





PROCESO				<b>GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN</b>			
 <b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> <b>FUERZAS MILITARES</b> <small>— La unión de nuestras Fuerzas —</small>	TÍTULO	Código GSE-FO-12				 <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small>	
		Versión No. <b>03</b>		Pág. 1 de <b>63</b>			
		Fecha:	<b>09</b>	<b>08</b>	<b>2021</b>		
<b>INFORME DE AUDITORÍA INTERNA</b>							

<b>Proceso y/o tema auditado:</b>	<b>Dirección de Producción</b> (Panadería, Tostadora de Café y Raciones de Campaña)	Auditoría No. 011/2023
<b>Nombre y Cargo de los Auditados:</b>	<b>NOMBRE</b>	<b>CARGO</b>
	Ing. Ind. Martha Cecilia Porras Corredor	Directora de Producción
	Ing. Al. Jenny Carolina Fonseca	Ingeniera de Alimentos
	Rodrigo Murcia Reyes	Técnico de Defensa
	Germán Enrique Valbuena Salamanca	Técnico de Defensa
<b>Equipo auditor:</b>	<b>NOMBRE</b>	<b>ROL</b>
	Alejandro Ulises Murillo Devia	Auditor Líder
	Sonia Patricia Origua Huerto	Auditor - Grupo
	Johana Patricia Gonzalez Molano	Auditor - Grupo
	Carmen Aurora Pulido Mendez	Auditor - Grupo
Yamile Andrea Munar Bautista	Auditor - Grupo	
<b>Objetivo auditoría:</b>	Evaluar la aplicación y efectividad de los puntos de control establecidos en la administración del Riesgo, conforme a la Políticas de Operación de la ALFM y demás documentos complementarios de la operación de los Procesos de la Dirección de Producción (Panadería, Tostadora de Café y Raciones de Campaña)	
<b>Alcance auditoría:</b>	Evaluar la aplicación y efectividad de los puntos de control establecidos en la administración del Riesgo, conforme a las Políticas de Operación de la ALFM y demás documentos complementarios de la operación de los Procesos de la Dirección de Producción (Panadería, Tostadora de Café y Raciones de Campaña), para los meses de octubre a diciembre 2022 y enero a mayo 2023.	
<b>Criterios de Evaluación:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Manual de Operación Logística Código: OL-MA-05</li> <li>- Manual de Administración de personal GTH-MA-01</li> <li>- Manual Para La Administración de Bienes Muebles E Inmuebles Código: GA-MA-02 Versión No. 01</li> <li>- Plan de Saneamiento Básico</li> <li>- Directiva Permanente No.01 de 2022 faltante &lt; 2SMMLV</li> <li>- Directiva Permanente No.08 de 2020 Política de Cuentas Fiscales</li> <li>- Resolución 2674 del 22 de julio de 2013</li> <li>- Resolución 0312/2019</li> <li>- Guía Para El Manejo De Recursos Obtenidos Por La Entrega De Residuos Reciclables, Ordinarios, Peligros Y Especiales Código: GTH-GU-08</li> <li>- Guía para la identificación de peligros evaluación de riesgos y determinación de controles V01 Código: GTH-GU-03</li> </ul>	

PROCESO					<b>GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN</b>					
 <p><b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> FUERZAS MILITARES — La unión de nuestras Fuerzas —</p>	TÍTULO	<b>INFORME DE AUDITORÍA INTERNA</b>			Código GSE-FO-12					
					Versión No. <b>03</b>		Pág. 2 de <b>63</b>			
					Fecha:	<b>09</b>	<b>08</b>	<b>2021</b>		
 <p>Grupo Social y Empresarial <b>de la Defensa</b> <small>Procesos, Normas, Manuales, y Procedimientos</small></p>										

### Introducción y Contextualización

Mediante correo electrónico de fecha 21-06-2023, dirigido a la Ing. Ind. Martha Cecilia Porras Corredor, se convoca a reunión de apertura de la Auditoría de Gestión a la Dirección de Producción y se adjunta el Plan de Auditoría y la Carta de Representación para ser suscrito por las partes.

Por medio del memorando No.2023100200138243, del 21 de junio de 2023, se realiza la solicitud de información a la Dirección de Producción, para fecha de entrega 27 de junio de 2023.

Mediante correo electrónico, de fecha 23-06-2023, la Directora de Producción informa acerca de la creación de carpeta compartida [\\Aldrpr151\produccion](#) y la asignación de la funcionaria Marisol Guzman Urbano como enlace para toda la información y comunicación requerida en desarrollo de auditoría.

Siguiendo el cronograma establecido para el desarrollo de la auditoría, se desarrolló visita *in situ* del día 04 al 06 de julio/23.

Mediante memorando No.2023100200155633, de fecha 06-07-2023, se realizó ajuste al Plan de Auditoría de Gestión Dirección De Producción, informando que, por necesidades del servicio en la Oficina Principal, se canceló visita en campo el día 07-07-23.

A continuación, se documenta el análisis de la información suministrada por la Dirección de Producción, visita *in situ* y evidencias cargadas en los sistemas de información de la ALFM.

### CREACIÓN DIRECCIÓN PRODUCCIÓN



Se evidenció Directiva Transitoria No. 25/ALDG-ALDCS-GAI-218, de fecha 20 de diciembre de 2016, cuyo asunto fue, impartir instrucciones y responsabilidades para la adecuación y puesta en marcha de la nueva “PLANTA PANIFICADORA INDUSTRIAL”

La Reestructuración de la ALFM, designó a la Dirección de Producción, como la dependencia que tendría a cargo la planeación, transformación y venta de los productos generados por cuenta de la planta de café, la panificadora y la cadena de ensamble de raciones de campaña, la cual surgió para darle mayor peso y proyección, en términos de lograr incrementar la producción, optimizar los procesos de transformación y unificar la gestión administrativa y operativa.

Dentro de la Estructura de la Entidad, la Dirección de Producción se encuentra incluida en los procesos misionales, encabezada por la Subdirección de Operación Logística, así:

PROCESO

**GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN**

 <p><b>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES</b> La unión de nuestras Fuerzas</p>	TÍTULO	Código GSE-FO-12		 <p>Grupo Social y Empresarial <b>de la Defensa</b> Por el bienestar de nuestra Patria</p>
	<p><b>INFORME DE AUDITORÍA INTERNA</b></p>	<p>Versión No. <b>03</b></p>	<p>Pág. <b>3</b> de <b>63</b></p>	
		<p>Fecha: <b>09 08 2021</b></p>		



The image shows the organizational structure of the General Directorate (DIRECCIÓN GENERAL) and a screenshot of the SAP ERP system. The organizational chart includes the following units:

- SECRETARÍA GENERAL
- DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y TALENTO HUMANO
- DIRECCIÓN FINANCIERA
- SUBDIRECCIÓN GENERAL ABASTECIMIENTOS Y SERVICIOS
  - DIRECCIÓN ABASTECIMIENTOS CLASE I
  - DIRECCIÓN OTROS ABASTECIMIENTOS Y SERVICIOS
  - DIRECCIÓN INFRAESTRUCTURA
- SUBDIRECCIÓN GENERAL CONTRATACIÓN
- SUBDIRECCIÓN GENERAL OPERACIÓN LOGÍSTICA
  - DIRECCIÓN PRODUCCIÓN
  - DIRECCIONES REGIONALES

The SAP screenshot displays a list of cost centers (Centros de costo) with columns for Denominación, Situación, Responsable, Societal, Centro de beneficio, and Área funcional. Key entries include:

- PRL0090300: DESPACHO SUBDIRECCIÓN PRODUCCIÓN
- PRL0090400: FABRICACIÓN DE CAFÉ
- PRL0090200: FABRICACIÓN DE CARAS

Se verifica la estructura de la Dirección Producción en la herramienta ERP SAP, para el control administrativo y financiero, observando los centros de costos que fueron asignados, así:

Unidad	Centro de coste	Centro de beneficio
Panadería	PRL0090300	CB0090300
Fabricación de café	PRL0090400	CB0090400
Raciones de campaña	PRL0090200	CB0090300

De acuerdo con el análisis de los centros, se realizarán las verificaciones en los sistemas de información de la Entidad.


**Estudio planificación producción**

No se evidenció información acerca de estadísticas y/o soportes, correspondientes a la capacidad de producción, tiempos y movimientos, capacidad de almacenamiento, necesidades, ventas, etc.

**ESTADOS DE RESULTADOS DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN**

El equipo auditor, mediante memorando No. No. 2023100200138243 ALOC-GSE-10020 del 21-06-2023, solicitó el Estado de Resultados de las unidades de negocio (Panadería, Tostadora de Café y Raciones de Campaña); se allegó un archivo en PDF, denominado “*Estados de resultados Financieros Dirección de Producción a corte Mayo 2023*”, en el cual se evidencia el Estado de Resultados consolidado de la ALFM por unidades de negocio, como se muestra a continuación:

**GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN**

 <p><b>AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES</b> La unión de nuestras Fuerzas</p>	<p>TITULO</p> <p><b>INFORME DE AUDITORÍA INTERNA</b></p>	Código GSE-FO-12		
		Versión No. <b>03</b>		Pág. 4 de <b>63</b>
		Fecha:	<b>09</b>	<b>08</b>



UNIDADES	INGRESO OPERACIONAL					
	MAYO 2023		MAYO 2022		Variación	
	\$	%	\$	%	\$	%
Contratos	-	0,0%	123	0,1%	123	-100,0%
Planta Panificadora	931	0,5%	611	0,3%	320	52,4%
Comercialización	1.146	0,6%	2.683	1,2%	1.537	-57,3%
Combustible	20.320	10,7%	19.729	9,2%	591	3,0%
Comedores	70.915	37,4%	66.885	31,1%	4.030	6,0%
Tostadora de Café	2.216	1,2%	2.556	1,2%	340	-13,3%
CAD'S	92.725	48,9%	122.000	56,7%	29.275	-24,0%
Buceo y Salvamento	348	0,2%	303	0,1%	45	14,9%
Créditos	895	0,5%	323	0,2%	572	177,1%
Otras Unidades de Negocio	180	0,1%		0,0%	180	100,0%
<b>Totales</b>	<b>189.676</b>	<b>100,0%</b>	<b>215.214</b>	<b>100,0%</b>	<b>25.536</b>	<b>-11,9%</b>

UNIDADES	COSTO DE VENTAS					
	MAYO 2023		MAYO 2022		Variación	
	\$	%	\$	%	\$	%
CAD'S	80.127	47,3%	101.388	54,3%	21.261	-21,0%
Combustible	18.874	11,1%	18.111	9,7%	763	4,2%
Comedores	67.184	39,7%	63.776	34,1%	3.408	5,3%
Procesadora de Café	2.233	1,3%	2.858	1,5%	625	-21,9%
Planta Panificadora	674	0,4%	634	0,3%	40	6,3%
Buceo y Salvamento	61	0,0%	29	0,0%	32	110,3%
Comercialización	185					100,0%
<b>Totales</b>	<b>169.338</b>	<b>99,9%</b>	<b>186.796</b>	<b>100,0%</b>	<b>12.415</b>	<b>-6,6%</b>

Fuente: Carpeta Compartida Auditoria Producción \\Aldrpr151\produccion



Se observan, en el reporte realizado por el auditado, ingresos de la Planta panificadora, al corte 31-05-2023, por valor de \$931.000.000, mostrando aumento del 54.4% respecto de los ingresos percibidos en la vigencia 2022. La tostadora de café muestra unos ingresos de \$ 2.216.000.000 y una disminución del 13.3% respecto a los ingresos de la vigencia anterior. No se evidencian ingresos por concepto de Raciones de campaña.

No se observaron Estados Financieros independientes por unidad de negocio, por el contrario, se observa que la planta panificadora y la tostadora de café están asociados a los costos y gastos de la Oficina Principal.

**Panadería**

El auditor, extrae de la herramienta ERP SAP, la transacción ZFI014 del centro de costo de panadería CB0090003-PANADERIA, observando ingresos por valor de \$594.657.110; esto no es concordante con la información entregada por valor de \$931.000.000, la cual presenta diferencia un valor de \$336.342.892.

La Oficina de Control Interno verifica los ingresos de la unidad, observando que, se encuentran sumados los ingresos del centro de beneficio CB0441801-PANADERIA NORORIENTE por valor de \$ 335.941.440. De lo anterior, evidencia que la presentación de Estados Financieros que hace la Dirección Financiera a la Dirección General, como Planta Panificadora incluye panadería Oficina

PROCESO					
GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN					
	TITULO	Código GSE-FO-12			
		Versión No. <b>03</b>		Pág. 5 de 63	
		Fecha:	<b>09</b>	<b>08</b>	<b>2021</b>
<b>INFORME DE AUDITORÍA INTERNA</b>					

Principal y la Regional Nororiente. Sin embargo, la Dirección de Producción en presentación de su proceso no muestra seguimiento y/o control de los ingresos presentados por la Regional Nororiente.

ESTADO DE RESULTADOS ZFI014	Panaderia Of Principal CB0090003	%	Panaderia Reg. Nororiente CB0441801	%	Planta Panificadora
INGRESOS	594.657.110	64%	335.941.440	36%	930.598.550
COSTO DE VENTAS	472.275.737	70%	201.548.086	30%	673.823.823
<b>UTILIDAD</b>	<b>122.381.373</b>	<b>48%</b>	<b>134.393.354</b>	<b>52%</b>	<b>256.774.727</b>



Fuente: Verificación equipo OCI – ERP SAP

Ahora bien, se realizó visita *in situ* al proceso de la Dirección de producción, solicitando aclaración del procedimiento por el cual se generan los ingresos, teniendo en cuenta que, al revisar los movimientos en el sistema ERP SAP, se observaron movimientos automáticos por concepto de facturación por valor de \$4.408.200 y movimientos manuales por concepto de cruce de ventas por valor de \$591.988.710; ante esto, el proceso informa que al final de cada mes realiza cruce con las unidades que abastecen, Regional Tolima y Centro, en el cual verifican las ventas de estancias, concertaciones de menú, precios concertados y salidas de mercancía de los productos de panadería; con esta información generan un acta de cruce entre el coordinador de abastecimientos de las regionales y la dirección de producción, en el cual se estipulan los precios de costo, venta y utilidad de los productos de panadería, dicha acta posteriormente es contabilizada por el grupo de contabilidad de forma manual por parte de la Oficina Principal.

# DOCUMENTO SAP	DESCRIPCIÓN DOCUMENTO	VALOR
6000098	ROSAURA MENESES DE RODRIGUEZ	142.000,00
6000182	MARTHA CECILIA PORRAS CORREDOR	49.500,00
6000200	MARTHA CECILIA PORRAS CORREDOR	869.900,00
6000226	ROSAURA MENESES DE RODRIGUEZ	292.600,00
6000308	MARTHA CECILIA PORRAS CORREDOR	869.900,00
6000319	MARTHA CECILIA PORRAS CORREDOR	910.200,00
6000364	ROSAURA MENESES DE RODRIGUEZ	28.000,00
6000365	ROSAURA MENESES DE RODRIGUEZ	597.200,00
6000533	ROSAURA MENESES DE RODRIGUEZ	428.950,00
6000703	ROSAURA MENESES DE RODRIGUEZ	219.950,00
2400000018	CRUCE DE VENTA PANADERIA ENERO REGIONAL CENTRO	72.126.049,00
2400000020	CRUCE DE VENTA PANADERIA ENERO REGIONAL TOLIMA	46.103.584,00
2400000072	CRUCE DE VENTA PANADERIA FEBRERO REGIONAL CENTRO	41.917.339,00
2400000073	CRUCE DE VENTA PANADERIA FEBRERO REGIONAL TOLIMA	35.910.336,00
2400000181	CRUCE DE VENTA PANADERIA MARZO REGIONAL CENTRO	79.749.147,00
2400000190	CRUCE DE VENTA PANADERIA MARZO REGIONAL TOLIMA	26.373.358,00
2400000265	CRUCE DE VENTA PANADERIA ABRIL REGIONAL CENTRO	67.948.170,00
2400001339	CRUCE DE VENTA PANADERIA ABRIL REGIONAL TOLIMA	22.749.132,00
2400002012	CRUCE DE VENTA PANADERIA MAYO REGIONAL CENTRO	198.110.019,00
2400002016	CRUCE DE VENTA PANADERIA MAYO REGIONAL CENTRO	1.001.576,00
<b>Total general</b>		<b>594.657.110,00</b>

Fuente: Herramienta ERP SAP transacción FS10N – cuenta 4204180001 vigencia 2023

De lo anterior, no se evidenció, el procedimiento establecido para determinar las ventas y los costos de ventas de los productos de Panadería; por el contrario, se evidencia que, estos cálculos se realizan manualmente teniendo en cuenta los reportes extraídos del sistema ERP SAP y las concertaciones trimestrales por comedor.

PROCESO					
GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN					
	TÍTULO	Código GSE-FO-12			
		Versión No. 03		Pág. 6 de 63	
		Fecha:	09	08	2021
		<b>INFORME DE AUDITORÍA INTERNA</b>			

Al realizar cruce de la información la Oficina de Control Interno evidenció diferencias entre los valores reportados en presentación realizada por la Dirección de Producción en los traslados y en los ingresos, así:

- ✓ En cuanto a los traslados, encontramos una diferencia en el mes de enero de 2023, de 110 unidades, respecto de la información aportada por la Dirección de producción.

Verificación Traslados Regional Centro y Regional Tolima				
Mes	Centro	Tolima	Presentación Producción	Diferencia
Enero	107.889,00	100.992,00	208.771,00	- 110,00
Febrero	120.051,00	48.680,00	168.731,00	-
Marzo	142.357,00	36.886,00	179.243,00	-
Abril	100.771,00	34.412,00	135.183,00	-
Mayo	287.494,00	-	287.494,00	-
	<b>758.562,00</b>	<b>220.970,00</b>	<b>979.422,00</b>	<b>- 110,00</b>

Fuente: ERP SAP transacción MB51 mov 641-642 / Enero a mayo 2023


- ✓ En cuanto a las ventas a la Regional Tolima, encontramos diferencias de 4.323 unidades y diferencias en el valor de venta de \$ 6.806.298, respecto de la información aportada por la Dirección de producción.

VENTAS REGIONAL TOLIMA						
Enero	Cant unidades	Valor total traslado (costo)	\$ Venta por unidad	Valor total estancia (venta)	Presentación Producción \$ venta	Diferencias
PAN CORRIENTE ALFM *65 G	2.226,00	\$ 1.335.600,00	\$ 562,00	\$ 1.251.012,00		
PAN CORRIENTE ALFM X 60 G	61.352,00	\$ 24.089.340,00	\$ 562,00	\$ 34.479.824,00	\$46.103.584,00	-\$ 1.251.012,00
PAN TAJADO ALFM	46.870,00	\$ 6.285.777,00	\$ 248,00	\$ 11.623.760,00		
<b>Febrero</b>						
PAN CORRIENTE ALFM *65 G	250,00	\$ 150.000,00	\$ 966,00	\$ 241.500,00		
PAN CORRIENTE ALFM X 60 G	22.606,00	\$ 8.517.215,00	\$ 966,00	\$ 21.837.396,00	\$35.910.336,00	\$ 4.296.266,00
PAN TAJADO ALFM	29.249,00	\$ 3.072.660,00	\$ 326,00	\$ 9.535.174,00		
<b>Marzo</b>						
PAN CORRIENTE ALFM X 60 G	17.581,00	\$ 6.972.720,00	\$ 966,00	\$ 16.983.246,00	\$26.373.358,00	\$ 4.718.532,00
PAN TAJADO ALFM	14.330,00	\$ 1.741.108,00	\$ 326,00	\$ 4.671.580,00		
<b>Abril</b>						
PAN CORRIENTE ALFM X 60 G	13.458,00	\$ 5.560.462,00	\$ 966,00	\$ 13.000.428,00	22.749.132,00	\$ -
PAN TAJADO ALFM	29.904,00	\$ 3.808.631,00	\$ 326,00	\$ 9.748.704,00		
<b>Mayo</b>						
PAN CORRIENTE ALFM X 60 G	351,00	\$ 147.422,00	\$ 966,00	\$ 339.066,00	\$ -	-\$ 957.488,00
PAN TAJADO ALFM	1.897,00	\$ 249.187,00	\$ 326,00	\$ 618.422,00		

Fuente: ERP SAP transacción MB51 mov 261-262 / Enero a mayo 2023

- ✓ En cuanto a las ventas a la Regional Centro, encontramos diferencias de 4.895 unidades respecto de la información aportada por la Dirección de producción; en cuanto al valor total de venta no fue posible determinarlo por parte del equipo auditor, teniendo en cuenta que los valores de venta tienen diferentes variables, tales como concertación de menú por corte de trimestre y por comedor, tal y como muestra en el producto "Pan Tajado", el cual se tomó como ejemplo del informe.

**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 GSE-FO-12			
		Versión No. <b>03</b>		Pág. 7 de <b>63</b>	
		Fecha:	<b>09</b>	<b>08</b>	<b>2021</b>



Grupo Social y Empresarial  
**de la Defensa**  
Por la Unidad Social, Militar y Civil

<b>VENTAS REGIONAL CENTRO</b>					
Venta por unidades (Cantidad)				Presentación Producción	Diferencias
Mes	Estancias	Venta CAD	Total Venta		
Enero	88.520,00	3.120,00	91.640,00	91.938,00	- 298,00
Febrero	85.095,00	460,00	85.555,00	83.578,00	1.977,00
Marzo	96.252,00	4.444,00	100.696,00	97.970,00	2.726,00
Abril	85.062,00	2.274,00	87.336,00	86.846,00	490,00
Mayo	275.515,00	3.606,00	279.121,00	279.121,00	-
<b>Total</b>	<b>630.444,00</b>	<b>13.904,00</b>	<b>644.348,00</b>	<b>639.453,00</b>	<b>4.895,00</b>




Fuente: ERP SAP transacción MB51 mov 261-262 / Enero a mayo 2023

Centro	Producto	Concertación Dic-Ene-Feb	Concertación Febr-mar-abr	Concertación May-jun-jul
C401-C402	P TJN TAJADA DE PAN	\$ 229,00		
C403	P TJN TAJADA DE PAN	\$ 239,00		\$ 198,00
C405	P TJN TAJADA DE PAN		\$ 229,00	\$ 198,00
C407	P TJN TAJADA DE PAN	\$ 229,00		\$ 198,00
C409	P TJN TAJADA DE PAN		\$ 190,00	\$ 198,00
C410	P TJN TAJADA DE PAN			\$ 198,00
C411	P TJN TAJADA DE PAN	\$ 229,00	\$ 190,00	\$ 198,00
C413	P TJN TAJADA DE PAN	\$ 229,00		
C415	P TJN TAJADA DE PAN		\$ 570,00	\$ 594,00
C417	P TJN TAJADA DE PAN		\$ 190,00	\$ 198,00
C419	P TJN TAJADA DE PAN	\$ 173,00	\$ 325,00	\$ 414,00
C420	P TJN TAJADA DE PAN		\$ 173,00	\$ 325,00
C421	P TJN TAJADA DE PAN		\$ 190,00	
C422	P TJN TAJADA DE PAN			\$ 204,00
C423	P TJN TAJADA DE PAN	\$ 239,00	\$ 245,00	
C427	P TJN TAJADA DE PAN	\$ 229,00	\$ 190,00	\$ 198,00

Fuente: Concertaciones menú Regional Centro por comedor

- ✓ En cuanto a los costos, se encontraron diferencias entre el valor presentado por la Dirección de Producción y la información extraída del sistema ERP-SAP, en los rubros de arrendamiento, comunicaciones, mantenimiento y materia prima.

