



PROCESO		<b>GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN</b>			
	TITULO  <b>SEGUIMIENTO Y CONTROL</b>	Código: <b>GSE-FO-04</b>			
		Versión No. <b>02</b>		Página <b>1 de 19</b>	
		Fecha:	<b>01</b>	<b>10</b>	<b>2020</b>
					

<b>No. DE INFORME:</b>	<b>026</b>
<b>FECHA DE INFORME:</b>	20 de mayo de 2024
<b>PROCESO Y/O DEPENDENCIA:</b>	Dirección General Agencia Logística de las Fuerzas Militares
<b>LÍDER DEL PROCESO Y/O DEPENDENCIA:</b>	Abogada Martha Eugenia Cortés Baquero
<b>TEMA DE SEGUIMIENTO:</b>	Informe avance y cumplimiento Planes de Mejoramiento: Contraloría General de la República (CGR), e Institucional con corte 30 de abril del 2024

**NORMATIVIDAD:**

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

**JUSTIFICACIÓN DEL SEGUIMIENTO:**

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

**GESTIÓN / ACCIONES DEL SEGUIMIENTO:**

A continuación se detalla el resultado del seguimiento y evaluación, efectuado por la oficina de control interno, a los planes de mejoramiento con corte al 30 de Abril de 2024, así:



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

**1.1 CONFORMACION, RESULTADOS SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN DEL PLAN DE MEJORAMIENTO CGR A 30 DE ABRIL DE 2024:**

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

Vigencia Auditada	Total Hallazgos	Total Actividades	Cumplidas		Ejecución	
			Hallazgos	Actividades	Hallazgos	Actividades
2018	2	2	0	0	2	2
2020-2021	1	1	0	0	1	1
2021	4	6	2	4	2	2
2022	15	25	13	23	2	2
<b>TOTAL</b>	<b>22</b>	<b>34</b>	<b>15</b>	<b>27</b>	<b>7</b>	<b>7</b>

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

<p>PROCESO</p> <p style="text-align: center;"><b>GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN</b></p>							
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES — La unión de nuestras Fuerzas —</p>	<p>TÍTULO</p> <p style="text-align: center;"><b>SEGUIMIENTO Y CONTROL</b></p>	<p>Código: <b>GSE-FO-04</b></p>			<p>Página <b>2 de 19</b></p>		
		<p>Versión No. <b>02</b></p>		<p>Fecha:</p>	<p><b>01</b></p>	<p><b>10</b></p>	<p><b>2020</b></p>
		 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</p>					

## 1.2 RESULTADOS DEL SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN A 30 DE ABRIL 2024

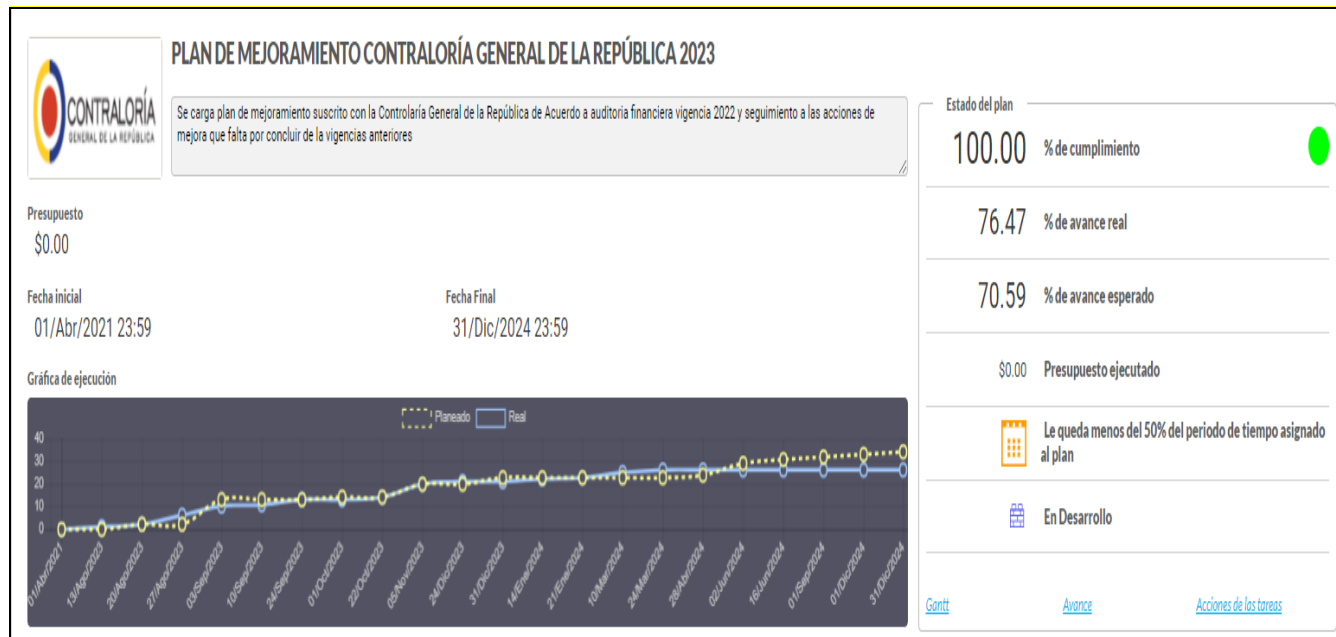
En los resultados del seguimiento y evaluación realizados al Plan de Mejoramiento CGR consolidado a nivel nacional, se presenta el comparativo entre febrero, marzo y Abril de 2024, así:

No. Hallazgos cumplidos y en Ejecución	No. Hallazgos Cumplidos Acumulados	No. Hallazgos en Ejecución	No. Hallazgos Vencidos	% Cumplimiento	% Avance	Calificación Cumplimiento
<b>29 de febrero 2024</b>						
22	14	8	0	100%	73,57%	<b>EXCELENTE</b>
<b>31 de marzo de 2024</b>						
22	15	7	0	100%	76,47%	<b>EXCELENTE</b>
<b>30 de Abril de 2024</b>						
22	15	7	0	100%	76,47%	<b>EXCELENTE</b>



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

### FACTORES DE CALIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO:

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



Fuente: Suite Visión Empresarial – Plan de Mejoramiento Contraloría General de la República 20/05/2024

<p>PROCESO</p> <p style="text-align: center;"><b>GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN</b></p>						
 <p><b>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES</b> La unión de nuestras Fuerzas</p>	<p>TÍTULO</p> <p style="text-align: center;"><b>SEGUIMIENTO Y CONTROL</b></p>	<p>Código: <b>GSE-FO-04</b></p>				 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</p>
		<p>Versión No. <b>02</b></p>		<p>Página <b>3 de 19</b></p>		
		<p>Fecha:</p>	<p><b>01</b></p>	<p><b>10</b></p>	<p><b>2020</b></p>	

### 1.3 CUMPLIMIENTO DE HALLAZGOS Y/O ACTIVIDADES A 30 DE ABRIL 2024:

Durante este periodo no se tenían programado el cumplimiento de hallazgos

### 1.4 HALLAZGOS Y/O ACTIVIDADES VENCIDAS A 30 DE ABRIL 2024

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

### 1.5 HALLAZGOS EN EJECUCIÓN:

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

Fuente: Reportes Plan de Mejoramiento CGR – Suite Visión 20/05/2024



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

Vigencia	Código	Descripción	Fecha de Vencimiento
2020-2021	H10-C2021	Hallazgo No.10 - acta de recibo del contrato de obra civil No.001-001-2015 construcción del batallón especial, energético y vial BAEEV No.16 ubicado en el municipio de puerto Jordán - Arauca	31/05/2024*
2021	H16-F2021	Hallazgo No. 16 - Construcción Del Batallón Especial, Energético Y Vial BAEEV No. 16 Ubicado En El Municipio De Puerto Jordán – Arauca, Contrato No. 001-001-2015 (pozo Profundo – PTAP – Tanque Elevado)	31/05/2024*
2022	H1-F2022	Hallazgo No. 1 - Avalúos de bienes inmuebles: A 31 dic 2022 la cuenta 1605040001 Terrenos pendientes por legalizar por valor global de \$1.466.423.602, no se está revelando adecuadamente el valor de los terrenos.	31/05/2023*

Fuente: Reportes Plan de Mejoramiento CGR – Suite Visión 20/05/2024

### 1.7 HALLAZGO PRORROGADO Y/O MODIFICADOS

Para este periodo, a la fecha de la presentación de este informe, no se han recibido solicitudes de prorroga y/o modificación.

