

PROCESO					
GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN					
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	TÍTULO	Código: GSE-FO-04			
		SEGUIMIENTO Y CONTROL	Versión No. 02	Página 1 de 11	
			Fecha:	01	10
 <p>COMANDO EN JEFE DE LAS FUERZAS ARMADAS DE LA DEFENSA</p>					

No. DE INFORME:

042

FECHA DE INFORME:

14-09-2022

**PROCESO Y/O
DEPENDENCIA:**

Regional Tolima Grande – Comedor BIPIG G412

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

Coronel (RA) Rubén Darío Camelo – Director Regional
P.D. Jhony Alexis Guerrero – Coord. de Abastecimientos
SP (RA) José Gabriel Carranza – Administrador

**TEMA DE
SEGUIMIENTO:**

Seguimiento PQRSD comedor BIPIG

NORMATIVIDAD:

Procedimiento de Auditoria Interna ALFM Cód. GSE-PR-02
Programa Anual de Auditorias Cod.GSE-FO-13 vigencias 2022 versión 3
Contrato Interadministrativo No.054-DIADQ-DIPER-2021
Manual de Operación Logística – Comedores OL-MA-05
Menú Trimestral comedor BIPIG- G412

JUSTIFICACIÓN DEL SEGUIMIENTO:

En cumplimiento del programa anual de auditorías vigencia 2022 y las instrucciones impartidas por la Dirección General ALFM en reunión del día 12-09-2022, se realiza la delegación de personal para realizar visita de verificación al cumplimiento de los requisitos y servicios suscritos a través del Contrato Interadministrativo No.054-DIADQ-DIPER-2021, celebrado entre el Ministerio de Defensa Nacional - Ejército Nacional y la Agencia Logística de las Fuerzas Militares con ocasión de la denuncia, en redes sociales, realizada por el soldado profesional perteneciente al Batallón de Infantería Cacique PIGOANZA.

El día 13-09-2022, se realiza el ingreso al Batallón, estableciendo contacto con el Segundo Comandante Mayor Nelson Ricardo Leal Romero, el Sargento Mayor Carabalí Asesor del Comando y el acompañamiento del SP (RA) José Gabriel Carranza Administrador del Comedor BIPIG- G412, exponiendo la actividad a realizar y los objetivos de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, frente a los compromisos adquiridos dentro del contrato interadministrativo No.054-DIADQ-DIPER-2021 Clausula Séptima: Plazo de Ejecución y Lugar de entrega la cual se encuentra detallada en Anexo No. 1

PROCESO		GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN			
	TITULO SEGUIMIENTO Y CONTROL	Código: GSE-FO-04			
		Versión No. 02		Página 2 de 11	
		Fecha:	01	10	2020
					

que para el presente Batallón se encuentra concertado numeral 3. Abastecimiento de Comida Caliente a través en los Comedores de Tropa.

Se hace claridad de que las denuncias hechas por el soldado profesional, de ninguna forma mencionan acerca de la prestación de dicho servicio. Por otra parte, se indica a los Militares que la intención de la ALFM, en el desarrollo de la visita, es garantizar la calidad de la prestación del servicio, hacer seguimiento al cumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas en el contrato como una obligación entre las partes; ante esto el Mayor Leal, solicita al personal ALFM, la entrega de una copia del informe de resultado de la presente visita.

GESTIÓN / ACCIONES DEL SEGUIMIENTO:

Se procede a iniciar el ejercicio auditor en las instalaciones del comedor, en el cual se llevaron a cabo las siguientes actividades:

1. CONTEO TOTAL DE MERCANCÍAS

Mercancías según sistema por Valor de	\$ 41.909.655,00
Mercancías en físico por valor de	\$ 40.400.579,29
Sobrante por valor de	\$ 5.943.320,48
Faltante por valor de	\$ 7.452.396,19

En cumplimiento de la Política de Operación ALFM, se procedió a realizar el ingreso de las mercancías sobrantes mediante documento No.4901981274 de fecha 13-09-2022 por valor de \$5.943.173,00.

