g i n a 2 6 d e 3 4	
		Fecha:	25	03
				

NOVEDADES ADMINISTRATIVAS

Por medio de correo electrónico del 24-08-2020, la OCI solicita a la Regional Tolima Grande información de los funcionarios titulares en los cargos de Director Regional, Coordinador de Abastecimientos, Administrador CADS Girardot, Administrador CADS Neiva, Administrador catering EMSUB, Administrador catering BASPC6, Administrador catering BICAI, Administrador catering BIPAT, Administrador catering BASPC9, Administrador catering BIPG y Administrador catering BIMAG en el periodo comprendido del abril – agosto 2020, recibiendo respuesta por correo electrónico 26-08-2020.

Así mismo, por medio de correo electrónico del 27-08-2020, la OCI solicita a la Dirección Administrativa y del Talento Humano (Oficina Principal) información de los funcionarios titulares, acto administrativo u Orden de Administración de Personal (en adelante OAP) para los cargos de Director Regional, Coordinador de Abastecimientos, Administrador CADS Girardot, Administrador CADS Neiva, Administrador catering EMSUB, Administrador catering BASPC6, Administrador catering BICAI, Administrador catering BIPAT, Administrador catering BASPC9, Administrador catering BIPG y Administrador catering BIMAG en el periodo comprendido del abril – agosto 2020 correspondientes a la Regional Tolima Grande, recibiendo respuesta a través del memorando N. 2020110110037053 ALDAT-GTH-DATH-11011 del 03-09-2020.

Por lo anterior, se realiza trazabilidad y análisis de la información recibida, así:

- No se evidencia OAP, para el cargo de administrador de CADS Girardot del 16-07-2020 al 10-08-2020, por motivo de aislamiento del titular del cargo.
- No se evidencia OAP, para el cargo de administrador de catering BASPC6 del 03-04-2020 al 27-04-2020, por motivo de vacaciones del titular del cargo.
- No se evidencia OAP, para el cargo de administrador de catering BASPC9 del 06-04-2020 al 28-04-2020, por motivo de vacaciones del titular del cargo.
- No se evidencia OAP, para el cargo de administrador de catering BIPG del 06-07-2020 al 27-07-2020, por motivo de vacaciones del titular del cargo.
- En la historia laboral del señor Muriel Leonardo, no se evidencia relación con el cargo de Administrador del catering BIPAT.

Teniendo en cuenta lo anterior, y de acuerdo al seguimiento efectuado a los puntos de control, se evidencia que se utiliza el sistema ERP-SAP por funcionarios que no están autorizados al mismo, de acuerdo a lo establecido en el literal a del numeral 9.1 del Manual de políticas de uso, operación y seguridad para las tecnologías de la información y las comunicaciones (GTI-MA-01 V1), en los siguientes casos:

PROCESO				
GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN				
	TÍTULO SEGUIMIENTO Y CONTROL	Código: GSE-FO-04		
		Versión No. 01	P á g i n a 2 7 de 3 4	
		Fecha:	25	03
				

CADS Girardot:

En la transacción MB51 del sistema ERP-SAP, correspondiente al periodo de tiempo del 16-07-2020 al 10-08-2020, se evidencia que fue utilizado por los usuarios PCASAS.

Catering BASPC 6:

En la transacción MB51 del sistema ERP-SAP, correspondiente al periodo de tiempo del 03-04-2020 al 27-04-2020, se evidencia que fue utilizado por los usuarios LMURIEL1.

Catering BASPC 9:

En la transacción MB51 del sistema ERP-SAP, correspondiente al periodo de tiempo del 06-04-2020 al 28-04-2020, se evidencia que fue utilizado por los usuarios JCARRANZA1 y PHERNANDEZ.

Catering BIPIG:

En la transacción MB51 del sistema ERP-SAP, correspondiente al periodo de tiempo del 06-07-2020 al 27-07-2020, se evidencia que fue utilizado por los usuarios EBARRERA1 y JCARRANZA.

Catering BIPAT:

En la transacción MB51 del sistema ERP-SAP, correspondiente al periodo de tiempo del 01-04-2020 al 31-08-2020, se evidencia que fue utilizado por los usuarios LMURIEL, PGALICIA y EDIAZ.

Nota:

- De acuerdo al programa anual de auditorías vigencia 2020 versión 2, se realiza muestreo no estadístico a los días de suministro de alimentación por parte de los catering con el objetivo de realizar seguimiento y control en el cumplimiento de las políticas de operación de la Entidad.
- Las novedades detectadas en los seguimientos se dan a conocer al Director Regional, Coordinador de Abastecimientos Regional y SGOL.
- En la reunión mensual Administrativa de la OCI con el señor Director General de la ALFM, se da a conocer la generalidad de lo encontrado en los seguimientos.

