


LOGISTISC GRUPO EMPRESARIAL SAS GESTION ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA			
FORMATO DE BANDERAS ROJAS - II FASE SOBRE COSTOS MES DE MAYO 2022			
CODIGO: GAF-F-04	VERSION: 0.1	FECHA: 28-04-2022	
PROCESO	DESCRIBA LA FALLA ENCONTRADA	DESCRIBA LA FALLA REPRESENTADA EN UNIDADES DE PESO O CANTIDAD	RELACIONE EL VALOR DEL COSTO DE LA FALLA EN PESOS (\$)
Planear los equipos y recursos	Platano sobre madurad, el calor y no gastar el platano a tiempo hizo que mucho platano se dañara	80 kilos	150.000
Planear los equipos y recursos	Carne devuelta porque no se vehia bien, cuando se llena mucho el congelador y no se separa a tiempo, el calor hace que la carne se dañe	30 kilos	600.000
Planear los equipos y recursos	Carne molidad presenta color verdosa y huele mal, esta carne molida es muy delicada y debe congelarse en el fondo del congelador	10 kilos	200.000
Planear los equipos y recursos	pulpa de piña se enfuerto y se desecho, es una pulpa muy delicada	25 kilos	180.000
Planear los equipos y recursos	Se desecha porciones de pierna permil poruqe se dañaron, el pollo es muy delicado y tiene que congelaser muy bien.	15 kilos	380.000
Planear los equipos y recursos	se dañaron 2 bultos de naranjas, durante el mes de reportte	200 kilos	290.000
Planear y comprar las cantidades de MP necesaria para la operación diaria y semanal	Analizando la cantidad de carne de res que se debia gastar en la semana, gasto mucha mas de la esperada, por diferentes motivos, injustificados por produccion, se gastaron	60 kilos carne de res	1.500.000
Planear y comprar las cantidades de MP necesaria para la operación diaria y semanal	Analizando la cantidad de carne de cerdo que se debia gastar en la semana, gasto mucha mas de la esperada, por diferentes motivos, injustificados por produccion, se gastaron	45 kilos de cerdo	1.035.000
Planear y comprar las cantidades de MP necesaria para la operación diaria y semanal	Analizando la cantidad de verdura que se debia gastar en el mes, se gasto mucha mas de la esperada, por diferentes motivos, injustificados por produccion, se gastaron	500 kilos	2.465.000
Planear y comprar las cantidades de MP necesaria para la operación diaria y semanal	La cantidad de huevos requeridos, se sobre paso por mucho lo planeado, salieron muchos huevos dañados	120 cubetas	1.000.000
Hacer solicitudes de equipos para el equipo de almacen	Por no solicitar canastillas para elevar las verduras del piso, se perdieron bultos de papa y yuca por huedad	300 kilos	500.000
Custodia de la materia prima, en la bodega	Como no se cuenta con un inventario diario se perdieron 10 bultos de arroz	10 bultos	2.050.000
Custodia de la materia prima, en la bodega	Como no se cuenta con un inventario diario se perdieron 10 pacasde frascos de aceite	60 frascos	1.200.000
Custodia de la materia prima, en la bodega	Como no se cuenta con un inventario diario se perdieron 10 cajas de atun	80 unidades	800.000
Custodia de la materia prima, en la bodega	Como no se cuenta con un inventario diario se perdieron 5 bultos de azucar	5 bultos	900.000
Requisición de materia prima diaria	El chef pide cantidades inexactas, como la proteina, al final no se pierde pero toca consumirla entre los empleados	20 kilos	580.000
Requisición de materia prima diaria	El chef pide cantidades inexactas, como la verduras, al final no se pierde pero toca consumirla entre los empleados	200 kilos	510.000
Requisición de materia prima diaria	El chef pide cantidades inexactas, como la leche y lacteos, al final no se pierde pero toca consumirla entre los empleados	50 bolsas	500.050
Almacenar y conservar materia prima	Se tuvo que desechar bolsas de yogurt por vencimiento, debido a que ell fin de semana no queda nadie monitoreando las fechas de vencimientos	150 bolsas	520.000
Almacenar y conservar materia prima	se ha tenido que desechar mucha verdura porque no se la gastan cuando esta programanda y el calor las dañ	142 kilos	700.500
Pedido diario y entrega de	el chef pide cantidades mayores a las que necesita		

requisicion	el cliente pide cantidades mayores a las que necesita		3.800.000
Elaboración de los alimentos	se cocina mucha comida y sobra, al final se consume pero es un costo que afecta a la empresa, según lo recolectado los desperdicios pesan alrededor de	500 kilos	4.800.000
Elaboración de los alimentos	Se devuelve el pollo al horno porque se quemó	20kilos	380.000
Elaboración de los alimentos	Se tuvo que realizar nuevamente el arroz porque estaba ahumado	22kilos	250.000
Elaboración de los alimentos	Se devuelve la cazuela de mariscos	20kilos	600.000
Elaboración de los alimentos	Había paro de trabajadores y no se disminuyó la cantidad de alimentos a preparar	20kilos	700.000
Elaboración de los alimentos	Al comparar la semana de pedido que debía hacer se evidenció que la cocina se gastó más verdura de la que debía	350 kilos	1.450.000
Verificar el estado del vehículo	Compra de líquido de frenos, por no reportar la novedad de fuga		200.000
Verificar el estado del vehículo	comprar la campana de los frenos por falta de mantenimiento		540.000
Planear la ruta diaria	sobre costo de combustible por reprocesos		390.000
Manejo del vehículo	Arreglo de la puerta por no tener cuidado y rayarla contra una cerca		430.000
Verificar el estado del vehículo	sobre costo de combustible por reprocesos		400.000
Verificar el estado del vehículo	Arreglo del pito por dañarlo al bajarse del vehículo		50.000
Toma de pedido a los clientes (cantidades)	Devolución porque el hse no pidió sino 40 almuerzos y llevaron 62	22 platos	240.000
Toma de pedido a los clientes (cantidades)	Devolución porque el supervisor no pidió sino 60 almuerzos y llevaron 73	13 platos	160.000
Toma de pedido a los clientes (cantidades)	Devolución porque el supervisor no pidió sino 60 almuerzos y llevaron 74	14 platos	130.000
Identificar las necesidades del cliente	Devolución porque ellos no comen cerdo, toca volver a enviar y eso genera doble costo	12 platos	170.000
Identificar las necesidades del cliente	Devolución porque el supervisor no pidió sino 50 almuerzos y llevaron 74	24 platos	300.000
Verificar la calidad del producto	Se contabilizó una devolución total por calidad de productos, porque no les gustó la comida, los jugos muy calientes, los desayunos llegan muy fríos, en consolidado lo que se ha devuelto es de	150 platos	1.400.000
<b>COSTO TOTAL DE LAS FALLAS:</b>			<b>32.450.550</b>