El administrador, entrega soportes relacionados con elementos que fueron trasladados por el comedor ESPRO, con fecha 17-08-2022 (productos Pan Mojicón 612, Pan Tajado 48, Pulpa de fruta 0,150); sin embargo, esto no justifica que a la fecha de la toma de inventarios (13-09-2022) no se encuentren los elementos.

Igualmente, traslado realizado por el comedor BASPC 9, con fecha 14-09-2022, y movimiento del día 06-09-2022, documentos que no justifican que a la fecha de la toma de inventarios (13-09-2022) no se encuentren los elementos.

El día 14-09-2022, el administrador allegó registro fotográfico del ingreso de (4 bultos de papa y 40 cubetas de huevos), movimiento posterior a la visita por parte de la Oficina de Control Interno y sin el cumplimiento de la política de Operación al respecto.

PROCESO			
GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unidad de nuestras Fuerzas</small>	TÍTULO SEGUIMIENTO Y CONTROL	Código: GSE-FO-04	
		Versión No. 02	Página 3 de 11
		Fecha: 01	10 2020
		 <small>Oficina de Seguimiento y Evaluación de la Defensa</small>	



Se requirieron, a la Oficina principal de la Regional Tolima Grande, los trámites de pago correspondientes a ingresos de mercancías registrados en ERP-SAP de fechas comprendidas entre el 01-09-2022 y el 15-09-2022, en cuanto los productos (huevos y papa) a los cuales se les tramitó el pago y, de acuerdo con lo manifestado por el administrador; sin que la mercancía se encontrará en físico en el comedor.

Según lo manifestado por el administrador del Comedor BIPIG, se puede evidenciar que la supervisión de los contratos, avaló los pagos, incumpliendo lo establecido en el Manual de Operación Logística Cód. OL-MA-05 versión 00, numeral 5.5. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS, PRODUCTOS TERMINADOS E INSUMOS sub numeral 5.5.1. Recepción de Víveres

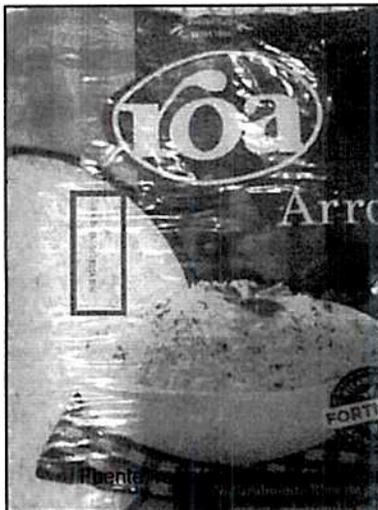
“Nota 1: Ningún administrador o responsable del comedor, puede dar ingreso a materiales físicamente o en el sistema, sin tener la debida documentación que soporte la recepción de los productos. Nota 2. Ningún material puede estar en custodia del proveedor y ser ingresado en el sistema, ni tampoco tener documentación sin existencia física del producto. Nota 3. Toda la mercancía debe ser ingresada físicamente, según la descripción en la documentación aportada del producto, cumpliendo con los aspectos de la FTP y cantidades solicitadas para la entrega. (subrayas y resaltados fuera de texto)”

Especificaciones Técnicas y Estado de Conservación de los Productos

El comedor, registra en ERP-SAP mediante reporte (MB52) un stock de mercancías con 55 tipos de materiales por valor de \$41.909.655.

Se realiza el conteo total de mercancías y la verificación del estado de calidad del producto, en cumplimiento de las especificaciones técnicas de los materiales, de acuerdo con las fichas técnicas establecidas por la ALFM, de lo cual no se refleja novedad visual en los productos, tamaños, presentación, unidad de medida, fechas de vencimiento y conservación de los mismos.