PROCESO					<b>GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN</b>				
	<b>TÍTULO</b>  <b>SEGUIMIENTO Y CONTROL</b>				Código: <b>GSE-FO-04</b>				
					Versión No. <b>02</b>		Página <b>4 de 19</b>		
					Fecha:	<b>01</b>	<b>10</b>	<b>2020</b>	
									

## 2. PLAN DE MEJORAMIENTO INSTITUCIONAL

### 2.1 CONFORMACION, RESULTADOS, SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN DEL PLAN DE MEJORAMIENTO INSTITUCIONAL A 30 DE ABRIL DE 2024

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

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

Reporte Hallazgos en Suite Visión Empresarial a 30 de abril del 2024:

VIGENCIA AUDITADA	Hallazgos Cumplidos	Hallazgos en Ejecución	Hallazgos Vencidos	Total Hallazgos
2018	308	2	0	310
2020	116	1	0	117
2021	148	1	1	150
2022	139	6	0	145
2023	149	29	13	191
2024	2	10	0	12
<b>Total Hallazgos</b>	<b>862</b>	<b>49</b>	<b>14</b>	<b>925</b>



Fuente: Reporte Suite Visión Empresarial 10-05-2024

### 2.2 RESULTADOS DEL SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN A 30 DE ABRIL DEL 2024

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

No. Hallazgos cumplidos y en Ejecución	No. Hallazgos Cumplidos	No. Hallazgos en Ejecución	No. Hallazgos Vencidos	% Cumplimiento	% Avance	Calificación del Cumplimiento
<b>29 de febrero de 2024</b>						
915	830	85	20	97,64%	90,60%	<b>SATISFACTORIO</b>
<b>31 de marzo de 2024</b>						
918	848	70	12	98,60%	92,37%	<b>SATISFACTORIO</b>
<b>31 de marzo de 2024</b>						
925	862	63	14	98,40%	93,14%	<b>SATISFACTORIO</b>

Fuente: Reporte Suite Visión Empresarial 10-05-2024

PROCESO				
<b>GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN</b>				
	<b>TÍTULO</b>  <b>SEGUIMIENTO Y CONTROL</b>	Código: <b>GSE-FO-04</b>		
		Versión No. <b>02</b>		P á g i n a <b>5 de 19</b>
		Fecha:	<b>01</b>	<b>10</b>
				



**FACTORES DE CALIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO:**

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

**2.3 CUMPLIMIENTO DE HALLAZGOS A 30 DE ABRIL DE 2024**

De acuerdo con el reporte de la Suite Visión Empresarial, se realizó el cierre de Veintiún (21) hallazgos, así:

#	CÓDIGO	NOMBRE	RESPONSABLE DEL CIERRE	PROCESO RESPONSABLE DEL PM
1	HOCI - 0930	Auditoría 013/2023 - Hallazgo 1 Informes Planes de Mantenimiento 2022-2023	Leidy Andrea Aparicio Caicedo	Dirección Administrativa - Grupo Servicios Administrativos
2	HOCI - 0884	Informe Concomitante Encargos No. 034 Hallazgo No. 005 FUNCIONES Y UBICACIÓN INEXISTENTE	Jean Edicson Monsalve Salcedo	Dirección Administrativa - Grupo Talento Humano
3	HOCI - 1042	Auditoría 017/2023 Reg Suroccidente - Hallazgo 17 - Forma de Provisión de Empleo	Yamile Andrea Munar Bautista	Dirección Administrativa - Grupo Talento Humano
4	HOCI - 0997	Auditoría 014/2023 - Hallazgo 1 Revelaciones Estados Financieros	Leidy Andrea Aparicio Caicedo	Dirección Financiera - Grupo Contabilidad
5	HOCI - 0945	Informe Seguimiento No. 045/2023 - Hallazgo No. 01: SEGUIMIENTO Y/O MONITOREO	Sonia Patricia Origua Huerto	OAPII - Grupo Direccionamiento Organizacional y Gestión Integral
6	HOCI - 0996	Informe Seguimiento No. 045/2023 - Hallazgo No.03	Sonia Patricia Origua Huerto	OAPII - Grupo Direccionamiento Organizacional y Gestión Integral
7	HOCI - 0875	Auditoría 009/2023 - Hallazgo 7 DIFERENCIAS DE INVENTARIOS	Oscar Alfredo Martinez Rodriguez	Regional Antioquia Chocó - Grupo Abastecimientos
8	HOCI - 0877	Auditoría 009/2023 - Hallazgo 10 SALIDAS NO CONFORMES SIN REPORTAR Y/O GESTIONAR	Oscar Alfredo Martinez Rodriguez	Regional Antioquia Chocó - Grupo Abastecimientos
9	HOCI - 0878	Auditoría 009/2023 - Hallazgo 11 INCUMPLIMIENTO FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO	Yamile Andrea Munar Bautista	Regional Antioquia Chocó - Grupo Abastecimientos
10	HOCI - 0972	Auditoría 15/2023 Regional Centro - Hallazgo 12 - Calidad del agua en los Catering	Oscar Alfredo Martinez Rodriguez	Regional Centro - Grupo Abastecimientos
11	HOCI - 0995	Auditoría 15/2023 Regional Centro - Hallazgo 35 - Boletines Diarios de tesorería	Leidy Andrea Aparicio Caicedo	Regional Centro - Grupo Financiero
12	HOCI - 1025	Hallazgo No.1 Presunta materialización del riesgo Operación Logística - Cad Villavicencio	Leidy Andrea Aparicio Caicedo	Regional Llanos Orientales - Grupo Abastecimientos
13	HOCI - 1005	Auditoría No. 016/23 Reg Nororiental - Hallazgo 1 - Incumplimiento en los lineamientos internos para pago de viáticos	Sonia Patricia Origua Huerto	Regional Nororiental - Grupo Administrativo
14	HOCI - 1006	Auditoría No. 016/23 Reg Nororiental - Hallazgo 2 - Deficiencia en el control del consumo de combustible en vehículos administrativos	Sonia Patricia Origua Huerto	Regional Nororiental - Grupo Administrativo
15	HOCI - 1007	Auditoría No. 016/23 Reg Nororiental - Hallazgo 3 - Deficiente legalización en la entrega de cargos	Sonia Patricia Origua Huerto	Regional Nororiental - Grupo Administrativo

<p>PROCESO</p> <p style="text-align: center;"><b>GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN</b></p>						
 <p><b>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES</b> La unión de nuestras Fuerzas</p>	<p>TÍTULO</p> <p style="text-align: center;"><b>SEGUIMIENTO Y CONTROL</b></p>	<p>Código: <b>GSE-FO-04</b></p>			 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</p>	
		<p>Versión No. <b>02</b></p>		<p>Página <b>6 de 19</b></p>		
		<p>Fecha:</p>	<p><b>01</b></p>	<p><b>10</b></p>		<p><b>2020</b></p>