<b>COSTOS PANADERÍA SAP ACUMULADOS A MAYO DE 2023</b>			
Rubro	Vr Total acumulado	Verificación OCI S ALR 87013611	Diferencia
MANO DE OBRA	\$ 134.055.130,00	\$ 134.055.130,00	\$ -
DEPRECIACION	\$ 20.916.901,00	\$ 20.916.901,00	\$ -
SERVICIOS PUBLICOS	\$ 12.736.880,00	\$ 12.736.880,00	\$ -
IMPUESTOS	\$ 9.914.100,00	\$ 9.914.100,00	\$ -
ARRENDAMIENTOS	\$ 20.106.359,00	\$ 26.807.890,00	\$ 6.701.531,00
COMUNICACIONES	\$ 2.265.608,00	\$ 2.539.008,00	\$ 273.400,00
OTROS COSTOS	\$ 30.725.867,00	\$ 30.725.867,00	\$ -
MATERIAL LEGGER	\$ 187.484,00	\$ 107.278,00	-\$ 80.206,00
COMISIONES	\$ 872.530,00	\$ 872.530,00	\$ -
MANTENIMIENTO	-	\$ 3.256.705,00	\$ 3.256.705,00
<b>SUBTOTAL COSTOS</b>	<b>\$ 231.780.859,00</b>	<b>\$ 241.932.289,00</b>	<b>\$ 10.151.430,00</b>
MATERIA PRIMA	\$ 258.733.841,00	\$ 258.998.495,00	\$ 264.654,00
<b>TOTAL COSTOS PRODUCCIÓN</b>	<b>\$ 490.514.700,00</b>	<b>\$ 500.930.784,00</b>	<b>\$ 10.416.084,00</b>

PROCESO								
GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN								
	TÍTULO	Código GSE-FO-12						
		Versión No. 03			Pág. 8 de 63			
		Fecha:	09	08	2021			
 <b>INFORME DE AUDITORÍA INTERNA</b>								

Todo lo anterior, denota debilidad en la entrega de la información, incumpliendo lo establecido en la carta de representación firmada el 21-06-2023 por el líder del proceso, en la cual declara:

1. Somos responsables por la oportuna preparación, presentación y consistencia de la información que será entregada en el marco de la auditoría, a la Oficina de Control Interno.
2. Se hará entrega oficialmente de toda la información relacionada con la gestión del proceso a evaluar, atendiendo los requerimientos realizados por la Oficina de Control Interno.
3. La información a suministrar será válida, íntegra y completa para los propósitos del proceso auditor. (Subrayado fuera de texto)

### ORDENES DE FABRICACIÓN PRODUCTO TERMINADO

Se verificaron las órdenes de fabricación realizadas de enero a mayo de 2023, por el centro de costo de la Panadería Oficina Principal, evidenciando que se realizaron 398 órdenes, en las cuales se produjeron 963.583 unidades de producto terminado, discriminado de la siguiente manera:


<b>REPORTE ORDENES DE FABRICACIÓN PRODUCTO TERMINADO - UNIDADES</b>							
Producto Terminado	No. Ordenes realizadas	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Total
AREPA BOYACENSE ALFM	4	-	-	-	-	450,00	450,00
CROISSANT BOCADILLO ALFM-1	14	177,00	4.562,00	2.322,00	1.088,00	2.097,00	10.246,00
CROISSANT QUESO ALFM-1	45	7.548,00	2.546,00	21.811,00	7.345,00	9.646,00	48.896,00
LIBERAL ALFM	42	10.163,00	3.377,00	4.933,00	3.189,00	13.940,00	35.602,00
MANTECADA ALFM-1	9	20,00	60,00	118,00	38,00	-	236,00
MOGOLLA X 80 G ALFM	9	300,00	150,00	340,00	120,00	-	910,00
PAN CHURRO	40	13.888,00	4.856,00	8.812,00	6.703,00	48.207,00	82.466,00
PAN COCO ALFM	22	-	1.991,00	3.228,00	1.474,00	12.067,00	18.760,00
PAN CORRIENTE X60 G ALFM-1	34	63.154,00	21.675,00	20.041,00	5.180,00	-	110.050,00
PAN CORRIENTE X65 G ALFM-1	62	24.117,00	41.572,00	42.140,00	24.569,00	107.690,00	240.088,00
PAN PERA ALFM-1	40	8.482,00	2.036,00	25.663,00	6.756,00	26.818,00	69.755,00
PAN TAJADO ALFM	62	83.292,00	92.838,00	81.752,00	47.762,00	34.882,00	340.526,00
ROSCON BOCADILLO ALFM-1	15	30,00	50,00	86,00	310,00	5.122,00	5.598,00
<b>Total Orden de Fabricación</b>	<b>398</b>	<b>211.171,00</b>	<b>175.713,00</b>	<b>211.246,00</b>	<b>104.534,00</b>	<b>260.919,00</b>	<b>963.583,00</b>
<b>Trasladados</b>	<b>N/A</b>	<b>20.881,00</b>	<b>168.731,00</b>	<b>179.243,00</b>	<b>135.183,00</b>	<b>287.494,00</b>	<b>791.532,00</b>

Fuente: Verificación Equipo auditor ERP SAP - Transacción COOIS

Se realizó muestra aleatoria del procedimiento de salida de productos, de acuerdo con la receta estipulada en el sistema ERP SAP (transacción CS03), evidenciando que existen diferencias entre la cantidad planificada versus la salida real de los materiales. De lo anterior, se indagó con el proceso, la razón o justificación de dichas diferencias, a lo cual se informa que, la orden de fabricación se hace de forma manual de acuerdo al formato OL-FO-41 y que, los datos se toman de una tabla denominada "Formulación mojes panadería", documento que no se encuentra registrado en la entidad en el Sistema Integrado de Gestión (SIG) y del cual se desconoce el estudio para el cálculo de la mezcla de elaboración de productos.




**GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN**

 <p><b>AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES</b> La unión de nuestras Fuerzas</p>	<p>TITULO</p> <p><b>INFORME DE AUDITORÍA INTERNA</b></p>	Código GSE-FO-12			
		Versión No. <b>03</b>		Pág. <b>9</b> de <b>63</b>	
		Fecha:	<b>09</b>	<b>08</b>	<b>2021</b>



Doc. Salida mercancia MIGO	Texto breve de material	Cantidad MIGO	No. Orden Fabricación	Cód. Prod. Terminado	Cant. A producir	Cant. Transacción CS13	Diferencias cantidad
4902119325	ANTIMOHO PANADERIA	0,099	804693	2017	454,00	0,079	-0,02
4902119325	AZUCAR PANADERIA	3,4	804693	2017	454,00	3,356	-0,04
4902119325	HARINA DE TRIGO PANADERIA	20,169	804693	2017	454,00	19,739	-0,43
4902119325	LEVADURA FRESCA PANADERIA	0,36	804693	2017	454,00	0,355	-0,01
4902119325	SAL PANADERIA	0,46	804693	2017	454,00	0,395	-0,07
4902119325	ACEITE PANADERIA	0,219	804693	2017	454,00	0,149	-0,07
4902119325	HUEVO EN POLVO PANADERIA	0,173	804693	2017	454,00	0,171	0,00
4902119325	MARGARINA INDUSTRIAL PANADERIA	3,058	804693	2017	454,00	2,566	-0,49
4902119325	BOLSATINA PANADERIA *UND	13	804693	2017	454,00	8	-5,00
4902119325	LAMINA EMPAQUE PANADERIA	0,9	804693	2017	454,00	0,908	0,01
4902167674	ANTIMOHO PANADERIA	0,2	804890	2027	4.400,00	0,196	0,00
4902167674	AZUCAR PANADERIA	8,5	804890	2027	4.400,00	8,333	-0,17
4902167674	HARINA DE TRIGO PANADERIA	50,5	804890	2027	4.400,00	49,02	-1,48
4902167674	LEVADURA FRESCA PANADERIA	0,9	804890	2027	4.400,00	0,931	0,03
4902167674	SAL PANADERIA	1	804890	2027	4.400,00	0,98	-0,02
4902167674	ACEITE PANADERIA	1,134	804890	2027	4.400,00	2,273	1,14
4902167674	HUEVO EN POLVO PANADERIA	0,432	804890	2027	4.400,00	0,424	-0,01
4902167674	MARGARINA INDUSTRIAL PANADERIA	6,5	804890	2027	4.400,00	6,373	-0,13
4902167674	BOLSA PAN TAJADO *UND	200	804890	2027	4.400,00	200	0,00
4902167674	AMARRE BOLSA SILICONADA *UND	200	804890	2027	4.400,00	200	0,00
4902167674	BOLSATINA PANADERIA *UND	24	804890	2027	4.400,00	200	176,00
4902208008	ANTIMOHO PANADERIA	0,3	805050	2023	1.835,00	0,298	0,00
4902208008	AZUCAR PANADERIA	16,69	805050	2023	1.835,00	16,366	-0,32
4902208008	BOCADILLO * KG PANADERIA	8,45	805050	2023	1.835,00	9,175	0,73
4902208008	ESENCIA PARA PANADERIA	0,3	805050	2023	1.835,00	0,596	0,30
4902208008	HARINA DE TRIGO PANADERIA	50	805050	2023	1.835,00	49,595	-0,41
4902208008	LEVADURA FRESCA PANADERIA	0,8	805050	2023	1.835,00	0,794	-0,01
4902208008	SAL PANADERIA	0,15	805050	2023	1.835,00	0,149	0,00
4902208008	ACEITE PANADERIA	4	805050	2023	1.835,00	24,798	20,80
4902208008	MARGARINA INDUSTRIAL PANADERIA	12,5	805050	2023	1.835,00	12,399	-0,10
4902208008	BOLSATINA PANADERIA *UND	32	805050	2023	1.835,00	32	0,00
4902208008	LAMINA EMPAQUE PANADERIA	2,2	805050	2023	1.835,00	2,916	0,72
4902239649	ANTIMOHO PANADERIA	0,192	805152	2025	791,00	0,205	0,01
4902239649	AZUCAR PANADERIA	20,66	805152	2025	791,00	20,934	0,27
4902239649	COLOR AMARILLO PANADERIA	0,271	805152	2025	791,00	0,004	-0,27
4902239649	ESENCIA PARA PANADERIA	0,756	805152	2025	791,00	0,341	-0,42
4902239649	HARINA DE TRIGO PANADERIA	24	805152	2025	791,00	25,571	1,57
4902239649	LEVADURA FRESCA PANADERIA	0,704	805152	2025	791,00	0,75	0,05

**GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN**

 <p><b>AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES</b> La unión de nuestras Fuerzas</p>	<p>TITULO</p> <p><b>INFORME DE AUDITORÍA INTERNA</b></p>	Código GSE-FO-12			
		Versión No. <b>03</b>		Pág. <b>10</b> de <b>63</b>	
		Fecha:	<b>09</b>	<b>08</b>	<b>2021</b>





Doc. Salida mercancia MIGO	Texto breve de material	Cantidad MIGO	No. Orden Fabricación	Cód. Prod. Terminado	Cant. A producir	Cant. Transacción CS13	Diferencias cantidad
4902239649	POLVO PARA HORNEAR PANADERIA	0,812	805152	2025	791,00	0,409	-0,40
4902239649	AREQUIPE PANADERIA	2,6	805152	2025	791,00	8,524	5,92
4902239649	HUEVO EN POLVO PANADERIA	2,777	805152	2025	791,00	3,819	1,04
4902239649	BOLSATINA PANADERIA *UND	13	805152	2025	791,00	14	1,00
4902239649	LAMINA EMPAQUE PANADERIA	1,1	805152	2025	791,00	0,791	-0,31
4902283755	ANTIMOHO PANADERIA	0,2	805355	2027	4.040,00	0,18	-0,02
4902283755	AZUCAR PANADERIA	8,5	805355	2027	4.040,00	7,652	-0,85
4902283755	HARINA DE TRIGO PANADERIA	51	805355	2027	4.040,00	45,009	-5,99
4902283755	HUEVO PARA PANADERIA	32	805355	2027	4.040,00	0,389	-31,61
4902283755	LEVADURA FRESCA PANADERIA	1	805355	2027	4.040,00	0,855	-0,15
4902283755	SAL PANADERIA	1	805355	2027	4.040,00	0,9	-0,10
4902283755	ACEITE PANADERIA	0,374	805355	2027	4.040,00	2,087	1,71
4902283755	MARGARINA INDUSTRIAL PANADERIA	6,5	805355	2027	4.040,00	5,851	-0,65
4902283755	BOLSA PAN TAJADO *UND	200	805355	2027	4.040,00	184	-16,00
4902283755	AMARRE BOLSA SILICONADA *UND	200	805355	2027	4.040,00	184	-16,00
4902283755	BOLSATINA PANADERIA *UND	47	805355	2027	4.040,00	20	-27,00

Fuente: Comparativo Orden de fabricación transacción CS03 versus MB51

Adicionalmente, se evidenciaron, en la inspección *in situ* a la bodega 4 - oficinas administrativas de la planta panificadora, cuatro canastas que contenían producto terminado, que no fue incluido dentro del inventario realizado y para lo cual el proceso informó, que correspondían a las muestras y rechazos de los procesos de producción. Sin embargo, no se evidenció procedimiento en el Sistema Integrado de Gestión (SIG) para determinar la cantidad de muestras, ni el espacio para la disposición de las mismas; adicionalmente, no se evidencia registro de control y seguimiento dentro del proceso logístico que maneja la Entidad.



Fuente: Inspección en sitio 04-07-2023

PROCESO				<b>GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN</b>			
	TITULO	Código GSE-FO-12					
		Versión No. <b>03</b>			Pág. <b>11</b> de <b>63</b>		
		Fecha:	<b>09</b>	<b>08</b>	<b>2021</b>		
<b>INFORME DE AUDITORÍA INTERNA</b>							

Todo lo anterior, denota debilidad en los procedimientos realizados por la planta panificadora, en lo referente a la no utilización de las herramientas para la transformación de alimentos (ERP SAP), ausencia de procedimiento de elaboración del pan, sistema de control de calidad para recepción de materiales y producto terminado e índices de control, supervisión y ejecución del almacenamiento y producción.


### DESVIACIONES ESTANDAR

La Oficina de Control Interno verificó los costos de las órdenes de fabricación, mediante la transacción COOIS, observando que las 398 órdenes presentan desviación estándar (según ERP-SAP), en los costos indirectos de fabricación y la mano de obra directa, sin que a la fecha se encuentre justificación y/o seguimiento de las diferencias, a continuación, se toma muestra estadística no aleatorio para evidencia del informe:

Orden	Número de material	Cantidad prod.plan	Desviación plan/real
804697	2021	1.283,00	281.564,00
804706	2018	2.100,00	477.513,00
804717	2027	4.400,00	745.649,00
804722	2018	10.705,00	2.235.059,00
804724	2023	1.925,00	739.423,00
804781	2023	920,00	337.456,00
804783	2018	4.969,00	1.438.896,00
804812	2018	1.972,00	- 59.886,00
804826	2017	3.995,00	- 459.471,00
804877	2019	410,00	182.279,00
804951	2017	4.200,00	577.696,00
805024	2017	3.588,00	573.280,00
805106	2021	3.917,00	- 546.988,00
805134	2027	550,00	1.103,00
805159	2017	5.122,00	- 320.395,00
805239	2025	1.263,00	22.699,00
805340	2024	1.708,00	- 107.152,00
805308	2017	13.213,00	731.365,00

De la muestra, se tomó la orden de fabricación No.805106 como ejemplo del ejercicio, con la cual se realizó la producción de 3.917 unidades de *Pan Pera*; de acuerdo con los costos planeados tendría un costo total de \$1.850.216; sin embargo, los costos reales fueron de \$3.876.430 y la producción total de acuerdo al precio estándar del sistema fue de \$2.397.204, esta operación, al final del ejercicio hace que se presente una desviación estándar (ERP-SAP) de \$546.988, tal como se observa a continuación:

**GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN**

 <p><b>AGENCIA LOGISTICA</b> FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	<p>TITULO</p> <p><b>INFORME DE AUDITORÍA INTERNA</b></p>	Código GSE-FO-12			
		Versión No. <b>03</b>		Pág. <b>12</b> de <b>63</b>	
		Fecha:	<b>09</b>	<b>08</b>	<b>2021</b>

Origen	Total costos plan	Total costos reales
ACEITE PANADERIA	11.561	11.561
ANTIMOH O PANADERIA	22.675	22.675
AZUCAR PANADERIA	164.648	164.649
BOCADILLO * KG PANADERIA	224.434	224.434
BOLSATINA PANADERIA *UND	8.970	8.975
HARINA DE TRIGO PANADERIA	423.250	423.230
LAMINA EMPAQUE PANADERIA	109.163	109.165
LEVADURA FRESCA PANADERIA	45.984	45.985
MARGARINA INDUSTRIAL PANADERIA	230.875	230.874
SAL PANADERIA	581	581
<b>TOTAL MATERIA PRIMA</b>	<b>1.242.141</b>	<b>1.242.129</b>
PANADERIA / Costos Ind.Fab.	66.589	1.104.594
PANADERIA / Mano Obra Directa	541.486	1.529.707
<b>TOTAL COSTOS MP + CIF</b>	<b>1.850.216</b>	<b>3.876.430</b>
<b>PAN PERA ALFM-1</b>	<b>-2.397.204</b>	<b>-2.397.204</b>
<b>Desviación Estándar</b>	<b>-546.988</b>	

Fuente: verificación equipo OCI transacción CO03 – OF 805106

Teniendo en cuenta lo anterior, se encontró debilidad en la verificación de costos del proceso, evidenciadas en las diferencias encontradas en las 398 órdenes de fabricación; además, se observa que al realizar las ordenes manuales, genera afectación en los costos parametrizados en el sistema ERP SAP, afecta directamente los costos de la producción.

**ARQUEO CAJA MENOR**

**Cuentadante Caja Menor:** Ligia Patricia López Ramos

**Delegado Oficina Control Interno:** Johana Patricia Gonzalez Molano



Se evidenció la Resolución No.108 del 31-01-2023, por la cual se constituye la Caja Menor de la Subdirección General de Operaciones Logísticas – Dirección de Producción de la ALFM, por cuantía autorizada de 6.5 SMMLV (\$7.540.000).

Mediante misma resolución se nombra como cuentadante de la caja menor a la funcionaria Ligia Patricia López Ramos, quien se encuentra afianzado por la póliza global de manejo No. 1006293 por la aseguradora Compañía La Previsora S.A.

Cuantía Autorizada Resolución No.108: \$7.540.000

Cuantía creada en SIIF Nación: \$7.540.000

Banco BBVA Cta. Cte. No. 001303090100011153 BBVA	Saldo
Cuantía autorizada	7.540.000,00
Valor Bancos	6.586.400,00
Valor Efectivo	502.200,00
Valor reembolsos pendientes	395.800,00

PROCESO					<b>GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN</b>				
	TITULO				Código GSE-FO-12				
					Versión No. <b>03</b>		Pág. <b>13</b> de <b>63</b>		
					Fecha:	<b>09</b>	<b>08</b>	<b>2021</b>	
<b>INFORME DE AUDITORÍA INTERNA</b>									

Valor Facturas pendientes por legalizar	55.600,00
Deducciones efectuadas por reembolso	-
<b>Diferencia</b>	-

Se evidenció, chequera con consecutivo de cheque de inicio No.3143101 al cheque No.3143200 - Último cheque utilizado No.3143163 de fecha 06-05-2021 por valor de \$622.142 por concepto de “reembolso caja menor”, cheques sin utilizar desde el consecutivo No.3143164 al No.3143200.

Se evidenciaron “auto-arqueos” para los meses de junio, julio y agosto 2023, como medida de control de los recursos a cargo.

Se evidenció acta de cruce mensual a los dineros de la caja menor, la cual es soportada con la conciliación bancaria, extracto bancario y libro auxiliar a cargo de la cuenta bancaria para el manejo de los recursos de la caja menor.

### TOMA FÍSICA DE INVENTARIOS

Criterio: Manual de Operación Logística Código: OL-MA-05 versión 00

Sub numeral 6.7. Toma Física de Elaboración Mensual de los Informes de Inventarios

Sub numeral 7.7. Toma Física de Elaboración Mensual de los Informes de Inventarios

Sub numeral 8.7. Toma Física de Elaboración Mensual de los Informes de Inventarios

Una vez indagado acerca de la actualización del sistema ERP-SAP, se concluyó que se encontraba sin transacciones pendientes por ejecutar, en consecuencia, se procedió a realizar la toma física de inventarios, con los siguientes resultados:

#### **Procesadora de Café**

Valor de Inventario (ERP-SAP)                      \$4´104.735.317,00

Valor conteo Físico                                      \$4.104.814.465,00

Sobrante (conteo físico vs ERP-SAP)              \$            79.148,12

Se deja como observación, la diferencia de productos reportados en el sistema versus los productos contados en físico; sin embargo, no se formula acción correctiva de acuerdo con la Política de Operación para el manejo de sobrantes, en cuanto la novedad corresponde a los empaques que fueron ingresados en diferentes unidades de medida versus la presentación del producto.



#### **Panadería**

Valor de Inventario (ERP-SAP)                      \$100´892.925,00

Valor conteo Físico                                      \$100´866.083,00

Faltante (conteo físico vs ERP-SAP)              \$            26.842,12

Se deja como observación, la diferencia de productos reportados en el sistema versus los productos contados en físico; sin embargo, no se formula acción correctiva de acuerdo a la Política de

PROCESO					<b>GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN</b>				
 <p><b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> FUERZAS MILITARES — La unión de nuestras Fuerzas —</p>	TÍTULO	Código GSE-FO-12			Pág. 14 de 63			 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa Por un mundo mejor, por un país más seguro</p>	
									Versión No. 03
					Fecha:	09	08		2021
<b>INFORME DE AUDITORÍA INTERNA</b>									

Operación para el manejo de faltantes teniendo en cuenta el monto del faltante y el tipo de producto el cual corresponde a producto terminado el cual no podría ser reemplazado por el producto fabricado en la planta de la ALFM.

### Raciones Alimentarias

Valor de Inventario (ERP-SAP)                      \$ 12'157.022,00

Valor conteo Físico                                      \$ 12'157.022,00

No se evidenciaron diferencias en las existencias registradas en el aplicativo SAP en cuanto el empaque de raciones.