PROCESO		GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN			
	TÍTULO SEGUIMIENTO Y CONTROL	Código: GSE-FO-04			
		Versión No. 02		Página: 4 de 11	
		Fecha:	01	10	2020
					



Nota: El Detalle del ejercicio auditor quedará registrado en informe de resultados de Auditoría de Gestión Regional Tolima Grande - Proceso Abastecimientos, la cual continúa en desarrollo.

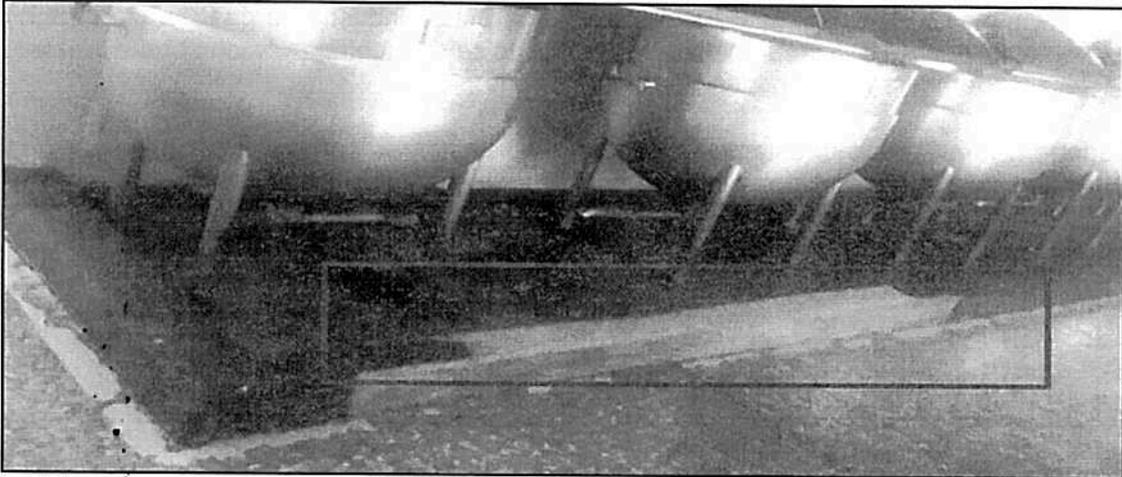
2. INFRAESTRUCTURA

- Se evidencia que el comedor cuenta con un equipo fijo de **refrigeración** de propiedad de la Unidad Militar, y 1 refrigerador de propiedad de la ALFM placa de activo No.0929 fuera de servicio.
- En cuanto equipo de congelación no se cuenta con equipo fijo por parte de la Unidad Militar, 1 equipo de propiedad de la ALFM sin placa de activo (en funcionamiento) y dos congeladores de propiedad del proveedor.



- Los pisos que enmarcan las marmitas se encuentran en deterioro, granito levantado y no cuenta con demarcación. (según registro fotográfico)

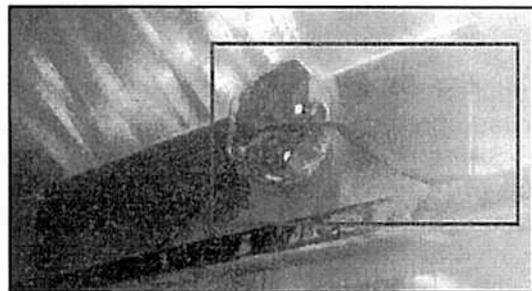
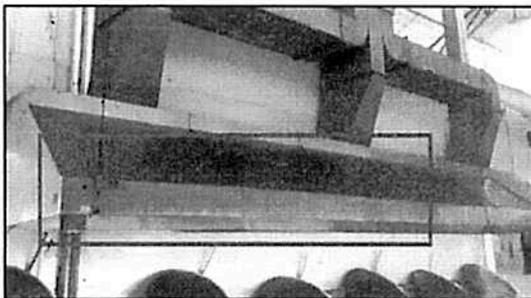
PROCESO		GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN				
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	TÍTULO	Código: GSE-FO-04				
		SEGUIMIENTO Y CONTROL	Versión No. 02		Página 5 de 11	
			Fecha:	01	10	2020
 <p>Ministerio de la Defensa</p>						



- El piso donde se encontraba el equipo fijo de Congelación de la Unidad Militar, se encuentra ubicada la bodega de almacenamiento de víveres del comedor, que se encuentra en deterioro.