#	CÓDIGO	NOMBRE	RESPONSABLE DEL CIERRE	PROCESO RESPONSABLE DEL PM
16	HOCI - 1019	Auditoria No. 016/23 Reg Nororiente - Hallazgo 17 - Deficiencia en la aplicación del principio de planeación contractual	Carmen Aurora Pulido Mendez	Regional Nororiente - Grupo Contratos
17	HOCI - 1020	Auditoria No. 016/23 Reg Nororiente - Hallazgo 18 - Deficiencia en el proceso precontractual - Contratos con Fundaciones	Carmen Aurora Pulido Mendez	Regional Nororiente - Grupo Contratos
18	HOCI - 1021	Auditoria No. 016/23 Reg Nororiente - Hallazgo 19 - Debilidad en el cumplimiento de las funciones del supervisor	Carmen Aurora Pulido Mendez	Regional Nororiente - Grupo Contratos
19	HOCI - 0681	Auditoria No. 5/2022 - Hallazgo No. 1: Reconocimiento de Inmuebles	Leidy Andrea Aparicio Caicedo	Regional Norte - Grupo Administrativo
20	HOCI - 0915	Informe Auditoria Regional Pacifico No. 012 Hallazgo No. 004 CUENTA 167502 EQUIPO DE TRANSPORTE	Sonia Patricia Origua Huerto	Regional Pacifico - Grupo Administrativo
21	HOCI - 0731	Auditoria No. 08/2022 Hallazgo No. 08 Cuenta 839090	Yamile Andrea Munar Bautista	Regional Tolima Grande - Grupo Administrativo

Fuente: Suite Visión – Plan de Mejoramiento Institucional 10-05-2024

#### 2.4 HALLAZGOS Y/O ACTIVIDADES VENCIDAS A 30 DE ABRIL DEL 2024

#	CÓDIGO	NOMBRE	PROCESO
1	HOCI - 0932	Auditoria 013/2023 - Hallazgo 3 Certificación Anual Ascensores	Dirección Administrativa - Grupo Servicios Administrativos
2	HOCI - 0942	Auditoria 013/2023 - Hallazgo 13 Publicaciones SECOP II y Sistema ERP SAP	SGC - Grupo Precontractual
3	HOCI - 0940	Auditoria 013/2023 - Hallazgo 11 Novedades modificadorio No.1 contrato BMC	SGC - Grupo Precontractual
4	HOCI - 0939	Auditoria 013/2023 - Hallazgo 10 Novedades Minuta Contrato No. B-001-058-2023	SGC - Grupo Precontractual
5	HOCI - 0808	Informe de Seguimiento No. 012/2023 - Procesos de Subasta Inversa - Hallazgo 01 - Política de Operación	SGC - Grupo Precontractual
6	HOCI - 1014	Auditoria No. 016/23 Reg Nororiente - Hallazgo 12 - Cuentas Fiscales	Regional Nororiente - Grupo Abastecimientos
7	HOCI - 1009	Auditoria No. 016/23 Reg Nororiente - Hallazgo 7 - Inventarios de Activos Fijos	Regional Nororiente - Grupo Administrativo
8	HOCI - 0650	Auditoria 22/2021 - Hallazgo 3: Activos Fijos	Regional Centro - Grupo Administrativo
9	HOCI - 0977	Auditoría 15/2023 Regional Centro - Hallazgo 18 - Elementos de Nula y Baja Rotación	Regional Centro - Grupo Administrativo
10	HOCI - 0905	Auditoría 011/2023 - Hallazgo 10 VERIFICACIÓN DE REQUISITOS SANITARIOS - PLANTA DE PANADERÍA Y PASTELERÍA - PLANTA PROCESADORA DE CAFÉ	Dirección de Producción - Dirección de Producción
11	HOCI - 1001	Auditoria 014/2023 - Hallazgo 5 Procedimiento Estados Financieros Consolidados	Dirección Financiera - Grupo Contabilidad
12	HOCI - 1000	Auditoria 014/2023 - Hallazgo 4 Novedades Matriz de Controles Manual de Políticas Contables	Dirección Financiera - Grupo Contabilidad
13	HOCI - 0864	Auditoria DOAS - Grupo Créditos No. 05/2023 Hallazgo No.2 Deterioro prestamos por cobrar	Dirección Financiera - Grupo Contabilidad
14	HOCI - 0883	Informe Concomitante Encargos No. 034 Hallazgo No. 004 REQUISITOS MINIMOS PARA ENCARGO	Dirección Administrativa - Grupo Talento Humano

Fuente: Suite Visión – Plan de Mejoramiento Institucional 10-05-2024

PROCESO		<b>GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN</b>			
	TÍTULO  <b>SEGUIMIENTO Y CONTROL</b>	Código: <b>GSE-FO-04</b>			
		Versión No. <b>02</b>		Página <b>7 de 19</b>	
		Fecha:	<b>01</b>	<b>10</b>	<b>2020</b>
					

## 2.5 HALLAZGOS EN EJECUCION PLAN DE MEJORAMIENTO INSTITUCIONAL

En la siguiente tabla, se especifica la cantidad de hallazgos en ejecución por Oficina Principal y las Regionales a 30 de abril de 2024:



<b>OFICINA PRINCIPAL</b>		
<b>PROCESO</b>	<b>AREAS DESEMPEÑO</b>	<b>EN EJECUCION</b>
DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA	Gestión Documental (1), Servicios Administrativos (7), SST (3), Talento Humano (3)	14
DIRECCIÓN FINANCIERA	Contabilidad (3), Presupuesto (1)	4
DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN	Dirección de Producción (3)	3
OFICINA ASESORA DE PLANEACIÓN E INNOVACIÓN INSTITUCIONAL	Direccionamiento Organizacional y Gestión Integral (1), Direccionamiento Estratégico (1)	2
SUBDIRECCIÓN GENERAL DE CONTRATACIÓN	Precontractual (4)	4
SUBDIRECCIÓN GENERAL DE OPERACIÓN LOGÍSTICA	CAD's (1)	1
<b>SUBTOTAL</b>		<b>28</b>

<b>REGIONALES</b>		
REGIONAL AMAZONIA	Administrativa (1)	1
REGIONAL CENTRO	Abastecimientos (2), Administrativa (2), Contratos (6), Financiera (1), SST (1)	13
REGIONAL LLANOS ORIENTALES	Financiera (1)	1
REGIONAL NORORIENTE	Abastecimientos (4), Administrativa (3)	7
REGIONAL NORTE	SST (1)	1
REGIONAL PACÍFICO	Financiera (3), SST (1)	4
REGIONAL SUROCCIDENTE	Contratos (7)	7
REGIONAL TOLIMA GRANDE	Administrativa (1)	1
<b>SUBTOTAL</b>		<b>35</b>
<b>TOTAL</b>		<b>63</b>

Fuente: Suite Visión – Plan de Mejoramiento Institucional 10-05-2024

## 2.6 HALLAZGOS A VENCER EN MAYO DEL 2024

<b>#</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>NOMBRE</b>	<b>RESPONSABLE</b>
1	HOCl - 0982	Auditoría 15/2023 Regional Centro - Hallazgo 24 - SST, AUDITORIA, REVISION POR LA DIRECCION, ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS, MEJORA CONTINUA	Regional Centro - Grupo SST

PROCESO				<b>GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN</b>			
	<b>TÍTULO</b>  <b>SEGUIMIENTO Y CONTROL</b>			Código: <b>GSE-FO-04</b>			
				Versión No. <b>02</b>		P á g i n a <b>8 de 19</b>	
				Fecha:	<b>01</b>	<b>10</b>	<b>2020</b>
							