Se recomienda, adoptar medidas de autocontrol realizando inventarios selectivos o parciales en diferentes fechas, para el debido control de los inventarios respecto de la información contenida en el Sistema ERP-SAP. Lo anterior teniendo en cuenta que, no se allegaron tomas físicas de inventarios diferentes de las periódicas y dentro del acta de entrega por vacaciones el T ASD no dejó registrada la toma física de inventarios de fecha 30-06-2023

### CUENTAS FISCALES

Criterio: Manual de Operación Logística Código: OL-MA-05 versión 00

Sub Numeral 6.9. Cuenta Fiscal

Sub Numeral 7.9. Cuenta Fiscal

Sub Numeral 8.9. Cuenta Fiscal



Directiva Permanente No.08 de 2020 Política de Cuentas Fiscales

Carpeta compartida Financiera: [\\san-nas2\Cuentas\\_fiscales](#)

### PANADERÍA

Una vez verificada la información, cargada en la carpeta compartida, se evidencia que el procedimiento ejecutado por la panadería, no cumple con lo establecido en la Política de Operación ni se enmarca en los requisitos de las demás unidades de negocio, tal como se describe a continuación:

1. La Panadería en Cota, durante la vigencia 2023 no relaciona los movimientos descritos en los ítems 2, 4, 6 y 7 establecidos en la Directiva No.08/2020 literal C. Estructura de almacenamiento.
2. **Soportes respectivos de la relación de Entradas:** La Panadería ejecuta movimientos ERP-SAP (101) por los siguientes conceptos:
  - Entrada de mercancías por compras locales y/o BMC. El registro de la factura se hace sin el valor correspondiente al porcentaje del IVA.
  - Entrada de mercancías por traslados. No hay evidencia de soportes de autorización del traslado como lo indica la Política de Operación ALFM.
  - Para hacerle el traslado de costos, al producto terminado, se realiza el movimiento "Entrada de mercancías para orden"; que realizan sin estar documentado en la Directiva.
3. **Soportes respectivos de la relación de Salidas:** La Panadería ejecuta movimientos ERP-SAP (641-261-201-) por los siguientes conceptos:
  - Traslado de CADS a Panadería (641): No hay evidencia de soportes de autorización del traslado como lo indica la Política de Operación ALFM.
  - Traslado de Panadería a Unidades de negocio (641): Se carga como soporte el formato denominado Planilla de despacho de panadería Cód.OL-FO-47. Dentro de la revisión aleatoria

PROCESO						
GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN						
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	TÍTULO	Código GSE-FO-12			 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa Por el bienestar de las Fuerzas Armadas y el país</p>	
		Versión No. <b>03</b>		Pág. <b>15</b> de <b>63</b>		
		Fecha:	<b>09</b>	<b>08</b>		<b>2021</b>
<b>INFORME DE AUDITORÍA INTERNA</b>						

de las cantidades registradas en los despachos versus la cantidad y tipo de pan, registrados en el sistema ERP-SAP se evidenciaron diferencias.

- Movimiento de salida ERP-SAP (261): donde salen los productos para elaboración de producto terminado "Orden de Producción" no se observa soporte de orden de fabricación formato OL-FO-41 el cual es manual.
- Movimiento de salida ERP-SAP (201): Salida para centro de costo, es el movimiento utilizado para documentar los diferentes tipos de apoyos realizados.
- Movimiento (601) Otras Ventas con corte a Mayo/23 según presentación corresponden a 2.651, sin embargo, se observa mediante transacción ERP-SAP MB51 clase de movimiento 601 un total de salida de 3.857 evidenciando una diferencia de **1.206** unidades reportados.
- 4. **Soportes Relación de anulaciones:** La Panadería ejecuta movimientos ERP-SAP (**642-262-602**) por los siguientes conceptos:
  - Anulaciones las cuales no contienen ningún tipo de relación, autorización y/o soporte que respalden la operación.
- 5. **Relación de Facturación de ventas** no se evidencia soporte que respalde dicha actividad.
- 6. Movimiento (309) cambio de código de producto terminado a código de unidad de negocio (comedor)
- 7. Los movimientos registrados el sistema ERP-SAP No contienen información en el campo texto de cabecera que permita sustentar la finalidad y/o sustento de cada uno.



### PROCESADORA DE CAFÉ

Una vez verificada la información, cargada en la carpeta compartida, se evidencia que el procedimiento ejecutado por la panadería, no cumple con lo establecido en la Política de Operación ni se enmarca en los requisitos de las demás unidades de negocio, tal como se describe a continuación:

1. **Soportes respectivos de la relación de Entradas:** Durante los meses de marzo, abril y mayo/23 no se evidencian los soportes de movimientos de entrada.
2. **Soportes respectivos de la relación de Salidas:** La Procesadora de café ejecuta movimientos ERP-SAP (**641**) por los siguientes conceptos:
  - Traslado de Planta procesadora de Café a Unidades de negocio (641): Se carga como soporte el formato denominado Planilla de despacho Planta procesadora de café Cód.OL-FO-51.
  - Movimiento de salida ERP-SAP (201): Salida para centro de costo, es el movimiento utilizado para documentar los diferentes tipos de apoyos realizados. Dentro de la presentación realizada por la Dirección de producción se indica que, con corte a mayo/23, los apoyos correspondieron a 84 unidades de 500g; sin embargo, el reporte ERP-SAP indica que de enero a mayo/2023 salieron 90 unidades de 500g, cifra que difiere de la presentada.

Por lo anterior, la Dirección de producción incumple con los lineamientos emitidos por la entidad en la conformación de la cuenta fiscal de acuerdo con cada caso relacionado anteriormente en lo transcurrido de la vigencia 2023.

En cuanto al cumplimiento de la misión General de la Directiva No.08/2020, la cual indica "La Dirección Financiera de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, analizará la información suministrada por cada unidad de negocio, garantizando que se cumpla con el reconocimiento, medición, revelación y presentación de cada uno de los hechos económicos; con el fin de presentar informe a la Alta Dirección y contribuir a la toma de decisiones", se observa comunicación

PROCESO				<b>GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN</b>			
 <b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> <b>FUERZAS MILITARES</b> <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	TÍTULO	Código GSE-FO-12					
		Versión No. <b>03</b>			Pág. <b>16</b> de <b>63</b>		
		Fecha:	<b>09</b>	<b>08</b>	<b>2021</b>		
<b>INFORME DE AUDITORÍA INTERNA</b>		 <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small> <small>Procesos Sociales, Económicos, Políticos y Ambientales</small>					

No.2023110230061183 de fecha 24-03-2023 con asunto: Verificación información cuentas fiscales registrando que las cuentas fiscales de la panadería y procesadora de café, durante los meses de enero, febrero y hasta el 14-03-2023 “CUMPLE”, apartándose de la realidad detectada en desarrollo de la presente auditoria.

Así las cosas, la novedad reportada por la Oficina de Control Interno, mediante Informe de seguimiento No.055/2022 Plan de Mejoramiento HOCI-779 el cual es reiterativo. Se recomienda que la Dirección Financiera allegue la verificación de las cuentas fiscales del proceso evaluado, donde se evidencie que la novedad no se volvió a materializar.

### MANEJO DE RECURSOS OBTENIDOS POR LA ENTREGA DE RESIDUOS RECICLABLES

Criterio: Guía para el manejo de recursos obtenidos por la entrega de residuos reciclables, ordinarios, peligrosos y especiales Código: GTH-GU-08 versión 01

Se realiza arqueo de los fondos obtenidos por la venta de residuos de la operación y administración de la Planta de panadería y café ALFM, durante la vigencia 2023, los cuales corresponden a los siguientes materiales:

- Papel Reciclable
- Envase de Aceite
- Chatarra (residuos del Mantenimiento de baño)
- Lonas
- Cartón
- Cajas de madera
- Lonas de Harina
- Lonas de Azúcar



Durante la vigencia 2023, se obtuvo ingreso por la venta de los anteriores tipos de residuos por valor de \$2.576.650,00 más el valor inicial al corte 31-12-2023 equivalente a \$1.528.051,00, así:

**TABLA No.1**

FECHA	CONCEPTO	VALOR
30/12/2022	SALDO QUE VIENE	\$ 1.528.051,00
20/01/2023	CUENTA DE COBRO No. 1 COMITE DE ARCHIVO PARA DESTRUCCION	\$ 329.900,00
10/02/2023	VENTA DE CARTON, PLASTICOS Y LONAS BLANCAS	\$ 46.300,00
10/0232023	VENTA DE CARTON, PLASTICOS Y LONAS BLANCAS Y CHATARRA	\$ 62.300,00
19/04/2023	VENTA DE GALONES, PLASTICOS, TARRO DE PINTURA, CARTON Y LONAS BLANCAS	\$ 47.650,00
3/05/2023 - 25-05-2023	VENTA DE COSTALES DE CAFÉ - VENTA DE CARTON, FRASCOS PLASTICOS DE PANADERIA	\$ 1.158.000,00
06/06/2023	VENTA DE COSTALES DE CAFÉ - VENTA DE CARTON, FRASCOS PLASTICOS DE PANADERIA	\$ 932.500,00
<b>TOTAL</b>		<b>\$ 4.104.701,00</b>

Fuente: Soportes cargados en carpeta compartida \\Aldrpr151\produccion Requerimiento No.4 numeral 11



PROCESO				
GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN				
 <b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> <b>FUERZAS MILITARES</b> <small>— La unión de nuestras Fuerzas —</small>	<b>TITULO</b>  <b>INFORME DE AUDITORÍA INTERNA</b>	Código GSE-FO-12		
		Versión No. <b>03</b>		Pág. <b>17</b> de <b>63</b>
		Fecha:	<b>09</b>	<b>08</b>
				 <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small>

Así mismo, se verificaron los soportes que respaldan los gastos realizados durante la vigencia 2023 por la Dirección de Producción, con la autorización de la Secretaría General, a través de comentario generado por la funcionaria Técnico para Apoyo Seguridad y Defensa de la Secretaría General en el aplicativo ORFEO, los cuales corresponden a los siguientes conceptos:

- Peajes
- Compra de Agua
- Compra rejillas Sifón Bodega 4
- Compra Silicona y llave Bristol
- Tornillos Piñones del Molino
- Adecuación Olla Freidora
- Carga Combustible OLO370
- Soldadura Bisagras Enfriador
- Compra De Racores y Abrazadera
- Compra Elementos Bodega 37
- Compras Elementos Arreglo Megáfono
- Compra Rodamientos Torrefactora
- Compra De Gratas Para La Torrefactora
- Compra De Materiales Para La Panadería

**TABLA No.2**



CONCEPTO	VALOR
GASTOS ENERO	\$ 242.750,00
GASTOS FEBRERO	\$ 707.500,00
GASTOS MARZO	\$ 84.000,00
GASTOS ABRIL	\$ 299.500,00
GASTOS MAYO	\$ 186.000,00
<b>TOTAL</b>	<b>\$1.519.750,00</b>

Fuente: Soportes cargados en carpeta compartida \\Aldrpr151\produccion Requerimiento No.4 numeral 11

En cuanto al resultado del arqueo, no se encontró diferencia entre lo recaudado y los gastos ejecutados. Sin embargo, de acuerdo con lo establecido en la Política de Operación ALFM, los gastos no corresponden a temas relacionados con los estándares mínimos de SST y Ambiental, mencionados en el numeral 4.4 DESTINACION DE RECURSOS OBTENIDOS.

En cuanto a las comunicaciones, en las cuales se solicita autorización, dirigidas a la Secretaría General ALFM, memorandos Nos.2023140700024493 – 2023140700064983 y 2023140700098223, en los párrafos finales se incluyen pagos y gastos ejecutados previamente a la correspondiente autorización.

Aunado a lo anterior, no se encuentra la validación de Grupo SST o líder SST en cumplimiento de los lineamientos indicados en el numeral 4.5 AUTORIZACION DE USO DE RECURSOS OBTENIDOS.

PROCESO					<b>GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN</b>				
 <p><b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> <b>FUERZAS MILITARES</b> — La unión de nuestras Fuerzas —</p>	TÍTULO	<b>INFORME DE AUDITORÍA INTERNA</b>			Código GSE-FO-12				
					Versión No. <b>03</b>		Pág. <b>18</b> de <b>63</b>		
					Fecha:	<b>09</b>	<b>08</b>	<b>2021</b>	
 <p>Grupo Social y Empresarial <b>de la Defensa</b> Por la Unidad, el Valor y el Compromiso</p>									

En el desarrollo de la visita *in situ* se pudo evidenciar que los medios para proveer las actividades que fueron canceladas con los recursos en comento, se encuentran centralizados y/o en proceso de adquisición por parte de la Oficina Principal.

### ENTREGA DE DOTACION

Criterio: Manual de Administración de Personal Cód. GTH-MA-01 versión No.03 numeral 4.3 Porte de Uniformes

*“La Dirección General de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares en cumplimiento a lo establecido en la Ley 70 de 1988, suministrará cada 4 meses un (01) par de zapatos y un (01) vestido de labor siempre que su remuneración mensual sea inferior a dos (02) veces el salario mínimo legal vigente. Esta prestación se reconocerá al servidor público que haya cumplido más de tres (03) meses al servicio dentro de la entidad.”*

Una vez requerido el soporte de salidas de almacén de elementos de dotación, durante la vigencia 2023, para los funcionarios de la Dirección de Producción, el TASD encargado del Almacén General, mediante correo electrónico de fecha 10-07-2023, indica “... en la vigencia 2023 el Almacén General no ha ingresado elementos de aseo para producción ni Dotación para el personal.”

De acuerdo con lo anterior, la entidad se encuentra incumpliendo la normatividad vigente en la entrega de dotación a los 17 funcionarios que devengan una remuneración mensual inferior a dos (02) veces el salario mínimo legal vigente.



### ENTREGA DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL

Criterio: Guía Para el Uso y Entrega de Elementos de Protección Personal Código: GTH-GU-01 Versión No. 01

A la fecha de la verificación, las evidencias allegadas por el grupo de SST Oficina Principal mediante documento denominado entrega de EPP Panaderia.pdf, permiten observar que durante la vigencia 2023, el elemento entregado con mayor frecuencia corresponde a “TAPABOCAS”; en segundo lugar se entregó 1 UNIFORME ANTI FLUIDO BLANCO, más 1 camiseta blanca en el mes de junio, para 11 de los funcionarios de panadería. Sin embargo, no se observó entrega de EPP para los funcionarios de la procesadora de café.

Una vez verificado el cronograma de Inspecciones SST vigencia 2023, se observa que para el mes de marzo/23 se encontraba planeada inspección a los EPP, que debió quedar registrado en formato GTH-FO-10 Inspección de EPP; sin embargo, una vez corroborado el informe de Inspección, planeada en el primer trimestre, firmado por un Técnico Inspector de la ARL Positiva, se evidencia que se realizó inspección general de lo contenido en el formato GTH-FO-86 en el cual se evalúa el área de trabajo, de almacenamiento, áreas comunes y cafetería y comedor, en el cual se tienen en cuenta las condiciones eléctricas, químicos, locativa y emergencias y no registra verificación al estado de los EPP.

Por lo anterior, no se dio cumplimiento a la Política de Operación ALFM, establecida en la GUIA PARA EL USO Y ENTREGA DE ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL Código: GTH-GU-01 Versión No. 01 numeral 4.1. DESCRIPCIÓN GENERAL, apartado **Cambio o reposición de EPP** Los cambios de los EPP se realizarán por: Deterioro marcado del elemento de protección personal.

PROCESO					
<b>GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN</b>					
	TITULO	Código GSE-FO-12			
		Versión No. <b>03</b>		Pág. <b>19</b> de <b>63</b>	
		Fecha:	<b>09</b>	<b>08</b>	
<b>INFORME DE AUDITORÍA INTERNA</b>					

*Suciedad excesiva que ocasione mala presentación del funcionario y/o deterioro de la calidad del producto fabricado.”*

La Entidad debe asignar un funcionario del Grupo de SST- Oficina Principal, que esté presente en las plantas de producción (panadería y café), en aras de documentar el cumplimiento, al Decreto 1072 de 2015 “Artículo 2.2.4.6.8. Obligaciones de los empleadores”, y la Resolución 0312 de 2019, “por la cual se definen los estándares mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST,

*Artículo 17. “Diseño e implementación del Sistema de Gestión de SST para las empresas de más de cincuenta (50) trabajadores”, El diseño de implementación del Sistema de Gestión de SST, para empresas de más de cincuenta (50) trabajadores, clasificadas con riesgo I,II,III, IV o V y las de (50) o menos trabajadores con riesgo IV o V, podrá ser realizado por profesionales en SST, profesionales con posgrado en SST; que cuenten con licencia en SST vigente y el curso de capacitación virtual d cincuenta (5º) horas en SST, quienes igualmente están facultados para asesorar, capacitar, ejecutar o diseñar el Sistema de Gestión de SST en cualquier empresa o entidad, sin importar la clase de riesgo, número de trabajadores o actividad económica.*

*Artículo 18. “Responsabilidades de las Administradoras de Riesgos Laborales para las empresas y Unidades de Producción Agropecuaria de más de cincuenta (50) trabajadores. Las administradoras de riesgos laborales deben realizar las actividades de promoción, prevención, asesoría y asistencia técnica para las empresas...” (subrayado fuera de ytexto)*

Lo anterior, teniendo en cuenta que las actividades del grupo SST, en la Dirección de producción, se encuentran adelantadas y suscritas por personas que no pertenecen a la planta de personal de la entidad y que, de acuerdo con la verificación realizada en desarrollo de la auditoría, se evidencia que no se está dando cumplimiento a la entrega oportuna de elementos de protección personal y no se realizó oportunamente la evaluación para determinar las necesidades de cambio o reposición.

Teniendo en cuenta que dicho presupuesto y adquisición es ejecutada y controlada por parte de la Oficina Principal, las acciones de mejoramiento quedarán bajo la responsabilidad de Dirección Administrativa y Talento Humano – Grupo SST.



Por otra parte, en la información suministrada tanto por el grupo de SST Oficina Principal, como del responsable del Almacén General, deja evidenciado que los elementos de protección personal son requeridos y controlados por el Grupo de SST Oficina Principal y por ende las salidas de almacén son cargadas al centro de costos de dicho grupo, Así las cosas, las plantas de producción y panadería no están reflejando la realidad de sus costos con respecto a dichos elementos.

### **ELEMENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

Criterio: Resolución 2674 de 2013 Art. 6 núm. 3,2; Art. 26 núm.1; Art. 28 numeral 7 - Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.

Manual de Operación Logística - Cód.OL-MA-05 Versión 00

- Unidad III. Panadería y Pastelería-Elaboración de Productos de Panadería y pastelería en la ALFM - Sub numeral 6.11. Control de Calidad- 6.11.1 Levantamiento del “Perfil Técnico Sanitario”

PROCESO					<b>GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN</b>				
 <p><b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> <b>FUERZAS MILITARES</b> La unión de nuestras Fuerzas</p>	TÍTULO	<b>INFORME DE AUDITORÍA INTERNA</b>			Código GSE-FO-12				
					Versión No. <b>03</b>		Pág. <b>20</b> de <b>63</b>		
					Fecha:	<b>09</b>	<b>08</b>	<b>2021</b>	
 <p>Grupo Social y Empresarial <b>de la Defensa</b> Por el bienestar de las Fuerzas Armadas y el país</p>									



- Unidad IV. Procesadora de Café: Tostado y molido Marca AGLO en la ALFM. Sub numeral 7.11. Control de Calidad- 7.11.1 Levantamiento del “Perfil Técnico Sanitario” Manual de Administración de Bienes muebles e inmuebles – Manejo de Almacén General Manual de Políticas Contables

En desarrollo de la visita *in situ*, se pudo observar deficiencia en el aseo y limpieza en las plantas de producción Panadería y Café, lo cual quedó documentado en **anexo No.1** Registro Fotográfico y una novedad reiterativa registrada en acta de inspección sanitaria realizada por INVIMA durante la vigencia 2021 y 2023.

Por otra parte, se observó la entrega de elementos de aseo, por parte de la funcionaria Diana Correal, mediante documento “Remisión Despacho Licitaciones No.S7-006955 y S7-006928” documentos en los cuales se relaciona la entrega de Detergente desengrasante, Quitagrasa por aspersión y Desinfectante; incumpliendo la política de operación ALFM, donde se indica acerca de la forma y soporte legalmente aceptada, **“Factura” “Acta de Recibo a Satisfacción”**, para el ingreso de los elementos y/o mercancías resultado de las modalidades de contratación. Para el caso que nos asiste, la Orden de Compra No.108859 del 04-05-2023 a la fecha de la verificación NO fue ingresada por el Almacén General.

- Mediante correo electrónico, de fecha 06-07-2023, la Dirección Administrativa y de Talento Humano a través del Grupo SST (funcionaria Diana Correal) indica:  
*“Dando alcance a solicitud, para la presente vigencia y conforme a requerimiento de la Dirección General, se centralizó el proceso de productos de limpieza y desinfección a nivel nacional, incluyendo a la Dirección de Producción, pero relacionado a productos especializados para área de alimentos: desengrasantes, detergente liquido desengrasante y dos tipos de desinfectante, lo anterior con cargo a la Orden de Compra 108859. **Una vez se cuente con el alta de almacén general es posible el uso de dichos productos en esta área, es decir después del 15 de julio de 2023.**”* [subrayas y negrillas fuera de texto]
- Al respecto, mediante memorando No.2023110130160143 de fecha 11-07-2023, la Dirección Administrativa y de Talento Humano (E) indica:  
*“... si bien los elementos se encuentran en la Dirección de producción no están a disposición de esta Dirección para su uso hasta tanto no se emita el alta en SAP correspondiente, se trata de un ejercicio para facilitar la gestión del proveedor y la satisfacción de la necesidad por parte del supervisor del contrato.  
Es de aclarar que de igual manera que desde el proceso de aseo y cafetería del cual hace parte producción se le han realizado entrega de elementos de aseo para el uso mensual de esta unidad (se adjunta soporte de entrega) como evidencia que, en el primer semestre del año 2023, si se le ha realizado entrega de elementos de aseo a la Dirección de Producción mediante la orden de compra 107323”.*
- Por otra parte, mediante correo electrónico de fecha 10-07-2023 emitido por el responsable del Almacén General indica **“... en la vigencia 2023 el Almacén General no ha ingresado elementos de aseo para producción ni Dotación para el personal.”**

Una vez analizada la información suministrada por los líderes del proceso a nivel central, el equipo auditor puede concluir lo siguiente:

PROCESO					
<b>GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN</b>					
	TÍTULO	Código GSE-FO-12			
		Versión No. <b>03</b>		Pág. <b>21</b> de <b>63</b>	
		Fecha:	<b>09</b>	<b>08</b>	
<b>INFORME DE AUDITORÍA INTERNA</b>					

1. A la fecha julio/2023, la entidad no cuenta con elementos de limpieza y desinfección necesarios para dar cumplimiento a la normatividad vigente para las plantas de producción Panadería y Café, siendo una observación reiterativa del ente de Control INVIMA.
2. Lo transcurrido de la vigencia 2023, la Dirección de Producción, no ha recibido productos de limpieza y desinfección necesarios para el mantenimiento de las condiciones higiénicas las áreas e instalaciones donde se manipulan alimentos, equipos y utensilios usados en la labor diaria; libres de posibles focos o vectores de contaminación, tal como quedó documentado en **anexo No.1** Registro Fotográfico y lo registrado por el Ente de control.
3. La Dirección Administrativa y de Talento Humano, a través del Grupo SST, incumple la Política de Operación Interna en cuanto al ingreso de elementos y/o mercancías por parte del Almacén General dejando sin custodia y control los elementos recibidos con “remisión”
4. La Dirección Administrativa y de Talento Humano (E), se aparta de la realidad de la novedad detectada en desarrollo de la auditoría, de acuerdo con lo manifestado en el memorando No.2023110130160143, de fecha 11-07-2023, por cuanto la Orden de compra No.107323 tiene como objeto principal la prestación del servicio de aseo y cafetería en **cada una de las sedes administrativas** de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares.
5. El desarrollo del aseo en la sede Portos Sabana 80 Dirección de Producción, no está siendo efectivo, ni cubierto en su totalidad, por parte del personal asignado para llevarlo a cabo, porque fuera de las oficinas administrativas, ubicadas en las bodegas 4 y 37, también se encuentran las plantas de producción Panadería, Café y bodegas de almacenamiento de materias primas y activos fijos; el aseo en estas áreas fue sujeto de verificación y registró insuficiencia en la calidad de limpieza.