- Se cuenta con 6 marmitas de las cuales 2 no se encuentran en óptimas condiciones (fuga de vapor)
- Campana extractora de propiedad de la Unidad Militar (fuera de servicio) las unidades de iluminación (fuera de servicio) según registro fotográfico



PROCESO		GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN			
	TÍTULO SEGUIMIENTO Y CONTROL	Código: GSE-FO-04			
		Versión No. 02		Página 6 de 11	
		Fecha:	01	10	2020
					

- En cuanto a Utensilios de cocina, que es de propiedad y responsabilidad de la ALFM, se evidencia en el inventario de activos fijos reporte (AR01) una estufa industrial a gas (en uso- buen estado), maquina procesadora de verduras placa No.0917 (no se encuentra en fisico porque fue devuelta por no estar en buen estado), no posee pelador de papas.
- El reporte (ZFI030) registra estantería, donde se ubican los productos (víveres secos), la misma se encuentra en deterioro (registro fotográfico)



3. CUMPLIMIENTO DEL MENU TRIMESTRAL

- El menú concertado con la Unidad Militar (agosto – septiembre – octubre 2022) se encuentra publicado en la cartelera frente a la línea de servicio en cumplimiento de las obligaciones contractuales de la ALFM.

	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
DESAYUNO						
REFRIGERIO						
ALMUERZO						
COMIDA						

- Se verifica salida de mercancía No.4901979470 de fecha 13-09-2022 con un parte de personal solicitado por la Unidad Militar de **230** estancias, el cual descarga los materiales establecidos en el ERP-SAP para la fabricación del menú (Desayuno: Chocolate con leche, arroz revuelto con lenteja y huevo) (Refrigerio: Bocado veleño y queso) (Almuerzo: Arroz, lenteja, carne de cerdo en salsa BBQ, te saborizado) (Cena: Arroz, huevo revuelto, te saborizado) según registro cargado en el aplicativo SIFOC.

PROCESO			
GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN			
	TITULO	Código: GSE-FO-04	
	SEGUIMIENTO Y CONTROL	Versión No. 02	Página 7 de 11
		Fecha:	01



Información		Doc Num: 4801979470
Fecha Documento:	13-09-2022	
Fecha Contabilización:	13-09-2022	
Sociedad No:	012	
Nombre Sociedad:	Regional Toima Grande	
Centro:	0412 Comedor BPIG	
Proveedor No:		
Nombre Proveedor:		
D-tes de Compra:		
C-ubo de Compras:		
No. Com: no		
Clase Movimiento:	251 SM para orden	
No. Factura Proveedor:	SM DA 13-09-22 MARTES	