#	CÓDIGO	NOMBRE	RESPONSABLE
2	HOCI - 0983	Auditoría 15/2023 Regional Centro - Hallazgo 25.1 - GESTION DE DOCUMENTOS - TABLAS DE RETENCIÓN DOCUMENTAL	Regional Centro - Grupo Financiera
3	HOCI - 1056	Informe No.006-2024 Hallazgo No.1 Debilidades en el cumplimiento a lo establecido en el Decreto 1068 del 26-05-2015	Dirección Financiera - Grupo Presupuesto
4	HOCI - 0918	Informe Auditoria Regional Pacifico No. 012 Hallazgo No. 006 - A- SST AUDITORIA REVISION POR LA DIRECCION- ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS - MEJORA CONTINUA	Regional Pacífico - Grupo SST
5	HOCI - 0976	Auditoría 15/2023 Regional Centro - Hallazgo 17 - Almacén General	Regional Centro - Grupo Administrativa
6	HOCI - 0986	Auditoría 15/2023 Regional Centro - Hallazgo 26 - Autorización Mínima Cuantía	Regional Centro - Grupo Contratos
7	HOCI - 0917	Informe Auditoría Regional Pacifico No. 012 Hallazgo No. 006 SST AUDITORIA REVISION POR LA DIRECCION- ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS - MEJORA CONTINUA	Dirección Administrativa - Grupo SST
8	HOCI - 1004	Informe No.052-2023 Hallazgo No.3 Materialización Riesgo	Regional Pacífico - Grupo Financiera
9	HOCI - 1003	Informe No.052-2023 Hallazgo No.2 Deficiencia e incumplimiento de normas tributarias - Estampilla Pro Universidad del Pacifico	Regional Pacífico - Grupo Financiera
10	HOCI - 1002	Informe No.052-2023 Hallazgo No.1 Incumplimiento de normatividad contable. Principios y características de la información contable	Regional Pacífico - Grupo Financiera
11	HOCI - 0978	Auditoría 15/2023 Regional Centro - Hallazgo 19 - Elementos de Aseo para CAD y Catering	Dirección Administrativa - Grupo SST



Fuente: Suite Visión – Planes de Mejoramiento Institucional 10-05-2024

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

### 2.7.1 PRORROGADOS

#	Memorando No.	Hallazgo	Actividad Pendiente	Fecha Aprobada
1	Hallazgos prorrogados mediante autorización del Comité Institucional de Coordinación de Control Interno (CICCI) del 22-04-2024	HOCI – 0883	Respuesta del DAFP a la solicitud realizada por la DATH - GTH	30-06-2024
2		HOCI - 1001	- Realizar procedimiento de consolidación de estados financieros - Se realizará capacitación del nuevo procedimiento propuesto	30-06-2024
3		HOCI - 0898	Construir la documentación del proceso relacionada con: 1) Transacciones Dirección Producción (ingresos, egresos, Ventas) (Reclasificación de los ingresos) 2) Documento de determinación de las ventas y costos de ventas de los productos de Panadería 3) Formulación mojes panadería 4) Elaboración del producto terminado de panadería (13 referencias), sistema de control de calidad para recepción de materiales y producto terminado e índices de control, supervisión y ejecución del almacenamiento y producción 5) Procedimiento para determinar la cantidad de producto terminado denominado -muestras-, manejo para la disposición de las mismas, incluyendo los lineamientos de inventarios sobre estas.	31-07-2024
4		HOCI - 0808	Completar los soportes de las actividades ejecutadas	30-06-2024
5		HOCI - 0939	Acta de coordinación con los funcionarios del grupo de Bolsa, donde se evidencie la verificación de los documentos previos sean plasmados en las condiciones y requisitos exigidos en las minutas de carta de intención, FTN y contrato, cuando se realice el procedimiento por BMC. (Muestra aleatoria contratos de bolsa mercantil)	30-06-2024



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

#	Memorando No.	Hallazgo	Actividad Pendiente	Fecha Aprobada
6		HOCI - 0940	Realizar el aclaratorio del contrato, el cual la información (fechas y los considerandos), soportando el error involuntario y saneando el vicio de tiempo que soporto el documento.	30-06-2024
7		HOCI - 0942	Completar los soportes de las actividades ejecutadas	30-06-2024
8		HOCI - 0650	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizar actualización a (1243) activos que se encuentran clasificados en un grupo diferente al establecido en el manual de políticas contables. Tabla no.9.</li> <li>- Realizar actualización a (2464) activos sin el lleno de los requisitos de la descripción del activo, tales como no. de inventario, ubicación, placa, color, placa, modelo, serie, etc. tabla no.8.</li> <li>- Realizar actualización a (34) activos, para los cuales ya se cumplió la vida útil establecida en el manual de políticas contables y que a la fecha se encuentran con valor. Tabla no.7.</li> <li>- Realizar actualización a (342) activos que a la fecha se encuentran totalmente depreciados sin que se haya cumplido la vida útil establecida en el manual de políticas contables. Tabla no.6.</li> <li>- Realizar actualización a (463) activos de valor inferior o igual a medio (0.5) smmlv, que a la fecha se encuentran con valor y que no fueron afectados directamente el gasto de acuerdo a lo establecido en el manual de políticas contables. tabla no.4</li> </ul>	30-06-2024
9		HOCI - 0932	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Certificación anual general emitida por ente certificador acreditado por el Organismo Nacional de Acreditación de Colombia-ONAC o entidad que la reemplace o sustituya.</li> <li>- Contratación de la empresa Certificado de Ascensores</li> </ul>	31-08-2024
10		HOCI - 1009	Cruce de Verificación Transacción AR01 Vs ZFI 030	30-06-2024
11	2024140500103143	HOCI - 0984	1.Realizar la transferencia documental de los expedientes contractuales correspondientes a la vigencia 2019 y 2020, de acuerdo a las tablas de retención documental	30-06-2024
12	2024140920109713	HOCI - 0567	Consecución de documentación para el cumplimiento de los requisitos establecidos en el proceso de desintegración	31-10-2024



## 2.7.2 MODIFICADOS

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

## 2.8 HALLAZGOS PENDIENTES DE FORMULACIÓN

A continuación, se detallan los (23) hallazgos pendientes de formulación con corte al 30 de abril de 2024, así:

#	CÓDIGO	NOMBRE HALLAZGO	RESPONSABLE	Fecha Formulación
1	HOCI - 0999	Auditoria 014/2023 - Hallazgo 3 Registros Únicos Tributarios RUT Desactualizados	Dirección Financiera - Grupo Contabilidad	3/1/2024
2	HOCI - 1058	Informe Seguimiento 016/2024 - Hallazgo 1 - Concordancia en la Información reportada en el Sistema eKOGUI y lo reportado en el Cuadro Control de Procesos de la ALFM	Oficina Asesora Jurídica - Jurídica	14/2/2024
3	HOCI - 1055	Auditoria 017/2023 Reg Suroccidente - Hallazgo 30 - Incumplimiento de responsabilidades tributarias por no declarar.	Regional Suroccidente - Grupo Financiera	14/2/2024
4	HOCI - 1054	Auditoria 017/2023 Reg Suroccidente - Hallazgo 29 - Debilidades en el reconocimiento, registro y medición de un hecho económico	Regional Suroccidente - Grupo Financiera	14/2/2024



<p>PROCESO</p> <p style="text-align: center;"><b>GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN</b></p>						
 <p><b>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES</b> La unión de nuestras Fuerzas</p>	<p>TÍTULO</p> <p style="text-align: center;"><b>SEGUIMIENTO Y CONTROL</b></p>	<p>Código: <b>GSE-FO-04</b></p>			 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</p>	
		<p>Versión No. <b>02</b></p>		<p>Página <b>10 de 19</b></p>		
		<p>Fecha:</p>	<p><b>01</b></p>	<p><b>10</b></p>		<p><b>2020</b></p>