### ACTIVOS FIJOS

Criterio: Manual para la Administración de Bienes Muebles e Inmuebles Código: GA-MA-02 Versión No. 03

Durante la vista *in situ* a la Dirección de Producción se evidenció que los activos fijos registrado en los centros de costo de panadería, café y raciones alimentarias no son coincidentes o no poseen plaqueta de identificación, de acuerdo con lo registrado en el sistema ERP-SAP, y que los funcionarios situaron hojas impresas para identificar algunos de ellos, tal como se evidencia en el registro fotográfico a folio 11 del anexo No.1 del presente informe.

Por otra parte, se observaron activos fijos fuera de servicio en mal estado y/o en buen estado, pero sin uso, dentro de los cuales se encuentran:

- Planta eléctrica (buen estado, pero sin uso)
- Computador No. 5306 (fuera de servicio)
- Computador No.5538 (fuera de servicio)
- Impresora No. 6460
- Escritorio No. 4419
- Lavamanos (fuera de servicio)
- Maquina divisora
- Montacargas
- Base Licuadora            No. 4419

PROCESO					
<b>GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN</b>					
 <p><b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> FUERZAS MILITARES — La unión de nuestras Fuerzas —</p>	TÍTULO	Código GSE-FO-12			 <p>Grupo Social y Empresarial <b>de la Defensa</b> Por nosotros, con nosotros, para Colombia.</p>
		Versión No. <b>03</b>		Pág. <b>22</b> de <b>63</b>	
		Fecha:	<b>09</b>	<b>08</b>	
<b>INFORME DE AUDITORÍA INTERNA</b>					

- Cafetera de Goteo No- 8321
- Sillas con Rodachines No. 6585-8448-4268-5265-2987-249-457-5030-7927
- Horno Micro Hondas No. 6073
- Micro Hondas No. 6500
- Nevera No. 4439

En cuanto a los equipos de transporte, asignados a la Dirección de Producción centro de costo PRL0090100 DESPACHO SUB PRODUCCION, incluyen los vehículos CAMION placa OLO370 y CAMION FURGON placa OLO365; sin embargo, se evidencia que la Camioneta Urban Placa CES878 se encuentra asignada al centro de costo PRL0060104 Servicios administrativos.

### **VERIFICACIÓN DE REQUISITOS SANITARIOS - PLANTA PROCESADORA DE CAFÉ - PLANTA DE PANADERÍA Y PASTERÍA**



Criterio: Resolución 2674 del 22 de Julio de 2013, *“la presente resolución tiene como objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario e los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas”*.

**“Artículo 2 Ámbito de aplicación.** Las disposiciones contenidas en la presente resolución se aplicarán en todo el territorio nacional a:

- a) *Las personas naturales y/o jurídicas dedicadas a todas o algunas de las siguientes actividades: fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos”*
- Manual de Operación Logística Cód.OL-MA-05 Versión 00 Unidad III. Panadería y Pastelería-Elaboración de Productos de Panadería y pastelería en la ALFM Sub numeral 6.11. Control de Calidad- 6.11.1 Levantamiento del “Perfil Técnico Sanitario”  
Unidad IV. Procesadora de Café: Tostado y molido Marca AGLO en la ALFM. Sub numeral 7.11. Control de Calidad- 7.11.1 Levantamiento del “Perfil Técnico Sanitario”

Sub numerales 6.11.- 7.11. Control de Calidad *“El control de calidad de la producción a aplicar en la panadería y en la procesadora de café deberá atender específicamente lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013, el PLAN DE SANEAMIENTO de la Entidad y el contenido implícito en el presente manual y sus formatos para el cumplimiento sanitario aplicable a plantas de fabricación de alimentos, en especial el control de plagas, el manejo y disposición de residuos, limpieza y desinfección de superficies, equipos e infraestructura y la capacitación y estado de salud de los manipulados de alimentos”*.

Los numerales 6.11.1 y 7.11.1 “Perfil Técnico Sanitario”, *“se debe tener en cuenta que la fabricación de productos de panadería y pastelería y la fabricación de café tostado y molido, se clasifican como alimentos de menor riesgo en salud pública, de acuerdo con la resolución 719*

PROCESO					<b>GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN</b>				
	TÍTULO	Código GSE-FO-12							
		Versión No. <b>03</b>		Pág. <b>23</b> de <b>63</b>					
		<b>INFORME DE AUDITORÍA INTERNA</b>		Fecha:	<b>09</b>	<b>08</b>	<b>2021</b>		

de 2015, y que se procesa en plantas de alimentos, por ende, se deben tener en cuenta paramentos de infraestructura y de saneamiento para poder operar”.

Al igual, teniendo en cuenta la Resolución 20160444102 del 25 de octubre de 2016, emitida por el INVIMA, por la cual se concede una Notificación Sanitaria de Alimentos (bajo riesgo) artículo Primero. - **Conceder NOTIFICACION SANITARIA por el término de DIEZ (10) años al producto que se describe a continuación:**

**NOTIFICACION SANITARIA:** NSA-001973-2016

**EXPEDIENTE:** 20117791 **RADICACION:** 2016150961

**MODALIDAD:** FABRICAR Y VENDER

**PRODUCTO:** CAFÉ TOSTADO, CAFÉ TOSTADO EN GRANO

**MARCA (S):** AGLO

**PRESENTACIONES COMERCIALES:** Desde los 5 gramos hasta 10000 gramos

**TITULAR (ES):** AGENCIA LOGISITCA DE LAS FUERZAS MILITARES con domicilio en BOGOTA –D.C.

**FABRICANTE (ES):** AGENCIA LOGISITCA DE LAS FUERZAS MILITARES con domicilio en BOGOTA –D.C.”

Certificación No. 2019032892 del 18 de noviembre de 2019- emitida por el INVIMA donde certifica que teniendo en cuenta la legislación vigente en materia de alimentos contemplada mediante Resolución 2674 de 2013 en su Artículo. 37 modificada mediante Artículo 1 de la Resolución 3168 de 2015, **OBLIGATORIEDAD DEL REGISTRO, PERISO Y NOTIFICACION SANITARIA.** Todo alimento que se expendan directamente al consumidor deberá obtener Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, expedido conforme a lo establecido en la presente resolución.



Que el producto a) PAN CORRIENTE: TIPO MGOLLA Y TIPO BLANDITO; b) PAN DULCE CON RELLENO DE BOCADILLO: TIPO PERA Y TIPO ROSCON; c) CROISSANT RELLENO DE QUESO; d) CROISSANT RELLENO DE BOCADILLO, No requiere registro, permiso o notificación sanitaria es para utilización exclusiva por la industria y el sector gastronómico en la elaboración de alimentos y preparación de comidas, pero está sujeto al control que ejercen las autoridades sanitarias.

**INTERESADO:** OSCAR ALBERTO JARAMILLO CARRILLO/AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES

**NUMERO DE RADICACION:** 20191223461

**FECHA DE RADIACION:** 13/11/2019”

Panadería y pastelería y a la planta procesadora de café, con fecha 02 de noviembre de 2021 y 23 de junio de 2023; el equipo auditor evidenció, observaciones reiteradas por parte del INVIMA que, ameritan atención inmediata para dar cumplimiento a la resolución 2674 de 2013. A continuación, se relacionan los criterios evaluados, las observaciones del INVIMA y, el análisis de la Oficina de Control Interno de acuerdo con verificación de documentos y visita *in situ* durante el desarrollo de la auditoría:


PROCESO				
<b>GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN</b>				
	TITULO	Código GSE-FO-12		
		Versión No. <b>03</b>		Pág. <b>24</b> de <b>63</b>
		Fecha:	<b>09</b>	<b>08</b>
<b>INFORME DE AUDITORÍA INTERNA</b>				

## 1. VERIFICACIÓN DE REQUISITOS SANITARIOS - PLANTA DE PANADERÍA Y PASTERÍA

TABLA No.3

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES				
No.	CRITERIOS EVALUADOS	Observaciones del INVIMA del 02/11/2021	Observaciones del INVIMA del 23/06/2023	ANÁLISIS DE LA OFICINA DE CONTROL INTERNO
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 art. 6 núm. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6.	Durante la visita se observan ventanas abiertas sin malla de protección que exponen las áreas de proceso al medio ambiente.	Se evidencian ventanas abiertas sin malla de protección en algunas partes de la planta, lo cual no permite la protección de los ambientes de producción del ingreso de plagas; en área de proceso se observan algunos utensilios (latas) en desuso con deficiencias de limpieza; al abrir la puerta de recepción el área de almacenamiento queda expuesta al ambiente exterior.	El equipo auditor confirma lo afirmado por el INVIMA, siendo estas observaciones reiterativas, en las visitas de las vigencias 2021 y 2023; en este sentido, los funcionarios de la Planta de Panadería deben mantener la puerta exterior cerrada, abrir exclusivamente para la recepción de mercancías y el despacho de producto, teniendo en cuenta, el diseño de la planta, por consiguiente, es importante analizar la pertinencia de adecuaciones locativas de la planta, para corregir lo observado por INVIMA. De igual modo, se debe fortalecer el programa de orden y limpieza, de acuerdo con lo observado; utensilios (latas, equipos), pisos y guantes con deficiencias de limpieza, y ubicar en las ventanas mallas que no permitan el ingreso de vectores a los ambientes de producción.
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir	Se observa ubicación de bicicletas al ingresar al almacén general (almacén de materias primas y producto terminado)	El área de dosificación no se encuentra separada del cuarto de almacenamiento temporal de utensilios de aseo; el cuarto frío de almacenamiento de queso queda	Se confirma lo observado por el INVIMA; por consiguiente, se debe separar el área de dosificación del cuarto temporal de utensilios de aseo; de igual forma, realizar análisis y pertinencia para apartar el cuarto frío del área de proceso, para dar




 <p><b>AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES</b> La unión de nuestras Fuerzas</p>	<p>TITULO</p> <p><b>INFORME DE AUDITORÍA INTERNA</b></p>	Código GSE-FO-12			
		Versión No. <b>03</b>		Pág. <b>25</b> de <b>63</b>	
		Fecha:	<b>09</b>	<b>08</b>	<b>2021</b>



**1. DISEÑO Y CARACTERISTICAS DE LAS INSTALACIONES**

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Observaciones del INVIMA del 02/11/2021	Observaciones del INVIMA del 23/06/2023	ANÁLISIS DE LA OFICINA DE CONTROL INTERNO
	<i>la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art.6 núm. 2.3</i>		<i>inmerso del área de proceso.</i>	cumplimiento a la observación. Con respecto a la observación del 02/11/2021, realizada por el INVIMA, está fue subsanada.
1.4	<i>Pisos, paredes y techos tiene un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 art. 7 núm. 1.1, 1.2, 2.3, 4.5, 6 y 7</i>	<i>Ninguna</i>	<i>Se observaron puertas de acceso directo desde el exterior a las áreas de almacenamiento; se evidencia ventana sin protección anti-ruptura.</i>	El equipo auditor confirma la observación del INVIMA; ahora bien, es pertinente analizar la viabilidad de cambios locativos a los accesos directos, desde el exterior a las áreas de la planta; para dar cumplimiento total a la observación. De igual forma, ubicar en la ventana protección anti ruptura
1.6	<i>Posee filtro(s) sanitario(s) y estación(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 núm. 6.3 y 6.5 art. 20, núm.6</i>	<i>No cuenta con filtro sanitario, ni con sistema para lavado y/o desinfección de manos en áreas de proceso.</i>	<i>El área de ingreso de producción No cuenta con lavamanos exclusivo para la limpieza y desinfección (el lavado de manos se realiza en lavaplatos), además no cuenta con filtro sanitario para calzado.</i>	Durante la auditoria el equipo auditor, confirma las observaciones del INVIMA; siendo estas reiterativas durante las visitas de las vigencias 2021 y 2023, en consecuencia, se debe adquirir y ubicar el sistema de lavado y/o desinfección de manos y calzado, en el área de ingreso de producción para dar cumplimiento.

**GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN**


 <p><b>AGENCIA LOGISTICA</b> <b>FUERZAS MILITARES</b> La unión de nuestras Fuerzas</p>	<p>TITULO</p> <p><b>INFORME DE AUDITORÍA INTERNA</b></p>	Código GSE-FO-12			
		Versión No. <b>03</b>		Pág. <b>26</b> de <b>63</b>	
		Fecha:	<b>09</b>	<b>08</b>	<b>2021</b>

**1. DISEÑO Y CARACTERISTICAS DE LAS INSTALACIONES**

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Observaciones del INVIMA del 02/11/2021	Observaciones del INVIMA del 23/06/2023	ANÁLISIS DE LA OFICINA DE CONTROL INTERNO
1.7	<i>El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res 2674 de 2013 Art 7 núm 1.3, 1.4</i>	<i>Ninguna</i>	<i>Se observan desagües con rejilla de forma acanalada en área de empaque que podría permitir el ingreso de plagas.</i>	<p>Durante el proceso de auditoría, se corrobora lo afirmado por el INVIMA, en consecuencia, se requiere adquirir y ubicar desagües con rejilla que impida el ingreso de plagas. Adicionalmente, es importante tener en cuenta la recomendación dada por la Empresa ANASCOL, quien realizó toma de muestra y análisis de la caracterización de vertimientos, el 07/08/2022, donde recomienda:</p> <p><i>“Rediseñar la estructura y el sistema de la trampa de grasas de la planta de panadería, para que exista un buen funcionamiento en el proceso de descarga.”</i></p>
1.8	<i>El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto. Res. 2674 de 2013 Art. 6 núm. 5.1, 5.4 y Art. 33 núm. 5 y 6.</i>	<i>Se observa almacenamiento de residuos sólidos para reciclaje ubicados en una esquina del almacén general.</i>	<i>No cuenta con cuarto para la disposición de los residuos reciclables, los colocan a la entrada de personal.</i>	<p>Se confirma lo observado por el INVIMA, siendo esta observación reiterativa en las visitas de las vigencias 2021 y 2023; en estas condiciones, la entidad debe contar con una unidad de almacenamiento, para la disposición de residuos sólidos, y así, dar cumplimiento al decreto 1713 de 2002 Art. 19 y al decreto 1140 del 07 de mayo de 2003 artículo 1.</p>

**2. EQUIPOS REQUERIDOS**

**GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN**

 <p><b>AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES</b> La unión de nuestras Fuerzas</p>	<p>TITULO</p> <p><b>INFORME DE AUDITORÍA INTERNA</b></p>	Código GSE-FO-12			
		Versión No. <b>03</b>		Pág. <b>27</b> de <b>63</b>	
		Fecha:	<b>09</b>	<b>08</b>	<b>2021</b>




**1. DISEÑO Y CARACTERISTICAS DE LAS INSTALACIONES**

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Observaciones del INVIMA del 02/11/2021	Observaciones del INVIMA del 23/06/2023	ANÁLISIS DE LA OFICINA DE CONTROL INTERNO
2.2	<p>Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res 2674 Art. 9 núm. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11; Art. 10 núm. 4, Art. 18 núm. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 núm. 1.1</p>	<p>No cuenta con soportes para dar cumplimiento a la resolución 683 de 2012, en cuanto a equipos y superficies en contacto con el alimento.</p>	<p>Se observa tuberías elevadas de aguas residuales instaladas por encima de las áreas de almacenamiento de producto terminado y de materias primas. No presenta soportes del cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, para los materiales de los equipos y utensilios que entren en contacto directo con el alimento, y que los mismos estén autorizados en listas positivas.</p>	<p>El equipo auditor confirma la observación del INVIMA, la cual es reiterativa durante las visitas de la vigencia 2021-2023, en este sentido, se debe incluir el análisis de laboratorio de los materiales de los equipos y utensilios que entran en contacto directo con el alimento, evidenciando que estos estén autorizados en las listas positivas, dando cumplimiento a la Resolución 683 de 2012. De igual modo, se debe revisar la pertinencia de realizar las adecuaciones de las tuberías elevadas de aguas residuales instaladas por encima de las áreas de almacenamiento de producto terminado.</p>

**3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES**

3.1	<p>Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res 2674 de 2013 Art. 6 núm 3, Art. 26 núm 4.</p>	<p>No cuenta con equipo para la medición del cloro diaria a los días de proceso, realiza análisis fisicoquímicos y microbiológicos mensuales, el programa no cuenta con acciones correctivas para cuando el cloro se encuentra fuera de los parámetros normales.</p>	<p>No cuenta con el equipo para la medición del cloro residual, ni los registros de medición de cloro residual actualizados.</p>	<p>El equipo auditor confirma la observación del INVIMA, la cual es reiterativa en las visitas de la vigencia 2021-2023; en este sentido, se plantea la necesidad de adquirir el equipo para la medición del cloro residual, y documentar e implementar a través del Sistema Integrado de Gestión, un formato para registrar las mediciones diarias de cloro de las plantas de panadería y café. Existe un formato, pero para Catering, OL-FO-07 Control de</p>
-----	--	--	--	---



**GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN**

 <p><b>AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES</b> La unión de nuestras Fuerzas</p>	TÍTULO  <b>INFORME DE AUDITORÍA INTERNA</b>	Código GSE-FO-12			
		Versión No. <b>03</b>		Pág. <b>28</b> de <b>63</b>	
		Fecha:	<b>09</b>	<b>08</b>	<b>2021</b>



**1. DISEÑO Y CARACTERISTICAS DE LAS INSTALACIONES**

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Observaciones del INVIMA del 02/11/2021	Observaciones del INVIMA del 23/06/2023	ANÁLISIS DE LA OFICINA DE CONTROL INTERNO
				<p><i>cloro residual y potencial de hidrogeno (pH) CATERING.</i></p> <p>De igual manera, se requiere actualizar el Plan de Saneamiento Básico GTH-PL-01 V2, en su numeral 8, Programa de Agua, incluyendo acciones correctivas, para cuando el cloro se encuentre por fuera de los parámetros normales.</p>
3.2	<p><i>Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res 2674 de 2013 Art. 6 núm. 5, Art. 26 núm. 2</i></p>	<p><i>Se observa almacenamiento de residuos sólidos para reciclaje ubicados en una esquina del almacén central.</i></p>	<p><i>Algunos aspectos descritos en el programa no corresponden con la realidad de la planta, no disponen de suficientes recipientes plásticos con tapa para la disposición de los residuos generados en la planta.</i></p>	<p>Se confirma lo observado por el INVIMA, en las visitas de las vigencias 2021-2023; en tal sentido, se debe actualizar el Plan de Saneamiento Básico GTH-PL-01 V2, en su numeral 7. Programa Manejo Integral de Residuos, incluyéndose la realidad de la planta de panadería; de igual modo, se deben adquirir suficientes recipientes plásticos con tapa, para realizar una adecuada disposición de los residuos generados. De igual forma, es importante disponer de una unidad de almacenamiento para la disposición de los residuos sólidos, dando cumplimiento al decreto 1713 de 2002 Art. 19 y al decreto 1140 de 2003 artículo 1.</p>

 <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 GSE-FO-12			 <p>Grupo Social y Empresarial <b>de la Defensa</b> Por el bienestar de todos y para el desarrollo</p>
		Versión No. <b>03</b>		Pág. <b>29</b> de <b>63</b>	
		Fecha:	<b>09</b>	<b>08</b>	


**1. DISEÑO Y CARACTERISTICAS DE LAS INSTALACIONES**

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Observaciones del INVIMA del 02/11/2021	Observaciones del INVIMA del 23/06/2023	ANÁLISIS DE LA OFICINA DE CONTROL INTERNO
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6 núm 2.1, 5.3, Art. 7 núm 6.3; Art. 26 núm 3; Art. 28 núm 7.	El programa no cuenta con enfoque preventivo.	El programa tiene enfoque correctivo, no se verifican las condiciones de hermeticidad de la planta y avistamiento de plagas.	Durante el proceso de auditoría, se corrobora lo afirmado por el INVIMA, en las visitas de las vigencias 2021-2023; por lo tanto, se debe actualizar el Plan de Saneamiento Básico GTH-PL-01 V2, en su numeral 6, Programa Control Integrado de Plagas, incluyendo el enfoque preventivo, para la planta de panadería.
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res 2674 de 2013 Art. 6 núm. 3,2; Art. 26 núm.1; Art. 28 núm 7	Ninguna	Se observa deficiencias de limpieza de latas de cocción y partes de difícil acceso tales como partes altas de instalaciones, partes altas de equipos y diversos muebles.	Se corrobora lo afirmado por el INVIMA, siendo necesario la aplicación del formato "OL-FO-30 V01 Supervisión de Limpieza y Desinfección - Planta de Panadería", donde está incluida la limpieza de las zonas o partes altas de la planta, equipos y demás elementos, actividades que deben quedar registradas y archivadas, para subsanar la observación y dar cumplimiento al programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.