Pos.	Almpan	Descripción	Marcas	Descripción	Cantidad	Unidad	VF Unit	VF Total
1001	C12	Comedor BPIG	20001908	LECHE POLVO ENTERA 4% G	774	KG	20,763,1714	16,044
1002	C12	Comedor BPIG	20001918	ZUCAR	790	KG	4,332,0150	3,403
1003	C12	Comedor BPIG	20001913	CHOCOLATE DE VESA CON AZUCAR 5%	4,800	KG	8,224,4390	6,724
1004	C12	Comedor BPIG	20001944	ARIZ	3,200	KG	8,377,5630	2,693
1005	C12	Comedor BPIG	20001941	EL ANCHO	3,000	KG	4,263,4793	1,26
1006	C12	Comedor BPIG	20001941	EMPOLVA CARBON	2,300	KG	1,443,8890	5,845
1007	C12	Comedor BPIG	20001910	CAJADO DE CALIMA	3,200	KG	2,327,1361	4,854
1008	C12	Comedor BPIG	20001948	LENGUA CONDUMINGO 9%	4,800	KG	5,801,0430	25,174
1009	C12	Comedor BPIG	20001913	ARIZ BLANCO CONDUMINGO 9%	8,400	KG	3,397,0100	32,173
1010	C12	Comedor BPIG	20001913	ARIZ	3,000	KG	1,045,3620	1,553
1011	C12	Comedor BPIG	20001913	ARIZ DE PALMA MEDIDA 1 L	3,300	KG	1,071,3010	1,430
1012	C12	Comedor BPIG	20001913	ARIZ	3,000	KG	4,8,684	14,62
1013	C12	Comedor BPIG	20001913	ARIZ	2,000	KG	1,213,6130	454
1014	C12	Comedor BPIG	20001913	BOCACILLO VELENO	200	UNDS	401,0000	82,400
1015	C12	Comedor BPIG	20001949	LENGUA CONDUMINGO 9%	11,000	KG	6,650,1714	101,581
1016	C12	Comedor BPIG	20001942	EMPOLVA CARBON	2,300	KG	3,374,9030	7,052
1017	C12	Comedor BPIG	20001913	ARIZ BLANCO CONDUMINGO 9%	2,700	KG	3,377,5587	11,049
1018	C12	Comedor BPIG	20001913	ARIZ	3,000	KG	1,045,3620	1,553
1019	C12	Comedor BPIG	20001913	ARIZ DE PALMA MEDIDA 1 L	3,000	KG	4,147,9620	25,982
1020	C12	Comedor BPIG	20001913	LENGUA CONDUMINGO 9%	1,100	KG	2,501,0610	58,394

4. FUMIGACIÓN

- La ALFM, mediante contrato No. 015-028-2022, llevó a cabo la fumigación y control vectorial con fecha 25-08-2022 y lavado de tanques, en cumplimiento del plan de saneamiento básico ALFM. (Certificado en registro fotográfico)



5. CONCEPTO DEL OFICIAL DE SERVICIO

Se realizó verificación al libro de conceptos, en el cual se evidencia concepto favorable de la comida servida en el comedor BPIG así:

- Registro con fecha 12-09-2022, emitido por el Oficial de servicio Sargento Viceprimero Leiva Sandoval sin novedad en el servicio de suministro de comida caliente.

PROCESO					
GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN					
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>LA UNIÓN DE NUESTRAS FUERZAS</small>	TITULO SEGUIMIENTO Y CONTROL	Código: GSE-FO-04			
		Versión No. 02		Página 8 de 11	
		Fecha:	01	10	2020
 <small>Directorio General y Operaciones de la Defensa</small>					

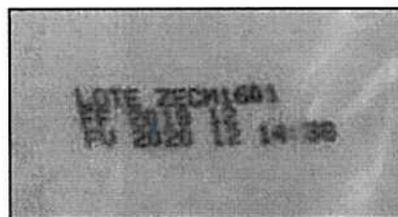
Lo anterior en cumplimiento de lo establecido en el Manual de Operación Logística numeral 5.13.1.1. Libro de Conceptos *Cada administrador o responsable del comedor, tendrá bajo su responsabilidad un libro que deberá reposar en el comedor, el cual debe ser diligenciado diariamente por los clientes y/o usuarios en cada toma de alimentación (desayuno, almuerzo y comida) y se deben requerir como mínimo tres (3) conceptos por cada toma de alimentación.*

6. EXAMENES MÉDICOS

- Se observa examen **periódico** del SP (RA) Jose Gabriel Carranza, Administrador de Comedor BIPIG.
- El examen del auxiliar de cocina del comedor BIPIG, con fecha de ingreso 06-06-2019, registra fecha de examen 01-09-2022 en el Tipo de Examen como: **PREINGRESO**, aunque cuenta con aproximadamente 3 años de servicio, y registra como **NO VACUNADO**; sin embargo, el funcionario presentó durante la visita el carnet con el esquema completo de vacunación. Lo anterior hace presumir que los resultados no son sujetos de verificación, control o seguimiento, por parte del supervisor del contrato. Se recomienda solicitar el ajuste correspondiente a dicho examen.

