



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>	<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>1 de 6</b>	
		Fecha:	<b>01</b>	<b>10</b>	<b>2020</b>
 <p><small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small> <small>Por Nuestra Patria, Nuestra Vida y Nuestra Libertad</small></p>					

**No. DE INFORME:**

Informe No. 020/2022

**FECHA DE INFORME:**

Abril 29 de 2022

**PROCESO Y/O  
DEPENDENCIA:**

Regional Centro – Catering BIGUP - C 404

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

- Mayor (RA) José Libardo Sisa – Coordinador Administrativo y del Talento Humano encargado de las funciones de la Dirección Regional Centro  
- P.D. Sara Velazco – Coordinador de Abastecimientos  
- TASD. Daniela Ortiz – Administrador de Catering BIGUP

**TEMA DE  
SEGUIMIENTO:**

Novedades de inventario – Comedor Guardia Presidencial memorando No.2022140540050883 de fecha 09-03-2022

**NORMATIVIDAD:**



- Manual de Operación Logística Código: OL-MA-05 Versión: No.00

**JUSTIFICACIÓN DEL SEGUIMIENTO:**

Mediante nota interna emitida por la Subdirección de Abastecimientos y Servicios Encargado de las Funciones de la Secretaria General, en cuanto las novedades de inventario – Comedor Guardia Presidencial reportadas por la Regional Centro mediante memorando No. 2022140540050883 de fecha 09-03-2022 (*Anexos: Memorando Sin Numero del 04/03/2022 del SP Javier Antonio Marin Mendoza, Stock de inventario firmado, registro formato OL-FO-17 Toma física de Inventario firmado y registro formato OL-FO-12 Diferencia de Inventario firmado del Comedor C404 BIGUP*), se genera la instrucción por parte de la Jefatura OCI de conformar equipo auditor, con el fin de realizar toma física de inventarios, verificación de cantidades y valores de mercancías reportadas y bloqueadas en sistema ERP-SAP stock especial producto de la toma física de inventarios de fecha 01-03-2022 y estado general del comedor BIGUP – C404 mediante visita in situ.

**GESTIÓN / ACCIONES DEL SEGUIMIENTO:**

1. Visita in situ de fecha 27-04-2022 de los Profesionales de Defensa Oscar Martínez y Yamile Andrea Munar.
2. Se verifica el acta de entrega del comedor BIGUP de fecha 01-03-2022, en el cual firma como quien recibe la TASD Daniela Ortiz.

PROCESO					
<b>GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN</b>					
	<b>TITULO</b>  <b>SEGUIMIENTO Y CONTROL</b>	Código: <b>GSE-FO-04</b>			
		Versión No. <b>02</b>		Página 2 de 6	
		Fecha:	<b>01</b>	<b>10</b>	<b>2020</b>
					

- Una vez en el Catering BIGUP, se indaga acerca del estado de actualización del sistema ERP-SAP (ingresos y salidas de mercancías), para lo cual la Administradora del Catering BIGUP indica que el comedor se encuentra al día en todos los movimientos en el sistema.
- La T ASD Daniela Ortiz, administradora del comedor, manifiesta que dentro de la bodega de las mercancías del Catering BIGUP, se encuentran almacenadas mercancías y víveres frescos de propiedad del comedor ESLOG, las cuales se encuentran controladas y separadas de las del BIGUP.
- Se generan los reportes del ERP-SAP (transacciones MB52 y S\_P99\_41000062), para iniciar el proceso de conteo total de mercancías con un saldo total de \$184.329.948, de los cuales se identificó el stock especial con numero 30002205 por valor de \$26.542.019 (transacción MB52), correspondiente a mercancías en estado bloqueado producto del conteo de mercancías de fecha 01-03-2022, en cantidades iguales a los registrados en formato OL-FO-12 de esa fecha.
- Una vez ejecutado el conteo total de mercancías, se compara con el saldo registrado en ERP-SAP descontando los elementos bloqueados, y se obtuvieron los siguientes resultados:

<b>Saldo Total</b>	<b>\$ 184.329.948,00</b>
<b>Mercancía Bloqueada</b>	<b>\$ 26.542.019,00</b>
<b>Saldo sin m/cías bloqueadas</b>	<b>\$ 157.787.929,00</b>
<b>Saldo m/cías en físico</b>	<b>\$ 148.180.273,88</b>
<b>Sobrantes</b>	<b>\$ 10.120.804,00</b>
<b>Faltante</b>	<b>\$ 19.728.459,12</b>



De este resultado se dejan como soportes los registros de los formatos OL-FO-17 "Toma Física de Inventarios, OL-FO-12 "Diferencia de Inventarios" firmados y reporte de fecha 27/04/2022 de la transacción MB52 "Visualizar Stocks en Almacén por Material" del sistema de información ERP/SAP.

- Se evidencia que dentro del registro ERP-SAP se encuentra dos códigos de pechuga así:

CODIGO	DESCRIPCIÓN
200001687	PECHUGA POLLO SIN HUESO CON PIEL
200002048	PECHUGA PORCIONADA

En físico se encuentra un tipo de producto, correspondiente a pechuga porcionada.



PROCESO		<b>GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN</b>			
 <p><b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> FUERZAS MILITARES — La unión de nuestras Fuerzas —</p>	<b>TITULO</b>  <b>SEGUIMIENTO Y CONTROL</b>	Código: <b>GSE-FO-04</b>			
		Versión No. <b>02</b>		P á g i n a <b>3 de 6</b>	
		Fecha:	<b>01</b>	<b>10</b>	<b>2020</b>
 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa Por Nuestra Patria, Nuestra Vida y Nuestro Honor</p>					

El resultado del conteo para los productos mencionados fue:



MATERIAL / ARTÍCULO	VALOR UNITARIO	INVENTARIO FISICO		INVENTARIO DEL		DIFERENCIA		DIFERENCIA	
		CANTIDAD	VALOR	CANTIDAD	VALOR	CANTIDAD	VALOR	CANTIDAD	VALOR
PECHUGA POLLO SIN HUESO CON PIEL	\$ 16.227,00	0,0	0	219,450	3.561.015	-	\$ -	219	\$ 3.561.015,00
PECHUGA PORCIONADA	\$ 16.226,99	259,6	4.212.526	16,675	270.585	242,93	\$ 3.941.940,70	0	\$ -

Fuente: Formato OL-FO-12

Teniendo en cuenta, la solicitud de la administradora de comedor BIGUP, que solicita beneficio de auditoría frente al producto pechuga pollo sin hueso con piel que presenta faltante de 219 kilos y en el código pechuga porcionada un sobrante de 242.93 kilos; en cuanto el producto registra el mismo precio unitario y que las especificaciones técnicas del producto son similares, la regional centro, desde la Coordinación de Abastecimientos, proceda a realizar clase de movimiento 309 en el sistema de información ERP/SAP y registrar la diferencia correspondiente.

8. Una vez ejecutado el anterior movimiento, se valida nuevamente la aplicación del procedimiento establecido en el Manual de Operaciones Logísticas - versión 00 Numeral 5.16. GESTIÓN DE INVENTARIOS sub numeral 5.16.2. Toma de Inventarios número 3) “*si se llegan a identificar sobrantes y/o faltantes (sin importar el monto), éstos deben estar justificados y soportados según corresponda:*
  - *Sobrantes: se deberá realizar de manera inmediata el ingreso o entrada de los víveres al sistema de información y ser reportado el número de la MIGO generada (alta del sobrante).*
  - *Faltantes: se deberá remitir los soportes correspondientes que justifiquen, el por qué se presentó la novedad indicando la gestión realizada para la recuperación de estos recursos.*
9. En cumplimiento de lo anterior se evidencia MIGO No. 4901809968 por valor de \$\$6.559.781,00 y migo de bloqueo de productos No. 4901810233 con las cantidades registradas en formato OL-FO-12
10. Dentro del conteo de mercancías se evidenció el producto SOBREBARRIGA peso 5.045 kg con fecha de vencimiento expirado 12-03-2022.