**4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigida a los trabajadores. Res 2674 Art. 12,13 y 14.	Ninguna	El cronograma de capacitación no incluye temas específicos del proceso realizado, y debe asegurar que la capacitación sea continua y permanente.	Se confirma lo documentado por el INVIMA, siendo necesario, incluir temas específicos de capacitación del proceso, "Planta de Panadería", asegurando que la capacitación sea continua y permanente; en esta situación, revisados los soportes, se evidencian capacitaciones de 10 horas para la vigencia 2022, y una
-----	---	---------	--	--

**GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN**

 <p><b>AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES</b> La unión de nuestras Fuerzas</p>	<p>TITULO</p> <p><b>INFORME DE AUDITORÍA INTERNA</b></p>	Código GSE-FO-12			
		Versión No. <b>03</b>		Pág. <b>30</b> de <b>63</b>	
		Fecha:	<b>09</b>	<b>08</b>	<b>2021</b>





**1. DISEÑO Y CARACTERISTICAS DE LAS INSTALACIONES**

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Observaciones del INVIMA del 02/11/2021	Observaciones del INVIMA del 23/06/2023	ANÁLISIS DE LA OFICINA DE CONTROL INTERNO
				hora para la vigencia 2023, a la fecha de la auditoria 05/07/2023.
4.2	Prácticas higiénicas y dotación de los trabajadores. Res 2674 de 2013 Art. 13 y 14	Se observa disposición no adecuada de guantes en varios lugares de la planta.	Se encuentra comida en lockers y desorden, se observan guantes mal dispuestos en área temporal de almacenamiento de utensilios de aseo.	Durante el proceso de auditoría, se corrobora lo afirmado por el INVIMA, durante las visitas de las vigencias 2021-2023, observando disposición inadecuada de guantes en varios lugares de la planta; se debe fortalecer el programa de orden y limpieza al interior de la planta. De igual modo, se evidencia por parte del equipo auditor, el incumplimiento en la entrega de dotación a los trabajadores de la planta de panadería, para la vigencia 2023.

**5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO**


5.1	Control de materia prima e insumos. Res 2674 Art. 16 núm. 1,2,3,4,5,6,7,8; Art. 22 núm. 1; Art. 28 núm 1,3,4,5, Art. 29 núm 1,2,3,4,5,6,7,8,9 y 10.	Ninguna	No presenta criterios claros para la aceptación, liberación, retención o rechazo para la totalidad de las materias primas. No presenta soportes de cumplimiento de resolución 4506 de 2013 y 2906 de 2007 para las materias que aplique.	Se ratifica lo afirmado por el INVIMA; por lo tanto, se deben documentar criterios claros para la aceptación, liberación, retención o rechazo para la totalidad de las materias primas de la planta de panadería, dando cumplimiento a las resoluciones 4506 de 2013 y 2906 de 2007.
-----	---	---------	--	--

 <p><b>AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES</b> La unión de nuestras Fuerzas</p>	TITULO  <b>INFORME DE AUDITORÍA INTERNA</b>	Código GSE-FO-12			 <p>Grupo Social y Empresarial <b>de la Defensa</b> Por el bienestar de nuestra nación y el cumplimiento de la misión</p>
		Versión No. <b>03</b>		Pág. <b>31</b> de <b>63</b>	
		Fecha:	<b>09</b>	<b>08</b>	

**1. DISEÑO Y CARACTERISTICAS DE LAS INSTALACIONES**

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Observaciones del INVIMA del 02/11/2021	Observaciones del INVIMA del 23/06/2023	ANÁLISIS DE LA OFICINA DE CONTROL INTERNO
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto Res. 2674 de 2013 Art. 22 núm 2; Art. 18 núm 1 y 2	Ninguna	No se tienen procedimientos y registros de control de la calidad del aceite en cada proceso de fritura (como medición de compuestos polares y acidez)	Se confirma lo observado por el INVIMA; en consecuencia, se requiere documentar los procedimientos y registros de control de la calidad del aceite en cada proceso de fritura, determinando las condiciones de uso del producto (aceite) en cocción; de igual manera, se debe realizar análisis de laboratorio, para medir los compuestos polares y de acidez del aceite. Concorde, con los resultados de los análisis realizados y el total de aceite usado, que se genere en la planta de panadería, se debe dar cumplimiento a la resolución 0316 del 01 de marzo de 2018 del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por la cual se establecen disposiciones relacionadas con la gestión de los aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones".
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013, Art 17, 19 núm 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	No se relaciona el lote de los empaques en los controles de producción	No presenta soportes de migración global y específica para el material de empaque.	Durante el proceso de auditoría, se corrobora lo afirmado por el INVIMA; en esta situación, se requiere realizar la solicitud al proveedor de empaques, de la planta de panadería, del análisis de migración global y específica para el material de empaque utilizado, para dar cumplimiento a la observación realizada.
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res.	No se encuentra documentando procedimiento de	No se presenta programa de acciones	Se corrobora lo observado por el INVIMA, en las visitas de las vigencias 2021-2023;

**GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN**

 <p><b>AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES</b> La unión de nuestras Fuerzas</p>	<p>TITULO</p> <p><b>INFORME DE AUDITORÍA INTERNA</b></p>	Código GSE-FO-12			
		Versión No. <b>03</b>		Pág. <b>32</b> de <b>63</b>	
		Fecha:	<b>09</b>	<b>08</b>	<b>2021</b>



**1. DISEÑO Y CARACTERISTICAS DE LAS INSTALACIONES**


No.	CRITERIOS EVALUADOS	Observaciones del INVIMA del 02/11/2021	Observaciones del INVIMA del 23/06/2023	ANÁLISIS DE LA OFICINA DE CONTROL INTERNO
	2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	<i>peticiones quejas y reclamos para los procesos productivos. No cuenta con procedimiento documentado e implementado para las acciones correctivas de cada uno de los procesos.</i>	<i>correctivas aplicables en cada etapa del proceso.</i>	en este sentido, es necesario documentar e implementar los procedimientos requeridos y aplicables en cada etapa del proceso productivo, para dar cumplimiento a la observación.

**6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO**

6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberación de producto. Res 2674 de 2013 Art. 22 núm 1,2 y 3	<i>El programa de muestreo se encuentra en implementación, no cuenta con diseño estadístico para determinar si las muestras analizadas son acordes con los volúmenes de producción realizados.</i>	<i>El plan de muestreo no garantiza que los resultados sean representativos del lote analizado, tampoco se establece la frecuencia, y no se realiza interpretación de resultados.</i>	Se confirma lo documentado por el INVIMA, en las visitas de las vigencias 2021-2023; en consecuencia, se deben definir, documentar e implementar los criterios (No. de lotes analizados, frecuencia, etc.) para el diseño estadístico del programa de muestreo, que permita determinar las muestras analizadas, las cuales deben ser acordes con los volúmenes de producción. De ahí que, el plan de muestro actual, no garantiza que los resultados sean representativos del lote analizado, no realizando interpretación de resultados.
6.2	Vida útil del producto. Res 2674 de 2013 Art. 3, Art. 19 núm 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	<i>La vida útil del producto no se encuentra validada.</i>	<i>La vida útil del producto no se encuentra validada.</i>	Se corrobora la observación del INVIMA, en las visitas de las vigencias 2021-2023; se requiere definir, documentar e implementar los criterios de la vida útil del producto. Con el propósito de establecer que los análisis,





**GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN**

 <p><b>AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES</b> La unión de nuestras Fuerzas</p>	TITULO  <b>INFORME DE AUDITORÍA INTERNA</b>	Código GSE-FO-12			
		Versión No. <b>03</b>		Pág. <b>33</b> de <b>63</b>	
		Fecha:	<b>09</b>	<b>08</b>	<b>2021</b>



**1. DISEÑO Y CARACTERISTICAS DE LAS INSTALACIONES**

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Observaciones del INVIMA del 02/11/2021	Observaciones del INVIMA del 23/06/2023	ANÁLISIS DE LA OFICINA DE CONTROL INTERNO
				sean acordes con los volúmenes de producción.
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res 2674 de 2013 Art. 28 núm, 1, 2, 3, 4 y 5	<i>El almacenamiento de producto terminado se realiza en el mismo espacio de almacenamiento de materias primas y productos para reciclar.</i>	<i>Ninguna</i>	Durante el proceso de auditoría, se estima la necesidad de realizar adecuaciones locativas en la planta de panadería, con el propósito de separar el producto terminado, del almacenamiento de las materias primas, así como de los residuos para reciclar.
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 núm 6	<i>Con la documentación presentada no se puede realizar trazabilidad completa.</i>	<i>Con los registros presentados no se puede realizar trazabilidad en forma completa. El programa recall y manejo de devoluciones está en construcción e implementación.</i>	El equipo auditor reitera lo identificado por el INVIMA, en las visitas de las vigencias 2021-2023; en consecuencia, se recomienda documentar e implementar el procedimiento para la trazabilidad, recall y manejo de devoluciones en la planta de panadería; durante la auditoría no se observaron registros, que soporten la construcción e implementación del programa.
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	<i>Ninguna</i>	<i>En el momento del cargue se verifica las condiciones de transporte, pero no se tienen registros.</i>	Se reitera lo identificado por el INVIMA; durante el desarrollo de la auditoría, no se observaron registros de verificación de las condiciones del transporte del producto terminado; es necesario documentar e implementar a través del Sistema Integrado de Gestión, un formato de inspección de vehículos de

PROCESO					
<b>GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN</b>					
 <p><b>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES</b> La unión de nuestras Fuerzas</p>	TÍTULO	Código GSE-FO-12			 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</p>
		Versión No. <b>03</b>		Pág. <b>34</b> de <b>63</b>	
		Fecha:	<b>09</b>	<b>08</b>	
<b>INFORME DE AUDITORÍA INTERNA</b>					

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES				
No.	CRITERIOS EVALUADOS	Observaciones del INVIMA del 02/11/2021	Observaciones del INVIMA del 23/06/2023	ANÁLISIS DE LA OFICINA DE CONTROL INTERNO
				transporte de alimentos, para dar cumplimiento a lo requerido.


Fuente: Tabla No.1. Verificación de Requisitos Sanitarios - Planta de Panadería y Pastelería

## 2. VERIFICACIÓN DE REQUISITOS SANITARIOS - PLANTA PROCESADORA DE CAFÉ

**TABLA No. 4**

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES				
No.	Criterios Evaluados	Observaciones del INVIMA del 03/11/2021	Observaciones del INVIMA del 23/06/2023	Análisis de la Oficina de Control Interno
1.1	<i>El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 art. 6 núm. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6.</i>	<i>Al abrir las puertas de despacho y/o ingreso de materias primas, se expone las áreas de proceso al medio ambiente.</i>	<i>Al abrir la puerta de la recepción la planta queda expuesta al ambiente exterior.</i>	El equipo auditor confirma las observaciones identificadas por el INVIMA, en las visitas de las vigencias 2021-2023; por ende, se requiere que, los funcionarios de la Planta Procesadora de Café mantengan la puerta de la recepción cerrada, solo se debe abrir para despacho de mercancía; teniendo en cuenta el diseño de la planta, se debe revisar la pertinencia para realizar ajustes locativos a la planta, y así dar cumplimiento a acciones correctivas de la observación.
1.2	<i>El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir</i>	<i>Los baños y vestieres comparten ingreso de materias primas.</i>	<i>El área de empaque comparte ambiente con área de proceso y almacenamiento lo cual puede ser un riesgo de contaminación cruzada.</i>	El equipo auditor confirma las observaciones realizadas por el INVIMA; es importante que la Planta Procesadora de Café, revise la pertinencia de realizar ajustes y adecuaciones locativas para aislar las áreas de proceso y almacenamiento e ingreso de materias primas, y así


**GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN**

 <p><b>AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES</b> — La unión de nuestras Fuerzas —</p>	<p>TITULO</p> <p><b>INFORME DE AUDITORÍA INTERNA</b></p>	Código GSE-FO-12			
		Versión No. <b>03</b>		Pág. <b>35</b> de <b>63</b>	
		Fecha:	<b>09</b>	<b>08</b>	<b>2021</b>



	<i>la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art.6 núm. 2.3</i>			evitar el riesgo de contaminación cruzada.
1.4	<i>Pisos, paredes y techos tiene un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 art. 7 núm. 1.1, 1.2, 2.3, 4.5, 6 y 7</i>	Ninguna	<i>Se observa puertas de acceso directo desde el exterior a las áreas de elaboración: el área de proceso se encuentra separado por cortinas las cuales no son separación efectiva del ambiente exterior, además en el momento de la visita se encuentran recogidas.</i>	Se confirma lo afirmado por el INVIMA; en la visita realizada en la vigencia 2023; así las cosas, es importante que la Planta Procesadora de Café, revise la pertinencia de realizar e ajustes locativos para separar las áreas de proceso, almacenamiento y despacho, y así evitar el riesgo de contaminación cruzada. Además, analizar la viabilidad de adquirir extractor industrial que permita la absorción de las partículas que se derivan del procesamiento del café.
1.6	<i>Posee filtro(s) sanitario(s) y estación(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 núm. 6.3 y 6.5 art. 20, núm.6</i>	<i>La planta no cuenta con filtros sanitarios para calzado.</i>	<i>El área de ingreso de producción No cuenta con lavamanos para la limpieza y desinfección (el filtro que tiene se encuentra averiado y tal actividad se realiza en el lavamanos de los baños), tampoco con grifos de accionamiento no manual y además no cuenta con filtro sanitario para calzado.</i>	El equipo auditor confirma las observaciones realizadas por el INVIMA, siendo estas observaciones reiterativas durante las visitas realizadas en las vigencias 2021 y 2023; se requiere reparar y habilitar el lavamanos, arreglar el filtro que esta averiado. Así mismo, adquirir y ubicar, al ingreso de la Planta Procesadora de Café, filtro sanitario para calzado.
1.8	<i>El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto. Res. 2674 de 2013 Art.</i>	Ninguna	<i>Se observa que no se disponen de suficientes plásticos con tapa para la disposición de los residuos generados en la planta, colocan las cuerdas</i>	Se confirma lo afirmado por el INVIMA, en la visita realizada en la vigencia 2023; en consecuencia, se debe gestionar la adquisición de plásticos con tapa, para la disposición de los residuos que se generan

**GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN**

 <p><b>AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES</b> La unión de nuestras Fuerzas</p>	<p>TÍTULO</p> <p><b>INFORME DE AUDITORÍA INTERNA</b></p>	Código GSE-FO-12			
		Versión No. <b>03</b>		Pág. <b>36</b> de <b>63</b>	
		Fecha:	<b>09</b>	<b>08</b>	<b>2021</b>




	<p>6 núm. 5.1, 5.4 y Art. 33 núm. 5 y 6.</p>		<p><i>de los bultos de café trillado directamente sobre tolva de dispensación, también se evidencia el almacenamiento de residuos orgánicos "cisco" en bolsas plásticas que permiten derrames. No cuentan con cuarto específico para la disposición de los residuos sólidos.</i></p>	<p>en la planta procesadora de Café. Así mismo, es importante, disponer de una unidad específica para la disposición de los residuos sólidos, dando cumplimiento decreto 1713 de 2002 Art. 19 y al decreto 1140 de 2003 articulo 1.</p>
--	--	--	--	---

**2. EQUIPOS REQUERIDOS**

2.2	<p>Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res 2674 Art. 9 núm. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11; Art. 10 núm. 4, Art. 18 núm. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 núm. 1.1</p>	<p>No cuenta con soportes para dar cumplimiento a la resolución 683 de 2012, en cuanto a equipos y superficies en contacto con el alimento.</p>	<p><i>La tolva de dispensación de café trillado se evidencia adecuaciones no sanitarias (cinta). No presenta soportes del cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, para los materiales de los equipos y utensilios que entran en contacto directo con el alimento, y que los mismos estén autorizados en las listas positivas. No cuentan con imán en la boca de la tolva de dispensación de café trillado como retención de contaminación física.</i></p>	<p>El equipo auditor confirma las observaciones realizadas por el INVIMA. Estas observaciones, son reiterativas durante las visitas realizadas en las vigencias 2021 y 2023, por ende, es necesario incluir dentro del proceso de contratación para análisis de muestras, el análisis de los equipos y utensilios que entran en contacto directo con el alimento, con el fin de evidenciar que estos estén autorizados en las listas positivas, en cumplimiento de la Resolución 683 de 2012. Así mismo, tener en cuenta dentro del mantenimiento que se realiza a los equipos, el IMAN en la boca de la tolva de dispensación de café trillado, para lograr la retención de contaminación física.</p>
-----	--	---	--	--

**3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES**


**GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN**

 <p><b>AGENCIA LOGISTICA</b> <b>FUERZAS MILITARES</b> La unión de nuestras Fuerzas</p>	<p>TITULO</p> <p><b>INFORME DE AUDITORÍA INTERNA</b></p>	Código GSE-FO-12			
		Versión No. <b>03</b>		Pág. <b>37</b> de <b>63</b>	
		Fecha:	<b>09</b>	<b>08</b>	<b>2021</b>



<p>3.1</p>	<p>Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res 2674 de 2013 Art. 6 núm 3, Art. 26 núm 4.</p>	<p><i>No cuenta con equipo para la medición del cloro diario a los días de proceso, realiza análisis fisicoquímicos y microbiológicos y mensuales, el programa no cuenta con acciones correctivas para cuando el cloro se encuentra fuera de los parámetros normales.</i></p>	<p><i>No cuentan con equipo para la medición del cloro residual, ni los registros de medición de cloro residual actualizados.</i></p>	<p>Se confirma lo afirmado por el INVIMA, observación reiterativa de las visitas realizadas en las vigencias 2021 y 2023; importante adquirir el equipo para la medición del cloro residual, y documentar e implementar a través del Sistema Integrado de Gestión, formato para registrar las mediciones diarias de cloro de las plantas de panadería y café, teniendo en cuenta, que existe formato, pero para los Catering, OL-FO-07 Control de cloro residual y potencial de hidrogeno (pH) CATERING. De igual modo, se requiere actualizar el Plan de Saneamiento Básico GTH-PL-01 V2, en su numeral 8, Programa de Agua, observando las acciones correctivas, para cuando el cloro se encuentre por fuera de los parámetros normales.</p>
<p>3.2</p>	<p>Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res 2674 de 2013 Art. 6 núm. 5, Art. 26 núm. 2</p>	<p><i>Se observa almacenamiento de residuos sólidos para reciclaje ubicados en una esquina del almacén central.</i></p>	<p><i>Algunos aspectos descritos en el programa no corresponden con la realidad de la planta, no disponen de suficientes recipientes plásticos con tapa para la disposición de los residuos generados en la planta.</i></p>	<p>Se confirma lo afirmado por el INVIMA, en las visitas de la vigencia 2021-2023; en este sentido, se requiere actualizar el Plan de Saneamiento Básico GTH-PL-01 V2, en su numeral 7. Programa Manejo Integral de Residuos, incluyéndose la realidad de planta de procesadora de café; de igual modo, se deben adquirir suficientes recipientes plásticos con tapa para realizar la adecuada disposición de los residuos generados. De igual manera, se debe disponer de una unidad de</p>


**GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN**

 <p><b>AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES</b> La unión de nuestras Fuerzas</p>	<p>TITULO</p> <p><b>INFORME DE AUDITORÍA INTERNA</b></p>	Código GSE-FO-12			
		Versión No. <b>03</b>		Pág. <b>38</b> de <b>63</b>	
		Fecha:	<b>09</b>	<b>08</b>	<b>2021</b>




				almacenamiento para la disposición de los residuos sólidos, dando cumplimiento al decreto 1713 de 2002 Art. 19 y al decreto 1140 de 2003 artículo 1.
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6 núm 2.1, 5.3, Art. 7 núm 6.3; Art. 26 núm 3; Art. 28 núm 7.	El programa no cuenta con enfoque preventivo.	El programa tiene enfoque correctivo, no se verifican las condiciones de hermeticidad de la planta y avistamiento de plagas.	El equipo auditor confirma las observaciones realizadas por el INVIMA, durante sus visitas de las vigencias 2021-2023; se debe realizar la actualización del Plan de Saneamiento Básico GTH-PL-01 V2, en su numeral 6, Programa Control Integrado de Plagas, incluyendo el enfoque preventivo, para la planta de procesadora de café.
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res 2674 de 2013 Art. 6 núm. 3,2; Art. 26 núm.1; Art. 28 núm 7	Ninguna	Se observa deficiencias de limpieza de partes de difícil acceso tales como partes altas de instalaciones, partes altas de equipos, sobre latas en desuso en esquina del área de proceso, se evidencian registros desactualizados.	Se confirma lo afirmado por el INVIMA, siendo necesario la aplicación del formato "OL-FO-31 V00 Supervisión de Limpieza y Desinfección - Planta Procesadora de Café", donde se encuentra incluida la limpieza de las zonas o partes altas de la planta, equipos y demás elementos, actividades que deben quedar registradas y archivada, para subsanar la observación y dar cumplimiento al programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.
<b>4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS</b>				
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigida a los trabajadores. Res 2674 Art. 12,13 y 14.	Ninguna	El cronograma de capacitación no incluye temas específicos del proceso realizado, y debe asegurar que la capacitación sea continua y permanente.	El equipo auditor confirma la observación del INVIMA; que manifiesta la necesidad de incluir temas específicos de capacitación en el proceso "Planta procesadora de Café"; por otra parte, se debe asegurar

**GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN**

 <p><b>AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES</b> La unión de nuestras Fuerzas</p>	<p>TITULO</p> <p><b>INFORME DE AUDITORÍA INTERNA</b></p>	Código GSE-FO-12			
		Versión No. <b>03</b>		Pág. <b>39</b> de <b>63</b>	
		Fecha:	<b>09</b>	<b>08</b>	<b>2021</b>



				que la capacitación sea continua y permanente. Revisados los soportes relacionados con este tema, se evidenciaron 10 horas para la vigencia 2022, y una hora de capacitación para la vigencia 2023, a la fecha de la auditoria, 05/07/2023.
4.2	Prácticas higiénicas y dotación de los trabajadores. Res 2674 de 2013 Art. 13 y 14	Ninguna	Se evidencian que están usando vestimenta de trabajo de color oscuro, que no permite visualizar fácilmente su limpieza, se observa guantes mal dispuestos y sucios en tolva de dispensación de café trillado.	Se confirma lo afirmado por el INVIMA, y se evidencia por parte del equipo auditor, el incumplimiento en la entrega de dotación a los trabajadores de la planta procesadora de café, para la vigencia 2023; igualmente, se debe adquirir vestimenta de color claro para dar cumplimiento a resolución 2674 de 2013 Art. 14 numeral 2, y fortalecer el programa de orden y limpieza al interior de la planta.
<b>5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO</b>				
5.1	Control de materia prima e insumos. Res 2674 Art. 16 núm. 1,2,3,4,5,6,7,8; Art. 22 núm. 1; Art. 28 núm 1,3,4,5, Art. 29 núm 1,2,3,4,5,6,7,8,9 y 10.	Ninguna	No presenta criterios claros para la aceptación, liberación, retención o rechazo para la totalidad de las materias primas; No presenta soportes de cumplimiento de la resolución 4506 de 2013 y 2906 de 2007 para las materias que se aplique.	Se confirma la observación del INVIMA, y se evidencia por parte del equipo auditor que la planta procesadora de café, no presenta criterios claros para la aceptación, liberación, retención o rechazo para la totalidad de las materias primas, de igual modo, no presentan soportes de cumplimiento a las resoluciones 4506 de 2013 y 2906 de 2007 para las materias que aplique.
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	No se encuentra documentando procedimiento de peticiones quejas y reclamos para los procesos productivos; No	Ninguna	El equipo auditor confirma la observación del INVIMA, en la visita de la vigencia 2021, en esta situación, se deben documentar e implementar los procedimientos aplicables en cada etapa del

**GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN**

 <p><b>AGENCIA LOGISTICA</b> <b>FUERZAS MILITARES</b> La unión de nuestras Fuerzas</p>	<p>TITULO</p> <p><b>INFORME DE AUDITORÍA INTERNA</b></p>	Código GSE-FO-12			
		Versión No. <b>03</b>		Pág. <b>40</b> de <b>63</b>	
		Fecha:	<b>09</b>	<b>08</b>	<b>2021</b>

		<i>cuenta con procedimiento documentado e implementado para las acciones correctivas de cada uno de los procesos.</i>		proceso productivo, para subsanar la observación.
<b>6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO</b>				
6.1	<i>Programa de muestreo, cuarentena y liberación de producto. Res 2674 de 2013 Art. 22 núm 1,2 y 3</i>	<i>El programa de muestreo se encuentra en implementación, no cuenta con diseño estadístico para determinar si las muestras analizadas son acordes con los volúmenes de producción realizados.</i>	<i>El plan de muestro NO garantiza que los resultados sean representativos del lote analizados, tampoco se establece la frecuencia, y No se realiza interpretación de resultados.</i>	Se confirma lo afirmado por el INVIMA, en las visitas de las vigencias 2021-2023, observando ausencia de criterios documentados e implementados por parte de la planta procesadora de café, para el programa de muestreo, cuarentena y liberación del producto, por consiguiente, el plan de muestreo realizado NO garantiza que los resultados sean representativos del lote analizado, no establece la frecuencia y no se realiza la interpretación de los resultados.
6.2	<i>Vida útil del producto. Res 2674 de 2013 Art. 3, Art. 19 núm 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3</i>	<i>La vida útil del producto no se encuentra validada.</i>	<i>La vida útil no se encuentra validada.</i>	Se corrobora la observación del INVIMA, en las visitas de las vigencias 2021-2023; se requiere definir, documentar e implementar los criterios de la vida útil del producto. con el propósito de establecer que los análisis, sean acordes con los volúmenes de producción.
6.5	<i>Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 núm 6</i>	<i>Con la documentación presentada no se puede realizar trazabilidad completa, no cuenta con procedimiento de recall.</i>	<i>Con los registros presentados no se puede realizar trazabilidad en forma completa. El programa recall y manejo de devoluciones está en construcción e implementación.</i>	Se confirman las observaciones realizadas por el INVIMA, siendo estas reiterativas en las visitas de las vigencias 2021 y 2023. Por esta razón, se debe documentar e implementar procedimiento para la trazabilidad, recall y manejo de devoluciones en la planta procesadora de café, en



PROCESO					<b>GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN</b>				
	TÍTULO				Código GSE-FO-12				
					Versión No. <b>03</b>		Pág. <b>41</b> de <b>63</b>		
	<b>INFORME DE AUDITORÍA INTERNA</b>				Fecha:	<b>09</b>	<b>08</b>	<b>2021</b>	
									

				este sentido, durante la auditoria no se observaron registros que demuestren que se encuentran en construcción e implementación.
6.6	<i>Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29</i>	<i>Ninguna</i>	<i>En el momento del cargue se verifica las condiciones de transporte, pero no se tienen los registros.</i>	El equipo auditor reitera lo identificado por el INVIMA, durante el desarrollo de la auditoria, no se observaron los registros de la verificación de las condiciones del transporte del producto terminado, en estas condiciones, se debe documentar e implementar a través del Sistema Integrado de Gestión, el formato de inspección de vehículos de transporte de alimentos, para dar cumplimiento a lo requerido.