TRASLADO INFORME DE SEGUIMIENTO Y CONTROL PRELIMINAR

Mediante memorando N. 2020100200041453 ALOC-GSE-CIR-10021 del 08-09-2020, la OCI remitió informe preliminar de los seguimientos a las novedades de las unidades de negocio Regional Tolima Grande.

PROCESO				
GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN				
	TÍTULO SEGUIMIENTO Y CONTROL	Código: GSE-FO-04		
		Versión No. 01	P á g i n a 2 8 d e 3 4	
		Fecha:	25	03
				

Mediante memorando N. 2020141240045743 ALRTO-PA-OL-AYS-14124 del 14-09-2020, el Director de la Regional Tolima Grande remite informe con asunto *“Respuesta memorando N. 2020100200041453 informe preliminar Auditoria OCI”*.

Por lo anterior, se realiza trazabilidad y análisis de la información recibida, así:

Respuesta Regional: *“...Hallazgo N.1 - esta regional asume la observación realizada, ya que esta novedad se presentó por procedimientos de rutina al no entregar algunos productos que venían relacionados en la autorización generada por la Dirección Regional, los cuales eran remplazos por otro producto con el fin de facturar el valor total de la planilla (procedimiento solicitado verbalmente por el cliente al momento de recibir el abastecimiento; solicitud soportada por el CAD de Girardot mediante acta de recibo a satisfacción).*

Actualmente esta unidad de negocios corrigió de manera inmediata las observaciones hechas por la OCI al procedimiento realizado y se tienen las evidencias necesarias para darle solución al hallazgo...”

Análisis OCI: Una vez revisada y analizada la respuesta emitida por la Regional Tolima, la OCI se ratifica en el hallazgo descrito, el cual se procederá a cargar en la herramienta Suite Visión Empresarial para la respectiva formulación del plan de mejoramiento.

Respuesta Regional: *“... Hallazgo N.2 - las observaciones hechas al Catering BASPC9 G411, en cuanto a la revisión del SIFOC, fueron corregidos los registros fotográficos y subsanada la novedad (se encuentran actualizadas en el sistema, para verificación) ...”*

Análisis OCI: Una vez revisada y analizada la respuesta emitida por la Regional Tolima, la OCI procede a eliminar el hallazgo descrito, teniendo en cuenta la modificación y actualización realizada en el sistema fotos de menú para comedores – SIFOC.

Respuesta Regional: *“... Hallazgo N.3 - esta Regional asume la observación realizada a los Catering EMSUB (G404), BASPC6 (G408), BICAI (G409), BIPAT (G410), BASPC9 (G411), BIPIG (G412) y BIMAG (G413), donde No se evidencia soporte de entrega de menores y/o mayores cantidades de materiales descargados y que sustenten las modificaciones realizadas a la parametrización del menú concertado con la Unidad Militar frente al parte diario de personal, y donde No se evidencia soporte de la información y solicitud de autorización por escrito a la Unidad Militar o Cliente para las modificaciones del menú emitido por parte del administrador.*

Actualmente la regional tomo acciones inmediatas en los comedores donde se presentaron estas observaciones hechas por la OCI, y se tienen las evidencias necesarias para darle solución al hallazgo...”

Análisis OCI: Una vez revisada y analizada la respuesta emitida por la Regional Tolima, la OCI se ratifica en el hallazgo descrito, el cual se procederá a cargar en la herramienta Suite Visión Empresarial para la respectiva formulación del plan de mejoramiento.

PROCESO				
GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN				
	TÍTULO SEGUIMIENTO Y CONTROL	Código: GSE-FO-04		
		Versión No. 01	P á g i n a 2 9 d e 3 4	
		Fecha:	25	03
				

Respuesta Regional: “... Hallazgo N.4 - esta Regional envía documentos soportes y Ordenes Administrativas del Personal que remplazo a otros administradores en las Unidades de negocios que tuvieron vacaciones, incapacidad y aislamiento por causa del COVID19.

... Por medio del presente me permito informar a la OCI, que la Regional Tolima no cambia ni asigna usuarios SAP a los funcionarios administradores de las unidades de negocios, este proceso es realizado por la Oficina de Tecnología de la Oficina Principal, actividad solicitada mediante formato autorizado y caso en mesa de ayuda con su debido soporte.”

