


**GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN**

 <p><b>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES</b> — La unión de nuestras Fuerzas —</p>	TÍTULO  <b>INFORME DE AUDITORÍA INTERNA</b>	Código: <b>GSE-FO-12</b>			
		Versión No. <b>02</b>		Pág. 1 de 5	
		Fecha:	<b>04</b>	<b>04</b>	<b>2019</b>



<b>Proceso y/o tema auditado:</b>	Operación Logística	No. Auditoria 8
<b>Nombre y Cargo de los Auditados:</b>	<b>NOMBRE</b>	<b>CARGO</b>
	TC (RA) Eduardo Rodríguez	Subdirector de Operaciones Logísticas
	Listado de asistencia Adjunto	
<b>Equipo auditor:</b>	<b>NOMBRE</b>	<b>ROL</b>
	Fabian Ernesto Pongutá Castro	Principal
	Marlen Parrado Rodríguez	Acompañante
	Oscar Alexander Huertas	Auditor Acompañante
	Paula Gabriel Camacho	Auditor en formación
<b>Objetivo auditoría:</b>	Verificar el cumplimiento normativo, sistemas de información y mejoramiento implementados dentro de los diferentes procesos que conforman la entidad.	
<b>Alcance auditoría:</b>	Auditar el proceso de Operación Logística del 22 al 24 de mayo de 2019, con todos sus documentos y normativas asociadas	

**Introducción y Contextualización**


El día 22 de Mayo de 2019 a las 8:00 am se da inicio a la reunión de apertura para el ejercicio de auditoria al proceso Operación Logística, se explica en la misma el objeto, alcance y criterios de auditoria que serán desarrollados durante la actividad.

Una vez terminada la reunión de apertura se inicia la revisión del proceso de Direccionamiento Estratégico con el señor Subdirector y el personal asistente, de igual forma se hace revisión de riesgos y oportunidades, indicadores y acciones de mejora de todo el proceso de Operación Logística.

Posteriormente se da inicio a la verificación de Catering con todos los funcionarios que hacen parte del Grupo, y se revisan todos los puntos de control referente a los requisitos y productos, la creación de nuevos materiales para eventos especiales, los menús, los traslados entre comedores, el tema relacionado con las visitas de inspección sanitaria, como se lleva el control y seguimientos desde la Oficina Principal de las tomas de temperatura.

Por otra parte, se hizo la verificación de los planes de mantenimiento de los equipos y su seguimiento y como es el tratamiento que realizan a las salidas no conformes.

**GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN**

 <p><b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> FUERZAS MILITARES — La unión de nuestras Fuerzas —</p>	<p>TÍTULO</p> <p><b>INFORME DE AUDITORÍA INTERNA</b></p>	Código: <b>GSE-FO-12</b>			
		Versión No. <b>02</b>		Pág. <b>2</b> de <b>5</b>	
		Fecha:	<b>04</b>	<b>04</b>	<b>2019</b>

De igual forma se hizo revisión de los controles que se realizan desde la Oficina Principal de los planes de mantenimiento de instalaciones propias, como hacen el control de los racks o (estanterías), si presentan golpes, para lo cual se evidencia que no se realiza un adecuado seguimiento a través de inspecciones mensuales que están previstas dentro del manual de buenas prácticas de almacenamiento.

Se verificó algunas muestras de inventarios su contenido y firmas respectivas, como llevan a nivel central el control de los equipos de medición; se procedió a revisar el control de las rutas de abastecimiento para los CADS, para lo cual se contó con la evidencia de que se ha estado coordinando con las regionales y que con esa información se construyó un mapa que reposa en la Dirección General.

El día 23 de mayo se visita las Unidades de Negocio de Panadería, Café y Raciones donde se revisan algunos ítems como los perfiles técnico sanitarios, el procedimiento para cumplir con los requerimientos de los clientes, y a través de que modalidad de contratación se adquiere la materia prima para café y raciones y como se hace la recepción de la misma.