#	CÓDIGO	NOMBRE HALLAZGO	RESPONSABLE	Fecha Formulación
5	HOCI - 1053	Auditoria 017/2023 Reg Suroccidente - Hallazgo 28 - Terrenos y Edificaciones Regional Suroccidente	Regional Suroccidente - Grupo Financiera	13/12/2023
6	HOCI - 1052	Auditoria 017/2023 Reg Suroccidente - Hallazgo 27 - Facturación Contrato 014-016-2023	Regional Suroccidente - Grupo Contratos	5/4/2024
7	HOCI - 1051	Auditoria 017/2023 Reg Suroccidente - Hallazgo 26 - Legalización y Perfeccionamiento Contrato 014-016-2023	Regional Suroccidente - Grupo Contratos	14/2/2024
8	HOCI - 1050	Auditoria 017/2023 Reg Suroccidente - Hallazgo 25 - Debilidad en el Estudio de Mercado Proceso 014-019-2023	Regional Suroccidente - Grupo Contratos	14/2/2024
9	HOCI - 1041	Auditoria 017/2023 Reg Suroccidente - Hallazgo 16 - Verificación en cada dependencia de la Bandeja de ORFEO	Regional Suroccidente - Grupo Administrativa	14/2/2024
10	HOCI - 1040	Auditoria 017/2023 Reg Suroccidente - Hallazgo 15 - Plan Estratégico de Seguridad Vial	Regional Suroccidente - Grupo Administrativa	14/2/2024
11	HOCI - 1039	Auditoria 017/2023 Reg Suroccidente - Hallazgo 14 - Parque Automotor	Regional Suroccidente - Grupo Administrativa	14/2/2024
12	HOCI - 1038	Auditoria 017/2023 Reg Suroccidente - Hallazgo 13 - Disposición Final de Bienes	Regional Suroccidente - Grupo Administrativa	14/2/2024
13	HOCI - 1037	Auditoria 017/2023 Reg Suroccidente - Hallazgo 12 - Inventario de Activos Fijos	Regional Suroccidente - Grupo Administrativa	14/2/2024
14	HOCI - 1036	Auditoria 017/2023 Reg Suroccidente - Hallazgo 11 - Control y Actualización de Inventarios	Regional Suroccidente - Grupo Administrativa	14/2/2024
15	HOCI - 1035	Auditoria 017/2023 Reg Suroccidente - Hallazgo 10 - Cuenta 1635 (Bienes Muebles En Bolsa)	Regional Suroccidente - Grupo Administrativa	14/2/2024
16	HOCI - 1034	Auditoria 017/2023 Reg Suroccidente - Hallazgo 9 - Activos Menor Cuantía	Regional Suroccidente - Grupo Administrativa	14/2/2024
17	HOCI - 1033	Auditoria 017/2023 Reg Suroccidente - Hallazgo 8 - Intervención de Peligros / Riesgos	Regional Suroccidente - Grupo Administrativa	14/2/2024
18	HOCI - 1032	Auditoria 017/2023 Reg Suroccidente - Hallazgo 7 - Manejo de Recursos Obtenidos por la Entrega de Residuos reciclables	Regional Suroccidente - Grupo Administrativa	14/2/2024
19	HOCI - 1030	Auditoria 017/2023 Reg Suroccidente - Hallazgo 5 - Matriz de Riesgos y Peligros	Regional Suroccidente - Grupo Administrativa	14/2/2024
20	HOCI - 1029	Auditoria 017/2023 Reg Suroccidente - Hallazgo 4 - Subcomité de Control Interno	Regional Suroccidente - Grupo Administrativa	14/2/2024
21	HOCI - 1028	Auditoria 017/2023 Reg Suroccidente - Hallazgo 3 - Dotación	Regional Suroccidente - Grupo Administrativa	14/2/2024
22	HOCI - 1027	Auditoria 017/2023 Reg Suroccidente - Hallazgo 2 - Reconocimiento y Pago de Comisiones	Regional Suroccidente - Grupo Administrativa	14/2/2024
23	HOCI - 1026	Auditoria 017/2023 Reg Suroccidente - Hallazgo 1 - Acta de Entrega	Regional Suroccidente - Grupo Administrativa	14/2/2024

Fuente: Suite Visión – Plan de Mejoramiento Institucional 10-05-2024

### 3 PLAN DE MEJORAMIENTO MINISTERIO DE DEFENSA

Conforme oficios No. 2024100200002961 del 19/01/2024 y No. 2024100200004971 del 02/02/2024, se presentó a la Viceministra de veteranos y del Grupo Social empresarial de Defensa, con copia a la oficina de Control Interno Sectorial del Ministerio de Defensa, el Plan de mejoramiento de la ALFM, en relación al informe de Auditoria de Primera Fase que se presentó a la Entidad, en primera instancia el día 12 de enero del 2023 y posteriormente el día 23 de enero del 2024, el cual quedo conformado por 35 hallazgos y 69 actividades. Conforme las observaciones efectuadas por el equipo auditor a fecha

<p>PROCESO</p> <p style="text-align: center;"><b>GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN</b></p>						
 <p><b>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES</b> La unión de nuestras Fuerzas</p>	<p>TÍTULO</p> <p style="text-align: center;"><b>SEGUIMIENTO Y CONTROL</b></p>		<p>Código: <b>GSE-FO-04</b></p>			
			<p>Versión No. <b>02</b></p>		<p>Página <b>11 de 19</b></p>	
			<p>Fecha:</p>	<p><b>01</b></p>	<p><b>10</b></p>	<p><b>2020</b></p>
 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</p>						

23/02/2024, la entidad efectuó modificaciones de acuerdo a lo solicitado, para lo cual se recibió visto bueno el MDN el día 01/03/2024 a través de correo electrónico enviado a la Dirección General, el cual quedo conformado por 35 hallazgos y 70 actividades.


### 3.1 CONFORMACION, RESULTADOS, SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN DEL PLAN DE MEJORAMIENTO MDN A 30 DE ABRIL DE 2024

Vigencia Auditada	Total Hallazgos	Total Actividades	Cumplidas		Ejecución	
			Hallazgos	Actividades	Hallazgos	Actividades
2023	35	70	31	63	4	7
<b>TOTAL</b>	<b>35</b>	<b>70</b>	<b>31</b>	<b>63</b>	<b>4</b>	<b>7</b>

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

No. Hallazgos cumplidos y en Ejecución	No. Hallazgos Cumplidos	No. Hallazgos en Ejecución	No. Hallazgos Vencidos	% Cumplimiento	% Avance	Calificación del Cumplimiento
<b>29 de febrero de 2024</b>						
35	2	33	0	100%	7,14%	<b>EXCELENTE</b>
<b>30 de abril de 2024</b>						
35	31	4	0	100%	90,00%	<b>EXCELENTE</b>

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



**PLAN DE MEJORAMIENTO AUDITORÍA PRIMERA FASE CONTROL INTERNO SECTORIAL DEFENSA MDN 2023**

Describe el plan aquí

Estado del plan

100.00 % de cumplimiento ●

---

90.00 % de avance real

---

90.00 % de avance esperado

---

\$0.00 Presupuesto ejecutado

---

■ Aún le queda más del 50% del periodo de tiempo asignado al plan

---

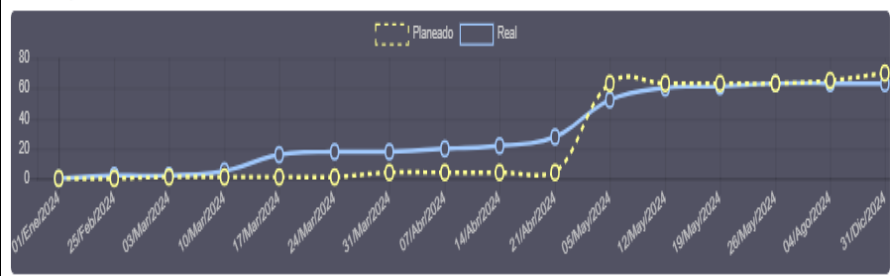
■ En Desarrollo

Presupuesto

\$ 0.00

Fecha inicial: 01/Ene/2024 23:59      Fecha Final: 31/Dic/2024 23:59

Gráfica de ejecución





[Gantt](#)

[Avance](#)

[Acciones de las tareas](#)

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

PROCESO		<b>GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN</b>			
 <p><b>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES</b> — La unión de nuestras Fuerzas —</p>	<b>TÍTULO</b>  <b>SEGUIMIENTO Y CONTROL</b>	Código: <b>GSE-FO-04</b>			
		Versión No. <b>02</b>		Página <b>12 de 19</b>	
		Fecha:	<b>01</b>	<b>10</b>	<b>2020</b>
 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</p>					

### 3.2 CUMPLIMIENTO DE HALLAZGOS Y/O ACTIVIDADES A 30 DE ABRIL 2024:

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



TÍTULO

**SEGUIMIENTO Y CONTROL**

Código: **GSE-FO-04**

Versión No. **02**

Página  
**13 de 19**

Fecha:

**01**

**10**

**2020**



NUMERO	HALLAZGO	ACTIVIDAD
<u>13</u>	Riesgo de Salubridad y Contaminación Cruzada: Durante la prueba de recorrido se observó alimentos en estado de descomposición (carne). Al preguntar al administrador del rancho por dicha situación no dio respuesta. Se observó que el hielo que es utilizado para los jugos es almacenado en el congelador donde además se almacenan los cárnicos. Situación que favorece el riesgo de contaminación cruzada. Del mismo modo, las condiciones del aseo de dicho refrigerador no son óptimas. Pese a que el personal de soldados auxiliares de cocina cuenta con elementos de protección (guantes, botas blancas de caucho, uniforme blanco anti fluido, cofia, tapa bocas y peto), se observó que estos deambulan por fuera de la cocina con el uniforme que se utiliza para la manipulación de alimentos, dicha situación puede llegar a ser un foco de contaminación.	<p>Realizar una jornada de capacitación al personal de soldados auxiliares de cocina del comedor administrado por parte de la Regional Tolima Grande con el fin de reforzar los conocimientos en: - El Manual de Buenas Prácticas de Almacenamiento. - Manual de Buenas Prácticas de Manufactura. - Utilización de EPP.</p> <p>Realizar una jornada de capacitación con todo el personal del comedor administrado por parte de la Regional Tolima Grande con el fin de reforzar los conocimientos en: - El Manual de Buenas Prácticas de Almacenamiento. - Manual de Buenas Prácticas de Manufactura. - Utilización de EPP.</p> <p>Verificar las condiciones de salubridad de los alimentos en las instalaciones del Comedor de Tropa ESLAN, en cumplimiento a las políticas establecidas por la entidad</p>
<u>14</u>	Inventarios: Durante la visita, no fue posible efectuar toma de muestra de inventarios a materias primas, en razón a que el administrador del rancho manifestó que no llevaba control de ingresos y salidas de las materias primas. Al preguntar por las salidas que debe realizar en SAP, también manifestó que a la fecha no ha recibido capacitación en Sistema SAP. De otra parte, se evidenció la existencia de un congelador horizontal al que no se le encontró placa de inventario. De acuerdo con la información suministrada al equipo auditor, dicho congelador es propiedad de uno de los proveedores, no se observó acta de entrega de este bien.	<p>Efectuar inventarios sorpresivos al comedor de tropa ESLAN, a fin de verificar el cumplimiento de las políticas de manejo inventario</p> <p>Realizar capacitación por parte de la Subdirección General de Operación Logística en las instalaciones de la Regional para el Coordinador de Abastecimiento, Técnico de Catering, administradores de CADS y Comedores, respecto al manejo correcto del ERP-SAP para el proceso de producción, venta y manejo de inventarios en las unidades de negocio.</p> <p>Solicitar al Proveedor las actas de recibo en calidad de préstamo de los equipos de refrigeración y congelación del comedor de Tropa ESLAN</p>
<u>15</u>	Muestras alimenticias: Se observó la toma y almacenamiento de muestras alimenticias, correspondientes a desayuno, almuerzo y cena. Sin embargo, estas no se encontraban rotuladas. El lugar y recipiente dónde se almacenan las muestras presenta falta de aseo. Se evidenciaron muestras cuya bolsa de conservación estaba abierta, en consecuencia, se mezclaron alimentos.	<p>Socializar al personal auxiliar de cocina encargado de la manipulación y toma de muestras alimenticias, las políticas de operación establecidas en el Manual de Operación Logística en su numeral 5.12. TOMA DE MUESTRAS DE LA ALIMENTACIÓN / 5.12.1. Toma de muestras diarias, y lo estipulado en el Manual de Muestreos de la entidad.</p> <p>Verificar cumplimiento de la toma de muestra de la alimentación diaria, según lo establecido por la entidad en el comedor ESLAN regional Tolima Grande 01/Feb/2024 00:00:00 30/Abr/2024 23:59:00 1 Juan Pablo Betancourt Portela 0 0</p>
<u>16</u>	Riesgo en Exámenes Médicos: Al verificar los exámenes médicos del personal que labora en el Rancho de Tropa, se observó que una persona tiene restricción para la manipulación de alimentos, sin embargo, continuó con sus labores habituales. No se observaron exámenes médicos del personal de soldados auxiliares de cocina	<p>Garantizar que el personal contratado para manipular alimentos en los Comedores de Tropa en la Regional Tolima Grande, cumplan a cabalidad con los requisitos de ley mediante informe remitido por la Regional.</p> <p>Oficiar a la Unidad Militar por parte de la Regional Tolima Grande con copia a la Subdirección General de Operación Logística, informando las responsabilidades a su cargo, establecidas en el Contrato interadministrativo.</p>
<u>17</u>	Riesgo en Gramaje Cárnicos: 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.	<p>Capacitar a todos los administradores de comedores a cargo de la Regional Tolima Grande, reforzando conocimientos en: - El Manual de Operación Logística. 5.5. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS, PRODUCTOS TERMINADOS E INSUMOS - 5.5.1. Recepción de Víveres - Instructivo para Verificación de Requisitos Técnicos de Productos Adquiridos por BMC.</p> <p>Verificar el cumplimiento de las fichas técnicas de producto en cuanto a los gramajes solicitados, en caso de no cumplir con lo establecido al momento de la recepción, se notificará al respectivo proveedor en el</p>



TÍTULO

**SEGUIMIENTO Y CONTROL**

Código: **GSE-FO-04**

Versión No. **02**

Página  
**14 de 19**

Fecha:

**01**

**10**

**2020**



NUMERO	HALLAZGO	ACTIVIDAD
		comedor EMSUB
<u>18</u>	Riesgo en Gramaje Cárnicos: Durante la prueba de recorrido se observó falta de aseo en las instalaciones del rancho de tropa, en especial en el área de preparación de alimentos. Al momento de la visita, los pisos de la cocina presentan acumulación de aceite, razón por la cual es una fuente generadora de riesgo de accidentes laborales	<p>Reforzar los conocimientos en el proceso de Limpieza y Desinfección con todo el personal auxiliar de Cocina de acuerdo al Plan de saneamiento Básico establecido por la ALFM.</p> <p>Verificar por parte del Profesional de defensa del Grupo Catering o el Líder de SST de la regional Tolima Grande, la aplicación y cumplimiento del proceso de Limpieza y Desinfección en las instalaciones del comedor de tropa BICOL.</p>
<u>19</u>	Riesgo Gramaje de Cárnicos. Al efectuar un peso aleatorio de las porciones de carne, se 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.	<p>Capacitar a todos los administradores de comedores a cargo de la Regional Tolima Grande, reforzando conocimientos en: - El Manual de Operación Logística. 5.5. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS, PRODUCTOS TERMINADOS E INSUMOS - 5.5.1. Recepción de Viveres - Instructivo para Verificación de Requisitos Técnicos de Productos Adquiridos por BMC.</p> <p>Verificar el cumplimiento de las fichas técnicas de producto en cuanto a los gramajes solicitados, en caso de no cumplir con lo establecido al momento de la recepción, se notificará al respectivo proveedor en el comedor BICOL</p>
<u>20</u>	Riesgo en Aseo, Limpieza y Desinfección: Durante la visita de campo, se observó aseo deficiente en las instalaciones generales del rancho de tropa, así mismo los pisos, paredes y techos de la cocina presentan acumulación de grasa.	<p>Reforzar los conocimientos en el proceso de Limpieza y Desinfección con todo el personal auxiliar de Cocina de acuerdo al Plan de saneamiento Básico establecido por la ALFM.</p> <p>Verificar por parte del Profesional de defensa del Grupo Catering o el Líder de SST de la regional Tolima Grande, la aplicación y cumplimiento del proceso de Limpieza y Desinfección en las instalaciones del comedor de tropa BASEN.</p>
<u>21</u>	Riesgo en Control de Inventario Cárnicos: En el trabajo de campo se pudo observar que el cuarto frío se encuentra fuera de servicio, razón por la cual la administradora del rancho de tropa manifestó que la refrigeración la efectúa en los cuartos fríos de la Escuela de Suboficiales. En virtud de lo evidenciado, se concluye que la administradora del rancho de tropa no tiene control total de los cárnicos.	Oficiar a la Unidad Militar por parte de la Regional Tolima Grande con copia a la Subdirección General de Operación Logística, informando las novedades de Equipos Fijos, con el fin de ser atendidas de acuerdo a las responsabilidades establecidas en el Contrato interadministrativo.
<u>22</u>	Riesgo en Inventarios: Se realizó muestra de inventario de viveres frescos cuyo resultado presenta diferencias, en consecuencia, el inventario no es confiable.	<p>Capacitar al personal administrador de los comedores de la Regional Tolima Grande, sobre las políticas descritas en el Manual de Operación Logística en su numeral 5.6. ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, PRODUCTOS TERMINADOS E INSUMOS. / 5.6.1. Almacenamiento.</p> <p>Efectuar inventarios sorpresivos al comedor de tropa BASEN, a fin de verificar el cumplimiento de las políticas de manejo inventario</p>
<u>23</u>	Riesgo en Gramaje Cárnicos: Al realizar pesaje aleatorio a muestras de carne en crudo, se pudo observar que estas se encuentran por debajo de los 125 gr.	<p>Capacitar a todos los administradores de comedores a cargo de la Regional Tolima Grande, reforzando conocimientos en: - El Manual de Operación Logística. 5.5. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS, PRODUCTOS TERMINADOS E INSUMOS - 5.5.1. Recepción de Viveres - Instructivo para Verificación de Requisitos Técnicos de Productos Adquiridos por BMC.</p> <p>Verificar el cumplimiento de las fichas técnicas de producto en cuanto a los gramajes solicitados, en caso de no cumplir con lo establecido al momento de la recepción, se notificará al respectivo proveedor en el comedor BASEN</p>