Análisis OCI: Una vez revisada y analizada la respuesta emitida por la Regional Tolima, la OCI realiza modificación a la redacción del hallazgo, quedando de la siguiente manera:

Orden Administrativa de Personal

- No se evidencia OAP, para el cargo de administrador de CADS Girardot del 16-07-2020 al 10-08-2020, por motivo de aislamiento del titular del cargo.
- No se evidencia OAP, para el cargo de administrador de catering BASPC6 del 03-04-2020 al 27-04-2020, por motivo de vacaciones del titular del cargo.
- No se evidencia OAP, para el cargo de administrador de catering BASPC9 del 06-04-2020 al 28-04-2020, por motivo de vacaciones del titular del cargo.

Uso ERP-SAP

- CADS Girardot:
En la transacción MB51 del sistema ERP-SAP, correspondiente al periodo de tiempo del 16-07-2020 al 10-08-2020, se evidencia que fue utilizado por los usuarios PCASAS.
- Catering BASPC 6:
En la transacción MB51 del sistema ERP-SAP, correspondiente al periodo de tiempo del 03-04-2020 al 27-04-2020, se evidencia que fue utilizado por los usuarios LMURIEL1.
- Catering BASPC 9:
En la transacción MB51 del sistema ERP-SAP, correspondiente al periodo de tiempo del 06-04-2020 al 28-04-2020, se evidencia que fue utilizado por los usuarios JCARRANZA1 y PHERNANDEZ.

De acuerdo a lo anterior, en lo referente a las vacaciones del personal de la Entidad y licencias ERP-SAP en las unidades de negocio (ver memorando N. 20201320271073 ALDG-ALGTI-GI-132), se hace necesario precisar que:

- ✓ Siempre deberá medir acto administrativo (Resolución u Orden Administrativa de Personal – OAP), cuando se trasladen funcionarios.
- ✓ Para el CADS Girardot: De acuerdo a las actuaciones administrativas adelantadas por la Entidad en materia de COVID 19, se generó la Resolución N. 636 del 16-07-2020 “por la cual se dictan

PROCESO				
GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN				
	TÍTULO SEGUIMIENTO Y CONTROL	Código: GSE-FO-04		
		Versión No. 01	P á g i n a 3 0 de 3 4	
		Fecha:	25	03
				

medidas y acciones transitorias para adopción de modalidades de trabajo para la prevención y cuidado colectivo frente al virus”, la cual establece en su parágrafo 2 del artículo 4 que “no podrán realizar estas modalidades de trabajo en casa Administradores de Comedor, Administradores de CADS...”

Así mismo, mediante la Resolución N. 685 del 05-08-2020 *“por la cual se dictan medidas y acciones transitorias para adopción de modalidades de trabajo para la prevención y cuidado colectivo frente al virus”, la cual establece en su parágrafo 2 del artículo 4 que “no podrán realizar estas modalidades de trabajo en casa Administradores de Comedor, Administradores de CADS...”*

OBSERVACIONES Y/O SUGERENCIAS:

FECHAS DE VENCIMIENTO DE PRODUCTOS EN CADS

En revisión al sistema ERP-SAP, se evidencia el mejoramiento continuo en la ejecución de los controles establecidos para la no materialización del riesgo en vencimiento de productos.

Se está dando cumplimiento de a lo establecidos en la guía para la gestión, seguimiento y control de inventarios en los CADS (OL-GU-06 V3), en los CADS Girardot y Neiva.

RESERVA ESTRATÉGICA

En revisión al sistema ERP-SAP, se evidencia productos por encima, por debajo y sin rotación. Sin embargo, de acuerdo a lo manifestado por la Regional Tolima Grande son productos que hacen seguimiento constante, no obstante, se recomienda:

- Realizar las acciones que considere el CADS Girardot para el consumo y/o rotación del REFRESCO BASE PANELA *100 G RINDE 3 L y FRIJOL NIMA* 1 KG.
- Realizar las acciones que considere el CADS Neiva para el consumo y/o rotación del FRIJOL NIMA* 1 KG.
- De acuerdo a las respuestas otorgadas por parte de los CADS Girardot - Neiva y los comedores EMSUB (G404) - BASPC9 (G411), es necesario revisar el comportamiento de consumo del producto *COLOR CORRIENTE* *500G, puesto que es un material que estaba parametrizado en el sistema ERP-SAP, por lo cual, hace parte integral del menú concertado con el cliente y no se entregó por no tener existencia, generando afectación al menú.

CUENTA FISCAL

En revisión al sistema ERP-SAP, y los soportes que componen la cuenta fiscal en la carpeta compartida del CADS Girardot, se evidencia diferencias entre lo solicitado por el cliente y/o catering

PROCESO					
GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN					
	TÍTULO SEGUIMIENTO Y CONTROL	Código: GSE-FO-04			
		Versión No. 01	P á g i n a 3 1 de 3 4		
		Fecha:	25		03

sin soporte documental que permita sustentar estas diferencias, motivo por el cual la OCI considera dejar hallazgo al respecto.