Con relación a la Panadería se verificó de manera general el ciclo de producción desde la orden hasta la liberación del producto, encontrando el uso de los formatos y registros establecidos para ese proceso. Además se evidenció el perfil técnico sanitario diligenciado y su seguimiento diario; además, esa unidad de negocio cuenta con el plan de saneamiento en el cual se establece el cronograma de limpieza y desinfección. Frente al mantenimiento de los equipos, se observa que éste se viene desarrollando de conformidad con la garantía que aún se encuentra vigente.

Se verificó la toma de temperatura ambiente y humedad en cada una de las unidades de negocio y se verificó el seguimiento a los equipos de medición y calibración. Se observa en la unidad de panadería que se están utilizando todas las máquinas que fueron adquiridas y se encuentran en funcionamiento.


En cuanto a la tostadora de café se verifica lo correspondiente a la planificación de la producción, sus correspondientes registros y seguimiento a través del aplicativo ERP-SAP, se realiza una inspección de las condiciones físicas del lugar y los diferentes procedimientos que se llevan a cabo por parte de los operarios de la planta.

El mismo día se realiza un desplazamiento a las instalaciones de los comedores Tequendama y PM 15, se verificó condiciones de manipulación y confección de la alimentación, también los controles establecidos desde la Oficina Principal para la prestación del servicio y el proceso de liberación del producto final al cliente.

En la Sede de la Regional se revisan los procesos correspondientes a la inspección sanitaria que se hace a los comedores, la documentación relacionada con el establecimiento de las necesidades de compra y la medición de la satisfacción de los usuarios.

El día 24 de mayo se realiza visita a las instalaciones del comedor de Facatativá que se encuentra en el Batallón de Comunicaciones, con el fin revisar el hallazgo encontrado por el Ente Certificador, para

**GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN**

 <p><b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> FUERZAS MILITARES — La unión de nuestras Fuerzas —</p>	<p>TÍTULO</p> <p><b>INFORME DE AUDITORÍA INTERNA</b></p>	Código: <b>GSE-FO-12</b>			
		Versión No. <b>02</b>		Pág. <b>3</b> de <b>5</b>	
		Fecha:	<b>04</b>	<b>04</b>	<b>2019</b>

lo cual inicialmente nos informan que ya fue asignado presupuesto por \$319 millones para realizar el mantenimiento del comedor y que las obras iniciarán en el mes de julio, para lo cual será trasladado a otro espacio mientras se adecua el sitio. Por otra parte, se encontró en buenas condiciones de orden y el coordinador actual tiene un conocimiento claro del manejo de las herramientas tecnológicas ERP-SAP y la SVE.


Siendo las 10:00 de día 27 de mayo se da por terminado el ejercicio de auditoria, los hallazgos detectados durante la actividad son reportados al Señor subdirector Operación Logística y su equipo de trabajo en reunión de cierre.

**Hallazgos**

No.	Descripción	Requisito Incumplido	Proceso
1	<p>No se evidencia el seguimiento a la inspección de los CAD's según los criterios establecidos en el manual de buenas prácticas de almacenamiento.</p> <p>Evidencia: En entrevista con el grupo de CADS se manifestó no contar con ningún seguimiento a este control de las inspecciones</p>	<p>numeral 8.1 de la norma ISO 9001:2015; PLANIFICACIÓN Y CONTROL OPERACIONAL</p>	Operación Logística.


**Recomendaciones**

- Se recomienda la verificación de la documentación en los catering, durante las visitas a estas unidades se evidenció que existe información que no se está registrando en las últimas versiones de la documentación establecida por la Entidad.
- Se recomienda verificar las publicaciones de documentos en los catering, en las unidades visitadas se encontró publicaciones referentes a la política y el mapa de procesos en versiones desactualizadas.
- Se recomienda establecer recetas en los comedores para la preparación de los alimentos, lo anterior en caso de presentarse una novedad de personal, esto facilitará conservar las mismas condiciones de preparación y con ello se mantendrá la

 <p><b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> FUERZAS MILITARES — La unión de nuestras Fuerzas —</p>	<p>TÍTULO</p> <p><b>INFORME DE AUDITORÍA INTERNA</b></p>	Código: <b>GSE-FO-12</b>			
		Versión No. <b>02</b>		Pág. 4 de 5	
		Fecha:	<b>04</b>	<b>04</b>	<b>2019</b>

satisfacción y percepción del cliente.