7. REVISIÓN DE BOTIQUÍN

Se hace una verificación del botiquín, ubicado en la puerta de ingreso al comedor, en el cual no se cuenta con solución de desinfección (Yodopovina) y se evidencian 2 unidades de cloruro de sodio o suero fisiológico con fechas expiradas (registro fotográfico)



Lo anterior, incumpliendo lo establecido en la Resolución 705 de 2007 artículo 2º.- *Del tipo y contenido de los botiquines Decreto 1072 de 2015 artículo 2.2.4.6.25 Prevención, preparación y respuesta ante emergencias numeral 11. Conformer, capacitar, entrenar y dotar la brigada de emergencias, acorde con su nivel de riesgo y los recursos disponibles, que incluya la atención de primeros auxilios.*

PROCESO					
GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN					
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	TÍTULO	Código: GSE-FO-04			
		SEGUIMIENTO Y CONTROL	Versión No. 02	Página 9 de 11	
			Fecha:	01	10
 <p>Departamento de la Defensa</p>					

8. REUNIÓN CON EJECUTIVO DE LA UNIDAD

En desarrollo del ejercicio auditor, el Sargento Mayor de Comando Yustre, solicitó que a las 17:00 horas se realizara una reunión para documentar, mediante acta, el resultado de la visita al comedor BIPIG; se suscribió acta, la cual se encuentra en recolección de firmas, en la que se mencionaron entre otras, las observaciones descritas en el presente informe.



9. ELEMENTOS DE ASEO Y DESINFECCION

Se verifica existencia de productos de aseo y desinfección, para lo cual el administrador indica que no le han hecho entrega de los mencionados elementos y no cuenta con existencias.

Lo anterior, incumpliendo lo establecido en el manual de Operación Logística sub numeral 5.9.2. Realizar Limpieza y Desinfección: *Los auxiliares de cocina antes y después del proceso de elaboración de la alimentación ejecutan las actividades de limpieza y desinfección según correspondan de: frutas y verduras, utensilios, equipos, superficies, aplicando la frecuencia y dosis establecidas en el cronograma de limpieza y desinfección, registrando la información pertinente en el formato de limpieza y desinfección. Así mismo, se debe realizar la limpieza y desinfección de las áreas e instalaciones y en furgón azafate cuando aplique.*

OBSERVACIONES Y/O SUGERENCIAS:

OBSERVACIONES: Que los señalamientos emitidos, a través de las redes sociales, por el soldado profesional, perteneciente al Batallón de Infantería Cacique PIGOANZA, no tienen relación con los servicios de Abastecimiento de Comida Caliente suministrado por la Agencia Logística a través del comedor BIPIG - G412.

En cuanto al abastecimiento de víveres secos, se evidenció durante la toma física de mercancías, que los productos no presentan ninguna clase de contaminación y se puede observar a simple vista la calidad y buena conservación de los productos en referencia.

PROCESO					GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN				
	TITULO SEGUIMIENTO Y CONTROL				Código: GSE-FO-04				
					Versión No. 02		Página 10 de 11		
					Fecha:	01	10	2020	
									

De lo anterior, se hizo claridad a los militares con los que se interactuó, de que los mismos productos son los entregados bajo la modalidad de abastecimiento de víveres secos, provenientes del CAD de Neiva – Regional Tolima Grande, de los cuales no se tiene injerencia en las cantidades entregadas a los soldados para su Operación ya que las mismas, son solicitadas a través de planillas consolidadas por ciclo.

RECOMENDACIONES

Dirección Regional Tolima Grande

Gestionar ante la Unidad Militar, las necesidades de equipos fijos de congelación, refrigeración y cocción (mantenimiento de marmitas, campana extractora) en el marco de las obligaciones que les asiste, en cumplimiento del contrato Interadministrativo.