Sin embargo, al momento de presentarse particularidades en la operación como no tener productos en los CADS y/o que el cliente a último momento decide cambiar productos que no están establecidos en las planillas de abastecimiento y/o que los catering eliminan productos en el sistema ERP-SAP y que estaban autorizados, se sugiere escalar estas novedades al gestor de abastecimientos y Coordinador de Abastecimientos para que orienten las actuaciones a seguir por parte de los Administradores de los CADS.

CUMPLIMIENTO DE MENÚ – ELEMENTOS DESCARGADOS

En revisión al sistema ERP-SAP, De la muestra tomada en los siete (7) comedores administrados por la Regional Tolima Grande se presentan diferencias entre lo parametrizado y lo entregado, en menores o mayores cantidades de productos, sin soporte de comunicación a la Coordinación de Abastecimientos.

Adicional a lo anterior, no se evidencia soportes para el cambio y/o ajuste de materiales, en cuanto a la solicitud y autorización por parte de la Unidad Militar para la no entrega del menú concertado, persistiendo la novedad en los catering.

Lo anterior, generando incumplimiento con lo establecido Guía de Catering para el Suministro de Alimentación en la Modalidad de Comida Caliente, en los Comedores Administrados por la ALFM Código: OL-GU-03.

NOVEDADES ADMINISTRATIVAS

De acuerdo a la relación entregada de funcionarios titulares para los cargos Administrador CADS Girardot, Administrador catering BASPC6, Administrador catering BASPC9 de la Regional Tolima Grande, por parte de la Coordinación Administrativa Regional y Dirección Administrativa Oficina Principal, se realiza cruce de información encontrando novedades en los encargos y por ende en el uso de herramientas tecnológicas como el ERP-SAP.

HALLAZGO:

No.	Descripción	Requisito Incumplido	Proceso
1	En las MIGOS “salida de mercancía” N. 4900869486, 4900871040, 4900871269, 4900872422, 4900872711, 4900872753, 4900872804, 4900875234, 4900880279, 4900882462, 4900883603 del usuario PCASAS, se evidencia que el CADS de Girardot no entrega la totalidad de	Guía para la gestión, seguimiento y control de inventarios en los CADS (OL-GU06 V3):	Funcionario: Pedro Gonzalo Casas Espinel. Cargo: Administrador del CADS Girardot

PROCESO					
GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN					
	TÍTULO SEGUIMIENTO Y CONTROL	Código: GSE-FO-04			
		Versión No. 01	P á g i n a 3 2 de 3 4		
		Fecha:	25		03

No.	Descripción	Requisito Incumplido	Proceso
	productos solicitados en las planillas de abastecimiento del cliente. En las MIGOS “traslado de mercancía” 4900871208, 4900874580, 4900874631 del usuario PCASAS, se evidencia que el CADS Girardot no entrega la totalidad de los productos solicitados en los memorandos de autorización de los catering.	numeral 3.3.1. alistamiento y registro de salida de materiales	Área: Grupo y Abastecimientos y Servicios Regional: Tolima Grande
2	Catering EMSUB (G404), BASPC6 (G408), BICAI (G409), BIPAT (G410), BASPC9 (G411), BIPIG (G412) y BIMAG (G413). No se evidencia soporte de la entrega de menores y/o mayores cantidades de materiales descargados y que sustenten las modificaciones realizadas a la parametrización del menú concertado con la Unidad Militar frente al parte diario de personal. No se evidencia soporte de la información y solicitud de autorización por escrito a la Unidad Militar o Cliente para las modificaciones del menú emitido por parte del administrador.	Guía de catering Para el suministro de alimentación en la modalidad de comida caliente, en los catering administrados por la ALFM 3.3.1. Planificación Del Menú 3.3.2. Concertación Y Aprobación Del Menú 3.4.4. Solicitud Cambio Del Menú Concertado 3.4.5. Modificación Del Menú En El Sistema De Información	Funcionario: Eliecyd Castellanos Ordoñez; Muriel Leonardo; Marco Antonio Conde Esquivel; Muriel Leonardo; Pedro Hernández Urbano; José Gabriel Carranza Velásquez; Efrain Barrera Joven. Cargo: Administrador Catering EMSUB. Administrador Catering BASPC6. Administrador Catering BICAI. Administrador Catering BIPAT. Administrador Catering BASPC9. Administrador Catering BIPIG. Administrador Catering BIMAG. Área: Grupo Abastecimientos y Servicios Regional: Regional Tolima Grande