TÍTULO

**SEGUIMIENTO Y CONTROL**

Código: **GSE-FO-04**

Versión No. **02**

Página  
**15 de 19**

Fecha:



**01**

**10**

**2020**





NUMERO	HALLAZGO	ACTIVIDAD
<u>24</u>	Riesgo en Aseo, Limpieza, Desinfección y Seguridad Industrial: Se observó debilidad en el aseo de las instalaciones generales del rancho de tropa. Al momento de la visita, los pisos, paredes y techos de la cocina presentaban acumulación de grasa. Las deficientes condiciones de aseo del piso de la cocina, hace que este sea resbaladizo siendo así un riesgo de accidente laboral.	<p>Reforzar los conocimientos en el proceso de Limpieza y Desinfección con todo el personal auxiliar de Cocina de acuerdo al Plan de saneamiento Básico establecido por la ALFM.</p> <p>Verificar por parte del Profesional de defensa del Grupo catering o el Líder de SST de la regional Tolima Grande, la aplicación y cumplimiento del proceso de Limpieza y Desinfección en las instalaciones del comedor de tropa FUDRA</p>
<u>25</u>	Riesgo de Contaminación de Alimentos (Vectores): Durante la prueba de recorrido, la auditoría observó alta concentración de vectores en el área de preparación de alimentos, producto de las canecas que se encuentran localizadas cerca al área de preparación de alimentos, la cuales se observaron sin sus respectivas tapas. Así mismo, la auditoría percibió en el área de preparación de alimentos fuertes olores a aguas negras, lo que permite concluir deficiencia en el sistema de aguas negras.	<p>Oficiar a la Unidad Militar por parte de la Regional Tolima Grande con copia a la Subdirección General de Operación Logística, informando las novedades de infraestructura, con el fin de ser atendidas de acuerdo a las responsabilidades establecidas en el Contrato interadministrativo.</p> <p>Reforzar los conocimientos en el proceso de disposición de residuos sólidos y control de plagas con todo el personal auxiliar de Cocina de acuerdo al Plan de saneamiento Básico establecido por la ALFM.</p> <p>Verificar por parte del Profesional de defensa del Grupo catering o el Líder de SST regional Tolima Grande, la aplicación y cumplimiento del proceso de Disposición de Residuos Sólidos y Control de Plagas en las instalaciones del comedor de tropa FUDRA.</p>
<u>26</u>	Riesgo en Gramaje Cárnicos: Al realizar pesaje aleatorio a muestras de carne en crudo, se pudo observar que estas se encuentran por debajo de los 125 gr. No se observaron reclamaciones al proveedor	<p>Capacitar a todos los administradores de comedores a cargo de la Regional Tolima Grande, reforzando conocimientos en: - El Manual de Operación Logística. 5.5. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS, PRODUCTOS TERMINADOS E INSUMOS - 5.5.1. Recepción de Víveres - Instructivo para Verificación de Requisitos Técnicos de Productos Adquiridos por BMC.</p> <p>Verificar el cumplimiento de las fichas técnicas de producto en cuanto a los gramajes solicitados, en caso de no cumplir con lo establecido al momento de la recepción, se notificará al respectivo proveedor en el comedor FUDRA</p>
<u>27</u>	Riesgo en Aseo, Limpieza y Desinfección (Riesgo de Salubridad Pública): Durante el recorrido de en las instalaciones del rancho de tropa se observó que las condiciones generales de aseo, limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos fijos, utensilios, estufas, cuartos fríos, áreas de almacenamiento y puntos de lavado son precarias. Pese a las condiciones generales que observó el Equipo de Auditoría, dicho comedor cuenta con concepto sanitario favorable.	<p>Reforzar los conocimientos en el proceso de Limpieza y Desinfección con todo el personal auxiliar de Cocina de acuerdo al Plan de saneamiento Básico establecido por la ALFM.</p> <p>Verificar por parte del Profesional de defensa del Grupo catering o el Líder de SST regional Tolima Grande, la aplicación y cumplimiento del proceso de Limpieza y Desinfección en las instalaciones del comedor de tropa ESPRO</p>
<u>28</u>	Riesgo de Seguridad Industrial: Durante la prueba de recorrido, se observó que el piso de la cocina cerca al área de las marmitas presentaba acumulación de grasa, razón por la cual éste es resbaladizo, en consecuencia, la falta de aseo representa un riesgo de accidente laboral para los funcionarios que allí laboran.	<p>Oficiar a la Unidad Militar por parte de la Regional Tolima Grande con copia a la Subdirección General de Operación Logística, informando las novedades de infraestructura, con el fin de ser atendidas de acuerdo a las responsabilidades establecidas en el Contrato interadministrativo.</p> <p>Reforzar los conocimientos en el proceso de Limpieza y Desinfección con todo el personal auxiliar de Cocina de acuerdo al Plan de saneamiento Básico establecido por la ALFM.</p> <p>Verificar por parte del Profesional de defensa del Grupo catering o el Líder de SST regional Tolima Grande, la aplicación y cumplimiento del proceso de Limpieza y Desinfección en las instalaciones del comedor de tropa ESPRO</p>

<b>PROCESO</b>		<b>GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN</b>				
 <p><b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> <b>FUERZAS MILITARES</b> <small>La unión de nuestras Fuerzas</small></p>	<b>TÍTULO</b>  <b>SEGUIMIENTO Y CONTROL</b>	Código: <b>GSE-FO-04</b>		Página <b>16 de 19</b>		
		Versión No. <b>02</b>		<b>01</b>	<b>10</b>	<b>2020</b>
		Fecha:				
 <p><small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small></p>						