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>	<b>TITULO</b>  <b>SEGUIMIENTO Y CONTROL</b>	Código: <b>GSE-FO-04</b>			
		Versión No. <b>02</b>		P á g i n a <b>4 de 6</b>	
		Fecha:	<b>01</b>	<b>10</b>	<b>2020</b>
 <p><small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small> <small>Por Nuestra Patria, Nuestra Vida y Nuestra Defensa</small></p>					

## OBSERVACIONES Y/O SUGERENCIAS:

### **Coordinación de Abastecimientos Regional Centro**

- ✓ Garantizar el estricto ingreso de mercancías de acuerdo con los parámetros establecidos en la Política de Operación, especificaciones técnicas y solicitud de pedido realizado al proveedor, en cumplimiento de lo establecido en el Manual de Operaciones Logísticas numeral 5.5. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS, PRODUCTOS TERMINADOS E INSUMOS., y numeral 5.5.2. Ingreso de Materiales al Sistema de Información parámetros que se deben seguir para la recepción de materias primas.
- ✓ Garantizar el cumplimiento de la reserva estratégica, la cual está definida entre el 2 y el 5 % del valor total del inventario del comedor, donde se debe tener presente el tipo de producto (víveres frescos, víveres secos y productos terminados), ya que tienen una vida útil diferente según su naturaleza; también, deberá considerar la capacidad de almacenamiento disponible y el parte del comedor, igualmente, deberá asegurar que los insumos y/o materiales a utilizar en las preparaciones estén disponibles para dar cumplimiento a la demanda.
- ✓ Dar aplicabilidad al punto de control establecido en el numeral 5.16.5. *Inventarios de Autocontrol (cuando aplique)*; que permitan reducir la probabilidad de ocurrencia de las novedades evidenciadas en el catering BIGUP en la toma física de inventarios de fecha 01-03-22 y 27-04-2022.
- ✓ Reportar en la Suite Visión, la materialización de riesgos por la novedades presentadas en el inventario efectuado y ejecutar su plan de contingencia.

### **Oficina de Control Interno Disciplinario**

- ✓ Adelantar las actuaciones de su competencia, frente a la novedades reportadas por la Coordinación Administrativa encargada de las funciones de la Dirección Regional Centro, en Memorando No. 2022140540050883 del 09/03/2022 con asunto: Informe novedades inventario, en cuanto el resultado de la toma física de inventarios realizada el día 01-03-2022, teniendo en cuenta la Política de Operación Interna, emitida por la ALFM mediante Manual de Operación Logística Código: OL-MA-05 Versión: No.00.
- ✓ Adelantar las actuaciones de su competencia, frente a la novedad presentada en el catering BIGUP, en cuanto al resultado de la toma física de inventarios realizada el día 27-04-2022, teniendo en cuenta la Política de Operación Interna, emitida por la ALFM mediante Manual de Operación Logística Código: OL-MA-05 Versión: No.00.



TITULO

**SEGUIMIENTO Y CONTROL**

Código: **GSE-FO-04**

Versión No. **02**

Página  
5 de 6

Fecha:

**01**



**10**

**2020**



**HALLAZGO:**

No.	Descripción	Requisito Incumplido	Proceso
1	<p>Conforme a la toma física de inventario total, efectuada al comedor BIGUP el día 27 de abril de 2022, se determinaron diferencias de faltantes y sobrantes, así: Sobrante: \$6.559.781,00,00 Faltante: \$16.167.444,12 Incumpliendo lo establecido en el Manual de Operación Logística – Versión 00 del 04/12/2020 – Numeral 5.16.2. Toma de Inventarios; Punto 3)</p> <p><i>Materialización del Riesgo: Posibilidad de afectación económica por fraude interno en la pérdida de víveres, debido a intereses particulares.</i></p>	<p>Manual de Operación Logística – Versión 00 del 04/12/2020 – Numeral 5.16.2. Toma de Inventarios; Punto 3) <i>Si se llegan a identificar sobrantes y/o faltantes (sin importar el monto), éstos deben estar justificados y soportados según corresponda:</i> <i>Sobrantes: se deberá realizar de manera inmediata el ingreso o entrada de los víveres al sistema de información y ser reportado el número de la MIGO generada (alta del sobrante).</i> <i>Faltantes: se deberá remitir los soportes correspondientes que justifiquen, el por qué se presentó la novedad indicando la gestión realizada para la recuperación de estos recursos.</i></p>	<p>Regional Centro Grupo Abastecimientos Administrador Comedor BIGUP</p>
2	<p>Se identificaron 5,045 kg con fecha de vencimiento 12-03-2022, evidenciando que a la fecha de la inspección, estos se encontraban con fecha vencida y no evidencian registros de su identificación como producto vencido o no conforme, Incumpliendo lo establecido en el Manual de Operación Logística – Versión 00 del 04/12/2020 – Numeral 5.6.2. Salidas No Conformes (SNC)</p>	<p>Manual de Operación Logística – Versión 00 del 04/12/2020 – Numeral 5.6.2. Salidas No Conformes (SNC)</p> <p><i>En el caso de presentarse SNC, el administrador o responsable del comedor deberá diligenciar el formato de reporte y tratamiento de Salida No Conformes, el cual debe estar soportado, sustentado e informado de acuerdo con la tipificación. El administrador o responsable del comedor, deberá enviar el informe con la novedad presentada al funcionario responsable de la regional (Coordinador de Abastecimientos y/o técnico Catering y/o líder SST regional), quien reporta las SNC presentadas a los Grupos Nacionales de Seguridad y Salud en el Trabajo y Catering de la oficina principal, en cumplimiento a lo establecido en el</i></p>	<p>Regional Centro Grupo Abastecimientos Administrador Comedor BIGUP</p>

PROCESO					
<b>GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN</b>					
 <p><b>AGENCIA LOGISTICA</b> <b>FUERZAS MILITARES</b> <small>La unión de nuestras Fuerzas</small></p>	<b>TITULO</b>  <b>SEGUIMIENTO Y CONTROL</b>	Código: <b>GSE-FO-04</b>			
		Versión No. <b>02</b>		P á g i n a <b>6 de 6</b>	
		Fecha:	<b>01</b>	<b>10</b>	<b>2020</b>
 <p><small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa Por Nuestra Patria, Nuestro País y Nuestro Futuro</small></p>					

No.	Descripción	Requisito Incumplido	Proceso
	<i>Materialización del Riesgo: Posibilidad de afectación económica por vencimiento de productos, debido a falencias en la gestión de inventarios.</i>	<i>Plan de Saneamiento Básico en el ítem "Disposición Final de Productos No Conforme y/o Activos Fijos para Baja", ya que, por ningún motivo, se debe dar destinación final a una Salida No Conforme sin previa autorización.</i>	

### SOPORTES DE LA REVISIÓN:

- ✓ Formato OL-FO-12 de fecha 27-04-2022
- ✓ Formato OL-FO-17 de fecha 27-04-2022
- ✓ Reporte ERP SAP (MB52)
- ✓ Acta de Entrega de Cargo GA-FO-27

**Elaboró:** Ing. Mec Oscar Alfredo Martínez Rodríguez  
Profesional de Defensa - OCI

**Elaboró:** Adm. Emp Yamile Andrea Munar Bautista  
Profesional de Defensa - OCI

**Revisó:** Contador Público Alejandro U Murillo Devia  
Jefe Oficina de Control Interno de la ALFM