Fuente: Tabla 2. Verificación de Requisitos Sanitarios - Planta Procesadora de Café

Todo lo anterior, evidencia incumplimiento de la Resolución 2674 del 22 de julio de 2013 “**Artículo 2** **Ámbito de aplicación**. Las disposiciones contenidas en la presente resolución se aplicarán en todo el territorio nacional a:

b) *Las personas naturales y/o jurídicas dedicadas a todas o algunas de las siguientes actividades: fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos”.*



Igualmente, al Manual de Operación Logística Cód.OL-MA-05 Versión 00, Sub numerales 6.11.-7.11. Control de Calidad

*“El control de calidad de la producción a aplicar en la panadería y en la procesadora de café deberá atender específicamente lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013, el PLAN DE SANEAMIENTO de la Entidad y el contenido implícito en el presente manual y sus formatos para el cumplimiento sanitario aplicable a plantas de fabricación de alimentos, en especial el control de plagas, el manejo y disposición de residuos, limpieza y desinfección de superficies, equipos e infraestructura y la capacitación y estado de salud de los manipulados de alimentos”. (Subrayas fuera de texto).*

## MATRIZ DE RIESGOS

Criterio: Guía para la identificación de peligros, evaluación de riesgos y determinación de controles, (GTH-GU-03)

Se toma como referencia la matriz de identificación de peligros, valoración de riesgos y determinación de controles en seguridad y salud en el trabajo, cargada en la SVE para la Dirección de Producción



PROCESO						<b>GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN</b>					
 <b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> <b>FUERZAS MILITARES</b> <small>— La unión de nuestras Fuerzas —</small>	TITULO					Código GSE-FO-12					
						Versión No. <b>03</b>			Pág. <b>42</b> de <b>63</b>		
						Fecha:	<b>09</b>	<b>08</b>	<b>2021</b>		
<b>INFORME DE AUDITORÍA INTERNA</b>					 <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small>						

en la vigencia 2022, en la actividad “**2.2.1 Actualización de la Matriz IPEVR en dirección de producción 2023**” que se encuentra proyectada para el mes de septiembre 2023.

En la siguiente tabla se relacionan los peligros más relevantes, identificados durante el recorrido *in situ*, la evaluación y control aplicado por la entidad; se pudo evidenciar que, existen debilidades que deben ser tratadas para evitar y/o reducir el riesgo de ocurrencia, evitar accidentes de trabajo y enfermedades laborales posibles accidentes.

Dentro del análisis de la información y debilidades mencionadas se encuentran:

- Los certificados de manejo seguro de montacargas y alturas se encuentran desactualizados.
- Se ha incrementado la carga laboral y no se ha evidenciado intervención por parte de la Dirección Administrativa - Grupo SST.
- No se encuentran las fichas de seguridad de máquinas, equipos y herramientas esenciales en las actividades de producción (hornos, las batidoras, mezcladoras, cortadoras, cuartos fríos, maquinas encintadoras, dosificadoras, banda transportadora, empacadora, laminadora, entre otras).
- Durante el primero y segundo trimestres, no se han ejecutado las inspecciones planeadas de equipos y herramientas.
- No se cuenta con Plan de emergencias actualizado
- No se cuenta con Ruta de evacuación actualizada, los documentos no son basados en las plantas de panadería y/o procesadora de Café.

PROCESO				
<b>GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN</b>				
	<b>TÍTULO</b>  <b>INFORME DE AUDITORÍA INTERNA</b>	Código GSE-FO-12		
		Versión No. <b>03</b>		Pág. <b>43</b> de <b>63</b>
		Fecha:	<b>09</b>	<b>08</b>
				

- Mediante Formato Necesidades de Aprendizaje – CAPACITACIÓN Y FORMACIÓN Código: GTH-FO-79 de fecha 06-12-2022 la Dirección de Producción solicitó la intervención.

A continuación, se presenta Tabla No. 5 con la especificidad del tema:

ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN DEL PELIGRO	EVALUACIÓN DEL RIESGO	CONTROL	OBSERVACIÓN
Levantamiento y traslado de las canastillas y latas para su respectivo lugar lavado.	MANIPULACIÓN DEL MONTACARGA EN LA ORGANIZACIÓN DE LA MATERIA PRIMA	ALTO	Capacitación de riesgo mecánico. Sensibilización de autocuidado. Capacitación de los riesgos asociados a la actividad Adecuadas practicas de cargue y descargue con el uso del montacargas	Los certificados de manejo seguro de montacargas corresponden a la vigencia 2019. La Entidad tienen la responsabilidad de capacitar a todo su personal como mínimo una vez al año
Realización de trabajo en alturas en la organización de la materia prima en la estantería	TRABAJO EN ALTURAS	BAJO	Certificación de personal para trabajo en altura	Los certificados de Trabajo Seguro en Alturas corresponden a la vigencia 2018. Corresponde hacer re entrenamiento
Alta carga mental, (velocidad, complejidad, atención, minuciosidad) y cargas emocionales, en el desarrollos de las tareas.	CONDICIONES DE LA TAREA	BAJO	Realizar de actividades extralabores, pausas activas, capacitaciones manejo de emociones, comunicación asertiva. Analisis de puestos de trabaj	La Dirección de Producción a realizado informes sin recibir intervención al respecto. Memorandos: No. 2023140700093873 de fecha 05-05-2023 No. 2023140700109203 de fecha 19-05-2023 No. 2023140700114113 de fecha 25-05-2023 No. 2023140700122513 de fecha 02-06-2023 No. 2023140700130793 de fecha 09-06-2023 <b>No. 2023140700132913 de fecha 14-06-2023</b> Aun así el riesgo esta evaluado como bajo
Exposición a altas temperaturas al ingresar la masa al cuarto de fermentación y al horno	TEMPERATURAS EXTREMAS - CALOR	MEDIO	El Control se basa en el uso de elementos de protección personal	Los funcionarios no cuentan con la entrega oportuna de dotación, ni EPP para reducir el riesgo. La actividad propia los expone a manejo de altas temperaturas (frío/calor) en el manejo de hornos, aceites y demás. En las fichas de seguridad de maquinas, equipos y herramientas Código: GTH-DG-18 de Dirección de Producción se relacionan equipos de Catering y no se contemplan los hornos, las batidoras, mezcladoras, cortadoras, cuartos frios, maquinas encintadoras, dosificadoras, banda transportadora, empacadora, laminadora, entre otras. Aun así el riesgo esta evaluado como medio y bajo.
Ingreso al cuarto frio por materia prima y/o masa.	TEMPERATURAS EXTREMAS - FRIO	BAJO		
Uso de herramientas, máquinas y equipos para realizar el moldeo y amasado del producto	MECANICO	BAJO	El cronograma inspecciones SST vigencia 2023 indica: Inspección de equipos y herramientas para el mes de marzo y junio/23	<b>1er. Trimestre:</b> Se realizó la Inspección General SST formato de Inspección GTH-FO-86 que refiere aspectos locativos. No se realizó verificación de equipos y herramientas. <b>2do. Trimestre:</b> Inspecciones realizadas: Inspecciones de elementos de protección personal, Inspeccione de botiquín, Inspección de extintores, Inspección ergonómica. No se realizó verificación de equipos y herramientas.
Se puede presentar por la forma como el trabajador debe encender el cuarto de fermentación: por una ranura se abre la llave de gas y con un encendedor se prende la máquina, este debe ser un proceso rápido	FUGA/EXPLOSIÓN	ALTO	Divulgación del plan de emergencia Equipos de emergencia como extintores	No se cuenta con Plan de emergencias No se cuenta con Ruta de evacuación actualizado, los documentos no son basados en las plantas de panadería y/o procesadora de Café



Fuente: Matriz IPEVR en Dirección de Producción 2022

## GESTION CONTRACTUAL

Criterio de auditoria: Manual de contratos CT-MA-01 v. 09 numeral 9 de la supervisión de los contratos *“las entidades estatales tienen la obligación de asegurar el cumplimiento del objeto contractual de los contratos que celebren... numeral 1- art. 14 Ley 80/93)*

*(...) la supervisión es entendida como vigilancia permanente ejercida por sus funcionarios, de todos los aspectos relacionados con el contrato estatal”*

Se evidenció, en el informe de supervisión No. 4 del 16/oct/2022, la manifestación del supervisor relacionada con *“No se realiza tramite de pago, dado que no se realizó la entrega total de material de*

PROCESO					
GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN					
 <b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> <b>FUERZAS MILITARES</b> <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	<b>TÍTULO</b>  <b>INFORME DE AUDITORÍA INTERNA</b>	Código GSE-FO-12			
		Versión No. <b>03</b>		Pág. <b>44</b> de <b>63</b>	
		Fecha:	<b>09</b>	<b>08</b>	<b>2021</b>
		 <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small> <small>Procesos de Gestión y Operación</small>			

*empaqué junto con sus entregables a la Dirección de Producción*; no se observa qué gestiones administrativas y/o contractuales, se realizaron para recibir la totalidad de los productos requeridos al contratista.

Asimismo, en los informes de supervisión Nos 3 y 4, se reporta el mismo avance del 39.00%, sin que el responsable del proceso haya realizado manifestación al supervisor sobre el avance de cumplimiento.

No se evidencia, control al trámite de pagos por parte de la Subdirección General de Contratos, en lo relacionado con la expedición de notas débito y crédito reportada en los informes de supervisión abajo relacionados.

Contrato No.001-098-2022

Número del Contrato	Proveedor	Unidad de contratación	Proceso de Contratación	Valor total de la oferta	Tipo de contrato	Fecha del estado	Estado	
001-098-2022	PROVISPOL S.A	SECRETARÍA GENERAL ALFM	SA SI 002-099-2022	95.000.000 COP	Proceso de Contratación	10/06/2022 3:50:41 PM (UTC-06:00) Bogotá, Lima, Quito)	En ejecución	<a href="#">Detalle</a>

Objeto: SUMINISTRO DE PRODUCTOS PARA EMPAQUE Y ROTULADO EN LA PANADERIA DE LA DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN DE LA ALFM.

Valor \$75.000.000 incluido IVA  
Ejecución hasta el 30 noviembre de 2022  
Perfeccionado 15 junio de 2022 (fecha en tinta de sello).  
Aprobación póliza 15 junio de 2022.  
Contratista PROVISPOL S.A



Modificadorio No.1 y prórroga No.1 perfeccionado el 30 noviembre de 2022 (prórroga N.1 hasta 20-dic-22)  
Aprobación póliza: 06-dic de 2022.

Prórroga No.2 y adición No.1 Perfeccionado el 20 diciembre de 2022  
Aprobación póliza: 01-0marzo-2023 (incluye adición por VF \$20.000.000, anexo de prórroga No.2). (Fecha en tinta de sello).

Modificadorio 2 del 04 enero de 2023 (incluye prórroga 2 y adición No.1 VF/2023)  
Aprobación póliza: 04-enero-2023 por Modificadorio No.2 (incluye prórroga No.1 hasta el 20-dic-11 y prórroga 2 hasta el 31 marzo 2023) Fecha en tinta de sello).

Aclaratorio No.1 Cláusula segunda del modificadorio No.2, prórroga2 adición No.1 vigencias futuras: quedando: cláusula tercera- valor del contrato \$95.000.000 incluido IVA, teniendo en cuenta que se adiciona según autorización 2-2022-057516 del 07/11/2022 vigencias futuras ordinarias por valor de \$20.000.000.

Perfeccionado 29 diciembre de 2022 (fecha en tinta de sello).

PROCESO						
GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN						
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	TÍTULO	Código GSE-FO-12				 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa Por un mundo mejor, una Colombia mejor</p>
		Versión No. 03		Pág. 45 de 63		
		Fecha:	09	08	2021	
INFORME DE AUDITORÍA INTERNA						


Acta de reintegro: N.2023-024 del 31 de mayo de 2023 se reintegra al RP823 del 23-01-02, el valor de \$49.119,84

Nombramiento supervisor: Del 04-agosto-2022 a Jenny Carolina Fonseca Fajardo.  
Del 26 julio de 2022 a Faiver Gómez Rojas.(firma el 01/08/2022)

Informes de supervisión



No. INFORME	FECHA INFORME	NOMBRE DEL SUPERVISOR	OBSERVACIONES DEL SUPERVISOR	% DE AVANCE	OBSERVACIÓN DEL AUDITOR
1	19 julio 2022	Faiver Gómez Rojas	<i>"Las entregas se llevaron con normalidad dentro de los términos establecidos en el contrato, teniendo en cuenta las obligaciones establecidas y los plazos de entrega"</i>	14.65%	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hace parte del trámite de pago No.1</li> <li>- El archivo se denomina como acta de liquidación, siendo lo correcto informe de supervisión No.1.</li> <li>- No indica porque en el numeral 5 del informe de supervisión porque se tramita la nota débito D-015-20 del 05-7/2022 por valor de 38.60</li> </ul>
2	18-agos 2022	Jenny Carolina Fonseca Fajardo	<i>"Las entregas se llevaron con normalidad dentro de los términos establecidos en el contrato, teniendo en cuenta las obligaciones establecidas y los plazos de entrega"</i>	30.53%	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se denomina el archivo "scanned document", sin embargo, es el trámite de pago No.2 con sus anexos donde se incluye el informe de supervisión N.2-</li> <li>- No se indica por qué se genera nota débito D-015-20 del 05/07/22).</li> </ul>
3	15 sept- 2022	Jenny Carolina Fonseca Fajardo	<i>"Las entregas se llevaron con normalidad dentro de los términos establecidos en el contrato, teniendo en cuenta las obligaciones establecidas y los plazos de entrega"</i>	39.00%	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hace parte del trámite de pago No.3</li> <li>- No se indica por qué la ND D-015-20, está nuevamente relacionada en el numeral 5 con fecha del 14 sept por valor de 16.08.</li> </ul>
4**	16 oct 2022	Jenny Carolina Fonseca Fajardo	<i>"Las entregas se llevaron con normalidad dentro de los términos establecidos en el contrato, teniendo en cuenta las obligaciones establecidas y los plazos de entrega"</i>	39.00%	<ul style="list-style-type: none"> <li>- "No se realiza tramite de pago, dado que no se realizó la entrega total de material de empaque junto con sus entregables a la Dirección de Producción. Contrario a lo descrito en el numeral 4</li> </ul>

**GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN**

 <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 GSE-FO-12			
		Versión No. <b>03</b>		Pág. <b>46</b> de <b>63</b>	
		Fecha:	<b>09</b>	<b>08</b>	<b>2021</b>



No. INFORME	FECHA INFORME	NOMBRE DEL SUPERVISOR	OBSERVACIONES DEL SUPERVISOR	% DE AVANCE	OBSERVACIÓN DEL AUDITOR
					novedades de cumplimiento en la ejecución "no aplica" - No se observa registro de la cantidad de material pendiente.
5***	24-oct-22	Jenny Carolina Fonseca Fajardo	<i>"Las entregas se llevaron con normalidad dentro de los términos establecidos en el contrato, teniendo en cuenta las obligaciones establecidas y los plazos de entrega"</i>	48.44%	Hace parte del trámite de pago No.4 No se indica si se recibe la totalidad de material según informe de supervisión No.4. No se indica por qué se generan notas débitos y crédito relacionadas en el numeral 5 controles de pagos-informe de supervisión. En el numeral 9 recomendaciones: se indica que se realizó reintegro el 28/12/2022
6		Jenny Carolina Fonseca Fajardo	<i>"Las entregas se llevaron con normalidad dentro de los términos establecidos en el contrato, teniendo en cuenta las obligaciones establecidas y los plazos de entrega"</i>		No se tramita como soporte de pago.
7	12-dic-22	Jenny Carolina Fonseca Fajardo	<i>"Las entregas se llevaron con normalidad dentro de los términos establecidos en el contrato, teniendo en cuenta las obligaciones establecidas y los plazos de entrega"</i>		Corresponde al trámite de pago No.5. No se indica por qué se genera notas débitos y crédito relacionadas en el numeral 5 control de pagos del informe de supervisión
8	12-ene-2023	Jenny Carolina Fonseca Fajardo	<i>"Las entregas se llevaron con normalidad dentro de los términos establecidos en el contrato, teniendo en cuenta las obligaciones establecidas y los plazos de entrega"</i>	99.99	Se anexa en trámite de pago N.6 No se indica por qué se generan notas débitos y crédito relacionadas en el numeral 5 control de pagos del informe de supervisión
9	12 feb 2023	Jenny Carolina Fonseca Fajardo	<i>"Las entregas se llevaron con normalidad dentro de los términos establecidos en el contrato, teniendo en cuenta las obligaciones establecidas y los plazos de entrega"</i>	78.94%	Se anexa en trámite de pago N.6
10	12 marz 2023	Jenny Carolina	<i>"Las entregas se llevaron con normalidad dentro de los términos establecidos en el"</i>	89.57	Se anexa en trámite de pago N.6

PROCESO						<b>GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN</b>					
	TÍTULO					Código GSE-FO-12					
						Versión No. <b>03</b>			Pág. <b>47</b> de <b>63</b>		
						Fecha:	<b>09</b>	<b>08</b>	<b>2021</b>		
<b>INFORME DE AUDITORÍA INTERNA</b>											

No. INFORME	FECHA INFORME	NOMBRE DEL SUPERVISOR	OBSERVACIONES DEL SUPERVISOR	% DE AVANCE	OBSERVACIÓN DEL AUDITOR
		Fonseca Fajardo	<i>contrato, teniendo en cuenta las obligaciones establecidas y los plazos de entrega"</i>		
11	13 abr 2023	Jenny Carolina Fonseca Fajardo	<i>"Las entregas se llevaron con normalidad dentro de los términos establecidos en el contrato, teniendo en cuenta las obligaciones establecidas y los plazos de entrega"</i>	99.95%	Es el trámite de pago No.7., se incluye solicitud de reintegro por \$49.119.84.

Fuente: SECOP II.




### **Contrato de mínima cuantía No. 001-083-2023**

Objeto: contratar el servicio de caracterización de vertimientos de la trampa de grasa de la dirección de producción



Criterio de auditoria: Resolución interna de grupos de trabajo de la ALFM No.501 del 29 de mayo de 2018 numeral 9 Subdirección general de Contratación 9.1 grupo de gestión precontractual.

No se observa, en la resolución en comento, la asignación de la función "recomendar adjudicación de procesos contractuales de ALFM".

Lo anterior se evidencia, en el memorando No.2023130020067270 ALSGC-PRE-13001 del 17 de mayo de 2023 con el asunto: "Recomendación adjudicación proceso de MC 002-104-2023, cuyo objeto es contratar el servicio de caracterización de vertimientos de la trampa de grasa de la dirección de producción", firmado por el ABG de Grupo Precontractual ALFM.

	<b>MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL</b> <b>AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES</b>		
<b>MEMORANDO</b>			
No. <b>2023130020067270</b> ALSGC-CT-PRE-13001			
Bogotá D.C., 17 de mayo de 2023			
<b>PARA:</b>	<b>ABOGADA ADRIANA RICARTE DIAZ</b> , Subdirectora General de Contratación de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares.		
<b>DE:</b>	<b>PD. WILSON ALEXANDER GOMEZ URIBE</b> , Grupo Precontractual de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares.		
<b>ASUNTO:</b>	Recomendación Adjudicación – Proceso de Contratación de Mínima Cuantía No. <b>002 – 104 de 2023</b> , cuyo objeto es: <b>"CONTRATAR EL SERVICIO DE CARACTERIZACIÓN DE VERTIMIENTOS DE LA TRAMPA DE GRASA DE LA DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN"</b> .		
Con toda atención me permito informar a la señora Subdirectora General de Contratación, que, en desarrollo del Proceso de Contratación de mínima cuantía del asunto, se llevaron a cabo las siguientes actividades:			

Fuente: Secop II.