NUMERO	HALLAZGO	ACTIVIDAD
<u>29</u>	Riesgo en Gramaje Cárnicos: Al efectuar el peso aleatorio en crudo a una muestra de carnes, se observó que estas se encuentran por debajo de los 125 gramos.	<p>Capacitar a todos los administradores de comedores a cargo de la Regional Tolima Grande, reforzando conocimientos en: - El Manual de Operación Logística. 5.5. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS, PRODUCTOS TERMINADOS E INSUMOS - 5.5.1. Recepción de Víveres - Instructivo para Verificación de Requisitos Técnicos de Productos Adquiridos por BMC.</p> <p>Verificar el cumplimiento de las fichas técnicas de producto en cuanto a los gramajes solicitados, en caso de no cumplir con lo establecido al momento de la recepción, se notificará al respectivo proveedor en el comedor ESPRO</p>
<u>30</u>	Riesgo de Contaminación: Durante la visita, el Equipo Auditor observó la presencia de animales domésticos en el área de comedor de tropa, así como la presencia de animales carroñeros en el área donde se depositan los residuos sólidos en el área de lavado de los menajes. Así mismo, se observó alta concentración de vectores en el área de preparación de alimentos y línea de servicio producto de las canecas de disposición de residuos sólidos.	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.
<u>31</u>	Riesgo en muestras alimenticias: Se observó la toma y almacenamiento de muestras alimenticias, correspondientes a desayuno, almuerzo y cena con sin sus respectivos rótulos, lo que no permite identificar la fecha de cuando se tomó la muestra.	<p>Socializar al personal auxiliar de cocina encargado de la manipulación y toma de muestras alimenticias, las políticas de operación establecidas en el Manual de Operación Logística en su numeral 5.12. TOMA DE MUESTRAS DE LA ALIMENTACIÓN / 5.12.1. Toma de muestras diarias, y lo estipulado en el Manual de Muestreos de la entidad.</p> <p>Verificar cumplimiento de la toma de muestra de la alimentación diaria, según lo establecido por la entidad en el comedor ESPRO regional Tolima Grande</p>
<u>32</u>	Conservación Alimentos: Durante la prueba de recorrido en el cuarto de refrigeración de los víveres frescos, se observaron alimentos en estado de descomposición, así como latas de cerveza destapadas en lugar de conservación de los alimentos, esta situación favorece que los demás víveres se descompongan de manera acelerada.	<p>Realizar una jornada de capacitación con todos los administradores y auxiliares de los comedores administrados por parte de la regional pacifico, con el fin de reforzar los conocimientos en: - El Manual de Buenas Prácticas de Almacenamiento, - Cumplimiento de la resolución 2674 del Ministerio de Salud y Protección Social.</p> <p>Verificar las condiciones de salubridad de los alimentos en las instalaciones del Comedor de Tropa BNL02 de la Regional Pacifico, en cumplimiento a las políticas establecidas por la entidad</p>
<u>33</u>	Aseo Equipo Fijos: Pese a que las condiciones generales de aseo del rancho de tropa son óptimas para la preparación de los alimentos, se hace necesario reforzar el aseo general de los equipos fijos.	<p>Reforzar los conocimientos en el proceso de Limpieza y Desinfección con todo el personal auxiliar de Cocina de acuerdo al Plan de Saneamiento Básico establecido por la ALFM.</p> <p>Verificar por parte del Profesional de defensa del Grupo catering o el Líder de SST regional Pacifico, la aplicación y cumplimiento del proceso de Limpieza y Desinfección en las instalaciones del comedor de tropa.</p>
<u>34</u>	Capacitación: Al momento de preguntar al administrador delegado (no Titular) por los ingresos y salidas de materias primas en el Sistema SAP, con el propósito de efectuar una toma de inventarios, este manifestó al Equipo Auditor que no tenía conocimiento del manejo del Sistema SAP y las transacciones correspondientes para ello, toda vez que la titular del cargo se encuentra en Buenaventura por estado de gravez.	<p>Realizar capacitación por parte de la Subdirección General de Operación Logística en las instalaciones de la Regional para el coordinador Abastecimiento Administradores de CADS y Comedores, respecto al manejo correcto del ERP-SAP para el proceso de producción, venta y manejo de inventarios en las unidades de negocio.</p> <p>Efectuar inventarios sorpresivos al comedor de tropa BNL02 regional Pacifico, a fin de verificar el cumplimiento de las políticas de manejo inventario</p>



PROCESO		<b>GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN</b>			
	TÍTULO	Código: <b>GSE-FO-04</b>			
		Versión No. <b>02</b>		Página <b>17 de 19</b>	
		Fecha:	<b>01</b>	<b>10</b>	<b>2020</b>
<b>SEGUIMIENTO Y CONTROL</b>					

NUMERO	HALLAZGO	ACTIVIDAD
<u>35</u>	Gramajes Cárnicos: Al efectuar un pesaje aleatorio a una muestra de carnes crudas, se pudo observar que estas se encuentran por debajo de los 100 gramos.	<p>Capacitar a todos los administradores de comedores a cargo de la Regional Pacifico, reforzando conocimientos en: - El Manual de Operación Logística. 5.5. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS, PRODUCTOS TERMINADOS E INSUMOS - 5.5.1. Recepción de Víveres - Instructivo para Verificación de Requisitos Técnicos de Productos Adquiridos por BMC.</p> <p>Verificar el cumplimiento de las fichas técnicas de producto en cuanto a los gramajes solicitados, en caso de no cumplir con lo establecido al momento de la recepción, se notificará al respectivo proveedor en el comedor BNL02</p>

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

### 3.3 HALLAZGOS Y/O ACTIVIDADES VENCIDAS A 30 DE ABRIL DEL 2024

Para este periodo no se presentan hallazgos y/o actividades vencidas

### 3.4 HALLAZGOS A VENCER EN MAYO DEL 2024

Para el mes de mayo del 2024, no se tiene programada la finalización de hallazgos y/o actividades, conforme a lo establecido en el plan de mejoramiento aprobado por la Oficina De Control Interno Sectorial MDN.



## 4. CONSOLIDADO PLANES DE MEJORAMIENTO

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

PLAN DE MEJORAMIENTO	TOTAL, HALLAZGOS	CERRADAS CUMPLIDAS	EJECUCIÓN	VENCIDAS	% CUMPLIMIENTO	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO
C.G.R.	22	15	7	0	100%	<b>EXCELNTE</b>
INSTITUCIONAL	925	862	63	14	98,40%	<b>SATISFACTORIO</b>
M.D.N	35	31	4	0	100%	<b>EXCELNTE</b>
<b>TOTAL</b>	<b>982</b>	<b>908</b>	<b>74</b>	<b>14</b>		

## 5. CONSOLIDADO DE HALLAZGOS A VENCER EL 31 DE MAYO DEL 2024

OFICINA PRINCIPAL / REGIONAL	TOTAL
Dirección Administrativa y Talento Humano (2 INS)	2
Dirección Financiera (1 INS) (1 CGR)	2
Dirección Infraestructura (2 CGR)	2

PROCESO					<b>GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN</b>				
	TITULO <b>SEGUIMIENTO Y CONTROL</b>				Código: <b>GSE-FO-04</b>				
					Versión No. <b>02</b>		P á g i n a <b>1 8 de 1 9</b>		
					Fecha:	<b>01</b>	<b>10</b>	<b>2020</b>	
									

OFICINA PRINCIPAL / REGIONAL	TOTAL
Regional Centro (4 INS)	4
Regional Pacífico (4 INS)	4
<b>TOTAL</b>	<b>14</b>

**OBSERVACIONES Y/O SUGERENCIAS:**

**OBSERVACIONES:**

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

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

**SUGERENCIAS:**



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

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

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

**HALLAZGO:**

N/A.

PROCESO		<b>GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN</b>			
 <p><b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> <b>FUERZAS MILITARES</b> <small>— La unión de nuestras Fuerzas —</small></p>	TÍTULO  <b>SEGUIMIENTO Y CONTROL</b>	Código: <b>GSE-FO-04</b>			
		Versión No. <b>02</b>		Página <b>19 de 19</b>	
		Fecha:	<b>01</b>	<b>10</b>	<b>2020</b>
 <p><small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small></p>					

**SOPORTES DE LA REVISIÓN:**

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

**ORIGINAL FIRMADO**

Elaboró: Ing. Mec. Oscar Alfredo Martínez Rodríguez  
Profesional de Defensa – OCl

**ORIGINAL FIRMADO**

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