- Se recomienda puntualizar acerca de la metodología dispuesta en la matriz de partes interesadas, su evaluación y gestión.
- Se recomienda fortalecer los reportes asociados a las anomalías en los equipos dispuestos en los Catering, esto con el fin de realizar las acciones pertinentes para su reparación.
- Se recomienda fortalecer el seguimiento a los informes de inspecciones sanitarias por parte de las Regionales con el fin que se cumplan las mismas condiciones de entrega y calidad de la información por parte de cada una de ellas.
- Se recomienda fortalecer la consulta en la herramienta SVE, el acompañamiento a las Regionales evitará el vencimiento de las fechas establecidas en cada uno de los flujos de mejoramiento que se diseñen.
- Se recomienda prever la manera de cumplir con los criterios de publicación del menú con el fin de cumplir con lo establecido en la documentación de la entidad.
- Se recomienda establecer los criterios de aceptación en los libros de conceptos con el fin de evitar errores de interpretación por parte de los administradores de estas unidades.
- Se recomienda fijar de manera clara los criterios de toma de temperatura y humedad en las unidades de negocio, esto con el fin de evitar posibles malas interpretaciones o mala ejecución del control asociado a esta información.
- Se recomienda establecer las directrices necesarias y las acciones de seguimiento a las mismas donde se deje claridad acerca de las condiciones higiénicas mínimas para el acceso a las áreas de preparación en los catering.
- Se recomienda fortalecer el diseño de los planes de mantenimiento necesarios para la operación logística de la entidad.
- Se recomienda complementar la documentación correspondiente a las hojas de vida de los equipos necesarios para las operaciones de la Dirección de Producción.

 <p><b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> <b>FUERZAS MILITARES</b> — La unión de nuestras Fuerzas —</p>	<p>TÍTULO</p> <p><b>INFORME DE AUDITORÍA INTERNA</b></p>	Código: <b>GSE-FO-12</b>			
		Versión No. <b>02</b>		Pág. <b>5</b> de <b>5</b>	
		Fecha:	<b>04</b>	<b>04</b>	<b>2019</b>



- Definir la posibilidad que en el aplicativo ERP-SAP se establezca un plan de mantenimiento que agrupe varios equipos, ello con el fin de evitar los desgastes que genera el seguimiento de planes de mantenimiento por equipo individual.

**Fortalezas**

- Hubo buena disposición por parte de los funcionarios pertenecientes al proceso operación Logística, lo cual contribuyó de manera positiva el alcance del objetivo de la auditoria.
- Se evidenció que todos los equipos adquiridos para la panadería se encuentran funcionando.
- Se evidencia una amplia organización en los procesos relacionados con la producción, los equipos, instalaciones y personal se encuentran en condiciones óptimas de operación y conocimiento lo cual se refleja en una mejora significativa del proceso en toda su extensión.
- El uso del ERP-SAP por parte de las diferentes unidades organizativas del proceso permite una validación más rápida y confiable de las operaciones relacionadas con el almacenamiento, producción, mantenimiento y confección de alimentos, de la misma manera el establecimiento de criterios de calidad para la liberación de los productos en la misma herramienta, proporciona más confianza acerca de la operación de la Entidad.

**Fecha de informe de Auditoria : 10 de Junio de 2019**

**Nombre, cargo y firma del equipo auditor:**

NOMBRE	CARGO	FIRMA
Fabián Pongutá	Principal	
Marlen Parrado Rodriguez	Acompañante	
Oscar Alexander Huertas	Acompañante	
Paula Gabriela Camacho	En Formación	