PROCESO					
GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN					
	TÍTULO SEGUIMIENTO Y CONTROL	Código: GSE-FO-04			
		Versión No. 01	Página 33 de 34		
		Fecha:	25		03

No.	Descripción	Requisito Incumplido	Proceso
3	Orden Administrativa de Personal - No se evidencia OAP, para el cargo de administrador de CADS Girardot del 16-07-2020 al 10-08-2020, por motivo de aislamiento del titular del cargo. - No se evidencia OAP, para el cargo de administrador de catering BASPC6 del 03-04-2020 al 27-04-2020, por motivo de vacaciones del titular del cargo. - No se evidencia OAP, para el cargo de administrador de catering BASPC9 del 06-04-2020 al 28-04-2020, por motivo de vacaciones del titular del cargo. Uso ERP-SAP. <u>CADS Girardot:</u> En la transacción MB51 del sistema ERP-SAP, correspondiente al periodo de tiempo del 16-07-2020 al 10-08-2020, se evidencia que fue utilizado por los usuarios PCASAS. <u>Catering BASPC 6:</u> En la transacción MB51 del sistema ERP-SAP, correspondiente al periodo de tiempo del 03-04-2020 al 27-04-2020, se evidencia que fue utilizado por los usuarios LMURIEL1. <u>Catering BASPC 9:</u> En la transacción MB51 del sistema ERP-SAP, correspondiente al periodo de tiempo del 06-04-2020 al 28-04-2020, se evidencia que fue utilizado por los usuarios JCARRANZA1 y PHERNANDEZ.	Manual de Administración de Personal (GTH-MA-01 V2): 4.3.3. Vacaciones. Manual de políticas de uso, operación y seguridad para las tecnologías de la información y las comunicaciones (GTI-MA-01 V1): 9.1. Registro y cancelación del registro de usuarios.	Funcionario: Eylen Patricia Luengas González; Sonia Nariño Jiménez; Lacides Manuel Nieves Bernier; Pedro Gonzalo Casas Espinel; Muriel Leonardo; José Gabriel Carranza Velázquez. Cargo: Coordinador Gestión Administrativa y del Talento Humano; Profesional Talento Humano; Coordinador de Abastecimientos; Administrador CADS Girardot; Administrador Catering BASPC6; Administrador Catering BASPC9. Área: Grupo de Gestión Administrativa y Talento Humano; Grupo Abastecimientos y Servicios. Regional: Tolima Grande.

PROCESO				
GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN				
	TÍTULO SEGUIMIENTO Y CONTROL	Código: GSE-FO-04		
		Versión No. 01		Página 3 4 de 3 4
		Fecha:	25	03
				

SOPORTES DE LA REVISIÓN:

- Memorando N. 20201320271073 ALDG-ALGTI-GI-132 del 27-05-2020.
- Memorando N. 20205370311753 ALRTO-GACII-212 del 16.06.2020.
- Memorando N. 20205370314513 ALRTO-GACII-212 del 17.06.2020.
- Memorando N. 20205370348923 ALRTO-GACII-212 del 09.07.2020.
- Memorando N. 20205370348963 ALRTO-GACII-212 del 09.07.2020.
- Memorando N. 20205370348863 ALRTO-GACII-212 del 09.07.2020.
- Memorando N. 20205370361323 ALRTO-GACII-212 del 15.07.2020.
- Memorando N. 2020141240001493 ALRTO-GACII-212 del 22.07.2020.
- Memorando N. 2020141240007743 ALRTO-GACII-212 del 29.07.2020.
- Memorando N. 2020100200009713 ALOCI-GSE-CIR-10021 del 31.07.2020.
- Memorando N. 2020141240012593 ALRTO-GACII-212 del 04.08.2020.
- Memorando N. 2020141240019323 ALRTO-GACII-212 del 12.08.2020.
- Memorando N. 2020141240019043 ALRTO-GACII-212 del 12.08.2020.
- Memorando N. 2020141240019103 ALRTO-GACII-212 del 12.08.2020.
- Memorando N. 2020100200024623 ALOCI-GSE-CIR-10021 del 20-08-2020.
- Memorando N. 2020110110037053 ALDAT-GTH-DATH-11011 del 03-09-2020.

Elaboró: Ing. Ind. Bryan Mosquera Sánchez
Profesional Defensa – Oficina de Control Interno

Revisó: Ing. Mec. Oscar Alfredo Martínez Rodríguez
Coordinador Grupo Regionales – Oficina de Control Interno

Aprobó: Economista. Sandra Nerithza Cano Pérez
Jefe Oficina de Control Interno