PROCESO					<b>GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN</b>				
 <p><b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> <b>FUERZAS MILITARES</b> — La unión de nuestras Fuerzas —</p>	TÍTULO				Código GSE-FO-12				
					Versión No. <b>03</b>			Pág. <b>48</b> de <b>63</b>	
					Fecha:	<b>09</b>	<b>08</b>	<b>2021</b>	
 <p><b>Grupo Social y Empresarial</b> <b>de la Defensa</b> Por la Unidad Social, Militar y Empresarial</p>				<b>INFORME DE AUDITORÍA INTERNA</b>					

Se deja constancia que, en la auditoria a procesos sancionatorios No.06/2023, que se encuentra publicada en la página [www.agencialogistica.gov.co](http://www.agencialogistica.gov.co), se revisó el contrato No.001-070-2022 para que sea objeto de revisión por parte de la Dirección de Producción.

### APLICACIÓN DEL PROCEDIMIENTO AUDITORIAS INTERNAS GSE-PR-02V-04

Con memorando No. 2023140700179183 DPR-14070 del 03-08-2023, suscrito por la Dirección de Producción, con el asunto “*Respuesta informe preliminar auditoria de Gestión*” y memorando No. 2023110250183103 ALDFN-GF-11020 de fecha 03-08-2023, emitido por la Dirección Financiera con asunto: “Informe preliminar Dirección de producción”, se remiten las respuestas al informe preliminar. El equipo auditor, con base en lo anterior, procede con el análisis de las observaciones presentadas, así:

#### **Hallazgo No.1 UNIDAD DE NEGOCIO PANADERIA**

- La planta panificadora – Oficina Principal no cumple con las características de Unidad de negocio (independencia), aun cuando en la Política de Operación están denominadas como Unidades de negocio
- No se observaron Estados Financieros independientes; por el contrario, se observa que la planta panificadora y la tostadora de café están asociados a los costos y gastos de la Oficina Principal.
- Los cálculos de ventas y costos de ventas de los productos de Panadería, se realizan manualmente teniendo en cuenta los reportes extraídos del sistema ERP SAP y las concertaciones trimestrales por comedor.
- Mediante la transacción COOIS, se observó que las 398 órdenes de fabricación realizadas de enero a mayo de 2023, presentan desviación estándar, en los costos indirectos de fabricación y la mano de obra directa; sin que a la fecha se encuentre justificación y/o seguimiento de las diferencias.



#### **Observación Dirección Financiera Ítem 1.**

*Respecto a la novedad presentada se informa que las ordenes de fabricación presentaran desviación estándar una vez se realice el cierre de costos mensualmente, ya que estas se dan por la variación entre los costos planeados y reales, como ejemplo se verifico la orden de fabricación No. 805106, cuya desviación estándar es de \$546.988, es de resaltar que los datos planeados de las tarifas se actualizan mensualmente de acuerdo al mes anterior y la producción no es la misma todos los meses ya que esta depende de los movimientos operacionales de las Fuerzas Militares, por lo anterior en el mes de abril de 2023 que corresponde la orden en mención disminuyo la producción respecto al mes de marzo generando desviaciones frente a lo planeado.*

#### **Análisis OCI**

Una vez, verificadas las observaciones presentadas por la Dirección Financiera, se observó el texto aclaratorio del procedimiento realizado en el sistema ERP SAP; sin embargo, no se presentan soportes que evidencien el análisis y seguimiento a las diferencias presentadas, en ninguna de las 398 órdenes de fabricación, las cuales generan afectación directa en los costos de la producción, por tanto, el equipo auditor ratifica la novedad en la verificación de costos del proceso.



PROCESO					<b>GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN</b>				
	TÍTULO				Código GSE-FO-12				
					Versión No. <b>03</b>		Pág. <b>49</b> de <b>63</b>		
					Fecha:	<b>09</b>	<b>08</b>	<b>2021</b>	
<b>INFORME DE AUDITORÍA INTERNA</b>									

Por lo anterior, y siguiendo los lineamientos establecidos en la Guía de Mejoras y Planes de Mejoramiento Suite Visión Empresarial numeral 7.3. Formulación del Plan de mejoramiento (Correcciones y Acciones Correctivas), se deben tener en cuenta cada uno de los ítems relacionados por el equipo auditor e incluir actividades que den cuenta de la eliminación de la causa raíz del total de las novedades incluidas en el hallazgo.

### **Observación Dirección Financiera Ítem 2.**

En cuanto al requisito incumplido del hallazgo No. 1 Unidad de negocio panadería, indica que se está incumpliendo el manual de políticas de operación contables bajo NICSP, de acuerdo a lo anterior es necesario se especifique que literal se está incumpliendo ya que el manual en la política de inventarios identifica la producción de pan respecto a la medición posterior, el cual indica *“Producción: En la AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES funcionan las bodegas de producción aquí se manejan el empaque de raciones, el tostado de café, y producción de pan, por tanto, al valor de las materias usadas se les suma la mano de obra directa, los costos indirectos de fabricación como son servicios públicos, depreciación y aseo y cafetería entre otros”*, por lo anterior se está efectuando el proceso de la panadería de acuerdo a lo establecido en el manual, adicionalmente la contabilización de los ingresos y costos que se deben reconocer se realizan de forma manual en atención a las siguientes características:

- Los ingresos de la panadería se dan por el suministro de los diferentes productos a los catering y CAD de las regionales
- Los productos de la panadería son suministrados al cliente final por medio del contrato interadministrativo de alimentación a través de la modalidad de comida caliente y víveres secos
- La comida caliente se factura a la fuerza por estancias, esta estancia corresponde a lo suministrado en el día (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio), es decir que no se factura productos
- Lo correspondiente a la facturación en SAP de víveres secos se realiza de acuerdo al consolidado emitido por la unidad militar, por lo tanto no se puede realizar la factura solo por el pan suministrado.

### **Análisis OCI**



En cuanto al reconocimiento de ingresos y costos, el proceso financiero hace referencia a las características del reconocimiento inicial del ingreso por suministro de productos de panadería, el cual se da mediante **la facturación de estancias** bajo el contrato interadministrativo de alimentación a través de la modalidad de comida caliente.

Sin embargo, el proceso en su argumentación, no hace referencia a la reclasificación de ingresos que se realiza posteriormente por sociedad y centro de costo, la cual se observó que se soporta con un acta de coordinación.

Una vez analizadas las observaciones presentadas por la Dirección Financiera, el equipo auditor aclara que el requisito incumplido del Manual de Políticas Contables corresponde a las características cualitativas de la información financiera, contenidas en el numeral **5.3.**

**Características cualitativas de la información financiera - 5.3.1 Fundamentales,** específicamente la descrita en el segundo párrafo del literal b. *“Una descripción completa incluye toda la información necesaria para que un usuario comprenda el hecho que está siendo representado, y todas las descripciones y explicaciones pertinentes”*

Como se puede observar en nuestro análisis, se estableció que el soporte contable de esta reclasificación es un **“acta de coordinación”** en consecuencia, el equipo auditor ratifica la novedad.

PROCESO					<b>GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN</b>				
 <p><b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> <b>FUERZAS MILITARES</b> — La unión de nuestras Fuerzas —</p>	TÍTULO	<b>INFORME DE AUDITORÍA INTERNA</b>			Código GSE-FO-12				
					Versión No. <b>03</b>		Pág. <b>50</b> de <b>63</b>		
					Fecha:	<b>09</b>	<b>08</b>	<b>2021</b>	
 <p>Grupo Social y Empresarial <b>de la Defensa</b> El espíritu siempre inspira, aquí se fortalece.</p>									

### **Observación Dirección Financiera Ítem 3.**

*Con respecto a la recomendación realizada a la Dirección financiera sobre “Ajustar la Política de Operación ALFM de acuerdo a la operatividad de las Plantas de Producción panadería y Café, teniendo en cuenta si las mismas se encuentran conformadas como Unidades de negocio e incluir los soportes que respalden los movimientos generados por las mismas”, se solicita ampliar la información de cual política de operación ya que la Dirección financiera tiene incluida a la panadería en la directiva permanente No. 08 de 2020 “política de cuentas fiscales”.*

### **Observación Dirección Financiera Ítem 4.**

*La recomendación de “Control registro de trámite de pagos en lo relacionado con la expedición de notas débito y crédito reportada en los informes de supervisión Contrato No.001-098-2022 abajo relacionados”, la Dirección Financiera efectúa la verificación del trámite de pago de acuerdo a los formatos de Tramite de pago y control de pagos entregados con los documentos soportes, por lo anterior esta recomendación corresponde a la subdirección de contratación ya que el formato de informe de supervisión y su verificación le corresponde a esa Subdirección*

### **Análisis OCI**

En cuanto a los numerales 03 y 04 del memorando No. 2023110250183103 ALDFN-GF-11020, correspondientes a las recomendaciones, esta jefatura se permite aclarar que las recomendaciones realizadas dentro del informe preliminar de la auditoria, son una sugerencia de mejora que se hace al proceso. El cual, valora si es útil o no implementarlo en su proceso. Por lo anterior, se mantienen las recomendaciones descritas en el informe preliminar.

### **Hallazgo No.2 POLITICA DE OPERACIÓN**

Se ratifica el hallazgo planteado. Teniendo en cuenta que, ninguno de los líderes de Proceso involucrados en la responsabilidad de la formulación del plan de mejoramiento, en lo relacionado con la documentación de Política de Operación para la Planta de Panadería de la Dirección de Producción Oficina Principal, se recomienda que se sigan los lineamientos para la formulación de los planes de mejoramiento y así mismo se tengan en cuenta cada uno de los ítems relacionados en el hallazgo No.2, haciendo de esta formulación un trabajo conjunto, articulado y vinculado al SIG, entre los procesos responsables.



### **Hallazgo No.3 CUENTA FISCAL**

La Panadería y Procesadora de Café, ubicadas en Parque Industrial Portos Sabana 80 Bodega 4 y 37 respectivamente, no dan cumplimiento a la estructura de almacenamiento de la información, tanto de la relación como de los soportes requeridos para cada movimiento ejecutado en ERP-SAP (Entradas, salidas, anulaciones), tal como se describe en el contexto del informe a folio 15 al 17.

### **Hallazgo No. 4 DIRECTIVA PERMANENTE 08/2020**

Las cuentas fiscales correspondientes a los meses de enero a mayo/2023, emitidas por la Panadería Oficina Principal y Procesadora de Café, no cumplen con la totalidad de requisitos exigidos por la entidad.

El seguimiento realizado por la Dirección Financiera emitido mediante memorando No.2023110230061183 de fecha 24-032023 registra que las cuentas fiscales de la panadería y

PROCESO					<b>GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN</b>				
 <p><b>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES</b> — La unión de nuestras Fuerzas —</p>	TÍTULO	<b>INFORME DE AUDITORÍA INTERNA</b>			Código GSE-FO-12				
					Versión No. <b>03</b>		Pág. <b>51</b> de <b>63</b>		
					Fecha:	<b>09</b>	<b>08</b>	<b>2021</b>	
 <p><b>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</b> Por el bienestar de la Nación y el mundo.</p>									

procesadora de café durante los meses de enero, febrero y hasta el 1403-2023 “CUMPLE”, apartándose de la realidad detectada en desarrollo de la presente auditoría.

### **Análisis OCI**

Respecto de la observación presentada por la Dirección Financiera, se hace claridad que el ítem de cuenta fiscal, corresponde a una novedad que debe ser sujeta de formulación de acciones de mejoramiento determinado en tabla de hallazgos ítem 3 y 4, en cuanto, la panadería no se encuentra establecida como una unidad de negocio y así las cosas la Directiva Permanente No.08/2023 en los movimientos ERP-SAP descritos (Entradas, salidas, anulaciones, traslados) no se enmarcan con los soportes relacionados en la política de Operación y por tanto se encuentra incumpliendo con los requisitos establecidos para estructurar y soportar los movimientos cargados en la carpeta compartida y sujeta de control por la Dirección Financiera, además de ser una novedad reiterativa y se encuentra administrada mediante plan de mejoramiento HOCI-779.

### **Hallazgo No.5 MANEJO DE RECURSOS OBTENIDOS POR LA ENTREGA DE RESIDUOS RECICLABLES**

Teniendo en cuenta que desde los procesos que tiene la responsabilidad de autorizar y controlar los recursos obtenidos por la venta de los residuos reciclables NO se recibió respuesta alguna, se ratifica la novedad y se cargará el plan de mejoramiento en la herramienta SVE para que se proceda con la verificación tanto de la Política de Operación como de su aplicabilidad a nivel nacional.

### **Análisis OCI**

Teniendo en cuenta que NO se recibieron observaciones y/o soporte del cumplimiento de la normatividad al respecto del tema, se ratifica la novedad y la misma se cargará en la herramienta SVE, para que se proceda con la formulación del plan de mejoramiento dentro de los términos de la Política de Operación ALFM.

### **Hallazgo No.6 DOTACIONES**

#### **Análisis OCI**

Teniendo en cuenta que NO se recibieron observaciones y/o soporte del cumplimiento de la normatividad al respecto del tema, se ratifica la novedad y la misma se cargará en la herramienta SVE, para que se proceda con la formulación del plan de mejoramiento dentro de los términos de la Política de Operación ALFM.



### **Hallazgo No.7 ENTREGA DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL**

#### **Análisis OCI**

Teniendo en cuenta que NO se recibieron observaciones y/o soporte del cumplimiento de la normatividad al respecto del tema, se ratifica la novedad y la misma se cargará en la herramienta SVE, para que se proceda con la formulación del plan de mejoramiento dentro de los términos de la Política de Operación ALFM.

### **Hallazgo No.8 ELEMENTOS DE ASEO**

#### **Análisis OCI**

PROCESO					<b>GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN</b>					
 <p><b>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES</b> — La unión de nuestras Fuerzas —</p>	TÍTULO	<b>INFORME DE AUDITORÍA INTERNA</b>			Código GSE-FO-12					
					Versión No. <b>03</b>		Pág. <b>52</b> de <b>63</b>			
					Fecha:	<b>09</b>	<b>08</b>	<b>2021</b>		
 <p><b>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</b> Por un ejército fuerte, moderno, seguro y con capacidad de respuesta.</p>										

Teniendo en cuenta que NO se recibieron observaciones y/o soporte del cumplimiento de la normatividad al respecto del tema, se ratifica la novedad y la misma se cargará en la herramienta SVE, para que se proceda con la formulación del plan de mejoramiento dentro de los términos de la Política de Operación ALFM.

### **Hallazgo No.9 ELEMENTOS DE ASEO**

#### **Análisis OCI**

Teniendo en cuenta que NO se recibieron observaciones y/o soporte del cumplimiento de la normatividad al respecto del tema, se ratifica la novedad y la misma se cargará en la herramienta SVE, para que se proceda con la formulación del plan de mejoramiento dentro de los términos de la Política de Operación ALFM.

### **Hallazgo No.10 VERIFICACIÓN DE REQUISITOS SANITARIOS - PLANTA DE PANADERÍA Y PASTELERÍA - PLANTA PROCESADORA DE CAFÉ**

Las observaciones registradas en las **tablas No. 3 y 4** evidencian incumplimientos a requisitos sanitarios, en la Planta de Panadería y Pastelería y Planta Procesadora de Café de la Dirección de Producción.

#### **Respuesta Dirección de Producción**

*Frente a estas observaciones del resultado de la visita del INVIMA nos permitimos aclarar que se realizará un plan de trabajo para poder abordarlas a corto, mediano y largo plazo, por lo cual es importante tener presente que no todas las tareas para subsanar estas observaciones se realizarán en los 3 meses que dan como plazo en los planes de mejoramiento. Lo anterior, debido a que hay cumplimientos de la normatividad que requieren un análisis previo y autorizaciones de la Alta Dirección para proyección de recursos a mediano y largo plazo.*

#### **Análisis OCI**

Teniendo en cuenta lo manifestado por la Dirección de Producción se recomienda seguir los lineamientos para la formulación del respectivo Plan de mejoramiento y solicitar a la Dirección General ALFM, los tiempos necesarios para llevar a cabo el cumplimiento de las tareas concertadas y garantizar que la novedad sea eliminada.

### **Hallazgo No.11 MATRIZ DE RIESGOS Y PELIGROS**



#### **Análisis OCI**

Teniendo en cuenta que NO se recibieron observaciones y/o soporte del cumplimiento de la normatividad al respecto del tema, se ratifica la novedad y la misma se cargará en la herramienta SVE, para que se proceda con la formulación del plan de mejoramiento dentro de los términos de la Política de Operación ALFM.

### **Hallazgo No.12 CONTRATO: No.001-098-2022**

#### **Análisis OCI**

Teniendo en cuenta que NO se recibieron observaciones y/o soporte del cumplimiento de la normatividad al respecto del tema, se ratifica la novedad y la misma se cargará en la herramienta

PROCESO					<b>GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN</b>				
 <p><b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> FUERZAS MILITARES — La unión de nuestras Fuerzas —</p>	TITULO				Código GSE-FO-12				
					Versión No. <b>03</b>			Pág. <b>53</b> de <b>63</b>	
					Fecha:	<b>09</b>	<b>08</b>	<b>2021</b>	
<b>INFORME DE AUDITORÍA INTERNA</b>				 <p>Grupo Social y Empresarial <b>de la Defensa</b> <small>Por nosotros mismos, por el país, por el mundo.</small></p>					

SVE, para que se proceda con la formulación del plan de mejoramiento dentro de los términos de la Política de Operación ALFM.

### **Hallazgo No.13 CONTRATO DE MÍNIMA CUANTÍA NO. 001-083-2023**

#### **Análisis OCI**

Teniendo en cuenta que NO se recibieron observaciones y/o soporte del cumplimiento de la normatividad al respecto del tema, se ratifica la novedad y la misma se cargará en la herramienta SVE, para que se proceda con la formulación del plan de mejoramiento dentro de los términos de la Política de Operación ALFM.


### **ACLARACION ARQUEO CAJA MENOR – CHEQUERA**

*Teniendo en cuenta que en el momento de realizado el arqueo fue verificad la chequera, se evidenció que la chequera relacionada no corresponde con el consecutivo del cheque de inicio No.0000364 al cheque No.0000400 - Último cheque utilizado No0000363 de fecha 27-06-2023 por valor de \$1.962.625 por concepto del arreglo de la empacadora de la panadería.*

#### **Análisis OCI**

Una vez verificada la información registrada en informe preliminar a folio 13 en cuanto la numeración de la chequera se acepta lo indicado por la Dirección de Producción en cuanto los números de cheques sin usar corresponden a No.0000364 al cheque No.0000400.


**GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN**

 <p><b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> <b>FUERZAS MILITARES</b> La unión de nuestras Fuerzas</p>	<p>TITULO</p> <p><b>INFORME DE AUDITORÍA INTERNA</b></p>	Código GSE-FO-12			
		Versión No. <b>03</b>		Pág. <b>54</b> de <b>63</b>	
		Fecha:	<b>09</b>	<b>08</b>	<b>2021</b>

**Hallazgos**

No.	Descripción	Requisito Incumplido	Proceso
1.	<p><b>UNIDAD DE NEGOCIO PANADERIA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La planta panificadora – Oficina Principal no cumple con las características de Unidad de negocio (independencia), aun cuando en la Política de Operación están denominadas como Unidades de negocio</li> <li>- No se observaron Estados Financieros independientes; por el contrario, se observa que la planta panificadora y la tostadora de café están asociados a los costos y gastos de la Oficina Principal.</li> <li>- Los cálculos de ventas y costos de ventas de los productos de Panadería, se realizan manualmente teniendo en cuenta los reportes extraídos del sistema ERP SAP y las concertaciones trimestrales por comedor.</li> <li>- Mediante la transacción COOIS, se observó que las 398 órdenes de fabricación realizadas de enero a mayo de 2023, presentan desviación estándar, en los costos indirectos de fabricación y la mano de obra directa; sin que a la fecha se encuentre justificación y/o seguimiento de las diferencias.</li> </ul>	<p>Manual de Políticas contables bajo NICSP</p> <p>Manual de Operación Logística Código: OL-MA-05 versión 00</p>	<p>Dirección Financiera</p> <p>-</p> <p>Subdirección General de Operaciones Logísticas</p> <p>-</p> <p>Dirección de Producción</p>
2.	<p><b>POLITICA DE OPERACIÓN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Los hechos económicos, ejecutados en la panadería, no cuentan con los procedimientos que orienten las transacciones (ingresos, egresos, Ventas)</li> <li>- No se evidenció procedimiento establecido para la reclasificación de los ingresos (centros de costo) entre las Regionales centro y Tolima y la Dirección de Producción</li> <li>- No se evidenció un procedimiento establecido para determinar las ventas y costos de ventas de los productos de Panadería.</li> <li>- Los movimientos ERP-SAP (641 - 309) ejecutados por la Panadería no cuentan</li> </ul>		<p>Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional</p> <p>-</p> <p>Subdirección General de Operaciones Logísticas</p> <p>-</p> <p>Dirección Financiera</p>



**GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN**

 <p><b>AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES</b> La unión de nuestras Fuerzas</p>	<p>TITULO</p> <p><b>INFORME DE AUDITORÍA INTERNA</b></p>	Código GSE-FO-12			
		Versión No. <b>03</b>		Pág. <b>55</b> de <b>63</b>	
		Fecha:	<b>09</b>	<b>08</b>	<b>2021</b>



No.	Descripción	Requisito Incumplido	Proceso
	<p>con soportes alienados a la Directiva Permanente de Cuentas fiscales.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Las ordenes de fabricación de panadería se hacen de forma manual de acuerdo al formato OL-FO-41 y los datos se toman de una tabla denominada “Formulación mojes panadería”, documento que no se encuentra registrado en la entidad en el Sistema Integrado de Gestión (SIG) y del cual se desconoce el estudio para el cálculo de la mezcla de elaboración de productos.</li> <li>- Ausencia de procedimiento de 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.</li> <li>- No se evidenció procedimiento para determinar la cantidad de producto terminado denominado “muestras”, manejo para la disposición de las mismas, no se evidencia registro de control y seguimiento dentro del proceso logístico que maneja la Entidad.</li> <li>- Las “muestras no son incluidas dentro del inventario, por cuanto no se cuenta con procedimiento documentado frente al manejo de las mismas y rechazos de los procesos de producción.</li> </ul>		
<b>3.</b>	<p><b>CUENTA FISCAL</b></p> <p>La Panadería y Procesadora de Café, ubicadas en Parque Industrial Portos Sabana 80 Bodega 4 y 37 respectivamente, no dan cumplimiento a la estructura de almacenamiento de la información tanto de la relación como de los soportes requeridos para cada movimiento ejecutado en ERP-SAP (Entradas, salidas, anulaciones), tal como se describe en el contexto del informe a folio 15 al 17.</p>	<p>Manual de Operación Logística Código: OL-MA-05 versión 00</p> <p>Directiva permanente No.08/2020 numeral 2 INFORMACIÓN A. Generalidades – Carpeta Compartida Literal c. Estructura de Almacenamiento</p>	<p>Dirección de Producción - Panadería y Procesadora de Café</p>



**GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN**

 <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 GSE-FO-12				 <p>Grupo Social y Empresarial <b>de la Defensa</b> Por el bienestar de la Nación y el mundo</p>
		Versión No. <b>03</b>		Pág. <b>56</b> de <b>63</b>		
		Fecha:	<b>09</b>	<b>08</b>	<b>2021</b>	



No.	Descripción	Requisito Incumplido	Proceso
4.	<p><b>DIRECTIVA PERMANENTE 08/2020</b></p> <p>Las cuentas fiscales correspondientes a los meses de enero a mayo/2023, emitidas por la Panadería Oficina Principal y Procesadora de Café, no cumplen con la totalidad de requisitos exigidos por la entidad.</p> <p>El seguimiento realizado por la Dirección Financiera emitido mediante memorando No.2023110230061183 de fecha 24-03-2023 registra que las cuentas fiscales de la panadería y procesadora de café durante los meses de enero, febrero y hasta el 14-03-2023 "CUMPLE", apartándose de la realidad detectada en desarrollo de la presente auditoria.</p>	<p>Directiva Permanente No.08/2020 Política Cuentas Fiscales</p> <p>Manual de Políticas contables ALFM Código: GF-MA-02 Versión 01</p>	<p>Dirección Financiera</p> <p>-</p> <p>No se formula teniendo en cuenta que la novedad es reiterativa y se encuentra administrada mediante plan de mejoramiento HOCI-779</p>
5.	<p><b>MANEJO DE RECURSOS OBTENIDOS POR LA ENTREGA DE RESIDUOS RECICLABLES</b></p> <p>Los gastos descritos en la tabla No.02 por valor de \$1.519.750 obtenidos de la venta de residuos de la planta de panadería y café durante la vigencia 2023, no corresponden a temas basados en los estándares mínimos de SST y Ambiental.</p>	<p>Guía para el Manejo de Recursos Obtenidos por la Entrega de Residuos Reciclables, Ordinarios, Peligros y Especiales Código: GTH-GU-08 Versión No.01.</p> <p>- Numeral 4.4 Destinación De Recursos Obtenidos</p> <p>- Numeral 4.5 Autorización De Uso De Recursos Obtenidos.</p>	<p>Secretaria General</p> <p>-</p> <p>Grupo SST Oficina Principal</p>
6.	<p><b>DOTACIONES</b></p> <p>La Dirección Administrativa y del Talento Humano no ha hecho la entrega de dotación a los 17 funcionarios de la Dirección de Producción que devengan una remuneración mensual inferior a dos (02) SMMLV, lo anterior de acuerdo a los movimientos registrados en el almacén General durante lo corrido de la vigencia 2023 y que el proceso se encuentra centralizado en la Oficina Principal.</p>	<p>Ley 70 de 1988</p> <p>Manual de Administración de Personal Cód. GTH-MA-01 versión No.03</p> <p>Numeral 4.3 Porte de Uniformes</p>	<p>Secretaria General</p> <p>-</p> <p>Dirección Administrativa y del Talento Humano</p>





**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 GSE-FO-12			 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa Por la Unidad Social, Militar y Científica</p>
		Versión No. <b>03</b>		Pág. <b>57</b> de <b>63</b>	
		Fecha:	<b>09</b>	<b>08</b>	

No.	Descripción	Requisito Incumplido	Proceso
7.	<p><b>ENTREGA DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Durante la vigencia 2023 la entidad a través del grupo de SST Oficina Principal entregó tapabocas y 1 uniforme anti fluido más camiseta blanca en el mes junio para 11 funcionarios de panadería.</li> <li>- Durante la vigencia 2023 la entidad a través del grupo de SST Oficina Principal no entregó elementos de protección personal al personal de la planta procesadora de café y personal administrativo.</li> <li>- Las actividades del grupo SST en la Dirección de producción, se encuentran adelantadas y suscritas por personal que no pertenece a la planta de personal de la entidad.</li> <li>- No se dio cumplimiento a la actividad planeada para el primer trimestre 2023 en cuanto las inspecciones a EPP mes de marzo/23.</li> <li>- Los elementos de protección personal son requeridos y controlados por el Grupo de SST Oficina Principal, así mismo cargados al centro de costos de dicho grupo, por cuanto NO se está reflejando la realidad de los costos de la planta de panadería y café.</li> </ul>	<p>Artículo 176 de la resolución 2400 de 1979</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Decreto 1072 DE 2015 “(...) Parágrafo 1°. del artículo 2.2.4.6.8</li> <li>- Resolución 0312 de 2019</li> <li>- Guía Para el Uso y Entrega de Elementos de Protección Personal Código: GTH-GU-01 versión 1</li> </ul>	<p>Secretaria General</p> <p>-</p> <p>Dirección Administrativa y del Talento Humano</p> <p>-</p> <p>Grupo SST Oficina Principal</p>
8.	<p><b>ELEMENTOS DE ASEO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- A la fecha julio/2023 la entidad no cuenta con elementos de limpieza y desinfección necesarios para dar cumplimiento a la normatividad vigente para las plantas de producción Panadería y Café, siendo una observación reiterativa del ente de Control INVIMA.</li> <li>- La Dirección Administrativa y del Talento Humano, a través del Grupo SST incumple la Política de Operación Interna en cuanto al ingreso de elementos y/o mercancías con soporte de ERP-SAP por parte del Almacén General, dejando sin custodia y control los elementos recibido con “remisión”</li> </ul>	<p>Resolución 2674 de 2013 Art. 6 núm. 3,2; Art. 26 núm.1; Art. 28 numeral 7 - Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.</p> <p>Manual de Operación Logística Cód.OL-MA-05 Versión 00</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Unidad III. Panadería y Pastelería-Elaboración de Productos de Panadería y pastelería en la ALFM - Sub numeral 6.11. Control de Calidad- 6.11.1 Levantamiento del “Perfil Técnico Sanitario”</li> </ul>	<p>Secretaria General</p> <p>-</p> <p>Dirección Administrativa y del Talento Humano</p> <p>-</p> <p>Grupo SST Oficina Principal</p>

PROCESO				<b>GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN</b>			
	TITULO	Código GSE-FO-12					
		Versión No. <b>03</b>		Pág. <b>58</b> de <b>63</b>			
		Fecha:	<b>09</b>	<b>08</b>	<b>2021</b>		
<b>INFORME DE AUDITORÍA INTERNA</b>							

No.	Descripción	Requisito Incumplido	Proceso
	- El personal asignado para llevar a cabo el desarrollo de aseo en la sede Portos Sabana 80 Dirección de Producción, no está siendo efectivo, ni cubierto en su totalidad, en cuanto fuera de las oficinas administrativas ubicadas en las bodegas 4, 37 y lo pactado en orden de compra No.107323, también se encuentran las plantas de producción Panadería, Café y bodegas de almacenamiento de materias primas y activos fijos las cuales fueron sujetas de verificación y registro de insuficiencia en la calidad de limpieza.	- Unidad IV. Procesadora de Café: Tostado y molido Marca AGLO en la ALFM. Sub numeral 7.11. Control de Calidad- 7.11.1 Levantamiento del “Perfil Técnico Sanitario”  Manual de Administración de Bienes muebles e inmuebles – Manejo de Almacén General  Manual de Políticas Contables	
	<b>ACTIVOS FIJOS</b>		
9.	- Se evidencia que los activos fijos registrados en los centros de costo de panadería, café y raciones alimentarias identificados con letreros impresos, no son coincidentes o no poseen plaqueta de identificación. - Existen 21 activos fijos fuera de servicio y/o en buen estado pero sin uso - La camioneta URBAN se encuentra en centro de costo de la oficina principal - PRL0060104 Servicios administrativos	Manual Para La Administración de Bienes Muebles E Inmuebles Código: GA-MA-02 Versión No. 01	Dirección Administrativa y Talento Humano - Almacén General Oficina Principal
	<b>VERIFICACIÓN DE REQUISITOS SANITARIOS - PLANTA DE PANADERÍA Y PASTELERÍA - PLANTA PROCESADORA DE CAFÉ</b>		
10.	Las observaciones registradas en las <b>tablas No. 3 y 4</b> evidencian incumplimientos a requisitos sanitarios, en la Planta de Panadería y Pastelería y Planta Procesadora de Café de la Dirección de Producción.	Resolución 2674 del 22 de julio de 2013  Manual de Operación Logística Cód.OL-MA-05 Versión 00, Sub numerales 6.11.-7.11. Control de Calidad	Dirección de Producción Planta de Panadería y Pastelería - Planta Procesadora de Café
	<b>MATRIZ DE RIESGOS Y PELIGROS</b>		
11.	La matriz de Riesgos y Peligros cargada en la SVE correspondiente a la Dirección de Producción (Panadería y Café) no se encuentra alineada a la situación y actividades adelantadas. Lo anterior de acuerdo a las siguientes novedades:	Resolución 0312/2019  Plan de Trabajo SST vigencia 2022 y 2023  Guía para la identificación de peligros, evaluación de riesgos y	Dirección Administrativa y del Talento Humano - Grupo Seguridad y Salud en el Trabajo  Oficina Principal



PROCESO				<b>GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN</b>			
 <p><b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> <b>FUERZAS MILITARES</b> — La unión de nuestras Fuerzas —</p>	TÍTULO	Código GSE-FO-12				 <p>Grupo Social y Empresarial <b>de la Defensa</b> Por la Unidad Social, Humana y Profesional</p>	
		Versión No. <b>03</b>		Pág. <b>59</b> de <b>63</b>			
		Fecha:	<b>09</b>	<b>08</b>	<b>2021</b>		
<b>INFORME DE AUDITORÍA INTERNA</b>							

No.	Descripción	Requisito Incumplido	Proceso
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Los certificados de manejo seguro de montacargas y alturas se encuentran desactualizados.</li> <li>- Se ha incrementado la carga laboral y no se ha evidenciado intervención por parte de la Dirección Administrativa - Grupo SST.</li> <li>- No se encuentran las fichas de seguridad de máquinas, equipos y herramientas esenciales en las actividades de producción (hornos, las batidoras, mezcladoras, cortadoras, cuartos fríos, maquinas encintadoras, dosificadoras, banda transportadora, empacadora, laminadora, entre otras).</li> <li>- Durante el primer y segundo trimestre no se ha ejecutado las inspecciones planeadas de equipos y herramientas.</li> <li>- No se cuenta con Plan de emergencias actualizado y el existente está basado en Oficina Principal.</li> <li>- No se cuenta con Ruta de evacuación actualizado.</li> </ul>	determinación de controles, (GTH-GU-03)	
12.	<p style="text-align: center;"><b>CONTRATO: No.001-098-2022</b></p> <p>En los informes de supervisión Nos 3 y 4 se reporta el mismo avance del 39.00%, sin que el responsable del proceso haya realizado manifestación al supervisor sobre el avance de cumplimiento</p>	Manual de contratos CT-MA-01 v. 09 numeral 9 de la supervisión de los contratos	Subdirección General de Contratos Gestión Contractual - No se formula teniendo en cuenta que la novedad es reiterativa y se encuentra administrada mediante plan de mejoramiento HOCI-838
13.	<p style="text-align: center;"><b>CONTRATO DE MÍNIMA CUANTÍA NO. 001-083-2023</b></p> <p>No se observa en la resolución interna de grupos de trabajo, la asignación de la función "recomendar adjudicación de procesos contractuales de ALFM</p>	Resolución interna de grupos de trabajo de la ALFM No.501 del 29 de mayo de 2018	Subdirección General de Contratos Gestión Pre contractual

### Recomendaciones

#### DIRECCION DE PRODUCCIÓN

- ✓ Fortalecer los controles establecidos por la entidad en cuanto la verificación de inventarios de mercancías y las actuaciones frente a novedades de sobrantes y faltantes evidenciados durante la visita



PROCESO						
<b>GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN</b>						
 <p><b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> <b>FUERZAS MILITARES</b> La unión de nuestras Fuerzas</p>	TÍTULO	Código GSE-FO-12			 <p>Grupo Social y Empresarial <b>de la Defensa</b> Por el bienestar de todos y para el cumplimiento</p>	
		Versión No. <b>03</b>		Pág. <b>60</b> de <b>63</b>		
		Fecha:	<b>09</b>	<b>08</b>		<b>2021</b>
<b>INFORME DE AUDITORÍA INTERNA</b>						

realizada por el equipo auditor y la toma física periódica realizada por la Dirección de Producción con fecha 31-05-2023.

- ✓ Fortalecer el aseo, limpieza y organización, tanto en la sede administrativa como en la planta de panadería y pastelería y planta procesadora de Café.
- ✓ Se evidencia, en las plantas de producción (panadería y café) ausencia en el rotulado de los envases de productos no peligros (azúcar, aceite, etc), en esa misma línea, no se gestiona que los productos químicos (*Detergrax neutral, detergente desengrasante multiusos, quita grasa por aspersion más poder X19.000ml, desinfectante percide 20l floresa, etc.*) que ingresan al lugar de trabajo, cuenten con ficha de seguridad de acuerdo a la Resolución 773 de 2021 del Ministerio del Trabajo, en este sentido, los trabajadores deben conocer el contenido y la información de las fichas de seguridad de los productos químicos peligrosos en los lugares de trabajo, situación que se desconoce en las plantas de producción (panadería y café), en este sentido, se recomienda el rotulado de los envases, ubicación de las fichas de seguridad y capacitación sobre el contenido de las fichas de seguridad de los productos peligrosos que ingresen a la planta de producción, importante solicitar apoyo de la Ingeniera Ambiental - Oficina Principal para lograr el cumplimiento a la resolución en mención.

#### **DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y DEL TALENTO HUMANO – GRUPO SST**

- ✓ Fortalecer y garantizar la participación de la Dirección de Producción en el plan de bienestar de la entidad, teniendo en cuenta la carga laboral en las plantas de producción.
- ✓ la Entidad debe asignar un funcionario del Grupo de SST- Oficina Principal que esté presente en las plantas de producción teniendo en cuenta que se evidenció ausencia por parte del Grupo de SST-Oficina Principal en las plantas de producción (panadería y café), de acuerdo a lo conversado con la Directora Ing. Ind. Martha Cecilia Porras Corredor, asiste un profesional de la ARL tres (3) a veces de la semana, acompañamiento el cual que durante la visita *in situ* por parte del equipo auditor no se evidencia su asistencia, en tal sentido, (panadería y café), para que se dé cumplimiento, al Decreto 1072 de 2015 **“Artículo 2.2.4.6.8. Obligaciones de los empleadores”**, y la Resolución 0312 de 2019, **“por la cual se definen los estándares mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST, en su Artículo 17. “Diseño e implementación del Sistema de Gestión de SST para las empresas de más de cincuenta (50) trabajadores”, El diseño de implementación del Sistema de Gestión de SST, para empresas de más de cincuenta (50) trabajadores, clasificadas con riesgo I,II,III, IV o V y las de (50) o menos trabajadores con riesgo IV o V, podrá ser realizado por profesionales en SST, profesionales con posgrado en SST; que cuenten con licencia en SST vigente y el curso de capacitación virtual d cincuenta (50) horas en SST, quienes igualmente están facultados para asesorar, capacitar, ejecutar o diseñar el Sistema de Gestión de SST en cualquier empresa o entidad, sin importar la clase de riesgo, número de trabajadores o actividad económica. Artículo 18. “Responsabilidades de las Administradoras de Riesgos Laborales para las empresas y Unidades de Producción Agropecuaria de más de cincuenta (50) trabajadores. Las administradoras de riesgos laborales deben realizar las actividades de promoción, prevención, asesoría y asistencia técnica para las empresas.....”** (subrayado fuera del texto)., lo anterior para así asumir la responsabilidad del diseño e implementación del SST al interior de la entidad, como lo exige la normatividad legal vigente.
- ✓ Adquirir y ubicar kit anti derrames en el área de dosificación y en el área de fritura de la planta de panadería y pastelería, en caso de un derramamiento de aceite y/o aceite usado, dadas las circunstancias mitigar la contingencia que se presente, en tal sentido, se debe capacitar a todos los trabajadores en el manejo eficaz de los kit anti derrames, a causa, que durante la auditoria *in situ* se evidencio desconocimiento de su existencia y su uso.

PROCESO						
<b>GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN</b>						
 <p><b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	TÍTULO	Código GSE-FO-12			 <p>Grupo Social y Empresarial <b>de la Defensa</b> Por el bienestar de nuestra nación y el cumplimiento de la misión.</p>	
		Versión No. <b>03</b>		Pág. <b>61</b> de <b>63</b>		
		Fecha:	<b>09</b>	<b>08</b>		<b>2021</b>
<b>INFORME DE AUDITORÍA INTERNA</b>						

- ✓ Incluir los kit anti derrames de la planta de producción (panadería y pastelería), en el Plan de Emergencias, Cód. GI-FO-24 V01, presto que, están incluidos los ubicados en la Oficina Principal, siendo necesario mencionar lo ubicado en la planta de producción, de igual forma, se debe mencionar el procedimiento del uso correcto de los kit anti derrames en caso de una emergencia, por cuanto en el numeral 12.3 **Kit de Derrames**, se enuncia solo lo siguiente:



*“Para el control de emergencias ambientales, la edificación dispone de 5 kits básicos para la atención de derrames de sustancias químicas así:*

- Sótano 1
- Piso 1
- Piso 3
- Piso 7
- Cuarto de residuos”

- ✓ El Plan de Emergencia Oficina Principal, Cód. GI-FO-24 V01, debe incluir las actividades propias de la plantas de producción (panadería y café), a razón, que dentro del documento en mención solo se evidencian documentos relacionados a la Oficina Principal, siendo, las plantas de producción unidades de fabricación de productos de panadería y pastelería y procesadora, distribuidora y comercializadora de café tostado y molido, que requieren contar con un plan de emergencia.
- ✓ Solicitar como elemento de protección personal EPP, chaqueta para cuarto frio, la cual se debe usar en el cuarto frio de la planta de panadería y pastelería, en vista de que, en el desarrollo de la auditoria in situ, se observó el ingreso de los funcionarios de la planta de producción (panadería) al cuarto frio sin este importante elemento.
- ✓ Se debe adquirir la señalización y rótulos de identificación para las plantas de producción (Panadería y Café).
- ✓ Se deben realizar arreglos locativos (tomas corrientes sueltas), lo cual puede provocar accidentes, siendo un posible riesgo eléctrico para los trabajadores de las para las plantas de producción (Panadería y Café).
- ✓ Se debe realizar una adecuada separación en la fuente de los residuos sólidos generados en las plantas de producción (panadería y café), durante el la visita *in situ*, se observó una inadecuada disposición de los residuos generados, incumpliendo el Plan de Gestión Integral de Residuos PGIR (2023 – 2024) del 06/12/20223 Cód.GI-FO-24 V00. En el numeral 6.1.

*“Separación en la fuente Esta etapa consiste en que cada funcionario, contratista o persona que permanezca constantemente en las sedes y unidades de negocio deberá clasificar los residuos sólidos en el mismo lugar donde se generan para disponerlo en el contenedor que corresponde teniendo en cuenta el código de colores para la separación de residuos. Para dar cumplimiento a lo anterior, las sedes y unidades de negocio correspondientes a sedes administrativas de las regionales, comedores AGLO, unidades de producción, Centros de Abastecimiento y Distribución (CAD’S), archivo y la oficina principal deben contar con los contenedores necesarios para cumplir con el Artículo 4 de la Resolución 2184 del 2019.” (Subrayas fuera del texto).*

**DIRECCIÓN FINANCIERA**

PROCESO					<b>GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN</b>				
 <p><b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> <b>FUERZAS MILITARES</b> La unión de nuestras Fuerzas</p>	TÍTULO		<b>INFORME DE AUDITORÍA INTERNA</b>		Código GSE-FO-12				
					Versión No. <b>03</b>		Pág. <b>62</b> de <b>63</b>		
					Fecha:	<b>09</b>	<b>08</b>	<b>2021</b>	
 <p>Grupo Social y Empresarial <b>de la Defensa</b> Procesos, Normas, Manuales, Guías, Documentos</p>									

- ✓ Ajustar la Política de Operación ALFM de acuerdo a la operatividad de las Plantas de Producción panadería y Café, teniendo en cuenta si las mismas se encuentran conformadas como Unidades de negocio e incluir los soportes que respalden los movimientos generados por las mismas.
- ✓ Control registro de trámite de pagos en lo relacionado con la expedición de notas débito y crédito reportada en los informes de supervisión Contrato No.001-098-2022 abajo relacionados.

### Fortalezas

- ✓ Se observó que de acuerdo a visita realizada por el INVIMA el 23/06/2023, para la verificación de Requisitos Sanitarios - Planta de Panadería y Pastelería, donde se realizó evaluación para el rotulo general, producto: Pan corriente por 65 gramos marca para el sector gastronómico, aplicando el “ Formato protocolo de evaluación de rotulado general de alimentos envasados (resolución 5109 de 2005)”, el cual arrojo 12 ítems con calificación 2 (cumple), 9 ítems (No aplica) y 0 ítems (No cumple), siendo la calificación referente: Cumple 2, No Cumple 0; N.A.
- ✓ Puntualidad en la asistencia a las convocatorias y requerimientos de la auditoria.
- ✓ Gestión y asistencia al desarrollo de la visita in situ para el equipo auditor.
- ✓ Manejo efectivo de la comunicación.
- ✓ Independiente del nivel jerárquico de los funcionarios que conforman la Dirección de Producción, se posee conocimiento al respecto del proceso en tiempo real.
- ✓ Control en el manejo de la caja menor y recursos obtenidos por la entrega de residuos reciclables.

### Fecha de informe de Auditoria



- ✓ Entrega informe preliminar 21-07-2023
- ✓ Entrega informe final 18-09-2023

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

NOMBRE	CARGO	FIRMA
Alejandro Ulises Murillo Devia	Auditor Líder	<b>ORIGINAL FIRMADO</b>
Sonia Patricia Origua Huerto	Auditor - Grupo	<b>ORIGINAL FIRMADO</b>

PROCESO

**GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN**

 <b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> <b>FUERZAS MILITARES</b> <small>— La unión de nuestras Fuerzas —</small>	<b>TITULO</b>  <b>INFORME DE AUDITORÍA INTERNA</b>	Código GSE-FO-12				 <small>Grupo Social y Empresarial <b>de la Defensa</b> <small>Por nosotros, nuestros aliados, y por Colombia.</small></small>
		Versión No. <b>03</b>		Pág. <b>63</b> de <b>63</b>		
		Fecha:	<b>09</b>	<b>08</b>	<b>2021</b>	

Johana Patricia Gonzalez Molano	Auditor - Grupo	<b>ORIGINAL FIRMADO</b>
Carmen Aurora Pulido Mendez	Auditor - Grupo	<b>VACACIONES</b>
Yamile Andrea Munar Bautista	Auditor - Grupo	<b>ORIGINAL FIRMADO</b>