Coordinación de Abastecimientos

Ejercer estricto análisis en la solicitud de pedido de víveres frescos por parte de los administradores y el control en la aprobación del mismo y el ingreso al sistema, dando cumplimiento a lo establecido en la Política de Operación ALFM.

HALLAZGO:			
No.	Descripción	Requisito Incumplido	Proceso
1.	<p>TOMA FISICA DE INVENTARIOS</p> <p>Una vez realizado el conteo total de mercancías se establece mediante formato OL-FO-012 Diferencia de Inventarios; un faltante por valor de \$7.452.396,19.</p>	<p>Manual de Operación Logística Cód. OL-MA-05 versión 00</p> <p>Sub numeral 5.16.2. Toma de Inventarios</p>	<p>Coordinación de Abastecimientos</p>
2.	<p>RECEPCIÓN DE VÍVERES</p> <p>Los productos Huevos y Papa, fueron ingresados al sistema ERP-SAP y pagados al proveedor sin haberse recibido en físico, de acuerdo al registro fotográfico enviado por parte del administrador acerca del ingreso enviado un día posterior a la visita 14-09-22.</p> <p>Los traslados entre la misma Regional cuentan con la autorización del requerimiento; sin embargo, los productos no se encuentran en el comedor a la fecha de la visita y conteo de mercancías.</p>	<p>Manual de Operación Logística Cód. OL-MA-05 versión 00</p> <p>Numeral 5.5. Recepción De Materias Primas, Productos Terminados E Insumos sub numeral 5.5.1. Recepción de Víveres Nota 1, 2 y 3</p>	<p>Coordinación de Abastecimientos</p> <p>Supervisor contrato 015-003-2022 015-023-2022</p>

PROCESO					
GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN					
	TÍTULO	Código: GSE-FO-04			
		SEGUIMIENTO Y CONTROL	Versión No. 02	Página 1 de 11	
			Fecha:	01	10
					

3.	<p style="text-align: center;">BOTIQUIN</p> <p>El botiquín ubicado en la puerta de ingreso al comedor no cuenta con solución de desinfección (yodopovina) y se evidencian 2 unidades de cloruro de sodio o suero fisiológico con fechas expiradas (registro fotográfico)</p>	<p>Resolución 705 de 2007 artículo 2º.- <i>Del tipo y contenido de los botiquines</i></p>	<p>Líder SST Regional Tolima Grande - Coordinación de Abastecimientos</p>
4.	<p style="text-align: center;">LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN</p> <p>No se evidencia el desarrollo de actividades y procedimientos de limpieza y desinfección, para mantener en condiciones higiénicas la infraestructura, equipos, utensilios, frutas y vegetales de acuerdo con lo estipulado en el Plan de Saneamiento Básico, teniendo en cuenta que, a la fecha de la visita in situ, los comedores la Regional no contaban con contrato de insumos de aseo y desinfección para lo corrido de la vigencia 2022.</p>	<p>PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Código: GTH-PL-01 Versión No. 02</p> <p>Numeral 5. Programa de Limpieza y Desinfección</p> <p>Manual de Operación Logística Cód. OL-MA-05 versión 00 Sub numeral 5.9.2. Realizar Limpieza y Desinfección</p>	<p>Líder SST Regional Tolima Grande - Coordinación de Abastecimientos</p>

SOPORTES DE LA REVISIÓN:

- Toma física de inventarios formatos OL-FO-12 y OL-FO-17 (13-09-22)
- Reportes ERP-SAP y SIFOC
- Registro fotográfico
- Solicitud y autorización de traslado (6 folios)

Firmado digitalmente por
Yamile Andrea Munar Bautista
 Fecha: 2022.09.16 11:23:46 -05'00'

Elaboró:
YAMILE ANDREA MUNAR BAUTISTA

Firmado digitalmente por
Alejandro Murillo Devia
 Fecha: 2022.09.16 11:18:13 -05'00'

Revisó:
ALEJANDRO MURILLO DEVIA